

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



EQUIPAZOS DE SONIDO
A LOS **MEJORES PRECIOS**



UDANA

AUDIO PRO - OÑATI

Equipa tu establecimiento con unos bafles artesanales fabricados en Gipuzkoa por Udana Sound. Puedes comprobar la calidad de su sonido en el nuevo bar The Parranda (antiguo Txintxarri) en la Parte Vieja.

Enrike Azpeitia / UDANA AUDIO - Berezaio Pol. 27, Oñati
T. **943 716160** - M. **610 381244** / udana@bafle.com

 Udana Azpeitia

// aurkibidea índice

- > **iritziaopini3n**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Esencia de vid (Dani Coman) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 7
- > **berrixoak noticias consabor**
Santo Tomás en Gipuzkoa.
Feria de la manzana en Errezil.
Fiesta del chulet3n en Tolosa.
Santa Lutz3 en Zumarraga-Urrebu.
Jornadas Gastron3micas de Debagoiena.
Ferias y mercados de Navidad 8
- > **jakitea elkarte**
Bittor Jatetxea (Ataun) 10
- > **euskadigastronomika**
Tolosaldea, sabores con encanto 12
- > **comiendo con...**
Patxi Larrañaga 14
- > **piilpolean dente**
Jornadas de Gastronomía Vasca en Wiesbaden . 16
Aurki: Preparados para la caza 18
Concurso de pintxos Tolosa Mikologika ... 19
Visita al Trujal de Artajo 20
85 años de Casa Tiburcio 22
Cata de vinos en Zeziilonea 23
- > **kartara alacarta**
Bodeg3n Alejandro (Donostia) 24
- > **errezetak recetas**
Casa Tiburcio (Donostia) 26
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 27
- > **gipuzkoan nonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastron3micos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azalaportada

Pintxo de taco de bacalao con verduras fritas
(Bar Restaurante Casa Tiburcio. DONOSTIA)
Receta en pág. 26

// Conexi3n Donostia Wiesbaden

Recogemos, en este ejemplar de Ondojan.com, la visita realizada por una delegaci3n de cocineros gipuzcoanos a la localidad de Wiesbaden (Hesse, Alemania) para participar en la puesta a punto de unas Jornadas de Gastronomía Vasca a las que asisti3 lo más granado del mundillo político y social de esta ciudad vecina de Frankfurt. Recientemente, otro cocinero había asistido a la Feria del Vino de Rheingau para promocionar allí nuestros productos y nuestra gastronomía. Toda esta actividad no habría sido posible sin la colaboraci3n de la Comisi3n de Hermanamiento entre Donostia y Wiesbaden, y especialmente el trabajo realizado por Ute Bleissner, una enamorada de Donostia que lleva más de 3 décadas estrechando los lazos de uni3n entre ambas localidades. Desde Ondojan.com nos sumamos a la sugerencia lanzada ya desde ámbitos gastron3micos de otorgar el Tambor de Oro a estos voluntariosos alemanes, altruistas y generosos, que promocionan incansablemente y sin esperar nada a cambio nuestra gastronomía en una de las zonas más ricas de Europa.



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

IMPRESI3N: Ganboa Centro Gráfico // DEP3SITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero 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 colaboraci3n 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 modificaci3n 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.



CON LA ZURRUKUTUNA... ¡TODOS A UNA!

No ofrece duda que no hay nada más estimulante y apetecible en estos días de frío invernal que las sopas y muy en especial dos, que son las más propicias no sólo para las bajas temperaturas sino para las jornadas trasnochadoras. Nos referimos a las pobretonas pero suculentas sopas de ajo y a su enriquecida hermana la zurrurutuna, casada con un nuevo potentado: el bacalao.

Lo cierto es que de las sopas en general, hay tanto serios detractores como adictos. Entre los primeros no podemos olvidar a un admirado personaje que acaba de cumplir 50 años: **Mafalda**, obra del genial dibujante **Quino**, que espeta a su madre en una de sus famosas tiras cómicas cuando ésta se dispone a dar una sopa a su hermano pequeño Guille: "Yo no hablo con torturadores". Tal vez, una de las misteriosas explicaciones de la mala fama de la sopa radique en este remoto precursor, el caldo negro de los espartanos, el bodrio, un "plato único" que el severísimo **Licurgo** implantó en Esparta allá por el siglo VI antes de Cristo.

En los renovadores años setenta se rescató del olvido a una de estas sopas que dormía el "sueño de los justos": la zurrurutuna, que como es de sobra conocido, se trata esencialmente de una sopa de ajo y pan enriquecida con bacalao (antiguamente también con leche y azúcar). El otro plato ya antes había corrido mejor suerte y figuraba en la inmensa mayoría de los restaurantes distinguidos desde los años cincuenta: se trata de la sopa de pescado que suele denominarse por lo general "a la donostierra". Hay en estas dos sopas un ingrediente tan peculiar como imprescindible, si queremos dotarlas del sello peculiar de nuestra cocina: el pan de sopa o "sopako", un pan típico de miga hueca, de corteza dura y tostada que confiere a los platos, sobre todo a las sopas, un gusto, una textura y un color oscuro característicos. Se dice que el sopako es a la zurrurutuna lo que el pan de cantero castellano es a las maravillosas sopas costradas hechas en horno de leña por todo Castilla y León.

Entre las zurrurutunas inolvidables, que son ya leyenda, encontramos la que elaboraban en Patxiku Quintana, una sopa inspirada en la que realizaba para sus allegados en la sociedad Gaztelupe el fenomenal **Fernando Tierno (Xamurra)**. Aparte del desaparecido restaurante Patxiku Quintana, hay lugares puntuales donde elaboran hoy día la zurrurutuna. Durante el invierno, de forma habitual se mantiene orgulosamente en la Sidrería Rosario de Astigarraga (una peculiar versión en la que, además de los ingredientes comunes de la sopa, interviene también la patata). O la del restaurante hondarritarra Beko Errota, elaborada antaño por la mano certera de esa gran cocinera,

HAY EN LA ZURRUKUTUNA Y EN LA SOPA DE AJO UN INGREDIENTE TAN PECILIAR COMO IMPRESCINDIBLE, SI QUEREMOS DOTARLAS DEL SELLO PECILIAR DE NUESTRA COCINA: EL PAN DE SOPA O "SOPAKO", UN PAN TÍPICO DE MIGA HUECA, DE CORTEZA DURA Y TOSTADA QUE CONFIERE A LOS PLATOS, SOBRE TODO A LAS SOPAS, UN GUSTO, UNA TEXTURA Y UN COLOR OSCURO CARACTERÍSTICOS.

por desgracia desaparecida hace años, **Eva Olaizola**, que bordaba este plato. La fórmula de **José Juan Castillo** (extraída de su libro *Las Recetas Fáciles de Ediciones Zum*, conmemorando el centenario de casa Nicolasa) e interpretada por los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta** del asador Aratz, es decididamente hogareña.

Muy substanciosa la que elabora la Taberna Iraeta del barrio donostierra de Gros. Y por supuesto, no puede olvidarse la que ofrecía con significativo apelativo: "Zurrurutuna puesta al día", del gran **Pedro Subijana**. En otro restaurante donostierra, Kokotxa, el innovador cocinero **Dani López** rinde culto a la vez a dos platos de cuchara en una de sus geniales creaciones: Buey de mar al natural con cubo de sopa de ajo y zurrurutuna de su coral.

Recientemente el cocinero Navarro **Alex Múgica** con una versión singular y en forma de pintxo de esta sopa denominada "Zurrurutuna... todos a una!!" ha triunfado en numerosos concursos, el último de los cuales ha sido el X Concurso de Tapas de Valladolid donde ha obtenido el premio mejor concepto de tapa tradicional. Se trata de un pintxo que aunque en su día lo llamó cazuelica, se sirve en un elegante vaso. Se trata de un bacalao en forma de brandada, una crema no con patata, sino con la propia sopa, cubierto por una tortilla fina de bacalao, ajo negro, alioli y un crujiente de pimentón. Así visto, no es de extrañar su incitante título.

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

ESTAS NAVIDADES
DISFRUTA DE
TU MESA

Aurki EN

Gabon zoriontsuak!



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.



ESTUCHADO, CORTADOR Y SALSAS MARIDAJE FOIE GRAS

[Cebolla caramelizada en reducción de balsámico y Oporto, Salsa de Higo c/ reducción de vinagre y Oporto, Salsa de Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



COMERCIAL AURKI: *Productos del Pato - Alimentos selectos*



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

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Wine Bar & Store)
Zabaleta, 42 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



LA ACERA DE ENFRETE



El pasado 19 de Noviembre comenzó nuestro nuevo proyecto en **ESSENCIA**. Llevábamos ya un par de años dándole vueltas a la cabeza hasta que se presentó la oportunidad. Llegó de repente, como suelen ser estas cosas. Lo que nunca habíamos imaginado es que ese lugar tan deseado se encontraba en la acera de enfrente, en el lugar donde durante más de treinta años se ha ubicado el **Andra Mari**. Hay momentos en los que debes actuar con la cabeza caliente, ya que si dejas que las ideas fluyan en frío, probablemente des demasiado valor a los aspectos negativos y tus ideas se queden precisamente en eso, en ideas.

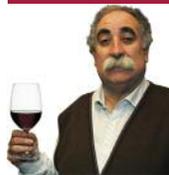
En **ESSENCIA** somos amantes de la buena gastronomía, especialmente del vino. Esto es lo que queremos mostrar en nuestro nuevo espacio. Vinos que nos gustan, vinos que sientan bien, vinos con carácter, con personalidad, con historias y grandes personajes detrás de cada uno de ellos, vinos en armonía con la naturaleza, vinos seductores, vinos sin maquiajes, vinos auténticos, vinos con alma. Porque el vino no es simplemente una bebida hecha con uva. El vino es mucho más que todo eso. El vino nos descubre su lugar de nacimiento, la historia y el recorrido que lo hizo ser como es, la cultura que lo rodea, el carácter de las gentes que lo producen, sus habitualmente bellísimos paisajes, su gastronomía.

Unas setecientas historias que contar en forma de botella, más de sesenta de ellos servidos por copas y una cocina sencilla, basada en la excelencia en el producto. Esto es lo que ofrecemos. Esto es lo que nos gusta.

Salud!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
info@vinateria.es



ALBARIÑO TERRA MUNDI 2013

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.

La tradición vitivinícola de Vinigalicia nace en la localidad gallega de Chantada en la provincia de Lugo, hace más de medio siglo. ViniGalicia nace en los años 80 como continuación de una tradición familiar de más de 50 años en el mundo del vino. La familia Méndez y sus hijos fundaron Vinícola de Chantada, S.A. 20 años más tarde de su fundación, ya con la tercera generación de la familia incorporada, nace ViniGalicia. Decidida por recuperar la viticultura histórica de la zona y proyectaría con esperanzas de futuro. Fruto del cuidado de las viñas, del cariño y del saber en bodega elaboran este Albariño. Terra Mundi de Vinigalicia ha obtenido la medalla de plata entre los más de setenta vinos de variedad de uva Albariño que se han presentado al concurso "Alvarinho International Wine Challenge" celebrado en el Melgaço (Portugal). Variedad de uva que sólo consigue



su mejor expresión en un determinado tipo de suelo en combinación con un clima netamente atlántico. Se dice que la uva albariño necesita "oler el aire del mar" y su suelo húmedo no lo puede ser en exceso, porque le restaría sus excelentes características. El Albariño Terra Mundi tiene un color dorado limón, vivo, limpio y brillante. Aromas de fruta exótica. Fresco, amplio y de excelente intensidad. Complejo en boca, con adecuada potencia. Muy equilibrado, agradable, sabroso, con grato recuerdo final y marcada personalidad. Es un vino ideal para acompañar mariscos, pescados y quesos suaves. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 euros.

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

BURP...!

ARNAU ESTRADER
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com

DE GASTEIZ A IRUN,
VÍA MUNICH

Cuando le preguntas a alguien por un mes cervecero, no te responderá "febrero" o "noviembre", lo normal es que te diga "OCTUBRE". Y lo normal es también que te diga que la Oktoberfest de Munich es la madre de todas las fiestas o ferias cerveceras; pero aquí somos de otro modo y de costumbres más tranquilas.

Este mes de octubre se celebró del 10 al 12, en el majestuoso Iradier Arena de Vitoria, el mayor acto cervecero de Euskadi, la "II feria Internacional el arte de la cerveza sana", donde no sólo beber es lo que cuenta, además se impartieron diferentes talleres sobre cómo elaborar cerveza casera, catas especializadas con el experto norteamericano John Holl, o los sumilleros Ingleses Shane McNamara y Steve Curtis; sin olvidar que se realizó el primer encuentro de Bloggers cerveceros.

Aún así los protagonistas fueron las más de 50 Brewery's que estuvieron presentes; entre ellas *Naparbier*, *Dougall's*, *Rogue*, *Flying dog* o la nueva micro alavesa *Olbea*.

Las más consumidas de todas ellas fueron las cervezas vascas, como era de esperar. Según los productores de cerveza, el público en general estuvo muy contento de conocer a casi todos los elaboradores Euskaldunes y poder tener el placer de probar todas sus recientes creaciones; como la ganadora de la feria, la *Cobra*, una Imperial IPA de 9%, de los alaveses *Falken brewing*. En resumen, una gran feria que sí o sí será un éxito garantizado en sus futuras ediciones.

Y ya casi tocando la frontera con Hendaia, en el enorme Ficoba de Irún se realizó por primera vez la feria *Artekaña*. Ésta fue de un solo día, el 18 de octubre, y se buscó un público local, que descubriera por primera vez la cerveza artesana y todo lo que le rodea. A parte de los stands de los cerveceros locales también vino Jordi Sánchez de *Lupulina.cat*, que trajo una gran varie-



dad de lúpulos de su nueva cosecha. También estuvo Mario Sancho, de la distribuidora bilbaína *Beerhao*, quien ofreció catas gratuitas para los visitantes.

Entre los stands cerveceros pudimos encontrar a la cervecera local *Bidassoa Basque Brewing*, a la Madrileña *la Quince* con su *Hop fiction*, o la Navarra *Morlaco* entre otros.

También pudimos disfrutar de dos conciertos tranquilos de estilo Folk y de una barra en la que se podía probar hamburguesas o raciones variadas.

De estas dos ediciones me quedo con la cerveza *Vanilla Black Vevel 2014*, una Russian Imperial Scout de 9'5% que refleja las dulces maltas que tiene, como las *Crystal*, *Chocolate* y *Carawheat*. Elaborada entre la catalana *Guineu* y la madrileña *La Quince*.

Y como colofón final quiero resaltar la *Farmer's Choice*, una Strong Golden Ale de 7'6% alc. que no te deja indiferente. Lúpulos *Hallertau* y *Crystal* para esta fabulosa birra que ha creado la Navarra *Naparbier*.

Estad atentos a las próximas ediciones de estas dos buenas ferias de cerveza artesana.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen



GIPUZKOA CELEBRA SANTO TOMÁS



Son numerosas las localidades guipuzcoanas y vascas que celebran la festividad de Santo Tomás, una jornada de marcado acento rural, jovial antesala de las Navidades. El mayor protagonismo, por tradición, envergadura de la fiesta y público que congrega, lo tiene **San Sebastián**, que celebra el 21 de diciembre uno de sus días grandes. La capital donostiarra disfrutará de la fiesta en los escenarios habituales, Plaza de Gipuzkoa, Plaza de la Trinidad, La Brecha, Plaza de Oquendo, Boulevard, calles Elcano, Churruca y San Juan, Plaza de Sarriegui, Plaza Zuloaga, Plaza de El Txofre y, sobre todo, la Plaza Constitución, enclave donde antaño se cobraban los tributos y arriendos anuales. Dichos escenarios acapararán los actos festivos a partir de las 10:00. A esa hora dará comienzo un año más el Concurso de Verduras, Hortalizas y Frutas 'Memorial José Salaberria' en la Plaza de la Constitución, con la exhibición de animales de granja, el concurso de capones y pollos Euskal Oiloa, los puestos de frutas, hortalizas, queso, rosquillas, miel, dulces... Una ocasión perfecta para degustar txistorra, chorizo, talos, sidra y txakoli. Y ya en la Consti, se puede cumplir con la tradición de visitar a la reina de la fiesta, la cerda, y hasta comprar algún boleto... A las 11:00 tendrá lugar en la Plaza de Gipuzkoa el XIX Concurso de Txistorra de Euskal Herria. También se podrán ver diferentes muestras

de artesanía, el VIII Concurso de Espantapájaros y exposición de animales (Pza. Oquendo), el Concurso de Miel de Donostialdea (La Brecha), Herri Kiroiak (Pza. Zuloaga), o bertsoari en el Boulevard.

Irún será sede de la Feria Agrícola, Alimentaria y Artesana, en la que habrá concurso de frutas, verduras y hortalizas, concurso comarcal de miel y concurso de animales de granja. La zona del puerto de **Hondarribia** también ofrecerá venta y exposición de verdura. **Azpeitia** celebrará feria agrícola, con exposición de hortalizas, frutas y flores.

En **Lezo** habrá feria agrícola y ganadera, con productos del caserío (miel, queso, flores) y exposición de animales. **Pasaia Antxo** y **Pasaia Donibane** -fechas sin confirmar-, **Errenteria** y **Usurbil** también acogerán mercados con productos del caserío y exposición de ganado.

Una excepción con la fiesta de Santo Tomás es la de **Arrasate-Mondragón**, donde se celebra un día después, el lunes 22, con los **Santamasak**, y que ofrecerá un año más su Feria Comarcal de Ganado, el concurso y exposición de productos del caserío y quesos, la exposición de aves, así como la exposición y venta de productos agrícolas y artesanos.

Feria de la Manzana Ibarbi en Errezil

El **domingo día 7** se celebrará en Errezil la decimoséptima edición de la Errezil Sagar Azoka o Feria de la Manzana. Con un horario de 9:00 a 14:00, los visitantes podrán disfrutar de una excelente variedad de puestos con exposición y venta de productos locales. Entre aquellos con más demanda, la manzana Ibarbi -denominación de la manzana autóctona-, el membrillo, la compota o la mermelada. Organiza: Errezilgo Azoka. Más información: <http://www.gipuzkoa.net/errezil/>

Nuevo homenaje al chuletón en Tolosa

Del **6 al 8 de diciembre**, El Tinglado volverá a ser el epicentro de una nueva edición de la Fiesta del Chuletón de Tolosa. Los mejores asadores locales sacarán sus parrillas a la calle para rendir un homenaje gastronómico a uno de los productos más típicos de la cocina tolosarra y vasca. Esta feria gastronómica de carácter popular, organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y distintos asadores locales, celebrará comidas y cenas en las que el menú, ya tradicional, constará de jamón de Jabugo, espárragos de Navarra, cogollos de Tudela, pimientos de Lodosa y el chuletón. A los postres, queso de Idiazabal con nueces y membrillo, tejas y cigarrillos, además de los célebres xaxus. El aforo está limitado a 200 comensales por sesión. Más información y reservas: 943.697.413 / www.tolosaldea.net

Santa Lucía en Urretxu y Zumarraga

Urretxu y Zumarraga celebrarán el **sábado día 13**, Santa Lucía, la feria con más nombre de las que se celebran en ambas localidades. A partir de las ocho de la mañana, miles de personas recorrerán y darán ambiente a calles y plazas. Zumarraga exhibirá un año más una variada exposición de ganado, equino y de otras especies. Muy cerca podrá visitarse la muestra de maquinaria agrícola, sección de la feria muy concurrida todos los años. Ambas localidades acogerán un interesante muestrario de aves con los concursos de pollos y capo-

nes, así como las mejores verduras y frutas de los baserritarras locales y foráneos, con un notable despliegue de manzana Reineta, uno de los productos estrella de la feria. También, artesanía, queso, talos, y el concurso de miel de Gipuzkoa. La Plaza Gernikako Arbola de Urretxu será escenario también del Concurso de Miel de la Comarca que organiza la Asociación de Apicultores de Gipuzkoa. Txistularis, bandas de música y trikitilaris de ambos municipios recorrerán las calles animando la fiesta. El frontón Ederrena de Urretxu acogerá pruebas de deporte rural y partidos de pelota, y en la plaza Euskadi de Zumarraga se podrá ver arrastre de piedra. La víspera, día 12, se celebrará en la Plaza Iparragirre una nueva edición de la Feria del Vino de la Rioja Alavesa, en la que se dan cita todos los años más de una docena de bodegas.

XVIII Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

Las XVIII Jornadas Gastronómicas de Debagoiena cerrarán su programación el 14 de diciembre, después de tres meses de intensa actividad. **Hasta el día 14**, las localidades de la comarca ofrecerán visitas guiadas a museos y centros de producción, talleres y conferencias, jornadas de puertas abiertas y encuentros gastronómicos. Una oportunidad inmejorable de adentrarse en esta comarca, conocer su gente, cultura y gastronomía. Los productos locales y de temporada constituyen los ejes en torno a los cuales siete restaurantes de la comarca han respondido a la iniciativa y han elaborado unas muy interesantes propuestas culinarias. Los menús que ofrecen los responsables de estos siete restaurantes están elaborados con hongos, bacalao y manzana. Los restaurantes y sus precios (IVA incluido) son los siguientes: En Oñati, Etxe Aundi (35 euros), Goiko Benta (40 euros) y Hotel Torre Zumeltzegi (36 euros). En Arrasate, Hilarion (39,50 euros) y Santa Ana (30,80 euros). En Bergara, Lasa (46,20 euros), y en Elgeta, Maialde (32 euros). Las jornadas, que dieron comienzo el pasado 15 de octubre, se complementan con los mercados semanales de diferentes localidades: Los lunes en Elgeta y Arexabaleta, los viernes en Antzuola, Arrasate y Eskoriatza, y los sábados en Bergara y Oñati. Para ver el programa de las jornadas y los menús:



Mercados y Ferias de Navidad

La mayor parte de las localidades guipuzcoanas disfrutan en estas fechas de mercados y ferias en los que se hacen notar los olores y sabores navideños. El primer viernes de mes, día 5, feria en **Oñati**, aperos de labranza y plantas. **Hernani** celebrará la XXXIV Feria Pablo Lasa, con exposición y venta de artesanía, el domingo día 7. Ese mismo día, XX Feria Agrícola y Ganadera en **Mendaro**: Exposición y venta de productos varios y exposición de ganado. En **Donostia**, los domingos 7, 14, 21 y 28, además de los festivales de este mes, Mercado Artesanal de La Brecha, que se despedirá hasta Semana Santa tras ocho meses de actividad. El día 21, coincidiendo con Santo Tomás, exposición y venta de artesanía en la Plaza del Txofre. Como cada segundo sábado de mes, el día 13 habrá feria de flores y plantas en la Plaza Cataluña, en el barrio donostiarras de Gros, de 9:00 a 14:00. Los sábados 6, 13, 20 y 27, en **Tolosa**, mercado semanal (Tinglado, Plaza Euskal Herria y Plaza de la Verdura, de 8:00 a 14:00). El día 20 coincidirá con la XVIII Feria de Navidad, que incluirá el popular concurso de morcilla. También ese sábado, feria en **Mutriku**, con género de las huertas locales, venta de productos típicos y muestra de ganado. Y en

Oiartzun, celebración del Día del Cerdo, con exposición y venta de productos de caserío y ganado, además de la tradicional feria de artesanía. **Ordizia** vivirá el miércoles día 24 la Feria de Navidad, mercado extraordinario que incluirá los tradicionales Concurso de Manzana Reineta de Errezil, el concurso y exposición de frutos secos y frutas, y la exposición de pavos, capones y ocas. Y el viernes 26, por San Esteban, Feria Agrícola en **Zestoa** con productos alimenticios tradicionales y un completo programa: XXV Concurso de Frutas y Hortalizas, XVII Concurso de Miel del Urola, XVI Concurso de Queso y Sidra y degustación. El último sábado del mes, día 27, Gabon Zahar en **Elgoibar**, con exhibición y exposición de burros de las Encartaciones, cabras, ponis, cerdo vasco, etc. Además, feria de ganado, venta de herramienta agrícola y productos del caserío. También, concurso y venta de queso, frutas y verduras. **Zumaia** abre su mercado todas las mañanas, frente al Ayuntamiento. Y **Hondarribia**, su mercado con productos de las huertas locales todos los miércoles del año. Destacar por último la celebración de sendos capítulos en dos cofradías donostiarras de renombre. El primer domingo de diciembre, día 7, **Capítulo de la Cofradía de la Queimada**. El domingo 14 será el turno del **Capítulo de la Cofradía Vasca de Gastronomía**.

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

BITTOR: TRADICIÓN EN ESTADO PURO

JOSEMA AZPEITIA

El Bittor de Ataun es un restaurante de los de antes, de los de toda la vida, de esos que lamentablemente están desapareciendo a marchas forzadas. Acudimos un lunes a comer "a la carta" y, para nuestra sorpresa, aunque no había problema, no hubo carta "física", sino que a la manera de antaño, nos "cantaron" la carta, como se canta el menú: "Tenemos langostinos, espárragos, revuelto de hongos, merluza..."

Una vez centrados, nos decidimos por un revuelto de hongos que, aunque ligeramente subido de ajo, estaba exquisito como pocos. Seguimos con un plato de berza de su propia huerta (un lujo que pocos restaurantes pueden ofrecer, y que en el Bittor se hace con total naturalidad) acompañada de unos pedazos de costilla.

Los callos no resultaron ser el fuerte del restaurante, pero sí el siguiente plato, que ya nos habían recomendado: la merluza rebozada. **En pocos sitios puede disfrutarse de una merluza tan fresca, blanca y bien ejecutada como ésta.** Estamos ante un plato que por sí solo justifica el desplazamiento hasta este restaurante ataundarra. Fresca, rica... inmensa la merluza del Bittor!!

Coronamos el menú con una chuleta de ternera que también nos encantó, porque aunque hoy en día se haya impuesto la de viejo, es muy agradable encontrarse de vez en cuando con una chuleta de ternera de calidad, con sabor, que nos hace viajar en el tiempo y reencontrarnos con sensaciones palatales casi olvidadas (y eso sin mencionar las patatas fritas que la acompañan, caseras 100% y de sabor inmejorable).

Postres caseros, café y una botella de Piérola, todo ello por 54 euros (27 por persona), resulta una experiencia altamente recomendable... o no les parece???

Un local con historia

El Bittor ha sido, de siempre, "el restaurante" de Ataun, y no son pocas las bodas que se han celebrado en el mismo. Ello ha hecho que **lo que era un pequeño restaurante enclavado en los bajos de la casa familiar, se haya ido ampliando con el paso de los tiempos en función de las necesidades del negocio, dotándose de un amplio aparcamiento y salones de gran capacidad.** Los fines de semana que no hay bodas su comedor también se anima con la presencia de comensales provenientes de toda la provincia,



capital incluida, que acuden a este precioso rincón de Goierri atraídos por lo tradicional de la oferta del Bittor y su atractivo precio.

Las bodas del Bittor han sido una institución incluso fuera de las fronteras goierritarras. Como escribía hace dos años en El Diario Vasco nuestro amigo **Javier Zurutuza**, cronista "oficial" de Tolosaldea: "¡Qué recuerdos del Restaurante Victor de Ataun. ¡Cuántas bodas hemos tocado allí! ¡Cómo disfrutábamos de los fritos que nos regalaba Dolores! Allí se comía el menú de boda de toda la vida: entremeses fríos y calientes; consomé de ave; merluza y solomillo con guarnición, tarta, café completo y las mujeres sustituían sus bonitos zapatos por sus viejas zapatillas y a bailar. Ahora, en renombrados restaurantes, te sacan un corazón de solomillo perdido en un enorme plato con una nube de falso Idiazabal y una emulsión de piquillo. ¡Cuánto cuento para comer un solomillo con guarnición de toda la vida!"

BITTOR JATETXEA

ATAUN. Tf: 943 18 00 33 - 18 00 84





★ ★ ★ ★ ★

Ser nuestro amigo TIENE PREMIO

★ ★ ★ ★ ★

★ SORTEAMOS ★

1

Una comida o cena para dos personas

en el RESTAURANTE ARATZ de Donostia entre todos los que sigáis estas instrucciones:

1.- Haz click en "Me gusta" en nuestra página de Facebook **entre hoy y el 31 de diciembre de 2014**

2.- Comenta uno de nuestros contenidos y compártelo en tu muro. (A poder ser, uno que te interese especialmente).

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

2

Una segunda comida o cena

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

¡APROVECHA LA OPORTUNIDAD ...Y SÍGUENOS!



www.facebook.com/ondojan



“Euskadi Gastronomika” es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por **Basquetour**, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. “Euskadi Gastronomika” es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de **construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio**. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de “Euskadi Gastronomika”, club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



TOLOSALDEA: SABORES CON ENCANTO



Una de las principales señas de identidad de Tolosaldea es su reconocida gastronomía. Las prestigiosas **alubias de Tolosa**, las riquísimas **guindillas (piparrak) de Ibarra**, su apreciada repostería, junto a reconocidos asadores de carne roja, sidrerías y pequeños productores, componen una oferta culinaria para chuparse los dedos. Una gastronomía con raíces, lleno de historias y mucho encanto.

Tolosa es la capital de la comarca, villa que históricamente ha sido el punto de referencia entre los viajes entre Francia, Castilla y Navarra. Un cruce de carreteras que ha convertido a Tolosa en el centro comercial a cielo abierto de hoy en día.

Las huertas y productos de Tolosaldea inundan todos los sábados Tolosa, una amplia variedad de productos de excelente calidad, producidos en el entorno rural, llenan el mercado de Tolosa, uno de los referentes del País Vasco. Incluso es el mismo mercado de Tolosa, el que le da nombre a la preciada perla negra, la Alubia de Tolosa.

Además se ofrece al visitante la posibili-

dad de visitar el mercado guiado por una guía que conoce en primera persona los productores y productos característicos de cada temporada. Y dispone de una cocina en la que todos los sábados se podrá degustar un pintxo elaborado con productos del mismo mercado. Comprado y cocinado en el mismo mercado.

Si vienes cualquier día que no haya mercado, podrás visitar a algún pequeño productor de la zona en su caserío, quesería, sidrería, bodega de txakoli...

disfrutar de la ruta de los mejores pintxos con el “**Pintxo Pass**” y terminar con el sabor de algún dulce de “**Tolosa Goxua**”.

“**Tolosa Gourmet**” es la marca que une la oferta gastronómica de la comarca para ofrecérsela al turista. Engloba productores, restaurantes, alojamientos, bares de pintxos, asadores, sidrerías, tiendas, museos, pastelerías, puntos de información... todo aquello que al visitante que llegue a Tolosaldea le pueda contar una historia, una historia sobre las tierras, familias, caseríos, mercados, recetas...



TURISMO Y GASTRONOMÍA EN TOLOSALDEA

ALOJAMIENTOS

BIDANIA-GOIZATZ: Iriarte Jauregia *** **TOLOSA:** Agroturismo Korteta.

RESTAURANTES

ABALTZISKETA-LARRAITZ: Larraitz-gain. **ALEGIA:** Route 33. **ALTZO:** Arandia. **ASTEASU:** Patxine. **BERROBI:** Iriarte. **IBARRA:** Eluska. **TOLOSA:** Astelena; Beti-alai; Botari; Usabal sagardotegia. **ZIZURKIL:** Plaza Etxeberri.

ASADORES

TOLOSA: Casa Nicolás; Casa Julián.

SIDRERÍAS

ADUNA: Aburuza; Zabala. **IKAZTEGIETA:** Begiristain. **LIZARTZA:** Goikoetxea. **TOLOSA:** Eguzkitza; Isastegi.

BARES DE PINTXOS

TOLOSA: Ikatzja; Illargj Delicatessen; Pub 19-90; Orbela; Triángulo.

TIENDAS

TOLOSA: Lur-lan bistro; Muñagorri harategia

MUSEOS

TOLOSA: Museo Gorrotxategi.

PASTELERÍAS-CONFITERÍAS

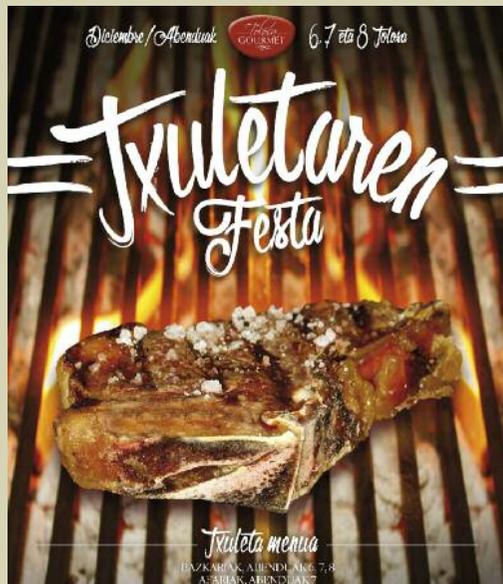
TOLOSA: Eceiza; Gorrotxategi; Saizar; Gorosti; Ibañez-Gozona.

PRODUCTORES

ALKIZA: Inazio Urruzola txakolina. **BIDANIA-GOIZATZ:** Urdapilleta Euskal Txerria. **TOLOSA:** Asociación de la Alubia de Tolosa. **LEABURU:** Mahala lácteos y productos porcinos.

OFICINAS DE TURISMO

TOLOSA: Tolosaldea Tour. **ABALTZISKETA-LARRAITZ:** Txindokiko itzala.



¿TE APETECE COMER LA MEJOR CHULETA??

Tolosa está considerada como el origen del chuletón de buey, por ser donde primero se consumió. Fue **Julián Rivas**, fundador de Casa Julián, quien en los años 60 sustituyó la chuleta de ternera por la entonces desconocida chuleta de buey, animal que únicamente se empleaba para labores de campo. Su éxito fue tal que pronto se convirtió en una nueva forma de consumir carne.

Del 6 al 8 de Diciembre se sacan las parrillas al tinglado, convirtiendo el mítico escenario del mercado semanal en un gran comedor con vistas al río Oria. El comensal no sólo disfrutará de un espacio excepcional (adaptado con calefacción) y un servicio profesional, además verá in situ el trabajo de los parrilleros y disfrutará de productos de gran calidad. Un gran evento único que pondrá sobre la mesa el buen hacer de los profesionales gastronómicos tolosarras. Veréis trabajar en directo a los parrilleros de **Casa Nicolás, Burruntzi, Ca-**

sa Julián, Orue e Iriarte Jatetxea.

La fiesta se compone de tres comidas, el 6, 7 y 8 de Diciembre y una cena el 7 de Diciembre. Y el programa de la fiesta se completa con la Feria de ganado y las Semifinales del campeonato de pelota de El Diario Vasco del 6 de Diciembre, la prueba de bueyes y la degustación de ternero y sidra del 7 de Diciembre, y los partidos de Cesta punta del 8 de Diciembre.

El menú de 45€ se compone de: Jamón de Euskal Txerri; Cogollos y espárragos de Navarra; Chuleta; Pimientos de Navarra, Postre artesano: Xaxu (típico pastelito de Tolosa, de almendra y yema); Tejas y cigarrillos de Tolosa; Café; Pan, agua, vino y sidra.

RESERVAS:
- Oficina de Turismo Tolosaldea Tour (Andre Mari Plaza, Tolosa),
- Tf: 943 697 413
- E-mail: tour@tolosaldea.net.
- Más información:
www.tolosaldea.net



PATXI LARRAÑAGA: PASIÓN POR LA CARNE MADURA

¡Recientemente, los que elaboramos mensualmente esta modesta publicación disfrutamos de una experiencia casi religiosa. Tuvimos el placer de comer con **Patxi Larrañaga** en la prestigiosa **Sociedad Lasartearra...** ¡a mesa puesta y agasajados por el propio camarero!

La iniciativa surgió del propio Patxi, que nos quería hacer probar diferentes carnes sometidas a distintos procesos de maduración. Hay que tener en cuenta que, **contagiado por el entusiasmo y la profesionalidad de sus amigos de Cánicas Lyo, Patxi Larrañaga se está convirtiendo (mejor dicho, se ha convertido) en un fanático de las maduraciones extremas.** "La carne, cuanto más madure en las condiciones óptimas, mejor está" afirma el experimentado cocinero. "Los de Cánicas Lyo tienen como clientes a algunos de los mejores establecimientos de España como Casa Pena de A Coruña o Tickets de Barcelona... y **Albert Adriá** ya se limita a pedir carnes con un mínimo de 150 días de maduración. ¿Por qué os creéis que es esto?"

Eso sí, este zarauzitarra afincado desde 1978 en Lasarte-Oria es consciente de que estas carnes difícilmente pueden cobrarse al precio que debería hacerse: "Tened en cuenta que en Cánicas Lyo hay animales que han sido sometidos hasta a 14 meses de maduración, pero un buey, en esas condiciones, merma hasta un 35%. La pregunta es: ¿Cómo cobras luego esa carne?"

No tuvimos la suerte de probar esas carnes con 14 meses de maduración de las que habla Larrañaga, pero sí tuvimos el privilegio de degustar tres chuletas



de vaca paisanera gallega. Una de ellas llevaba tres meses madurando y las otras dos, dos meses. Tanto la carne como la grasa estaban cargados de matices aportados por el tiempo y la cámara (además, por supuesto, de los aportados por la propia calidad "per se" de la carne) y fue realmente enriquecedor el comentar las jugadas más interesantes con Patxi, que actuó de maestro de ceremonias asando, cortando y sirviendo las carnes, comentándolas e incluso volviendo a colocarlas un rato más en la parrilla si lo consideraba necesario.

Además, como complemento del plato principal, tuvimos la oportunidad de degustar algunas de las exquisiteces que Patxi ofrece en su establecimiento, tales como embutidos de gran calidad, sus espectaculares "Butifarras lasartearras", que él mismo cocina a las mil maravillas, vinos de Chile (Casillero del Diablo Reserva Especial) y Ribera del Duero (Raíz crianza), y dos que-

sos fantásticos: Agour, un Iraty-Ossau espectacular y Tempranillo, de Fuentesauco, un original queso elaborado en vino.

En suma, un gran placer el compartir mesa y mantel con este profesional de la carnicería y la charcutería en un marco tan adecuado como la sociedad de más solera de Lasarte, inaugurada en 1973 y cargada de historia en sus más de 40 años de existencia.

Una larga trayectoria

Patxi Larrañaiga no es un recién llegado al mundo de la carnicería y la charcutería. Nacido en 1955 en Zarautz, Patxi fue el mayor de cuatro hermanos hijos de un modesto ebanista. Con 12 años se hizo "Cadie" del golf de su pueblo para ganarse su primer jornal (75 pts.) portando una bolsa mayor que él, y a los 13 años ya estaba trabajando como chico de los recados en la carnicería de **Francisco Echave Olascoaga, "Paco Primo"**, que poco a poco va dejando que Patxi se inicie en las labores de cortado, despiece, etc. Larrañaiga está terriblemente agradecido a Paco Primo no sólo por haberle enseñado el oficio, sino por darle gran libertad de horarios para poder dedicarse a otra de sus pasiones: el fútbol, (por aquella época Patxi se convirtió en el guardameta del Zarautz).

Tras casarse con la oriotarra **Ana Iparragirre**, Patxi abrió el 17 de marzo de 1978 su propia carnicería en Lasarte-Oria, a pocos metros del local actual, en el que junto con su mujer y su hija **Naroa** ha adquirido una fama que traspasa nuestras fronteras debido a la calidad de sus elaboraciones artesanas (txistorras, salchichas, butifarras, morcillas) así como por el gran nivel que ofrece, asimismo, en las carnes que despacha y en los productos delicatessen que inundan su tienda.

Una gran preparación

En cualquier caso, la notoriedad de Patxi Larrañaiga no es debida a la casualidad. Este experimentado charcutero ha sido siempre consciente de que en la preparación y la especialización radica la base del éxito. Así, en 1987, Patxi obtuvo el **Título de Maestro Carnicero**, reconocido por la Federación Nacional de Empresarios Carniceros-Charcuteros; y consiguió, dentro del grupo Hanalde, el **Diploma a la Empresa de Servicios del Año** otorgado por la Cámara de Comercio de Gipuzkoa. En 1992 y 1993, Patxi cursó los dos niveles del **Master de Charcutería de alta gama** certificado por la Chambre de Métiers des Pyrénées Atlantiques de Bayonne, obteniendo el correspondiente diploma. Asimismo, en 1997 realiza un curso de 1.000 horas para obtener el **Título en Alta Gama de Charcutería Europea**, expedido por la Academia Ayala de Zarautz, dirigida por **Karlos Arguiñano**.

Múltiples premios

Con semejante preparación, a nadie debería extrañarle que Patxi y su familia hayan conseguido ganar múltiples premios en algunos de los certámenes chacineros más importantes de nuestros contornos: **1º Premio de elaboración artesana de morcilla en Ormaiztegui en 2006, Campeones de Euskadi de elaboración artesana de txistorra en 2002 y 2008...** además de quedar siempre cerca de los primeros puestos, como en el recién celebrado Concurso de Morcilla de Beasain donde, a pesar de no ser finalmente premiado, su morcilla quedó entre las cinco primeras.

Labor de divulgación

Finalmente, hay que resaltar que Patxi no se ha limitado a aprender, sino también a divulgar. En 2008 ganó la **Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía** por su ponencia sobre la Txistorra, y en 2011 ofreció la ponencia "El txuletón bajo la lupa, detectando grandezas y defectos" que tuvo una gran acogida. Está claro que Patxi Larrañaiga, además de haber aprendido mucho sobre su oficio, tiene todavía mucho que enseñar, y mucho que decir.





COCINEROS GUIPUZCOANOS TOMARON PARTE EN LAS JORNADAS DE GASTRONOMÍA VASCA DE WIESBADEN

La gastronomía vasca ha sido la protagonista de la carta del restaurante del prestigioso hotel Schwarzer Bock de Wiesbaden (Hessen, Alemania) del 12 al 26 de octubre. A lo largo de esos días, todo aquel que acudió a comer o cenar a dicho hotel pudo optar entre los platos habituales de la carta, o una selección de platos de nuestra gastronomía como Sopa de pescado, Ensalada templada de langosta, Espárragos gratinados, Foie a la plancha, Rape a la donostiarra, Bacalao a la vizcaína, Merluza en salsa verde, Chuletón a la parrilla, Pato a la "Rubén Trincado", Pantxineta, Dulces de Gorrotxategi o Sorbete de Café y vainilla. Asimismo, quien así lo deseó pudo probar diferentes pintxos como las croquetas de Txuleta de Ander Esarte, el "Incomprendido" o el "Manolo" de Casa Vergara, los Pimientos rellenos de rabo de buey del Txuleta o los bombones de foie del Gaztelumendi de Irun. Todo ello sin olvidar los caldos de Mitarte (Rioja Alavesa) o los Txakolis de la D.O. Getariako Txakolina que acompañaron a los platos junto al Café Aitona con el que finalizaron la comida quienes optaron por la opción vasca.

Para que esta oferta gastronómica fuera posible, 6 cocineros guipuzcoanos pasaron casi una semana alojados en el hotel, formando al equipo de cocina para que éste adquiriera las bases de

la cocina vasca y fuera capaz de elaborar los platos una vez los cocineros vascos hubieran regresado a su hogar. El equipo de cocineros estuvo formado por **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia), **Vera María Cruz Da Silva** (Casa Vergara), **Ander Esarte** (Txuleta), **Juan Manuel Garmendia** (Asador Kattalin, Beasain), **Rubén Trincado** (Mirador de Ulia) y **Félix Manso** (Gaztelumendi-Anton, Irun). Los cuatro primeros pertenecen a la Asociación Jakitea. Los seis cocineros estuvieron en todo momento rodeados del joven equipo de sala y cocina del hotel que no dejó de prestar atención a la forma de elaboración de los platos. El grupo contó con la valiosa ayuda de la donostiarra Oihane Busselo que ejerció la labor de traductora. Hay que decir que la prensa también estuvo muy presente a lo largo de la estancia de los cocineros guipuzcoanos en Wiesbaden, pues hasta dicha ciudad se trasladaron también a lo largo del fin de semana la redactora de informativos de ETB **Olga Zabalgogea** junto con el cámara **Joserra Plaza**. Hizo lo propio **Josema Azpeitia**, de Ondojan.com, que se encargó de saturar Facebook de imágenes del evento, así como **Juan Luis Caballero** de la agencia de comunicación y publicidad irundarra Alfil que también acompañó a los cocineros.



Opípara cena de inauguración

El sábado, 11 de octubre, tuvo lugar la inauguración de las Jornadas Gastronómicas Vascas. Hasta Wiesbaden se desplazaron **Xabier Eleizegi** e **Iker Ruiz de Egino**, en representación del Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, así como **Arantza Madariaga**, directora de Basquetour. En la inauguración estaban presentes asimismo el director del hotel, **Wolfgang Wagner**, la responsable de la Comisión de Hermanamiento Wiesbaden-Donostia, **Ute Bleissner**, así como una representación de lo más granado de las instituciones y los medios de comunicación de la ciudad. También estaban presentes **Ramón Errasti**, representante de Bodegas Mitarte en Gipuzkoa, **Iker Monzón** de Cafés Aitona y **Álvaro Manso**, propietario de Casa Vergara. El dantzari **Aitor Agirre** y el txistulari **Aitor Pagola**, ambos usurbildarras, ofrecieron un aurreku de honor a los asistentes. Los alemanes pudieron disfrutar de un completo lunch en el que se sirvieron diversos pintxos, y una cena en la que degustaron los platos más interesantes de las jornadas.

Productos de Euskal Herria

Hay que destacar que los platos de gastronomía vasca fueron elaborados a lo largo de la quincena con productos que los cocineros acarrearón expresamente desde Euskal Herria. Como afirmó Xabier Zabaleta, "no es posible hablar de gastronomía vasca sin producto autóctono, por lo que todos los platos se elaborarán con productos vascos que nos hemos encargado de transportar hasta el hotel gracias a la valiosa ayuda de nuestra coordinadora **Nagore Rodríguez**, que ha realizado una gran labor no sólo acarreado los productos sino transportando a los invitados, realizando las reservas para los vuelos, etc."

Xabier también hizo mención expresa de algunas marcas y productores que se han volcado con estas jornadas, regalando productos y colaborando desinteresadamente, como **Artzai Gazta Kooperatiba**, **Agiña Piperrak**, **Lumagorri**, **Licores Basarana Pablo Esparza**, **D.O. Getariako Txakolina** o **Conserveros Artesanos** de Bizkaia. El presidente de Jakitea y responsable, junto con su hermano Iker, del asador Aratz se deshizo en elogios hacia todas estas marcas.

Los cocineros guipuzcoanos volvieron a casa plenamente satisfechos, tanto por los buenos ratos pasados junto a los miembros del equipo de cocina como por la profesionalidad y amabilidad mostrada por todo el personal del hotel. Atrás quedó el joven equipo de cocina del hotel Schwarzer Bock que ha tenido que ganarse por el estómago a los habitantes de esta preciosa ciudad que lleva más de 3 décadas hermanada con Donostia.

Página anterior: Arriba, los cocineros guipuzcoanos junto al equipo de cocina del prestigioso hotel Schwarzer Bock. Abajo, un plato de hongos con foie que encantó a los asistentes.

Esta página: Arriba, la delegación vasca ante la puerta del hotel, junto a Ute Bleissner, encargada del hermanamiento Donostia-Wiesbaden (Foto: Gesine Werner). En el centro, el aurreku ejecutado por Aitor Agirre y Aitor Pagola. Abajo: el lunch previo a la cena.





COMERCIAL AURKI: PREPARADOS PARA EL OTOÑO, PREPARADOS PARA LA CAZA

Nos encontramos inmersos de lleno en el otoño, estación referencial desde el punto de vista gastronómico. Pocos son los restaurantes de Gipuzkoa que no aprovechan esta época para ofrecer productos de temporada al margen de sus cartas, principalmente **caza y hongos**.

La comercial donostiarra **Aurki**, especializada en productos del pato y alimentos selectos, lleva **más de 20 años** seleccionando los mejores productos para los **más de 600 clientes** con que cuenta en la hostelería guipuzcoana, y al igual que todos los años, se encuentra perfectamente preparada para proporcionar a nuestros hosteleros y cocineros la mejor materia prima para sus platos de otoño.

Caza mayor y menor

La Caza, tanto mayor como menor, no puede faltar en las mejores mesas de nuestro entorno. En Aurki, cuentan con una amplia variedad de producto, tanto en lo referente a **caza mayor** (ciervo, jabalí...) como **caza menor**. Es precisamente en caza menor donde Aurki cuenta con una mayor oferta: Paloma torcaz, Perdiz roja, Pato azulón, Faisán, Liebre, Conejo de campo... Las piezas se proporcionan en entero y según las necesidades del cocinero: frescas, congeladas, con pluma o piel, desplumadas... Las piezas que distribuye Aurki provienen en su totalidad de la **Caza ibérica**, y son adquiridas a proveedores de caza con los esta comercial trabaja desde sus inicios, lo que garantiza la calidad del producto final.

Frutas del bosque

Las frutas del bosque son el acompañamiento ideal de los platos de caza. Como no podría ser de



otra forma, nuestros hosteleros pueden aprovecharse en Aurki de **todo tipo de frutos silvestres, tanto en entero como en puré** (Frambuesa, Fresa, Mora, Mirtillo, Grosella, Arándano...). Asimismo no faltan otros productos especialmente indicados para acompañar los platos de caza, como **castañas** (enteras y en puré), puré de higos, manzanas laminadas en almidar...

Hongos en todas sus variantes

Y por supuesto, los **hongos**, producto otoñal por excelencia, no faltan en esta casa. Enteros, en trozos, laminados, en puré... el rey del bosque tiene una amplia y merecida presencia en la oferta de Aurki.



El otoño ya está aquí y el hostelero encontrará en el catálogo de esta comercial el producto más adecuado a sus necesidades, así como un rápido servicio avalado por su flota de 8 vehículos.

Búscanos en las redes

Además del servicio a hostelería, Comercial Aurki cuenta también con una completa página web en la que puede consultarse un completo catálogo con todas nuestras referencias. Asimismo, tomamos parte activa en facebook mostrando todas nuestras actividades y novedades:

www.facebook.com/comercial.aurki

Más información en la página web de Aurki:

www.comercialaurki.com

Comercial AURKI
Muntgorri bidea, 2 (Ergobia) - DONOSTIA
Tf: 943 33 25 77



ALTO NIVEL Y CREATIVIDAD EN EL CONCURSO DE PINTXOS TOLOSA MIKOLOGIKA

El viernes 17 de octubre, organizado por la sociedad Casino, 9 sociedades gastronómicas tolosarras tomaron parte en el **Concurso de Pintxos Intersociedades de la Feria Tolosa Mikologika**, que se celebró a lo largo de toda la semana en la villa papelera.

A lo largo de la tarde, sin prisa pero sin pausa, los cocineros de las diferentes sociedades fueron preparando, poco a poco, sus elaboraciones en el Tinglado, mientras dos socios del Casino se trabajaban una enorme cazuela de champiñones que luego fue dada a degustar a los asistentes al concurso.

A las siete de la tarde dio comienzo el concurso propiamente dicho, y los responsables de cada sociedad comenzaron a emplatar sus creaciones para decidir cuál era la mejor. Y para valorarlo y determinar quien ganaba el concurso allí estaban **Mikel Aldalur**, presidente de la sociedad Casino, **Ander Letamendia**, antiguo presidente de la misma, **Hasier de los Ríos**, concejal tolosarra de mercados, comercio y fiestas de Tolosa, **Valentina Montero**, notaria, **Oraitz García Rekondo**, crítico gastronómico y **Josema Azpeitia** de Ondojan.com. La Sociedad casino dejó muy claro en las fichas evaluadoras los parámetros que había que valorar. La organización fue modélica.

Ontto kiss, Itsas Lur, Errebueltso faltua, Kojua... la imaginación al poder. Las 9 sociedades tolosarras que participaron en el concurso se lo trabajaron a base de bien y dieron una lección de nivel y buen gusto. Los miembros del jurado lo tuvieron difícil, para empezar, por el tamaño de algunos de los "pintxitos" que más bien deberían haber sido descritos como "raciones", y por otra parte por la calidad de los pintxos que no facilitaba el decantarse claramente por un ganador.

En cualquier caso, sólo podían ganar tres, y tras cotejar las puntuaciones de las correspondientes fichas, los mejores pintxos resultaron ser los siguientes:

- 1º Premio: Sociedad Casino por "Kojua" (Fotografía superior)
- 2º Premio: Sociedad Txinparta por "Errebueltso faltua"
- 3º Premio: Sociedad Gure Txokoa por "Itsas Lur"

Como nos comentó Josema valorando el campeonato, "Fue un placer tomar parte como jurado en este concurso de pintxos intersociedades, sobre todo viendo, por una parte, cómo se lo curaban los organizadores, en este caso los miembros de la Sociedad Casino, que no pararon para que no faltara de nada, sirvieron los pintxos, animaron el campeonato... por otra parte fue también ejemplar la respuesta de los medios de comunicación y la de la gente, que acudió a raudales a disfrutar del espectáculo. Una bonita experiencia!!"



ARTAJO: VISITA AL TRUJAL DE UNO DE LOS MEJORES ACEITES DE NAVARRA

El 3 de noviembre, de la mano de **Exclusivas Mardu**, un nutrido grupo de hosteleros y profesionales de la gastronomía y la comunicación se desplazó a los confines de Euskal Herria, concretamente hasta Fontellas, a 7 kilómetros de Tudela, para visitar el **Lagar de Artajo**, una de las más prestigiosas casas elaboradoras de aceite de oliva navarro, que a pesar de la importancia que está adquiriendo en el mundo de la gastronomía sigue siendo una empresa de carácter familiar.

Acompañados por **Pedro Abad** y **Andrea Urzaiz**, tras asistir a una interesante cata de las diferentes variedades comercializadas por Artajo, los visitantes pudieron conocer el proceso completo de elaboración del aceite, siendo testigos de la espectacular recogida de la aceituna por medio de la cosechadora, continuando con la recepción de la misma en el lagar para pasar a su procesado y conversión en ese oro líquido que es el aceite de oliva virgen extra de gran calidad.

Y es que la calidad, como bien explicaron Abad y Urzaiz, es la seña de identidad de esta casa que, **cuenta con 200 hectáreas de olivares, todos ellos situados en las proximidades del lagar, en los que se recogen aceitunas de las variedades Arroniz, Picudo, Empeltre, Arbequina, Koroneiki, Changlot Real y Manzanilla, entre otras.** El emplazamiento en la preciosa zona de El Bocal, cerca del río Ebro y el Canal Imperial de Aragón, que se beneficia de los climas mediterráneo, atlántico y continental, resulta privilegiado para el cultivo del olivo.

La visita concluyó con una opípara comida preparada por **Ignacio Puras**, marido de **Lola Artajo**, propietaria de la empresa junto con **Francisco Urzaiz**, en la fueron degustados los mejores productos de la huerta tudelana (alcachofas, pimientos, tomates, cogollos...) combinados con los excelentes aceites de la casa.

La experiencia encandiló a los asistentes, todos ellos pertenecientes al mundo de la Hostelería y la Gastronomía, a saber: **David Revuelta** (Etxeberri, Zumarraga); **Borja Vaquerizo** (Casa Gandarías); **Ane Recondo** (Cafetería Naroa, Irun); **Maite Garmendia** y **Alex Salaberria** (Maitte, Lazkao); **Guillaume Gillet** y **Cristina Falduto** (Follow Me, Donostia); **Haritz Iraola** y **Andrea Estornes** (Txindoki, Donostia); **José Blázquez** (Basusta, Zumaiá); **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** (Ondojan.com); **Andoni Echeveste** y **Mikel Otto** (Gastroenlace, Donostia); **Diego Valdivielso** (Bar Ad Hoc, Bilbao); **Mikel Lazkano** y **Judith Herrera** (1000 Azules, Gemika); **Vicente Zuñiga** (Reblochon, Madrid) y **Roberto Rubio** (Couzapin, Madrid). De Exclusivas Mardu acudieron **Jon Elizagirre**, **Josu Elizagirre**, **Alberto Hernández** y **Leyre Menéndez**.

Más información en:
www.mardu.es
www.artajo.es





CASA TIBURCIO: 85 AÑOS DE BUEN GUSTO

El pasado mes de octubre, Casa Tiburcio cumplió nada menos que 85 años. El restaurante fundado en 1929 por el ataudarra **Tiburcio Eskisabel** (foto inferior) y dirigido culinariamente a día de hoy por su nieto, el donostiarra **Tiburcio Eskisabel**, (retratado, arriba, con su madre, M^a Carmen Lucas), sigue destacando por ser uno de los bastiones del clasicismo en la Parte Vieja, clasicismo, entiéndase, buscado conscientemente, ya que el actual Tiburcio, formado en la Escuela de Torre Satrustegi, domina las técnicas más actuales de cocina y sin prisa pero sin pausa va añadiendo poco a poco nuevos platos a la carta de siempre, como el Hongo confitado con trancha de foie y patata trufada que acompaña a estas líneas. Y es que, ¿Para qué cambiar de golpe algo que funciona bien? Zorionak, Tiburcio Etxea, eta urte askotarako!!

CASA TIBURCIO

Fermin Calbetón, 40 (Parte Vieja). DONOSTIA. Tf: 943 42 31 30



VENTA PATXI, EL MEJOR PINTXO DE DANTXARINEA

Rafa Vidaurre, de **Venta Patxi**, se proclamó el pasado 9 de noviembre ganador del **Concurso de pintxos de la 1ª Semana del Pintxo de Dantxarinea**, una interesante y sabrosa iniciativa encaminada a potenciar gastronómicamente y turísticamente el antiguo paso fronterizo. Patxi concursó con el pintxo "Onddo Bustingorri", elaborado a base de hongo con una yema de huevo. En segundo lugar quedó **Venta Peio** con un pintxo en base a chipirón y en tercer lugar **Venta Paco** con una tosta de Jamón. El jurado, formado por **Ángela Basabe** y **Félix Manso** del restaurante Gaztelumendi-Antxón de Irun, **Maurice Izabal**, chef jubilado del restaurante Ithurria de Ainhoa, **Txomin Iribarren**, presidente de la Asociación de Comerciantes de Dantxarinea y **Santiago Villares**, alcalde de Urdax, hizo también una mención especial a **Maritxu Tomasena** de **Venta Mikelenborda** por la elaboración de un pintxo de jamón y pimienta. En el concurso también tomaron parte las ventas **Lapitxuri**, **Agus**, **Landibar** y **Pantxo**.



IMPRESIONANTE CATA DE VINOS EN ZEZILIONEA



El pasado 22 de octubre tuvo lugar en el restaurante Zezilionea, de Olaberria, una impresionante cena maridaje que armonizó una cuidada selección de vinos alemanes con los platos más representativos del emblemático local.

El evento fue organizado por el responsable del restaurante, **Ugutx Rubio**, en perfecta simbiosis con **Iñigo Manso**, de la casa **Vinos Manso** de Bergara. Además de ser dos buenos amigos, Ugutx e Iñigo son dos grandes amantes de los vinos alemanes, motivo que les impulsa a organizar de vez en cuando este tipo de eventos. De hecho, es el tercero que han llevado a cabo a lo largo del último lustro.

A la cena acudieron cerca de una cuarentena de amantes de los caldos germanos, entre los que se encontraban los responsables de diferentes restaurantes de Gipuzkoa como el **Restaurante Hiruarri de Beasain**, el **Restaurante Saltxipi de Donostia**, el **Asador Landa de Mendara**, etc... En cuanto a la degustación de vinos, ésta fue dirigida por el alemán **Michael Wöhr**, de la casa **Vins Alemany**, una empresa dedicada a la importación de vinos ale-

manes de calidad, de la que Wöhr forma parte, en asociación con **Pitu Roca**, el somelier de los hermanos del Celler de Can Roca. Michael Wöhr, además de un hombre de negocios es un gran conocedor de vinos a nivel mundial y muy especialmente a nivel de Alemania, por lo que no se limitó a hacer acto de presencia, sino que comentó de manera profusa cada uno de los vinos que fueron sirviéndose, añadiendo a sus explicaciones gran cantidad de datos históricos, geográficos, incluso turísticos, que convirtieron la degustación en una actividad muy interesante y enriquecedora.

Una gran cena

La cena, elaborada por el equipo de **Juan Rubio**, arrancó con unas exquisitas Anchoas de Laredo armonizadas con un Heymann Lowenstein Fantasie, un curioso espumoso elaborado con uva Riesling en la zona de Mosela, algo que sólo se hace los años en que la producción de uva de dicha comarca es excesiva. Siguieron a dicho entrante una Ensalada templada de bacalao a la plancha, unas Kokotxas

con piquillos y la gran especialidad de la casa, los Hongos al horno. Fueron acompañados, respectivamente, de sendos Rieslings, dos de ellos "Grand Crus classés" de las zonas de Nahe (Donnhoff Tonschiefer), Mosela (Clemens Busch) y Pfalz (Bürklin Wolf). A continuación se sirvió un tiernísimo Rabo de buey en salsa de vino, con el que los organizadores permitieron que se "colara" un vino italiano de Barolo (Ferdinando Principiano) que acompañó a la carne a las mil maravillas. La cena finalizó con queso de Idiazabal y un peligrosísimo vino dulce Emrichh Schonleber que dejó un buen final en el paladar de los asistentes.

Si bien la que comentamos fue una actividad especial, hay que destacar que Zezilionea cuenta habitualmente con una excelente carta de vinos y que Ugutx Rubio se desvive por aclarar las dudas de cualquier comensal y aconsejarte por el vino más adecuado a sus gustos y preferencias.

ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko plaza, 2/g. OLABERRIA. Tf: 943 88 58 29



BODEGÓN ALEJANDRO: PROFUNDA TRADICIÓN

¿Cómo definir lo que se está cocinando a día de hoy en el Bodegón Alejandro? ¿"Tradición revisitada"? (Pedante); ¿"Cocina tradicional con toques de autor"? (Más visto que el Tebeo) ¿"Cocina tradicional actualizada"? (Ídem de ídem)... incluso hemos estado tentados de titular a este artículo "Bodegón Alejandro: Tradición 'New Age'" en alusión al discurso semifilosófico que suele rodear a menudo a la cocina del **grupo IXO**, principalmente a la elaborada por **Andoni Luis Aduriz** o **Josean Martínez Alija**...

Finalmente nos hemos decantado por "Profunda tradición", aunque entiéndase que lo de "profunda" hace alusión al nivel subterráneo en el que se encuentra físicamente este restaurante, por que a nivel culinario, el Bodegón Alejandro está arriba, muy arriba, como nos demostraron el día de nuestra visita muy claramente el chef del establecimiento, **Inaxio Valverde**, y la encargada de sala, **Zuria Hoyos**, dos profesionales como la copa de un pino que, al frente de un gran equipo, gobiernan con gran gusto y dirección clara y concisa este local en el que se formó culinariamente y bajo cuyas escaleras durmió más de una noche el gran **Martín Berasategui**, hoy en día desvinculado del proyecto.

La cocina de **Inaxio Valverde** es respetuosa hasta el escrupulo con el producto y la tradición, sin por ello resultar clásica ni monótona. Al contrario, este chef no deja de innovar, experimentar,

jugar con las cocciones y las garniciones, dar una vuelta de tuerca a lo ya conocido y, a fin de cuentas es de lo que se trata, hacer que la experiencia de comer en el bodegón se convierta en un acto inolvidable, como inolvidable serán para nosotros la Ensalada de perdig escabechada con crema de avellanas, los Hongos a la plancha con "boudin noir", los Huevos asados sobre consomé de Emmental, el Pichón sangrante... y tantas otras maravillas que desfilaron ante nuestros ojos y a lo largo y ancho de nuestros paladares al elaborar este reportaje.

El otoño-invierno es un buen momento para dejarse caer por el Bodegón Alejandro. Los hongos y otros productos invernales como la morcilla del Goierri se cuidan de manera especial en este establecimiento que, además de la carta, ofrece todos los días sugerencias de temporada entre las que **adquiere un protagonismo especial la Caza**, con propuestas como Civet de jabalí guisado a baja temperatura, Lomo de ciervo asado en plancha con crema de manzana y patatas confitadas... y todo lo que le pongan (y nunca mejor dicho) "a tiro" a Inaxio Valverde.

La tentación, esta temporada, no vive arriba, vive, como la serie, a "dos metros bajo tierra". No se resistan y caigan en ella.

BODEGÓN ALEJANDRO

Fermin Calbetón, 4. DONOSTIA. Tf: 943 42 71 58





1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PRODUCTO INMACULADO Y SORPRENDENTES Y ATINADAS GUARNICIONES

Inaxio Valverde va despachando platos desde la cocina, y Zúria Hoyos, además de servirlos con una sonrisa en los labios, los termina en más de un caso en sala, manteniendo (o recuperando) un clasicismo y una tradición que no quieren, de ninguna manera, que se pierda en este local.

1.- Ensalada templada de perdiz escabechada: Empezamos con un plato que refleja claramente la fusión entre tradición y modernidad del Bodegón: la clásica ensalada de perdiz está salpicada de detalles contemporáneos como el cardo, casi crudo, que aporta frescura a la preparación, o los piñones tostados que prestan un toque crujiente... por no hablar de la rompedora crema de avellanas que descoloca inicialmente pero casa a la perfección.

2.- Alcachofas con almejas en salsa verde. Aquí sí que manda la tradición. Un clásico de tomo y lomo totalmente de temporada, combinando las primeras alcachofas de Tudela cocinadas "al dente" con unas almejas gallegas con un calibre casi de ración. Un plato espectacular.

3.- Hongos a la plancha con huevo asado a baja temperatura: Como habrán observado nuestros perspicaces lectores, los fantásticos hongos de inmaculada textura que conforman este plato no están acompañados del huevo que los com-

plementa habitualmente, sino de una morcilla "de untar" de la casa Goubie de Las Landas, un "boudin noir de campagne" potente y especiado que aporta un radical contraste a la suavidad de los boletus.

4.- Huevos asados a baja temperatura, crujiente de bacon y consomé de Emmental: Uno de los platos que Zúria Hoyos se encarga de terminar en sala, vertiendo el consomé de Emmental calentito sobre un plato que entra de manera especial por los ojos. Respecto al resultado, ¿Cómo va a estar un plato de huevos impecablemente ejecutados con patatas y bacon al que añadimos un rompedor toque de queso que lo mejora y aromatiza? ¡Pues buenísimo, vaya pregunta!!

5.- Pichón asado y deshuesado con arroz cremoso de achicoria: Para elaborar este plato Inaxio opta, por supuesto, por el pichón de Araiz, un producto navarro de primer orden que sirve tostadito por fuera y sangrante por dentro, como mandan los cánones. El arroz de achicoria aporta un sabor similar al toffe que sorprendentemente comulga de manera armoniosa con el alevín de paloma.

6.- La tarta de manzana del Bodegón, con crema diplomática de romero y helado de tomillo limonero: Una explosión de sabores, fresca y contrastes para terminar "comme il faut" una comida sorprendente, sabrosa y variada.

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

> **PINTXO DE TACO DE BACALAO CON VERDURITAS FRITAS****Ingredientes (4 pintxos)**

4 tacos de bacalao; 1 puerro; 1/2 cebolla;
1 pimiento verde; 1 pimiento rojo; 1/2 patata
2 dientes de ajo; 1 zanahoria pequeña;
4 rebanadas de pan; Aceite de oliva
Reducción de Módena

Elaboración

Cortamos a cuchillo los tacos de bacalao para que todos queden iguales y con el mismo grosor. Así, además, controlaremos los tiempos de cocción.

Doramos los tacos de bacalao en aceite de oliva y los terminamos de hacer en la plancha bien caliente por los dos lados.

Cortamos las verduras en tiras y las freímos en abundante aceite de oliva bien caliente.

Egilea / Autor:

Tibur Eskisabel

CASA TIBURCIO
Fermín Calbetón, 40
(Parte Vieja)-DONOSTIA
Tf. 943 42 31 30



Preparamos cuatro rebanadas de pan semifruto. Para ello, las freímos en aceite de oliva muy caliente, pero muy poco tiempo, para que el pan no quede muy crujiente.

Montamos el pincho poniendo la rebanada de pan, y regándola con el jugo que ha soltado el bacalao al dorarlo. Sobre el pan, disponemos el bacalao y, encima de éste, las verduras fritas. Terminamos el pincho con unos hilillos de reducción de vinagre de Módena

> **El local**> **Casa Tiburcio: 85 añitos**

Con 85 añitos recién cumplidos, Casa Tiburcio es uno de los bares en los que más fielmente ha perdurado la tradición familiar de la Parte Vieja. Dirigido hoy en día a los fogones por Tibur Eskisabel, fue su abuelo, también Tiburcio, quien lo inauguró en 1929 y sus padres, José Luis y M^a Carmen, todavía presentes en el local, quienes han mantenido viva la llama del restaurante hasta la actualidad en la que, además de Tibur, trabaja en el mismo su hermano Jon.

Casa Tiburcio es tradición en estado puro. Tradición de la buena. Su alto mostrador, sus mesas de madera, sus cazuelas llenas de callos, txipirones, ajoarriero y otros guisos elaborados en casa... son señas de una estética que, inexorablemente y por desgracia, está desapareciendo de nuestros bares para dar paso a un futuro más frío y estandarizado.

Casa Tiburcio es uno de los bares reseñados en el libro **"La Senda del Pintxo (Donostia)"** recién reeditado por ZUM Edizioak. Esta segunda edición, renovada y actualizada, cuenta con más de un 30% de material inédito, pues han sido eliminados de ella todos los establecimientos que han cerrado o han cambiado de manos tras la aparición de la segunda, con lo que nos encontramos ante el trabajo más nuevo y actual sobre los pintxos donostiaras. "La Senda del pintxo" puede ser adquirido en multitud de bares de pintxos, librerías y en la página web www.elkar.com.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

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



Gero arte, Marily !!!

Como un bombazo, nos ha caído encima la noticia del fallecimiento de **Marily Calvo**, del bar Zeruko de la Parte Vieja. Sabíamos que llevaba más de una década luchando contra el cáncer, pero pensábamos que la fortaleza y el irreductible carácter del que siempre había hecho gala esta experimentada hostelera sería suficiente para mantener al bicho a raya. No ha sido posible y los que frecuentamos esta casa no podremos olvidar los buenos ratos pasados con ella, tanto cuando nos recibía con una sonrisa como cuando nos echaba una buena (y la mayoría de las veces merecida) bronca. Tan alegre y jovial como enérgica, esta profesional de la barra, defensora implacable de su hermano por quien, afirmaba, estaba dispuesta "a matar" deja un hueco difícil de llenar en uno de los establecimientos más remarcables de lo viejo. Gero arte Marily!!! Plazer bat izan da zu ezagutzea!!!



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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 **bikipark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

TOKI ALAI



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

BAR, RESTAURANTE Y PUNTO DE ENCUENTRO EN EL CASCO DE ARAMA



Ane Otegi dirige desde 2008 este restaurante, siguiendo la **filosofía de las "casas de comida" de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad.** Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. Es por eso que **la cocina de Ane es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano.** De hecho, en su carta y su menú siempre encontraremos opciones para los que huyen de la carne y el pescado. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... además, pretende convertir poco a poco este local en un punto de encuentro con diversas actividades culturales. **Carta: 15-20€ Menú del día: 9,50€ Menú fin de semana: 15€ Tarjetas:** Todas menos AE. **Cierra:** Lunes noche.

ITURRIGOXO

BILLABONA

PLAZA DE AMASA
TEL. 943 69 12 10
www.iturrigoxo.com

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS



Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como 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).

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas.** Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillotte de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Alumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 25€ Menú especial: 31€ Menú degustación de la semana: 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Ubieta, 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 Betiko: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

CASTILLO



BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS



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

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel 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 lumaburri 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

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotela.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacio 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**

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 **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parilla** (*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 parilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...*. En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maitte Iriondo, Lorea Zubiaurre y Altor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxideta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...* Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

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 Teruel 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.**

LLÉVATE A CASA LO M



UN LIBRO DE



ZUM
edizioak

MEJOR DE DONOSTIA

ADQUIERE ESTE LIBRO POR 20€
EN LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:

BARES

PARTE VIEJA

- > Astelena 1960
- > Azkena
- > Baztan
- > Borda Berri
- > Casa Alcalde
- > Casa Tiburcio
- > Casa Vergara
- > El Quinto Pino
- > Intza
- > Irrintz
- > Kenji Sushi Bar
- > La Cepa
- > La Cueva
- > Martínez
- > Narrika
- > Ordizia
- > Ormazabal Etxea
- > Piñudi
- > San Telmo espacio gastro-cultural
- > Tamboril
- > Txalupa
- > Txondorra

- > Txuleta
- > Urbano
- > Zeruko

GROS

- > Bergara
- > Bodega Donostiarra
- > Capricho
- > Ezkurra
- > Garbola
- > Hidalgo 56
- > Kostalde
- > Kursaal
- > La Guinda
- > La Plata

CENTRO

- > Alex
- > Aloña Mendi
- > Boulevard 9
- > Casa Vallés
- > Ciaboga
- > Etxaide 4
- > Iturrioz
- > La Espiga
- > Nikkei

- > Rojo y Negro

AMARA

- > Auñamendi
- > Casa Maruxa
- > Divinum
- > Esparru
- > Pasaleku
- > Syráh

EL ANTIGUO

- > Gasteiz
- > Lagunak
- > Manex
- > Teresatxo
- > Txubillo

IGARA

- > Aratz
- > Txola

INTXAURRONDO

- > Apeadero

LIBRERÍAS

- > Hontza
- > Donosti
- > Elkar Alde Zaharra
- > Elkar Bergara Kalea
- > Zurrumurru Kioskoa

OTROS

- > La Vinatería de Gros
- > Pensiones con Encanto
- > Essencia ardodenda (Gros)
- > Zaporejai (Parte Vieja)
- > Alboka artesanía (Parte Vieja)
- > Irrintzi Opariak (Gros)
- > Cafés Angiozar (Gros)
- > Pantori (Boulevard)
- > Follow Me (Centro)
- > Carnicería Garmendia (El Antiguo)

...Y ADEMÁS EN:

LASARTE

- > Patxi Larrañaga

...Y EN WWW.ELKAR.COM



2ª EDICIÓN REVISADA
Y ACTUALIZADA. MÁS DE UN
30% DE MATERIAL INÉDITO !!

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo 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

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

GAZTELUMENDI ANTONX



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **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 validado 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 virtus de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brinche 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.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 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

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 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**.

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

8º GAINTXURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido hoy por sus hijos **Aitor** y **Karmela**, 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*, *Rapeo de Ondarroa*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paleilla 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.

PITTO RACING

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

OLABERRIA

GAINERA AUZDA, S/N
(KARTING DE OLABERRIA)
TEL. 669 92 62 55



El joven beasaindarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurante ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la costilla que quiera como el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y presididos por un producto principal que puede ser *Codillo*, *Allitas*, *Lomo*, *Pechuga*... En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de bistorra*, *Lomo*, *Idiazabal* y pimientos, *Vegetal con pechuga*... Destacan también las **Raciones y Pintos caseros** (*Callos*, *Albondigas*, *Morrcilla de Beasain*, *Croquetas*, *Allitas de pollo*...) Se trata, sin duda, de una excelente opción para acudir en familia, con amigos... para pasar un buen rato, ya que en Pitto Racing podemos también adquirir los **tickets para los karts**, o incluso disfrutar de su **Simulador de conducción real**. Todo ello sin mencionar su **terrazo con vistas** a la pista y al Aizkorri. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking.**

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



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

ALBISTUR



OIARTZUN

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTUXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

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 rebazadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Coqote 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



OIARTZUN

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

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.

MATTEO



OIARTZUN

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

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 txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carilleras 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.**

ALDASORO

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚ Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de bangruo con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburgue-

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo rebizadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixbarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KUKO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

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



Txemari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo...* También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). - **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostatua cuenta con 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 de perdz escabechada*, *Verduras salteadas con caviar de tomate*, *Arroz cremoso de hongos y espinacas*, *Salteado de bixiprones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado*, *Brocheta de txipirón y gambones con arroz cremoso*, *Bacalao a baja temperatura con guarnición*, *Carrilleras de ternera en salsa*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* así como una amplia variedad de platos vegetarianos. Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con fantásticas vistas 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 A. E. Parking. Abierto por las noches.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de picoteo (*Cecina, Callos y morros...*) y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día:** 9,90€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

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, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatín 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 Etxeberrri, 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 Sasaki 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)

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintos, 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:** 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciurriz 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 solichitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovarriero*, *Txeripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los *hojaldrés*, 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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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 antoxas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *Reuelto de antoxas 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

AKÍ SE GUISA!!

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



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*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico*... Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra*... **Cierra:** Lunes

BRANKA



DONOSTIA

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUÁLABLES

Pº EDUARDO CHILLIDA, 13
(ONDARRETA)
TF. 943 31 70 96
www.branka-tenis.com



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape*, *Besugo*, *Lubina*, *Rodaballo*...), otras especialidades como *Ensalada de bogavante*, *Txiptonas a lo Pelayo*, *Antoxa y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletitas de cordero*... y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *Txiptonas de la bahía a lo Pelayo*, *Tomate con ventresca*... En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (*Ensaladas*, *Pastas*, *Tostas*, *Bocadillos*, *Pintxos*...) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "**Champagne Bar**" apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

CAPRICO

DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



Tras varios meses de reformas, 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 donostiarrá. 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 Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Linoiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Linoiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigirla Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelas, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado...*. **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **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 *Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones...*. **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20 (PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casauroalajaitexea.es

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja donostiarra se ha “refrescado” ofreciéndonos una cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial. Pablo ha renovado sin estridencias el clasicismo que siempre ha caracterizado a esta gran casa, manteniendo el carácter tradicional y estacional de su cocina y la elegancia de sus instalaciones, actualizando las cociones y las presentaciones y conservando algunos emblemas del restaurante como la imprescindible chuleta a la parrilla. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos en este momento platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Paloma en dos cociones, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra podemos, además, disfrutar de una amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos, tanto fijos como de temporada, con ejemplos como “Urola” (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Bacalao confitado, zurrurutuna y panaderas; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Martes

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 del navarro 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, excelente tortilla de bacalao...), 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 disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

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 elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el Arroz con Bogavante, las Mariscadas, los buenos Pescados del puerto de Donostia, las Ostras y las Chuletas. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: Verduras de temporada, Anchoa 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 a las 7:00**, con diferentes desayunos destacando el **Etxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como *Brocheta de pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera, 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, Txangurro donostiarra...* **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino): 12,50€ Carta: 40-50€ Tarjetas:** Todas menos A. E. Cierra: Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

MIRACRUZ, 17 (GROS)
TF. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, anchoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos... **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta: 11-15€ Menú del día: 11€ Menú especial: 15€ Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. 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 cochinito 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.

ILLARRA



DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en 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 Illara, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones, Ensalada de txangurro y verduras...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y cele-**

ITURRIOZ



DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la **Lasaña de antxoa, Pastel de txangurro, Txitarro 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 sobrealen los **Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lumagorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucía...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



Dirigido por el chef **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, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de tuletta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...** **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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** (*Txiñones 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 (GRDS)
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 ORIAMENDI, 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*; *Txiñones a la plancha con ajilloioli y trazos de su tinta*; *Txuleta de viejo*; *Torrija 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-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *Irtas 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^o 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 verduritas y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana* y *salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta: 45-50€.** **Menú degustación: 80€.** **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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



NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



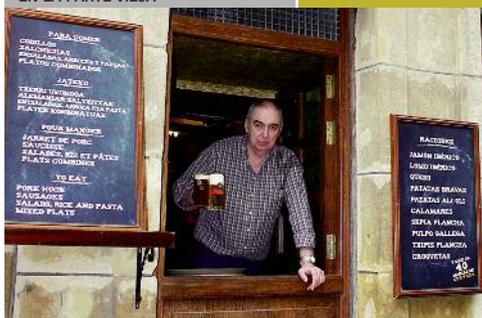
Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos.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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Josexo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokotxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokotxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO



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

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



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 bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pinchos**, 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 remarquables 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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato*, *Fideos crujientes con pollo y verduras*, *Pato sobre pak Choi salteado*, *Pollo salteado con albahaca* y *toque de picante*, *Termera 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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



Ander Esarte y Marian Garmentia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto...** Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos 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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y *un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en trinebles*, *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

GIPUZKON NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 65013 5373

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 16. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Aracaciones Igeola, 943 223662
Alamandegi. Urbitarate, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorraga, 67. 943 468807
Alberzu. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

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

Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

Alluru. Ctra. N-1 (Bº Zubiate), 943 366572
Aloria Mendí. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Parte Vieja) Tf. 943 049701

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº de Uba, 61 (Martutene), 943 459092
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons, 28 (Intraurondo), 943 281424

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arbelatx Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardeandegi. R. Cattolico, 7. 943 467477
Arguedi Jatelea. Plaza Ametzekatas, 943 474246
Arno. II. Paseo de Hiza, 3. 943 218196
Arloka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artea. Salud, "Amara Viejo", 943 460815
Arai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun. Camino de Igarra, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Cattolicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edosegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Ibizua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. P. Constitución, 943 426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran. Ingoyen Bassaria - Zubietra - 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Azari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atxoa. Teresa de Calcuta, 4. 943 278372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la 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
Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

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

BAZTAN

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

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508
Bidebide. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz. Garbita, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 482959
Biñotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacor. J. Zaraguetá, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas... y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Centro), Tf. 943 01.13.80

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9. 943 422114

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31.70.96

Buenavista. K. Balañquia, 42 - Igeola - 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrompida y platos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ SYETE

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

Cafetería Express. R. Cattolicos, 12. 943 463990

CAPRICO

Atractivos menús y generosas mariscadas
Zabaleta, 55, 943 32 67 34

Caravanserei. 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 Eneaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TURBUCIO

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

Acogedor restaurante tradicional creativo
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347
Danena. Matía, 6 - Antiguo - 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Dardara. Gran Vía, 12. 943 270633
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotoki, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 8
Dulci Divercencia. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Beso Txiki, 11. 943 281887
Egospiri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Etxaki Asador. Pº Padre Orkologia, 31. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Eiurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Eribera. Camino Urteubi, 14. 943 210300
Erota Taberna. Urburu, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 459394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
Zabaleta, 42 (Gros), 943 32 69 15

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

ETXAIDE 4

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

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxebe. Iñigo, 6. 943 421390
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeola, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 273000
Zeizua. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311



EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/a, 943 470043
Foster's Hollywood. Zabala, 943 320888
Gambirun Barbera. C.C. Barbera, 943 396447
Ganbara. S. Jerónimo, 21. C.C. Barbera, 943 426514
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbati 21. Garbati, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

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

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Itzingorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 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 Igeola. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 - Igeola - 943 317665
Hotel Pellizar. Zubizarra, 70. 943 286103

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Gataría, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Ofiz. 1. 943 335255
Igeia. Pza. Ibañeta, 2. Igeia. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 22 (Gros). 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurreondo Sagard. Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

**Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.**
Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza, Esterlines, 12. 943 424833
Iñauti. Pº de Errotaburu, 8. 943 31 11 09
Iñauti. Pol. Zuaitu, 4 - Errotaburu-. 943 313933
Iñauti. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñauti. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iñauti Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 426667
Irigoien Erel. Cam. Petritxo, 10. Zubietu, 943 372875
Iruña. Esso, 73. 943 459817
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 486565
Irrintz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Campo de Egoia, 5. 943 458419
Iruñeta Berri. Camino de Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
San Martín, 30 (Centro). 943 42 63 16

Ikaropena. Embeltran, 16. 943 424576
Itxasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alede - Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baseria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarratzi. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izpi. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jules-etxea. Avda. Arriaga, 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

Juantxo. Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocatas, pintxos y menú
Victoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

KALABERRI JATEXEA

Matia kalea 50 / 2008 Donostia
943 21 21 01
www.kalaberri.com

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguu-. 943 212101
Kalejo. Padre Orkoadia, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arrika, 6 - Amara Viejo-. 943 463525
Kaskazuri. Pº 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
Embeltran, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

Kixki. 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. Zurriola, 28 (Gros). 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuari. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balenens, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 943 47 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 (vasca) y buenos menús
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

La Kabutzia. Igeñeta, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamme Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Manskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietu, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 2/9. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larroca, 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. Andresteig, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Mita. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 354245
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Aingua Zandaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarria. Inbaurreondo, 52. 943 288246

MAMITEGI

Cocina tradicional actualizada de mercado
Pº Oriamendi, 14 (Aiete). 943 31 15 70

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. Jose María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Hazeta, 33. 943 351130

MANEX

Pintxos, cazuelitas y buen menú del día
Victoria-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 impresionante barra de pintxos
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja). 943 42 49 65

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287286
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258
Mesón Lizarrat. Avda. Tolosa, 9. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

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

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Namika, 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, 8º Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de setas del mundo municipal
Namika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkil. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Zubituirri, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaolo. Camino Golatzubi, 100. 943 300853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliys. Erregazaina, 4. 943 214989

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

Queudo. Queudo, 8. 943 420736
Ordiiza. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL II

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

Orriaga. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Elvea. 31 de Agosto, 22 de Agosto, 22 de Agosto 429907
Ostaga. Corsarios Vascos, 23. 943 451327
Osma. Pº Berrio, 13. 943 218940
Paco Benito. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artache, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbutos, 2/9. 943 218330

PAIS PETIT

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

Panpota Bokategia. C. C. Garbera. 943 394776
Pantaka. Muelle, 2/9. 943 421179
Pasaburu. C/ Ilumbide, 1. 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. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Pepi. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 2/9. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politolina. S. Jerónimo, 3. 943 427579

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igeldo). 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekolado. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialta. Pza. Artikutza, 9. 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iñuri, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 2. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina vinil menu municipal
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salsita. Calzada Vieja de Alegroñeta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Temo Esp. Gastro cultural. Pza. Zulagaya, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 81 (Centro). 943 42 42 10

Siderria Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 471232
Siderria Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421
Siderria Inbaurreondo. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Sibón Café. Urbietu, 44. 943 464628

SM Café. Urbietu, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Suaft. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

GIPUZKOAN NON JAN? //

Suhaji. Juan de Bilbao, 17. 943 421280
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamborín. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros, 943 273561
Tejara. Tejera, 9. 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Esc. 22, 943 431377
Tendido 5. Caspuriño Estrasla, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATZO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

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

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Alta Urcolega, 63 - Igeldo-, 943 21 4969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 428675
Txepeka. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinperita. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinperita Sagardotegia. Illarribar, 2. Barrio Igarra
 Txistu, Isabel, 11. 943 456960
Txixuena. Sr. Dr. Registraris, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balañaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (Baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzietia, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balañaga, 47. 943 311511



バスク日本料理

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Matia, 5 (El Amigo), 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
 Plaza Trinidad (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurnt. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubrachereña. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabell, 16. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiriola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urkubi. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkubi. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urkubi-B. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460336
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrabou, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vinea Bernardina. Vitoria-Gariz, 6. 943 314899
Viora. Gran Via, 25. 943 298952
Vorgde. Resurrección Mº de Azúve, 6. 669 528656
Waring. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaldua. Zabaldua, 51. 943 276488
Zaguán. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. T. Rodil, 79. 943 274263
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimuso. Logrono, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Nafarru. Larratiz auzoa, 943 655515
Ostiatu. Centro, 943 651678
Estanko taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA

Abunza Sagardotegia. Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urraz Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Ortizta Pol. Urteki, 943 693396
Uztartza. Herriko Plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Lurgain Dizem, z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatz, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeugun, 943 890125
Erotza Casa Rural. Olasukoia, 943 635465
Izurruena. Plaza Gozategi, 5. 943 834722
Izuru. Urteneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 316893
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santo Eribe, z/g. 943 894434
Sakotxa Siderria. Bº Santiaño, z/g. 943 835738
Santiaño. Bº Santo Eribe, 28. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uzterri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 4818231

// ALBIZTUR

ELANE

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

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

// ALEGIA

Ezmondri. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelitas... y buenos Gin-Tonics!
 Larratiz auzoa, 35. Tel. 634 61 17 46

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarete. Altzaga disem. 11. 943 884196



// ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652622

// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aldea, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arieta. Arieta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Gorka, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eru, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 38-41. 943 590532
Izuri. Pza. Beizakuro, 9. 943 590404
Gaztanoaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Gobiuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobiuru Auzoa, z/g. 943 590663
Traierun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txertola. Gobiuru, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irurio, 943 786094
Ongi Etxori. Buztinuzuri, 6. 943 786349

// ARAMA

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

// ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 791974
Baster-Alde. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarra, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandri, 8. 943 796687
Gurea. Durana, 32. 943 792193
Hiruzia. Plaza Iratzi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 20. 943 791803
Matikua. Bº Aratza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iburitzi, 41. 943 796369
Artea. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 2. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragudeta, 3. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitze, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzte, 4. 943 794564
Cafetería Express. Maalaño, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Erastuko. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastukua. Beñidua, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797800
Goiz Aite Degustación. Iburitzi, 33. 943 791115
Gran Murralla. Oñazola, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katáide. Polígono Katáide, z/g. 943 771080
Larretxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iburitzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkausleia. Iburitzi, 11. 943 794879
Menea. Gijuzkoa Etorbidea, 943 796531
Miesón Harro. Báñeta, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbin, 37. 943 79149 39

Sara Merendeneru. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizenzi, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaila Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urgan. Urbinari Etorbidea, 22. 943 799524
Urtare. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Ihuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu. Plaza Alta de Andazabarte, 943 580066
Mateoketxe Siderria. Zabaldua, 11. 943 692222
Alreaga Gorka. Gobiullara, z/g. 943 690251
Paxine. Erremental, 11. 943 691025
Sarasola Siderria. Betailara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almoresna Siderria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alorea. Polígono 26, 943 551838
Astarbe Siderria. Txortokoteia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 500442
Beneaventura Siderria. Beren Arari etxea, 943 555798
Buzentaru Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Eukaita Taberna. Tomas Alba, 1. 943 551204
Buko. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazabona, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiaño-Errea Basea, 943 555697
Garzategi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiñu Iruri. Foru Emparantza, 11. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibañ-Lur. Nabarra Oñatzi, 1. 943 335255
Ibañ Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Tota Ibilbidea, 25. 943 330030
Irgoien Siderria. Iorralde Ibilbidea, 12. 943 550333
Kayo. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Siderria. Caserio Muñagorri, 943 555647
Las Vegas. Erreketxo plaza, 2. 943 553498
Lizaga Siderria. Caserio Garzategi, z/g. 943 468290
Matka. Nagusia, 40. 943 350038
Mendizulo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oñaribe Itxiki Basea, 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txortokoteia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arcaizemendi, 16. 943 552938
Oñaribe Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petiregi Siderria. Petiregi Bidea, z/g. 943 451788
Rezola Siderria. Caserio Iñizta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyartibide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegui Plaza, 3. 943 332842
Xinguri Berrri. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yale. Camino Oialume, 34. 943 330350
Zapain Siderria. Erreketale Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbitarite. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herentzia, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Alttoa Zabalza. Madariaga auzoa, 943 811186
Alb-Azkotia. Ulloa Urkijo, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriarte. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki. Tremendiarren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaldon. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izeta. Azpuru auzoa, 943 852630
Joanes. Azkibel, 10. 943 853412
Kojka. kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666
Maitte. Ugarte 75 industrialdea, 94385 1103

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Marliffe. Marliffe auzoa, 943 857332
Odara. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurua auzoa, Tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiñofi. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añeta. Eloisaga auzo z/g. 943 812092
Antoa. Barrera kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812369
Biz. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparaniza nagusia, 1. 943 810087
Eszkua Ostalua. B° Izarripa, 24. 94381128
Iruungi. Iñeñor Gurrutxaga, 10. 94308016
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juurtu Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kirio. Loloako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Loa Bide. Landeta, 2. 943816878
Loula Hotel. Loloako Hiribidea, 47. 943151616
Mendizabal. Loloako Hiribidea, 6. 943812001
Nikel Uriñ. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etteri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbezo. Naurde auzoa, 943 810509
Osinaspil. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Pizzo Pablo Vi. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizzo Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa, 333. 943 813442
Uragoa. Loloa auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRIN

Zartagi. Jabetxe Aterpetxe. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteigin Hamburgues. Zalduireta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iruroz, 7. 943 882910
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Belduze. Pza. Belduze, 2. 943 885975
Gotxo denda. Pza. Barrendian, 1. 943 089158
Gorriarte. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Huirarri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 886592

BEASAIN
 KALE NAGUSIA, 26
 943 08 68 55
 BEASAIN

CASTILLO HOTEL

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

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zalduireta, 3.
 Irizki etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161763
 Jankari, Zalduireta, 1. 943 087933

ASADORRETEGIA KATTALIN
 Especialidad en chuletinas de lomo a la parrilla
 Kattoa katea 4 (junto al polideportivo). BEASAIN
 Tfno. 943 88 92 52 / www.kattalin.com

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

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

Rubiorena. Zalduireta, 7. 943 885760
Tri Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txañbanparri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
 Taberna & Jantxoak
 Nafarroa Etorbidea 21 - BEASAIN
 943 888 829

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leizako Erepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA

Agirrebeitia. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artelake (pizzería). Artelake, 1. 943 762537
Azpeitxi. Arane Etxek, 13. 943 762224
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Egurkizta. Arane Etxek, 20. 943 767045
Ereñi Asador. Fraiskozuri Enparante, 1. 943 763851
Etxargi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Etxerri's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Caspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761475
Infernokua. Mañasterreka, 3. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Iruan. B° Elous, 5. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760989
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

Restaurante LASA Jatetxea
 Gastronomía selecta y elaborada - Amplios salones para bodas
 Pabisaio Gaxteko - BERGARA
 Tf. 943 76 10 55 - Fax 943 76 20 29
 www.restaurantelasa.com

LASA

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

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018
Ortiz Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
Sirimir. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tarlufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mahatietegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibaragar, 31. 943 765099
Txañbanparri. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txueringo. Osinbu Auzoa, 14. 943 764863
Zabalá Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berrí. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte. J. M. Gokioitxe, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisía Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokain, 14. 943 191297

Atzoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztlain. Aztlain bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestelkua, 9. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokain, z/g. 943 194242
Ondar Gain. P° Gardetas, z/g. 943 193277
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

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

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

// EIBAR

Aginaspil. Urzu. P° Urquiza, 22. 943 200608
Artia. Pza. Miazón, 7. 943 206348
Aztlain Asador. B° Aztlain, 6. 943 121854
Bossa. Eggogin 7. 943 206763
Birjinatea. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arreguita, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arregait, 16. 943 120865
Irri Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelaitz, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

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

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro. B° Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matariñe. Olatola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztlain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. P° Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Wok 999. Olatoa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelake, 4. 943 768284
Espaloña. Maaila, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatokara. Añolia Auzoa, 943 176122
Ostau. Gudariñen Bidea, 4. 943 768203

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Oslaspe, 1. 943 741244
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibaí-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iruñedo. Pedro Muguruza, 22. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuñu, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Txañrudina. Ermuarribide, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

VIENTO SUR
 Punto de encuentro de los amantes del vino
 Bernardo Ezanarro, 17. 943 03 34 53

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Ardua. Fuerte San Marcos. 943 522271
Azart. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alia Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zabaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbidea-Zentelton. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. B° Zabalbidea, 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225
El Txokete. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereñeta. Zabalbidea, z/g. 943 515913
Ereñerrieko Batzokia. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
Frantilla. Asitargarrakoa bentak. 943 511445
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamburris. C.C. Niessen, 943 521661
Gasztelu Hostal. Andre Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapiton Enea, 943 511086
Izadi. Afalioz, 11. 943 304469
KB. Camilo Zumardía (Alameda), 943 247404
Kil. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuellas. Alia Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Meñe. Alameda Gamón, 2. 943 518392
Merino. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Mesón Extremoz. P° Itxeta, 3. 943 511033
Mugaritz. Avda. Aldea, 20. 943 522455
Orens Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zabalbidea, 12. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarra, 6. 943 514105
Perena. Asitargarrakoa Bentak. 943 515252
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pscinas. Alto Beraur, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperrejo. Zona Aldura, z/g. 943 300455
Sutondo. Polig. Másti-Lodi, z/g. 943 344920
Tai Mahai. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Telpezza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tej. S. Marcos. 4. 943 511592
Ur-Gain. Fontañeta, 943 244745
Venezia Sidrería. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zabalbidea. B° Zabalbidea, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Erezillo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trinbera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Argindegia. Manzaneta, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendialdea, 9. 943 714345
Otraza. Aranzuburu, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Talapatza. Aranzuburu Benta, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Aragindegi Ostalua. Aragindegí etxea, Ezkio, 943 720267
Itsaso Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315
Andeaga. Industriaduna, pab. 1. 943 041007
Lubagoa Berri. B° Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 BARRIO ERRETEGIA SUKALDARITZA
 COCINA TIPO VASCA
 Santa Maria auzoa 943 73 36 22

GIPUZKON NON JAN?

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



Gabiriko Oslatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeita. Meagias, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140655
Astillero Asador. Portu, 3. 943 140412
Azkuete. Alto Meagias, z/g. 943 130500
Belarrak. Portu, z/g. 943 580811
Elkano. Herentete, z/g. 943 140024
Girra taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Irioba. Nagusia, 34. 943 140406
Ixtas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipa. General Amao, 4. 943 140500
Ketari. Txoritoñe, z/g. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naukio. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudentzio. S. Prudentzio, 4. 943 140627
Talari-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoiko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

// HERNANI

Akareggi Siderria. Akareggi Baserría, 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altueta Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arzap. Raza. 8. 943 531056
Arriola. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arriola. Unzuga, 7. 943 206348
Artziak. Zikulaireta, 34. 943 330455
Belzarke Etxea. Ctra. Goizuetak, km 9.5. 943 331569
Benta Beri. Bº Urumea. Arano, 948 514018
Cereales de Oro. Txiritza, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Eizimendi Siderria. Osiñaga Balara, 38. 943 556405
Elorriabi Siderria. Osiñaga Balara, 13. 943 336990
Erioguardua-Enea. Umiñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 15. 943 551267
Exkalo Pizka. Laramendi, 9. 943 33337
Figollaga. Bº Ereñozu, 68. 943 550091
Gala Artoak. Galarteta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikulaireta, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550322
Koko-Lostola Siderria. Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezitago, 5. 943 330986
Iparagirri Siderria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Izardite. Epele, 7. 943 552480
Irtubi. Kardaberaz, 37. 943 555724
Ixtasburu Siderria. Osiñaga, 943 556879
Izardite. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izare. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karero. Juan de Urbeia, 15. 943 552607
Kixkak. Nagusia, 15. 943 330699
Larre-Gain Siderria. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zibutzea, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Oñizola Siderria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Osiña-Enea Siderria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Puerto Beri. Itaroburu plaza, 11. 943 550093
Rifua. Nagusia, 943 550026
Rujina Siderria. Akereggi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
 Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponitz. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxua. Bº Zikulaireta, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pagopaga, 19. Ereñozu, 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkialga, 27A. 943 330656
Nagusia. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel Balera, 2. 943 652116
Oslatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarran, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Ama Lur. Itasargi kalea, 943 644362
Antónxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antzuza. San Nicolas, 943 641800
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Arrika Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Arrota. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arantzazu. Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
 Pº del Muelle, 5. 943 6449 39

Arruainak. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Beri. Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestana. Arkol-Santiago, 38. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubek. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Camina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Colfrado de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danonatz. Dendak, 6. 943 645653
Elketa. Zuloaga, 5. 943 641641
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goñodena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Giell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernanduz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hizuta. Bº Jaizubia, 266. 943 646689
Hondarri. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 47. 943 640455
Hotel Jaizubek. Baserritar Etorbi, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643552
Lo Capa. Minatera, 82. 943 643637
Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaspena. S. Pedro, 67. 943 641917
Juziz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Itide. Itasargi, 8. 943 644622
Kaifela. Itasargi, 9. 943 119965
Kalifornia Hamburgueseria. Nagusia, 65. 943 642552
Kuluxa. S. Pedro, 18. 943 642140
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokete Siderria. Bidasso, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298
Maitine. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Manizator. Ezkuzi, 8. 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 6. 943 643712
Olurta Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Oñizari. 7. de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portu. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Boteta. Inun, 1. 943 641939
Sébastien. Nagusia, 11. 943 640167
Surgari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tirralde. Santiago, 3. 943 645944
Txanbangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urdin. Santiago, 75. 943 646114
Urdin Marisqueria. Bidasso, 10. 943 646114
Zabala. S. Pedro, 22. 943 645611
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska. Euskal Herria, 5. 943 671374

Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017

Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxeparete, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193



// IKAZTEGIETA

Begiristin Siderria. Caserio Iturizoi, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatas, menús...
 S. Lorenzo, 7. 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubaurte. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Afaldegi Bistrotka. Bº Oberlaria, 49. 943 631964
Aizale. Aizale, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Aizale, Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landaburua, 47. 943 624477
Alberto Asador. Aizale, Iparalde, 42-44. 943 630708
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretze. Aizale, Elizabaz, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 630512

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Beri. Aizale, Iparalde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Ariztondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserrri. Ertolazar, 1. 943 627907
Baserrri Asador. Berrotaran, 3. 943 627745
Bidasso. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasso Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632943
Bikote. Pizar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Belbaita, z/g. 943 624521
Biribil Palomera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Café Irun. Leiburatorio, 91. 943 633777
Camina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Corner. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
 Antzerian, 14. 943 61189 24

Don Jabugo. Plaza del Encashe, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Ezkuji. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Ezkuji. J. Tahamias Landaburu, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egin, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zela Bº Behobia, 943 626229
Erota Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estepena. Bº Oberlaria, 51. 943 621962

ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferrión. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabiá. Fuenterabiá, 3. 943 616028
Gambrius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Irdan, z/g. 943 632919
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Hand-Bar. Mayor, 3. 943 628790
haiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarako Odogorri. Bº Meaka, 7. 943 621848
Iñaki Hotel. Avda. Leiburatorio, 27. 943 632622
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630393
Iñaki. Gabiria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoza, 943 630639
Iñigo Asteigui. S. Marcial, 9. 943 628934
Iñigo. Pza. Urteja, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 11. 943 618066
Jaizubia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 624200
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial, Bidasso, 943 639831
Karrakula. Polig. Leiburatorio, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Korbanu. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuzkait, z/g. 943 626561
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625300
La Canasta. Plaza del Encashe, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belakosena, 92. 943 628447
La Lave. Fuenterabiá, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Landaburua, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Arizan. Serapio Mujica, 24. 943 614737
Larun. Javier Esteban Irdan, 5. 943 614011
Lassala. Moularne Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 26. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Irdan, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasso, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621995
Mariño. Zubeltzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621394
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Micón del Jamón. Fuenterabiá, z/g. 943 615066
Mikel. Aizale, Iparalde, 59. 943 626996
Moronda. Figarota, 2. 943 621295
Muga. Junkal Landaburua, 36. 943 620071
Naguro Siderria. Gabiria, 13-ventas, 943 634048
Narosa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Koroñkoti, 19. 943 631914
Nova. Poligono Sorozarta, 3B. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki Sagardotegi. Pº Ibarrea, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Ertzi Taberna. Andreamariga, 1. 943 622890
Ortzei Cerveceria. Luis de Urquiza, 4. 943 611571
Ostaba. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Piccolo. Edificio Plaza de Anaka, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landaburua, 30. 943 630038
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Pisco. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Encashe, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Irdan, 943 612856
S. Marcial. Bº Behobia, 26-29. 943 633645
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabiá, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Inigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarrota, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Triquetle Borda. Oberlaria, 39. 943 623235
Triquetle. Hº Junkal Landaburua, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618392
Txakola. Larrebitz, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Xistia. Fuenterrabia, 8, 943 619317
Virginia. Arbesko Erdura, 19, 943 620795
Virginia. Luis Marcano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Erdura, 5, 943 611992
Wamma's. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (apexioa). Zubiaurre, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1, 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1, 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muñiarbe 39, Itziar, 943 199370
Itzazpe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Anioia auzoa, 943 603052

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13, 943 19 9004

Santuarian. Martadi, z/g, 943 199397
Txinburu-Hurri Sideria. Martadi, 943 199389
Txomin. Martadi, z/g, Itziar, 943 199026
Urberu Sideria. Bº Erriogata, z/g, 943 199327
Zubikarri Buri Gurri. Muñiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñiarbe, 5, 943 372089
Avenida. Hipódromo, 2002, 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo z/g, 943 371412
Buggy Hamburguesaria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607
Dakara. Nagusia, 8, 943 575859
Epel. Golaikale, 1, 943 362701
Errekatxo. Oria Ertoridea, 4, 943 365557
Golegi. Hiruñide Baiara, 1, 943 361404
Jalál. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berasategui. Lodi, 4, 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu bilbildea, 15, 943 370739
Otegi Sideria. Camino Ilarratubeta, 2, 943 365029
Panpan Shangai (chino). Pablo Muñiarbe, 3, 943 371883
Potea. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustín, 13, 943 362720
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tai's. Juan de Garai, 1, 943 371605
Txalart Txoko. Zirkuitu bilbildea, 1, 943 370192
Zurpe. Pº Hipódromo 8, 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia. Hingoinen, 4-6, 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16, 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi ZZ, 943 08 76 74

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

// LAZKORRI

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI



BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea
 Egunkero menua
 Karla
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI



Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 730622
Benta Lohar. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutabaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10, 943 731457
Katlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8, 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10, 943 731751

MIRANDAOLA

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

Txepetxe. Azkiri, 24, 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, z/g, 943 800666
Bartzelona Esnaola auzoa. Z, 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Inautela. Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 25, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2, 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arriaban, 943 715522
Gaztainuzketa. Gaztainuzketa, z/g, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arriaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3, 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3, 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pto del Santo Cristo, 6, 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdulos 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 Sideria. Bº Gaintzurizketa, 943 490295
Ebernerri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guilleme de Lazon, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza. Iruztun, 35, 943 526590
Iriarte-Etxe. Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Iruztun. Iruztun, 60, 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubintzo, 9, 943 521966
Kaialde. Puzentzenare, 6, 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotzerra. Etxa Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea. Urune, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxori. Etxa Salaberria, 12, 943 527897

Orkidea. Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores ceras y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 492051
Sagardotegi Sideria. Alto de Altamira, z/g, 943 525441
Sahtasa. Z, 943 529244
Sorgin Taberna. Guilleme de Lazon, 943 527945
Tiñelu. Zubintzo, 2, 943 527946
Zaldiak. Ayda, Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubintzo, 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

Intxusal. Pza. Industrial, 6, 943 755091
Landa. Garagara, 32, 943 756028
Luzakile. Mendarotzabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarotzabal, 2, Garagara, z/g, 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierria, z/g, 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g, 943 801166
Pabdi. Lierria, z/g, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jarri-Tokki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g, 943 603044
Kalbario. Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Karriak Zaharria. Muelle, z/g, 943 603954
Mirra. Poligono Mirra, 943 603130
Pikua. Bº Laranga, 629 103780
San Juan. Bº Laranga, 13, 943 603167
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

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

Alhambra. Bº Arraiga, 943 491230
Amazkar. Casa Zametala, 943 492783
Anixeta. Bº Altabar, 943 490306
Arista Asador. Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g, 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10, 943 490066
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491261
Bideharte Sideria. Arraiga-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain. Zuzamabar, 9 Ugaldeho, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuzamabar, 72 Ugaldeho, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
Garbana. Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altabar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxixu Asador. Bº Ugaldeho, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20, 943 490021
Irunderrene. Bº Altabar, 1, 943 490535
Isaspi Sideria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kaspe. Tomola, 21, 943 491254
Lala. Lande, 3, 943 493839
Lintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469, 943 492000
Lushe. Ugaldeho, 943 492101
Marcos. Zelamusi-Polig. Ugaldeho, 943 494390

Masusta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de Mercado con toques actuales
 Iñurria Bidea, 2 (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 491206
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola. Tomola, 2, Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g, 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutz, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai. Bizardari plaza, 2, 943 492120
Toki Auzo. Zuzamabar, 24, 943 490074
Tolare. Tomola, 20, 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikierrri Sagardotegia. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدuburu Bidea, 15, 943 260531
Zubereta. Bekosoro, 1 (Bº Iruztun), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

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

Garxto. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Luz) 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA
 OSTATU
 Herriko Plaza, LABERRIA
 Tf. 943 885 829 - Fax 943 884 189

// OÑATI

Arkope Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikuzel. Gantib, 17, 943 782483
Debaterra. Udaluz zaharria, 5, 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 1, 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
García. Albezo, 27, 943 782020
García. S. Lorenzo, 29-31, 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305

Etxe Aundi
 hotela-jatetxea
 Solapas para BODAS
 de hasta 200 comensales
 • Recepciones de empresa
 • Menús especiales de fin de semana
 Torre Auzo, 9
 www.etxe-aundi.com 943 781956

Hospedaria. Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruztin. Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83, 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 943 782533
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olauxa. Olauxa, 8, 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 1, 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumetregi. Torre Zumetregi, 943 540000
Urbe. Errekalde, 32, 943 781192
Urbako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxio. Urritxio, 19, 943 783479
Urtiaga. Urbirri, 33, 943 780814
Zelai Zahal. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zort. Bº Zubilaga, 2, 943 783545
Zuzam. Bidebarrieta, 6, 943 716229

GIPUZKOAN NON JAN?

// ORDIZIA

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

ALTAMIRA JATETXEA
ALTAMIRA JATETXEA
- MENÚ DEL DÍA - COCINA TRADICIONAL Y MENÚ ESPECIAL - COCINA TRADICIONAL ELABORADA
Altamirako kirolegunea - ORDIZIA
685 794 755 / altamira@igeri.net

Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe, Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz, Anpuero, z/g. 943 160471

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

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

Oiangui, Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzería), Pza. Domingo Urnauer, 4. 943 160241
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidrería, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN
ostatu - jatetxea
Sukalde eta azoka berresusnatzak:
- Babarrunak - Arrantzak bereizitak
- Arizkoak lehoak - Iratsagarria
- Baserriko olioak - Arrimua
Erretzet berresusnatzak Gostak
Erretzio plaza - ORENDAIN - Tf: 943 65 30 40

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nca. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anbilla, Abeslari, 2. 943 832309
Ardera, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz, Abeslari, 4. 943 831657
Erota, Olaskoetia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Alta Lerbundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Baleria, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kaxolita Asador, Bº S. Martin, 943 831407
Kolan Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475
Lorezu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Onden, Ortizala Auzoa, 44. 943 830883
Orriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 837511
San Martin Asador, Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarian, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Asador ITXUNE Jatetxea
- Menú del día (lunes a viernes)
- Platos combinados, hamburguesas...
- Amplio comedor para 100 personas
- Despedidas, celebraciones...
Gabiariela, 14. Tf. 943 16 48 44 ORMAIZTEGI

KUKO
jatetxea
Berjaledegi Plaza z/g
Tel: 943 88 28 93 ORMAIZTEGI

// PASAIA

A Coruña, Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbreta, Arraulari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola, Eskandian, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalantei, 21. Anbo, 943 521552
Botero, Pza. Etreka, z/g. 943 398470
Busturia, Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbel, Ctra. Jaizbel, Donibane, 943 511003
Cantina Pintxos, Camino de Puntres, z/g. 943 525525
Casa Cámaras, San Juan, 79. 943 525899
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271
Colradia, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dali, Hararretaba, 8. Anbo, 943 511180
Dax, Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra, Eskalantei, 1. Trintperre, 943 404424
Erdibaneta taberna, Arandegi, 8. 943 247246
Ereka, Pablo Enea, 14-16. Trintperre, 943 390357
Erekitxu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Ezer Osa, Eskalantei, 9. Anbo, 943 525696
Etxe, Eskalantei, 40. Anbo, 943 513362
Ganbara, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Golmerr, Eskalantei, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arraulari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintperre, 943 394026
Izeta, Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Izorra, Pº Euskadi, Anbo, 943 340164
Izkia, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juntxo, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Orsar, 8. Anbo, 943 515414
Marisul, Ensalada, 18. Trintperre, 943 394751
Marxulo, Euskadi Etorb., 2. Trintperre, 943 399062
Marxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Alte, 8. 943 394944
Nicolaosa, Ensalada, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80.943 392306
Pitxulo, Eskalantei, 118. Anbo, 943 520770
Romerai, Eskalantei, 40-42. Anbo, 943 520032
Tarranta, Azkuene, 2. Trintperre, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 943 523852
Yola Berri, Plaza Santiaño, Donibane, 943 341353
Ziargoa, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzoa, Ensalada, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkia, Zubiano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador, Ezozta, 7. 943 751002
Bordeta Justo, Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzta, Santana, 18. 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90
Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA
Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatari!
Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

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

Aldaki, Bachiller Zaldua, 16. 943 653649

ALLIRI
Pintxos, bocadillos, platos combinados...
Paseo Alliri, 13 (Junta a RENFE), 943 65 56 94

Amaroz, Bº Amaroz, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 674045
Astesuarra, Herrenos, 18-20. 943 673186

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arosteguieta, 16. 943 673381
Bidebide, Usabal Kirolegia, 943 577573

Botarri
Jatetxea
C/ ORIA Nº2 - TOLOSA
TE. 943 65 49 21
www.botarri.com

Burruntzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia, Gorri plaza, z/g. 943 616685
Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR
GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y TAPAS
AMPLIA CARTA DE VINOS
MAS DE 160 ROTAS
VENGA A PROBAR NUESTRO
MARTINI CASERO... ¡PERPETUA!
Santa Clara, 6 - TOLOSA - 943 01 75 62
www.casajulianertolosa.com

Eguzkitza Sidrería, Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaltz, Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza, Gudari, 14. 943 652941
Fronton, S. Francisco, 4. 943 652941
Gongolatzko Goxolegia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Iargi, Pza. Gioxoko, 1. 943 654229
Iratxo, Pablo Gorrabal, 29. 943 675237
Iruia, Amaroz, 10. 943 119828

ILLARGI
Bar-Delicatessen
* Pintxos especiales
* Distribuidor oficial de Bodegas
Astorio & Manzo
Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA
943 65 42 29

irratxo
Pablo Gorrabal 29 TOLOSA Tf. 943 67 80 37
Ertzabatak - Rozabak - Plater konbinatuak
Pintxos - Bokatari - Bistrotak
Hamburguesak - Sandwitchak
Haurtzatze menua

IRRINTZI
Pintxos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

Isastegi Sidrería, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655775

K - 2
Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

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

LANBROA
Cuidada variedad de pintxos
Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea, Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aido, Bº San Esteban, 39. 943 651799
Nugica Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nicolas Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Errenteria, 10. 943 016780
Ordizia Berberri, Pº Martin J. Iraola, 67. 002725
Plan B Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Ore A. Larramendi, 8. 943 598486
Sausta, Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4, Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trintkele, 1. 943 108800
Tolosaidea, N. Irún-Madrid, km.43. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

TRIANGULO
TOLOSA
BONATA DESDEBERRINAR-ENTISALADA BEREZIK
PINTXO AUKERA ZABALAK
PLATER KONBINATUAK - HAZIOAK
» TRIANGULO PLAZA TOLOSA

Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería, Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna, Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalari, Inazabal, 21. 943 330625
Aitua, Bº Lategi, 943 554917
Adara, Bº Gobiuru, 37. 943 552036
Benta, Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi, Bº Gobiuru, z/g. 943 300131
Bosteko, Eratzu, 943 337357
Etxeta Sidrería, Bº Otzarán, 34. 943 556981
Erpioien, Egoien, 26. 943 551089
Guria Sidrería, Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería, Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Sidrería, Ctra. Urnieleta-Lasarte, 30. 943 365688
Olanume Sagardotegia, Bº Erpioien, 18. 943 556683
Oñyl, Pol. Erpioien, 943 555786
Polideportivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Santxo 'Moko' Sidrería, Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola, Etxubeta Baseria, 943 556981
Zaldunegi, Inazabal, 34. 943 551008

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230



Apain. Iñarrizeta, 18. 943 725887
Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796



Etxaburu Merenderoa. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugilegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Arizaga, 18. 943 532292



JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparagirre, 10. 943 721465

Navarro. Iparagirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725859
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiarretoa, 6. 943 370344
Arratzain Eretegia. Arratzain Baserrria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altezarua, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxeaste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Iluñe Sideria. Bº Txoko Añde, 943 371649
Iratxo. Borda Beri, 5. 943 3619135
Kuenteno. Utxoko-Añde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugalde, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekania Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Iratzo, 6. 943 361398
Txipi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13. 943 360466
Urdaira Sideria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Añde, 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 691210

Ongi Etxori. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxaboko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558
Txapelund. Berria, 23 bajo, 943 696449
Urritze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kizkorriburu. Otxeta Agroaketa, 6. 943 501086
Nahalal Asador. Sta. Fe, 9. 943 887146
Urika. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Santa Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 680044

// ZARAUTZ

AITEN - ETXE

Un clásico de la pañilla al borde del mar
Elkano, 3. 943 831825

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 2. 943 830549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabiku, 10. 943 133457
Bardetza Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure-Txokoa. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santurbi plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzasa parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Kleru. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabiku, 2. 943 890168
Nabarro Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561
Nabarraz. Barren Plaza, 3. 943 13519
Obregon Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Malecón), 943 030355
Talai-Berri Txokolond. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telesefor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Poil. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 9. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzarte, z/g. 943 801293

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udalebeke Plaza. 943 801799

// ZESTOA

Agustin. Ucker, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Bañerino de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iratza, 943 147344
Iratza. Erriola Etxea z/g. 943 147067
Katzela. Caserio Katzela, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Hiribidea, 3. 943 147954
Lorentza. Iratza, 9. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txinduri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belarriz. Jan. Beibategi Baserrria, 943 694800
Elizondo Panbakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Pañilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro Mari Otaño, 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 Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulañegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAILA

Abeji-Leku. Zelai Talasso Hotel, 943 865166
Abegi Sideria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Patxita Etxeberreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estaziozki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143494
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munizoro. Ctra. 69-2835 km 7. Oikina, 943 147683
Talai-Pa. Asador. Faro Zumaila, 943 861392
Talaia. Santigo Auzoa, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutubaga, 8. 943 860571

TTAKON

Pintxos, raciones y Jamón ibérico
Izastam, 3. 943 86 52 89

Txorrena. Oikoa plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upeña plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaila Hotel. Iratza, 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Etxaloa, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BIDEZAR

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



Hotel Restaurante
Hotel Restaurante Etxebarri, ZUMARRAGA, 1. 943 7212 (Tx. 9437000), Fax 943 72 4474



KORTA TABERNA
Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 30 (Etxa). Tfn. 943 79 82 66



SASKI
en la cuesta de los costeros
PIEDAD 4 - ZUMARRAGA
saskitaberna@gmail.com

Txurru. Argixo taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. 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

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 diciembre, podemos disfrutar de pescados de temporada como el txipirón, la lubina, la aneja o corvina, la dorada, la erla... Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txixarro, el Rape o la Merluza. Además, de cara a **Navidades**, en Espe se preparan y se sirven a domicilio **Cestas de regalo con pescado fresco o marisco, así como Mariscadas a medida según presupuesto**. Espe abre de martes 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.



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona... **Ongi etorri!**

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **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...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larranaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larranaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

UAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93

Dirigido por **Julian Azkune** y **Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE persigue una doble finalidad: Por una parte, poder comprar **buen bacalao de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir de Zumaia y en todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, desalado...). Por otra parte, ofrecer **todo lo necesario para preparar una comida**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamonés ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León, Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...). **Carnes congeladas** -también se reservan en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal...) y una gran variedad de **Vinos** (Rioja, Navarra, Ribera, Rias Baixas...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering**.



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



CASA SANTOÑA: DEL MAR A LA MESA

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 12 - DONOSTIA - TF. 943 434 846

CASA SANTOÑA es una empresa familiar que se dedica a la **fabricación artesanal de productos del mar desde hace más de 30 años**. Desde primeros de Octubre y después de nuestro paso por la Feria Gastronomika en el Dpto. de Atención al cliente y distribución y **Gorka Irisarri** (Socio y Chef Manager de Danontzat Gastroteka en Hondarribia) en el Dpto. de I+D. Nuestra especialidad son las **Anchoas del Cantábrico, producto en el que somos líderes de un mercado muy selecto**, así como otros derivados del mar, como son la **Sardina Ahumada** (Ganadora del pintxo medieval 2014) **Atún, bacalao, salmón y salazones como Mojama, maruca y Mujol, todo de fabricación artesanal y producción propia**. También contamos con nuestro "Sabor Tradicional", **encurtidos de la huerta murciana** y de nuestra bodega **Lambuena, (D.O. Ribera del Duero)** que ofrece buenos caldos a muy buen precio, aparte de otros productos variados que completan el buen sabor de los productos artesanos. Durante los fines de semana del mes de Diciembre ofreceremos **degustación y venta** de nuestros productos para que podáis conocerlos mejor y llevar a vuestras mesas, el mejor regalo para las Navidades.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



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 **terceras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

Nuestra mejor tarjeta de visita, la **calidad**

- ✓ Carnes de máxima calidad al mejor precio
- ✓ Chuleta de buey, solomillo, ternera, cerdo...
- ✓ Venta a Hostelería
- ✓ Venta directa al público

**¡¡Acuerdate de nosotros
en Navidades!!**



*La familia de Carnes Valentín
os desea unas felices fiestas*

URTE BERRI ON!

... y ahora, distribución en exclusiva de los vinos

TUERCEBOTAS

- Tuercebotas Tempranillo blanco
- Tuercebotas crianza Graciano tinto

MEDIEVO

- Cofrade tinto 4 meses en barrica
- Medievo Crianza
- MDV Verdejo

