



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

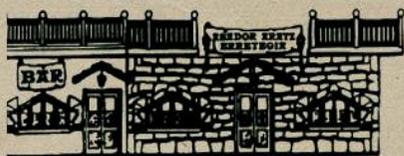


ABENDUA ETA URTARRILEAN: IGELDOKO IDIA!!
¡¡EN DICIEMBRE Y ENERO, AUTÉNTICO BUEY DE IGELDO!!

Aratz erretegia



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



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

// aurkibidea índice

- > **iritziopinió**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Esencia de vid (Dani Coman) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 8
- > **berrigoxoak noticias consabor**
Astotox Eguna de Lazkao.
Zoro Feri de Deba.
Txakoli Eguna de Getaria.
Primeras ferias del año.
Arranque de la temporada del Txotx 10
- > **jakitea elkarte**
Premio Kaiku de Plata para Jakitea 12
Campeonato de Gipuzkoa de parrilla 13
- > **azalean en portada**
Belaustegi Baserría (Elgoibar) 14
- > **euskadigastronomika**
Goierri: Territorio Idiazabal 16
- > **erreportajea reportaje**
Tras la pista de Catalina Goya de Echezarreta . . 18
- > **comiendo con...**
Andoni Pablo (Bacalao Urantzú) 24
- > **kartara alacarta**
Etxe-Zahar (Oiartzun) 26
- > **pilpilean aldente**
Tiempo de Alubias en Gasteiz (Donostia) . . . 28
Buey de Igeldo en Aratz Erregetgia 28
Campeonato de txistorra de Ordizia 29
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com . . . 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin dormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azalaportada

Ensalada templada de txipirón con txangurro y vinagreta de soja
(Restaurante Belaustegi Baserría. ELGOIBAR)
Receta en pág. 15

// Catalina Goya. Patrimonio guipuzcoano

En este número de Ondojan.com incluimos parte del dossier que publicamos en el número de diciembre de Goierriko Gida, recogiendo la historia de Catalina Goya de Echezarreta, una cocinera nacida en Mutioloa en 1912 que se formó culinariamente en Bilbao y que, al regresar al Goierri, dio innumerables clases de cocina y escribió un libro que en 180 páginas recoge alrededor de 525 recetas de cocina que abarcan desde la tradición más casera a las más altas cumbres del refinamiento culinario. El libro de Catalina Goya de Echezarreta ha sido una biblia para muchas madres y abuelas goierritarras, algunas de las cuales todavía utilizan, a día de hoy, las recetas de la difunta guisandera. ZUM Edizioak ha recuperado la memoria de Catalina Goya de Echezarreta, pero la importancia de su legado debería ser tenido en cuenta por nuestras instituciones y las autoridades gastronómicas de nuestra provincia, pues por su calidad y cantidad, estamos ante un patrimonio culinario que debería ser dado a conocer a los cuatro vientos y aprovechado por todos los guipuzcoanos.



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

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzarri esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



LOS SOLES QUE M3S CALIENTAN

(Art3culo originariamente publicado los d3as 19 y 26 de diciembre de 2014 en la secci3n Gastroleku de Noticias de Gipuzkoa)

Pasados ya unos d3as, parece obligado comentar brevemente alguno de los aspectos m3s positivos de ese carrusel de distinciones (soles, recomendaciones e inclusiones) con que la prestigiosa Gu3a Repsol (heredera directa de la Gu3a Campsa) ha distinguido a los restaurantes de nuestro entorno guipuzcoano para este a3o pr3ximo. Ante todo, hay que destacar que nada menos que cinco restaurantes de este territorio, los donostiarras **Arzak**, **Mar3n Berasategui** y **Akelarre** as3 como el oiartzuarra **Zuberoa** y **Mugaritz** de Errenteria revalidan en esta edici3n la m3xima calificaci3n, es decir, tres soles. Tamb3n mantienen inc3lumes los dos soles **Alameda** de Hondarribia, **Elkano** de Getaria y el hernaniarra **Fagolla**, as3 como, los donostiarras, **Miram3n Arbela3tz** (que desgraciadamente cerr3 este pasado diciembre), **Mirador de U3ia** y **Xarma** que al fin fue incluido en la edici3n pasada. Hay que hacer una consideraci3n especial -para evitar malos entendidos- de un restaurante que queda con un sol de los dos que ten3a. Se trata de **I3igo Lavado** de Irun, (ahora Singular I3igo Lavado). La explicaci3n nos la ofrece la propia gu3a: "Tras una reforma a fondo de sus instalaciones, se ha producido un cambio de rumbo transcendente, fusion3ndose en un 3nico espacio la culinaria de alto nivel de este cocinero vanguardista como es I3igo Lavado con propuestas diversas, m3s asequibles e informales, adoptadas seg3n la ocasi3n y gusto del consumidor. Sin bajar la calidad del producto y preservando el genuino sabor y la creatividad."

En cuanto al fondo de las novedades el **Exeberri** de Zumarraga, **Kokotxa** de Donostia y **Gatzelumendi Antxon** de Irun, obtienen su segundo sol, mientras que cuatro locales logran el primero: **Casa Urola**, **Agorregi**, y **Narru**, los tres en San Sebasti3n, as3 como **Lasa** de Bergara del incombustible **Koldo Lasa** que recupera por su perseverante calidad dentro del m3s puro clasicismo el sol que tuvo ya hace unos a3os.

El reconocimiento al restaurante de Zumarraga es todo un intencionado gu3o a la tradici3n bien entendida y consolidada, que muchas veces no se valora. Del estupendo restaurante donostiarras de **Dani L3pez** hay que destacar que era el deseado desde hace a3os en todas las quinielas. Es inequ3voco el comentario de la Gu3a: "Dani L3pez es un cocinero excepcional que mantiene el pabell3n de esta casa en lo m3s alto de la alta exigencia local. Producto de categor3a, refinamiento exquisito, manipulaci3n m3nima y sabores aut3nticos, ideas del mundo con identidad propia". Vertiginoso ha sido el recorrido hacia los bisoleados del restaurante irunda-

ANTE TODO, HAY QUE DESTACAR QUE NADA MENOS QUE CINCO RESTAURANTES DE ESTE TERRITORIO REVALIDAN EN ESTA EDICI3N DE LA GU3A REPSOL LA M3XIMA CALIFICACION, ES DECIR, TRES SOLES.



rra. Ya que la obtenci3n del primer sol fue en la edici3n anterior. En la actual, se le reconoce plenamente: "**F3lix Manso** con la complicidad de su propietaria **3ngela Basabe** est3 alcanzando con sus osadas propuestas, diferentes y perfeccionistas, el m3ximo nivel culinario y no s3lo a nivel local". Entre los restaurantes que lucen por vez primera el preciado sol se encuentra uno que estaba m3s que cantado, el renovado **Urola** de la Parte Vieja donostiarras. Su glosa en la Gu3a es bien expresiva : "**Pablo Loureiro**, quien fuera tantos a3os soporte culinario del **Branka** donostiarras, est3 reverdeciendo los laureles de este renovado establecimiento, en base a un producto excepcional con f3rmulas imperecederas y la dif3cil sencillez de lo sublime." Del **Agorregi** que tras muchos a3os con la R (de recordado) obtiene por fin el sol y este elogioso comentario: "**Gorka Arzelus** sintetiza las mayores virtudes de un cocinero sensible, con ofertas que no caen en la rutina ni en la improvisaci3n y que enganchan". Y por fin, otro de los nuevos entorchados, **Narru**, con un preciso comentario a su distinc3n "Hace ya un tiempo que el joven y experto cocinero donostiarras **I3igo Pe3a** reubic3 su anterior negocio, en esta privilegiada zona (bajos del hotel **Niza** en el paseo de La Concha) manteni3ndose fiel a sus conceptos culinarios de excelso producto y elaboraciones plet3ricas de sabor".

Los otros, m3s all3 de los Soles

Pero no se acaba la vida en los soles. Porque dentro de esta propia gu3a hay interesantes descubrimientos o eclosi3n de cocineros emergentes as3 como confirmaci3n de sitios apasionados de mucho futuro la mayor parte de ellas o incluso algunas ya asentadas con brillante actualidad y que se les augura un porvenir muy soleado a todas. Tiempo al tiempo. As3, aparecen nuevos recomendados, (con una esclarecedora R), como los establecimientos donostiarras **Elosta**, con **Mikel L3pez** (hermano de Dani





del Kokotxa) **Eme Be Garrote Grill** de **Martín Berasategui**, **Zazpi** con el joven **Paul Arrillaga** (posiblemente la revelación de este año) y esa espectacular taberna de la Parte vieja, **Zeruko**. Todo ello sin olvidarnos las recomendaciones del emblemático **Chalcha** de Eibar, con nueva dirección, así como el magnífico asador **Trinkete Borda** de Irun. E incluso, retomando la meritada consideración que antaño llegó a poseer, **Sebastián** de Hondarribia, por su destacado buen estado de forma en la actualidad. En cuanto al citado restaurante **Sushi bar Elosta** (Paseo de Colón 41) es difícil de encasillar este desenfadado y acogedor establecimiento de cocina fusión con brillantes toques de cocina japonesa así como platos de culinaria vasca, mediterránea y sobre todo peruana. Todo desde la máxima calidad y equilibrio que el reconocido cocinero, **Mikel López** cuida con rigor y mimo. Con carta de cocteles y de gin tónicos de mucho nivel. En el emergente bar **Zazpi** (San Marcial, 7) **Paul Arrillaga**, un joven cocinero con una trayectoria ejemplar ha montado su propio negocio en un local de atractivo diseño donde pone en valor lo aprendido realizando en este llamémoslo *gastrobar* una culinaria primorosa y personal, con excelentes elaboraciones modernas pero con bases de siempre, en la que destacan los soberbios guisos y los puntos de cocción precisos en platos y pintxos como el coulant de patata y yema, el bacalao con ajoarriero de sus callos, la singular kokotxa ibérica (de papada de txerri) y el irrenunciable ravioli de rabo en su jugo glaseado. Todo ello, además, a precios muy comedidos. En **Eme Be Garrote Grill**, **Martín Berasategui** ha vuelto a sus orígenes donostiarros en el mismo lugar (en el barrio de Igarra) en el que, hasta hace no mucho, se ubicaba la destacable **sidrería Urkiola**, reformada con un estilo moderno pero enraizado y confortable, al que han definido como “euskandínavo”, ofreciendo una cocina de mimado producto, con atención especial a las elaboraciones a la brasa y a los guisos tradicionales, puestos al día. Aparece asimismo recomendado el bar **Zeruko** (Pescadería, 10), coincidiendo en el año en que ha perdido **Joxean Calvo** a su inolvidable hermana **Marily**. Joxean es un tasquero local de larga tradición familiar y autodidacta, apasionado de la culinaria en miniatura que oferta imagi-

nativos y originales pintxos que se pueden disfrutar tanto en barra como en mesa, componiendo un interesante menú degustación. Creaciones como Hoguera, Rosagante, Gilda en cuchara, Hamburguesa de chipirón, etc... Sin olvidar un genial trampantojo de postre: Bob limón. Posee una de las barras más espectaculares, y no solo de esta ciudad. Finalmente, me atrevo a realizar, a botepronto, una modesta profecía de andar por casa, que consiste en vaticinar que engrosarán la lista de calificaciones de más relumbrón en las guías venideras sitios como **Gure Txokoa** de Zarautz **Izkiña** de Pasaia, **Danako** de Irun, y los donostiarros **Zelai Txiki**, **Hidalgo 56** y **Txuleta**. Y a buen seguro irumprirán en ésta y otras guías sitios como el imaginativo **Xera Gastroteka** de Errenteria, los donostiarros **Kenji Sushi bar**, **Azkena** (un bareto increíble del mercado de la Bretxa), **All i Oli** de Martutene (genuina cocina catalana de montaña), asador **Bebarri** de Tolosa, **Abarka** de Hondarribia, **Kuko** de Ormaiztegui, **Iturrieta Bebarri** del barrio donostiarra de Igeldo y **Jauregi** de Aia entre otros.



Fotografías: De izquierda a derecha: Dani López (Kokotxa); Pablo Loureiro (Casa Urola); Koldo Lasa (Lasa); Ángela Basabe y Félix Manso (Gaztelumendi-Anxón)

Fotografías de Ribxar Tolosa salvo la del Gaztelumendi (Anxo Badia)

ESSENCIA wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

ESENCIA DE VID

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



MAHANA- PASIÓN DE PADRE

Mahana 2012 nació hace aproximadamente cinco meses. Es el tercer vino de la serie limitada de **Winelotseries**, de la que soy partícipe junto a **Asier Sesma** y **Josemi Sánchez**.

Desde mi punto de vista, es un vino con gran personalidad. Para conseguir lo que se encuentra en la botella tuvimos que catar unos cuantos vinos procedentes de diferentes viñedos del valle del río Bibei, en la Ribeira Sacra. Barricas de 600 litros, tinos de 1.200, 2.000, 2.400 y 4.000 litros, depósitos de cemento, de inoxidable y de resina. Finalmente hicimos el ensamblaje que creímos conveniente para reflejar el carácter de los vinos de la zona y embotellamos 1.332 unidades.

Mahana es fiel reflejo de la personalidad de los suelos sobre los que se asienta el viñedo, en vertiginosa pendiente hacia el río Bibei, y del clima que lo nutre. Las pizarras aportan esos aromas y sensaciones que recuerdan al grafito, a la mina de lápiz e imprimen finura y originalidad al conjunto de aromas. Las arenas proporcionan excelente frescura, profundidad y elegancia en boca. Por último las arcillas, que aportan un extra de volumen y untuosidad en boca.

La Godello, protagonista en el coupaje de variedades con un 80%, aporta sutiles aromas

de cera de abeja y boj en nariz, acompañados por las notas alegres y frutales del Albariño y los matices aflorados de la Doña Blanca.

Un vino en gran estado de forma pero que irá incluso mejorando según vaya envejeciendo en la botella. El nombre hace referencia a las mariposas negras que pueblan los viñedos de la zona.

En resumen, que el vino está rico-rico... ¿qué va a decir si no un padre de su propio hijo?

Ya sabéis, podéis probarlo aquí en el nuevo ESSENCIA Wine Bar & Store, en el 42 de la calle Zabaleta de Gros. Salud!



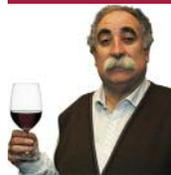
Encuentra más artículos de **Dani Cormán** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroweb!

DI... VINOS

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



CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL BRUT

El Grupo Torres es el nuevo distribuidor exclusivo en España de Lanson, casa que elabora Champagnes de gama Premium, de estilo único y apreciados a nivel internacional. Es una de las bodegas históricas más prestigiosas de la región de Champagne, en Reims. Predomina en la mayoría de los Lanson la variedad pinot noir, que les confiere cuerpo y estructura, mientras que la chardonnay les aporta elegancia, delicadeza y complejidad aromática. Los champagnes se elaboran siguiendo el método tradicional desde hace más de 250 años, sin fermentación maloláctica, una técnica que permite preservar

toda la acidez natural de las uvas y exaltar, a su vez, los aromas frutales y el frescor y la vivacidad del champagne. La empresa fue fundada en 1760 por Francois Delamotte, y en 1810 pasó a propiedad de Jean-Baptiste Lanson, que le dio su nombre. Ya en el siglo XIX era una de las bodegas más famosas al convertirse en proveedor oficial de tres de las casas reales más importantes de Europa: Suecia, España e Inglaterra. Las uvas que forman el coupaje típico del espumoso por excelencia (Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier) proceden



de entre 50 y 60 crus o pagos diferentes, lo que da una idea del mimo y el tesón con el que Lanson cuida este Champagne. A la vista llama la atención, sobre todo, al color característico de la Pinot Noir. Lanson Black Label Brut en copa tiene un color amarillo pajizo con reflejos ligeramente ámbar. En nariz resulta intenso con aromas primaverales de flores, hierbas aromáticas y frutas exóticas (fruta de la pasión), todo ello en perfecta armonía sobre un marcado fondo cítrico. Más tarde aparecen sutiles notas de pan grillé y miel. En boca, la fruta bien madura da una sensación de plenitud, frescor y ligereza al mismo tiempo, con una justa acidez muy bien integrada. Cierra con un largo final de maravillosos cítricos. Precio aproximado en tienda especializada: 30,00 euros.

Eguberri On! a disfrutar con amigos, familia y con buenos vinos.

Encuentra más artículos de **Manu Méndez** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroweb!

AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA

Zorionak Donostia!



Una original y deliciosa bavaoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la víspera de San Sebastián.

Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77

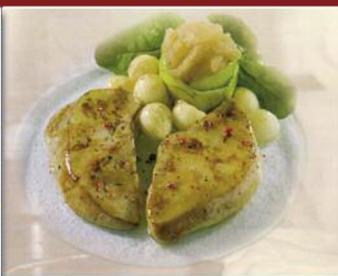


...sin olvidar nuestra distribución exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería

PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS



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



BURP...!

ARNAU ESTRADER

(Zarautz beer company)

Abendaño 2-2 ZARAUTZ

www.zarautzbeer.com



GAR & GAR

Se puede decir más alto, pero no más claro. Gipuzkoa está en el punto de mira de los cerveceros más exigentes, cada vez son más los elaboradores de cerveza artesana en nuestro entorno. Este recién estrenado **2015** tiene muy buena pinta, van a nacer más fábricas y más ferias de cerveza artesana que nunca. Esta vez, son los hermanos **Jabi** y **Jose Ortega**, donostiarras al 200% y los creadores de la nueva cervecería **Gar&Gar**, me invitan a su fábrica de **Martutene**. Su nueva puerta *graffiteada* con mucho arte, nos indica que son gente joven y con ganas e ilusión de hacer buena birra.

Antes de empezar el *tour* cervecero, me explican que empezaron, como muchos, con el clásico kit de iniciación casero y probando a elaborar diferentes tipos y estilos de cerveza. Tuvieron un éxito rotundo en su cuadrilla, que les animó a dar el gran paso: montar una Micro-cervecería.

El sitio es acogedor, nada de cuatro paredes blancas y frías, tienen un buen recibidor y próximamente dispondrán de una zona donde degustar sus cervezas con algo de picar. Actualmente trabajan con la ya famosa **Slowbeer de 250 litros**, donde pueden elaborar artesanalmente de 2.000 a 4.000 litros de cerveza al mes.

Utilizan malts inglesas y alemanas de gran calidad, y no escatiman a la hora de añadirle a sus recetas lúpulos de diferentes denominaciones.

Ahora ya elaboran y **comercializan 3 cervezas distintas**, para ello emplean nombres de diferentes barrios o lugares de su querida Donostia.



La primera se llama **Zurriola**, una cerveza de estilo *Blache de trigo*, de color pálido, y como suele ser este estilo, suave y refrescante. **Urumea** es una *Pale ale* rebautizada como *Donostiako Pale Ale*, cerveza clara en color pero con aromas intensos a frutas tropicales gracias al lúpulo. Y por último la **Igeldo**, de estilo *American Amber Ale*, la más cañera de sus tres creaciones: solamente utilizan lúpulos americanos, garantía de aromas y sabores frescos y únicos.

Podéis encontrarlas en diferentes bares y en tiendas especializadas, como **Pantori** (c/Reina Regente 4, Donostia). Y no dudéis en contactar con Gar&Gar, son gente maja que os enseñará la fábrica sin queja alguna.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

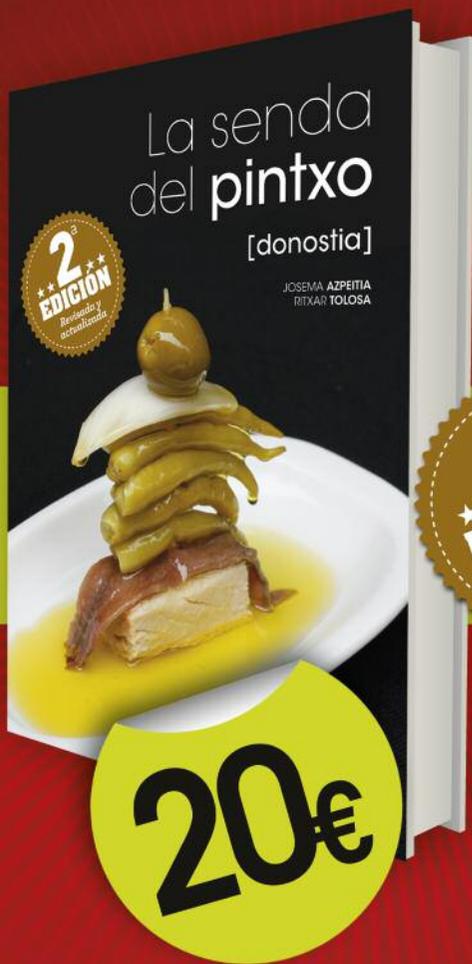


jaialai, dantza bai ala bai!

EZKONTZAK ETA JAI ALAIAK

www.jaialaidjs.com


LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



CONSIGUE ESTE
LIBRO EN LOS
MEJORES BARES
DE PINTXOS
DE DONOSTIA
O PÍDELO EN TU
LIBRERÍA HABITUAL



**2º EDICIÓN
REVISADA Y
ACTUALIZADA.**
MÁS DE UN 30%
DE MATERIAL INÉDITO

*También puedes
adquirirlo por internet
en www.elkar.com*

UN LIBRO DE  **ZUM**
edizioak

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

ASTOTXO EGUNA EN LAZKAO



Una nueva edición del Astotxo Eguna tendrá lugar en Lazkao, como es tradición, el domingo siguiente a la festividad de Reyes, este año, el día 11. La jornada estará marcada por su ambiente festivo y un intenso programa de actividades que dará comienzo en la Plaza de Euskadi, escenario de la cuarta edición de la calificación de burros de las Encartaciones y del XV Concurso de Gipuzkoa de Burros. Txistularis y trikitilaris amenizarán la feria durante todo el día. A las 12:00 se celebrará la Misa Mayor, con la participación de la Coral Lazkao, y previamente se cumplirá con la tra-

dición de adquirir las obleas, previamente bendecidas en el convento de las monjas cistercienses. El acto central, en él reside el verdadero espíritu de esta fiesta, es la representación viviente de la huida de la Sagrada Familia a Egipto, una conmemoración centenaria que se da cita en las inmediaciones del Palacio del Duque del Infantado. Se trata de una tradición muy arraigada, que se celebra casi ininterrumpidamente por las calles lazkaorras desde 1652 y en la que intervienen unos doscientos jóvenes.



Zoro Feri en Deba

El sábado día 3 Deba albergará un año más la Zoro Feri, organizada por el ayuntamiento. El programa de esta Feria de Año Nuevo anuncia como actos centrales la exposición y venta de ganado y productos del caserío, además de un concurso de frutas, hortalizas y quesos. Los baseritarras harán

gala de sus mejores productos en este primer gran mercado de 2015. Serán más de cien los puestos que se darán cita en Deba, en horario de 9:00 a 15:00. Una mañana en la que los visitantes podrán adquirir productos de la huerta y el campo, miel, queso, conservas, pan y dulces caseros. Completarán la oferta las exposiciones

de ganado local, artesanía, cuero y herramientas, así como los concursos de miel; de frutas y verduras, y de quesos, con su correspondiente cata popular. Durante toda la jornada, las calles de la localidad estarán amenizadas por kalejiras con la banda local, txistularis y trikitilaris. Y por la noche, como es costumbre, se celebrará la tradicional prueba de arrastre con bueyes.

Txakolin Eguna en Getaria

También se abre este mes la nueva temporada de txakoli. Al igual que todos los años, el 17 de enero, festividad de San Antón, se celebra el Día del Txakoli en Getaria, fecha oficial de arranque de la nueva temporada de txakoli. En esta jornada del Txakolin Eguna se lleva a cabo la presentación y degustación popular de la nueva cosecha de las bodegas inscritas en la Denominación de Origen de Getariako Txakolina, categoría reconocida desde 1989. La Plaza de la Verdura y el frontón serán los escenarios donde los cosecheros instalarán sus puestos. En la degustación se descorcharán unas mil trescientas botellas y se realizará una nueva edición del concurso de pinchos. Por la tarde se celebrarán pruebas de deporte rural. Una propuesta complementaria, o para otro día, visitar alguna de las bodegas productoras de txakoli en la zona, que ofrecen visitas guiadas con cita previa. Organizan: C.R.D.O. Getariako Txakolina y el Ayuntamiento de Getaria. Más información: 943.140.383.

Primeras ferias del año

El mes de enero, por su influencia post navideña, tiende a ser más escaso en lo que a número de reuniones feriales se refiere. Las citas de las siguientes localidades guipuzcoanas darán continuidad a un intenso fin de 2014: Todos los miércoles se podrá visitar el mercado agrícola de **Hondarribia**, en el que habrá venta de productos locales. Los sábados, en **Tolosa**, feria agrícola con productos procedentes de los caseríos locales. El 17 de enero, tercer sábado del mes como manda la costumbre, **Arrasate-Mondragón** celebrará su primera feria agrícola del año, en la que participarán numerosos baseritarras locales, que ofrecerán sus productos agrícolas y ganaderos. El último sábado del mes, día 31, **Egoibar** vivirá una nueva edición de su feria agrícola y ganadera, una cita en la que el visitante podrá asistir a la exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

LA TEMPORADA DE TXOTX ARRANCA EN BEREZIARTUA



El miércoles día 14 y organizado por Sagardoaren Lurraldea se celebrará el XXII Sagardo Berriaren Eguna, jornada de apertura oficial de la temporada de txotx en Gipuzkoa. El acto tendrá lugar en la sidrería Bereziartua de Astigarraga. El nombre de la(s) persona(s) que abrirá(n) la primera kupela en esta vigésimosegunda edición es un secreto muy bien guardado por los responsables de Sagardoetxea, quienes lo darán a conocer públicamente el 2 de enero. A las 13:00, antes de inaugurar la temporada, el protagonista invitado del Sagardo Berriaren Eguna 2015 plantará un manzano en los terrenos de Sagardoetxea. Durante todo el día, los bares de Astigarraga, villa sidrera por excelencia, ofrecerán la *sagardo berria* a su

cliente.

A mediados de mes, antes del día de San Sebastián, todas las sidrerías guipuzcoanas arrancarán con la nueva temporada y celebrarán el primer txotx. En muchos municipios y barrios se organizarán degustaciones populares en las que se podrá disfrutar de las cualidades de los primeros caldos, elaborados en 2014 con la última cosecha de manzana. La nueva temporada de sidra se prolongará hasta concluir la Semana Santa en unas sidrerías, y en otras, los propietarios estirarán la temporada hasta mayo.

Más información: www.sagardoetxea.com / www.sagardoarenlurraldea.com
943 55 05 75

EVA PASCUAL
FOTOGRAFÍA



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

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



JAKITEA RECIBE EL KAIKU DE PLATA POR SU LABOR A FAVOR DEL QUESO DE PASTOR

Jakitea Elkarte recibió el Premio **Kaiku de Plata** "Por su colaboración directa con Artzai Gazta en sus proyectos internacionales y en la promoción de nuestros quesos". El premio fue entregado el miércoles 17 de diciembre en un concurrido acto celebrado en el **Basque Culinary Center** en el que Artzai Gazta entregó otros dos Kaikus de Plata, uno a **Periko Gorostiza**, de BBK Social "Por toda una vida fomentando la celebración de ferias y concursos populares en colaboración con Artzai Gazta" y otro a la revista **ON**, del grupo Noticias, "que desde 2007 viene impulsando nuestra gastronomía y como no, nuestros quesos" en palabras de la asociación. Asimismo, el máximo galardón de la jornada, el **Kaiku de Oro**, fue entregado a **Mari Karmen Ugartetxea**, de Markiña, "por sus más de 35

años elaborando queso, que le han convertido en maestra quesera y representante del trabajo desarrollado por las mujeres en el sector".

El Kaiku de plata otorgado a Jakitea fue recogido por **Xabier Zabaleta**, presidente de la Asociación, que recibió el premio tanto de manos de **Pablo Basterrea**, presidente de Artzai Gazta, como de las de **Pedro Subijana**, presente en la sala y que no quiso perder la ocasión de entregar el premio a Xabier. "Me hacía mucha ilusión entregar este premio a Xabi, a quien conozco desde que era un niño" declaró el futuro Tambor de Oro ante un Zabaleta que no cabía en sí de alegría.

Artzai Gazta aprovechó el acto para dar a conocer la candidatura de Donostia a la celebración de los **World Cheese Awards de 2016**.



JAKITEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



JAKITEA ORGANIZÓ EN TOLOSA EL CAMPEONATO DE PARRILLA DE GIPUZKOA

Leire Etxezarreta y Txemari Esteban, del asador **Botarri** de Tolosa, se alzaron con la txapela que les acredita como **mejores parrilleros de Gipuzkoa** en el Campeonato que se celebró el pasado 7 de diciembre en el Tinglado de Tolosa, organizado por la asociación **Jakitea** en el marco de la Feria de la Chuleta celebrada durante todo el fin de semana en la villa papelera. En segundo lugar del campeonato quedaron los hermanos **Astiazaran**, del asador **Irigoién** de Zubieta.

“En realidad todo el mérito es de Leire” declaró un emocionado Txemari Esteban al recoger el premio, “yo no tengo ningún mérito. Sólo he hecho de ayudante”. Leire Etxezarreta tuvo que preparar, al igual que el resto de concursantes, dos rapés y un chuletón de kilo que

merecieron el aplauso unánime del jurado, formado por personalidades del mundo de la parrilla y la gastronomía entre las que se encontraban los representantes de los tres grandes asadores tolosarras: **Matías Gorrotxategi** (Casa Julián), **Pedro Ruiz** (Casa Nicolás) y **Juan José Pascual Martínez** (Burruntzi).

En el jurado también se citaron cocineros como **Jon Mikel Ibero** (La Brasserie Mari Galant - Hotel Londres, Donostia), **Klaudio Sánchez** (Orue, Tolosa), **Javier Hualde** (Iriarte, Berrobi) y **Juanma Garmendia** (Kattalin, Beasain), actual campeón de parrilla de Euskal Herria. **Josema Azpeitia** de Ondojan.com, **Josean Goya** de Cárnicas Goya y **David Juanmartiñena** de Fidenet completaban la mesa del jurado.



BELAUSTEGI: APARTADO, CÁLIDO Y ACOGEDOR

Aunque cualquier época del año es buena para dejarse caer por Belaustegi, **los malos tiempos invernales convierten en algo especial la visita a este precioso caserío restaurante**, y es que tras subir la dura cuesta que lleva al alto de San Miguel, es como un triunfo llegar a esta casa, franquear su puerta y encontrarnos con su cálida y acogedora decoración y su fuego bajo, que conforman una atmósfera de lo más “goxua”.

Pero, por supuesto, **el principal motivo para acudir a la casa natal de Josu Muguerza es el gastronómico**, pues este gran chef (grande en todos los sentidos, pues se encuentra a 6 centímetros de la barrera de los 2 metros) formado en Torre Satrustegi y depurado con maestros como **Inaxio Muguruza**, ofrece una carta original, colorista y cuidada con esmero que, nos atrevemos a decir, va mejorando año tras año llegando a unos niveles

que harán en breve difícil el poder superarse. Josu Muguerza juega con los colores y las texturas, y no esconde la fascinación que siente por la cocina internacional, de la que toma ideas y detalles, conformando una oferta culinaria tremendamente personal, coherente y sabrosa.

Muguerza, además, muestra su maestría tanto en platos de corte moderno como el Pulpo con agriñudce de pimentón de la Vera que probamos en nuestra última visita (Foto 1), como en preparaciones clásicas como los Callos al estilo de Josu (Foto 2), un prodigio de sabor, tiernos, gelatinosos, con una vizcaína exclusivamente elaborada con pimiento chorricero, sin una sola gota de tomate, y acompañados de chorizo y txistorra elaborados en casa. También demuestra Josu una gran mano en platos de caza como el Ragout de corzo con vino tinto (foto 3), elaborado con carne de corzo caza-



>> Eta orain... jarrai iezaguzu Facebook-ean ere!!!

da en los alrededores, acarreada directamente de Azkoitia, que Josu se encarga de macerar con verduras y especias para luego guisarla con vino tinto, cereza y chocolate. El resultado es un plato succulento y sedoso. Y para el que no guste de los platos en salsa, en Belaustegi también se sirve el lomo del corzo poco hecho, crudito, acompañado de una mermelada del piquillo y una salsa, servida aparte, de mostaza con miel.

En la carta de Belaustegi, tienen también gran éxito otros platos como el Queso de cabra con cebolla caramelizada, jamón de pato, salsa de Aceite de Oliva, sésamo y miel, o la Terrina casera de foie, por no hablar de la Chuleta label de ternera limousin del cercano caserío Oruba. Como puede verse, no falta variedad en la oferta de este interesante restaurante en cuya gestión Josu cuenta con la impagable colaboración de la maître matrikuarra **Mª Jesús Olaizola**.

Bodas y cenas especiales

La pasión por el detalle es algo que siempre ha caracterizado a Josu, tanto a la hora de cocinar como a la de decorar y preparar su establecimiento. Así, además de sus preciosos comedores privados de diferentes capacidades, ahora ha habilitado una preciosa terraza en el piso superior, en la que se sirven los cócteles antes de las bodas y en la que incluso puede hacerse el baile tras la comida. En Belaustegi se celebran muchas bodas de 60, 70 y 80 personas, aunque el restaurante puede acoger **celebraciones de hasta 115 personas**.

Otro tipo de celebraciones que parece que está cuajando en este restaurante son las **Cenas de Singles** que se celebran un fin de semana de enero, mayo y diciembre. Consisten en un completo menú degustación al ajustado precio de 45 euros, en el que está incluido el baile y el autobús desde Elgoibar.



> ENSALADA TEMPLADA DE TXIPIRÓN CON TXANGURRO



Ingredientes

Txipirones; txangurro picado; mezclum de lechugas; cebolla; coñac; ajo; aceite de oliva virgen extra; sal; soja. Para el crujiente de cebolla: cebolla, sal, harina, aceite.

Elaboración

Para el crujiente de cebolla: Cortamos la cebolla en juliana muy fina, le añadimos un poco de sal, la pasamos por harina y la freímos en aceite muy caliente.

Salteamos los txipirones (uno por comensal) con un poco de ajo y los reservamos. En la misma sartén donde hemos salteado los txipis, preparamos el txangurro. Para ello, picamos el txangurro, pochamos un poco de cebolla picada, añadimos el txangurro y lo rehogamos, y finalmente lo flambeamos con

Egilea / Autor:

Josu Muguerza

BELAUSTEGI BASERRIA
Alto de San Miguel
(Ctra. Elgoibar-Markina)
ELGOIBAR
Tf: 943 74 31 02



un poco de Coñac.

Colocamos el txangurro como base y encima el mezclum de cebolla. Añadimos los txipirones y el crujiente de cebolla y terminamos con la vinagreta templada, que elaboramos en la misma sartén en la que hemos rehogado en txangurro, con aceite de oliva y soja que templamos, mezclamos y agitamos bien y vertemos encima de la ensalada.



“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...



GOIERRI: TERRITORIO IDIAZABAL

La comarca del Goierri está formada por 18 municipios, siendo las más conocidas y habitadas las localidades de **Beasain, Ordizia y Lazkao**, situadas al borde de la A-1. Casi la totalidad del resto de municipios se encuentran en zonas rurales con excelente acceso y comunicación desde la A-1.

La **gastronomía en el Goierri es parte importante del estilo de vida de los goierritarras**: muestra de ello, las innumerables ferias gastronómicas que se celebran en el Goierri (en otoño, por ejemplo, cada fin de semana); las señas de identidad de nuestra gastronomía son las localidades de Idiazabal y Ordizia. **Idiazabal** es quien da nombre al excelente queso que anualmente recibe innumerables premios en el Cheese World Awards, queso elaborado con leche cruda de la oveja latxa que pasta en nuestros pastos y montes; allí se encuentra el Centro de Interpretación del queso Idiazabal. **En Ordizia, todos los miércoles desde hace más de 500 años se celebra el mercado más importante de Euskadi**, en el que los productores de los caseríos se acer-



can a la plaza a vender los productos de la tierra. En Ordizia, podemos visitar el Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía, **D'elikatuz** que alberga a su vez una parte interpretativa de toda la comarca del Goierri.

Entre las múltiples posibilidades que ofrece nuestra gastronomía están las siguientes:

- Adentrarte en alguna de las **8 queserías**, en las que de la mano de un pastor elaborador de queso Idiazabal, podremos conocer la elaboración de este manjar.
- Visitar la **primera agroaldea de Euskadi** en Zaldibia con una amplia tienda de venta de productos locales a los pies del Txindoki.
- Realizar **catas y maridajes** (queso con txakoli, sidra o vino).
- Visitas a **txabolas de pastores** en verano.
- Visitas guiadas a **sidrerías**.
- Disfrutar de las posibilidades del **pasaporte gastronómico**.
- Conocer la **gastronomía local** en los restaurantes, asadores y sidrerías locales.



Aizkorri



Cueva de San Adrián



D' Eilatuz



Centro de interpretación del Queso de Idiazabal



GOIERRI GASTRONOMIKA

Goierri Gastronomika es el club de producto gastronómico, la cadena de valor que va desde la huerta a la mesa; Goierri Gastronomika se compone restaurantes, sidrerías, asadores, pastelerías, bares de pintxos, diversas modalidades de alojamientos, museos gastronómicos, explotaciones tradicionales visitables, empresas de catering, tiendas delicatessen, empresas de servicios turísticos y receptivos...

Toda esta variedad de servicios te ayudarán a conocer de primera mano los productos gastronómicos del Territorio Idiazabal: queso Idiazabal, morcilla de Beasain, mondeju de Zaldibia, sidra, txakoli y repostería basada en productos locales. Además de degustar estos productos en restaurantes de calidad, podrás visitar

nuestros museos gastronómicos, mercados semanales con Ordizia como icono, queserías, sidrerías y diversas explotaciones agrícolas, exquisitas tiendas de gastronomía,... Podrás comprar carne directamente al productor, realizar catas y maridajes y compartir la vida rural de los Goierritarras con tu familia.

AGENDA

(Principales eventos gastronómicos de enero)

- **Astotz eguna de Lazkao**
el 11 de enero
- **Apertura del txotx en el Goierri**
el 15 de enero

Más información en:

www.goierriturismo.com

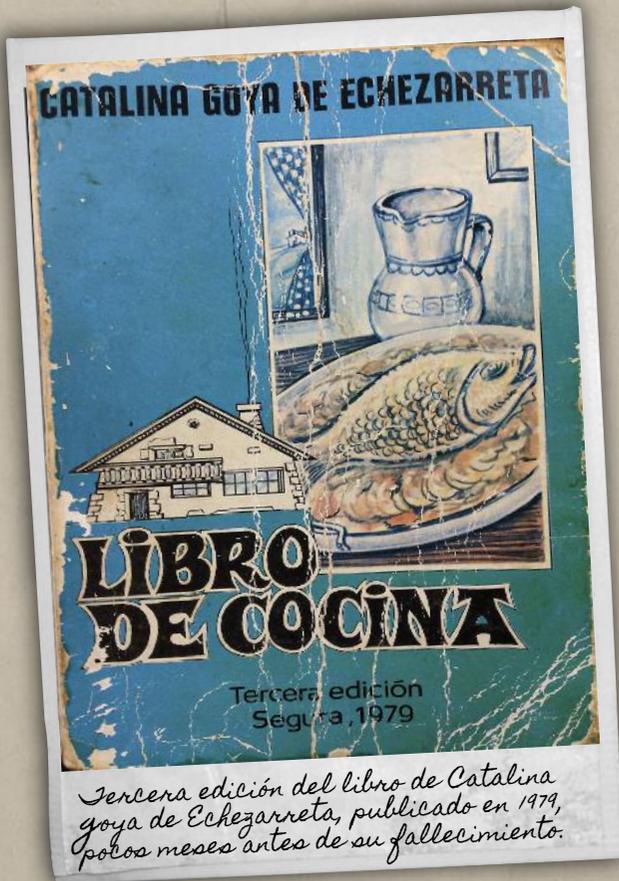
TRAS LA PISTA DE CATALINA GOYA DE ECHEZARRETA

Goiერი siempre ha sido cuna de grandes cocineros. La comarca en la que se forjaron **José Castillo** y su hijo **José Juan** es también la tierra natal de célebres chefs como el mediático **Karlos Arguiñano** u otros famosos guisanderos en activo como **Roberto Ruiz** o **Senén González**, por mencionar tan solo algunos de los más sonados. Pero muy poca gente conoce la existencia de una gran cocinera nacida a inicios del siglo XX en Mutioloa, criada en Segura, forjada en Bilbao y que tuvo el valor y la decisión de publicar a mediados de siglo un libro de cocina que ha sido referencial para muchas madres y abuelas de la comarca. Hablamos de **Catalina Goya Murguiondo**, que firmaba sus escritos como **Catalina Goya de Echezarreta**

La primera referencia que tuvimos sobre Catalina Goya de Echezarreta nos vino de la mano de **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, actual inquilino y cocinero del bar-restaurante Aldasoro de Ordizia.

Juanjo, cocinero profesional tardío, proveniente del mundo empresarial, es un gran amante de la cocina clásica, y entre los tesoros que guarda en su cocina tuvo a bien enseñarnos, a inicios de este mismo año, un ejemplar del "Libro de cocina" de Catalina. Nuestro asombro fue mayúsculo a la vista de aquel libro, manoseado al máximo, que amenazaba con empezar a deshojarse y contenía en sus escasas 180 páginas más de 500 recetas.

Juan José ignoraba todo acerca de la autora del libro, de la que únicamente sabía que era de Segura y que su madre, **M^a Carmen Arregi**, llegó a conocerla al acudir a un curso impartido por **José Castillo** en el que Catalina colaboraba.



Tras la pista de Catalina

Viendo el gran interés del tema, empezamos a indagar, comprobando que en internet no era posible encontrar ni una línea sobre esta cocinera. Al escribir su nombre en Google lo único que se obtiene es la referencia del libro de cocina sin ningún dato más. Preguntando en nuestro entorno, terminamos poniéndonos en contacto con **Arantxa Aiaitui**, legazpiarra emparentada con Catalina Goya. Arantxa fue la primera que nos proporcionó una fotografía, la que corona la página siguiente, con lo que conseguimos poner cara a la mujer que tanto nos intrigaba. Catalina posaba en la fotografía con su madre y su hermana, la religiosa **Sor Isabel**, miembro de la orden de las Hijas de la Caridad, destinada a Orense y, al parecer, persona que compartía dos características con Catalina: su buena mano para la cocina y su carácter.



Catalina y su hermana, la religiosa Sor Isabel, junto a su madre, Josefa Ignacia Murguiondo

cuando todavía era una cría. Siendo muy joven, rozando la mayoría de edad, por circunstancias que Isabel desconoce, Catalina Goya acudió a servir de “neskame” a Bilbao, a casa de los Sota, una de las familias más importantes y pudientes del Bilbao de inicios de siglo. Al ver estos la buena mano que Catalina demostraba para la cocina, decidieron enviarle a una academia especializada. Allí fue donde Catalina adquirió sus amplios conocimientos culinarios, muy influenciados, como toda la alta gastronomía que se practicaba en el Bilbao de principios del siglo XX, por la cocina francesa.

Finalizada su época bilbaína, Catalina trabajó una temporada en Donostia, antes de casarse con **Pedro Eguren**, un antzuolatarra al que Catalina daría dos hijas antes de enviudar, **M^a Sol**, que falleció con 25 años víctima de un derrame cerebral, y **M^a Aranzazu**, que vive actualmente en Segura.

A los pocos años, Catalina conoció a su segundo marido, **Tomás Echezarreta**, del que tomó el apellido para firmar sus libros, tal como se estilaba en la época. Tomás era del caserío Ixuela Zabaleta, de Ezkio, cerca de Matxinbenta. Con Tomás, Catalina tuvo 4 hijos que nacieron en

Urausi: **M^a Isabel, M^a Carmen, Pedro Mari y Juan José.**

Contacto con la familia

Aranxa también nos situó geográficamente a Catalina, comentándonos que la cocinera había vivido hasta su muerte en el caserío Urausi de Segura. Y allí nos dirigimos, sin llamar, con la esperanza de encontrar a algún miembro de su familia. El que la sigue la consigue, y así, aunque hoy en día Urausi está deshabitado, allí nos encontramos con **Isabel Echezarreta**, hija de Catalina, actualmente residente en Beasain, pero que de vez en cuando acude con su esposo a su casa natal para ocuparse de las huertas que la rodean. Contamos a Isabel nuestro proyecto, homenajear a su madre pidiendo a varios cocineros goierritarras que reinterpreten sus recetas, idea con la que estuvo totalmente de acuerdo, además de ofrecerse a proporcionarnos fotografías e información acerca de la cocinera.

Una vida dedicada a la cocina

La de **Catalina Goya Murguiondo** (su verdadero nombre) fue, sin duda, una vida dedicada a la cocina. Nacida en el caserío Troiko Errota de Mutiloa el 22 de julio de 1912, su familia se trasladó a Segura



Catalina goya, a la izquierda, comiendo tras servir un banquete en el restaurante Imaiz de Segura



39847687348 POLAROID 634
Catalina goya entre sus hijas, Ma Carmen e Isabel, en las cocinas de Indar, que dirigía junto a ellas.

Clases de cocina

Fue en ese momento de estabilidad cuando Catalina comenzó a dar clases de cocina. En aquellos tiempos, las chicas casamenteras debían saber cocinar, coser... como mandaban los cánones, y para ello eran muchas las que acudían a clases particulares. Catalina comenzó a impartir las clases en su propia casa, pero a la vista del éxito que obtuvo, Urnausi pronto se quedó pequeño y empezaron a llamarle de diferentes pueblos de Goierri. Así, Catalina dio clases en el Círculo de Zegama, en la Asociación de mujeres de Beasain, en las escuelas de Legorreta, en Zaldibia... muchos fueron los pueblos que acogieron las clases de Catalina e incontables las personas que aprendieron a cocinar o mejoraron sus conocimientos con ella. Y aunque la mayoría fueron mujeres, también acudía algún que otro hombre interesado en el mundo de los fogones. Isabel recuerda que hasta el propio **Karlos Arguiñano** llegó a asistir a alguno de los cursos de Catalina.

Bodas y celebraciones

En esta etapa de su vida, Catalina Goya no se limitó a dar clases. Por aquel entonces, mucha gente celebraba su boda en su propio caserío, y Catalina era requerida en múltiples ocasiones para organizar la celebración. Isabel recuerda que cuando contaba unos once años, empezó a acudir a ayudar a su madre en las bodas y banquetes: "Nos llamaban de caseríos de Segura, Zegama, Zerain..." nos cuenta Isabel, "estamos hablando de mediados de los años cincuenta, y entonces las bodas eran muy diferentes a las de ahora. En un caserío de Zegama recuerdo que se sirvieron un montón de pollos y hubo que matarlos el día anterior... La ama se ocupaba de todo: preparaba el menú, hacía las compras, conseguía las camareras... y las bodas salían de maravilla. Tenía mucho fundamento." Además de las bodas, Catalina era requerida por diferentes establecimientos para ayudar durante los banquetes y celebraciones, como es el caso del Imaz de Segura, sometido actualmente a una profunda reforma. **Cristina Imaz**, "recluida" en la panadería Labealde de Segura mientras duran las obras que convertirán al Imaz en un hotel restaurante con dos comedores y 9 habitaciones, recuerda que Catalina

acudía a su casa cuando había que dar un banquete o una boda. "Era una persona con una gran capacidad de trabajo en la que se podía confiar para todo" nos comenta la hostelera seguratarra.



39847687348 POLAROID 634
Catalina es felicitada durante el servicio de la boda de la hija de Jesús Larrañaga, fundador de Indar

El libro

Mientras compaginaba las labores de "maestra" de cocina y los trabajos ocasionales en caseríos y restaurantes, Catalina se animó a recoger sus conocimientos en un libro al que tituló modestamente "Libro de cocina". La primera edición se imprimió en Madrid en los años 50 y hubo dos ediciones más que se imprimieron en Galicia, siendo la última de 1979. En sus 174 páginas, el libro recoge el impresionante legado de Catalina Goya, con unas 525 recetas divididas en Entrantes, Pescados, Carnes, Postres y Helados. Las recetas son claras y concisas, pensadas para un público que ya domina las bases de la cocina, por lo que Catalina prescinde en la mayoría de los casos de cantidades y tiempos de elaboración. Para la elaboración de este libro, Catalina contó con la colaboración de la zegamatarra **Asunción Azurmendi**, hermana de su cuñada, que le ayudó con la redacción y las faltas de ortografía. Se editaron unos 2.000 ejemplares de cada edición y a día de hoy está totalmente agotado.

Cocinera en Indar

En los años 60, Catalina fue contratada por la empresa beasaindarra Indar, para ocuparse del comedor de la misma, tarea en la que le acompañaron hasta su jubilación sus dos hijas, Isabel y M^a Carmen. En Indar, madre e hijas tenían que gobernar el comedor de los obreros, con capacidad para cerca de 100 personas y, por otro lado un comedor a la carta para los jefes, los ingenieros, las visitas... en el que se servían entremeses, pescados especiales... a la manera de un restaurante. Isabel recuerda que en alguna ocasión tuvo que acudir hasta el Hotel Castillo, entonces gobernado por José Castillo, en busca de caviar para contentar a alguna visita importante. **José Castillo** siempre mantuvo una buena relación con Catalina, que guardaba con cariño un libro firmado por el gran cocinero.

Tal era la confianza que tenían en Indar hacia Catalina y sus hijas, que les dejaban total libertad a la hora de hacer las compras, elegir el menú y cobrar a los operarios. "Nuestro encargado era **Ramón Ormazabal** y el trato fue siempre exquisito, dejándonos total libertad para todo" recuerda Isabel. En Indar, Catalina se hizo famosa por algunos de sus platos, como el soufflé, que se servía en el comedor de los jefes, pero cuando sobraba se repartía también entre los trabajadores. "La ama era muy buena cocinera" rememora Isabel, "tenía muy buena mano con los tixiprones, que le salían riquísimos. También hacía muy bien la sopa de pescado, a la que añadía una copita de coñac que le venía de miedo... dominaba también de maravilla la crema pastelera... valía para todo. En casa, por supuesto, nunca pasamos hambre, y tengo muy buen recuerdo de algunos platos como la pikatxa que solíamos comer en temporada de cordero".

En Indar, Catalina fue una pieza clave, hasta el punto que **Jesús Larrañaga**, uno de los propietarios, le convenció para encargarse de officiar la boda de su hija, en su chalet de Lazkao. "La madre ya no quería meterse en esos líos, pero accedió" recuerda Isabel, "fueron más de 200 invitados a los que se sirvieron pintxos, entremeses, consomé, langosta... y salió todo de maravilla". El de Lazkao fue el último banquete que sirvió Catalina. Hacia 1975 se retiró mediante una baja por invalidez debido a los problemas que le ocasionó la diabetes. Una cruel paradoja hizo que Catalina, después de pasar una vida haciendo feliz a la gente con sus platos, no pudiera disfrutar como es debido de la comida durante sus últimos años de vida por culpa del mal que le llevó a la tumba. Isabel y M^a Carmen siguieron otros 13 años al cargo



Francisca Aguirre, del restaurante Amaz de Segura y Catalina Goya Murguiondo, tras un servicio.

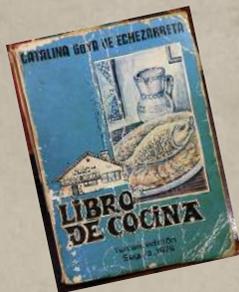
del comedor con la ayuda de la mutiloarra **Juanita Aranburu**. Catalina falleció el 20 de diciembre de 1979, el mismo año que vio la luz la tercera edición de su libro, y fue enterrada en Santo Tomás, día de gran significación gastronómica.

Nuestro homenaje a Catalina

Hemos pedido a 18 cocineros y cocineras goierritarras que elijan otras tantas recetas de Catalina Goya y las preparen a su estilo. Hay quien ha seguido las pautas de la cocinera al 100% y hay quien ha actualizado por completo la preparación. En cualquier caso, tanto los que habían oído hablar de ella como los que no, han participado encantados en este juego y se han rendido ante los conocimientos culinarios y la sabiduría contenida en esa biblia de la cocina de principios de siglo que es "Libro de cocina". Las 18 recetas han sido recogidas en el último ejemplar de "Goierriko GIDA", publicado por ZUM Edizioak en diciembre de 2014. En las próximas páginas reproducimos 2 de dichas recetas, y a lo largo de los próximos meses iremos publicando el resto de ellas. Vaya pues, en las siguientes páginas, nuestro homenaje a esta gran cocinera.



Tranquilidad tras un banquete en el Amaz



LAS RECETAS DE CATALINA GOYA

En el último ejemplar de **Goierriko GIDA**, publicado en diciembre de 2014, dábamos cuenta de la existencia de una cocinera, **Catalina Goya de Echezarreta**, que en los años 50 del siglo pasado, escribió un libro de cocina de 180 páginas, conteniendo más de 500 recetas.

18 cocineros de Goierri han homenajeado a Catalina, eligiendo una de sus recetas y elaborándolas a su estilo. Las 18 recetas están recogidas en el ejemplar de diciembre de Goierriko GIDA y aquí, en Ondojan.com, las iremos publicando mes a mes, de dos en dos, para que nuestros clientes también tengan la oportunidad de acceder a ellas.



Lengua de ternera estofada

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se pone en una cazuela aceite o manteca de cerdo; cuando esté muy caliente se echa la lengua a dorar; cuando esté bien dorada se le echa una cebolla grande, zanahoria (ambas partidas) y un diente de ajo picado; se deja que se haga tapada a vapor; cuando esté hecha la cebolla se añaden dos cucharadas de harina y se dora, sacando la lengua fuera; una vez dorada se echa vino blanco o jerez seco (medio vasito), se añade caldo o el agua necesaria y se pone en la lumbre con la lengua para que se vaya haciendo poco a poco. Una vez que esté tierna la lengua (se conocerá al meter el tenedor con facilidad) se saca y se deja enfriar; una vez que esté fría se monda y se añaden unas setitas salteadas.

Se trincha en rajas finas y, echándole la salsa por encima, se sirve.

JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO

(Lazkao, 1959)

ALDASORO jatetxeko sukaldaria eta jabea
(Urdaneta 27, ORDIZIA. 943 88 00 23)

El toque personal de Juan José Martínez de Rituerto

Juanjo fue quien nos puso sobre la pista de Catalina Goya de Echezarreta, y es que este cocinero sabía hace tiempo de la existencia de la mítica cocinera. Su madre, M^a Carmen Arregi, practicante de Lazkao, hizo en su día un curso con José Castillo, en el que conoció personalmente a Catalina. A partir de entonces, M^a Carmen utilizó tanto el libro de la Goya que lo dejó sin portadas, aunque su hijo se preocupó de conseguir un volumen en condiciones que guarda en la cocina de su restaurante. Juanjo nos cuenta que su madre cocinaba un montón de platos siguiendo las recetas de Catalina: "Las albóndigas, el bacalao y la merluza en salsa verde, el flan, el membrillo..."

Para esta ocasión, Juanjo ha realizado una versión muy personal de la lengua, limitándose a cocerla y cubriéndola con una salsa española elaborada al estilo de Catalina, con cebolla, zanahoria, puerro, perejil y vino blanco.





Merluza rellena

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se escoge una cola de merluza, se abre por la mitad y se saca la espina dorsal, se echa la sal y zumo de limón y se pone mantequilla (unos ocho pedazos del tamaño de una aceituna) y seis huevos duros picados muy finos, con perejil, y unas setas salteadas teniéndolas a mano; esta cantidad se calcula para un kilo de merluza.

Se rellena con esta masa, se cose con hilo de bala, se tiene una tartera con aceite frito y se pone en ella la cola, se le echa aceite frito con ajos por encima y se mete al horno.

Se mira y se echa el jugo de la merluza con una cuchara por encima, se tiene durante quince o veinte minutos en horno bastante fuerte y se sirve adornando con unas rajitas de limón, pasando por perejil picado y echando un poco de jugo por encima; aparte se sirve salsa mayonesa o tártara.

IBAN MATE

(Dolarea Etxea, Beasain, 1975)

RK jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Nafarroa etorb. 57, BEASAIN. 943 88 98 88)

El toque personal de Iban Mate

Iban Mate realiza con este plato un doble homenaje. A Catalina Goya, obviamente, por una parte, pero por otra parte, y más importante, a su madre, M^a Carmen Garaialde, fallecida cuando Iban contaba 13 años, y que elaboraba en casa este plato basándose en la receta del libro de la cocinera goieritarra. M^a Carmen seguía al pie de la letra las instrucciones de Catalina, sólo que añadía al relleno almejas, previamente abiertas, langostinos y txangurro picado en casa.

"Tengo que decir" nos cuenta Iban "que en el fondo soy muy crítico con este tipo de cocina, pues pienso que a día de hoy la cocina ha evolucionado mucho, y no tiene sentido preparar una merluza rellena en entero, cuando cada parte va a tener un comportamiento diferente en el horno. Yo, en concreto, sigo preparando este plato en el RK, pero en raciones individuales, para que todas salgan igual. En cualquier caso, ha sido un placer el volver a preparar este plato que tanto gustaba a mi madre".



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi
tf. 943 88 48 29
panaintziñe@msn.com



ANDONI PABLO: BACALADERO POR ACCIDENTE

Andoni Pablo (Irun, 1976) es el responsable de **Bacalao Uranzu**, establecimiento dividido en dos puestos, el del **mercado de Uranzu**, en el barrio San Miguel de Irun, abierto hace 8 años, y el del **mercado de la Bretxa** donostiarra, que cuenta ya con 3 años de vida. Como buen tratante de bacalao, Andoni nos prepara una delicia que no habíamos tenido todavía oportunidad de degustar en ningún sitio: Cabezas de bacalao al pil-pil, un plato "de arovechamiento" que Andoni complementa con unas kokotxas, convirtiéndolo en un plato de lujo.

Comemos con Andoni en la **sociedad Bi Errota, de Errenteria**, de la que es socio hace 8 años, aunque como cocinero no es persona que domine una gran cantidad de platos. "Sobre todo me gusta cocinar macarrones para mis niños, bueno, macarrones... y lo que me pidan. Y por supuesto, también les preparo bacalao, una vez a la semana, rebozado y sin piel". A Andoni le brillan los ojos cuando habla de sus hijos, **Oriol**, **Uxue** y **Alain**, que cuentan respectivamente 3, 5 y 9 años, y es que Andoni es un padrazo que tiene pocos vicios "Mi principal vicio es jugar con mis niños. A lo que

sea. Y si se tienen que disfrazar, me disfrazo de lo mismo que ellos. No tengo vergüenza, y menos con mis hijos" afirma convencido.

De todas formas, tirando de la lengua a Andoni, sale otra afición: el fútbol. "En su día me encantaba el fútbol, pero jugarlo, no verlo." De hecho, Andoni jugaba en el Telleri, y su último partido fue en el campo de Atotxa, poco antes de que lo tiraran. Andoni tuvo que dejar el fútbol y su anterior trabajo en la calderería de su padre a raíz de un grave accidente laboral que le afectó de gran manera en las piernas y del que se restableció a fuerza de luchar mucho. "Soy muy guerrero", exclama.

De herrero a bacaladero

A raíz de la nueva situación en la que se encontró Andoni, pasó a formar parte del negocio de venta de bacalao que ya llevaba en marcha su mujer, **Rakel Corchero**. De todas formas, es como si Andoni hubiera estado predestinado a convertirse en un tratante de bacalao, puesto que su abuela materna, **Martxeli Sagardia**, natural de Donamaría (Nafarroa) había trabajado en una fábrica de baca-



lao de Oiartzun, al igual que una de las tías de Raket. Por otra parte, la familia paterna de Andoni es catalana, de Alcarràs (Lleida), y ya se sabe que los catalanes son también grandes amantes del bacalao y de los platos de aprovechamiento como el que nos preparó Andoni, elaborados con las partes consideradas menos nobles del pez como la cabeza, los callos, el cogote... De hecho, cuando le preguntamos a Andoni por su parte favorita del bacalao, lo tiene claro: “Me encanta una parte que no es nada atractiva para la mayoría: el cogote de filete. Es la parte de arriba del filete, situada al lado de la cabeza. No le acompaña la forma porque es irregular, algo triangular, no es cuadrado como le gusta a la gente, pero es divino, riquísimo y muy jugoso”. También le encanta a Andoni la kokotxa “Pienso que la kokotxa de bacalao es una delicia. Sobre todo me gusta al pil-pil, aunque rebosada también queda muy bien. Y por mencionar una parte también exquisita sin irnos al filete selección, que es la parte más cara, me quedo con el taco-filete, que es el centro del filete. Todas estas piezas, además, quedan también muy bien al horno, sobre todo cuando son piezas muy grandes, porque a partir de cierto tamaño, si las meneamos mucho, estas piezas se abren, cosa que no pasa en el horno, donde están quietecitas”. No cabe duda de que, con el tiempo, Andoni se ha convertido en un gran entendido en cuestiones “bacaladeras”. “Le debo mucho al primo de mi mujer, que está también en el

> CABEZAS Y KOKOTXAS DE BACALAO AL PIL-PIL



Ingredientes (5 personas)

2 cabezas de bacalao; 1 Kg. de kokotxas de bacalao; 5 patatas; Aceite de oliva

Elaboración

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas que confitaremos en aceite de oliva, a fuego lento, sin dejar que se doren. Las tendremos confitando unos 10 minutos y añadimos las cabezas de bacalao previamente troceadas y las kokotxas.

Meneamos enérgicamente la cazuela con movimientos circulares separándola del fuego cada vez que la vayamos a mover. Repetimos cuantas veces haga falta el pro-

Egilea / Autor:

Andoni Pablo

BACALAO URANZU
Mercado de la Bretxa
DONOSTIA - 943 08 58 24
Mercado de Uranzu
IRUN - 943 61 25 95



ceso, hasta que suelten la gelatina necesaria para que quede una buena salsa pil-pil, cosa que no nos llevará mucho tiempo, pues tanto la cabeza como las kokotxas sueltan mucha gelatina.



mundo del bacalao. Él me enseñó a oler, a catar... y es que en este negocio es muy necesario probar, probar y probar, y ejercitar el paladar, para encontrar el mejor género”.

De Irun a Donostia

Al entrar Andoni en el negocio conyugal y contar con su disponibilidad, la pareja tomó la decisión de abrir un **segundo puesto en Donostia**, decisión de la que no se arrepienten. “Venir a Donosti con nuestro producto, caer bien a la gente, gustarles y conseguir que algunos de los más famosos cocineros de la ciudad compren

nuestro bacalao, pienso que demuestra que no estamos haciendo tan mal las cosas” comenta satisfecho.

Ya que mencionamos a los cocineros (aunque Andoni, en su modestia, no quiere decir quienes son los grandes chefs a los que sirve) preguntamos a nuestro anfitrión por un buen sitio para comer bacalao. “Pues te lo digo de corazón” nos contesta, “al trabajar con tanto bacalao, me cuesta pedir bacalao al ir a un restaurante, pero por mencionar uno, te diré que en el **Patziku Enea**, restaurante al que acudo a comer chuleta, me consta que lo preparan muy bien”.



ETXE - ZAHAR: DE CAZA CON XABIER ZAPIRAIN

Ya van para tres los años que **Xabier Zapirain** lleva al frente del Etxe-Zahar, el pequeño restaurante tradicional cuya dirección este chef comparte con su labor en el **Gurutze-Berri**, el restaurante familiar cuya cocina también dirige. Eso sí, la oferta gastronómica del Etxe-Zahar no tiene nada que ver con la de su restaurante hermano. "Aquí estoy solo en la cocina y no cuento con el espacio ni las facilidades de arriba, así que tengo que elaborar una cocina sin complicaciones, fácil de servir, basada principalmente en platos en salsa que haya que calentar y que no requieran de un emplatado complicado..."

Así pues, en Etxe-Zahar, a lo largo enero y febrero, contaremos con una de las especialidades que han dotado de gran fama al Gurutze-Berri: los **platos de caza**. "En el Gurutze termina ahora la temporada, pero en Etxe-Zahar mantendremos los platos de caza como ragout de ciervo, salmis de paloma... hasta principios de marzo, sin necesidad de reservar para encontrarlos en la carta", nos comenta Xabier.

En cualquier caso, la caza, por supuesto, no es lo único que encontraremos en la carta de Etxe-Zahar. Quien no guste de la potencia de

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

Otras especialidades de Etxe-Zahar son los embutidos ibéricos, la Tortilla de bacalao, las Croquetas caseras de bacalao, Las Kokobas de merluza al pil-pil, el Cogote de merluza a la plancha, el Chuletón de viejo... y Xabier nos comenta que la gente también está disfrutando mucho con los Txipirones en su tinta y dos preparaciones de pollo que también ha empezado a ofrecer recientemente: Pollo al vino tinto y Pollo a la miel. Todo un mundo de sabor y tradición.

Otras especialidades de Etxe-Zahar son los embutidos ibéricos, la Tortilla de bacalao, las Croquetas caseras de bacalao, Las Kokobas de merluza al pil-pil, el Cogote de merluza a la plancha, el Chuletón de viejo... y Xabier nos comenta que la gente también está disfrutando mucho con los Txipirones en su tinta y dos preparaciones de pollo que también ha empezado a ofrecer recientemente: Pollo al vino tinto y Pollo a la miel. Todo un mundo de sabor y tradición.

ETXE-ZAHAR

Putuxtoerrekalea, 2. OIARTZUN.
Tf: 943 49 32 26





1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: TRADICIÓN, SABOR, POTENCIA Y SUCULENCIA

Xabier Zapirain es un cocinero honesto, de los que disfrutan, sobre todo, comprobando que la gente sale feliz de su restaurante y al poco tiempo vuelve a repetir. Y eso se consigue ofreciendo preparaciones ricas y raciones generosas, algo que no se le da nada mal al chef oartzuara.

1.- Croquetas caseras. Nuestra degustación empieza con un par de fritos: la croqueta casera de bacalao, una de las especialidades clásicas de la casa, y el brick relleno de txangurro. Ambos resultan especialmente finos, delicados y sabrosos, especialmente el segundo.

2.- Tortilla de bacalao. Estamos ante una de las especialidades indiscutibles de la casa, y una buena muestra de cómo la tradición más pura se le da de perlas a Xabier Zapirain. Jugosa y bien cuajada, la tortilla del Etxe - Zahar, disponible bien como plato independiente, bien como parte del menú de sidrería, está elaborada con una gran cantidad de pimiento y cebolla caramelizada, lo que le dota de un punto aún mayor de succulencia. Imprescindible.

3.- Sopa de pescado. Otra muestra de la maestría de Zapirain ante la tradición. Elaborada como la hacía su madre, incluyendo el chorrito de Ricard que ésta le añadía, lo que le dota de un extraordinario punto anisado, es ésta una

sopa densa y potente, elaborada con pan y cigalas, más cercana a una crema de marisco que al concepto clásico de sopa. Puro sabor.

4.- Salmis de paloma. Un clásico disponible también en Gunutze-Berri durante la época de caza. La paloma se sirve vacía de sus costillas y carcasa, una zona, según Xabier, "que no tiene ni siquiera para chupar". La potente salsa se elabora con vino tinto y se completa con un poco de cebolleta, bacon y setas.

5.- Ragout de jabalí. Acostumbrados a la sequedad habitual de los platos de jabalí, nos sorprende esta preparación en la que se presenta jugoso y muy fácil de comer. La explicación, aportada por Xabier, es doble. Por una parte, Zapirain prepara el ragout con la parte del muslo del jabalí, más jugosa que el resto. Por otra parte, la salsa se prepara con un jugo que Xabier prepara con los huesos del jabalí, lo que también añade sabor a la preparación. El plato se acompaña con unos judiones de la granja que lo complementan a la perfección.

6.- Tartas caseras. En este caso, Xabier corona nuestra degustación con tarta de queso y tarta de manzana, ambas excelentes. En cualquier caso, en Etxe-Zahar, en función del día, podremos encontrar asimismo tartas de turron o de chocolate, así como unos ricos beignets de manzana fritos. El dulce final está garantizado!

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



TIEMPO DE ALUBIAS EN EL GASTEIZ DE ONDARRETA

Llevamos tiempo diciendo que las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia. Así lo ha dictaminado, por lo menos, durante varios años el jurado del Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa, certamen del que **Juan Mari Aramendi** ha resultado ganador del primer premio tres veces a lo largo de los últimos años, una marca insuperable.

Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldeia conocida por la calidad de sus alubias. Sus padres, Juan Mari Aramendi y M^a Carmen Otaegi, tomaron la dirección del restaurante Herriko Etxea de la localidad cuando Juan Mari aún no contaba con uso de razón, así que podemos afirmar que este cocinero nació entre cazuelas. En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubias y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz, donde todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Albiztur. **Una alubia completa, con todos sus sacramentos (berza, chorizo, morcilla, costilla y guindillas de Ibarra) nos costará 18 euros (bebida aparte)** y en ella podremos repetir las alubias cuantas veces queramos, hasta saciarnos. El

haber ganado los tres concursos ha ayudado a que el nombre de este restaurante adquiera fama por sus alubias, aunque la principal razón de que cada vez acuda más gente a probarlas es la calidad de las mismas.

Y eso que la preparación de las alubias, en palabras de Juan Mari "no tiene ningún secreto". Este cocinero se limita a cocerlas con un poco de cebolla, aceite de oliva y sal. Los sacramentos se elaboran aparte para que la grasa de los mismos no afecte al plato. Eso sí, este albiztuarra no confiesa ni bajo tortura la procedencia de la legumbre. No niega que son de Albiztur, pero el nombre del caserío productor se lo guarda, lógicamente, para sí. Si hay algún secreto en Gasteiz, es la dedicación de Juan Mari, siempre presente, tanto en la cocina, como en la barra, como controlando el servicio a la clientela, y es que ya se sabe, el que tiene tienda...

BAR RESTAURANTE GASTEIZ

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). DONOSTIA. Tf: 943 21 07 13

AUTÉNTICO BUEY DE IGELDO EN ARATZ ERRETEGIA

Un par de veces al año los hermanos Zabaleta se pegan el capricho de maravillarse a su clientela ofreciéndoles **auténtica carne de buey autóctono, criada en pastos distantes no más de 3 ó 4 kilómetros del restaurante**. En este caso, a partir de estas fechas y hasta que quede carne en la cámara, en Aratz podemos disfrutar de la carne de **2 bueyes recientemente sacrificados en Igeldo y en Zubieta**, criados respectivamente por Juanxo y Narciso, baserritarras de confianza, amigos y clientes de esta casa.

Pocos placeres hay comparables a disfrutar de una enorme chuleta de buey autóctono en buena compañía acompañada de cualquiera de los grandes vinos de su amplia bodega, y ese placer es accesible ahora mismo, en Igara, donde también pueden ser degustados **otros productos de dichos bueyes como las Carrilleras, las Costillas, los Filetes, el Solomillo, los Callos...**

ARATZ ERRETEGIA

Igara Bidea, 15 (Ibaeta). DONOSTIA. Tf: 943 21 92 04



jatetxe gida

restaurantes

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



La mejor txistorra, de Ataun

La Carnicería **Erauskin, de Ataun**, se impuso como vencedora en el XVII Concurso de Euskal Herria de Txistorra, celebrado el pasado 17 de diciembre en Ordizia. El segundo premio fue para la **Carnicería Lasa de Ordizia**, el tercero para **Gesalaga Harategia de Zarautz**, el cuarto para la carnicería **Jose Mari Barriola de Ibarra** y el quinto para **Aldasoro Harategia de Aitsasu**. Cuarenta txistorras de Gipuzkoa y 11 navarras participaron en el concurso que se celebró en el marco de la Feria semanal de Ordizia y en el que, entre otros, actuaron como jurados **Fernando Bárcena** (Profesor del Basque Culinary Center), **Juan Manuel Garmendia** (Asador Kattalin, Beasain), **Josean Eizmendi** (Asador Illarra, Donostia) y **Josema Azepeitia** (Ondojan.com). El jurado destacó la calidad de las txistorras presentadas al certamen.



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 **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.restaurantebixintxarri.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. Ampio 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.

OLAGI

ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Rape y Cogote a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25€ **Menú de sidrería:** 26-28€ **Menú del día:** 10,50€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 16€+ IVA domingo: 18€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

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.

SANTA ANA



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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

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*, *Papillote 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 Betikoa: 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 lumabonri 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**

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como el bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradicional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y exóticos. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso*, *Rabo en salsa*, *Carrilleras estofadas*, *Ensaladas templadas*, *Alubias de Tolosa con sus sacramentos*, *Paletilla de cordero rellena*, *Bacalao en salsa verde*, *Cochinillo asado (los fines de semana y bajo encargo)*... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente... **Menú del día: 11€** (Café incluido) **Medio menú: 7,50€** (Café incluido) **Menú Fin de semana: 23€** **Menú de sidrería: 22€** **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes (invierno).**

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la 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€** **Menús degustación: 45, 60 y 70€** **Menú (servido en el bar): 18€** (Fines de semana: 25€). **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes noche.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pintadas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chupitos*, *Ternina de foie casero con modena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo 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

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES
DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

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



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.**

KANTABRIA

EIBAR

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

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



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

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

GUARDI

IDIAZABAL

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

POLÍGONO INDUSTRIAL
GUARDI, Nº 13
TEL. 943 80 19 18



Dirigido por las beasandarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatebea nos ofrece todos los días un **menú elaborado con cocina casera basada en productos de temporada**. Cuenta también con una carta informal con gran variedad de **Bocadillos, Platos combinados, Sandwiches, Hamburguesas, Raciones y Ensaladas**, destacando el exitoso **Bocadillo de Pan Turraca e Idiazabal, los Ibéricos, el Revuelto de hongos, y ahora, en invierno, sus generosas ALUBIADAS**. Guardi abre todos los días a las 7 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería y en su barra se sirven pintxos variados como **Callos caseros, Morcilla, Mondejes...** En su bar cuenta con un **Txoko infantil de ocio** con juegos, libros, pinturas, etc. **Desayuno completo: 4€ (con zumo natural) Menú del día: 10€ (10,50€ con café) Alubiaada completa: 18€ (Bebida y postre incluido) Menús para grupos: Según presupuesto Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos y festivos. (Ofrece cenas los viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

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

LEZO

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

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 *Rape* o el *Cogote a la brasa*. Otras recomendaciones del local son la *Costilla de ternera a la brasa*, la *Sopa de pescado* o los *Postres caseros*. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

PATXIKU-ENEÁ

LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

Bº 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 por sus hijos **Aitor** y **Karnele**, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luismi"*, *Besugo*, *Rape de Ondarrao*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Reuelto de hongos*, *Paletilla de cordero lechal*, *Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ALBISTUR



OIARTZUN

KLARENE PLAZA
(B° 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.**

PITTO RACING

OLABERRIA

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

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



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 castilla que quiera comer 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, Morcilla 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 **terrazza con vistas** a la pista y al Aizkori. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking.**

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 2/G
TEL. 943 88 58 29



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

ALDASORO

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

MUÑOZ

ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



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

KUKO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI 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*, *Marquilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez*... **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS



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 txipirones*, *Tortilla de patatas*, etc. **Los jueves, se ofrece pintxo-pote a partir de las 7.**

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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.

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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

UDALETXEO KAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostata 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 bixiprín 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 **terraza**, 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.

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 **terraza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (*Zizas* en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokobas 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 pinxos, 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 - ATEASTEU
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 pintxo**en kulturaren arpegi berri bat, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

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

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo 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 agríndule, 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 solicitada Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la **Koka estilo Baztan** o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward with txipiron-Maiden*, *Vieira asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico*... Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra*... **Cierra:** Lunes

BRANKA



DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagurre** 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*, *Txipirones a lo Pelayo*, *Antxoia y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletillos de cordero*... y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *Txipirones 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

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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



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

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



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 donostiara. 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 torro*, *Carilleras*... 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 UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20 (PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casaurollajajetxea.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 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 dirigir 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, arceos 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 Grelos, 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 Tacio 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 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 **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon** y **Bias**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el 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, Antxoa 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**, **Camilleas 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 pac.)

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. **Joaquín 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, antxoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de bixipirón 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

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Ilegara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones, Ensalada de bangurro y verduritas...* 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 celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el **chef Iñaki 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 terrera 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 picuillos, Taco de buleta 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 (Txipirones 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 GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

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, aderezo con vinagreta de ibéricos*; *Txipirones a la plancha con ajilloili y trazos de su tinta*; *Txuleta de viejo*; *Torrija empapada en nata y huevo, caramelizada a la sartén*; *Tarta de queso horneada y frutos rojos*... Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **teo como Pinchos, 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

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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *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



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".

DONOSTIA

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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *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.

DONOSTIA

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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación, Cordero asado por encargo y Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento privado**. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbiñe Arizabalaga**, 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*, *Txiptirones 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.txuletaestaurante.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

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran 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. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorraga, 67. 943 468807
Alberzu. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 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 Zubietta), 943 366572
Aloria Mendiri. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizaun, 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

Arbelatzi Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardeandegi. R. Catiños, 7. 943 467477
Arguedi Jatelea. Plaza Ametzekatas, 943 474246
Arno. II. Paseo de Hiza, 3. 943 218196
Arloka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artoa. Salud, "Amara Viejo", 943 460815
Arañi Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun. Camino de Igarra, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Catiños, 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 - Zubietta - 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atari Gastronomia. 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 precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

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

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran parrilla
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

Levyenda 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
Bielzeta. 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. Zaraguetta, 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 respesitos y trabajaqui
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. Catiños, 12. 943 463990

CAPRICHIO

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. Zubietta, 943 365347
Danena. Matia, 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 Amillitia, 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

ETXAIKA 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
Ezeiza. 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. La Breba, 943 426514
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. 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

Gatzela Txiki. Carquizaun, 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 452710

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 Ofizate, 1. 943 335255
Igela. Pza. Ibañeta, 2-Igela. 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. Zubiaura, 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 311109
Iñauti, Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-. 943 313933
Iñauti, Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñauti, Padre Larroca, 2. 943 272973
Iñauti Hamburguesería, S. Juan, 9. 943 426667
Iñauti Erret. Cam. Petritza, 10. Zubietta, 943 372875
Iñauti, Esso, 73. 943 459871
Iñauti, Sierra Aralar, 27. 943 486565
Iñauti, Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino), Campo de Egoia, 5. 943 458419
Iñurieta Berri. Camping de Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixkaropena. Embeltran, 16. 943 424576
Ixtaxalade Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Ixtaxane. Ibai-Alede - Martutene-. 943 470757
Izar. Bidearte Berri Baserría. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarrazti, Prim, 4. 943 428747
Izazpi, Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izpi, Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jules-etxea. Avda. Airaga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juantxo. Embeltran, 16. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bokatos, pinchos y menú
Victoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

KALABERRI JATETxea

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguoa-. 943 212101
Kalejo. Padre Orkoadeta, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 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 Esnaola, 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
Kukuuri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balenenes, 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
Zubietta, 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 437122
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional vasca y buenos menús
Cº Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamme Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Manserria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Uribeña, 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, pinchos, platos combinados...
Padre Larroca, 14 (Gros). 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 43 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 Yaca. Andresteig, 4. 943 317744
La Yaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Yaca. 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, pinchos y cafés
Pza. Gorgoxo, 1 (El Antiguo). 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 370871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 354245
Los Riganos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Aingua Zandaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

París 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

Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217

Mandrágora. Jose María Sert, 9. 943 312699

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarraeta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Maritullu. Lau Hazeta, 33. 943 351130

MANEX

Pinchos, cazuelitas y buen menú del día
Victoria-Gasteiz, 8 (Ondarraeta). 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 pinchos
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja). 943 42 49 65

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera

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

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287286

Mendizorroz. Plaza Lizardiá, 4. Igeldo. 943 212023

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

Mesón Ligariz. Avda. Tolosa, 9. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

Pinchos, 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. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, 8º Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iay. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bokatos de todos del mundo municipal
Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubietta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkil. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Buztinturi, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Ojalao. Camino Golatzubi, 100. 943 300853

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

Oliys. Erregazina, 4. 943 214899

ORIENTAL

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

Quevedo. Quevedo, 8. 943 420736
Ordiiza. San Lorenzo, 6. 6 29 520602

ORIENTAL II

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

Oriagui. Portuete bidea, 23. 943 312601

Oriagui Etxea. 31 de Agosto, 22 de Agosto. 943 429907

Ostagar. Corsarios Vascos, 23. 943 451327

Pº Berrio, 13. 943 219490

Paco Benito. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Artetxe, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, 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. Barbera. 943 394776

Panpota. Muelle, 2/9. 943 421179

Pasabiku. Cº Ilumbide, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

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

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

Pepe. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanategi, 118. 943 520770

Playa de Ondarraeta. Playa, 2/9. 943 310896

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

Politeina. 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

Rekalde. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881

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

Rincón. Reyes Católicos, 2. 943 450558

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

ROJO Y NEGRO

Pinchos, menús y cocina vintramunicipia
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311

Sanchi. Calzada Vieja de Alegrotena, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 437120

S. Temo Esp. Gastro cultural. Pza. Zulaga, 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 810 (Centro). 943 42 42 10

Siderria Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 317232

Siderria Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421

Siderria Inbaurreondo. Pº Zubiaura, 72. 943 292074

Sibetan Café. Uribeña, 44. 943 464208

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

Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Straf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

GIPUZKOAN NON JAN? //

Suhaji. Juan de Bilbao, 17. 943 421280
Syrath. Pza. Irun, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Kortá kalea, 10 - Gros, 943 273561
Tejara. Tejara, 9. 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Esc. 22, 943 431377
Tendido 5. Caspuduro Ensrana, 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 Urrolaga, 63 - Igeldo-, 943 21 49 69
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepeka. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinperia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinperia Sagardotegia. Illarrabari, 2. Barrio Igará
Txistu. Isabel II, 4. 943 456960
TxiXuena. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
TxiXu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
TxiXu. 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



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
Ubracherea. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabal II, 6. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
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 31 4899
Vinora. Gran Via, 25. 943 299592
Yorgde. Resurrección Mº de Azkue, 6. 669 528656
Xarung. Sagües, 14. 943 322676

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Xarabeta. Zabaleta, 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

Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572
Narriari. Larrazit auzoa, 943 655515
Ostiatu. Centro, 943 651786
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

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

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatzta, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeugun, 943 890125
Erola 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. Santos Erreka, z/g. 943 894434
Sakotxa Siderria. Bº Santiaño, z/g. 943 835738
Santiaño. Bº Santio Erreka 28. 943 830716

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Xizari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

ALBIZTUR

ELANE

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

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

ALEGIA

Ezmondri. San Juan, 52. 943 653098
Hilarjo Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskuña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelitas... y buenos Gin-Tonics!
Larrazit 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 Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martin 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 Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 38-41. 943 590532
Izuri. Pza. Bezkardoa, 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
Traieruon. 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
Larrae. Kalebarren, 17. 943 787698
Leku Berri. Irujo, 943 786094
Ongi Etxori. Buztinzuri, 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 799184
Baster-Alde. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 796687
Gurea. Durana, 32. 943 792193
Hirusia. Plaza Irujo, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 20. 943 791803
Matikua. Bº Aratza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798985

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 2. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragudeta, 3. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitzei, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arrieta, z/g. 943 794564
Cafeteria Express. Maalaño, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Estanoko. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Beñolua, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797800
Gritz Aite Deustuak. Iurretzi, 33. 943 791115
Groz Murralla. Oñazoa, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katáide. Polígono Katáide, z/g. 943 771080
Larretxe. Bº Urdala, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkausiete. Iurretzi, 11. 943 794879
Menea. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mieson Harroa. Báñeta, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Urdala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendeneru. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gessalbar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizeita, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urgan. Urbarri Etorbidea, 22. 943 799524
Urtarte. Bº Urdala, 943 791250

ASTEASU

Izuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu (pizzería). Alto de Andazurra, 943 580066
Mateokete Siderria. Zabaleta, 11. 943 692222
Alreaga Gorka. Gobiullara, z/g. 943 690251
Paxine. Erremental, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Beitallara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almores Siderria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alorea. Polígono 26. 943 551838
Astarbe Siderria. Txortokoteia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 500042
Beneaventura Siderria. Beren Arari etxea, 943 555798
Buzentaru Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Eukaita Taberna. Tomas Alba, 1. 943 551204
Buko. Tomas Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza/bona, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santigo-Enza Baseira, 943 555697
Garzitegi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiñu Irujo. Foru Emparatua, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibañ-Lar. Nabarra Oñartz, 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
Larrate Siderria. Caserio Muiatogi, 943 555647
Las Vegas. Errekotxo plaza, 2. 943 553498
Lizaga Siderria. Caserio Garzitegi, z/g. 943 468290
Matka. Nagusia, 40. 943 550038
Mendizabal. Alta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oñaribide Itxiki Baseira, 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txortokoteia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arcaizemendi, 16. 943 552938
Oñaribide Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petiregi Siderria. Petiregi Bidea, z/g. 943 451788
Rezola Siderria. Caserio Iintzia, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñaribide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegi Plaza, 3. 943 332842
Xinguri Berri. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yale. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalede Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbitarie. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herrietara, 71. 943 180033

AZKOITIA

Alttoa Zabalá. Madariaga auzoa, 943 811186
Al-Zakotia. Ulloa Urkijo, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriale. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki. Treñebidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibañola. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izeta. Azpuru auzoa, 943 852630
Josua. 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?

Marlitte. Marlitte 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)
Txitxikoff. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Eloisaga auzo z/g. 943 812092
Añota. 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)
Duz-diz. Enparaniza nagusia, 1. 943 810087
Eszkua Ostalua. B° Izarratze, 24. 94381128
Iruangi. Iñeñoso Gurutzaga, 10. 94380416
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. Nuare auzoa, 943 810509
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorka. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Pizzo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza 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
Baskana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Belduze. Pza. Belduze, 2. 943 885975
Gitxi denda. Pza. Barrendian, 1. 943 089158
Gorrialdeta. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Huirarri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

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.
 Iriz etxea. Navarro Larreatze, 13. 943 161763
 Jankari, Zalduireta, 1. 943 087933

KATTALIN
 Especialidad en pizzas de brasa a la parrilla
 Kataro kalea 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

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

XERBERA
 Taberna & Jantetxea
 Nafarroa Etorbidea 21 - BEASAIN
 943 886 829

// BELAUNTZA

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

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 830359

// BERGARA

Agirrebete. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artelake (pizzería). Artelake, 1. 943 762537
Artebiki. Arane Erreka, 13. 943 762224
Batzoka. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Egurkizta. Arane Erreka, 20. 943 767045
Ereki Asador. Fraiskozuri Errepidea, 1. 943 763851
Etragi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Gaspas. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761476
Infernokua. Mañasterreka, 3. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Iruan. B° Elous, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760989
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

RESTAURANTE LASA JATETXEA
 Gastronomía selecta y elaborada - Amplios salones para bodas
 Placeta Osarzte - BERGARA
 Tf. 943 29 10 55 - Fax 943 26 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
Siriniri. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tarifo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mahatietegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibaragar, 31. 943 765099
Txañtangoiri. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txueringo. Osinbu Auzoa, 14. 943 764863
Zabalá Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokajin, 14. 943 191297

Atzoze Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Aztaiñ. Aztaiñ bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestelkua, 9. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191187
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokajin, z/g. 943 194222
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 Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aginaspis. Urtezu. P° Urquizu, 22. 943 200608
Artia. Pza. Mirazon, 7. 943 206348
Aztaiñ Asador. B° Aztaiñ, 6. 943 121854
Bossa. Egogain 7. 943 206763
Birijinaite. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arregatale, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arregatale, 18. 943 120865
Irri Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

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

La Jara. Sarasuegui, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro. B° Arrate, 5. 943 208859
Maiza. Calbetón, 8. 943 207730
Matariñe. Olatoa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztaiñ, 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. Olospe, 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
Otxak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Txañtangoiri. 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
Azara. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alia Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidreria. Xabaldia, 8. 943 526041
Egiburu. Xabaldibide-Zenteloen. 943 541831
Egi-Luze Sidreria. B° Xabaldia, 943 523905
Eguzki. Oretaeta, 2. 943 341225
El Tokote. María de Lezo, 20. 943 527701
Enrika. Xabaldia, z/g. 943 515913
Ereñerrieko Batzokia. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
Frantilla. Asitargarrako bentak. 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamborinus. C.C. Niessen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andre Mari, 6. 943 511084
Kan Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapiton Enea, 943 511086
Izadi. Afallos, 11. 943 304069
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
Meite. Alameda Gamón, 2. 943 528392
Merino. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Mesón Extremio. P° Itzeta, 3. 943 511033
Mugaritz. Alda Alea, 20. 943 522455
Orens Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Xabaldia, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarra, 6. 943 514105
Perena. Asitargarrako Bentak. 943 515252
Pizza 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. Manti-Lodi, z/g. 943 344920
Tai Mahai. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Telipezza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tej. S. Marcos. 4. 943 511592
Ur-Gain. Fontañeta, 943 244745
Venezia. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xabaldia. B° Xabaldia, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

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

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztiazadi, 21. 943 714822
Argindegia. Manzaneta, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiolako Bidea, 5. 943 714345
Otxeta. Aranzuburu, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Talaparta. Aranzuburu Bidea, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Aragindegi Ostalua. Aragindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Astokoa Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315
Andeago. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Lubega Berri. B° Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 BASERRI GIBRIKO SUSAIZGARRAZA
 COCINA TIPO VASCA
 Santa Maria auzoa 943 73 36 22

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Xingudi. C. Com. Xingudi, Local 13, 943 625300
Xistia. Fuenterrabia, 8, 943 619317
Virginia. Arbesko Erriola, 19, 943 620795
Virginia. Luis Marcano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Erriola, 5, 943 611992
Wamma's. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (apexino). 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
Núitico. Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIAR

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

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y capeas
Amiola auzoa, 943 603852

SALEGI

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

Santuarian. Martadi, z/g, 943 199397
Xinduri-Hurri Sideria. Martadi, 943 199389
Tiomni. Martadi, z/g, Itziar, 943 199026
Urberu Sideria. B° Errioga, z/g, 943 199327
Zubikarri Buri Gurri. Muñiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñiarbe, 5, 943 372089
Avenida. Hipódromo erriola, 943 362709
Bugati. P° Hipódromo z/g, 943 371412
Buggy Hamburguesaria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607
Dakara. Nagusia, 8, 943 575859
Epel. Golaikale, 1, 943 362701
Errekaxto. Oria Errioldea, 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
Paspas Shangai (chino). Pablo Muñiarbe, 3, 943 371893
Potei. 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. P° Hipódromo 8, 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sideria. Zubi Erreka Auza, 9, 943 162523
Batzokia. Hingoino, 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

// LAZKOURRI

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI



BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea
Eguneko menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpiokoeta 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI



Aztiria erretegia. Aztiria Auza, 943 730622
Benta Lohar. Aztiria Auza, 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, z/g, 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10, 943 731751

MIRANDAOLA

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

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

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. B° Guadalupe, z/g, 943 800666
Bartzelona Esnaola auzoa. Z, 943 806206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1, 943 806554
Inautadi. 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. B° Gaintzurizketa, 943 490295
Ebernerri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guilleme de Lazón, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza. Iruztun, 35, 943 526890
Iriarte-Etxe. B° Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Iruztun. Iruztun, 60, 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubintzo, 9, 943 521966
Kaialde. Puzentzaren, 6, 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotzaria. Etxa Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea. Urune, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxeri. Etxa Salaberria, 12, 943 527897

Orkidea. Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 492051
Sagardotegi Sideria. Alto de Alttarra, z/g, 943 525441
Sahatsa. Ctra. 943 529244
Sorgin Taberna. Guilleme de Lazón, 943 527945
Tñeflu. Zubintzo, 2, 943 527946
Zaldiak. Ayda, Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubintzo, 17, 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 6, 943 755091
Landa. Garagarza, z/g, 943 756028
Luzakide. Mendarotzabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarotzabal, z/g, Garagarza, 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. B° Magdalena, z/g, 943 603044
Kalbarro. Laranga Auza, z/g, 943 603256
Karriak Zaharri. Mutriku, z/g, 943 603954
Miñea. Poligono Miñea, 943 603730
Pikua. B° Laranga, 629 1031180
San Juan. B° Laranga, 13, 943 603167
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

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

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

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
Garbara. Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofe. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altabar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidada gastronomía
Pza. Bizardia, z/g, 943 49 06 25

Intxixu Asador. B° Ugaldeho, 943 491100
Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Elorondio, 20, 943 490021
Irunderrene. B° Altabar, 1, 943 490535
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kaspe. Tomola, 21, 943 491254
Lala. Lande, z/g, 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
Ihurrita bidea, z/g (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 49206
Merka Olatzum. Merka Olatzum, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola. Tomola, 2, B° Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g, 943 493901
Orko Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491686
Pabdi. B° Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa. B° Gurutz, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai. Bizardi plaza, 2, 943 492120
Toki Auz. Zuzamabar, 24, 943 490074
Tolare. Tomola, 20, 943 490071
Treku. Arpió Bidea, 13, 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدuburu bidea, 15, 943 260531
Zubereta. Bekosoro, 1 (B° 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
B° Errekalde, z/g, 943 88 20 49

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



// OÑATI

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



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

GIPIZKOAN 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 ELABORADA
Altamirako kiroleguna - 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 88 58 24

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

// ORENDAIN

ORENDAIN
ostatu - jatetxea
Sukalde eta oazka berresusatzak
- Baratarra - Arrantzak bereizitak
- Antzokioa lehean - Iratsegarria
- Baserriko ohikoa - Arrimua
- Erretze berresusatzak - Gazak
Erretze 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
Ardora, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz, Abeslari, 4. 943 831657
Errota, Olaskoetia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafetería, Alta Lerbundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kapitxia Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kelen Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475
Lorezu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ondena, Ortizala Auzoa, 4. 943 830883
Orriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 837511
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g. 943 830058
Sarxasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarian, 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantxa, San Andres, 13. 943 882822

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

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

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbreta, Arraunlari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Baltia, Eskalantei, 21. Anbo, 943 521552
Beto, Pza. Ereketa, z/g. 943 308470
Busturia, P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelki, Ctra. Jaizbelki, Donibane, 943 510003
Cantina Pintxos, Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara, San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271

Cofradía, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarrereteta, 8. Anbo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara, Euskadi, 1. Trintberpe, 943 399071
Ekari, Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erdiaba taberna, Arandegi, 8. 943 247246
Ereiza, Pablo Enea, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Errekutu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Oña, Eskalantei, 9. Anbo, 943 525696
Ezer, Eskalantei, 40. Anbo, 943 513362
Ganbarra, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goherrri, Eskalantei, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arraunlari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintberpe, 943 394026
Izula, Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Izarra, P° Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izkinia, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jantxo, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oars, 8. Anbo, 943 515414
Marisul, Esnabide, 18. Trintberpe, 943 394751
Marixu, Euskadi Etorb. 2. Trintberpe, 943 399062
Maret, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolasa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520657
Pailener Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80. 943 332386
Pitxikulo, Eskalantei, 118. Anbo, 943 520770
Romerar, Eskalantei, 40-42. Anbo, 943 528032
Txelena, Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Yoloto, Lezo Bide, 72. Donibane, 943 523852
Yula Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziargoa, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 398120

// SEGURA

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

// SORALUZE

Armenia Asador, Enozte, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gabolote, 30. 943 751144
Beti Jan, Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Etxurra, 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 bokatas!
Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

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

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

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

Amaroz, B° Amaro, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuara, Herreros, 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 616797

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

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

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

Burrutzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña, Gortzi plaza, z/g. 943 016565
Casa Julian, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR
GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y TAPAS
AMPLIA CARTA DE VINOS
MAS DE 160 RONS
VENGA A PROBAR NUESTRO
MARTINI CASERO ¡REPETIR!
Santa Clara, 9 - TOLOSA - 943 01 75 62
www.casajuliandetolosa.com

Eguzkitz Siderria, B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz, Amaro, 9. 943 673867
Euskal Pizza, Gudari, 16. 943 655655
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Goxolegia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 653570
Izari, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo, Pablo Gonsalbei, 29. 943 673237
Iruña, Amaro, 10. 943 119828

ILLARGI
Bar-Delicatessen
* Pintxos especiales
* Distribuidor oficial de Bodegas
Azerio & Manzo
Plazo Gipuzkoa, N°1 TOLOSA
943 65 42 29

iratzxo
Pablo Gonsalbei 29 TOLOSA Tf. 943 67 80 37
Erretxatxak - Rostrosak - Plater konbinatuak
Pintxosak - Bokalak - Botokak
Hamburguesak - Sandvitxak
Haurtzatze menua

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

Isastegi Siderria, B° 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

Larra, Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aida, B° San Esteban, 39. 943 651799
Nigüas Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nociás Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Eramartin, 10. 943 016780
Ordizia Berria, Pza. Berria, 1. Iraola, 647 002725
Orbe Asador, Sanamiguel, 3. 943 651911
Pablo B. Larramendi, 8. 943 598486
Sausa, P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trintete, 1. 943 108800
Tolosaidea, N-Iruñ-Madrid, km 43.2. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

TRIANGULO TOLOSA
BONATA DESDEBERRINAR-ENTZALADA BEREZIK
PINTXO AUKERA ZABALA-
PLATER KONBINATUK - RAZIOAK
* TRIANGULO PLAZA TOLOSA

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

// URNIETA

Abalbarri, Irizabaldi, 21. 943 330625
Alturna, B° Lategi, 943 554917
Adarra, B° Gobiuru, 37. 943 552036
Benta, Gobiuru, z/g. 943 554415
Besahi, B° Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko, Eratzu, 943 337357
Etlubeta Siderria, B° Oztaran, 34. 943 556981
Ergioen, Ergioen, 26. 943 551089
Eula Siderria, B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 090977
Galarraga Siderria, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria, B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria, Ctra. Urnieita-Lasarte, 30. 943 365688
Oinamne Sagardotegia, B° Ergioen, 18. 943 556683
Oñi, Pol. Ergioen, 573. 943 557786
PoliDeportivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Señen 'Moko' Siderria, B° Oztaran, 11. 943 551014
Uruzula, Etlubeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi, Irizabaldi, 34. 943 551008

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA? \\\

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



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



Etxaburu Merendena. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Eke-Azpi. Poligono Mugilegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 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 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anizeta. Zubiarreneaga, 6. 943 370344
Arratzain Eretegia. Arratzain Baserría, 943 366663
Atxega Jauregia. Altzezara, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxeeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleazte, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilundea Sideria. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Beri, 5. 943 3619135
Kentuena. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldela, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Señiña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragokoa. Santu Enea-Luzza, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Luzza, 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 Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

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

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad de menús.
Amasako Plaza. 943 691210

Ongi Etorri. 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. Fé, 21. 943 682496
Kixkourue. Otxeta Agroaldia, 6. 943 501086
Naxabal Asador. Sta. Fé, 8. 943 687146
Urika. Santa Fé, 8. 943 687146
Zubi-Ondo. Santa. Fé, 2. 943 682876

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

Amala. Nafarroa, 3. 943 130549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardala. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabikui, 10. 943 133457
Beach Cafetería. 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
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Eskualduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxas-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandiela. Torre Luzza parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabikui, 2. 943 890168
Nandra Cafetería. Mixelena, 27. 943 834561
Naparraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Oregaburu Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. 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
Itxas-Bar. Mendialdua 3A (Malecón), 943 030355
Talai-Berri Txokolaita. Talai Mendi, 723. 943 132750
Tsunefort Asador. Plaza Domibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 833557
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zela-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amala. Nafarroa, 3. 943 130549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardala. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabikui, 10. 943 133457
Beach Cafetería. 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
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Eskualduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxas-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandiela. Torre Luzza parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabikui, 2. 943 890168
Nandra Cafetería. Mixelena, 27. 943 834561
Naparraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Oregaburu Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. 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
Itxas-Bar. Mendialdua 3A (Malecón), 943 030355
Talai-Berri Txokolaita. Talai Mendi, 723. 943 132750
Tsunefort Asador. Plaza Domibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 833557
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zela-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. Okera, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147400
Bañerino de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendena. Iratza, 943 147344
Iratza. Erriola Bidea z/g. 943 147067
Katzuala. Caserio Katzuala, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Herriko Bidea, 9. 943 147954
Lorentzia. Iratza, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belarri. Jan. Beilagategi Baserría, 943 696480
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. Bulandegi Bidea, z/g. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Sideria. Puerto Etxeberri, 943 865617
Baseta Asador. Pabika Etxezarreta, 25. 943 862073
Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiendi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioiki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. G-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaieta, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

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

Zalla. Upeña plaza, 16. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel. Iratza, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 862387
Alkartetxe. Secundino Etxadela, 6. 943 742626
Aranzazu. Argivao, 2. 943 720683

BIDEZAR

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



Hotel Restaurante

Hola Restaurante Etxebarri, ZUMAIA, 1. 943 7212 (16.30-20.00), Fax 743 72 4474

Ezkioarta. Pza. Euskadi, 2. 943 722964

Hiruika Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757

Kabia. Legazpi, 5. 943 726274



SAN GREGORIO, 30 (ETXEA) - TEL. 943 79 82 66

KORTA TABERNA

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



PIEDAD 4 - ZUMARRAGA

saskitaberna@gmail.com

Txurrit. Argivao 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 Ondarrao, 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

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga 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 Larrañaga "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.



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



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 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

PZA 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**. Dirigido por **Marco Antonio González, Eider Palacios y Gorka Irisarri**, 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.



ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Mobila: 637 008 488

Nagusia, 20
IDIAZABAL
Tf. 943 18 70 68

Juan XXIII
BEASAIN
Tf. 943 88 14 13



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 Shrinz 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 **Roujié** 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, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, 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 **tereteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com



H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de 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.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

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!!



Calle Gurutzegi - Pol. Belartza Pab. 1
20018 DONOSTIA • Tf. **943 31 08 00**

Tienda on-line: tienda.carnesvalentin.com
carnesvalentin@carnesvalentin.com

... 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

