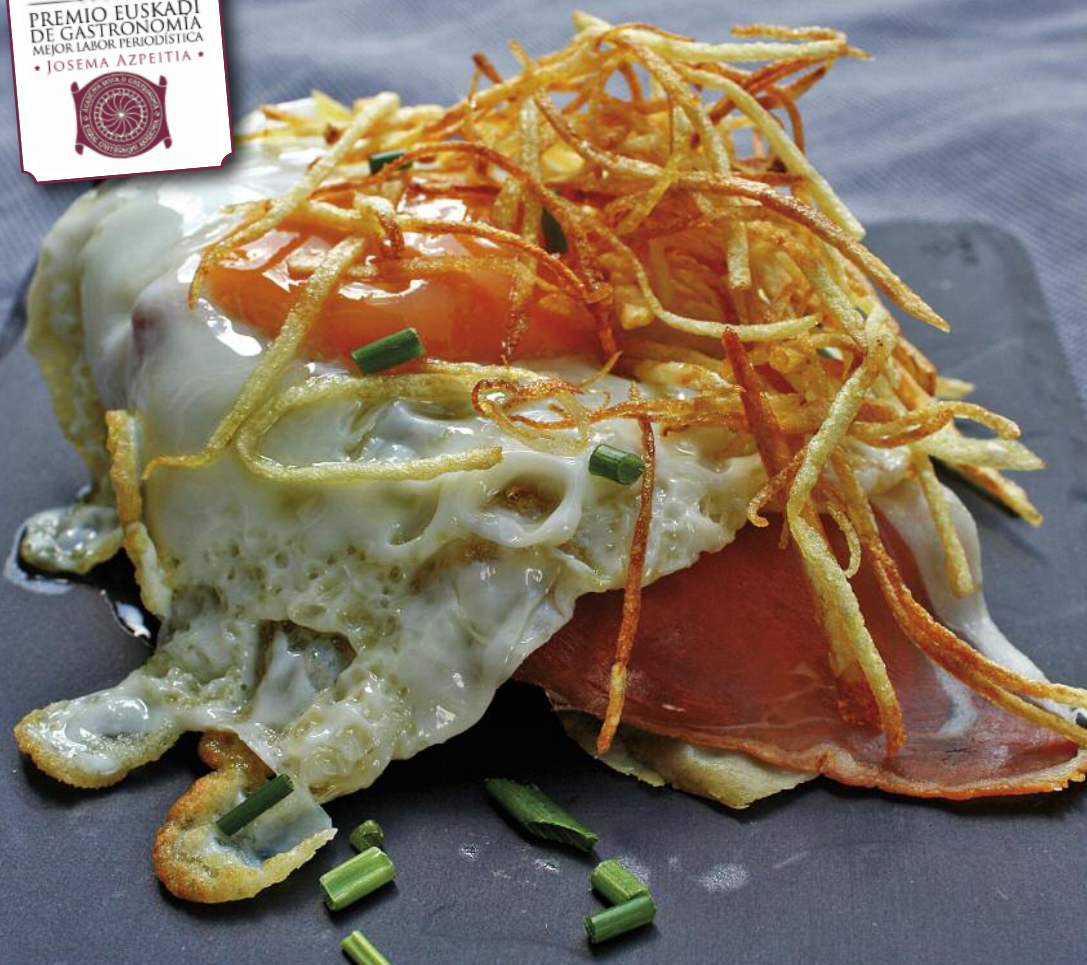


DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



¡ATENCIÓN AUTOCARAVANAS!



**PON A PUNTO TU AUTOCARAVANA
PARA ESTE VERANO. NO ESPERES A
ÚLTIMA HORA Y EVITA SORPRESAS**



**NUEVO
SERVICIO:
limpieza
integral de
autocaravanas
y todo tipo
de vehículos**



**Único centro de reparación
en nuestra comarca** 

**Especialistas en
suspensiones neumáticas**



**Interiores, cambio de aceite, carrocería,
revisión de motor...**

**Nos encargamos de traer y entregar en
destino.**

Realizamos la ITV de la autocaravana

GURTZAIN
G A R A J E A

Almirante Bikuña - Legazpi

CITA PREVIA:

629 269 899 + 943 730 151

// aurkibidea índice

> iritziaopinió	
Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	
Burp...! (Arnau Estrader)	6
Di... vinos (Manu Méndez)	6
Esencia de vid (Dani Coman)	7
> berrigoxoak noticias consabor	
VII Bisiguaren Festa en Orio	
Fiestas de Santiago en Pasai Donibane.	
Premios Florales en Urretxu.	
Sagardo Eguna en Astigarraga.	
Baseritarren Eguna en Azpeitia	8
> erreportaje reportaje	
"La Senda del Pintxo (Iruña)", de pintxos	
por la capital del Reyno	10
> pilpilean aldente	
Presentación de "De pintxos por Gipuzkoa" ...	16
Espeteando en Route 33	18
Premios Euskadi de Gastronomía	20
Cata de Baigorri en Erkiaga	21
Taskakulturklub	22
Buey de Igeldo en Aratz	23
Presentado el tapón escanciador	23
> kartara alacarta	
Casa Vergara (Donostia)	24
> gomendatuarecomendado	
La Cueva (Donostia)	26
> errezetak recetas	
Gure Etxea (Iruña)	28
> jatetxegida	
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...	29
> gipuzkoan non jan?	
Guía de TODOS los restaurantes	
de Gipuzkoa	52
> loegindormirengipuzkoa	
Guía de hospedajes de Gipuzkoa	59
> plazer es gastronomicos	
Tiendas de vinos y delicatessen	60



// azala portada

"Almuercico".
 (Bar Gure Etxea. IRUÑA)
 Receta en pág. 28

// Apamplona hemos de ir

Este mes, ZUM Edizioak traspa la muga de Gipuzkoa y presenta su último libro: "La Senda del Pintxo (Pamplona-Iruña)", con la misma estructura y filosofía con que se editó, hace ya tres años "La Senda del Pintxo (Donostia)": dar a conocer los mejores establecimientos de pintxos de la ciudad, el mejor o más emblemático pintxo de cada uno, y la receta de éste. Hemos contado para ello con la ayuda de Bodegas Marco Real, perteneciente al Grupo La Navarra, que se ha volcado para facilitar nuestra labor. Ha sido un placer para los que hacemos esta publicación el recorrer los bares de Iruña, conocer a sus gentes y probar (no en todos, pero sí en la mayoría de los casos) los pintxos que están haciendo a día de hoy, verdaderas obras de arte en miniatura que en muchos casos nada tienen que envidiar a la mayoría de los pintxos donostiarras. También hemos conocido en nuestras propias carnes el fenómeno de los fritos, verdadera pasión de los pamplonicos, que merecerían un libro aparte.

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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarra // **DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

> Gida hau hila betero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



AYER EXÓTICO, HOY COTIDIANO

Ha llovido mucho desde que “profetizara”, con indudable acierto, el gran escritor y gastrónomo francés **Jean François Revel**, por dónde iban a ir las cosas en el tema gastronómico del mestizaje culinario, debido principalmente al prodigioso desarrollo de las comunicaciones, tanto las virtuales (internet), como las reales y físicas (turismo, transportes etc.). En ese sentido señalaba Revel que “la mundialización de la cocina ha salvado paradójicamente a las cocinas regionales”. Naturalmente, el término de la mundialización resulta sin embargo antagónico del concepto tan denostado de “Cocina Internacional”. Ésta es una expresión que hoy, utilizando un término de moda podríamos llamar “globalización culinaria”, y que se identifica con la uniformidad, la estandarización. Dicho en otras palabras: comer en todo el mundo la misma cocina, una culinaria afrancesada (en el peor sentido del término), de rígidos principios basados en **Escoffier**, totalmente convencional y adocenada. Es decir, un lenguado Meunier o una langosta Thermidor, platos clónicos que da igual comerlos en Tokyo, en París o en Moscú.

Nos gustan más los términos de fusión -la palabra fusión se emplea sobre todo en los años setenta para asumir el nuevo fenómeno de la fusión del jazz y rock- y del imparable y enriquecedor mestizaje aplicado a las cocinas y, por supuesto, a la gastronomía como concepto más cultural y reflexivo.

De todas formas, esta fusión cultural no puede -o no debe- significar en modo alguno la pérdida de los valores culinarios regionales o incluso los más locales. En ese sentido, el descubrimiento de América, visto desde el lado europeo, supuso -con siglos de retraso y tras largo esfuerzo- el aporte de unos productos, entonces exóticos, convertidos en imprescindibles en las cocinas de la vieja y fatigada Europa. ¿Se imagina alguien la cocina italiana o catalana sin el tomate, la vasca o andaluza sin el pimiento, la gran repostería francesa sin chocolate, o la contundente culinaria alemana sin la patata?

Y es muy cierto que la mundialización de la cocina nos ayuda a respetar nuestra identidad, a reconocer los valores que nos diferencian. Y la razón es muy simple. Sólo a partir del momento en el que todos jugamos con las mismas cartas se hace patente la identidad propia y su trasfondo cultural. Hay una suculenta anécdota que nos contaba el

¿SE IMAGINA ALGUIEN LA COCINA ITALIANA O CATALANA SIN EL TOMATE, LA VASCA O LA ANDALUZA, SIN EL PIMIENTO, LA GRAN REPOSTERÍA FRANCESA SIN EL CHOCOLATE, O LA ALEMANA SIN LA PATATA?

gran cocinero madrileño y hoy en el candelero televisivo **Alberto Chicote**, que ha sido destacado paladín y precursor de la fusión multicultural: “Hace unos años tuve la fortuna de poder viajar a uno de esos puntos soñados del planeta, las islas Lofoten, en el círculo polar Ártico de Noruega. Allí, conocí a un cocinero que me solicitó elaborar algo con las kokotxas de Skrei, un producto que allí no se comercializa y que ellos dejan a los niños para vender por las casas. Con pocos medios y menos productos al alcance de mi mano pude enfrentarme a unas kokotxas al pil-pil hechas con ajos chinos (no me pregunten por qué eran esos los que había). Aceite de oliva y unos chiles frescos que no he vuelto a ver. El resultado fue fantástico. Pero no fue menos el asombro de mi amigo cuando, sorprendido, vio como se ligaba un pil-pil sin adicionar nada más. Aquel compañero dijo que iba a mantener aquel sencillo plato en la carta de su restaurante. A veces me gusta imaginar, soñar diría mejor, que es posible que dentro de 300 años, en las islas Lofoten, algo como un pil-pil forma parte de la tradición culinaria local, y, que nadie lo va a desmerecer solo porque en Lofoten no se cultivan olivos, ni chiles, ni ajos... ¡ni cazuelas de barro!”.

Lo exótico es lo cotidiano de otros. Y utilizando unas palabras del gran poeta asturiano **Ángel González**, tristemente desaparecido, podremos reafirmar tras nuestro sano ejercicio de mestizaje: “¡Volver a ver el mundo como nunca había sido!”

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

EAT & FUN

Diviértete jugando, te recomendamos la diversión y el juego responsable / JOLASEAN DIBERTITU ZAITZE DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA

¿Quieres tener suerte?
¡Ven a por ella!

Menú de la suerte
De 0 a 36€
Precio para 2 personas

Bebidas no incluidas / Solo cena de jueves a sábados

CASINO KURSAAL
DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN

www.casinokursaal.com

COMERCIAL AURKI

distribuidor de BUEY WAGYU

Chuletón, hamburguesas (100g, 150g, 200g) y mini hamburguesas 33g. (*tipo kobe*)



Nuestro Buey

Nuestro Buey, empresa filial del Grupo Altube, nace en 2001, con el compromiso de criar y comercializar una de las mejores carnes que existe en la actualidad, derivada del ganado llamado Wagyu, cuyas saludables propiedades para el ser humano, unidas a sus exquisitas dotes culinarias, sitúan a esta raza a la cabeza de las carnes más selectas del mundo.

La raza Wagyu

Originaria de Japón, ("Wa", en japonés significa "Japón" y la expresión "gyu" denomina al ganado), la raza Wagyu carga siglos de historia a su espalda. Los investigadores creen que, probablemente, llegó a Japón durante el siglo II después de Cristo, procedente de la zona asiática en que hoy se asienta Turquía. Durante siglos, los wagyu fueron protegidos por la religión budista del consumo humano, siendo destinados a la actividad agrícola, por lo que, a lo largo del tiempo, apenas han sufrido cambios genéticos derivados del cruce con otras razas.

En cuanto a lo concerniente a su carne, ésta se diferencia claramente de la de cualquier otra raza bovina, siendo absolutamente superior en cuanto a su calidad, destacando aspectos que definen una carne extremadamente tierna y jugosa, cuya grasa, lejos de desecharse, es rigurosamente sana para el consumo humano, pues contiene un elevado porcentaje de

ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, como los ácidos oleico, linoleico o linoleico conjugado, los cuales ayudan a prevenir numerosas enfermedades.

El significado de la excelencia

Nuestro Buey vigila de principio a fin todo el ciclo vital de cada uno de sus ejemplares, utilizando un sistema de cría especial que garantiza tanto el bienestar animal como la calidad y la seguridad alimentaria del producto final que llega al consumidor.

Nuestra carne

Gracias al riguroso control de calidad de Nuestro Buey, podemos asegurar que todos los derivados del aprovechamiento de su carne gozan de absolutas garantías de homogeneidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, habiendo sometido cada producto a un exhaustivo cocontrol de calidad, lo que, unido a nuestras técnicas de alimentación especial, determina finalmente la excelencia de su carne vetada y saludable, (la grasa está infiltrada en la masa muscular y no alrededor del magro, lo que revitaliza su textura), arrojando al degustarla una exquisita sensación de suavidad.



Productos del Pato
Alimentos selectos

PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

DE NAVARRA, CON AMOR

Está claro que Navarra ha sido tradicionalmente un pueblo de costumbres pero innovador, ambicioso pero sin presumir, emigrante pero a la vez siempre pensando en su tierra; pero sobre todo destaca por ser un bonito lugar donde reina la artesanía.



Cómo no, en Navarra son conocidos sus quesos del **Roncal**, sus licores como el mundialmente conocido **Patxaran**; o la **Mandrágora**, el que según cuentan, las brujas de Zugarramurdi utilizaban para lograr sus "vuelos". El vino que no falte en esta tierra tan rica, donde encontramos, desde *Chardonnays* afinados en botas de roble, hasta *Pinot Noirs* únicos y de calidad absoluta. Pero no podemos olvidar, dentro de la artesanía alimentaria Navarra, las **cervezas artesanas**, de calidad

gracias a los campos de cebada de **San Adrián**, a los lúpulos salvajes en los márgenes de los ríos, y cómo no, a una de las mejores aguas que podemos encontrar para el uso cervecero.

Me gustaría destacar el crecimiento de las micro-cervecerías en Navarra. La ya no tan micro **Naparbier**, recientemente ha instalado su **Brew House de 3000 litros** para poder distribuir desde Bilbao a Tokyo pasando por Nueva York. Pero también hay más fábricas que están pisando fuerte, como **Sesma brewing**, donde Petra es la musa que los ilumina para hacer estas grandes ales. En la Multiva baja podemos encontrar a **Marbel**, donde elaboran una *American Brown Ale* de campeonato, hecha con lúpulos americanos que destacan su fina amargura. También destacar la **Mortaco beer**, una nueva cerveza elaborada por tres amigos, donde el morlaco es el protagonista de sus vidas, al que dedican estas cervezas artesanas de calidad.

Seguramente brotarán más cervecerías artesanas en Navarra, tierra que bien merece estar en el podio de las mejores cervecerías del estado.

Y que mejor lugar para degustar buena cerveza que el **bar Manneken beer**, en el centro de Iruña. Donde sus **6 grifos rotativos de cerveza artesana** y sus **más de 150 referencias en botella** nos harán pasar una buena tarde entre amigos cerveceros. Probar la *Petra Diva*, de los **Sesma brewing**. Una *Bitter* con baja graduación, 3° 8% vol, pero con aromas muy intensos y frescos. También la *Black Rain*, de **Naparbier**, una *Black IPA* muy intensa de 7° 5% vol y elaborada con la colaboración de **Nogne** (Noruega), esta vez utilizan lúpulos *Amarillo*, *Chinook* y *Simcoe* para hacer muy aromática esta gran cerveza.

¡Salud!

DI... VINOS

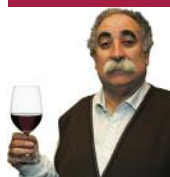
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es

ALBARIÑO CHAN DE ROSAS 2013
(D.O. RÍAS BAIXAS)

Por su clima, próximo al límite del cultivo de la vid, la Denominación de Origen Rías Baixas está plenamente integrada en la gran región atlántica, dando lugar, por lo tanto, a vinos que la literatura especializada clasifica como atlánticos.

Nos concentramos esta vez en la subzona Val do Salnés, y casi podríamos decir que más concretamente en el triángulo que forman los municipios de Cambados, Ribadumia y Vilagarcía d'Arousa, un poco más al norte de donde se encuentran las bodegas más conocidas de esta subzona.

Marcos Lojo lleva el vino en sus venas. Hijo de emigrantes gallegos en América, que regresan a su tierra en 1975. La cultura del vino adquirida por su padre, es lo que hace que Marcos Lojo, ya desde muy joven, sintiera pasión por el vino y su historia. El inicio de sus estudios universitarios coincide casualmente con la creación de la Denominación de Origen Rías Baixas, formando parte de la primera ge-

neración de enólogos y bodegueros de esta joven D.O. Rías Baixas.

A partir de ahí, todo fue ganar experiencia, trabajando como asesor técnico independiente de diversas bodegas de renombre en las zonas de Salnés, Ulla, Soutomaior y Vinhos Verdes, esta última en Portugal, a lo largo de 20 apasionadas vendimias.

Han sido más de veinte años, aprendiendo lo que se debe hacer y lo que no se debe hacer para elaborar un gran vino, y esto tenía que servir de algo... Y por todo esto es por lo que decide elaborar su propio vino: en la cosecha 2011 ve la luz Chan de Rosas.

Chan de Rosas 2013. Vino blanco joven 100% Albariño. En nariz fruta madura, albaricoque y piña, con un fondo herbáceo. Buen paso por boca con un final amargo agradable. Ideal, cómo no, con mariscos. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



PERFUMES NICH Y VINOS CON ESENCIA

"Una experiencia única y pionera que fusiona la personalidad del vino con el arte del perfume, poniendo a prueba tus sentidos"
Con esta frase resumen los chicos de **Liquid Experiences** (www.liquidexperiences.net), el carácter del evento que tuvo lugar el pasado 30 de Mayo en el **Hotel de Londres**.

Maddalen Marzol, de **Perfumería Urbietta** y el que aquí escribe fuimos los encargados de dirigir la original sesión.

Una semana antes de la cata, nos juntamos en Perfumería Urbietta para seleccionar los perfumes que íbamos a asociar a cada vino. Lo primero, conviene aclarar que no se trata de una perfumería cualquiera. La verdad es que me siento totalmente identificado con la labor que realizan. En sus estanterías se encuentran tan sólo perfumes denominados "nicho", es decir, perfumes de pequeñas producciones y que no gastan un duro en publicidad sino en excelente materia prima. Auténticas y exquisitas obras de arte tan sólo comparables con los aromas supremos que desprenden los mejores vinos. La experiencia de testar estos divinos frascos a través de los conocimientos de Maddalen resultó sumamente gratificante. Tras una intensa tarde dimos con las medias naranjas para cada uno de los vinos propuestos:

- Jean Paul Deville Carte Noire (A.O.C. Champagne) y L'Eau des Hespérides de Diptyque
- La Bota de Manzanilla n°42 (D.O. Manzanilla de Sanlúcar) y Aura Maris de Lorenzo Villoresi
- André Scherer Gewürztraminer Grand Cru Eichberg 2011 (A.O.C. Alsace) y Une Rose de Editions de Parfums Frederic Malle
- Miros Colección Privada 2006 (D.O. Ribera del Duero) y Amber Oud by Kilian
- Eric Bordelet Poiré Authentique (Normandía) y Petite Cherie de Annick Goutal

Durante la cata en el Hotel Londres disfruté como un niño con las explicaciones de Maddalen, así como con el resultado de la armonía entre vinos y perfumes. Aún así, me sedujeron especialmente dos de los emparejamientos. Por un lado, el carácter salino y yodado de **La Bota de Manzanilla N°42** que sintonizaba de manera sorprendente con la personalidad marina del perfume de **Lorenzo Villoresi**. ¿Acaso se inspiraría en los vinos de Sanlúcar para crear su obra? Por otro lado, la deliciosa paleta aromática del **Amber Oud**, casaba de manera brillante con el **Miros Colección**. El Oud es una madera altamente cotizada por los perfumistas debido a su finura aromática. En este caso, el perfume se mostraba casi como una película de suspense, con música vibrante de fondo, en un ambiente oscuro, tenso, penetrante. Me pareció inquietantemente delicioso. Por cierto, os recomiendo que echéis un vistazo al genial blog de Maddalen, **El tocador de Dorothy**, donde como podéis suponer, el mundo del perfume es el principal protagonista.

Por último, no queda más que agradecer la iniciativa de **Liquid Experiences**, formado por jóvenes emprendedores de **Mondragón Unibertsitatea**.

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

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

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

VII BISIGUAREN FESTA EN ORIO



La Bisiguaren Festa celebrará su séptima edición del 17 al 20 de julio. La Herriko Plaza de Orio volverá a transformarse en un elegante comedor, donde se servirán las dos comidas y tres cenas organizadas para estos días. La reserva de tickets podrá realizarse a partir del día 4 de julio (943 83 55 65) de 10:00 a 13:00 y de 16:00 a 18:00. Los domingos por la tarde la oficina permanecerá cerrada. Al igual que en la pasada edición, el precio de cada ticket será de 50 euros. Y mismo precio, mismos menús: Anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla,

postre, bebida y café. Los que también repiten al frente de las parrillas son los oriotarras Joxe Miel Zendoia (Katxina), Luis Mari Uranga (Xixario) y Mikel Manterola (Joxe Mari).

Este festival gastronómico estará sazonado con diversos actos paralelos, incluidos en una intensa programación (sin completar al cierre de esta edición) que ofrecerá actividades para todas las edades y que, a buen seguro, gustará a locales y foráneos. Un programa de actos, confeccionado por el Ayuntamiento de la localidad en colaboración con los agentes sociales de Orio.

Fiestas de Santiago en Pasai Donibane

Pasai Donibane celebrará este mes sus Fiestas de Santiago, que arrancarán con el txupinazo del día 24 y se prolongarán hasta el día 31.

El domingo 27 será el día de la tradicional sardinada popular de San Pantaleón, festividad en la que se celebra el Arrantzale Eguna con las cuadrillas, encargadas de preparar las brasas de carbón sobre las que asarán posteriormente las sardinas. Esta jornada central dará comienzo a las 10:00 con la Diana. A las 12:30, campeonato de bote, toca y rana en la plaza. La entrega de premios del IX Concurso de Decoración de Balcones será a las 13:30. Media hora después, comida para las personas mayores del pueblo, con posterior sesión de

música y baile. A las 15:30, las cuadrillas recogerán las sardinas y el carbón en Arizabalo. De 16:15 a 19:30, música con la txaranga Pasai. A las 19:00, las cuadrillas ofrecerán por todo el pueblo una degustación de sus sardinas. A las 22:30, sonará la tamborrada de arrantzales acompañada de la banda Kontantzia. Desde las 00:00, sesión de DJ Bull en las txoznas. Lo único pendiente de confirmación al cierre de esta edición era la verbena en la plaza.

El programa incluye también, para los días 25 y 31, a las 8 de la mañana, la tradicional sokamuturra por la calle Donibane, hasta la plaza. El mismo día 25 se celebrará el concurso de baile a lo suelto, que cumple este año un cuarto de siglo. Al mediodía siguiente tendrá lugar en la plaza el XXII Concurso de Marmitako. También, un pequeño gran festival de habaneras, en su novena edición y cada año más

seguido por el público. La semana de fiestas patronales concluirá el jueves 31, día de San Ignacio, con la regata de bateles por cuadrillas, que desfilarán antes de subirse a las embarcaciones, al son de la banda Kontantzia. A la conclusión, fuegos artificiales, tamborrada por la bahía y arriada de la ikurriña.

Premios Florales en Urretxu

El viernes día 11, a las 12 del mediodía, se conocerán los ganadores de los Premios Florales de Urretxu. El acto tendrá lugar en el ayuntamiento de la localidad. El concurso floral surgió en Urretxu en 1989 con un objetivo vigente a día de hoy: "Premiar a aquell@s

vecin@s que cuidando sus flores adornan balcones, ventanas y entradas de sus caseríos, dando a Urretxu y Zumarraga un aspecto más agradable y, al mismo tiempo, queriendo divulgar y extender esa buena costumbre al resto de l@s ciudadan@s". Por entonces, era necesaria la inscripción previa. De 'concurso' pasó a 'premios florales', para así poder incentivar y dar cabida a todos los vecinos. En 1996, el ayuntamiento de Zumarraga se sumó a este certamen, que se pasó a organizar conjuntamente entre ambos ayuntamientos. El Jurado Calificador recorrerá del 23 de junio al 3 de julio todos los rincones de ambas localidades, observando y valorando los conjuntos florales y su disposición en ventanas, balcones y exteriores de caseríos. Los premios, 16, se distribuyen de la siguiente manera: 10 premios de 50 euros, diploma y regalo para balcones y ventanas de la calle. Seis premios de 50 euros, diploma y regalo para caseríos.

En Donostia se celebrará la III Feria de Flores y Plantas el sábado 5 de julio. El escenario, la calle Urdaneta, junto a la catedral del Buen Pastor, de 9:00 a 14:00. Habrá presencia de viveros procedentes de Gipuzkoa, Bizkaia y Navarra.

Sagardo Eguna en Astigarraga

Un año más, la Feria de Santa Ana del día 26 en Astigarraga tendrá como acto más relevante el Sagardo Eguna, fiesta que celebran los sidreros de Astigarraga y alrededores desde 1976 y en el que ofrecen sus sidras al público para que éste pueda degustarlas. El Sagardo Eguna de Astigarraga es, de hecho, el más antiguo de todos los que se celebran en Euskal Herria. Santa Ana es una fiesta de mercado sabor rural. En su sede habitual de Foru Plaza

habrá festejos de carácter tradicional, deporte rural, exhibición de danzas folclóricas, bertso-laris, pruebas de bueyes y juegos para los niños. Además, como jornada de feria que es, se podrán ver y adquirir todo tipo de productos relacionados con la artesanía local, así como quesos, rosquillas o utensilios de hierro o madera.

Baserritarren Eguna en Azpeitia

La Emparantza Nagusia de Azpeitia acogerá el viernes 25 de julio, festividad de Santiago, una nueva edición del Baserritarren Eguna. El programa de actos comenzará a las 9:00 con la tradicional Diana, a cargo de la Banda de Música. A las 10:30 se disputará el XXX Campeonato de Pelota de Ilunpe Elkarte, Premio Cesar Valverde. A las 11:00 se celebrará el concurso regional y exposición de ganado vacuno de Euskadi, además del XVI Concurso de Queso. Una hora más tarde, en la Plaza Nagusia, XLII Concurso de Sidra, tras el cual se ofrecerá una degustación popular de bonito a la parrilla y de ternera asada al estilo tradicional. Por la tarde, exhibición de recortadores en la plaza de toros y, también, pasacalles con txaranga.

Ferias y Mercados

Son muchas las citas que durante el mes de julio protagonizan por toda Gipuzkoa ferias y mercados, tanto agrícolas, ganaderos como de artesanía local. La inmensa mayoría tiene ya cerrada su fecha de celebración.

El martes día 1, la Plaza Urdanibia de Irún acogerá la Feria Ganadera de San Marcial, organizada por el ayuntamiento, con exposición y concurso de ganado de diferentes razas.

Habrá trikitalaris, bertsolaris y deporte rural. Todos los sábados de julio, **Tolosa** celebrará su feria agrícola, con productos del caserío. El día 5, primer sábado del mes, **Deba** vivirá su feria agrícola, con exposición y venta de productos locales. En **Elgeta**, el domingo posterior a San Pedro, el día 6, feria ganadera y agrícola con exposición y venta de ganado, productos agrícolas de la zona, maquinaria y utensilios artesanos relacionados con el caserío. El segundo viernes de julio, día 11, **Itziar (Deba)** celebrará su feria agrícola, con exposición y venta de productos locales. Como el resto de los meses, Mutriku celebrará el segundo sábado, día 12, su feria agrícola, con venta de productos locales. El domingo día 13, **Zarautz** vivirá su feria de artesanía, con exposición y venta de artículos de artistas locales. Los miércoles y los sábados de julio tendrá lugar en **Hondarribia** el mercado agrícola, con la venta de productos autóctonos, frutas y verduras. El sábado día 19 será el turno de la feria agrícola de **Arrasate** que ofrecerá en sus puestos la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Dos citas con la artesanía en **San Sebastián**: El domingo 20, la Comisión de Fiestas de Gros organizará una jornada de mercado en la que tendrán cabida la exposición y venta de diferentes objetos artesanales. La capital donostiarra será escenario asimismo, en La Brecha, del mercado de artesanía que se celebrará todos los domingos y días festivos del mes. La localidad de **Lasarte-Oria** celebrará el domingo día 20 su XXX Feria de Artesanía de Santa Ana. Una edición con número redondo, en la que se exhibirán trabajos artesanos y habrá venta de productos de alimentación y artesanía. El último sábado de julio, día 26, **Elgoibar** acogerá su Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

EL CATADOR DE VENENOS



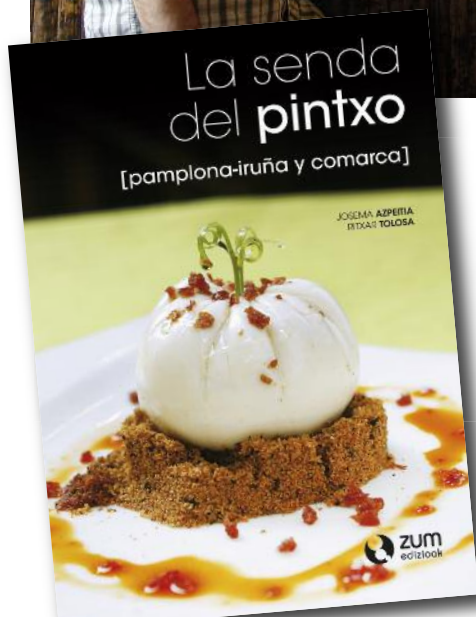
BIHOTZERA ZUZENEAN

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

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

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

LA SENDA DEL PINTXO (PAMPLONA-IRUÑA): DE PINTXOS POR LA CAPITAL DEL REYNO



Los pintxos es un fenómeno eminentemente donostiarra que con el paso de los años se ha ido extendiendo, principalmente a lo largo de toda Gipuzkoa y también al resto de provincias limítrofes, principalmente Bizkaia y Navarra. Esto es algo innegable, aunque también es cierto que uno de los pintxos donostiarras más emblemáticos, la "Gilda", fue creado en Casa Vallés (ver página 44), un bar abierto en Donostia por vinateros navarros procedentes de Olite y que a día de hoy sigue regentado por la tercera generación familiar. Los navarros, por lo tanto, tienen su parte de "culpa" en el origen de una tendencia gastronómica que hoy en día se mezcla, muchas veces interesadamente, con la tapa, intentando globalizar una costumbre que no se limita a servir un poco de comida para acompañar el vino, sino que va unida a toda una filosofía de vida (la cua-

Arriba: Josema Azpeitia y Itxar Tolosa comparten un vino con uno de los taberneros más emblemáticos de Iruña: **Goyo Lacunza**, de **La Servicial Vinícola** (Ensanche II).

Abajo: Portada del libro, mostrando uno de los pintxos más vistosos de las barras pamplonicas: la "Infusión ovalada de espárrago de Navarra y salmón sobre humus de hongos", del bar-restaurant **Baserrí** (Calle San Nicolás, Casco Antiguo).



Los más premiados: El libro recoge las fotografías y recetas de algunos de los locales más premiados en las diferentes ediciones de la Semana del Pintxo de Navarra. De izquierda a derecha: **Abaco** (Huarte), **Chelsy** (Iturruma) y **La Cocina de Alex Múgica** (Casco Viejo)

drilla, el poteo, el amor desmedido por la gastronomía...) totalmente unido a nuestra tierra.

En este contexto, ZUM Edizioak, empresa editora de Ondoan.com lanzó al mercado hace tres años "La Senda del Pintxo", un libro que recogía los principales pintxos y las recetas de 100 bares donostiarros, clasificados de la A a la Z. Firmaban el volumen **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa**, coordinador y fotógrafo respectivamente de Ondoan.com. Y es el mismo tandem el que acaba de publicar, con la colaboración de **Bodegas Marco**

Real, de Olite, el libro "La Senda del Pintxo (Pamplona-Iruña y comarca)", un libro que siguiendo el mismo modelo recoge los principales pintxos y las recetas de 100 bares pamplonicos.

Este volumen viene precedido por una minuciosa labor de campo a lo largo de la cual el equipo comercial de Bodegas Marco Real seleccionó los locales que consideraron más interesantes para ser incluidos en el libro y les ofreció la posibilidad de aparecer en el mismo. A continuación, fueron Tolosa y Azpeitia los encargados de visitar

los 100 establecimientos, fotografiar los pintxos, recoger y transcribir sus recetas, hablar con los responsables de los bares y escribir los comentarios que resumen la filosofía, historia y oferta de cada uno de los establecimientos. Una dura labor que concluyó a finales de mayo y en la que hay que remarcar la colaboración de **Gorka Rua**, integrante del equipo comercial de Marco Real, que además de la labor previa en la que implicó en el proyecto a algunos de los más emblemáticos bares de pintxos pamplonicos, ha actuado de



Los más originales: No podían faltar en un volumen como éste algunos de los bares más rompedores de la ciudad. De izquierda a derecha: **Mô** (Casco Antiguo), **Gaucho** (Casco Antiguo) y **Gastrobar Las Migas** (Iturruma)



Los más tradicionales: Tradición no está reñida con sabor, ni con originalidad. De hecho, el pintxo tradicional es mayoritario en este libro. De izquierda a derecha: **Curia**, **Casa Juanito** y **Gallego** (Los tres, situados en el Casco Viejo)

bisagra entre los autores y los hosteleros facilitando el trabajo de los autores y solventando los habituales problemas de última hora que inexcusablemente suelen acompañar a estos trabajos.

Lo mejor de Pamplona

Por las páginas de "La Senda del pintxo" desfilan platos de cocina en miniatura tan espectaculares como los que protagonizan las fotografías que ilustran este artículo, así como otros muchos ejemplos. Los autores no pueden negar que el

nivel de la ciudad les ha supuesto toda una agradable sorpresa. "Sabíamos que en Iruña había nivel, pero no éramos conscientes de la calidad y cantidad de sus establecimientos. Ha sido todo un placer elaborar este libro y conocer a fondo la ciudad", nos comentan Ritxar y Josema.

Práctica estructura

"De pintxos por Gipuzkoa" es un práctico libro que funciona igualmente como recetario o como guía de bares de pintxos de la ciudad. De

hecho, su estructura no podía ser más práctica. Cada local ocupa dos páginas encaradas. En la de la derecha, una foto a toda página nos muestra una atractiva imagen del pintxo elegido por el bar como su bocado más representativo. La página de la izquierda, por su parte, está dividida en dos partes: una primera en la parte izquierda, recogiendo los datos prácticos (nombre, dirección, teléfono, página web...) de cada establecimiento, así como un texto que resume su historia, oferta gastronómica, filosofía... acompañado



El Reino del Frito: No podían faltar en este libro los fritos en todas sus variantes, una especialidad presente en la práctica totalidad de los bares de Iruña. De izquierda a derecha: **Kiliki** (Rotxapea), **Itziar** (Ensanche II) y **El Vallado** (Casco Viejo)

¿DÓNDE CONSEGUIR “LA SENDA DEL PINTXO - PAMPLONA”?

“La Senda del Pintxo (Pamplona-Iruña y comarca)” **podrá ser conseguido de manera gratuita** en los diferentes bares y restaurantes que han tomado parte en sus páginas por medio de una promoción impulsada por Bodegas Marco Real (Grupo La Navarra): Así, en los **restaurantes**, todos aquellos que consuman una botella de Marco Real serán obsequiados con un libro. En los **bares**, por su parte, se dará una tarjeta a quienes consuman una copa de dicho vino. Al completar 10 consumiciones, recibirán gratuitamente un ejemplar del libro. Hay que tener en cuenta que se trata de una **promoción limitada a fin de existencias**.

Asimismo, una serie de libros serán puestos a la venta y distribuidos por Elkar en diferentes librerías de Pamplona y Navarra al competitivo precio de 20 euros. También podrán ser adquiridos en la página web www.elkar.com

Los bares que toman parte en sus páginas y en los que también podrá conseguirse el libro, son los siguientes:



BARAÑAIN - ETXABAKOITZ

- > Camino de casa
- > Irantzú II
- > Sibemol

BERRIOZAR

- > K+Da Café-Bar
- > La Bodega

BURLATA - BURLADA

- > Animal's
- > Bagoa
- > Etxabe
- > Jumai
- > Ostarte

BUZTINTXURI

- > Celtic Mine
- > La Sala

CASCO ANTIGUO

- > 7 del Siete
- > Baserri
- > Bodegón Sarriá
- > Casa Jesús Mari
- > Casa Juanito
- > Don Hilarión
- > El Chupinazo
- > El Museo
- > El Patio de las Comedias
- > El Redín

- > El Vallado
- > Fitero
- > Gallego
- > Gaucho
- > Gure Etxea
- > Guria
- > Hostería del Temple
- > Kiosko
- > La Cocina de Alex Múgica
- > La Chistera
- > La Dolce Vita
- > La Mandarra de Ramos
- > Lajuana Gastrobar
- > La Oreja
- > Los Burgos de Iruña
- > Mesón de la Nabarrería
- > Mò
- > Piko@Teo
- > San Nicolás-Cocina Vasca
- > Txoko
- > Urtzi

EL SADAR

- > Txoko del Sadar

ENSANCHE I

- > A-Partao
- > Argileku
- > El Burladero

- > Hotel Yoldi
- > La Mar Salada
- > Niza
- > To+

ENSANCHE II

- > Aralar
- > Bruselas Kairos
- > El Álamo
- > El Goloso
- > El Mercao
- > Itziar
- > K-sual
- > La Servicial Vinícola
- > La Trastienda del Colmado
- > Mikael
- > Moka
- > Savoy
- > Stadium
- > Stik Bol
- > Venta de Urriza

HUARTE

- > Ábaco
- > Babylon
- > Hotel Don Carlos

ITURRAMA

- > Chelsy
- > Iturrama
- > Jardín

- > Las Migas Gastrobar
- > Marisquería de Iturrama

MENDEBALDEA

- > Obas

MILAGROSA

- > Bodegas Leyre

NOAIN

- > Hotel NR Noain. Restaurante 99

NUEVO ARTICA

- > Novoart

OLAZ

- > Mesón Olaz

ORKOEN - ORCOYEN

- > Hotel Andía

ROTXAPEA

- > Ambassane
- > Auzmendi Sagardotegia
- > Bigaroa
- > Kiliki
- > Louisiana
- > Ping

SAN JORGE

- > La Bella Época

SAN JUAN

- > Bodega Ganuza
- > Concorde
- > Charlot
- > Larraina

TXANTREA

- > Euntze
- > Tamarán

ATARRABIA - VILLAVA

- > El Pleno
- > Errialde
- > Paradise

YAMAGUCHI

- > Central

ZIZUR MAYOR

- > Casa Azcona

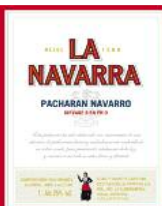
ZIZUR MENOR

- > La Parrillada

ZONA HOSPITALES

- > Los Vieneses

comparte
tus
emociones



GRUPO
LA
NAVARRA



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



El exterior también existe: La Senda del Pintxo recoge algunos de los mejores establecimientos de los alrededores de Pamplona. De izquierda a derecha: **Hotel NR** (Noain), **Bar Paradise** (Atarrabia - Villava) y **Restaurante Hotel Don Carlos** (Huarte)

de una fotografía del establecimiento y un listado de otros 10 pintxos o raciones que pueden consumirse en el local. La parte derecha de la página, por su parte, está ocupada por la receta del pintxo, que se explica de la forma más detallada posible para que todo aquel que se anime pueda intentar hacerlo en su casa (aunque bien cierto es que aun con los mismos ingredientes y paso a paso, difícilmente se puede igualar la mano del cocinero -y generalmente, creador- de un plato).

Colaboradores de lujo

“La Senda del Pintxo” cuenta, además, con la colaboración de una serie de personalidades del mundo de la gastronomía que aportan su punto de vista respecto al fenómeno de los pintxos. La introducción principal ha sido escrita por la bloguera gastronómica pamplonica **Cristina Martínez “Garbancita”**, cuyo artículo se complementa con las aportaciones del cocinero **Koldo Roderio** y el gastrónomo guipuzcoano **Peio García Amiano**, que siempre ha guardado una amplia

relación con Navarra y ha actuado en múltiples ocasiones como jurado del Concurso de Pintxos de la misma.

Edición en inglés

Además de la edición en castellano del libro, que puede adquirirse en los puntos señalados en la página 13, en breve verá la luz una edición en inglés del mismo en la que han tomado parte 72 de los 100 locales y que ha sido traducida por la escocesa residente en Donostia **Careen Irwin**.



Otros formatos: La Senda del Pintxo incluye un apéndice dedicado a las hamburguesas, raciones, bocadillos y otras formas de picoteo que trascienden el pintxo. De izquierda a derecha: **Hamburguesa en Animal's** (Burlata), **Menudicos den Bodegas Leyre** (Milagrosa) y **Panché en La Dolce Vita** (Casco Viejo)

100 BARES, 100 PINTXOS, 100 RECETAS
100 MOTIVOS PARA IR...

DE PINTXOS
por Gipuzkoa



20€

zum
edizioak

ENCÁRGALO
EN TU
LIBRERÍA
HABITUAL

O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM

zum
edizioak



EXITOSA PRESENTACIÓN DE "DE PINTXOS POR GIPUZKOA"



El pasado 15 de mayo ZUM Edizioak y Representaciones Alai presentaron el libro de **Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa** "De pintxos por Gipuzkoa" en el Complejo Ametzagaña, de Martutene, el mismo lugar en el que hace menos de un año se presentó el libro-homenaje a **José Juan Castillo**. Al igual que en aquella ocasión, cerca de 200 profesionales de la hostelería y la restauración de nuestra provincia se juntaron en el evento que comenzó con una breve presentación en la que, tras ser introducidos al público por **Alberto Benedicto**, gerente de Ametzagaña, tomaron parte los dos autores así como **Juan y Óscar Cintero**, responsables de Representaciones Alai, empresa que ha colaborado activamente con el libro. A continuación se sirvió un largo lunch en el que pudieron charlar y verse las caras gentes del mundo de la Hostelería como **Pepe Dioni y Kepa Madariaga**, presidente y tesorero de la Asociación de Barmen de España o **Virgilio Ochagavía y José Manuel Pío**, del Grupo La Navarra.

Por el recinto pululaba más de un periodista gastronómico como **Juanjo Mendioroz** de Onda Vasca, **José Manuel Pérez Rey** de la web Paladares o el donostiarra **Mikel Otto**, que cuenta

con más de 1.100 seguidores en su página de Facebook Gastrolovers. **Tere Madinabeitia** de ZUM Edizioak fotografiaba a todo el que se movía, al igual que hacía **Yoana Salvador**, responsable de contenidos de la web Alai Gourmet. Los diferentes stands ofrecían sus diferentes productos a los presentes, aunque los más visitados eran el de corte de jamón de **Joseba Barriola** y el de **Javier Quiñones**, campeón de Gipuzkoa de Gin Tonic, quien encandiló a los presentes con su profesionalidad y simpatía. Del mundo de la distribución también acudieron **Eduardo Ezkerro**, de Guindillas Zuberlu, **Jesús Mari García**, de Olasagasti, **José María Cuevas** de Conservas Lino Moreno, **Begoña** de Lukas Zarautz y **Joseito Ugalde** de bebidas Ugalde, entre otros. Tampoco faltaron a la cita varios amigos y parientes de los autores como **José Azpeitia** y **M^a Ángeles Salvador**, **Joaquín Benito Martín** o el camarero **Jon Garmendia**, como siempre, acompañado de su esposa, **Samantha Balda**. También estaba presente en el salón el jefe de cocina del Matteo de Oiartzun,



Juan Pereda, junto a su esposa **Sonia Santos**.

Aunque el grueso de los asistentes, como es habitual en estos eventos, lo conformaba el gremio de la Hostelería. Entre los y las presentes pudimos ver, entre muchos más, a varios taberneros y taberneras donostiaras como **Helo**

Cano, (Etxebe), **Aitor Etxenike** (Hotel Ezeiza), **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio), **José Ángel Garmendia**, (Iruña), **Igor Torre**, (Pagadi), **Xabier Agirre**, (Kaskazuri), **Óscar Campo** (Piñudi), o **Cristina Tarrío** (Derby). De la provincia acudieron entre otros **Miguel Montero** y **Micaela Benavente** (Albistur, Oiartzun), **Juan José Martínez de Retuerto** (Aldasoro, Ordzia), **M^a Jose de la Granza** (Batzoki de Zarautz), con su marido el productor de ETB **Fernando Lopetegí**, **José María González** y **Raquel Jiménez** (Manolo, Irun), **Pasku Expósito** (Ibas Lur, Zarautz), **Ángela Disla** (Or Konpon, Billabona), **Jose Ignacio Ferreras** (Izarpe, Tolosa), **Mendeku** (Aker, Errenteria), **Raúl Gonzalo** (Tolosaldea), **Ana Fernández** (Pilarrenea, Idiazabal), **Eneit Ormazabal** (Aranxa, Legorreta) o **María Urbiola** (Olaso, Legorreta).



CAMPING ZUMAIA: UNA TENTACIÓN ASEQUIBLE

Con sus dos playas, el puerto deportivo, el casco histórico, una rica gastronomía y gran cantidad de actividades y experiencias de tierra y agua tanto para adultos como para niños, **Zumaia es, sin duda, uno de los destinos de vacaciones más interesantes y atractivos de la costa guipuzcoana.**

A partir de Febrero del 2015, este municipio contará con un **Camping de primera categoría con orientación familiar** en una zona tranquila y con un bonito paisaje, que funcionará 11 meses al año y dispondrá de unas instalaciones y servicios modernos. En sus 22.000 metros cuadrados, este camping contará con servicio de **bar-restaurante, piscina, merendero con barbacoas, parque infantil, zona social, lavandería.** Como novedad, también se va a construir un gimnasio, una sala de masajes y una zona spa.

El camping se encuentra ubicado en la ladera de un monte en una zona natural privilegiada, ya que nos encontramos dentro del **Geoparque de la Costa Vasca**, reconocido por la UNESCO, rodeado de montes y acantilados que descienden hacia el mar formando la maravilla del **Flysch** que se extiende hasta Deba y puede recorrerse en barco o por bellas rutas de senderismo accesibles para toda la familia. Este paraje ha sido el escenario de varios spots publicitarios y películas como la reciente "8 apellidos vascos" de la cual se filmaron varias escenas dentro del municipio y en el entorno de la playa de Itzurun.

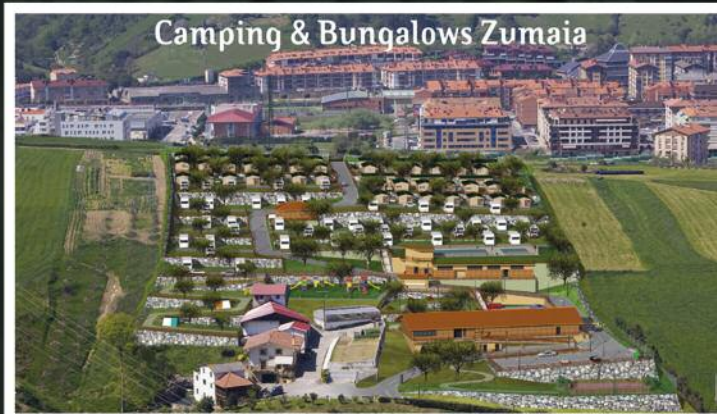
El Camping contará con **157 parcelas, tanto para alquilar como para fijos**, así como bungalows de alquiler con capacidad desde 2 hasta 6 personas, y parcelas de paso (caravana, auto caravana y tienda de campaña), todas sobre césped natural y preparadas, salvo la zona de acampada, con todos los servicios de agua, electricidad y desagüe.

Comercializamos **dos modelos de bungalow con porche integrado del fabricante Euroroca**, confortables y exclusivos y con una cuidada estética para su integración en el paisaje, para instalarlos en las parcelas de

fijos del camping. Los bungalows están equipados con cocina de gran calidad y sus acabados son perfectos. En su interior se sentirá como en una vivienda convencional. Sus precios, además, resultan muy asequibles. Pueden consultarlos sin compromiso o pasarse por el Camping a visitarlos.

La apertura del Camping Zumaia está prevista para febrero del 2015 y las obras van según las previsiones.

Nos pueden visitar en nuestra página web **www.campingzumaia.com** o seguirnos en **www.facebook.com/campingzumaia**.



¡VACACIONES PARA TODA LA FAMILIA!

Visítanos en la web

www.campingzumaia.com

o síguenos en

www.facebook.com/campingzumaia

Más información en el Tf:

637 41 97 44



“ESPETEANDO” EN ROUTE 33

El Espeto es una manifestación de la gastronomía andaluza que consiste en espetar, es decir, clavar unos alimentos en arena para ser asados a la brasa. Es muy típico el realizar las espetadas en barcas que contienen la arena y los alimentos que se utilizan en las mismas van desde sardinas (lo más popular) hasta verduras, pasando por vísceras, chorizo, diferentes carnes...

Félix Garrido, el inquieto cocinero de **Route 33**, había oído hablar de los espetos, pero fue al ver a **Fernando Tejero** en un capítulo de “Aquí no hay quien viva”, intentando (y consiguiendo) plantar una barca para hacer espetos en el balcón de su casa, cuando pensó en trasladar a su restaurante la genial idea del actor cordobés.

Dicho y hecho, el pasado 5 de junio tuvo lugar la presentación pública del espeto de Route 33 en la terraza del espectacular establecimiento de Alegia. Tomaron parte diversos responsables de la casa, algunos clientes de la misma y representantes de diversos medios de comunicación como **Sergio Errasti**, de Onda Vasca, o **Martín Martínez**, de Comunicameló.

Gorka Garmendia, responsable de marketing de Route 33 no podía ocultar su satisfacción ante la gran acogida del experimento por parte de los presentes, al igual que Félix Garrido, radiante en su papel de “espetero”. Félix no se limitó a asar las típicas sardinas, sino que probó con diversos manjares como chorizo, salchicha de Olano, pulpo, mollejas, riñones, alcachofas... incluso dio a probar a los presentes piña asada al espeto aderezada con

pipienta negra. Toda una sorpresa gustativa.

Aunque todavía quedan algunos detalles por definir, pronto podrá comerse en Route 33 a base de espetos. Se trata de una opción ideal para pequeños grupos que quieran salirse de lo habitual y pasar un rato divertido... y muy sabroso.

ROUTE 33

Polígono Bazurka - ALEGIA

Tf: 943 69 86 04 - www.hogeitahamahiru.com





lar de paula

LA SEDUCCIÓN
SE VISTE DE ROJO

www.lardepaula.com



MERUS 4: MEDALLA BRONCHE CHALLENGE DU VIN (BURDEOS)
LAR DE PAULA CEPAS VIEJAS: MEDALLA DE PLATA DECANTER WORLD WINE AWARDS 2008

C/Coscojals/n; 01309 Elvillar (Álava) | Tel: 945 60 40 68 | e-mail: info@lardepaula.com



PREMIOS EUSKADI DE GASTRONOMÍA 2014



El pasado 21 de mayo tuvo lugar en el Museo Artium de Gasteiz la entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía, concedidos por el **Gobierno Vasco** a propuesta de la **Academia Vasca de Gastronomía**. La Consejera de Educación, Política lingüística y Cultura del Gobierno Vasco, **Cristina Uriarte**, fue la encargada de hacer la entrega de las placas consideradas los "Óscar" de la Gastronomía Vasca, haciendo hincapié en el hecho de que todos los premiados de esta edición han sido hombres.

Los Galarardonados en esta ocasión han sido:

- MEJOR RESTAURADOR:

Gonzalo Antón, empresario y propietario del Restaurante Zaldiaran, de Gasteiz, reconocido con una estrella Michelin.

- MEJOR JEFE DE SALA:

Igor Arregi, del restaurante Kaia, de Getaria

- MEJOR LABOR PERIODÍSTICA:

David de Jorge Eceizabarrena

- MEJOR PUBLICACIÓN GASTRONÓMICA:

Javier Ubillos por sus "Fichas Micrológicas" en internet

Por otra parte, como es habitual en este evento, la Academia Vasca de Gastronomía hizo entrega de sus dos premios particulares:

- PREMIO JOSÉ MARÍA BUSCA ISUSI:

Escuela de Hostelería de Leioa

- PREMIO MANUEL LLANO GOROSTIZA:

- José Antonio Merino, fundador de la D.O. Idiazabal y actual Secretario Gerente de la D.O. Arabako Txakolina.

Tras la entrega de los premios tuvo lugar un cóctel en el que los presentes y los premiados tuvieron ocasión de conocerse e intercambiar saludos y opiniones.



CATA - PRESENTACIÓN DE BODEGAS BAIGORRI EN EL BAR ERKIAGA, DE GASTEIZ

El mismo día que a 5 minutos a pie de distancia se entregaron los Premios Euskadi de Gastronomía, acudimos, invitados por **Yosune Menendez y Txus Palomo** a una cata-presentación de las **Bodegas Baigorri** que tuvo lugar en Erkiaga, el bar regentado por esta pareja en la calle Herrería, en plena "almendra" gasteiztarra.

Alberto Torres, de Baigorri y **Lázaro Uruñuela** de Carbónicas Alavesas, distribuidora de dicha casa en Gasteiz, nos ofrecieron un corto y didáctico vídeo sobre la espectacular Bodega de Baigorri para pasar, acto seguido a presentar cinco de sus vinos: un rosado, un blanco fermentado en barrica, el maceración carbónica 2012, el Crianza 2010 y el Reserva 2006.

Los vinos fueron maridados con diferentes pintxos surgidos de la cocina y la imaginación de Yosune y Txus. En concreto, fueron degustados el "Silencio" (campeón de la última semana del pintxo de Gasteiz), el Goxua de bacalao, el "Mister Pruden" (Perrechicos con huevo, Idiazabal y trufa rallada) y el "Renque" (Bombón relleno de cordero cubierto de salsa de vino).

Tanto los vinos como los pintxos encandilaron a los contados privilegiados que pudieron acudir a este modesto evento, pequeño en su formato pero grande en contenido. Estos pequeños actos cargados de amor por la gastronomía son los que convertirán a Gasteiz realmente en una capital gastronómica, y no el despilfarro institucional.

PÁGINA ANTERIOR: Arriba: Los premiados posan tras la entrega de premios junto a Luis Mokoroa, Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Cristina Uriarte y M^a del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía. **Imagen central:** Igor Arregi, radiante, tras recoger su placa de manos de Cristina Uriarte. **Abajo:** David de Jorge dirigiéndose al público tras recoger el premio. Se dio la circunstancia de que David "tomaba el relevo" de nuestro redactor Josema Azpeitia, Premio Euskadi de Gastronomía 2013

Tres de los asistentes al acto de entrega de los Premios Euskadi de **ESTA PÁGINA:** Gastronomía durante el cóctel posterior. Igor Arregi del Restaurante Kaia, José Ramón Agiriano, miembro del comité de cata de la D.O. Idiazabal, y Aitor Buendía, periodista eibarrés y conductor del programa gastronómico "La Ruta Slow" de Radio Vitoria, espacio que por su calidad merecería aspirar a estos premios.



TASKAKULTURKLUB: CULTURA Y GASTRONOMÍA BY AFN

Con el firme objetivo de dinamizar la agenda cultural diurna de Donostia, desde **A Fuego Negro** se ha impulsado la creación de la asociación **Taskakulturklub**. Una nueva iniciativa cultural con un calendario trimestral de actividades que se desarrollarán semanalmente en el espacio de A Fuego Negro, tales como conciertos acústicos, presentaciones de novedades culturales, exposiciones, talleres participativos, charlas, proyecciones, shows y selecciones musicales los domingos a mediodía a cargo de referentes en la escena musical y/o cultural tanto de la ciudad como de fuera.

Esta asociación sin ánimo de lucro pretende impulsar diferentes actividades en torno a la música, el arte y la cocina a pie de calle. "Queremos recuperar el activismo cultural que había antes, que la calle recupere ese carácter social y cultural como espacio de interrelación entre artistas, público y gente de todo tipo", subraya **Edorta Lamo**, miembro de la asociación.

No en vano, desde Taskakulturklub se apoyará e impulsará todas las semanas todo tipo de iniciativas culturales para cubrir "ese vacío" existente en la oferta cultural diurna y complementaria a la nocturna. En palabras de una de las impulsoras de dicha asociación, **Amaia García de Albizu**, "hay mucha oferta cultural de pequeños conciertos, de teatro, de sentarse y ver un



evento, pero faltan cosas populares para juntarse la gente e intercambiar experiencias".

Asimismo, Lamo añade que "se debería recrear el ambiente de los bares de antes: que el músico se junte con el actor, con el dibujante y el cocinero". Para ello, han conformado un calendario trimestral de actividades que se llevarán a cabo principalmente en A Fuego Negro de forma que cada semana haya siempre más de un evento de las diferentes disciplinas. "La idea es que sea un calendario abierto y variado, que haya desde pequeños conciertos acústicos a teatro, pasando por talleres o charlas gastronómicas", indica Lamo.

Abierto a propuestas

A Fuego Negro será un espacio donde la gente podrá presentar sus trabajos e iniciativas culturales. "Taskakulturklub quiere ser una pla-

taforma desde la que impulsar y ayudar a difundir nuevas iniciativas. Estamos abiertos para recibir todo tipo de propuestas", apunta el miembro de la asociación.

"La idea es que Taskakulturklub apoye a estas personas realizando dos presentaciones: la primera ante los medios de comunicación, y la segunda, más social, para gente del mundo cultural, amigos y familiares por la tarde", señala García de Albizu.

Asimismo, A Fuego Negro también servirá como punto de venta de artículos que no tengan cabida en circuitos comerciales habituales. "Ha desaparecido la imagen de la tasca de antes donde se vendían discos, fanzines, cómics, libros y había carteles. Queremos que A Fuego Negro sea el lugar donde se vendan estos artículos que hayan sido apoyados y presentados en el garito", explica Lamo.

Arriba: Edorta y Amaia, impulsores de A Fuego Negro y Taskakulturklub, delante de su establecimiento.

Abajo: Dos de las muchas propuestas que ha acogido Taskakulturklub en los tres meses escasos que lleva en marcha: El espectáculo de Axel y Ronquete y la "performance" culinaria de Tatau Bistro Cookink



BUY DE IGELDO EN ARATZ

Desde mediados de junio en adelante, en Aratz Erreteria se ofrecerán diversas preparaciones provenientes de un buey criado en el caserío Marquesas, de **Juantxo Escudero**, en Igeldo, a poco menos de 2 kilómetros del propio restaurante. La alimentación de este buey ha sido totalmente natural y se ha paseado a sus anchas por las laderas de Igeldo, lo que se traduce en una carne de calidad excepcional.

Según nos comenta **Iker Zabaleta**, "es un privilegio poder ofrecer a nuestros clientes un producto tan exquisito. Aunque la carne que ofrecemos en Aratz es siempre de gran calidad, el poder ofrecer un buey recién sacrificado y criado al lado de casa no es algo que se pueda hacer todos los días". Hablando sobre las características de esta carne, Iker subraya que "su sabor es extraordinario, tanto el de la chuleta como el de un simple filete. Y del solomillo ya ni te hablo. Eso sí, es una carne especialmente indicada para compartir, debido al gran tamaño que alcanzan sus chuletas". Se recomienda reservar con antelación al ser esta exquisitez un producto no reflejado en la carta y que, lógicamente, será servido hasta finalizar las existencias.



PETRITEGI, OLA Y OIHARTE APUESTAN POR EL TAPÓN-ESCANCIADOR

El pasado 3 de junio tuvo lugar en la sidrería **Petritegi** de Astigarraga la presentación oficial del tapón-escanciador con el que a partir de ahora será vendida tanto su sidra como la de las sidrerías **Oiharte** (Zerain) y **Ola** (Irun).

El tapón escanciador no presenta más que ventajas. A partir de ahora la botella de sidra se convierte en un "kit" completo, ya que no necesitamos un escanciador o un pulso fuera de serie para escanciar la sidra. En la propia botella está incluido este complemento que permite un escanciador perfecto sin miedo a ensuciar los alrededores. Por si fuera poco, es reciclable al 100% mediante su depósito en el contenedor amarillo. Y ya puestos a hilar fino, es un escanciador de usar y tirar, lo que conlleva algo muy importante: higiene garantizada. Los escanciadores tradicionales generalmente no se limpian y se utilizan con diferentes productos (sidra y txakoli) sin pegarlos siquiera una pasadita por agua.

De momento son tres las sidrerías que se han apuntado a la genial invención del ingeniero donostiarra **Joaquín Escudero**, pero al parecer ya está en camino de subirse al carro Otatza de Zerain y alguna de las grandes se lo está pensando. Desde Asturias también se han interesado por el novedoso tapón, por lo que todo da a entender que va a ser un invento de largo recorrido.





CASA VERGARA: BASTIÓN DE LA MÁS CUIDADA TRADICIÓN

Más de 50 pintos en barra, tres veces ganador del Premio "Label Vasco" en el Campeonato de pintos de Gipuzkoa y Segundo Premio en la penúltima edición del mismo, cerca de 300 referencias de vinos, (más de 50 de ellas abiertas al público) de las más variopintas Denominaciones de Origen... las cifras de Casa Vergara son, se mire como se mire, espectaculares, como no podía ser menos en uno de los más emblemáticos establecimientos de hostelería de la Parte Vieja.

Aunque no fue cocinero ni fraile, **Álvaro Manso** tuvo la suerte de ser **tendero antes que tabernero**, y los muchos años pasados en la tienda de comestibles familiar que regentaban sus padres en la Calle Puerto sirvieron a este donostiarrá para conocer a fondo el producto de calidad y sus proveedores, circunstancia vital a la hora de dirigir un restaurante. Tanto las carnes como los pescados, pasando por las verduras, embutidos, vinos... que entran en Casa Vergara son minuciosamente seleccionados por el ojo y el paladar de este exigente hostelero.

Por si esto fuera poco, Álvaro comparte su espacio laboral con su esposa, **Vera María Cruz da Silva**, una brasileña que aprendió hace ya

décadas los principales fundamentos de la cocina vasca en la Escuela de Cocina de Irizar y que domina a la perfección la elaboración de los platos tradicionales de nuestra tierra. Además de los platos que se reseñan en estas páginas, **Vera prepara de manera soberbia cualquier plato clásico** como los Caracoles en salsa, los Callos, las Albóndigas, el Bacalao al Pil-pil, el Pulpo a la gallega, las Carrilleras al vino tinto... platos siempre disponibles bien en la carta del local bien en las tentadoras cazuelas que adornan la parte derecha de la barra de Casa Vergara.

Una situación privilegiada junto al portalón y la preciosa fachada de la Basílica de Santa María en el mismísimo corazón de la Parte Vieja, así como un joven equipo capitaneado por **Andoni** en barra y **Belkis** en sala que aportan juventud, simpatía y profesionalidad a la hora de ejercer su labor, hacen que la visita a Casa Vergara resulte siempre satisfactoria y casi una obligación para todo aquel que se deje caer por Donostia. ¡No se lo pierdan!

CASA VERGARA

Mayor, 21 (Parte Vieja). DONOSTIA.
Tf: 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com





1



2



3



4



5



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PINTXOS, RACIONES Y PLATOS DE IMPECABLE FACTURA Y MEJOR GUSTO

Pintxos, cazuelitas, raciones, platos de carta... la oferta de Casa Vergara es tan vasta que una degustación en este restaurante no se puede limitar a un sólo género sino que debe abarcar los diferentes formatos que nos ofrece el local. Comenzamos, por lo tanto, "atacando" a dos interesantes pintxos:

1.- Txobxi! Empezamos con una primicia: el pintxo que Vera ha presentado este año al Campeonato de pintxos de Gipuzkoa, un bocado de bacalao en el que la manzana cobra una gran importancia, en forma de sidra, licor y manzana rallada. En el momento de cerrar este ejemplar de Ondojan.com ignoramos todavía si ha cautivado al jurado como nos lo ha hecho a nosotros...

2.- Jalapeño relleno: Un pintxo para valientes. El cañero pimiento mexicano lleva un untuoso relleno de pechuga, albahaca y tomate concassé y está envuelto de un crujiente rebozado con azafrán. Una auténtica exquisitez que nos ha hecho sudar como no lo hacíamos hace tiempo.

3.- Txipirones troceados en su tinta: Pasamos a una de las más ricas cazuelitas de la casa, el txipirón siempre es begihaundi de la mayor calidad, y la potente salsa que los acompaña fue uno de los secretos pasados a Vera por la anterior propietaria del restaurante, Nicolasa Agirrebeña, cuando traspasó el

local en 1995. Un plato sencillamente imprescindible.

4 y 5.- Kokotxas rebozadas y al pil-pil. Ya sea envueltas en un finísimo rebozado limitado a huevo y un poco de harina espolvoreada, ya sea en su salsita tan solo acompañadas de un poco de perejil y la sal que sueltan ellas mismas, las kokotxas son un plato que se cuida especialmente bien en Casa Vergara. Untuosas, sabrosas y frescas, terminar el plato es pasar un mal rato.

6.- Besugo al horno: He aquí un plato que demuestra con creces que no siempre es necesario el contar con una parrilla para preparar un besugo como Dios manda. Vera lo marca a la plancha y lo termina al horno, culminándolo con un fino refrito de ajo y vinagre y una guarnición de patatas al vapor. El resultado es un pescado que conserva todo su sabor, acompañado de una sabrosa salsa procedente de sus propios jugos. Una exquisitez de la que también es responsable la casa Dena Fish de Pasaia, proveedor con el que Álvaro está altamente satisfecho.

7.- Confit de pato: Final del banquete para gozo de los carnívoros con un plato cuyo único secreto radica en la calidad del género, en este caso provisto por Martiko, y el control del horno para que el plato llegue a la mesa crujiente y en su punto perfecto. Buen colofón para una señora degustación.

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

LA CUEVA

TRADICIÓN EN
ESTADO PURO

“De una hasta el infinito... ¿Cuántas quieres?” es el slogan que acostumbra a utilizar Guillermo Salvador, “Guille”, a la hora de referirse a las **Chuletillas de cordero a la plancha**, uno de los platos más emblemáticos de La Cueva que se ofrece de forma muy original. Y es que **en este local podemos solicitar la txuletilla como “pintxo” o tapa, es decir, pedir una sola, o hacerlo de dos en dos, por docenas**, en bandejas para compartir... a gusto del consumidor, o en función de su presupuesto: una chuletilla nos costará 2,50 euros, 2 chuletillas, 5 euros; tres, 7,50... y así hasta el infinito a 2,50 por chuletilla. “Es un precio muy ajustado y el cordero tiene la misma cantidad de chuletillas” se defiende Guille con el humor que le caracteriza. Además, hay que tener en cuenta que las chuletillas siempre se sirven acompañadas bien sea de patatas, bien de pimientos verdes o guindillas de Ibarra en caso de que sea temporada.

La Cueva, restaurante fundado por los padres de Guille en una de las poquísimas casas que se libró del letal incendio del 31 de agosto de 1813 es uno de los más atractivos reductos de la tradición en la Parte Vieja donostiarra. Sus



preparaciones no revisten de ninguna complicación, pero están elaboradas con gusto y cariño, dos ingredientes imprescindibles para que la comida funcione. Así, aunque son platos que no cuentan con ningún secreto en su elaboración, es un crimen irse de La Cueva sin probar sus Champiñones a la plancha, laminados de manera finísima cual si fueran jamón de Jabugo y acompañados de ajito, cayena, pimentón y perejil recién picado. Un plato que hace las delicias incluso de los detractores de los champiñones.

Nuevo pintxo de callos

De cara a este verano, Guille ha añadido a su

oferta la posibilidad de poder tomar como pintxo un plato que hasta ahora sólo podía solicitarse como ración: los callos caseros elaborados a la madrileña, con la receta utilizada toda la vida por su madre. Éstos se sirven en una cazuelita, generosamente acompañados de su salsa y los consabidos tropezones de jamón y chorizo. Un prodigio de sabor y untuosidad que casi podría ser considerado una media ración al precio de 3 euros. Una buena elección.

LA CUEVA

Plaza de la Trinidad (Parte Vieja). DONOSTIA.
Tf: 943 42 54 37



mejor que cuatro...



ILLEVATE
OCHO
BESOS!

AHORA TAMBIÉN DISPONIBLE

★ *4 besos* ★
Crianza 2011



*Elaborado y
distribuido por:*

MANU MENDEZ Vinatería
Bermingham, 8 (Gros) - DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 28 99 99 - info@vinateria.es

> **"ALMUERCICO"****Ingredientes**

1 rodaja de pan; 1 loncha de jamón;
1 pimiento del piquillo de Lodosa; 1 huevo
Patata; Aceite de oliva; Cebollino (opcional)

Elaboración

Cortamos una rebanada de pan y la tostamos en el horno durante 2-3 minutos a 180 °C.

Pasamos la loncha de jamón por la sartén, vuelta y vuelta, sin utilizar aceite, y la colocamos encima de la rebanada de pan.

Colocamos un pimiento de piquillo de Lodosa encima de la loncha de jamón.

Freímos un huevo intentando que nos salga con puntillas y lo colocamos encima del pimiento.

Cortamos unas patatas paja y las freímos en abundante aceite de oliva. Las dispone-

Egilea / Autor:

Héctor Munarriz

GURE ETXEA

Pza. del Castillo, 8
IRUÑA - PAMPLONA
Tf. 948 22 51 08



mos encima del huevo frito y decoramos el pintxo, opcionalmente, con unas brinzas de cebollino.

NOTA: El nombre de este pintxo hace alusión al primer acto de los San Fermines, que no es realmente el chupinazo de las 12 del mediodía del 6 de julio, sino el almuerzo que los grupos de amigos, peñas, cuadrillas... realizan hacia las 10 de la mañana antes de acercarse a la plaza consistorial.

> **El local**> **Gure etxea: toque internacional**

Héctor Munarriz es un cocinero juguetón que tras una temporada en Australia donde aprendió los principios de la cocina internacional, **tomó el control del bar dirigido más de 30 años por sus padres en plena Plaza del Castillo para convertirlo en un local en el que la cocina local se da la mano con las cocinas del mundo**, pudiendo encontrar opciones tan divertidas como Patatas bravas con Chipotles (chiles picantes mexicanos); Gyozas (Empanadillas japonesas de ternera y verduras con salsa tonkatsu); Arroz tikka masala... Héctor también ofrece menú del día y de fin de semana, Repostería casera y Bocadillos con pan recién horneado entre los que destaca el "Gure" (Bacon, queso, calabacín y cebolla confitada). Los fines de semana por la noche, el horario de cierre del Gure Etxea se amplía y, al grito de ¡Ven al Gure! se transforma en un bar de copas con un excelente ambiente.

Gure Etxea es uno de los bares reseñados en el libro **"La Senda del Pintxo (Pamplona-Iruña)"** recién editado por ZUM Edizioak. Otros pintxos que pueden ser degustados en este bar son: el Pintxo Carol (Pan de semillas con tomate, queso de rulo de cabra gratinado y miel), la Tortilla enrollada rellena de ensaladilla, el Revuelto de boletus edulis servido en pan de semillas, el Frito de pimiento de bacalao, el Rollito brick relleno de Jamón y Queso azul o de Morcilla y Piquillos, el Mini arroz tikka masala con falafel o el Mini risotto de hongos con parmesano.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

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



Casa Alcalde: Renovación con respeto

A pesar de haberse sometido a una profunda renovación que inicialmente iba a ser cosa de unas semanitas pero que al final se ha prolongado durante meses, **Casa Alcalde sigue siendo la misma de siempre**. La espectacular barra sigue en su sitio y tan llena de pintos como siempre, las estructura del bar se ha respetado y, a pesar de la renovación, no se ha escondido la solera del local, manteniendo sus fantásticos carteles taurinos, eso sí, restaurados y enmarcados con la debida protección para que se conserven por cien años más. El local aparece, eso sí, más claro y luminoso, con unas mesas que permiten una mayor comodidad a los clientes y una carta de pintos y raciones con no pocas novedades. (Más información en pág. 43) **CASA ALCALDE**. Mayor, 19 (Parte Vieja) - DONOSTIA. TF: 943 42 62 16



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

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



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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

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



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

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

8º GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



BERGARA

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillotte 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...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierre:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

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

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 88 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM



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

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
WWW.HOTELCASTILLO.INFO



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

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos **Espárragos de Navarra**, la **Ensalada templada de almejas y gambas**, el **Revuelto de zizas**, el sorprendente **Pollo lumbarri a la brasa** 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 especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo) Tarjetas: Todas.**

RK JATETXEA

BEASAIN

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.DOLAREAHOTELA.COM



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de 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**

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

PLAZA DE 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 exóticos. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso*, *Rabo en salsa*, *Carrilleras estofadas*, *Ensaladas templadas*, *Alubias de Tolosa con sus sacramentos*, *Paletilla de cordero rellena*, *Bacalao en salsa verde*, *Cochinillo asado* (los fines de semana y bajo encargo)... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones**. 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 (invierno).

URGAIN

DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla* (*Rodaballo*, *Besugo...*), los *Mariscos* (*Langosta*, *Bogavante*, *Cigalas...*) y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos**, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

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

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



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

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

VIENTO SUR

ELGOIBAR

BERNARDO ECENARRO, 17
TEL. 943 03 34 53
www.vientosur21.com

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES
DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la Gastroteka Viento Sur para ofrecer en Elgoibar un **lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general**. En su bar-cafetería pueden degustarse o comprarse **más de 100 vinos de diferentes países y denominaciones de origen** así como picotear o compartir **Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos o pintxos** como *Fantasma de atún con piperrada, Manitas de cerdo con panceta ibérica, Foie a la plancha con compota de manzana, Salpicón de pulpo, Longaniza de Tervel a la plancha, Morros en salsa...* así como la **Tortilla de patata** de toda la vida. Además de atender el bar, Carlos dirige el **Gastroclub** en el que toma parte todo aquel que lo desea y en el que organiza **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc.**

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo 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.**

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoxas 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**.

URALDE

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

HONDARRIBIA

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

GAZTELUMENDI-ANTXON

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO

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 desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos* (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), *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 gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas* (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas*...
Carta: 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



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

PATXIKU - ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



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

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: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokobas 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

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 txipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostataua 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, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del Cordero, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostataua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

ALBISTUR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Miguel Montero y Micaela Benavente dirigen, desde 1997, este veterano establecimiento que ofrece una **cocina tradicional en la que cobra gran importancia la utilización de productos de temporada**, a poder ser locales. En temporada, además, se sirven **platos de caza**, principalmente paloma y perdiz. Otras especialidades son los Crêpes de txangurro, Salteado de verduras, Revuelto de hongos del país, Lomos de merluza con salteado de hongos y cigalas, Chuleta de buey... Tiene gran éxito el postre Aitona" (Helado, Armagnac y nueces tostadas) que ya era un clásico en el Albistur antes de la llegada de los actuales propietarios, y al que Miguel y Micaela han añadido, sabiamente, la "Amona" (Natillas, galleta emborrachada y merengue gratinado). **Carta: 30€ Menú del día: 12€+IVA Menú de fin de semana: 16€+IVA Menú Especial: 25€+IVA Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

OIARTZUN

KLARENE PLAZA
(Bº ALTZIBAR)
TEL. 943 49 07 11
www.albisturjatetxea.com

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de Gurutze-Berri (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como Embutidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo... También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta: 20 - 30€ Menú del día: 11,50€ Menú degustación (4 platos, postre y bebida): 28€ Menú de sidrería: 25€ Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enriquecerá 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.

OIARTZUN

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

MATTEO

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



Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, Imanol y Maitane. La de Mª 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 bakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de temera, Callos al estilo tradicional, Camilleras 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 **terrazza 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.**

OIARTZUN

PUTUXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

OIARTZUN

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

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustín - Enea, uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013. La oferta de Agustín - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos. Entre las especialidades de cocina de este bar está la *Ensalada templada*, *Ensalada de queso de cabra*, *Entrecot de ternera joven*, *Merluza fresca al horno*, *Bacalao con tomate y pimientos*, *Revuelto de hongos*... en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la *Oreja de cerdo rebozada*, y otras especialidades como *Manitas de cerdo*, *Revuelto de hongos*, *Merluza a la romana*, *Kokotxa con patata panadera*, *Brocheta de bixiprones*, *Tortilla de patatas*, etc. **Los jueves, se ofrece pintxo-pote a partir de las 7.**

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari 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 Cabezon*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido)- **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

JAI ALAI

URRETXU

NUOVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

AITEN – ETXE

ZARAUTZ

UN CLÁSICO DE LA PARRILLA Y LA COCINA MARINERA AL BORDE DEL MAR

ELKANO KALEA, 3
TEL. 943 83 18 25



Los hermanos **Lopetegui** fundaron en 1983 este restaurante que se ha convertido por derecho propio en uno de los grandes clásicos de la gastronomía guipuzcoana. Situado al borde del mar **dotado de espectaculares vistas hacia Zarauz y su costa**, Aiten-Etxe nos ofrece, de la mano del chef **Mitxel Rotaebxe**, una **gastronomía basada en la parrilla**, la **materia prima de calidad y el producto de temporada**. Los pescados a la parrilla (*Rodaballo, Cogote de merluza, Lenguado, Besugo, Rape...*) son el buque insignia de la casa, al igual que los mariscos de sus propios viveros (*Txangurro al horno, Almejas frescas o parrilla, Cigalas vivas a la plancha, Bogavante a la parrilla...*). Otras especialidades de su carta son la *Ensalada de marisco y frutas*, las *Kokotxas y cigalas rebozadas*, el *Lenguado al cava con almejas* o la espectacular *Parrillada de mariscos para 2 personas*. Todos los días, además, se ofrecen **sugerencias de temporada**. Aiten-Etxe es un lugar ideal para la **celebración de eventos** con dos luminosos comedores con capacidad para 70 y 130 comensales, así como una atractiva terraza para 30 personas. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. Amplio parking propio.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de Urki Balerdi, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txipirones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata, Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* Los días de buen tiempo, podemos comer en la **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.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR

8º ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



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

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

COCINA CASERA EN
UN LOCAL DE TODA LA VIDA

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



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

SASKI

ZUMARRAGA

GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y VINOS
EN LA CUESTA DE LOS CESTEROS

PIEDAD, 4
TEL. 943 72 13 97
facebook.com/SaskiTaberna



Gaizka Alberdi e Iñaki Gereñu dirigen desde 2010 este bar situado en la popular "cuesta de los cesteros" que **ha ganado cuatro veces el Concurso de pintxos de Zumarraga**. En Saski la oferta en miniatura se cuida de forma especial. Buena prueba de ello es su tentadora y colorida **barra de pintxos, bien provista desde las 9 de la mañana**, y sus pintxos calientes de fin de semana como *Foie con manzana caramelizada, Crêpe relleno de hongos, Brocheta de pulpo, langostino y sepia...* Son también destacables las **raciones** como *Pulpo a la gallega, o los Huevos estrellados en tres versiones: Verdes (con patata panadera y pimiento verde), Rojos (con txibxa de chorizo y pimientos rojos al horno) y Negros (con hongos y morcilla)*. Completa la tentadora oferta una **gran variedad de vinos con alrededor de 100 referencias** de las más diversas denominaciones. **Menú del día (1 plato): 7,50€ Menú del día (2 platos): 10,50€ (En ambos casos con pan, bebida y postre)**

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



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

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico Foie plantxa con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz steward con txipiron-Maiden, Vieira asada con calabaza vainilla, Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos, Pikillo relleno de carri-cabra, Canelón de morcilla de Beasain, Croketa cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calcots de Valls con 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

CAPRICHIO

DONOSTIA

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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



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

CASA ALCALDE

CENTENARIO BAR DE PINTXOS RECIÉN RENOVADO



DONOSTIA

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



Tras varios meses de reformas, el veterano Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas **totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo** que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras*... así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arrozos y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes *Patatas Alcalde*. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

GARIBAI 21

DONOSTIA

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

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR



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

ETXAIDE 4

COCINA CASERA Y PARRILLA DE CARBÓN EN EL CENTRO DE DONOSTIA



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con la ayuda de su esposa **Gina**, y el equipo capitaneado por el jefe de cocina **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como *Verduras de temporada*, *Antoxa fresca a la parrilla*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Bacalao al pil-pil*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local **abre todos los días a las 7:00 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pinchos** como *Brocheta de pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera* (ver fotografía), *Croqueta casera fluida de jamón*, *Camilleras al vino tinto*, *Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla*, *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Xangurro donostiarra*... **Plato del día** (*Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino*): 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo (se abre poara grupos a partir de 20 personas).



GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

DONOSTIA

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

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

DONOSTIA

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

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



DONOSTIA

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

Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Elzendi**, en los bajos de un caserío en Ilgara, 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.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



DONOSTIA

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

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



DONOSTIA

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

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

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto*... **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de buleto sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra*... **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 29€ **Menú degustación:** 38€ **Menú infantil:** 15€ (Menús con bebida e IVA incl.)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MAMISTEGI

DONOSTIA

Pº DE OIAMENDI, 14 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.facebook.com/mamistegi.jatetxea

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



Restaurante dirigido desde 2013 por **un equipo joven y cargado de ideas, que ofrece una cocina alegre y colorista, de base tradicional, salpicada con toques de autor y elaborada de manera casera con productos frescos y de temporada**. Este restaurante, situado a un paso del Basque Culinary Center y frente al Colegio Alemán cambia dos veces al año su carta ofreciendo platos como *Ensalada templada de tomates confitados*, *mozzarella de búfala y rúcula*; *Pulpo en taquitos*, *patatitas*, *aderezado con vinagreta de ibéricos*; *Txiptones a la plancha con ajilloioli y trazos de su tinta*; *Txuleta de viejo*; *Iorrija empapada en nata y huevo*, *caramelizada a la sartén*; *Tarta de queso homeada y frutos rojos...* Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **teo como Pintxos, Raciones, Platos combinados, Bocadillos...** **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 13€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche, lunes todo el día y martes noche.

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

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



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

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



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

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

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, 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**, **Kokobas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokobas**... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante*...) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (de solomillo o de atún), la **Tempura** (de verduras, de langostino o mixta), o los **Pinchos** (de pollo, de ternera o de gambas). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso**, la **Ensalada japonesa** o los **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.**

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con holería artesanal** hasta las **cenás**, 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**, **Txiptones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** 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€) **Menú para grupos:** entre 15 y 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

GIPUZKOA NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPIUZKOA?

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 (P. Vieja), 650 13 53 73

Abakando, Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agorregi, Portueite, 14, 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aita Mari, Puerto, 23, 943 431359
Akelarre, P. Padre Orkologa, 56, 943 311209
Alaia, Parque Ataraciones Igeldo, 943 223662
Almándeigui, Uribitarte, 1, 943 362849
Alberio, Alfo Zurriola, 67, 943 468807
Alberto, 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur, Matia, 52, 943 211801
Alondano, Euskal Herria, 6, 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9, 943 425254

ALEX

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

Algorri, Pol. Zuatzu-Errotaburu, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C/Okendegote, 12 (Martutene), 943 46 02 96

Allernu, Ctra. N-1 (P. Zubieta), 943 366572
Alola Mendi, Fuentebarria, 31, 943 466538
Ama-Lur, Carquizaño, 7, 943 274584
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

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

Anastasio Berri, Easo, 19, 943 426230

ANDRA MARI

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
P Mons, 28 (Inbaaurondo), 943 28 14 24

Aralar, Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culla al producto de temporada
Igora bidea, 12 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arbelazti Miramón, Parque Miramón, 943 308220
Ardanegi, R. Católicos, 9, 943 467477
Argintz Jaitzea, Plaza Ametxetas, 943 474246
Amedo II, Paseo de Heriz, 3, 943 218196
Aroka, Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola, Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 3, 943 431302
Arrikaitza, Camino de Igora, 19, 943 219740
Arriola Asador, R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak, Alcáide Elsegui, 273, 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpizua, 15, 943 270908
Astelena, Jentri, 1, esa, Pl. Constitución, 943 426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran, Irigoyen Baseria -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atari Gastroteka, Mayor, 18, 943 440792

Atolxa, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Azken Muga, S. Francisco, 49, 943 278183

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36, 615 79 26 55

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

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran parrilla
P. Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun, Añorga Hiribidea, 44, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 47 72

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7, 943 420255
Bidebide, San Jerónimo, 22, 943 427508
Bidebide, Pza. Gintxua, 13, 943 422880
Bidebide, Carbil, 24, 943 403214
Bigarren, Isabel II, 6, 943 469259
Bitoriz, Pza. Ignacio Mercader 943 464568
Biba Taberna, Igora Bidea, 19, 943 218078
Bitácora, J. Zaragutia, 4, 943 446111
Bodega Donostiarra, Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodegón Alejandro, F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Aquirium, P. J. Cousteau, 1, 943 431842

BORDA BERRI

Alto cocina en miniatura respetuosa y trabajada
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard 9, Alameda Boulevard, 9, 943 422114
Branka, P. Eduardo Chillida, 13, 943 317096
Buenavista, K. Balencaga, 42, 943 210600
Bully Café-Bar, P. Aves, 5, 943 424287
Cabo Norte, Logroño, 4, 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Concha, P. Concha, 12, 943 473600
Café de la Plata, Padre Larroca, 14, 943 290239

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal, Ramón María Lili, 2, 943 321713

CAFÉ SETE

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

Cafetería Express, R. Católicos, 12, 943 463990

CAPRICHO

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

Caravansal, Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA TIBURCIO

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

Casa Urola, Fermín Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces, P. Colón, 46, 943 278839
Chomin, Infanta Beatriz, 16, 943 317312
Ciaboga, Easo, 9, 943 422826
Cubi, Aldamar, 18, 943 425908
Dakara, 31 de Agosto, 25
Dana-Ona, P. Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347
Danena, Matia, 6 Antigua, 943 217320
Danena, Enberritan, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Dardara, Gran Vía, 12, 943 270363
Divinum, Isabel II, 4, 943 467940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito, C. Com. La Breba, 943 430285
Dóner Kebab 1, Sagardoteji, 1, 943 367620
Dóner Kebab 3, Eustasio Amilibia, 9
Duit Carvecería, Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11, 943 281887
Egosiari, Fermín Calbetón, 5, 943 428210
Elbararra, Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Elkaiatz Asador, P. Padre Orkologa, 131, 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Café de Maria, Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Doble, Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Duque, Río Deba, 2, 943 278629
El Puente, Río Deba, 2, 943 426153
El Quinto Pino, Pza. Sarnegi, 4, 943 279799
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4, 943 279799
Elurra, General Echagüe, 7, 943 420357
Eme Be Garrote Grill, Igora bidea, 37, 943 227971
Enidico, Autonomía, 1, 943 459599
Eribera, Camino Portueite, 14, 943 210300
Erola Taberna, Uribitarte, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etzabe, Aldakenea, 75, 943 291516
Etzabe, Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIDE

Cocina tradicional y variedad de pintxos
Etxaide, 42 (Centro), 943 69 25 37

Etxalde, Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz, Fermín Calbetón, 29, 943 426259
Etxebe, Igeldo, 6, 943 421390
Etxe Nagusi, P. Padre Orkologa, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizka, Etxemadura, 9, 943 277300

Ezeiza, Avda. Satrustegi, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Forlajo, Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, zte, 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1, 943 320988
Gambirius Garbera, C.C. Garbera, 943 396447
Gambirius Bretxa, C.C. La Breba, 943 426514
Gandarias, S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23, 943 426382
Garbera Sidreria, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola, P. de Colón, 11, 943 285019

GARIBAI 21

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

Garraki Vegetariano, Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizaño, 3, 943 327997
Gizaki, Enberritan, 4, 943 421365
Goiz-Arri, Fermín Calbetón, 4, 943 425204
Gora-Bera, Bermingham, 3, 943 322477
Gorosti, Plaza del Txiki, 943 576072
Gran Vía, Gran Vía, 9, 943 271601

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztingorra, 7, 943 225360
Haizea, Aldamar, 8, 943 425710

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola, C. de la Hípica, 44, 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6, 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7, 943 464600
Hotel Ezeiza, Satrustegi, 13, 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134, 943 210211
Hotel Nicó, P. Gudamendi 21-Igeldo, 943 317665
Hotel Pizcarri, Zubiaurre, 70, 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11, 943 451968
Ibai, Galaria, 15, 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Orate, 1, 943 335255
Igela, Pza. Irizar, 2 -Igora-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser, -Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor con un precioso local
P Colón, 12 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaaurondo Sagard, Zubiaurre, 72, 943 292074
Intza, Estefrines, 12, 943 424533
Iñauti, P. de Errotaburu, 8, 943 311109
Iñauti, Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-, 943 319393
Iombi, Plaza Gipuzkoa, 943 4542843
Iraeta, Padre Larroca, 2, 943 272973

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?



Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritzu, 10. Zubietta, 943 32875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña, Sierra Aralar. 27. 943 466565
Irritz. Pescadería, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egüía, 5. 943 458419
Iturneta Berri. Camping de Igeilo, 943 26583

TURRIZOZ

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

Ixtaropena. Enberrán, 16. 943 424576
Ixtasalde Asador. Atoabarrea, 83. 943 371585
Ixtasne. Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757
Izagir. Bidarte Berri Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. P° Baratzategi, 3. 943 321019
Izeli. P° Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-ekeaz. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juanxo. Enberrán, 6. 943 427405
Kalaberri. Matia, 50 -Antigua-, 943 212101
Kalonne. Pedro Orkoloa, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Viejo-, 943 463525
Kaskazuri. P° Salamanca, 14. 943 420894
Kata. 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enberrán, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429396
Kuakurti. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zumalacarte, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 9. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranqueña. Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
 Zubietta, 2 (Hotel Londres), 943 40 47 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), 943 78 74 44

LA CUEVA

Tradicón a la plancha. Bar. Terraza cubierta
 Pza. Trinidad (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 aragonesa y buenos menús
 C/ Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabutzu. Igentza, 9 (Club Náutico), 943 437882
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 48. 943 465293

La Marisquería. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal
 Enberrán, 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 Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca. Andregetxi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 23. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Vilva. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293866

LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P° Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkaleiti. Cam. Angeru Zandarra, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Inbauramón, 52. 943 288246

LUKAS URBIEITA

París de los amantes del vino y la gastronomía
 Urbietta, 34 (Centro), 943 47 12 14

MAMISTEGI

Cocina tradicional actualizada de mercado
 P° Oriamendi, 14 (Aiete), 943 31 15 70

Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marille. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martilum. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa, 943 431148

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera
 Mel (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendicorreta. Plaza Lizardía, 4. Igeilo, 943 212023
Merendero de Ulla. P° de Ulla, 311. 943 271253
Mesón Lurgatiz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
 P° de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, B° Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de salsas del mundo mundial
 Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubietta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkil. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Buztinturi, 10. 943 217151

Nineu. Zumalacarte, 12. 943 003162

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

Nuevo Okeato. Camino Solvábila, 100. 943 330853

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

Oilyos. Erregeazaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, 37. 943 451327

Ostadar. P° Berrio, 13. 943 219490

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Arizche, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. P° Arbustos, 27. 943 218330

PAIS PETIT

Un bako de Catalunya en el corazón de Gros
 Bermingham, 25 (Gros), 943 57 26 80

Panpota Bokatageta. C. C. Garbera, 943 394776

Panxika. Muelle, z/g. 943 421179

Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

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

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

Pepe. Avda. Zumalacarte, 3. 943 116733

Perus. B° Igeilo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanetia, 118. 943 520770

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

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

Polittena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igarra), 943 12 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia con baki-parque
 Gran Via, esq. Zumalacarte (Gros), 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Ravoliuna. Puerto, 9. 943 428745

Recaide 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rikonda. P° de Igeilo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Antikutz, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina internacional
 San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Sidreria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salbipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 317120
S. Tello Esp. Cucha cultural. Pza. Zumalacarte, 943 573626
Sebastián. Guello, 12. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
 San Marcial, 8-10 (Centro), 943 42 42 10

Sidreria Ameiti. Ameiti Galkoa-Igeilo, 943 217233
Sidreria Donostiarra. Etxebarria, 8. 943 420421
Sidreria Inbauramón. P° Zubietta, 943 292074
Sioban Café. Urbietta, 44. 943 464208
Sn. Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Staal. M° Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñaz. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Syrh. Pza. Irún, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
 San Francisco, 49 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 266033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P° Eduardo Chillida, 8. 943 314118

TERESATXO

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

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758
Tribuna Norte. M° Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tse Yang. P° República Argentina, 2. 943 426869

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 P° Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Tun Tun. S. Gerónimo, 28. 943 426882
Txalin. Alta Orkoloa, 63 -Igeilo-. 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepeba. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txingarta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txingarta Sagardotegia. Iliaraberrí, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenen. P° Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 420819
Txistu. Igeilo. Balenzaga, z/g. 943 212979
Txoko. Marí, 12. 943 425447
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. P° Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y cuidados pintxos
 Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Txoxa. Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

TXUBILSCO

Cocina y pinchos de fusión vaso-japonesa
 Matia, 5 (El Antiguo), 943 21 11 38

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

TXULETA

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

Txurru, Pza. Constitución, 9. 943 429181
Uruarechea, Puerto, 16. 943 428352
Urdue, Isatoli I, 16. 943 451401
Ulla, Pto. Barja, 15. 943 317820
Urbano, 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduña, Carlos I, 16. 943 450410
Urduña, Trento, 6. 943 312606
Urkubi, Euskal Herria, 943 423185
Urkabe, Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urtxori-Bi, Berningham, 17. 943 277395
Urumea, Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene, Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene, Boulevard, 14. 943 422416
Valverde, P. de Larrabao, 49. 943 392463
Via Foral, P. Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vinoteca Bernardina, Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Virgo, Gran Vía, 24. 943 238952
Wongue, Resurrección M. de Azkue, 6. 669 528565
Yamungu, Sagües 14. 943 322676

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

Xarma, Avda. Tolosa, 123. 943 317182
Zabeleta, Zabeleta, 943 276488
Zaguán, 31 Agosto, 28. 943 424844

ZELAI TXIKI

Cocina tradicional y extraordinaria terraza
Travesía Rodil, 79 (Julia), 943 27 46 22

Zen Fusión, Larramendi, 11. 943 945198

ZERUKO

Los pinchos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja), 943 42 34 51

Zorroaga, P. Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu, Logroño, 5. 943 314465
Zumardi, Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larraitz, Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain, Larraitz auzoa, 943 653572
Nafarrin, Larraitz auzoa, 943 655815
Estanco, Centro, 943 651876
Estanco, Centro, 943 653283

// ADUNA

Abuza Sagardotegia, Gobiurru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Urtizola, Pol. Urtaki, 943 693396
Urtizola, Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Laugarín Disem, z/g. 943 832700
Aizberrí, Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarazu, Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria, Ubeagun, 943 890125
Ertroza Casa Rural, Olasloquia, 943 835465
Iruizena, Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Itarra, Urdenaga, 943 131587
Itzea Asador, P. Elcano, 4. 943 313693
Kasa Asador, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Sabota Asador, Santo Eneke, z/g. 943 894434
Portu Sideria, P. Santiago, z/g. 943 835738
Sega Asador, P. Santo Eneke, 28. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztarri, Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

// ALBIZTUR

ELANE

Las mejores alubias en un bello entorno

Entrada de Albiztur, 943 65 23 14 - 65 43 51

Herriko Etxea, Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segore Etxe, Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte, Albiztur, 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendi, San Juan, 52. 943 653098

Hilario Berri, S. Juan, 55. 943 654819

Iskaina, S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 3

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostata, San Martín Plaza, 943 691836

Elizagi taberna, San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZA

Altzagarte, Altzagia disem, 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidra al boxy, pizza, restaurante y casa rural
Altzagia Bidea, 943 88 77 26

// ALTZO

Arandia, Segoreve etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkitaze, Plaza Belzarran, 1-B. 943 655848

Beartzana, Barloome Deunaran, 18. 943 650695

Txinidoki, Erreka Aida, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arteta, Arteta, 5. 943 593094

Bámbola (pizzería), Plaza Goiko, 7. 943 300289

Buruntza, Kale Txiki, 15. 943 576308

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

Irunberri, Nagusia, 39-41. 943 590532

Iurri, Pza. Bakardio, 8. 943 594044

Gatzainaga Sideria, B. Buruntza, z/g. 943 591968

Gatzainaga Golf Club, San Esteban auzoa, 943 300845

Leizaran, Kale Berria, 38. 943 593505

Milapredí Sideria, P. Leizotz, z/g. 943 593954

Bukoi Taberna, Gobiuru auzoa, z/g. 943 590663

Traineru, Kale Nagusia, 6. 943 593892

Txalaka, Alta Larramendi, 943 590721

Txerota, Gobiuru, z/g. 943 590721

Txitibar, Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne, Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Golkotxe, San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi, Kalebarren, 15. 943 787051

Larrea, Kalebarren, 17. 943 787068

Leku Berri, Irmo Auzoa, 943 760594

Ongi Ertori, Buzintzun, 15. 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETZA

Aretz Taberna, Markole, 5. 943 791467

Anduaga, Araba ibilbidea, z/g. 943 791047

Basabe, Polig. Industrial, 943 799184

Baster-Alde, B. Galatza, z/g. 943 792458

Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067

Bodegola, Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran, Sotoluandri, 8. 943 796857

Gurea, Durana, 32. 943 792064

Hirusta, Plaza Iargi, z/g. 943 790657

Ibarra, P. Araba, 29. 943 791803

Matikua, B. Aztatza, 943 791668

Zarala, P. Araba, 29. 943 790895

// ARRASATE

Aldepe, Iurretzi, 43. 943 796369

Arteaga, P. Garagarza, 37. 943 711881

Bifitri Asador, Araba Etorbidea, 3. 943 795882

Boliñote Asador, Zarugale, 24. 943 793991

Buenenja, Jonai Zaitegi, 6. 943 797960

Cassoli (pizzería), Arizauri, 2. 943 794564

Cafetería Express, Maialoko, 8. 943 798514

Dragón Oriental, Araba Etorbidea, 3. 943 712500

Elizondo, Garagarza Auzoa, 943 791599

Errastika, Bedonia, 18. 943 791013

Gaingeil, Lapurdi, 4. 943 797860

Goiz Aide Degustación, Iurretzi, 33. 943 79115

Kan Murallia, Otalora, 36. 943 791195

Hilarión, Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpazkan, Kanpazkan Gaiña, 943 362912

Katalde, Polígono Katalde, z/g. 943 771080

Larretxe, P. Urdia, 943 792215

Larategi, Iurretzi, 3. 943 790467

Lukas Zerkaosteta, Iurretzi, 11. 943 794879

Meneta, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531

Meson Manolo, Bñez, 3. 943 792240

Muxibar, Bizkaia Etorbidea, 943 791125

Pildain, Urdia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con touches de autor
B. Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendur, Meztearra, 943 771586

Txirrita Taberna, Gesalaz auzoa, 943 791035

Txoko I, Olaitza Lizentz, 12. 943 795850

Txondorra, Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276

Uarkape, Otalora, z/g. 943 772004

Ugaran, Garagarza, 2. 943 797658

Urrin, Urribar Etorbidea, 22. 943 799524

Uxarte, B. Urdia, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Ondo, Herriko Plaza, 5. 943 691331

Izurtzu Asador, Alto de Andazarate, 943 580866

Matxetaundi Sideria, Zabalaitza, 11. 943 692222

Oiarrea Galkoa, Gobilarría, z/g. 943 690251

Pirine, Errementari, 1. 943 691025

Sarasola Sideria, Beñalaz auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenesa Sideria, Camino Olalume, 57. 943 333333

Alorreña Sideria, Camino Petietegi, 4. 943 336999

Ametz, Poligono 26. 943 551838

Astarbe Sideria, Txontxibetia, 13. 943 551527

Beizama Hostal, Pza. Ergobia, 12. 943 550042

Beñeartzu Sideria, Beren Arari etxea, 943 555798

Buenavista Sideria, Cana Aliza, z/g. 659 100392

Bukoi Taberna, Tomas Alza, 2. 943 551204

Ekaitz, Tomas Alza, 9. 943 553943

Ergobia Sideria, Ergobia plazaboa, 943 553031

Etxeberria Sideria, Santilaga-Etxe Baseria, 943 556697

Gartzategi Sideria, P. Martulene, 139. 943 469674

Goiko Iurretzi, Foru Enparantza, 1. 943 557867

Gurutzeta Sideria, Camino Olalume, 63. 943 552242

Ibai-Lur, Nafarra Oyar, 1. 943 335255

Ikatz Taberna, Mairatz, 3. 943 554989

Iretza Sagardotegia, Troia ibilbidea, 25. 943 330030

Irujoien Sideria, Irujoaldea Bidea, 12. 943 550333

Kako, Mairatz, 9. 943 551741

Kizki Bokategia, Nagusia, 29. 943 330647

Larrazte Sideria, Caserio Muiatze, z/g. 943 555647

Las Vegas, Etxerako plaza, 2. 943 553498

Lizeaga Sideria, Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290

Matxa, Nagusia, 40. 943 550338

Menditxo, Alza Bidea, z/g. 943 357202

Mendizabal Sida, Olarte Txiki Baseria, 943 555747

Mikaela, Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sideria, Txontxibetia, z/g. 943 555220

Oialume Zar Sideria, M. Arzamendi, 16. 943 552938

Oiarbidea Sideria, B. Astigarraga, 943 553199

Petietegi Sideria, Petietegi Bidea, z/g. 943 457188

Rozola Sideria, Caserio Imitza, 12. 943 556637

Roxario, Nagusia, 96. 943 551138

Sarasola Sideria, Camino Oyarbidea, 14. 943 555746

The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Berri, Donostiako ibilbidea, 90. 943 333944

Yalde, Camino Olalume, 34. 943 330530

Zapain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069

Trosetxea, Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor, Heribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atolla Zahar, Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkotia, Julio Urkio, 11. 943 026851

Basterretxe, Basterretxe Industrialdea, 943 851061

Ereñil, Kale Nagusia, 95. 943 852888

Geltoki, Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228

Ibaldano, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboak)

Ibaldano, Aingeru kalea, 16. 943 852003

Izuri, Kale nagusia, 120. 943 850017

Izuri, Azpurrutxo auzoa, 943 852630

Joseba, Azkibeli, 10. 943 853412

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

Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195

Laramendi Torre, Donibetoa, 10. 943 857666

Maite, Urdia 75 Industrialdea, 943851103

Maritxe, Maritxe auzoa, 943 857332

Otarre, Madariaga auzoa, 943 853756

San Agustín, Azpurrutxo auzoa, Tel. 943 853492

Suhari, Altzibar etorbidea, 9. 943 0257

Plazape. Pza. San Martin. 943 882997

RR JATETXEA

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

Rubiorena. Zaldizumeta 7. 943 885780
Tú Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Irujo, 7. 943 866949
Urkilua. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

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

// BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Letizako Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraskozuzi, 1. 943 762040
Antoni. Fraskozuzi, Artekale, 1. 943 762537
Azpeitiko. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angorri, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Erreka, 30. 943 767045
Erreki Asador. Fraskozuzi Enparantza, 1. 943 763851
Eguzki. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Gaspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Uteiza, 9. 943 761845
Infemokua. Mastereka, 33. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Ixam. Bº Elosu, 6. 943 853250
J. San. Santalizia, 5. 943 760989
Kabi. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

Mekolaide. Mekolaide, 1. 943 765018
Ortiz Asador. Angizgor, 37. 943 762288
Siniñin. Barrenkale, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angizgor, 23. 943 762121
Tartufo. San Juan, 23. 943 763551
Toki-Ona. Matibetegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargorri, 37. 943 765099
Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761584
Xurungo. Oñiburu Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte. J. M. Gokoitzea, 943 683078

// BIDEGOIAN

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

OLAZAL HOTEL-REST.

Cuidado cocina y menús en un paraje natural
Goiziaz auzoa, 943 681228

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atzteke Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Aiztola. Aiztola bidea, 6. 943 121654
Bordabato. Pza. Zestorokua, 2. 943 191580
Calbetón. Hondartza, 2. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errata Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokagin, 9. 943 192422
Ordan Gáin. Pº Cardenas, 9. 943 192377
Santurran. Martari, z/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Ertziaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistia, 9. 943 192003

(Restaurantes de Uteiz: ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arlota. Pza. Urteaga, 7. 943 206348
Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bosca. Egoñite, 7. 943 206753
Brigitate. Iribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chelcho. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Aragueta, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Aragaeta, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Aia. Otaloa, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

CANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arrate, 4. 943 121262

KRABELIN HOTEL-REST.

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

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Lanús. Torbio Etxebarria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208689
Maixa. Cabeton, 8. 943 207730
Matarife. Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasaleku, 14. 943 127222
Orbe. Polio. Aztain, 7. 943 203261
Ortiz Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Cabeton, 14. 943 208699
Sov. Ego Gai, 10. 943 254133
Wok 999. Otaloa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maiala, 4. 943 789085
Itakki. San Roke, 2. 943 768283
Ollakorta. Aiolva Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742959

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gobern. S. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasepe, 1. 943 741244
Itzi-Ond. San Pedro, 4. 943 056025
Itzi-Ond. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriando. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500
Lambroa. Pedro Muguruza, 2. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxtza. Zona deportiva Mintxtza, 943 748744
Ostatu. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Roke, 2. 943 740010
Sigma. Xilition, 1. 943 748531
Txarriduna. Erreman, 1. 943 740793
Usua. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028

VIENTO SUR

Punto de encuentro de los amantes del vino
Bernardo Ezzenaro, 17. 943 03 34 53

// ERRENTERIA

Alameda Mansqueria. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 322271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidreria. Zamalabide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalabide-Zentillon, 943 541831
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamalabide, 943 523905
Ekaiz. Oñetia, 2. 943 541225
El Txokito. María de Lezo, z/g. 943 527701
Enreka. Zamalabide, z/g. 943 515913
Erreterio Bartzoka. Pza. K. Mibelena, 4. 943 002468
Frankilla. Asigaragorri benta, 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus. C. C. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andara Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Aia. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
Izintzi. Kapitlan Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia, 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruiza, 5. 943 765540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 5. 943 516441
Lisitorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino. Sorginbulo, z/g. 943 529614
Mesón Extremio. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Asigaragorri, 6. 943 514105
Purpurena. Asigaragorri Benta, 943 515252
Pizza Sprint. Morrongiella, 5. 943 522000
Pollo Roca. Piscinas. Alto Beran, 943 521661
Rong Hu (chino). Olite, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Aldea, z/g. 943 580055
Sutondo. Polio. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbulo, z/g. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fandieta, 943 944245
Venecia. Plaza. Catedral, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mikelena, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren Borda. Zelatun, 943 814981
Boronegí. Errezilgo gunea, 2. 943 511728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 815254
Granada. Granada Baserría, 943 813325
Trinbiera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztiazuldu, 1. 943 714822
Maudiana. Mariluzeta, z/g. 943 747420
Mendiolaza Asador. Mendiolaza Etxe, 5. 943 714345
Oñeta. Aranzuburuza, 4. 943 715190
San Miguel. Apotzagaz eizteza, 943 714871
Txalaparta. Aranzuburuza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Arginteko Ostatu. Argintegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315

ANDUAGA

Menú del día con productos frescos
Anduaga Industrialdea, C/I. 943 041007

Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

KORTA ERRETEGIA

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

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oñeta. Larrañe Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alta Meagas, z/g. 943 130500
Baleari. Portua, z/g. 943 380811
Elkano. Herrietia, 2. 943 140024
Gibor taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ibas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaia. General Amoa, 4. 943 140500
Kartari. Ivontorte, 27. 943 140194
Mañayor. Katrapona plaza, 943 140658
Nautilo. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talaí-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidreria. Oñiguaga Auzoa, 7. 943 551502
Arraun. Zapa, 8. 943 331506
Ariagorri. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artalo. Unizaga, 7. 943 206348
Artzo. Zikuñaga Baitara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Gueñeta Jon, 9. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea, Arano, 943 514018
Cesales de Ora. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Eizmend Sidreria. Oñiguaga Baitara, 38. 943 556405
Elorriabi Sidreria. Oñiguaga Baitara, 13. 943 336990
Erioguarda-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 21. 943 551267
Euskal Pizarra. Larramendi, 3. 943 33337
Fagolaga. Bº Erreñozu, 68. 943 550031
Gaia Aretos. Galatzea, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Erreñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gue Ametsa. Pol. Ezagao, 5. 943 330986
Igarregi Sidreria. Bº Oñiguaga, 10. 943 550328
Iñdula. Epele, 17. 943 552480
Iruñbi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Ibasburu Sidreria. Oñiguaga, 943 556879
Iruñalde. Bº Erreñozu, 30. 943 330461
Izurre. Polio. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrer. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336869
Larre-Gain Sidreria. Bº Erreñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarza Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oñdu. Nagusia, 15. 943 557509
Oñizu Sidreria. Bº Oñiguaga, 38. 690 68484
Olaza-Enea Sidreria. Bº Oñiguaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarburu plaza, 11. 943 550009
Rieja. Nagusia, 943 550026
Rufo Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martindiz, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintuba. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pizarra, 19. Erreñozu, 943 550240
Zela Sidreria. Bº Martindiz, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Oñiguaga, 24. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Ekelta. San Miguel Baitara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 2. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriti, 36. 943 641991
Aerpegueta. Gabarruti, 22. 943 685058
Añere Asador. Nagusia, 31. 943 645300
Alameda. Minasorreta, 1. 943 642789
Ama Lur. Itasagorri Kalea, 943 644362
Antxon Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Añitxia. San Nicolás, 943 641880
Arata Asador de Pollos. Pº Butrón, 12. 943 644889
Ardoña Vintekoa. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoña. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 6434034

ARRAU ETEA

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

Arrauñari. P. Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Hugar bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkioi, Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. 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, 3. 943 640497
Danotzar. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandorena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxoendak. S. Pedro, 39. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güell. Bº Amute, 943 642927
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hurtza. Bº Jaizkibel, 266. 943 646689
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriñer, 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Cap. Minatore. BZ, 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
José Mari Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itxasargi, 943 644622
Kaleia. Itxasargi, 943 111965
Kalifornioa Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulunkuxa. Zuloaga, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkioia, 33. 943 646309

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitxe. S. Pedro, 45. 943 642771
Manutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olurta Añi Sideria. Jaizkibel, 21. 943 643708
Ordarritz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizador Cerveceria. Itxasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portubo. P. Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 4. 943 642734
Ramón Roteta. Irion, 1. 943 641893
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Beherea, 1. 943 645408
Tiraldeas. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P. del faro 56, bis. 943 644170

URALDE

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

Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabalza. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 943 642780

// IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Elanek. Euskal Herria, 5. 943 675017
Itzakum. Monte Itzakum, z/g. 943 675036
Karletx. Euskal Herria, 2. 943 675036

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Guardi Industrialdea, 943 801193
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Begistain Itxasargi. Caserio Iturriotz, 943 652837
Ostiatu. Lorentxo Deuna, 7. 639 439582
Toli Alai. S. Pedro, 13. 943 653343
Zubiareu. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alfalegi Bistrot. Bº Oberlaia, 49. 943 631964

Aialde. Avda. Jaizkibel, 943 630440
Alana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Altor Asador. Junkal Landabandier, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Alcaga. Pinar, 1. 943 631693
Alto de Arrebe. Avda. Elizko, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Ala, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

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

Aranzo. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Antzon, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrolarra, 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619193
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote. Pinar, 1. 943 633765
Bº Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Mea, 6. 943 630914
Burger King. C. Mendibil, 943 639614
Café Irion. Lehiborro, 91. 943 637377
Café Urbin. Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorvartza, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Claboga. P. Colón, 46. 943 619507
Cormer. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pinxos
Antzanar, 14. 943 11 89 24

Don Jagob. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jagob. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallantes Labarandier, 9. 943 630185
Elcano. Jose Goñi, 9. 943 680014
Enrique. Edif. Zazpi Bº Behobia, 943 622629
Erota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebeña. Bº Oberlaia, 51. 943 631962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabia. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñza, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Avda. 943 628790
Itatondo. J.J. Tadeo Murguía, 1. 943 632888
Itatoki Diagoni. Bº Mea, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leizorromero, 77. 943 636232
El Capa. C. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabilra, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Itigo Labauzu. Ficoba, 943 639639
Iturro Asteigia. S. Marcial, 9. 943 628934
Iureta. Pza. Urbandia, 4. 943 621059
Jaizkibel. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Leizorromero, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostore. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolari, 7. 943 630481
La Agrícola. Aizkual, 1. 943 626561
La Bellota. C. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskonea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterabia, 943 618357
La Rotonda. Junkal Landabandier, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Larun Arlean. Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Laxia. Mouriene Mitelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132

Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberti. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Mayor. Mayor, 13. 943 621195
Marino. Zubuzub, 6. Bº Arango, 943 615001
Maxibentia. P. Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mezón del Jamón. Fuenterabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papineta, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandier, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabilra, 13-Ventas, 943 630408
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korroitzu, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorvartza, 38. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Muga, 28. 943 613979
Ok!-Doky. Avda. Puñza, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P. Ibarra, Mea, 102. 943 623130
Ongi Elorri Taberna. Andreamarriga, 1. 943 622890
Ortizargi Cerveceria. Luis de Urquiza, 4. 943 611571
Osteñi. Pza. Elherra, 7. 943 632120
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630896
Paotxa. Edificio Paotxa-Añaka, 943 613924
Patriot Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandier, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñza. Avda. Puñza, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2. 943 633557
Sirimiri. P. Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612654
Telepizza. Lido de Irigoin, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. P. Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia
Bº Oberlaia, 39. 943 62 32 35

Trinquette. Mº Junkal Landabandier, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Elherra, 3. 943 618382
Txakala. Larrebiñi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Errota, 5. 943 117892
Wang Feng (Japonés). Zubizarra, 943 616445
Zazpi. Arza Servicio BZ, 943 623103
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmelti, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 9. 943 680497

// ITSASONDO

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

// ITZIAIR

Bikain. Muriarte 39, Itziaz, 943 199370
Burugorri. Muriarte 8, Itziaz, 943 199242
Ixcaspe. Bº Itziaz, 943 199401
Itziaz. Bº Itziaz, z/g. 943 199601
Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santuarion. Mardari, 1. 943 199397
Txidurri-Ihuri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziaz, 943 199056
Urberu Sideria. Bº Eñorriaga, 2. 943 199237
Zubizarburu Gorri. Muriarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabál, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo Etorribia, 2. 943 362709
Bugati. P. Hipodromo z/g. 943 371412
Burgu Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 375589
Epe. Golaik, 1. 943 362701
Ereketxu. Ota Etorribia, 4. 943 365557
Golegi. Hiruñdo Bailara, 1. 943 361404
Jalaz. Nagusia, 67. 943 372788
Larra. Larrekoñe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 363656
Martin Berastegui. Loidi, 4. 943 366471
Ota Txiki. Zirkuitu Ibarra, 15. 943 370379
Otegi Sideria. Camino Iñarrabatzea, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (Chino). Pablo Muñozabál, 3. 943 371883
Patxi. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustini, 13. 943 362720
Tall's. Nagusia, 71. 943 369341
Uti's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Xarlet Txoko. Zirkuitu Ibarra, 1. 943 370192
Txaldu. P. Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sideria. Zubiri Etxea Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoin, 4-6. 943 880308
Gerrito Taberna. Etxegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubieraketa auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805

// LEABURU

Oltazu Sagardotegia. Oltazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

AITUURI

Especialista en buenos menús para grupos
Legazpiko Industriaidea, 943 7306 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOETXEA

La mejor barra de pinxos del sur de Gipuzkoa
Azpiokoetxea, 1. 943 7313 87

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 738222
Bentzi Errota. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Guruchaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labarategi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandolia. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDAOLA

Carta informal y variada y excelentes chuletas
Parque Mirandaola, 943 7312 56

Trepexa. Aizkiri, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelena Ensalada auzoa. 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Inasari. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 325. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatz-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuetza. Gatzainzuetza, z/g. 943 715164
Gure Ameita. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Sorren Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azketa. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

GIPUZKOAN NON JAN?

CARMEN

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

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezoa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528990
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 528990
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubio, 9. 943 521966
Kaleak. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezoartarra. Elias Salaberria, 1. 943 491284
Lur Jatexa. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tziliak. Zubio, 2. 943 527946
Zaldik. Ayda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubio, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusu. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzande. Mendozabail, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendozabail, 2. Garagartzte, 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Urre. Ergoña (Milas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabai. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzok. Conde de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarrí-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mujika. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaite. Olaitz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
Bº Altzibar, 943 49 07 11

Alhambra. Bº Arregua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametalla, 943 492783
Anizeta. Bº Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Arizabala. Txalaba Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g. 943 490388
Autogiri. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Bale. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Alai. Bº Ergoien, 943 521661

Bidebarte Sidreria. Arregua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzamabai, 9. Ugaldeho, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esnioz. Zuzamabai, 72. Ugaldeho, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Erpioien, 15. 943 491029
Garrucha. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Con. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador. Bº Ugaldeho, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Erpioien, 9. 943 490041
Iru. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandarea. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landeche, 3. 943 495839
Lintzín Herri. Ctra. Madrid-Irun, km. 469. 943 492000
Lurche. Ugaldeho, 943 492101
Masuso. Zelaiamuso-Polig. Ugaldeho, 943 494390
Masusta. Olegari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Ihurrua Bidea, 2 (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendiñi Cafetería. Ctr. Comercial Mamut, 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Altxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaitz. Tormola, 2. Bº Erpioien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzín, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491866
Paki. Bº Erpioien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzamabai, 9. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Trekui. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrí Sagardegalea. Asligaraga Bidea, 943 490678
Ustegotea. Herriko Plaza, 15. 943 260531
Zaberga. Beksorri, 1. (Bº Iurruiti), 943 492258

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

ETXE-ZURI SAGARDETEGIA

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

Garxio. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Zaldik. Ctra. de la Cruz (Irujo), 943 886584
Zaldik. Ctr. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arrieta Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuzaitza, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29. 943 781355
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Husperroa. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturribia. Azeke Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 782353
Mujika. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 5. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Sorraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000

Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbia. Fondo. Caza de Urbia, 943 781316
Urbio. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbirai, 33. 943 780814
Zela. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurruet. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
Urdaneta, 2. 943 880023

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
Euskal Pizarra, 3. 943 88 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uruave, 4. 943 160421
Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarién Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiti. Gudarién Etorbia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA

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

// ORIO

Altzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Alzopero Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antolia. Abeserri, 2. 943 832309
Ardora. Ondarret, 67. 943 134835
Arkaizte. Abeserri, 1. 943 831657
Errota. Olaskogeko Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafetería. Alta Leburdi, 33. 943 832855
Herri Rest. Bala. Hondartza Bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Eparantzaz, z/g. 943 830032
Katiña Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Eparantzaz, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830083
Orriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 880558
Sarasa Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 866034
Xixario Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantzaz. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabilralde, 14. 943 164844

KUKO

Cocina de mercado con pinclados de autor
Plaza Berjaldegi s/n, 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkartzeta. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 36. S. Pedro, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 51003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 9. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marikuso. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. Tintimberre, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169

Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Tintimberre, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdika. Pablo Enea, 14-16. Tintimberre, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525956
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goberri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraunlari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guiza. Arrandegi, 5. Tintimberre, 943 394026
Izua. Nafarro Etorbia, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkiña. Eskalategi Etorbi, 19. Donibane, 943 399043
Juanxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zuzardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Darso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Eslabado, 18. Tintimberre, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorbi, 2. Tintimberre, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejuri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza. Felcon. Cretel, Torre Aize, 8. 943 394944
Nicolaia. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Pauaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80. 943 523286
Pitxitxulo. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770
Romeria. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032
Ternavoa. Auzkene, 2. Tintimberre, 943 399074
Txulobro. Plaza, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Zabaga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorano. Esplanade, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Iñia. Mayor, 27. 943 801377
Izmaiz. Zubirio, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezkiza, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbia, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

Pintxos de tarde y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 31 90 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

Pintxos, bocadillos, platos combinados.
Paseo Allin, 13 (Junto a RENFE), 943 65 56 94

Amazor. Bº Amazor, 10. 943 671296

Amets. Laramendi, 1. 943 675405

Asteasuarr. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berzubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Anstegile, 1. 943 673381

Bidebide. Usabal Kiriolegia, 943 577573

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

BOTARRI

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

Burruntzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Julián, Gorril plaza, z/g. 943 016665
Casa Iruia, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y vino y excelente servicio
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Zidieria, B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz, Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizka, Gudari, 16. 943 655665
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzategi Agotez, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Iargi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña, Pablo Goroñabai, 29. 943 675237
Iruña, Amaro, 10. 943 119828

IRRINTZI

Pinchos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

Isastegi Siderria, B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655757

K - 2

Espectaculares pinchos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

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

LANBROA

Cuidada variedad de pinchos
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea, Lurrumendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aite, B° San Esteban, 39. 943 651799
Muga Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna, P° Martin J. Irujo, 647 007275
Orue Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Plan B, Larramendi, 8. 943 598466
Savista, P° Belate, 7-8. 943 655453
Aola, A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trinitaria, 1. 943 108800
Tolosaidea, N-109-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n
Trippoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria, Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna, P° Alliri, 1. 943 698513
Zulagaia-txiki, Monteskuze, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari, Inazabal, 21. 943 330525
Altuna, B° Lategi, 943 554917
Adarra, B° Gobilru, 37. 943 552036
Benta, Gobilru, z/g. 943 554415
Besabi, B° Gobilru, z/g. 943 550131
Bosteka, Errota, 943 537357
Etxebarri Siderria, B° Otzaran, 34. 943 556981
Ergoien, Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria, B° Lategi, 19. 943 552744
Frontón, Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria, 943 554917
Guria, Iliazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria, B° Otzaran, 943 551014
Kostegi Siderria, Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñame Sagardotegia, B° Ergoien, 18. 943 556683
Ony, P° Ergoien, 73. 943 557786
Poliopeintor, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Siderria, B° Otzaran, 11. 943 551014
Uruizola, Etxebarri Baserría, 943 556981
Zaldunegi, Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna, Areizaga, 3. 943 720230
Apain, Injirameria, 18. 943 725887
Atsegin, Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub, Labegaz, 37-39. 943 723796
Etxebarri Merendero, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi, Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba, Areizaga, 18. 943 532292

JAI-AJAI

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

Navarro, Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino), Labegaz, 33. 943 725243
Santa Kutz, Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara, Ctra. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia, B° Aginaga, 31. 943 366710
Antzela, Zubizarrena, 6. 943 370344
Arratzain Erregeta, Arratzain Baserría, 943 366663
Abeaga Jauregia, Aiteazarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo, Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria, B° Txoko Aido, 943 371649
Iruña, Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuenbe, Txoko-Aido, 23. 943 361127
Majak Asador, Poligono Ugitea, 36. 943 366968
Patri, Nafarroa, 14. 943 362725
Saizar Siderria, B° Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekaia Asador, Aginaga, 20. 943 362773
Trapoxka, Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund, Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerrik, C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi, Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard, C. Com. Urbil, 943 376698
Txirriaga, Iruña, 6. 943 361398
Txirri, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrista, Kontseji Zarra, 13. 943 360466
Urdia Siderria, B° Aginaga, 943 372691
Zumeta, B° Txoko Aido, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296
Austiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzale, Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

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

Ongi Etxori, Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri, Obabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelund, Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe, Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurune, Olaeta Agrotienda, 6. 943 501086
Nazabal Asador, Sta. Fe, 8. 943 887146
Urko, Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo, Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aietaran Etxea, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

AITEN - ETXE

Un clásico de la paella al borde del mar
Elkano, 3. 943 83 18 25

Alameda Hotel, Seiximeneta, 4. 943 830143
Alaña, Nafarroa, 9. 943 130949
Aniak, Altzola, 2. 943 835975
Arri, Torre Luezo Parque, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador, Argoin, z/g. 943 890184
Arralde, Arri, 4. 943 834433
Azpi-Enea, Seiximeneta, 4. 943 130586
Barloito, Gipuzkoa, 62. 943 835984
Basarri, Patikulu, 10. 943 130457
Bench Cafeteria, P° del Moleiro, z/g. 943 831262
Berazandi-Berri, Tala Mendí, 723. 943 130003
Eragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329
Drakoi Asador, Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki, Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz, Araba, 32. 943 890096
Etxaz, Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar, Nafarroa, 37. 943 131200

Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur, Santitulu plaza, 5-4. 943 890138
Kandela, Torre Luezo parque, 2. 943 834959
Karlo Arguiñano, Mendiatua, 13. 943 130000
Kiery, Azara, 1-3. 943 835807
Kirkila Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka, Bizkonde, 1. 943 134604
Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701
Mollarri (pizzería), Patikulu, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria, Mitelena, 27. 943 834561
Naparak, Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074
Oztarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio, Ibar, 10. 943 831414
Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314
Salegit, Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar, Mendiatua (La Moleiro), 943 003355
Talai-Berri Txakolondeta, Talaí Mendí, 728. 943 132750
Teleforno Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli, Kiri, 1. 943 131538
Txiki-Polit, Munkia, 943 835357
Yubio, María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra, Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak, Euromar, 37. 943 131496
Zazpi, Kale Nagusia, 13. 943 132319
Zelai Ondo, Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo, Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZAUURTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Oztarzte, z/g. 943 80 12 93

Zegamako Ostataua, San Martin, 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandico, Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Siderria, Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia, Irukarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATAUA

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

// ZESTOA

Agustín, Okerra, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel, S. Juan, 16. 943 147040
Baileño de Cestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero, Irueta, 943 147344
Irueta, Errota etxea z/g. 943 147067
Katzoala, Caserio Katzoala, z/g. 943 147684
Landa, Irueta Hiribidea, 8. 943 147954
Lorentxa, Irueta, 2. 943 147198
Portu, Erdikale, 1. 943 147098
Txindurri, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe, Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo, J. Arregi Pza. - Etxebarri, 943 694990
Belaritz Jan, Belatibegi Baserría, 943 696480
Eizondio Pantikana, Ctra. P. María Otano, 5. 943 691693

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50

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

// ZUMAIA

Abeig-Leku, (Zelai Talasota Hotel), 943 865166
Algorri Siderria, Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador, Pabilla Etxebarria, 25. 943 862673
Bedusa Asador, B° Bedusa, 943 860551
Bodegón Goko, Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo, Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia, Julio Beobide, 2. 943 574986
Inondio, Txikiardi, 9. 943 861390

Jesuskoa, B° Oñena, z/g. 943 861739
Juaristi, Basadi, 3. 943 143118
Kalan, Pza. Ujelo, 8. 943 862517
Lagun Artea, Etxezaki, 23. 943 861394
Lubaki, Basadi, 15. 943 143494
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero, Ctra. G-2633, km 7. - Oñena- 943 147683
Talai-Pe Asador, Fura Zumai, 943 861392
Talaia, Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas, Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txakun, Izustari, 3. 943 865289
Txortena, Oñena plaza, z/g. 943 861052
Zella, Ujelo plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumai Hotel, Irueta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821
Alkatebe, Secundino Esnaola, 6. 943 724626
Aranzazu, Arguiña, 2. 943 720683

BIDEZAR

Pinchos, vinos, ensaladas, menú del día.
Bidezar, 17. 943 25 38 56

ETXEBERRI

Restaurante centenario con cuidada cocina
B° Etxebarri, s/n. 943 72 12 11

Ezkioarra, Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruka Kafetegia, Piedad, 16. 943 721757
Kika, Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Etxa), 943 72 27 86

SASKI

Gran variedad de pinchos y vinos. Menú
Piedad, 4 (Etxa), 943 72 13 97

Txurrut, Arguiña taldea, z/g. 943 721043
Ziaboba, Plaza Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, 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

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 Pasaia**, cuidando que su oferta abarque **todo tipo de pescados y todo tipo de precios**. En Espe, los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar se ocupan de aconsejar a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En julio, todavía podemos disfrutar de los últimos coitazos de las **anchoas**, a las que se unen las sardinas, que están en su mejor momento y, como no, el esperado **bonito del Norte**. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txixarro, el Rape o la Merluza. Espe abre de lunes a sábado entre las 8 y las 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



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 Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llaman la atención la **variedad de formatos en bacalao seco**: Medallones, Kokotxas, Carrieras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:

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

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



ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:

Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:

• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



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 Enciendadas, 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 Cardena (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (anchoas de Santoña)... una **gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Gujuelo, D. O. Teruel** y sus **embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabali)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrónes artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ZATOZTE BAKAILAU DENDA: TU "AVITUALLAMIENTO" PARA UNA BUENA COMIDA

JUAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93 - ZATOZTE.BAKAILAUDENDA@GMAIL.COM

Situado en pleno centro de Zumaia y dirigido por **Julian Azkune y Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE es un establecimiento abierto en diciembre de 2013 con una doble finalidad: Por una parte, ofrecer a los zumaiatarras la posibilidad de comprar **buen bacalao de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir del pueblo y en todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, alas, bacalao desalado...). Por otra parte, ofrecer a sus clientes **todo lo necesario para preparar una comida o cena**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamones ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León**, **Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...), todo tipo de **Carnes congeladas** -que pueden también ser reservadas en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal, Picón... y una gran variedad de **Vinos de diferentes D.O** (Rioja, Navarra, Ribera, Rías Baixas, Somontano...)). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering** para eventos o celebraciones.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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

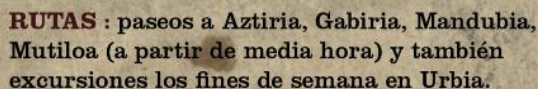


GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

**ABIERTO
TODOS LOS
DÍAS DE
08:00
A
20:30**



CURSOS: 10 horas de iniciación (150€). En grupo o individual. Horarios flexibles. También hay cursos de perfeccionamiento.

BONOS: para montar los caballos sin profesor.

PRECIO: 20€ la hora y 10€ la media hora.

HIPOTERAPIA: A partir de 5 años.

ALQUILER DE CUADRAS: para caballos privados (250€/mes y 200€/mes en estancias superiores a 6 meses). Herrería y veterinario a cuenta del propietario.

RENTING para la compra de caballos.

Alquilamos caballos
para **tamborras,**
alardes, u otro tipo
de **espectáculos.**

¡REALIZAMOS EXHIBICIONES!



BARRIO MANTXOLA 10 / LEGAZPI
616 26 76 85 - 619 41 17 35



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



A PARTIR DE
MEDIADOS DE
JUNIO, VEN A
PROBAR AUTÉN-
TICO BUEY DE
IGELDO

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