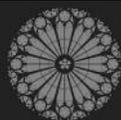




PREMIO EUSKADI  
DE GASTRONOMIA  
MEJOR LABOR PERIODISTICA  
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai  
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen



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

DE PINTXOS  
por Gipuzkoa 2

JOSE L. LEVETIA  
RITXAR TOLOSA

 zum  
edizioak



20€

ENCÁRGALO  
EN TU  
LIBRERÍA  
HABITUAL

O CÓMPRALO EN  
[WWW.ELKAR.COM](http://WWW.ELKAR.COM)

 zum  
edizioak

## // aurkibideaíndice

- > **iritziaopinión**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioakcolaboraciones**  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 6  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 6  
Esencia de vid (Dani Corman) ..... 7
- > **berrigoxoaknoticiasconsabor**  
Mayo, mes de las ferias florales ..... 8  
Ferias y mercados ..... 8  
Antoxa del Cantábrico en Getaria ..... 9  
Feria Medieval de Ordizia ..... 9  
Apertura de los pastos de aralar ..... 10  
Semana del Guisante de Astigarraga ..... 10
- > **jakiteaelkartea**  
Mendizabal Erretegia (Azpeitia) ..... 11
- > **azaleanenportada**  
Urgain (Deba) ..... 12
- > **euskadigastronomika**  
Errenteria-Lezo-Oiartzun-Pasaia:  
Tradición y vanguardia ..... 14
- > **piñileanaldente**  
"La Senda del Pintxo" viajará a China ..... 16  
El recetario de las estaciones ..... 18  
"La revolución de las verduras" en Tudela ..... 22  
"Galera-Tour" en Hondambia ..... 28
- > **comiendocon...**  
José Juan Castillo ..... 24
- > **kartaraalacarta**  
La Fábrica (Donostia) ..... 26
- > **jatetxegida**  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 52
- > **placeresgastronómicos**  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegindormirengipuzkoa**  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 63



## // azalaportada

"Panaché de verduras de temporada"  
(Restaurante Urgain. DEBA)  
Receta en pág. 13

## // Próximoobjetivo:China

En el penúltimo ejemplar de Ondojan.com informábamos a nuestros lectores de que el libro "La Senda del Pintxo", editado por ZUM Edizioak, había recibido el Premio Gourmand Cookbook como mejor libro de cocina del estado. Y hace unas semanas sus autores han sabido que el mismo se encuentra entre los 7 aspirantes a conseguir el título de Mejor Libro del Mundo. La entrega de premios tendrá lugar en Yantai (China) el próximo 9 de junio y Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, autores del libro, acudirán al país asiático gracias a la ayuda de la Agencia Vasca de Turismo Basquetour y el programa Euskadi Gastronomika. La gastronomía vasca en general y los pintxos donostiarros en particular estarán, durante los tres días llenos de actividades que rodean a la fiesta final de este prestigioso certamen, en el epicentro de la gastronomía mundial. Una noticia que no puede sino alegrar a todos aquellos que estén relacionados con nuestra gastronomía o que la apoyen de una manera u otra.



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 hilaftero banatan 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.



# ALGO MÁS QUE EN CUCURUCHO Y CON ALFILER

La importancia de los caracoles marinos en la alimentación a lo largo de la historia nunca ha sido demasiado tratada, si bien es verdad que la mayor parte de estos moluscos fueron -sobre todo en la antigüedad- muy considerados por aspectos meramente estéticos y suntuarios. Así el mayor en tamaño y belleza, que es sin duda la caracola o bocina de mar, de la que legendariamente se creía que empleaban los tritones para anunciar el paso de Neptuno, ha sido durante siglos no sólo un instrumento muy eficaz de comunicación de cazadores y pescadores, sino incluso reiterada representación pictórica de la riqueza frutal, o sea, el cuerno de la abundancia. Las cañadillas (o cañaillas como las llaman en la costa andaluza), esos caracoles con púas en su concha, no fueron estimadas en la Grecia y Roma clásicas tanto por su valor gustativo como por su cualidad de tinte de los tejidos. De su concha adecuadamente manipulada se extraía el color púrpura símbolo máximo de la dignidad y el poder. Y es que este teñido púrpura lo llegaron a monopolizar en exclusiva los emperadores romanos para sus egrejas vestiduras.

Sin embargo los diminutos bigaros no tenían ningún encaje en esta consideración ornamental, y por tanto eran sólo apreciados por su sabor y valor alimenticio. Así un poeta como **Epicarmo**, nacido cinco siglos antes de **Cristo**, cantaba las excelencias de este pequeño caracol marino en su poema "Las bodas de Hebe" (en el que se describen numerosas especies de peces y frutos de mar mediterráneos), señalando cómo este gasterópodo llamado científicamente *Littorina Littorea* "es uno de los mariscos más digestivos y que mas vitalidad y fuerza proporciona".

Sea como fuere el caso es que estos caracoles los catalanes los conocen como cargolins de mar, los vascos los llamamos karrakelas (también aunque menos conocido como txutxurrutxu), y los gallegos caramuxos o también por el femenino nombre de mincha. Y que como precisó el inolvidable gallego **Jorge Víctor Sueiro**: "son como frutos de las algas de las que se alimentan". Y es que ésta es una de sus características: su profundo sabor a mar que tanto identifica a todas las especies que se surten de yodados nutrientes marinos. Para pescarlos basta sacudir las algas en donde viven y se alimentan, por eso el citado escritor galaico precisa que su captura es como "sacudir un árbol

**COMER KARRAKELAS O BÍGAROS ES UN VICIO QUE NO CANSA NUNCA, UN IMPULSO COMPULSIVO SEMEJANTE AL QUE PRODUCE EL PICOTEO DE LAS ACEITUNAS, DE LAS PIPAS O DE LAS CARNOSAS CEREZAS, O SEA, DE LOS QUE EMPIEZAS Y NO TERMINAS**

con frutos maduros y luego recogerlos del suelo".

Pero hay otra cosa que siempre me ha llamado la atención en estos caracolillos y es lo compulsiva que resulta su degustación. Es una imagen imborrable de nuestra infancia un paseo por el puerto donostiarra (como en otras poblaciones costeras) comiendo ansiosamente karrakelas servidas en un cucurucho de papel y valiéndose -con algo de habilidad- de un alfiler para capturar el bichillo encerrado en su concha. Es un vicio que no cansa nunca, un impulso compulsivo semejante al que produce el picoteo de las aceitunas, de las pipas o de las carnosas cerezas, o sea, de los que empiezas y no terminas.

Pero hoy día su consumo no es sólo el citado. La cocina del más alto nivel y actualidad lo ha incluido puntualmente en platos interesantes. Por citar algunos de los más próximos, resulta inolvidable todo un "clásico" del Akelarre donostiarra, el denominado "Arroz con caracoles (terrestres) y karrakelas en film de tomate y albahaca", un sensible y peculiar "Mar y Montaña" ideado por **Pedro Subijana**. Como curioso fue en su día un chupito del iconoclasta A Fuego Negro, de la Parte Vieja de la capital guipuzcoana: "Vaso de karrakelas, manzana verde y txakolí", así como el Rodaballo "dos pieles" con crema melosa de mejillón y tempura de karrakelas del Xarma donostiarra. Y más recientemente en el Mirador de Ulía de Donostia, **Rubén Trincado** nos emocionaba con un plato lleno de sutileza y elegancia: "Flores de calabaza con ajoblanco, karrakelas, txangurro, piñones y aire de café". Espectacular, además de por su presentación, por el profundo sabor marino de los bigaros.

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



## LOCALBIER

¡Aleluya!, Después de Tripadvisor, Rastreator y demás buscadores, aquí en **Gipuzkoa** podemos fardar de tener el **buscador de cervezas artesanas** mejor realizado del planeta, **www.localbier.com**.

Los tres amigos **Igor Oiarbide**, **Beñat Irasuegi** y **Joseba Karrikiri**, grandes apasionados y conocedores de la cerveza artesana, han diseñado este práctico buscador de cervezas que te indica en cualquier pueblo o ciudad del planeta dónde encontrar: **productores de cerveza artesana**, **bares**, **restaurantes** o **tiendas** donde comprar tu cerveza preferida. Resulta muy útil, ya que el esfuerzo que tienes que hacer son solo un par de "cliks", es **totalmente**

**gratuito** y encima se actualiza día sí día también.

En este fabuloso buscador desde principios del 2013 ya se pueden encontrar casi **3.000 puntos de venta** y **más de 300 productores**. Se puede consultar **www.localbier.com** desde el teléfono móvil, tablet u también ordenador, así que **ya no**

**hay excusa** para no saber en qué bares puedes beber o comprar cerveza artesana cerca de tu localidad.

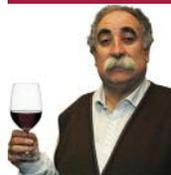
Y hablando sobre nuestra localidad, os recomiendo que probéis las nuevas cervezas elaboradas en Oiartzun, **Mala Guissona**. Han empezado con una gama de cuatro cervezas; **NAO** es una **Pale Ale** de manual, muy afrutada y con matices herbáceos, **APATXE** es una **Americana Pale Ale** elaborada con lúpulos *Cascade*, *Chinook* y *Columbus*, **SHACKEL TOWN** es una **IPA** muy refrescante pero con ligeros toques amargos, y está elaborada con cuatro variedades de lúpulo, y finalmente la **HÖFN** una **Porter** elaborada con maltas *Chocolate*, *Pale Ale*, *Crystal* y *Roasted*.

Disfrutar de todas ellas, y ya sabéis, si no sabes dónde encontrarlas, ¡echad un vistazo a LocalBier!

## # DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

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

TORRES CELESTE CRIANZA  
2011 (D.O. RIBERA DE DUERO)

Poder disfrutar de un vino de calidad a un buen precio, aún más si es de la Ribera del Duero, es una oportunidad a la que hay que apuntarse. Celeste 2011 es un tinto crianza que cumple con estas expectativas.

Una característica de los vinos de la Ribera del Duero es que están marcados por un clima casi extremo, y es en esta "adversidad" donde se vuelven especiales, ya que el importante contraste térmico entre el día y la noche de la zona, especialmente durante la maduración de la uva, genera una piel dura y fuerte que da como resultado vinos llenos de color, estructura y casta.



Bodegas Torres elabora este vino en Peñafiel, siendo esta bodega la más alta de la Ribera del Duero, situándose a 900 metros de altitud. En el año 2005 Torres lanzó el tinto Celeste en la Denominación de Origen Ribera del Duero, con la intención de experimentar con pequeñas producciones y mantener siempre el cuidado artesanal durante todo el proceso.

Elaborado con uvas de la variedad Tinto fino 100%. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Vino tinto con un color cereza picota intenso. Nariz especiada e intensa, con notas de regaliz y pimienta negra sobre una base de fruta madura (moras y cereza). Entrada en boca muy afrutada, con taninos maduros, persistente. Asados de ternera, embutidos ibéricos, setas a la plancha..

Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA ¡tu gastroneb!

## # ESENCIA DE VID

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



## LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN YA NO ESTÁN DE MODA

La semana pasada tuve la suerte de compartir una magnífica comida con una persona muy destacada en el mundo del vino. Una persona de gran experiencia y con un conocimiento del sector en general al alcance de muy pocos. La comida se alargó bastante, tal y como merece un buen encuentro entre amigos. Seguramente avanzaba la conversación, fueron surgiendo los temas más escabrosos. Uno de los temas de la charla se centró en las denominaciones de origen.

Mi amigo se mostró muy crítico con el rumbo que están tomando algunas de ellas en España. Me puso varios ejemplos y me contó algunas cosas que pondrían en serios aprietos a más de uno. Se mostró especialmente crítico con lo que está sucediendo en Rioja, donde algunas bodegas tienen ya tomada la determinación de abandonar la Denominación de Origen Calificada Rioja donde, según me cuenta, los elaboradores que realmente lo hacen bien se sienten totalmente desamparados ante unas normas que consideran realmente injustas. En este caso concreto, la más que probable salida de Artadi, una de sus más emblemáticas bodegas va a revolucionar el sector y hará reflexionar a más de uno. Recordemos que algo parecido sucedió ya en la D.O. Cava, con la salida de Raventós i Blanc por



incompatibilidades en cuanto a los criterios de calidad entre uno y otro. Grandísima pérdida también para esta D.O.

Con la última copa de vino, llegó a contarme algunos de los más oscuros entresijos de una región vinícola bastante cercana. Me aseguré que había visto muchos camiones cisterna, procedentes principalmente de La Mancha, descargar miles y miles de litros en varias bodegas donde, más tarde se preparan (correcciones, manipulaciones...), se embotellan y se etiquetan bajo el sello de esa D.O., cuyos auténticos vinos nada tienen que ver con estas farsas. Lo peor de todo es que estas mismas bodegas, se empeñan en hacer la vida imposible a los pequeños productores que se esfuerzan por elaborar vinos con personalidad a partir de sus propias uvas.

Desde mi punto de vista el problema, o al menos uno de los más importantes, reside en el gran poder de decisión que tienen las bodegas de mayor producción en estos consejos reguladores, al tener la mayoría en cualquiera de las votaciones que se propongan. Para ellos sólo cuenta el interés económico, dejando de lado la calidad y la identidad del producto y perjudicando a los que realmente hacen bien las cosas.

La sobremesa concluyó con un emotivo brindis por el vino y por las gentes cuyas buenas prácticas hacen que disfrutemos de los buenos vinos, de los vinos auténticos, de los vinos que realmente merecen la pena...

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA



¡tu gastronweb!

AFTER A GOOD MEAL

**Underberg**  
...TO FEEL BRIGHT  
AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,  
ELABORADO CON HIERBAS  
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

LA MEJOR MANERA  
DE AYUDAR A LA DIGESTIÓN  
TRAS UNA BUENA COMIDA



## # MAYO, MES DE LAS FERIAS FLORALES



Estas son algunas de las citas 'florales' que se podrán visitar este mes: La Fiesta de la Primavera de Hendaia, de los días 1 al 3, tendrá lugar en el Puerto Deportivo. Los horarios: Viernes, de 10:00 a 20:00; sábado, de 9:00 a 20:00; y domingo, de 10:00 a 19:00. En el barrio donostiarr de El Antiguo (Plaza Gaskaña) tendrá lugar la V FERIA de Plantas de El Antiguo el domingo 3, de 9:00 a 14:00. También en Donostia, el sábado 9 de mayo, de 9:00 a 14:00, en la Plaza Cataluña, se darán cita una decena de viveristas para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción en la Feria mensual de Flores y Plantas de Gros. El sábado 16 se podrá

visitar la II Feria de Flores y Plantas de Hernani. Será en la calle Urbieta, de 9:00 a 14:00. Durante la mañana se realizará un taller de plantación y juegos para los más pequeños. Ese mismo día, en Irún, y organizada por el Ayuntamiento y la Asociación de Desarrollo Rural Behemendi, exposición y venta de flores y plantas de los baseritarras locales. Por último, en Tolosa podrá visitarse la Feria Especial de Flores y Plantas el sábado 30. Además de los puestos que están durante todo el año en la Plaza de la Verdura, habrá cerca de una veintena de viveros en la Plaza del Triángulo, por la mañana.

## # Ferias y Mercados

El mes de mayo se presenta plagado de citas en lo que se refiere a ferias, plazas y mercados. En **Legazpi**, el sábado día 2 se celebrará la feria agrícola y ganadera, en la que habrá exposición de ganado vacuno y equino local, además de productos agrícolas y artesanos. Todos los sábados de mayo, días 2, 9, 16, 23 y 30, **Tolosa** celebrará su feria de productos del caseo. En el caso de **Hondarribia**, como todos los miércoles del año (en este mes, días 6, 13, 20 y 27), se podrá acudir a la cita con su mercado agrí-

cola y adquirir productos locales, en especial, frutas y verduras. Coincidiendo con el tercer sábado del mes, el día 16 **Arrasate-Mondragón** vivirá su día de feria agrícola, con la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. En **Deba**, el día 2, primer sábado del mes, feria agrícola con exposición y venta de productos locales (Merkatu Txikia, que arranca su temporada hasta octubre y que mantiene su horario de 9:00 a 13:00, en el paseo cubierto). Deba también tiene días de mercado tradicional los martes y los sábados. Y en **Itziar (Deba)** se podrá visitar su mercado agrícola el segundo

viernes del mes, día 8. Habrá exposición y venta de productos locales. **Mutriku** celebrará el sábado 9 su Baserriko Feria, agrícola, con venta de producto local. Conocido popularmente como Azoka Txikia, tendrá un horario de 9:00 a 14:00, en Beheko Plaza. Mutriku contará, además, con su jornada diaria de mercado en la Plaza del Mercado, todas las mañanas, al igual que **Zumaia**. La festividad de San Isidro es celebrada tradicionalmente en varias localidades. Así, el día 15, en las inmediaciones de **Guadalupe (Hondarribia)** tendrá lugar la tradicional feria agrícola, en la que se podrán comprar diversos productos alimentarios. Habrá, además, procesión a la ermita y bendición de los campos previa a la misa; esquila de ovejas y bertsolaris. Y por la tarde, deporte rural. **Astigarraga** también celebrará San Isidro el día 15 con su feria agrícola y ganadera, en la que habrá exposición y venta de productos de los baseris de la zona, así como exposición de ganado. Ese mismo viernes, **Ataun** celebrará San Isidro con el tradicional Día del Baseritarra, en el que está programado un concurso de hortalizas, la elaboración y degustación de quesos, una demostración de esquila y una degustación popular de sidra. También **Antzuola** celebrará San Isidro. Será el sábado 16, con su feria, en la que se podrán disfrutar de los productos de los ganaderos y agricultores locales, la exposición de útiles agrícolas y productos artesanos, además del divertido concurso de espantapájaros. El domingo día 17, feria agrícola en **Azkoitia**, con exposición y venta de productos agrícolas. Los asistentes podrán disfrutar del asado y degustación de una ternera. Habrá también degustación de sidra. Ese mismo día tendrá lugar en **Hernalde** su feria agrícola y artesana, con exposición y venta de productos agrícolas, animales y artesanía. Elaboración artesanal y tradicional, en la venta de hojas metalizadas, jabones caseros o mermeladas. El martes 19 **Beasain** vivirá su feria ganadera y agrícola, en la que el visitante podrá encontrar una exposición de ganado y aves, un concurso de productos hortícolas, feria de artesanía y degustación popular de talos. El día 24 **Astigarraga** celebrará la IV Feria del Guisante, una jornada en la que los protagonistas serán los productos de los baseritarras locales, las diferentes variedades de guisante y las variadas elaboraciones a degustar. El último fin de semana, días 30 y 31, **Elgoibar** albergará la XIV Feria Agrícola y Ganadera, en la que

destaca la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. El domingo 31 se celebrará la feria ganadera y agrícola en **Aia**, en la que se podrán comprar diferentes productos del caseo, animales o herramientas. En el programa también destacan la exhibición de oficios y la degustación de productos Eusko Label. Por último, destacar dos ferias de artesanía. En **Donostia**, y organizada por la Asociación Gabiltza, los domingos días 3, 10, 17 y 24, se celebrará la Feria de Artesanía en el Mercado de La Brecha. La otra cita, en **Orio**, probablemente el domingo 10. Feria de artesanía con exposición y venta de productos artesanos y agrícolas.

## # Anchoa del Cantábrico en Getaria

La anchoa del Cantábrico volverá a ser un año más protagonista en Getaria. El viernes día 1 se celebrará la quinta edición de homenaje a este espléndido pescado, en una iniciativa en la que participan el ayuntamiento de Getaria y la Cofradía de Pescadores Elkano. La jornada cenará sus actos en la sede de la cofradía, donde los asistentes podrán degustar diferentes elaboraciones de este sabroso pescado, al tiempo que descubrirán la exhibición en la preparación de la anchoa y de diferentes productos de conservas.

## # XVIII Feria del Queso de Idiazabal

El primer domingo de mayo, día 3, se celebrará la XVIII Feria del Queso de Idiazabal. A partir de las 10:00, se vivirá una jornada festiva en la que se presentarán al público los quesos jóvenes de la nueva campaña. Al igual que en años anteriores, habrá degustación, concurso popular, exposición y venta de queso de Idiazabal.

También, una exhibición de elaboración de queso, en la que pastores locales mostrarán sus distintos métodos, desde lo más tradicional hasta las técnicas más modernas. También se podrá asistir al proceso de ahumado del queso y a la elaboración de la cuajada. Además del queso, serán protagonistas la miel, el chocolate, el txakoli, la sidra o el vino. Asimismo, se podrá ver una exhibición de esquila y a un pastor en las labores de dirigir al rebaño

## # XX Feria Medieval de Ordizia

El sábado día 9 y el domingo 10, el Casco Histórico de Ordizia será escenario de la vigésima edición de la Feria Medieval, que presentará un completo programa de actividades. Algunos de los puestos de artesanía y oficios que se podrán visitar: Trabajos en madera, alfarería, guarnicioneros, vidrieros, plateros, calceros de lana, piel, cuero... Además, juglares y cuenta cuentos. Como es tradición, el programa se inaugurará el sábado con el desfile de la comitiva del mercado. Tras la apertura de los puestos, comenzarán los trabajos por parte de los distintos oficios y los talleres de distintas actividades. El campamento medieval quedará instalado en la Plaza Garagartza, donde se realizará una exhibición de cetrería y se procederá al asado al burduntzi de una ternera, con su posterior degustación. La jornada se completará con exhibiciones en distintos escenarios y con actuaciones musicales. El domingo, actividades similares y diferentes actuaciones por el recinto de la feria: Desfile de caballeros, grupos de baile, músicos y exhibición de cetrería. Más información: Oficina de Turismo de Ordizia (943 88 22 90)

## # La sidra, protagonista

Usurbil, Lezo y Oiartzun celebrarán sus Sagardo

Eguna en la segunda quincena de mayo. El día 17 habrá degustación popular de sidra en el XXXIV Sagardo Eguna de Usurbil, fiel a su cita desde 1981. Caldos procedentes de 44 sidrerías y concurso de escanciado, además de charlas y cursos. El sábado 23, fiestas de Mendekoste en Lezo, que incluirán el XVII Día de la Sidra, con degustación y concurso. Siete días después, Sagardo Eguna de Oiartzun, con el XXVII Concurso de Sidra como acto principal, y degustación popular. La sidrería Zapiain de Astigarraga será escenario el sábado día 23 (10:30) de la última probaketa de la temporada. Las catas guiadas en diversas sidrerías, organizadas por sexto año consecutivo por Sagardoaren Lurraldea, dieron comienzo el pasado mes de febrero.

## # Euskal Jaia en Getaria

El sábado día 30 tendrá lugar en Getaria una degustación de producto de temporada (son tradición las sardinas a la brasa) y de sidra, un acto englobado en la celebración de la Euskal Jaia en Getaria y organizado por el ayuntamiento de la localidad.

## # Cofradías de la Anchoa y el Txakoli

Dos nuevos capítulos se celebrarán este mes de mayo en sendas cofradías guipuzcoanas. El día 2, primer sábado de mayo, tendrá lugar en el Aquarium de San Sebastián, enclave habitual, la celebración del XXIII Capítulo de la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico y el nombramiento de nuevos cofrades. Posteriormente, la comitiva se dirigirá a la Plaza de la Constitución y celebrará la comida de hermandad en la Cofradía Gastronómica Vasca (subida al Castillo).

El domingo 17 se celebrará el XVIII Capítulo de la Cofradía del Txakoli de Getaria 'Ziri', en



okindegia  
gozotegia

100% ARTESANOS

gabiralde 2 - ormaiztegi  
tlf. 943 88 48 29  
panaintziñe@msn.com

Zarautz, y la tradicional entronización de los cofrades de honor en Lege Zaharren Eparantzta, que jurarán amar y defender el txakoli de Getaria el resto de sus vidas.

## # Apertura de los pastos de Aralar

El viernes 1 de mayo se celebrará en las inmediaciones de la ermita de Larraitz (Abaltzisketa) la jornada de apertura de la temporada de pastos para el ganado de alta montaña, organizada por la Mancomunidad Enirio-Aralar, cuya Junta Rectora tiene su sede en el ayuntamiento de Ordizia. El encuentro arrancará a las 10:00, hora a la que comenzarán su actividad los puestos de artesanía, la venta de quesos, pan casero, productos del cerdo, ciervo, sidra, miel, talos... y los trikitilaris. A las 11:30 dará comienzo el VI Concurso de Gipuzkoa de Caballos y Yegüas de Montaña de Gipuzkoa, y a las 12:00, el acto que simboliza la apertura de los pastos de Aralar, donde los siguientes seis meses pastarán unas 20.000 cabezas de ganado entre ovejas latxas, vacas y yeguas. Unos 150 ganaderos baserritarras enviarán sus rebaños a los pastos de altura tras la señal del *altxañuego*. Por la tarde se celebrará la romería, acto que nació en 1998. Y las pruebas de arrastre, la actuación de bertsoalaris, la exposición de ganado (vacas, yeguas, caballos, ovejas, burros, carneros...), demostraciones de artesanía (cardado de lana, realización de cestos, tallas de piedra...) y el concurso de esquila.

Más información: 943 65 29 00.

## # Ekipintxo en Hernani

Ekipintxo es una serie de eventos que combinarán música, productos, pintxos y personas con el fin de enriquecer la cultura de diferentes pueblos y ciudades de Gipuzkoa, y de esta manera fomentar los grupos y los cantantes locales, la agricultura, la hostelería local y la participación del pueblo. Para ello, los cocineros de los bares serán retados a que demuestren sus habilidades culinarias y a que den rienda suelta a su imaginación mediante la creación de un pincho frío que tendrá que ser original e inventado para la ocasión.

El primer evento se celebrará en Hernani el domingo 17 de mayo; cada bar elaborará un pincho frío el cual será evaluado por tres cocineros profesionales. No obstante, se dará la

# # 4. SEMANA DEL GUISANTE DE ASTIGARRAGA

19 AL 24 DE MAYO



**19 MARTES**  
12:00 Presentación de la 4. Semana del Guisante de Astigarraga en el Ayuntamiento.

**21 JUEVES**  
20:00 Pintxo-pote de guisante en 14 bares de Astigarraga

21:30 Premio a los tres mejores pintxos elaborados con guisante

**22 VIERNES**  
11:00 Visita guiada de los niños de la ikastola de Astigarraga a las huertas.

18:30 Charla y emisión de video en torno al guisante en el salón principal del Ayuntamiento. A continuación en los bajos del Ayuntamiento degustación de guisante de la mano de Charo Zapiain.

**23 SÁBADO**  
11:00 Visita guiada a las huertas de Astigarraga (partiendo del Ayuntamiento)

Menú especial Guisante en tres restaurantes de Astigarraga.

**24 DOMINGO (ILLAR EGUNA)**  
10:00-14:00 Mercado extraordinario con productos de Eukal Herria en la Plaza de los Fueros y degustación de tortilla de guisante con sidra en los bajos del Ayuntamiento.

11:00-13:00 Juegos para niños relacionados con el caserío de la mano de Goldea Taldea, gizon proba, .....

14:30 Menú especial Guisante en tres restaurantes de Astigarraga.

-----

A lo largo de la semana degustación de guisante en los menús diarios.

oportunidad a los habitantes de Hernani a que participen como jurado popular para que se tenga en cuenta su opinión y se sientan parte importante de este evento. Por otro lado, cada pincho tendrá un bertso dedicado por aficionados de la bertsoalaritzta; en el caso de que los participantes decidan empezar a vender los pintxos del concurso en sus bares se les dará la

oportunidad de que expongan el bertso que se compuso inspirándose en ellos. Cabe mencionar que la música de fondo que se escuchará durante la competición será el sonido de grupos y cantantes locales para crear un ambiente festivo.

<https://vimeo.com/124623218>

## MENDIZABAL: EL FEUDO DE LA XEXINA

Todo el que haya pasado por Landeta, el populoso e industrial barrio azepeitarra sito en la carretera que une la villa ignaciana con Tolosa, ha reparado alguna vez en la inconfundible silueta curva del asador Landeta, erigido en el cruce donde se toma hacia Urrestilla. En su interior, el joven **Martín Mendizabal Uzkudun** mantiene viva la tradición trabajada por sus padres, **Martín y Virtudes**, desde 1976, conservando, entre otras cosas, un plato típico de la gastronomía guipuzcoana prácticamente desaparecido de las cartas de los restaurantes: la "**Xexina**", o **carne de oveja conservada en sal**. Como nos cuenta Martín, "La Xexina era una preparación habitual en los caseríos de antaño, solo que se preparaba de otra manera. La oveja se cubría completamente de sal para que se secara y se conservaba colgada".

### La Xexina, un plato prácticamente desaparecido

En Mendizabal Erretegia la Xexina no se prepara para ser conservada sino para consumirla lo antes posible, por lo que el proceso es diferente. Una vez pelada y despiezada la oveja, Martín la sumerge en una gran cazuela con agua y sal, concretamente kilo y medio de sal para media oveja, y la mantiene sumergida y tapada durante 48 horas. "Es importante no pasarse de las 48 horas, pues puede salir demasiado salada" apunta Mendizabal. Pasados los dos días de rigor, la oveja se cuece, simplemente en agua, durante tres horas. Finalmente, se sirve sin más acompañamiento que la berza cocida en el mismo agua o los pimientos o el tomate con que gustan de acompañarla algunos clientes. En invierno, también se acompaña con morcilla.

Contra lo que pudiera parecer, **la Xexina resulta un plato jugoso a más no poder en el que, además, el sumergido en sal y la prolongada cocción hacen que el característico gusto a animal de la oveja se vea rebajado, convirtiéndose en un plato para todos los paladares, hasta los mas finos** (además de para todos los bolsillos, ya que una ración de Xexina cuesta 6 euros en bar y 7 en comedor). Por otra parte, nos encontramos ante un plato que guarda al 100% la filosofía "Kilometro 0" y con todas las garantías, ya que las ovejas servidas en Mendizabal Erretegia provienen exclusivamente del caserío Arzuaga de Urrestilla, la casa natal de la mujer de Martín, y lugar donde ambos residen actualmente.

Pero como no solo de Xexina vive el hombre, también hemos degustado la copiosa y succulenta **ensalada Mendizabal**, las sencillas pero sabrosas **txerriankas rebozadas** y los exquisitos **postres caseros** entre los que destaca, por original, suave y rico, el Flan de queso.



Por lo demás, Mendizabal destaca por la calidad de sus **carnes y pescados a la parrilla**. Martín Mendizabal lo tiene muy claro. "En Landeta convivimos cuatro restaurantes muy próximos y hay que cuidar a la clientela porque si no, se irán al de al lado". Es por ello que este hostelero mantiene una estricta política de fidelidad con sus clientes, lo que le garantiza un suministro de alta calidad. "Los pescados se los compramos de siempre a **Pescados Villegas**, uno de los mejores de Gipuzkoa, y la carne de viejo a la **Carnicería Intxausti**, también de Azepeitia, porque sabemos que nos proporcionan las mejores piezas".

Además de la parrilla y la carta, Mendizabal ofrece un completo **Menú del día** a 10 euros en el que prima la comida casera y tradicional, y tres **Menús de fin de semana** a 20, 25 y 30 euros.

Mendizabal abre todos los días a las 6 de la mañana y ofrece también una **barra de pintos espectacular** en la que no puede dejarse de probar la contundente **Tortilla de patatas con jamón y hongos**, un bocado original y sorprendente. Con decirles que hay clientes que acuden TODOS los días del año a degustar dicho pinto...

### MENDIZABAL ERRETEGIA.

Landeta Hiribidea, 16. AZPEITIA. Tf: 943 81 20 01. No cierra.





## URGAIN JATETXEA: LA CALIDAD RESIDE EN DEBA

“Calidad” es sin duda la palabra que mejor define a este restaurante dirigido con mano de hierro por **Xabier Osa** junto a su mujer **Alessandra**, en el que se rinde un **auténtico culto al producto**. Entrar en Urgain es encontrarse directamente con unos viveros de marisco en los que no vemos la habitual imagen de unos animales mustios y aburridos. Las cigalas, langostas y bogavantes que los habitan mantienen habitualmente una frenética actividad, reflejo claro de la frescura de los mismos, y es que los pobres nunca pasan demasiado tiempo en sus aguas antes de terminar en la plancha del local, donde son tratados con la maestría y respeto que merece tan excelso producto.

Así pues, era inevitable que el marisco formara parte de la degustación propuesta por Xabier Osa, quien nos propone un entrante formado por percebes y carabineros. “Aquí servimos los mejores percebes que se pueden encontrar

en el mercado” nos advierte el enérgico cocinero. Lo comprobamos personalmente. Se trata de unas “lampernas” de gran calibre en cuyo interior encontramos una generosa porción de carne de excelso sabor. Provenientes de la localidad gallega de Cedeira, su frescura es más que evidente.

Los percebes se sirven rodeados de unos camarones que Xabi nos muestra vivos y coleando antes de cocerlos. “Aquí enseñamos el marisco vivo al cliente para que compruebe por sí mismo su frescura” nos comenta Xabi. “El 90% del camarón que se consume por aquí viene ya cocido y congelado desde Irlanda aunque se vende como gallego. El nuestro lo compramos vivo procedente de la zona de Bretaña y así lo mantenemos hasta que va a la cazuela”. El resultado es una carne tersa y de gran sabor que nos maravilla del primer al último bocado.



**Verdura fresca y de temporada**

Ha quedado claro que en Urgain no puede dejarse sin probar el marisco, pero las verduras no le van a la zaga. Nuestra degustación continua con un panaché de verduras de temporada, otro de los emblemas de la casa, elaborado con hortalizas cultivadas en el caserío Doniene, de Itziar, sito a unos pocos kilómetros del restaurante. "Lo llevan dos chicas jóvenes que se preocupan por cultivar las mejores verduras de siempre, además de algunos caprichos como coles de Bruselas de colores. Cada verdura la cocemos por separado para que guarde su sabor y su textura propia" aclara Xabier. El panaché es todo un alarde de color y sabor en el que nos llaman la atención especialmente las vainas, servidas con una textura que roza la perfección.

Pasamos al pescado que es, lógicamente, otro de los fuertes del local. En este caso Xabier nos sorprende (siempre lo hace) con una generosa porción de mero, especie no muy habitual en nuestras cartas. "El mero lo preparamos a la plancha" nos explica Osa, haciéndolo lo justo y dándole un toque final de horno antes de rociarlo con un refrito de guindilla y aceite, sin ajo (muy importante). El golpe final de horno hace que el propio pescado suelte ese jugo blanco y lechoso que lo cubre, que es una de las señales que indican la calidad del producto".

Como colofón de la degustación, Xabier nos hace probar unas exquisitas tartas caseras. La primera, de naranja y kiwi, sorprende por su equilibrio entre dulzura y acidez, mientras que la segunda, de trufa con natillas, es de una dulzura que roza lo pecaminoso. Al igual que con el resto de productos, **en los dulces se cuida la elaboración, 100% artesanal**, incluso de las mermeladas que las cubren. Lo dicho, calidad de principio a fin.

**RESTAURANTE URGAIN**

Hondartza, 5. DEBA  
Tf. 943 19 11 01 / 943 19 20 48  
www.urgain.net

**> PANACHÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA****Ingredientes**

Vainas; Zanahoria; Brócoli; Coliflor; Pencas de acelga; Alcachofas; Guisantes; Calabacín; Calabaza; Espinaca; Huevos; Aceite de oliva; Jamón; Ajos.

**Elaboración**

Cocer cada verdura por separado, dando a cada una el tiempo necesario. Una vez cocidas y escurridas, disponerlas en el plato.

Escarlar el huevo en agua hirviendo con sal y un poquito de vinagre.

Picar minuciosamente los ajos y el jamón ibérico (el mejor que encontremos) y prepa-

Egilea / Autor:

**Xabier Osa**

RESTAURANTE URGAIN  
Hondartza, 5 - DEBA  
Tf: 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
www.urgain.net



rar un refrito con un buen aceite de oliva virgen extra y un poco de guindilla.

Añadir el refrito por encima a las verduras, pero escurrirlas bien antes de servir las para que el panaché llegue seco a la mesa.



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



“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, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



## ERRETERIA – LEZO – OIARTZUN – PASAIA: TRADIZIOA ETA ABANGARDIA / TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Gipuzkoan euskal kostaldeko ekialdeak gordetzen duen sekreturik preziatuena Donostiatik 5 minutura eta Hondarribitik 10 minutura besterik ez dago. Erreterria, Lezo, Pasaia eta Oiartzun herriek euren esentzia mantentzen dute eta kontrastez beteriko bazterrak eskaintzen dizkigute: **Erreterriako** Erdi Aroko hirigunea eta Pasaiaiko badia zelatzen duen San Marko gotorlekua; badiaren ertzean kokaturik **Lezo**, piraten sorleku eta Santo Kristo famatuak babestua; **Oiartzun**, Aiako Harria Parke Naturalaren oinetan naturaz inguratua; eta **Pasaia**, Donibane eta San Pedro hirigune historiko bitxiek eta badien zehar dabilzan txalupak pasaia koloretzatzen dutelarik.

Herri hauek albor gastronomikoa gordetzen dute: abangoardiako jate txekak, sukaldaritzaren tradizioa, sagardotegiak, itsas-tradizioa, pintxo-tabernak... Eta **esperientzia gastronomikoen eskaintza zabala**: sukaldaritzaren tradizioa, tailerra, anboxoen kontserba tailerra, arrantza ontzi batean, txokolaterekin sekretuak ezagutzeko tailerra edota ahate-produktuen lantegia bisitatu eta dastatzeko bisitak besteak beste.

Informazio gehiago:

[www.oarsoaldea-turismo.net](http://www.oarsoaldea-turismo.net).

El secreto mejor guardado de la costa vasca oriental en la provincia de Gipuzkoa se encuen-

tra a sólo 5 minutos de Donostia-San Sebastián y a 10 de Hondarribia: Erreterria, Lezo, Pasaia y Oiartzun, que conservan su esencia e invitan a dejarse llevar por unos parajes de contrastes: **Erreterria** con su casco medieval y el fuerte de San Marcos dominando la Bahía de Pasaia, en cuyas orillas se sitúa **Lezo**, cuna de piratas y protegida por su famoso Santo Cristo; **Oiartzun**, en plena naturaleza a los pies del Parque Natural Aiako Harria; y **Pasaia**, con los pintorescos cascos de Donibane y San Pedro y animado por numerosos barcos que navegan por la bahía.

Además, aquí se esconde un tesoro gastronómico: restaurantes de vanguardia, cocina tradicional, sidrerías, tradición marinera, bares de pintxos... Y una **variedad oferta de experiencias gastronómicas** como talleres de cocina tradicional, de chocolate, o de elaboración artesanal de conservas de anboxos a bordo de un barco de pesca, visita y degustación de productos derivados del pato, entre otros.

Más información:

[www.oarsoaldea-turismo.net](http://www.oarsoaldea-turismo.net)



## TURISMO ETA GASTRONOMIA

### ERRETERIA, LEZO, OIARTZUN ETA PASAIA

#### ALOJAMENDUAK - ALOJAMIENTOS

**OIARTZUN:** Momotegi (943493191); Gurutze Berri (943490625).

#### JATETXEA - RESTAURANTES

**ERRETERIA:** Egiluze (943523905); Fuerte de San Marcos (943522271); Gaztelu Ostataua (943511084); Xera Gastroteka (943344875); Zuketx (943518835). **LEZO:** Etxeberri (943529889); Kialde (943512003).

**OIARTZUN:** Albistur (943490711); Etxezahar (943493226); Gurutze Berri (943490625); Matteo (943491194); Olaizola (943492050).

**PASAIA:** Casa Cámara (943523699); Nicolasa (943515469); Ontziola (943340809); Txulobxo (943523952); Ziaboga (943510395)

#### ERRETEGIAK - ASADORES

**LEZO:** Iriarte Enea (943529989); Patxiu-Enea (943527545).

**PASAIA:** Alabortza Kantina (688650197)

#### SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS

**ERRETERIA:** Egiluze (943523905). **OIARTZUN:** Aristizabal (943492714).

#### PINTXO TABERNAK - BARES DE PINTXOS

**ERRETERIA:** La Cepa (943511081); Lekuzarra (943516441); Xera Gastroteka (943344875); Zuketx (943518835).

**OIARTZUN:** Kastro Berri (943494778)

#### GOZOTEGIAK - PASTELERÍAS

**ERRETERIA:** Casa Aramendia (943522637)

#### KATERING - CATERING

**ERRETERIA:** Gutizi (943344466)

#### EKOIZLEAK - PRODUCTORES

**OIARTZUN:** Momotegi (943493191)

#### GIDAK - GUÍAS

**ERRETERIA:** Ekoinfo (605584110).

#### TURISMO BULEGOAK - OFICINAS TURISMO

**ERRETERIA:** (943494521). **PASAIA:** (943341556)



## BAKAILAOAREN HAMABOSTALDIA QUINCENA DEL BACALAO

XVI. mendean ehunka itsasontzi joaten ziren Temuko bakailao-sarda handietara. 1927an Pasaia PYSBE historiakoaren jaiotza ikusi zuen, bakailaoaren arrantza eta lehorte prozesuan Estatuko konpainia handiena izan zena.

La mende bat pasa ondoren, bakailaoari gure omenaldia egingo diogu hitzordu gastronomiko honetan: bakailaoa protagonista duten menu eta jarduerara ugari, **maiatzak 11tik 24ra:**

Jatetxeetan bakailaoa protagonista duten **menu bereziak** dasta ditzakezu, Erreterian (Gaztelu, San Marko gotorlekua, Xera eta Zuketx), Lezon (Etxeberri, Kialde eta Patxiu Enea), Oiartzunen (Etxezahar, Matteo eta Gurutze Berri) eta Pasaian (Nicolasa, Ontziola, Txulobxo eta Ziaboga). Gainera, **pintxo-ibilbidea** egin dezakezu Erreterian La Cepa, Lekuzarra, Xera eta Zuketx tabernetan zehar. Eta plan gastronomikoa osatzeko hainbat jarduerara dituzu: **bisita gidatuak** eskualdeko herrietan, **bakailaoa sukaldatzeko eta dastatzeko tailerra**, Pasaia badiaren zehar bakailaoaren industriaren garrantzia ezagutzeko Mater atunontzian bidaiara, sagardo festa Albaola faktorian, bertan zuzenean erakitzen ari diren San Juan baleontziaren erreplika bisitatu dezakezue.

Ya en el siglo XVI cientos de barcos zarpaban a los Grandes Bancos de Terranova. En 1927 Pasaia ve nacer a la histórica PYSBE, la más grande compañía dedicada a la pesca y secado del bacalao del Estado.

Casi un siglo después le rendimos nuestro particular homenaje: una cita gastronómica con menús y actividades en torno a uno de nuestros productos más tradicionales, **del 11 al 24 de mayo:**

degusta los **menús especiales con el bacalao de protagonista** en los restaurantes de Erretería (Gaztelu, Fuerte de San Marcos, Xera y Zuketx), Lezo (Etxeberri, Kialde y Patxiu Enea), Oiartzun (Etxezahar, Matteo y Gurutze Berri) y Pasaia (Nicolasa, Ontziola, Txulobxo y Ziaboga). Además, haz nuestra **ruta de pintxos** especiales por los bares La Cepa, Lekuzarra, Xera y Zuketx de Erretería. Y combina tu plan gastronómico con **visitas guiadas** en la comarca, **talleres de preparación del bacalao**, paseo por la bahía de Pasaia a bordo del atunero Mater para conocer la industria bacaladera del puerto, fiesta de la sidra en la Factoría Marítima Albaola, donde no te puedes perder la construcción en directo de la réplica del ballenero San Juan.



Informazio gehiago / Más información en:

[www.oarsoaldea-turismo.net](http://www.oarsoaldea-turismo.net)



## “LA SENDA DEL PINTXO” VIAJARÁ A CHINA



Fue a finales de enero de este año cuando **Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia** recibieron la notificación de que su libro “La Senda del Pintxo” había sido galardonado con el **Premio al Mejor Libro de Cocina de 2014 del Estado en los Cookbook Awards**, premios fundados en 1995 por **Edouard Cointreau**. Los Cookbook Awards son unos galardones que recompensan cada año los mejores libros de cocina y del vino de todo el mundo y que son considerados los **“Oscars” de los libros gastronómicos**.

Y a finales de marzo, la organización del campeonato comunicó a los autores que su libro se encuentra en la “Short List” de finalistas, lo que significa que tras la criba realizada entre todos los primeros libros de cada país, **“La Senda del Pintxo” es uno de los siete aspirantes a Mejor Libro del Mundo** en la Categoría “Culinary Travel”.

### Entre los 7 primeros del mundo

Así, una vez hecha la selección por parte del jurado de los premios, “La Senda del Pintxo” competirá tan solo junto a los libros de **Francia, Japón, Grecia, Bélgica, India y Perú**. 7 únicos aspirantes a hacerse con el mayor reconocimiento que puede recibir un libro de cocina. La entrega de los premios tendrá lugar el próximo 9 de junio en la ciudad de Yantai (China).

## Apoyo de Basquetour

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa han entrado en contacto con las instituciones vascas y justo en el momento de enviar esta revista a imprenta han recibido la felicitación de la Agencia Vasca de Turismo **Basquetour**, impulsora del programa Euskadi Gastronomika, así como la confirmación de que dicho ente se hará cargo del viaje a China. “Estamos encantados de ir a Yantai a vender a los medios de comunicación allí presentes la gastronomía vasca en general y los pintxos donostiarra en particular, ya que no nos era posible acudir por nuestros propios medios. Las instituciones pueden estar seguras de que actuaremos de altavoz de la excelencia de la gastronomía vasca, y ganemos o no, seremos embajadores de nuestra gastronomía y pondremos a nuestros pintxos y nuestro país en el centro del mapa culinario mundial”.

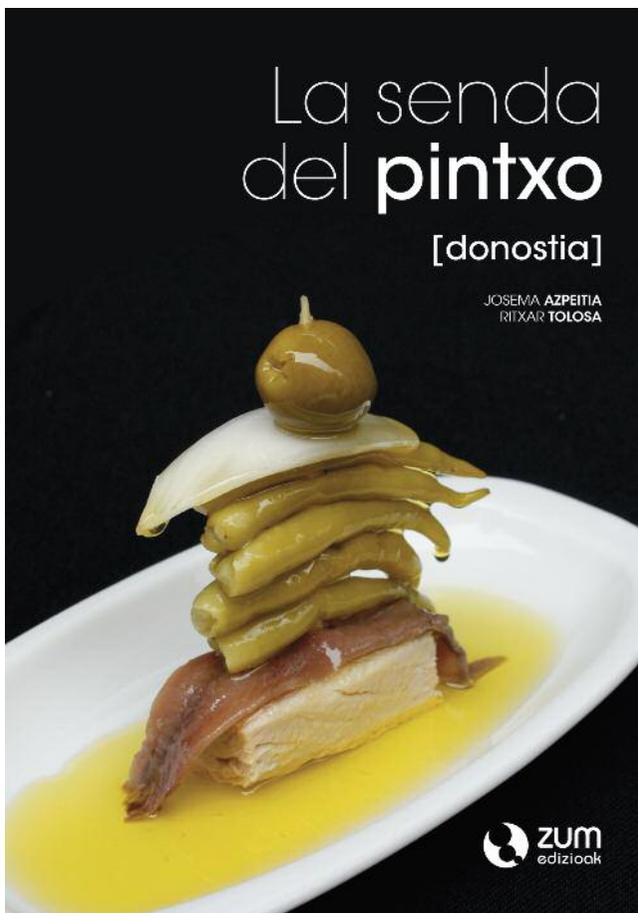
## Próxima edición en francés

“La Senda del Pintxo (Donostia-San Sebastián)” fue editado por primera vez en julio de 2011, coincidiendo con la publicación del nº 200 de la guía de ocio “**Donosti Aisia**”, revista en la que mensualmente se publica la sección que da nombre al libro. Tuvo una gran acogida por parte de crítica y público y en 2014 fue revisado y reeditado. En 2013 fue publicada la versión en inglés del mismo bajo el nombre de “The Pintxo Trail”, traducido por Careen Irwin. Actualmente, sus autores trabajan en una edición en francés del libro que verá la luz este verano.

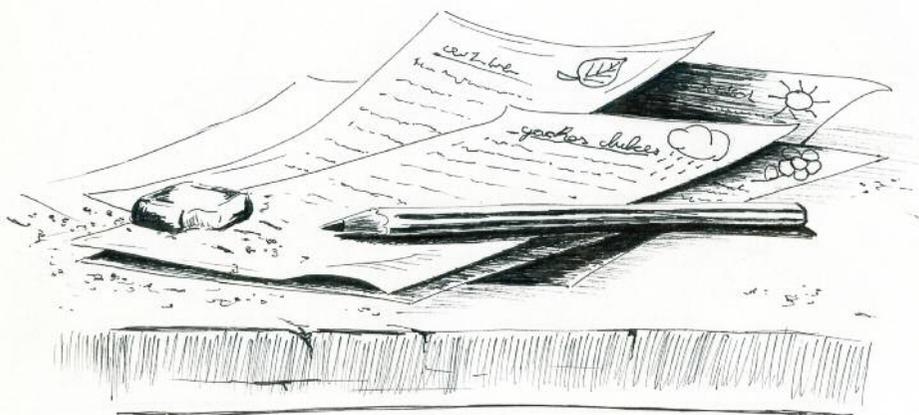
“La Senda del Pintxo (Donostia-San Sebastián)” puede adquirirse en gran cantidad de bares de pintxos de Donostia, así como en cualquier librería del País Vasco y en la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com).

*En la página anterior, Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia alzan la copa a los lectores de Ondojan.com en la barra del Patxiiku-Enea. (Fotografía: Aitor Manterola).*

*Junto a estas líneas, portada del libro “La Senda del Pintxo” y una vista de Yantai, ciudad donde se celebrará la entrega de premios el próximo 9 de junio*



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



## EL RECETARIO DE LAS ESTACIONES O A. A. A.

IRENE GOLDEN RUIZ. ILUSTRACIÓN: AINARA OSINALDE

*Al igual que en los dos últimos años, Ondojan.com ofrece a sus lectores el relato ganador del Concurso de Relatos Cortos Gastronómicos, organizado por FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) y en el que esta revista forma parte del jurado.*

Con puño firme y mala letra, mi abuela dedicó los últimos años de su existencia a escribir en hojas sueltas el legado culinario familiar.

Aprendió a leer y a escribir siendo ya octogenaria porque la viudedad de la guerra y las miserias de la postguerra, con seis bocas a su cargo que alimentar, le impusieron un Vía Crucis de supervivencia en el que no encontré resquicio alguno para los números y las letras. Así que, entrada en la recta final de su vida y aliviada ya de la ardua tarea de tener que lidiar con los elementos para sacar adelante su fecunda constelación familiar, un día se compró un lápiz y una goma y, con la voz ruborizada, nos comunicó que, en adelante, no fuésemos a visitarla por las mañanas porque estaría en el centro de adultos, y añadió literalmente, “aprendiendo a contar.”

A todos nos hizo gracia la idea y la animamos en su aventura de aprendizaje pero, para ser sincera, debo reconocer que subestimamos sus fines pues, en aquel momento, ninguno de nosotros pensó que el verbo contar tuviera en su haber más acepciones que las que, por defecto, le asignamos a la abuela: aprender a contar del uno al cien, aprender a hacer sumas y restas y poco más. Es por eso que fue una

grata sorpresa descubrir que en ella no anidaba pretensión alguna de ser contable sino la vocación de una sabia cuentera. Y fue así que, letra a letra, fue escribiendo un copioso recetario, en el que nos regala un viaje al recuerdo y un emotivo reencuentro con la memoria de nuestro paladar.

Por la sencillez de los ingredientes que protagonizan buena parte de las recetas, cobra especial mérito la variedad de sopas, guisos y potajes que consiguió elaborar, cómo aquel que dice, con un trozo de pan duro, una hoja de laurel, un diente de ajo, un tomate y un pimiento. Mezclados en una suerte de alquimia doméstica, realizaba combinaciones infinitas para sacar adelante el humilde menú del día y fue así, sin saberlo, que mi abuela hizo del hambre gastronomía. Hoy en pleno siglo XXI, su recetario es para nuestra familia un valioso manual de supervivencia y vademécum de la cocina sostenible para el cuerpo, para el alma y para el bolsillo. Y gracias a sus enseñanzas y consejos, vamos bandeando la crisis, sin tener que restar calidad a los platos que llevamos a nuestra mesa.

Ahora más que nunca valoro esta herencia que mi abuela escribió con tesón para donarnos la voz

de su experiencia. La recuerdo repitiendo de forma implacable las vocales y consonantes que conforman el alfabeto y, si bien al principio se enredaba en una sopa de letras indescifrable, pronto, aquellos ingredientes del lenguaje comenzaron a cobrar sentido, poniendo voz y nombre a todo cuanto la rodeaba. Recuerdo también sus manos gastadas de tiempo, escarbando en el pasado, para escribir incansables las recetas que habían acompañado las edades de su vida.

Durante tres años se entregó en cuerpo y alma a tan laboriosa empresa y, cuando sintió la guadaña rondando su puerta, se atrincheró en sus recuerdos y pasó sus últimos días en la tierra sentada en la mesa de la cocina sin levantar el lápiz y la vista de su ya nutrido recetario. La noche y la aurora se turnaron sus desvelos durante aquellas jornadas de escritura y café negro pues mi abuela, iluminada de clarividencia, se propuso ganarle el pulso al olvido. La goma agonizaba en virutas enmudeciendo palabras y el lápiz, fatigado de insomnio y menguado de tiempo, sacaba fuerzas de flaqueza para secundarla en aquella hazaña y avanzaba estoico y tambaleante, como un herido de guerra moribundo.

Su caligrafía pueril e irregular se saltaba toda regla de sintaxis y de ortografía y, en su impetuoso avance, iba desgranando al detalle los frutos con los que las estaciones habían bendecido su despensa y sus fogones. Sus recuerdos fueron conquistando cada resquicio del papel en blanco, preñando de vivencias y de conocimientos culinarios las páginas del fecundo autobiorecetario: un museo de ingredientes, de maneras de cocinar, de remedios caseros, de trucos y consejos, de usos y costumbres, de profesiones ya extintas y de materiales y recipientes que el progreso fue poniendo en desuso. Mi abuela era una enciclopedia viva forjada en la escuela de la experiencia ya que, desde muy niña, aprendió a descifrar el lenguaje del cielo, a escuchar el murmullo de la tierra y a leer en los colores del paisaje los frutos estacionales que garantizarían su subsistencia.

En esta sinfonía de platos de temporada late la sabiduría de las gentes del campo y fue a ellos a quienes quiso homenajear en cada renglón de su memoria; reconocimiento éste que reza en la concisa y profunda dedicatoria que inaugura la primera página de su recetario: *"Pa todos los que nasieron y murieron con las uñas llena tierra."*

Su legado se ordena en cuatro extenso capítulos en los que la abuela se afanó en recopilar la cocina de las 4 estaciones. Precavida como era, y temiendo que sus hojas sueltas acabasen desordenadas en batiburrillo, se cuidó de numerarlas a pie de página hasta donde contar supo. Desconocedora de la ágil función del índice, se entretuvo en rubricar cada receta con un dibujo esquemático pero intuitivo que sirviera de guía por su travesía culinaria, al más neófito de los lectores.

Las de primavera se encabezan con una torpe flor de cinco pétalos y en su opipara recopilación asistimos a la eclosión de la huerta y el corral. El ciclo de la naturaleza se recicla y estalla en renglones torcidos, coloreando la dieta y engordando la despensa familiar con las conservas de huerto, las mermeladas y la carne membrillo, las ristas de pimientos secos y las colmenas empalagadas de miel.

El verano se anuncia con un sol de rayos escuálidos que amarillea en el margen superior derecho y amenaza con achicharrar la tierra. En este apartado, la abuela abanica la calma estival con una procesión de ensaladas, frutas del tiempo, picadillos y sopas frescas que, antaño, aliviaron las duras jornadas de siega y trilla. Llegados al final el capítulo, las recetas se sumergen en adobos y escabeches para



La autora, Irene Golden Ruiz

enriquecer el sabor dulzón del pescado de río y las noches veraniegas se perfuman con jazmines y damas de noche.

Ya entrado el otoño, una hoja perezosa se balancea en la esquina de cada página y los platos de la abuela atraviesan bosques umbríos donde las setas juegan al corro, se pierden en los recovecos del monte recolectando espárragos madrugadores y discurren por los corredores del río buscando bayas silvestres. Es con la llegada del invierno cuando los títulos de las recetas se enmarcan en una nube onronda que lanza gotas punzantes. Desde noviembre hasta enero el recetario se recrea en las bondades del olivo y en el festín de la matanza. Los jornales de la recogida de la aceituna alivian las deudas del virvir de fiado y la fiesta del cerdo colma sus recuerdos de jolgorio y llena las orzas, cajones y tinajas de sabroso tocino, huesos salados y cerdo en manteca. La casa es un naufragio de aromas donde clavos y vigas se adoman festivos con sabrosos jamones y cadenetas de chorizos ahumados y fragantes morcillas.

Perdida en este paseo por los fogones de las estaciones, una tarde invernal, la muerte la sorprendió cocinando la última receta del libro que, a modo de epitafio, la abuela dio en titular: *Gachas dulces pa aliviar lo amargo.*

*Ingredientes: Arina, Agua y Arrope.*

*"El ingrediente principa de las gachas es tene ambre. En mis tiempos cuando ya no quedaba na ni en las tinajas ni en las trojes, las familias emos*

*sobrevivio muchas veses grasias a las gachas desnudas por que son mu baratas y mu sencillas de aser. Yo he comio muchas gachas en mi vida y doy grasias de que por lo menos tenia eso pa comé. Las gachas son muy fáciles de aser, se pone el agua y la arina en el fuego y lo mueves, lo mueves, lo mueves pa que no se pegue. Cuando ya se ase una pasta blanca lo apartas y le pones un poquito de arrope por encima. Tan bien se le puede pone miel o asuca y coscorrones de pan. Cada uno le ponía lo que podía pero con arrope estan la mar de buenas.*

*Yo el arrope lo empese a aser ya de mayor cuando las cosas estaban mejo y se podía compra el mosto. El arrope lleva un buen mosto, un melon de olor y calabasa. Se ponen unas pocas garrafas a coser por que una ves cosio el mosto se quea en na y cuando ya se quea la esensia del caramelo po le echas las tajaitas de melon y la calabasa. Y eso se lo pones a las gachas por lo alto y estan que tocas el cielo.*

*Por eso hoy me despido de toda mi familia con estas gachas dulces pa que os endulse el llanto. No tengais pena por mi que con mis gachas voy al cielo y desde alli os seguire cuidando."*

Como puede comprobarse por la redacción de las recetas, mi abuela nunca dominó la terminología específica de las artes culinarias y tampoco entendió las precisas medidas que le impuso el sistema métrico decimal, pero adquirió por ciencia infusa el arte de especiar a ojo, de la "cucharaita" rasa, de los dos "deítos" de agua, del cascarón de aceite y el "puñaíto" de arroz. Nunca supo de deconstrucción aunque, sin saberlo, siempre estuvo presente en sus sopas "hervias" y en las migas el pastor y, aunque fue fiel espectadora de programas de cocina y de reality shows gastronómicos, sé de buena tinta que la pobre se fue a la tumba sin llegar a entender el minimalismo alimentario de la cocina de vanguardia porque mi abuela nació y murió siendo mujer de campo y, por tanto, mujer de plato lleno.

Su vasta experiencia entre peroles bien le hubiese valido un doctorado en arqueología gastronómica y un curriculum plagado de altisonantes reconocimientos. Pero, aunque nada de ello obtuvo, tampoco lo extrañó porque la única recompensa que ambicionó fueron las gratas alabanzas de cuantos se sentaron a su mesa: la sana envidia de las vecinas que, en un boca a boca incesante, pregonaban a los cuatro vientos sus virtudes culinarias y las lisonjas de los nietos cuando arrebañábamos los platos hasta dejarlos relucientes. Para ella no había

mayor satisfacción que un plato vacío y una barriga llena pues concebía la cocina como un acto de amor y entrega. La liturgia de sentarnos a la mesa fue uno de los pilares de nuestra escuela de valores y recuerdo con nostalgia aquellas multitudinarias comidas en familia en la que los mayores ilustraban a los más pequeños, narrándole a media voz las vicisitudes que antaño pasaron para acallar el vacío que aguijoneaba sus estómagos. En su recetario se refleja el duro periplo que les impulsó la penuria y valga como ejemplo el extracto de un testimonio que encontré encabezando su "Potaje de tagarninas": un clásico de la cocina bravia en el que la abuela viaja al pasado para acercarnos a un tiempo en el que los garbanzos no nacían empaquetados, ni en remojo y los cardillos silvestres verdeaban los guisos y engañaban al hambre.

*"Ibamos a cojer garbanzos con las bestias y las dejabamos a prado con las trabas puestas. Los garbanzos se cojian al amanecer, con la blandura, cuando cae el rosío por que el garbanzo se ponía mas suave y no se granaba. Abía que sacarlos de la baina y los tenias que cojer con un calsetin en la mano pa no pincharte. Porque antes no abia guantes como ahora y te asia sangre en las manos.*

*Las tagarninas abia que irlas a coje a donde los pastisales y por las lindes de los caminos por que por allí abia muchas y mu grandes y buenas. Cuando no abia tagarninas nos ibamos por el arroyo en busca de vinagreras y las vinagreras se rípiaban como las tagarninas, se limpiaban mu bien y se sancocochaban."*

En cada receta la abuela fue tallando escrupulosamente su vida y, cuando las encrucijadas del tiempo la sumergían en las lagunas de la memoria, abría el viejo álbum de fotos para alumbrar con exactitud las fechas que daban los hechos y los nombres y apellidos de los protagonistas de las diferentes anécdotas e historias. Es por eso que, a menudo, su relato se emborriona con tachones para enmendar el trazo, con estelas de carboncillo y sedimentos de la goma de olvidar.

Dura tarea la de recordar cuando se ha vivido tanto máxime si como mi abuela se ha vivido una guerra, se ha sobrevivido a una postguerra y se ha asistió al engranaje de dos épocas. El progreso llegó a su cocina siendo ya muy vieja pues, hasta entonces, había vivido en un mundo sin Túrmitx y sin Termomix en el que gazpachos y sofritos se majaban en domillos en enérgica contienda. Un mundo en el que la lavadora era el restregadero del lavadero

público del pueblo y los soberaos y las tinajas de barro cocido hacían las veces de frigorífico. Los bajos de las camas y las riberas de los ríos sirvieron de fresquera a sandías y melones durante la solanera y, a falta de congelador no frost, la sal, el aceite, el humo, la manteca y la miel fueron sus conservantes por excelencia. Pero mi abuela también conoció la prosperidad alimentaria de las despensas atemporales de los grandes supermercados y las comodidades del pan congelado, de la vitrocerámica, el microondas y la olla Express. Sin embargo, a pesar de la economía de tiempo y esfuerzo que le ofrecía la modernidad, no había día en que no echase en falta el punto casero de unas lentejas a fuego lento y el gusto a leña del pan moreno amasado a puño, recién homeado.

*Pan moreno*

*Ingredientes: Arina con el afrecho. Agua. Lebadura madre. Sal*

*"Después de la guerra no abia arina ni de na y Franco puso lo de las raciones y te controlaba el trigo y te daba el pan racionao. Entonse mi madre y yo teniamos que ir con nuestra cartilla hasta el pueblo que estaba lejísimo aquello pa recoger el pan que nos correspondía. Me acuerdo que cuando llegabamos con el pan todos mis hermanos nos estaban esperando muertos deambre. Mi madre cogía el pan y el cuchillo y nos daba una rebana a ca uno y luego lo ponía en un canasto en alto pa que no nos lo comieramos. Toa la vida buscando pan, andando, andando, andando en el invierno con el frío llenitas de sabañone y en el verano con una calo mala que cuando llegabamos a la casa traíamos medio chocho menos."*

A sus años, despojada ya de pelos en la lengua y del miedo a decir los que pensaba, mi abuela no escatimó en llamar a las cosas por su nombre: a los pijos, piños, al hambre, "ambre", a Franco de todo y al chocho, chocho. Así que dispuesta como estaba a legarnos sus verdades, no dudó en añadir a su testamento todas aquellas que encerraba su vieja olla, magullada y herrumbrosa, en la que su madre la enseñó a cocinar. De ella aprendió todo cuanto sabía y, si como dicen la escasez agudiza el ingenio, podría decirse que fue la miseria la que perfeccionó sus habilidades para del trueque y el estraperlo.

*"Mi madre, Dios la tenga en su gloria, tenía una gallina y guardaba los huevos pa la semana santa. Eramos ocho hermanos y mi madre asia un caldo con agua y una poquita de cebolla. Como si fuera pa un guiso de pescao en blanco pero en ve de*

*echarle el pescao por que entonse no abia dinero pa comprarlo lo que asia es que le cuajaba los huevos y eso era lo que llamabamo huevos embarcaos.*

*Pero eso se comia solo de semana santa en semana santa por que mi madre usaba los huevos pa cambiarselos al Jaquin el recobero y el hombre le daba tosino de la matansa o arina de estranperlo."*

Este compendio de platos antiguos conforma la madre de todas las cocinas y sus herederos nos afanamos en salvaguardarlo de las garras del olvido porque forma parte de los sabores de nuestra infancia, de la biblioteca de nuestros recuerdos, de lo que somos y de lo que un día serán nuestros hijos.

Mi abuela siempre se ocupó y se preocupó de mantener a la familia unida en torno a su mesa y ahora que ella no está, he tomado el relevo de sus enseñanzas y me ocupo y preocupo de propagar su semilla para que no se extingan en este mundo sobrealimentado de prisas que se salta el postre y las charlas de sobremesa.

El autobiorecetario de la abuela Águeda ocupa un lugar privilegiado en mi corazón y en mi cocina y ahora luce encuademado en una balda de la alacena. Originalmente viudo de título, me tomé la libertad de bautizarlo como "El Recetario de las estaciones o AAA." El primero se lo impuse previsiblemente por ser lo gastronómica a la cocina de temporada y el segundo título, más complejo y profundo en su concepto, surgió fruto del desorden y de la pérdida.

Una tarde invernal, la muerte llegó con prisas y, debió ser tanta la urgencia que tenía por llevarse a la abuela que se ve que, por más que la pobre le rogó una tregua para dejar la cocina recogida, la muerte, siempre árida y despiadada, no se lo permitió. Ante la negativa, mi abuela, implacable enemiga del desorden y de los malos modales, lejos de rendirse contraatacó con presteza y se dejó los últimos latidos de su cansado corazón escribiendo una fugaz despedida y salvando sus exquisitas gachas dulces del fuego. El caos reinante en la cocina fue prueba evidente de la dura contienda que mantuvieron su vida y la muerte hasta que consiguió alcanzar el perol.

Después se fue dejando a buen recaudo sus dulces gachas, cuya quietud reposada contrastaba con la anarquía que conquistaba la encimera: un desierto de dunas de Arina, un meandro de Agua mansa y un volcán de Arrope que, en palpitante erupción, salpicaba de dulzura la amarga sensación que nos dejó de su ausencia.

# adapta tu web



**85%**

De las búsquedas de restaurantes se hacen a través de móviles

**60%**

De esas búsquedas abandona la web por no estar adaptada a móviles



**21 abril 2015**

A partir de ese día Google posicionará mejor las páginas adaptadas a dispositivos móviles



# TUDELA PROTAGONIZÓ “LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS”

El pasado 24 de marzo tuvimos el placer de acudir, invitados por la divulgadora gastronómica **Cristina Martínez “Garbancita”**, coordinadora del evento, al Congreso Express “La Revolución de las Verduras” que tuvo lugar en la sede de la Mancomunidad de Tudela. Congreso Express, decimos, porque comenzó a las 17:30 h., finalizó a las 20:00 h., y en él tomaron parte 6 cocineros, con lo que las ponencias fueron ágiles, concisas y, sobre todo, muy breves, lo que hizo que en muy poco tiempo el público asistente, que abarrotaba el local, pudiera recibir una gran cantidad de información, teórica y práctica, sobre el mundo de las verduras y sus aplicaciones prácticas.

Abrieron el congreso tres jóvenes cocineros de Tudela y alrededores, todos ellos ejemplos de relevo generacional en sus restaurantes familiares: **Luis Salcedo**, del Restaurante Hostal Remigio de Tudela, **Virgilio Martínez** del Maher de Cintruénigo y **José Aguado** del restaurante de las Bodegas Príncipe de Viana, en Murchante. Los tres demostraron que las verduras sirven para hacer preparaciones que van mucho más allá de los platos clásicos.

Siguió a los jóvenes un veterano: **Koldo Rodero**, poseedor de una estrella Michelin en su restaurante de Pamplona, en cuya carta las verduras han tenido siempre una importancia primordial. El equipo de Koldo realizó a una velocidad de vértigo una media docena de recetas mientras el chef las describía paso a paso.

A continuación, **Rodrigo de la Calle**, creador del concepto Gastrobotánica realizó una espectacular ponencia acompañada de dos audiovisuales que dejaron claro su dominio de las verduras. Rodrigo se encuentra actualmente a las órdenes de **Joël Robuchon** quien está introduciendo, de su mano, diferentes menús temáticos de verduras en sus numerosos restaurantes.

Le siguió el chef más esperado de la noche, **Joan Roca**, que mostró su maestría como cocinero y como comunicador. Pausadamente, en un tono amable y coloquial, el catalán repasó la historia de su restaurante familiar y su filosofía culinaria respecto a las verduras.

Concluyendo el congreso, tuvo lugar el acto más divertido del mismo: una **entrevista en directo de Koldo Rodero a Joan Roca**. Aunque Roca no se mojó en ciertas preguntas comprometedoras, la experiencia resultó de lo más interesante y arrancó en varias ocasiones las carcajadas del público.

Como propina, el cocinero **José Aguado (Padre)**, cuyo hijo había participado en el acto inicial del congreso, recibió un cariñoso homenaje a su trayectoria por parte de los presentes. Un emotivo broche a un evento singular y positivo.



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

 zum  
ediziook



JOSE JUAN CASTILLO - JOSEMA AZPEITIA - RITXAR TOLOSA  
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS

**100**  
**COCINEROS/AS  
GUIPUZCOANOS/AS  
REINTERPRETAN LAS  
RECETAS CLÁSICAS DE  
JOSÉ JUAN CASTILLO**

**PÍDELO EN TU LIBRERÍA  
O CÓMPRALO EN  
WWW.ELKAR.COM**

**20€**

UN LIBRO-HOMENAJE DE

 **zum**  
ediziook





## JOSÉ JUAN CASTILLO: UN HOMBRE DE IDEAS CLARAS

Aunque esta sección se creó para compartir mesa y mantel con cocineros “no profesionales”, somos de los que aceptamos pulpo como animal de compañía, y nos parece perfectamente válido el proponer nuestro juego a un personaje tan entrañable como **José Juan Castillo**, que lleva ya años separado oficialmente de los fogones, aunque no ha dejado de cocinar casi ningún día desde que echara la persiana de **Casa Nicolasa**. Además, ¿quien perdería la oportunidad de disfrutar de una comida elaborada por uno de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca en un escenario como la Unión Artesana?

### De cocinero a caminante

Así como hay gente a la que hay que sonsacarle continuamente las declaraciones, José Juan Castillo es un gran conversador que puede repasar a lo largo de una comida una docena larga de temas de lo más variado, demostrando su gran dominio y autorizada opinión acerca de todos y cada uno de ellos, con lo que basta dejarle hablar para llenar uno o varios reportajes. Comenzamos, como

no, hablando de su situación actual, desde que cerró Casa Nicolasa en octubre de 2010. “Vivo feliz y sin preocupaciones”, nos cuenta Castillo, “Antes no salía de la cocina, ahora madrugo para pasear. Salgo a las 7:30 y he descubierto cosas que, aunque cercanas, ignoraba. Ha sido un privilegio pasear por el Paseo de los Curas en el puerto, me voy andando hasta los cuarteles de Loliola, hasta el Infierno... voy variando los recorridos y conozco Donostia como no lo había conocido nunca”. Preguntamos a José Juan si ahora aprovecha para conocer otros restaurantes, pero no se moja a la hora de recomendar ninguno, salvo el **Four Seasons** de Nueva York, por decir alguno. Eso sí, a lo largo de su carrera, Castillo ha pasado por los mejores establecimientos. “Una vez” recuerda, “juntamos un dinero en Casa Nicolasa para ir a **Martín Berasategui**. Éste nos invitó, así que fuimos a **Arzak**, que también nos invitó. Reservamos en **Akelarre** con un nombre falso, pero se enteró y tampoco nos cobró. Finalmente, fuimos a **Zuberona** amenazando a **Hilario Arbelaitz** en caso de que no nos cobrara. Nos trajo una cuenta que decía: “7 menús obreros a 10 euros, total: 70 euros”.



## La cocina moderna

José Juan Castillo fue definido por el crítico **Xabier Domingo** como “el más clásico de los modernos y el más moderno de los clásicos”. Lo clavó. “Es cierto”, explica José Juan, “pues en Casa Nicolasa hacíamos una cocina clásica, pero que evolucionaba con el tiempo. Nuestros platos de 2010 no tenían nada que ver con los de 1990, porque toda la gente que pasaba iba aportando cosas. Los txipirones en su tinta que hemos comido ahora, por ejemplo, y que le encantaban a la Duquesa de Alba, le hubieran parecido duros a mi abuelo... En el restaurante usábamos mucho las últimas técnicas, y empleábamos mucho el abatidor, elaborando el txangurro artesanalmente y congelándolo a -25 grados... me llegan a decir 40 años antes que iba a hacer esas cosas y no lo hubiera creído...”

Así pues, Castillo es un gran defensor de la cocina moderna: “Lo que hacen **Aduriz** y compañía es como la Mercedes, cuyos ingenieros están ahora preparando el coche del 2017. Cuando sale es una novedad, pero sus componentes poco a poco se van incorporando a los coches de serie. Es como el **Basque Culinary Center**. Hoy parece todo muy moderno, pero los chicos que salgan de ahí serán los organizadores de los futuros menús de los años 30 y 40. Además, al contrario que nosotros que no teníamos tanta preparación, es gente preparada para alimentarnos, y para alimentarnos bien, tanto desde los restaurantes como desde las fábricas y las conserveras”.

José Juan Castillo, que nos preparó un excelente menú a base de bonito, antxoas y txipirones con la ayuda de su gran amigo **Juanma Ayuso** no es, sin embargo, tan moderno o abierto en todo. Al hablar, por ejemplo, del **Queso de Idiazabal**, este cocinero nacido en Bermeo y criado en Goierri afirma radicalmente que “el Idiazabal debe ser ahumado, porque así lo ha sido siempre”, y vuelve a utilizar un símil automovilístico para explicarlo: “Un Ferrari es rojo. Podrían hacerlo verde, pero dejaría de ser un Ferrari”.

El veterano cocinero considera que hoy en día contamos con un género mucho mejor que antes. “Se ha ganado en calidad, eso sí, en detrimento de aquella ilusión de antes de probar las primeras vainas del Goierri, o los primeros tomates... Ahora hay de todo durante todo el año, y en muchos casos, aunque se diga lo contrario, con una gran calidad y sabor”.

## > BONITO ENCEBOLLADO



### Ingredientes

600 g. de bonito;  
4 cebollas;  
1 pimiento verde;  
2 dientes de ajo;  
10 cucharadas de aceite de oliva virgen extra;  
Agua, sal y guindilla (opcional)

### Elaboración

Cortamos las cebollas por la mitad y, posteriormente, en Juliana. Picamos el ajo y colocamos un recipiente al fuego con un poco de aceite. Doramos ligeramente el ajo, añadimos la cebolla y cubrimos con agua, cociéndola a fuego muy lento para que se confite poco a poco en ese agua y quede hidratada. Lo hacemos hasta que desaparece el agua y quede solo la cebolla con parte del aceite.

Egilea / Autor:

**José Juan Castillo**

(Bermeo, 1945)

Cocinero retirado.

Antiguo Chef y propietario de Casa Nicolasa



Una vez la cebolla hecha, cogemos el bonito y lo troceamos a nuestro gusto. Lo sazonamos, y lo freímos en una sartén con el aceite que ha quedado de la cocción de la cebolla, previamente escurrido con la ayuda de un colador.

Una vez frito el bonito, añadimos el pimiento verde cortado muy fino y finalmente añadimos la cebolla. Pueden añadirse unos trocitos de guindilla.





## LA FÁBRICA: LA FACTORÍA DE SABOR DE IÑIGO BOZAL

La Fábrica es uno de esos locales en los que sabemos lo que nos vamos a gastar según leemos la carta, algo que hoy en día se agradece. Sus diferentes fórmulas (Menú del día, Menú especial, Menú Pica-Pica, Menú infantil, Menú de fin de semana...) incluyen en su precio el servicio, la bebida y el pan. Añadimos el 10% de IVA y podemos tener la certeza de que la comida o cena no nos costará ni un céntimo más de lo previsto. Pero este acogedor restaurante va más allá, ya que además de unos precios realmente competitivos, nos ofrece una cocina suculenta y vistosa basada en la tradición gastronómica vasca enriquecida con los elegantes toques de autor de Iñigo Bozal, un chef curtido durante muchos años en el añorado Urepel antes de lanzarse, en 1999, a su aventura en solitario.

Y no le va mal dicha aventura, ya que La Fábrica se ha convertido a lo largo de la última década en uno de los locales más concurridos de la Parte Vieja. Tanto turistas como donostiarros y guipuzcoanos abarrotan un agradable comedor con paredes de piedra y una decoración basada en el ladrillo y el metal, complementada con una cubertería y mantelería impecable que hacen todavía más interesante y completa la experiencia gastronómica.

En la fábrica encontraremos fórmulas para todos los gustos y bolsillos. El menú del día, servido de lunes a viernes, ofrece, por 25 euros, platos dignos de las mejores cartas como Alcachofas frescas con jamón en salsa verde, Arroz cremoso de espárragos trigueros y vieiras asadas, Pescado del día con patata

rota y vinagreta de guindilla dulce, Lomo de chuleta asado, Tarta de queso horneada... Este menú se sirve también las noches de lunes a jueves, lo que lo convierte en una excelente alternativa en caso de querer cenar entre semana en la Parte Vieja. El fin de semana el menú tiene un coste de 36 euros, aumenta la oferta de platos e incluye algunas opciones si cabe más elaboradas como Salteado de verduras con yema de huevo de caserío, Chipirones a la plancha sobre cebolleta a la crema y aceite de su tinta o Solomillo de viejo asado, todo elaborado con gran gusto y exquisitez. El fin de semana también está disponible el Menú Especial que por 39 euros incluye 5 platos y dos postres. Todos los menús, además, incluyen el vino a elegir entre un tinto crianza de Rioja, un blanco de Rueda y un rosado de Navarra. Los menús, por si fuera poco, se adaptan a los gustos y necesidades del cliente, cambiando alguno de los platos si fuera necesario.

Y a quien quiera darse un festín y conocer en profundidad la cocina de Iñigo Bozal, le recomendamos el Menú Pica-Pica, descrito plato a plato en la página contigua. Este menú, servido de lunes a viernes (salvo el viernes noche), incluye 6 platos y dos postres por 33 euros y resulta una gran opción para disfrutar, ya sea en pareja o en grupo, de la cocina de este gran restaurante.



### > LA FÁBRICA

C/ PUERTO, 17 (PARTE VIEJA)  
DONOSTIA. TF: 943 43 21 10



1



2



3



4



5



6



7



8



9

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: MENÚ PICA-PICA: UN PIKOTEO DE LUJO A PRECIO MUY RAZONABLE

Aunque el menú que más se mueve en La Fábrica es el del día, Iñigo Bozal ha observado que desde que puso en marcha el "Pica-pica", mucha gente está dispuesta a pagar 8 euros más y darse un homenaje con este espectacular menú degustación que hace un completo repaso por lo más representativo de su gastronomía.

**1.- Crema de guisantes, espuma de patata ahumada y polvo de jamón:** Este primer aperitivo no está incluido "oficialmente" en el menú, pero es que en La Fábrica son unos detallistas y todos los menús comienzan con un pequeño pikoteo como detalle de la casa que varía en función del mercado y la temporada. Una inmejorable manera de ponerse en materia.

**2.- Crema de foie con manzana caramelizada y polvo de quicos:** Un bocado tan dulce y cremoso que podría, incluso, servirse como postre. La crema de foie está coronada con una gelatina de Pedro Ximénez que aporta un agradable y original toque agríndice al conjunto.

**3.- Ensalada de pimientos asados, ventresca de atún y guindillas de Ibarra con tapenade de aceituna negra:** Un plato vistoso y colorido elaborado con productos de gran sabor que combinan a las mil maravillas. La tapenade de aceituna negra aporta un ligero toque mediterráneo a esta ensalada en la que imperan los productos de nuestra tierra.

**4.- Revuelto campero de kokotxas y ajetes:** Sin duda, uno de los platos más suculentos del menú. El revuelto combina kokotxas de merluza y

bacalao y está acompañado de cebolla y pimiento rojo y verde picado muy finamente y pochado al máximo lo que aporta al conjunto una jugosidad fuera de serie. Podríamos seguir comiéndolo hasta hartarnos.

**5.- Ravioli de setas y hongos con crema de foie:** El último de los entrantes antes de encarar el pescado y la carne destaca por la finura y la suavidad que nos ofrece al romperlo en nuestra boca.

**6.- Dos estilos de bacalao en uno (Pil-pil y ajoarriero):** Un originalísimo plato que combina dos de las tradiciones vascas más arraigadas del bacalao: el ajoarriero navarro con el vizcaíno pil-pil. Ambos están preparados en su punto y pueden degustarse de manera independiente o juntando sus sabores. Una base de salsa de piquillo aporta un tercer toque de gracia a este plato perfecto, se mire por donde se mire.

**7.- Carrilleras de ibérico:** Una de las partes más nobles del marrano, confitadas en su jugo y acompañadas de un fino puré de patata y un chutney de manzana. Todo un alarde de sabor y jugosidad.

**8.- Infusión de frutos rojos con helado de yogur:** Sabroso, ligero y muy fácil de tomar, resulta ideal antes de afrontar el último plato del menú.

**9.- Chocolate en texturas:** Una de las grandes especialidades de Iñigo Bozal, que combina crujiente de chocolate, quenelle de chocolate, crema de chocolate, tierra de chocolate y chocolate en espejo. Seamos o no seamos golosos, un colofón genial para un menú irreprochable.

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

## HONDARRIBIA FUE ESCENARIO DEL TOUR GASTRONÓMICO “GALERA-TOUR”

El 27 de marzo, la Sociedad Gastronómica **Itsas lur** de Hondarríbia fue el escenario de la penúltima parada del **Galera-Tour**, una iniciativa impulsada por **Vicent Guimerà**, chef y propietario del restaurante **L' Antic Moli** de Ulldesona (Tarragona) para dar a conocer fuera de sus puertas el producto que se ha convertido en la marca de la casa del local: **la galera, un pequeño crustáceo que hasta hace muy pocos años tan sólo se utilizaba para dar sabor a los fumets y sopas de pescados** y que, en muchos casos, se tiraba. Ignoramos si a Guimerà y su equipo alguien les diría en Hondarríbia que “Galera” en euskera, significa “Pérdida”, en lo que parece un chiste lingüístico sobre la antigua condición del bicho en cuestión, al que nadie tomaba en serio hasta que el chef catalán decidió sacarlo del anonimato.

Hoy es el día, si embargo, en que Guimerà y su gente han creado **más de 100 recetas** con el modesto animalito, convirtiéndolo en un ingrediente de honor en el exclusivo mundo de la Alta Cocina. Los asistentes a la degustación tuvimos el privilegio de probar algunas de ellas en un largo y estrecho menú de 14 preparaciones entre las que destacaron algunas con nombres tan sugerentes como Niguirí de galera con mandarina y cilantro, Tartar de galera con tomate y uva de mar, Galera cocida al soplete con romero, alcachofas y ajo blanco, Taco de botifarra con galera y falso pilpil, uva y espinacas, “Llauna” de galeras con tomate, ajo y perejil, Royale de galera con frutos secos y salteado de setas de cardo... las galeras tomaron parte, incluso, de los snacks previos a la comida, en la forma de Chips de galera con texturas de licor de naranja, aperitivo servido mediante una presentación que el periodista gastronómico **Igor Cubillo** describió acertadamente como “un siniestro bosque de intenso sabor”, y, yendo más allá, fueron también el ingrediente principal de los dos postres, Merengue de galera con frutos rojos y Rosquillas de galera, con lo que no podemos decir que nos quedáramos con las ganas en lo que respecta al revalorizado bicho, sino más bien, en cierta medida, todo lo contrario. En cualquier caso, nuestra curiosidad gastronómica respecto a la galera quedó ampliamente saciada.

El acto se celebró con la colaboración de la experta gastronómica **Nere Ariztoy** (“Turista Gastronómico”) y el distribuidor vinícola **Jon Lasa** (Debuena.com). También asistieron representantes de la gastronomía bidasotarra como **Félix Manso** (Gatzelumendi, Irun) o **Gorka Irisarri** (Danontzat Gastroteka, Hondarríbia).

El Galera-Tour finalizó al día siguiente en el mercado de la Boquería de Barcelona. En cualquier caso, quien tenga curiosidad acerca de este producto, siempre puede dejarse caer por Tarragona y probar el menú degustación servido en L' Antic Moli.

Para más información: [www.anticmoli.com](http://www.anticmoli.com)



# jatetxe gida

restaurantes

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



## Lukas: 10 años en Donostia

La Casa Lukas celebró, el pasado 26 de marzo, el décimo aniversario de su implantación en Donostia. Recordemos que Lukas surgió originariamente en Zarautz, municipio en el que hoy en día cuenta, todavía, con dos establecimientos. Desde primera hora de la mañana, el Palacio Miramar fue recibiendo a cientos de representantes del mundo de la hostelería, la restauración, la distribución y la gastronomía que quisieron celebrar junto a **José Manuel Agues**, principal responsable de la casa, su primera década de vida. **Iñigo Altuna** se encargó de despachar varios jamones para la concurrencia mientras que no pocos proveedores de la casa montaron sus correspondientes stands para dar a conocer entre los asistentes sus caldos y productos. Felicitamos desde aquí a la casa Lukas y le deseamos que siga sumando décadas con la misma buena salud de la que hace gala. **LUKAS BENTA BERRI**. C/ Julio Caro Baroja (Antiguo Berri) DONOSTIA. 943 22 48 00. [www.lukasgourmet.com](http://www.lukasgourmet.com)



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://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](http://www.hogeitahamahiru.com)

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

## TXINTXARRI

## ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantebixintxarri.com](http://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<sup>a</sup> 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*, *Pescados frescos 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:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (*Café e IVA incluido*) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ 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



Anne 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, este restaurante, 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 del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **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](http://www.restaurantelasa.es)

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Sarataga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío 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, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...* **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoia: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

## GELTOKI DENDA

## BEASAIN

PLAZA BARRENDAIN, 1  
(ESTACIÓN DE BEASAIN)  
TEL. 943 08 91 58

BAR, RESTAURANTE Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Juli Monroy** e **Iñaki Sánchez**, Geltoki denda es un establecimiento en el que la variedad es la norma. Por una parte, en él nos podemos hacer con los **artículos de última hora que necesitamos antes de montar en el tren (prensa, chuches, refrescos, yogures, bocadillos...)** pero también es un agradable bar al que ha sido agregada una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Pintxos, Bocadillos, Ensaladas, Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches y Desayunos**. Destacan también sus **Ensaladas**, como la solicitada Geltoki (Lechuga, tomate, cebolla, piña, gulas, setas variadas, piñones y pasas) o la de Queso de cabra. Asimismo, tiene gran éxito la tortilla de patatas, que puede tomarse como pintxo o encargarse entera. Geltoki denda abre todos los días a las 7 de la mañana y cierra domingos y festivos. **Toda la comida se prepara para llevar.**

## RK JATETXEA



## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
www.dolareahotel.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 lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier).** **Menú especial: 31€(lun-vier).** **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## 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 lumaborri 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 txanguro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€** (Por encargo) **Tarjetas:** Todas.

## ITURRIGOXO

## BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON  
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

PLAZA DE AMASA  
TEL. 943 69 12 10  
[www.iturrigoxo.com](http://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](http://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](http://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](http://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.kantabrijatetxea.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 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) Menú fin de semana: 25€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra: Lunes noche y martes todo el día.**

## KORTA ERRETEGIA



## GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO  
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras, Bogavantes o Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...* **Carta: 30€ Menú día: 11€ Menú sidrería: 25€ 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**

## ARRAUN ETXEA

## HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

## LAIA ERRETEGIA

## HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



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

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)



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

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS  
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

## IDIAZABAL

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



Dirigido por las beasaindarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatebexa nos ofrece todos los días un **completo 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 caseras, Raciones y Ensaladas**, destacando el exitoso **Bocadillo de Pan Tumaca e Idiazabal**. Guardi abre todos los días a las 6:30 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería y en su barra se sirven pintxos variados como **Tortillas variadas, Jamón ibérico, Morcilla, Mondejús, Chorizo cocido...** 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) **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](http://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 validado el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virtas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brinche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

## PERLAKUA-SAKA



## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserrria.com](http://www.sakabaserrria.com)

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## MAITTE

## LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍO



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*, *Panxineta*...

**Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

## ORENDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau 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 caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebizadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txiarra*...). 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

## ELORTEGI

## LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N  
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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-ENEA

## LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



**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 Ondarroa*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paletilla de cordero lechal*, *Postres caseros*... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## ALBISTUR



## OIARTZUN

KLARENE PLAZA  
(Bº ALTZIBAR)  
TEL. 943 49 07 11  
[www.albisturjatekxea.com](http://www.albisturjatekxea.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 *Embudidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta: 20 - 30€ Menú del día: 11,50€ Menú degustación (4 platos, postre y bebida): 28€ Menú de sidrería: 25€ Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

## GURUTZE-BERRI



## OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://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](http://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 ternera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terrazza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día: 18€ Menú de fin de semana: 32€ Carta: 45-50€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

## ALDASORO

## ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de bixipiron...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

## ALDASORO

## ORDIZIA

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-  
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

ALTAMIRA KIROLGUEA  
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces por encargo como el *Arroz con bogavante* o con *buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 10€ **Entante, postre y bebida:** 6€ **Segundo plato, postre y bebida:** 8€ **Menú Degustación:** (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos a partir de las 14:30 (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

## 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, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperada, Chuletillas 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, hamburguesas y bokatas.

## KUKO

## ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## 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-restauranta 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 viejo a la parrilla...* **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 10,75€ **Menú de empresa**: 30€ **Tarjetas**: Todas exc. **AMEX**. **Cierra**: Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

## LA CERVE

PASAI (TRINTXERPE)

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

EUSKADI ETORBIDEA, 53 (PLAZA GUDARIS)  
TEL. 943 39 23 86  
[www.facebook.com/paulaner.bierhouse](http://www.facebook.com/paulaner.bierhouse)



Situado en pleno corazón de Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **primera cervecería de Gipuzkoa que dispone de Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local que ha sido reformado y reinaugurado en marzo de 2015 con una apariencia más moderna y acogedora, y dotado de **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar como es debido su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, además, una **amplia variedad de Pintos, Raciones** como sus exitosas *Patatas Bravas, Hamburguesas caseras* (servidas siempre con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Platos de pasta** y una carta de **25 bocadillos**, además de especialidades como el **Surtido de salchichas alemanas con puré de patata y sauerkraut**. La Cerve cuenta con una pantalla gigante de 2,70 metros para disfrutar de los partidos y una tentadora terraza. Los viernes y sábados noche, además, podemos degustar el Cóctel de la Semana. **Menú del día**: 10€ (De lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas**: Todas. **No cierra**

## AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL  
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6  
TEL. 943 65 00 67



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

## BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS

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



**Txemari Esteban**, actual campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embuditos de Guisuelo*, *Terrina casera de foie con higos*, *manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana*... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

## MENDI-ALDE

TOLOSA

PARRILLA Y TRADICIÓN DE LA MANO  
DE IÑAKI ANGUIANO

SAN ESTEBAN AUZDA, 39  
TF. 943 65 17 99  
688 61 49 90



**Iñaki Anguiano** dirige, desde finales de enero, este emblemático restaurante que ha sido renovado dotándole de un aspecto más claro y acogedor. **La especialidad del local son las carnes y pescados a la parrilla**, complementados con especialidades como *Gambas de Huelva frescas a la plancha*, *Anchoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua"*, *Langostinos salvajes a la plancha*, *Sopa de pescado a nuestro estilo*, *Verduras de temporada en tempura*... terminando bien con un buen pescado a la parrilla (*Cogote de merluza*, *Rape*, *Rodaballo Salvaje*, *Lomos de bacalao*...) bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o el *Cordero lechal* o el *Cochinillo asado a baja temperatura*, que Iñaki domina a la perfección. Además, en Mendi-Alde **a partir de las 9:30 de la mañana pueden degustarse raciones** como *Albóndigas*, *Callos*, *Ajoarriero*, *Carne cocida con tomate*, *Tortilla de bacalao*, *Caldo*... **Carta:** Desde 25€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial:** 24,50€ **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

## LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

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



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

## ZERAINGO OSTATUA



## ZERAIN

UDALETXEO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES  
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostataua 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 bixiprón 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.

## BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

## ZUMARRAGA

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

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



**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, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En 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.

## SASKI

## ZUMARRAGA

PIEDAD, 4  
TEL. 943 72 13 97  
[facebook.com/SaskiTaberna](https://facebook.com/SaskiTaberna)

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



**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 tibia de chorizo y pimientos rojos al horno) y Negros (con hongos y morcilla)*. Completa la tentadora oferta una **gran variedad de vinos con alrededor de 100 referencias** de las más diversas denominaciones. **Menú del día (1 plato): 7,50€ Menú del día (2 platos): 10,50€** (En ambos casos con pan, bebida y postre)

## IRIARTE

## ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con koktxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...* Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas. Carta: 35-40€ Menú del día: 12,50€ Menú especial de fin de semana: 23€** (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

## OLENTZO

## ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



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

## A FUEGO NEGRO



## DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 650 13 53 73  
[www.afuegonegro.com](http://www.afuegonegro.com)

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxo**en kulturaren aurpegi herri bat, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizio 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](http://www.restaurantearatz.com)

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Koktxas de merluza en salsa o rebizadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día: 11€ 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 solicitado *Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovariero*, *Txeripatas 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 **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

## BIDE BERRI

## DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y OCIO  
EN EL NUEVO AMARA VIEJO

C/ ESTELLA LIZARRA, 5  
(AMARA VIEJO)  
TF. 943 32 53 94



Abierto el 13 de enero en la remodelada zona de Amara Viejo y dirigido por el tolosarra **Axel García**, Bide Berri es un amplio y luminoso local que combina gastronomía y ocio con una variada oferta en la que destacan las **Raciones** como sus apreciados *Calamares frescos troceados* o los *Txipirones a la plancha*, y los **Pintxos** como la *Saltimbonca de pescado en salsa verde* (una albóndiga de bacalao y salmón servida en su salsa con patata panadera). En Bide Berri también se sirven **Bocadillos con pan recién horneado**, **Ensaladas**, **Sandwiches** y unas cuidadas **Hamburguesas**. El local se complementa con un futbolín, una Play Station para los niños y niñas y una hermosa **pantalla de 3 metros** en torno a la cual Axel planea realizar proyecciones de cine seguidas de cenas temáticas en torno a las películas. **Menú del día**: 9,50€ **Menú Fin de Semana**: 15€ **Cierra**: Domingos tarde (salvo si hay partidos importantes) y lunes tarde. **Tarjetas**: Todas.

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

# CAFÉ SAIGÓN

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



## DONOSTIA

C/ OQUENDO, 1 (HOTEL M<sup>o</sup> CRISTINA)  
TEL. 943 42 66 89  
[www.restaurantefesaignon.com](http://www.restaurantefesaignon.com)



Situado en los bajos del Hotel M<sup>o</sup> Cristina y tras permanecer una temporada cerrado, Café Saigón regresa a Donostia y vuelve a darnos la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Festival de Noodles:** 18€ (bebidas aparte). **Tarjeta:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra.

## BRANKA



## DONOSTIA

P<sup>o</sup> EDUARDO CHILLIDA, 13  
(ONDARRETA)  
TF. 943 31 70 96  
[www.branka-tenis.com](http://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 Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...*), otras especialidades como *Ensalada de bogavante, Txipirones a lo Pelayo, Anchoa y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletitas 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, Pinchos...*) 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.

## 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 donostiarra. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Xapela, Remix, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras...* así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

## CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lliheiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lliheiro**, 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 Bernejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hemosas 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 *Perrill asado*... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



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

## CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 44 13 71  
[www.casaurolajatxea.es](http://www.casaurolajatxea.es)



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. 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 cocciones*, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10  
TEL. 943 45 22 10  
[www.barvalles.com](http://www.barvalles.com)



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 **Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es **la calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo, excelente tortilla de bacalao...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

## CASA VERGARA



## DONOSTIA

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

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

## ETXAIDE 4

## DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA  
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: *Verduras de temporada*, *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*, *Camilleras al vino tinto*, *Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla*, *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Xangurro donostiarra*... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino):** 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

## EZKURRA

## DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS

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



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

## GASTEIZ

## DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
www.restaurantekaitz.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 verduras y queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...*  
**Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

## ILLARRA



## DONOSTIA

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

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisito 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 verduras...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

## ITURRIOZ



## DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



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

## 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 **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sifra...* **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

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

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



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-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

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



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

## MAMISTEGI

### DONOSTIA

P<sup>o</sup> DE ORIAMENDI, 14 (AIETE)  
TEL. 943 31 15 70  
[www.facebook.com/mamistegi.jatetxea](http://www.facebook.com/mamistegi.jatetxea)

COCINA CASERA ACTUALIZADA  
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



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

## MANEX

### DONOSTIA

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

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o 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

P<sup>o</sup> ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.com](http://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 verduras 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.

## NARRIKA

### DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



## DONOSTIA

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



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

## PAULANER BIERHAUS

## DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con *Sauerkraut* (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas *Ensaladas*, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) *Sartenes* (*De tistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) *Raciones* (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) *Pintxos* (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) *Tablas*, *Platos combinados* y *Bocadillos...* para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

## PORTUETXE



## DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE  
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IZARA

PORTUETXE, 43 (IZARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



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

## QING WOK

### DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO



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

## SHAKE

### DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

## TERESATXO

### DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Carbaine Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con holería artesanal** hasta las **cenars**, 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 remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

## TSI TAO

### DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

## TXOLA

## DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de 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:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

## TXUBILLO

1

## DONOSTIA

MATIA, 5 - CALLEJÓN-  
(EL ANTIGUO)  
TEL. 943 21 11 38

FUSIÓN VASCO-JAPONESA



## バスク日本料理

Mesón Txubillo no tiene nada que ver con los habituales restaurantes japoneses. Con apariencia de merendero tradicional con paredes de piedra y dirigido por **Hitsoshi Karube** y **Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: *Tempura de verduras variadas*, *Pescado del día con salsa de pimienta japonesa*, *Tataki de solomillo*, *Preso de cerdo ibérico con salsa de miso*, *Degustación de Sushi*... Todo servido en generosas raciones ideales para compartir. También llama la atención su original carta de pintxos vasco-japoneses, y su cuidada variedad de vinos. **Carta:** 20-25€. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

## TXULETA



## DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA



**Ander Esarte** y **Marian Garmendia** dirigen este local **Campeón de España de Parrilla** en el congreso **SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Cuisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto*... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Agnaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carniceros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

## ZERUKO

## DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. 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 tinteblas*, *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 anzueto*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## // DONOSTIA

### A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI  
31 de Agosto, 31 (P.Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
Agorregi. Portuebe, 6. 943 224328  
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359  
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 66. 943 311209  
Alaia. Parque Alaraciones Igeño, 943 223662  
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849  
Albero. Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884  
Albiztur. Matia, 52. 943 211801  
Alidando. Euskal Herria, 6. 943 422852  
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 943 425254  
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-. 943 218479

### ALL I OLI

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

Allerru. Ctra. N-1 (8º Zubiate), 943 366572  
Aloña Mendí. Fuenterrabia, 31. 943 466538  
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

### AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual  
Aldamar, 12 (Pte.Vieja), 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

### AMETZGAÑA

Salones para banquetes y Pensión  
Cº de Uba, 61 (Martutene) Tf. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320  
Antonio. Bergara, 3. 943 429815  
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

### APEDERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477  
Argintz. Jatebrea. Plaza Ametzetas, 943 474246  
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
Artola. Salud. -Amara Viejo-. 943 460815  
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

### ARRIKUAUN

El boxkito andaluz de Donostia  
Igara Bidea, 19. 943 98 31 41

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137  
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465  
Asia (chino). Segundo Izipua, 15. 943 279098  
Astelena. Inigo, 1. esq. Pl. Constitución. 943426275  
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867  
Astiazaran. Ingoyen Baserría -Zubieta-. 943 361229  
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
Atxeta. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

### AZKENA

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

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

### BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran Parrilla  
Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

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

### BAZTAN

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

### BAZTARRE

Abierto a las 06.00 Desayunos y pintxos  
Virgen del Carmen, 25 (Egia), 943 11 63 50

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

### BCN

Pintxos, raciones, bokatoks y platos especiales  
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995  
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 4120071

### BERGARA

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

Bernardo. Etxe. Puerto, 7. 943 422055  
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
Bideluze. Garbail, 24. 943 430314  
Bigarren. Isabel II, 16. 943 469259  
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078  
Bitacor. J. Zaratoga, 4. 943 446111

### BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas, y parrilla  
Peña y Goñi, 3 (Gros), Tf. 943 01 13 80

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

### BORDA BERRI

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

### BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos  
Boulevard, 9 (Centro), 943 42 21 14

### BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción  
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Igeño-. 943 210600  
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287  
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 212372  
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 SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad  
Okendo, 1 (Hotel Mº Cristina), 943 42 66 89

### CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974  
Cafeteria Express. R. Católicos, 12. 943 463990  
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990  
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734  
Caravanseral. 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 Etxaola, 21. 943 287419  
Casa Galicia. Zabeleta, 28. 943 274391

### CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donostia  
Pº Bizkaia, 14 (Amara), 943 46 10 62

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

### CASA VALLÉS

Chuletes, 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. Pº Colón, 46. 943 278839  
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312  
Ciaboga. Easo, 9. 943 429226  
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908  
Dakara. 31 de Agosto, 25.  
Dana-Oña. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347  
Danena. Media, 6 -Antiguo-. 943 217320  
Danena. Etxelbarri, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

### DERBY

Pintxos, bokatoks ibéricos, y buenos vermúts  
Sancho el Sabio, 4 (Amara), 943 45 75 57

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940  
Don Vito. C. Cam. La Breba, 943 430285  
Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620  
Dóner Kebab 3. Eustasio Arizkua, 9.  
Dut Carvecería. Antonio Amalá, 4. 943 312717  
Eger. Baso Txiki, 11. 943 281887  
Egoserri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
Eibarrieta. Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkologia, 131. 943 212024  
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619  
El Café de Mario. Pza. J. Cano 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  
Elurra. General Etxague, 7. 943 420357  
Eme Be Garrote Grill. Igarra Bidea, 37. 943 227971  
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459899  
Erbera. Camino Portuebe, 14. 943 210300  
Errato Taberna. Usurbil, 943 311553  
España. Avda. Carlos I. 16. 943 466394  
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

### ESSENCIA

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

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

### ETXAIDE 4

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

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
Etxabiz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados  
Inigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 90

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeño, 943 216502  
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

### EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor  
Avda. Satorsteigi, 13 (Ondarreta), 943 21 43 11

### EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos  
Miracruz, 17 (Gros), 943 23 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054  
Feng Jing (chino). Balleneros, zig, 943 470043  
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320988  
Gambirius Bretxa. C.C. La Breba, 943 426514  
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575  
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362  
Garbera Sñideria. C. Com. Garbera, 943 394358  
Garbala. Pº de Colón, 11. 943 283019  
Garbail 21. Garbail, 21. 11. 943 453134  
Garraix Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997  
Goirol. Etxelbarri, 4. 943 421365  
Goz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

## GUARDAPLATA

Menú del día, pintxos y cazuelitas  
Serapio Mujika, 21 (Bidebieta), 943 39 05 66

## GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztiongorra, 7. 943 225360  
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710  
Haizpe. Pza. Sagastieder 12, Inbaurroundo

## HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218  
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759  
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
Hotel Ezkiza. Sotestegui, 13. 943 214311  
H. Monte Igueldu. Paseo del Faro, 134. 943 210211  
Hotel Niki & P. Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665  
Hotel Puzillar. Zubiaurre, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino). Larremendi, 11. 943 451968  
Ibai. Getaria, 15. 943 428764  
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
Igela. Pza. Inbar, 2 - Igara. 943 003473  
Igeldu Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo. 943 213251

## IKAITZ

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

## ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurroundo Sagard. Zubiaurre, 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  
Inausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
Inausti. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu. 943 313933

## IOMBI

Menú del día, raciones, ensaladas, pintxos.  
Pza. Gipuzkoa, 15. 943 42 84 23

Iraeta. Padre Larrea, 2. 943 272973  
Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667  
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875

## IRUÑA

Pintxos, bocataos, raciones, tostones, ensaladas.  
Easo, 73 (Centro), 943 45 69 17

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565  
Irritz. Pescadería, 12. 4. 943 424234  
Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419

## ITURRIETA-BERRI

Menú del día y Gastronomía  
Camping de Igeldo. Tf. 943 22 65 83

## ITURRIOZ

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

Itxaropena. Embeltrán, 16. 943 424576  
Itxasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585  
Itxasne. Ibai-Ande. -Maritune, 943 470757  
Izarpe. Bidarte Berri Baserria, 943 361470  
Izar. Pza. de las Armerias, 12. 943 465293  
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747

Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019  
Izel. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

## IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos  
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 52 62

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

## JUANITO KOJUA

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

Juanxo. Embeltrán, 6. 943 427405

## K-BI

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguu. 943 212101  
Kalkazuri. Pº Orkologia, 49. 943 213251  
Kantzi. Pº Salamanca 14. 943 420894  
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

## KAYAK

Especialidad en croquetas y calamares  
Pº de los Olmos, 24. 943 39 78 71

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

## KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esmada, 45. 943 274936  
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320  
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91  
Kokoba. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 421904

## KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936  
Kukuari. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077  
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
La Albarca. Baleneros, 19. 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larremendi, 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada  
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 4407 70

La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508  
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

## LA COLCHONERÍA

Gastronomía, copos y exposiciones  
San Vicente, 9 (Parte Vieja), 943 56 18 16

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

## LA CUEVA

Tradicional o la plancha bar. Terraza cubierta  
Pza. Trinidad (Parte Vieja), 943 42 54 37

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

## LA FÁBRICA

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

La Kabutzita. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682  
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 442689  
La Marmita Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293  
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211

La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

## LA MURALLA

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

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

## LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652  
La Tabla Tierra y Mar. S. Marcial, 42. 943 426092  
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469

## LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andretegui, 4. 943 317744  
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429736  
La Vaca. Miracruz, 16. 943 326937

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

## LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384  
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445  
Lobo. José María Serri, 10. 943 32 56 84  
Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549  
Lukaikategi. Cam. Ainguru Zaindaria, 85. 943 371444



## LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169  
Makrobiotika Ekartea. Inbaurroundo, 52. 943 288246

## MAMISTEGI

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

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217

## MANDRÁGORA

Pintxos, raciones, ensaladas, tostones...  
José María Serri, 9 (Benta Berri), 943 31 26 99

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388  
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
Martillu. Lau Hazeta, 33. 943 351130

## MANEX

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

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

## MARTÍNEZ

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

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

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287298  
Mendizorrota. Plaza Lizardiá, 4. Igeldo. 943 212023  
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 2971258

## MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos  
Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo), 943 21 85 03

## MESÓN MARTÍN

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

## MIL CATAS

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

## MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cerveceria. Sagüés, 943 277236  
Morgan. Narrika, 7. 943 424661  
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

## MUNTO

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

Munto Berri. Munto. Bº Aiete  
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797  
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

## NARRIKA

Los mejores bocataos de todo el mundo mundial  
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349  
Néstor. Urdarreta, 11. 943 424873  
Nikki. P. Escalera, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151  
Nikus. Zurriola, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Serri, 1. 943 313982  
Nuevo Oiala. Camino Gotzabizki, 100. 943 330895

Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030  
Oilyos. Erregezarua, 4. 943 214989

## ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736  
Ordziza. San Lorenzo, 6. 629 520602

## ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601  
Ormazabal Ebea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
Ostadar. Pº Berrijo, 13. 943 219940  
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

## PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas...  
General Anetxe, 1 (Gros), 943 28 42 99

Pagota Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

## PAIS PETIT

Un boko de Catalunya en el corazón de Gros  
Birmingham, 25 (Gros), 943 57 26 80

Palacio de Aiete. Goiko Balzara Berri, 27. 943 210071  
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179

Passaleku. C/ Ilumbé, 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 130061  
Peggy Sue's. San Marcial, 943 429532

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

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## PEPE

Pintxos, raciones, ensaladas, tostas...  
Av. Zumalakarregi, 3, (Antiguo) 943 11 67 33

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

## PIÑUDI

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

Ptxi Txulo. Eskalantei, 118. 943 520770  
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896  
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712  
Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto  
Portuette, 43 (Gara), 943 21 50 18

## QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goni, 10. 943 321661  
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745  
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126  
Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169  
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352  
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907  
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881  
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570  
Rinlon. Reyes Católicos, 20. 943 450558  
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

## ROJO Y NEGRO

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

Salaberri Siderria. J.Mº Salaberri, 15. 943 456311  
Salpici. Catzada Vieja de Alegorrieta, 3. 943 323310  
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638  
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720  
S. Yelmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubizarra, 943 573626  
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

## SHAKE (JAPONÉS)

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

Siderria Ametz. Amezi Goko-Igeldo 943 217323  
Siderria Donostiarría. Enberráiz, 5. 943 420421  
Siderria Inzaurren. Pº Zubizarra, 72. 943 292074  
Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208  
SM Café. Urbieta, 6-C. C., San Martín, 943 427610  
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

## SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni), 943 9011 90

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
Suñaz. Juan de Bilbao, 17. 943 421700  
Sukalde Kultura. Pº de Herz, 3. 943 227482  
Syrah. Pza. Irún, 943 466643  
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros, 943 273561  
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304  
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033  
Telepizza. Easo, 27. 943 431377  
Tendido 5. Secundino Eñola, 38. 943 276040  
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatás.  
Avda. Zarauz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263

## TSI TAO

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

Tñun Tñun. S. Jerónimo, 25. 943 426882  
Txaluga. Fermin Calbetón, 3. 943 428875  
Tximeta. Pescadería, 5. 943 422227  
Txipista. Pza. Constitución, 10. 943 422370  
Txindoki. Gran Vía, 24. 943 296952  
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506  
Txinparta Sagardoteia. Illarraberri, 2. Barrio Igrara  
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456660  
Txiskueña. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619  
Txistu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979  
Txofre. Berri. Gloria, 2. 943 029731  
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 Antzieta, 6. 943 451964

## TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511



バスク 日本料理

## TXUBILLO

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

## TXULETA

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

Txurur. Pza. Constitución, 9. 943 429181  
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352  
Udela. Isabel II, 6. 943 451401  
Ulia. Pio Baroja, 15. 943 317950  
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434  
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410  
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606  
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185  
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
Urrobi-B. Bermingham, 17. 943 277395  
Urumea. Ato de los Robles, 10. 943 460536  
Va Bene. Bias de Lezo, 4. 943 454699  
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463  
Va Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989  
Vinoeta Bernardina. Urtiaga-Garret, 6. 943 314899  
Viura. Gran Vía, 12. 943 297308  
Warung. Sagües 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarna. Avda. Tolosa, 123. 943 317162  
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488  
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844  
Zappi. Pº Fermin, 7. 943 506767  
Zelai Txiki. T. Rodi, 79. 943 274623  
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  
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465  
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

## ABALTZISKETA

Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483  
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572  
Naiari. Naiari auzoa, 943 655815

Ostatua Centro. 943 651876  
Estanko taberna. Centro. 943 653283

## // ADUNA

Aburuza Sagardoteia. Gohiuru auzoa, 943 692452  
R. Zabala Sagardoteia. Garagarza, 943 690774  
Uparan Sagardoteia. Polig. Uparan, 943 691253  
Urritza Pol. Urtaki, 943 693396  
Uztartz. Herriko plaza, 943 693481

## // AIA

Aitzondo. Lurgain Disem. z/g. 943 832700  
Altxeri. Ubeugun, z/g. 943 830762  
Aristerrazu. Nüelido Antzeta, 13. 943 834521  
Arralde Siderria. Ubeugun, 943 890125  
Ashé. Bº Santio Ereka, 29. 943 835311  
Arca Casa Rural. Olaskoetxea, 943 836465  
Hurizena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
Gazteategi. Elikano auzoa, 943 131606  
Izarra. Urdaneta, 943 131867  
Izeta Asador. Bº Elikano, 4. 943 131693  
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241  
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373  
Portu Asador. Santio Ereka, z/g. 943 894434  
Satxota Siderria. Bº Santio, z/g. 943 835738

## // AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373  
Uztarri. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 481321

## // ALBITZUR

## ELANE

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

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento, 943 698457  
Segore Etxe-Berri. Siza, Marina Auzoa, 943 580976  
Ugarte. Albitzur 32. 943 651728

## // ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 650498  
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

## KURPIL

Pintxos, kaxaletis, y buenos Gin-Tonics!  
Larrazit auzoa, 35. 943 50 69 03

## ROUTE 33

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

## TXINTXARRI

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

## // ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martín Plaza, 943 691836  
Eltegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

## // ALTZAGA

Altzagarete. Altzaga disem. 18. 943 884196

## OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y asador abierto todo el año  
Herriko plaza, 943 88 76 26

## // ALTZO

Arandia. Segorete etxea, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, z/g. 943 655848  
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695  
Txindoki. Ereka Aida, 8. 943 653197

## // ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094  
Bambola (pizzeria). Plaza Goko, 7. 943 300289  
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308  
Hiru. Juan Bautista Eroi, 2-4. 943 593600  
Iruberri. Nagusia, 39-41. 943 590332  
Iru. Pz. Bazkarido, 8. 943 594044  
Gaztaliaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
Gohiuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845

Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205  
Mizpiridi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 596354  
San Esteban. Gohiuru Auzoa, z/g. 943 590663  
Trainerun. Kale Nagusia, 6. 943 593892  
Txalota. Aita Laramendi, 943 591604  
Yerkota. Gohiuru, z/g. 943 590721  
Yxitibar. 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

Hariz-Garbi. Kaleberri, 15. 943 787051  
Larra. Kaleberri, 17. 943 787068  
Leku Berri. Inmo Auzoa, 943 788094  
Ongi Etorri. Buzintzurri, 6. 943 786349

## // ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza s/n, 943 888953

## // ARETXABAETA

Arete Taberna. Markole, 5. 943 791467  
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184  
Baster-Aide. Bº Galartza, z/g. 943 792458  
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067  
Bodegao. Nafarroa, 6. 943 792045  
Goyran. Solohamudi, 8. 943 796857  
Guras. Durana, 32. 943 792064  
Hirusta. Plaza Iliari, z/g. 943 790657  
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803  
Malkua. Bº Azata, 943 791658  
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

## // ARRASATE

Altape. Turrirentz, 41. 943 796369  
Arteaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881  
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991  
Buenena. Jokin Zalegi, 6. 943 797960  
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564  
Kaztegi Express. Maiala, 8. 943 798514  
Ordon Oriant. Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599  
Erastitua. Bedoña, 18. 943 791013

## EMKIÑA

Pintxos, bokatás y hamburguesas caseras  
Clarite, 25. 943 04 38 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797600  
Goiz Adu. Depusolatu. Iruñeta, 33. 943 791115  
Gran Murralla. Oñazola, 36. 943 791195  
Hilarión. Plaza Larrazit, 9. 943 791069  
Kanzarraz. Kanpanzar Gaina, 943 582912  
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080  
Larrazite. Bº Udala, 943 792215  
Lorategi. Urbieta, 7. 943 790467  
Lukas Zerkaosteta. Iruñeta, 11. 943 794879  
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
Mesón. Manolo. Bñez, 3. 943 792240  
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791215  
Puidán. Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendene. Meatzereka, 943 771586  
Txiritza Taberna. Gessalbar auzoa, 943 791035  
Txorro. T. Oñazola, 12. 943 796560  
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276  
Urkape. Oñazola, z/g. 943 772004  
Uparan. Garagarza, 2. 943 791958  
Urrin. Urnibar Etorbidea, 24. 943 799524  
Urtarri. Udala Plaza, 943 791250

## // ASTEUSA

Iruñi Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331  
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580886  
Maketaundoi Siderria. Zabaleta, 11. 943 692222  
Olraeo Goko. Gobeallara, z/g. 943 690251  
Parxina. Errementari, 1. 943 691025  
Saxotela Siderria. Beñabarra auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

# GIPUZKOAN NON JAN?

**Akelena Sidreria.** Camino Oialume, 57. 943 333333  
**Alorrenea Sidreria.** Camino Petriñegi, 4. 943 336999  
**Amets.** Polipon 26. 943 551838  
**Astarbe Sidreria.** Txontxiketa, 13. 943 551527  
**Beizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berezariuz Sidreria.** Beren Aran etxea. 943 555798  
**Bonaaventura Sidreria.** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Buko Taberna.** Tomás Alta, 2. 943 551204  
**Ergobia.** Tomás Alta, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidreria.** Ergobia plazaboa, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidreria.** Santiago-Enea Baseria, 943 556697  
**Gartzialtegi Sidreria.** P<sup>a</sup> Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iturri.** Foru Eparantzia, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidreria.** Camino Oialume, 63. 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Ikatza Taberna.** Mayor, 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irigoin Sidreria.** Iparralde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kiziki Bokalategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Lizarbe Sidreria.** Caserio Mujataguri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Erretxeko plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidreria.** Caserio Gartzialtegi, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**Menditxo.** Aloia Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidr.** Oiarbide Txiki Baseria, 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidreria.** Txontxiketa, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Sidreria.** M. Arozamendi, 16. 943 552938  
**Oiarbide Sidreria.** P<sup>a</sup> Astigarraga, 943 553199  
**Petriñegi Sidreria.** Petriñegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidreria.** Caserio Ioineta, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarsola Sidreria.** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegui Plaza, 3. 943 332842  
**Xingurri Berri.** Donostioa Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Xileta.** Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapain Sidreria.** Erretxalde Etxea. 943 330033

**// ATAUEN**  
**Lizarusti Parketxea.** Parque Aralar, 943 582069  
**Troskaeta.** Erlarrea, 59. 943 180037  
**Urbitarite.** Ergoiena, 6. 943 180119  
**Victor.** Herriarenra, 71. 943 180033

**// AZKOITIA**  
**Atxola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Getxiki.** Trebilhardien Zumardia, 3. 943 852228  
**Ibañondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iturri.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Itzuri.** Azpurguro auzoa, 943 852630  
**Joxea.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koska.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666

**LATZ**  
 Pintxos, raciones, vinos, y ambiente nocturno  
 Kale Nagusia, 55. 943 851339

**Maité.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritxe.** Maritxe auzoa, 943 857332  
**Marta.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustin.** Azpurguro auzoa, Tel.943 853492  
**Suharrri.** Altabar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)  
**Txiñigoi.** Terriola auzoa, z/g. Tel.943 851008  
**Zuri.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

**// AZPEITIA**  
**Ametsa.** Jose Arbetxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)  
**Añoia.** Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092  
**Aunxa.** Barrera kalea, 14 Urrestilla. 943 815754  
**Baiteira.** I. Enparan kalea, 6. 943 814664  
**Baigera I.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bosti.** Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)  
**Dizk.** enparantzia nagusia, 1. 943 810097  
**Eszkuzeta Ostiatu.** B<sup>a</sup> Izarratze, 24. 943811128

**ETXE - ZURI**  
 Pintxos, raciones y gran variedad de bokatots  
 Pérez Arregi, 19. 943 026856

**Iraurgi.** Ildifonso Gurrubaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271  
**Juanito Txiki.** Jose de Arbetxe, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloikoa auzoa, 24. 943815608

**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larragaia.** Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
**La Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loloia Hotel.** Loloikoa Hiribidea, 47. 943151616

**MENDIZABAL**  
 Carnes y pescados a la parrilla, pinxtos, xexina...  
 Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 015

**Mikel Uriu.** Loloikoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
**Onarzuhi.** Harzudize, 49. 943 812071  
**Oñgi-Etorri.** Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoko)  
**Orbegoso.** Nupur Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860  
**Pastorka.** Jose Arbetxe, 13. 943811857 (Pintxoko)  
**Pablo.** Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoko)  
**Pizza Spring.** Iñaki Azpiuz, 6. 9438016312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
**Uraña.** Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543  
**Zuhaitz.** Erdi kalea. 943 151634

**// BALIARRAIN**  
**Zartagi Jabete Aterpetxe.** Hirugunea, 6. 943 163076

**// BASKAIN**  
**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Atsegin Hamburgues.** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Barandiaran.** J. Miguel Iturroz, 17. 943 889210  
**Basakana.** J. Miguel Iturroz, 11. 943 882023  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, z/g. 943 889575  
**Getxiki denda.** Pza. Barrendian, 11. 943 089158  
**Goierrialdea.** Carretera G1-634, Km. 1,5. 943 881940  
**Guinurrari.** J. Miguel Iturroz, 3. 943 885652



**CASTILLO HOTEL**  
 Cocina tradicional. Bufetes. Celebraciones  
 Ctra. Madrid-Irun, Km.417. 943 88 19 58

**DOLAREA HOTEL**  
 Menús de calidad y cuidada cofetería  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

**Iparra Taberna.** Zaldizurreta, 3.  
**Irizar etxea.** Navarro Larrategi, 13. 943 161673  
**Jalki.** Kalerria, 1. 943 087933

**KATTALAIN ERRETEGIA**  
 Carnes y pescados a la parrilla de carbón.  
 Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 88 92 52

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234  
**Nafra.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Oñgi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889897  
**Plazape.** Pza. San Martin. 943 882997

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

**Rubiereña.** Zaldizurreta 7. 943 885760  
**Titi Tita.** Nagusia, 18. 943 880000  
**Xanbonayor.** J. Miguel Iturroz, 7. 943 886949  
**Urkiola.** Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

**// BEIZAMA**  
**Ostatu-Zaharra.** Beizama, 943 150798

**// BELAUNTZA**  
**Herriko Taberna.** Hiriburua, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauñza.** Leitzaiko Errepidea, 21. 943 672828

**// BERASTEGI**  
**Arregi.** Herriko Plaza, z/g. 943 683059

**// BERGARA**  
**Agirreherria.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Ana Mia Pizzeria.** Ibarargai, 37. 943 765099  
**Azpeitzi.** Arane Etxeka, 13. 943 765600  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 252636  
**Beko Taberna.** Agirre, 4. 943 765574  
**Drónal Oriñan.** Fraizokuzuri, 7. 943 250677  
**Ereki Asador.** Fraizokuzuri Enparantza, 1. 943 763851  
**Etxagi.** Mahastereka, 15. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 9. 943 761845

**INFERNUKUA**  
 Cocina tradicional, carnes a la brasa y pintxos  
 Mahastareka, 23. 943 76 18 49

**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Ixaun.** B<sup>a</sup> Elosu, 6. 943 853250  
**Jam.** Santalazuri, 5. 943 760999  
**Kabia.** Zubiaurre, 23. 943 762308

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

**POL-POL**  
 Pintxos, bocadillos, raciones, bravos...  
 Domingo Irala, 16. 943 76 30 01

**Sirimiri.** Barrenkale, 3. 943 044492  
**Tartulo.** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Ona.** Mabitxategi, 1. 943 763935  
**Torrekua.** Ibarargai, 37. 943 765099  
**Txarranka.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zabala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

**// BERROBI**  
**Iriarte.** J. M. Galkoetxea, 34. 943 683078

**// BIDEGOIAN**  
**Dendele.** Herriko Plaza, 943 681009  
**Kontzeju.** Bidania Gunea, z/g. 943 681003

**// DEBA**  
**Aisia Deba Talasotegia.** Markiegi, 6. 943 600852  
**Alvarez.** Sokajain, 14. 943 191297  
**Atxote Kafetegia.** Lersundi, 10. 943 192662  
**Azaitin.** Azaitin bidea, 6. 943 121854  
**Bardotxa.** Pza. Zesteroika, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartza, 7. 943 191970  
**Casino.** Markiegi, 2. 943 191168  
**Errota Berri.** Ibañse Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza.** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lastur.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

**MAZZANTINI**  
 Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes  
 Sokajain kalea, 7. 943 19 24 22

**Ondar Gain.** P<sup>a</sup> Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 193937  
**Txomin.** Portu, 7. 943 191680  
**Urberu.** Etorriaga auzoa, 2. 943 199237

**URGAIN**  
 Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico  
 Hondartza, 5. 943 1911 01

**Zalburdi.** Pza. Arakstein 1. 943 192003  
**(Restaurantes de Itzizar: Ver apartado "Itzizar")**

**// EIBAR**  
**Aguiñaso Mesón.** P<sup>a</sup> Urquiza, 22. 943 200680  
**Artola.** Pza. Unzaga, 7. 943 206348

**ASTELENA GASTROTEKA**  
 Pintxos, vinos, y buñuelos en la brasa  
 Estazio, 17. 943 20 70 32

**Azaitin Asador.** B<sup>a</sup> Azitain, 6. 943 121854

**BOSSA**  
 Más de 50 bokatots en pan recién horneado  
 Egoagin, 7. 943 20 67 53

**Birjinape.** Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskarne.** Arregata, 4. 943 121650

**FOXTTER**  
 Pintxos, bocadillos y hamburguesas  
 Plaza Bania, 6. 943.12.12.55

**GURBIL**  
 Menú diario, menú de bodega, pintxos...  
 Isasi, 1. 943 20 11 52

**Guri-Guri Asador.** Arregata, 18. 943 120865  
**Iruki Sagardotegia.** Ayda. Otaola, 3. 943 206844  
**Iruka.** Ctra. Arate, 8. 943 701292  
**Jalki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Josean Cafeteria.** Paseo Urkizu, 22. 943 200608

**KANTABRIA**  
 Bodas, celebraciones y cocina tradicional  
 B<sup>a</sup> Arrate, 4. 943 12 12 62

**La Jara.** Saratzuegi, 5. 943 254380  
**Lanus.** Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

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

**Maitane.** Campo de tiro, B<sup>a</sup> Arate, 3. 943 208859  
**Maizka.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Matxira.** Calbetón Hiribidea, 14. 943 700055  
**Mirari.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

**NEUEJO**  
 Pintxos, raciones, platos combinados...  
 José Antonio Iturriotz, 1. 943 56 70 36

**Orbe.** Polig. Azitain, 7. 943 201261  
**Orbela Hamburgueseria.** P<sup>a</sup> Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208989

**PAULANER**  
 Pintxos, cervezas y especialidades alemanas  
 P<sup>a</sup> San Andrés 3, bajo. 943 20 13 29

**Slow.** Ego Gain, 10. 943 254133

**TXOKO**  
 Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...  
 Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

**Wok 999.** Otaola, 3. 943 121672

**// ELGETA**  
**Bola-Txiki.** Artetxalea, 4. 943 768284  
**Elosiaga.** Maala, 4. 943 789085  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Olaorketa.** Axolola Auzoa, 943 176122  
**Ostatu.** Gudarian Bidea, 4. 943 768023

**// ELGOIBAR**  
**Atterre.** San Roke, 5. 943 742595

**BELAUSTEGI BASERRIA**  
 Caserio 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  
**Goibea.** Stz. Ana, 10. 943 740580  
**Harzubi.** Olesgoia, 10. 943 741244  
**Herri-Gain.** San Pedro, 4. 943 050625  
**Herri-Ondo.** Parque Dctos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo.** Pedro Muguruza, z/g. 943 740015  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Larrosa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta. 943 748744  
**Otzak.** San Roke, 38. 943 743411  
**Salento.** P<sup>a</sup> Uruzuzo, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**Sigma.** Xixilon, 1. 943 748531  
**Txarriduna.** Eruarmuandier, 1. 943 740793

**USUA**  
 Pintxos, hamburguesas, nuevos rotos...  
 Giza Eskubideen parkea, 1. 943 25 60 28

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## VIENTO SUR

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

## // ERMUA

### BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cazuelitas  
Erdikale 11. 943 17 60 03

## // ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271  
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

### AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics...  
María Lezo, 1. 943 51 61 04

Borda Berri. Campas de Listoneta, z/g. 943 529274  
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047  
Donosti Sidrería. Zamalalde, 8. 943 526041  
Eguburu. Zamalalde-Zentilon, 943 341631  
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalalde, 943 523905  
Euzki. Orreaga, 2. 943 541225  
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527901  
Erreka. Zamalalde, z/g. 943 515913

## ERRETERIAKIO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional  
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 500 24 68

Frantilla. Astigarraga Bentaik, 943 511445  
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
Gamburris. C.S. Nissen, 943 521661  
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084  
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363  
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195  
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086  
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469  
K.B. Gamón Zumardia (Alameda), 943 247404  
Julii. Viteri, 27. 943 512887

### LA CEPA

Raciones, pintxos y bokatos con pan homeado  
Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikuzu, 5. 665 755540  
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046  
Leku-Zarra. Magdalena, 9. 943 516441  
Luztorre Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273  
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
Merino. Sorogintzu, 23. 943 529614  
Mesón Extremo. Pº Izbieta, 3. 943 511033  
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Orso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 519586  
Onena. Zamalalde, 2. 943 527997  
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

### PARAÍSO

Pintxos, y cenas los fines de semana  
Santxoenea, 4. 943 52 71 93

Perruna. Astigarraga Bentaik, 943 515252  
Pizta Sprint. Munguileta, 5. 943 522000  
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beramun, 943 521661  
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

### SINDIKATO

Cazuelitas, bokatos, pintxos, montaditos...  
Madelana katea, 38. 943 34 61 83

Supserpieri. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
Sutondo. Polg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290  
Txi Mahal. Sorogintzu, 23. 943 529614  
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651  
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052  
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245  
Venecia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992  
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045  
Viteri. Viteri, 39. 943 510096  
Viteri. Bº Zamalalde, z/g. 943 519001

### ZUKETZ

Pintxos de vanguardia y cocina moderna  
Pza. Koldo Mitxelena. 943 51 88 35

## // ERREZIL

Antionoren borda. Zelatun, 943 814981  
Boroneggi. Erreziengo plaza, 2. 943 157128  
Lidia. Letea, 943 812887  
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524  
Granada. Granada Baserria, 943 815355  
Trinbera. Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

Benta-Moltz. Gazteluaitia, 21. 943 714822  
Nauandua. Merulandia, z/g. 943 714720  
Mendiolia Asador. Mendiolia Etxea, 5. 943 714345  
Oizeta. Aranzubuzela, 9. 943 715190  
San Migel. Apuzaga elizatea, 943 714671  
Txalaparta. Aranzubuzela, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostalua. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267  
Itsasoko Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315  
Anduaga. Industriadale, pab. 1. 943 041007  
Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552  
Manduhiko Benta. Manduhia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

Aztria Erretega. Bº Aztria, z/g. 943 733622

Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243  
Oñena. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

Abeta. Meagaz, z/g. 943 132496  
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455  
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412  
Azake. Alto Meagaz, z/g. 943 130500  
Balearrri. Portua, z/g. 943 580100  
Elkano. Herrentea, 2. 943 140024  
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800  
Itxas Erbe. Kaia, 1. 943 140406  
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021  
Kaia-Kaipa. General Amaro, 9. 943 140500  
Ketarrri. Txorontxe, 27. 943 140194  
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658  
Nautico. Kaia, 17. 943 140264

## POLITENA

Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos  
Nagusia katea, 9. 943 3410113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627  
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613  
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

## // HERNANI

Akareggi Sidrería. Akareggi Baserria, 943 553495  
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
Altzueta Sidrería. Osnaga Auzoa, 7. 943 551502

## ARALAR

Pintxos, ensaladas, bokatos, hamburguesas...  
Zapa, 8. 943 33 15 06

Arriogain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Artal. Unzaga, 7. 943 206348  
Arzai. Zukuaitza Bailara, 57. 943 330455  
Belzate Erbe. Ctra. Goizuela, km 9.5. 943 331569  
Belzate Berrri. Bº Urumea. Arano, 948 514018  
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196  
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 352689  
Ezizendi Sidrería. Osnaga Bailara, 38. 943 556405  
Elorri Sidrería. Osnaga Bailara, 13. 943 336990  
Ergojarde-Enea. Iruñeta, 10. 943 330291  
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
Euskal Txiki. Laramendi, 3. 943 33337  
Fogolarra. Bº Erreziro, 89. 943 550031  
Gala Arretza. Galarreta, 943 333116  
Galizia Etxea. Bº Zukuaitza, 33. 943 556124  
Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidrería. Erreziro, 89. 943 553272  
Guea. Argarain, 2. 943 332529  
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986  
Iparreagire Sidrería. Bº Osnaga, 10. 943 550328  
Irubide. Etxe, 7. 943 552495  
Iruntzi. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Itxasburu Sidrería. Osnaga, 943 556879  
Iurralde. Bº Erreziro, 50. 943 330461  
Izarre. Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
Karrerro. Juan de Urbieta, 15. 943 552607  
Larre-Gain Sidrería. Bº Erreziro, z/g. 943 555846  
Lekuzarra Bodega. Zukuaitza, 84. 943 556555  
Oñdi. Nagusia, 2. 943 557509  
Oizalzoa Sidrería. Bº Osnaga, 38. 690 698484

### KIXKAL

La cerverería gipuzkoica oficial de Hernani  
Nagusia, 15. 943 33 66 99

Otsua-Enea Sidrería. Bº Osnaga, 35. 943 556894  
Portu Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
Rioja. Nagusia, 943 550026  
Rufino Sidrería. Akareggi, 7. 943 552739

### SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones  
Martindiegui, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481  
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Txintxua. Bº Zukuaitza, 76. 943 552199  
Ugaldeko. Pagañoa, 19. Erreziro-, 943 550240  
Zelaia Sidrería. Bº Martindiegui, 29. 943 555851  
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397  
Zumardi. Orkandua, 27. 943 330656  
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

Elketa. S. Miguel Bailara, 2. 943 652116  
Ostua. S. Cruz Apezaga plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

Abarca. Pº Baserritz, 36. 943 641991  
Aeroporito. Gabarrari, 22. 943 668508  
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500  
Alameda. Minasentoria, 1. 943 642789  
Ama Lur. Itsasgari kalea, 943 643462  
Antutu Merendero. Santiago, 47. 943 640059  
Antxiña. San Nicolás, 943 641800  
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989  
Arroka Vinoteca. San Pedro, 32. 943 643169  
Ardera. Foru Kalea, z/g. 943 644155  
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

### ARRAUN ETXEA

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

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581  
Arroka Berri. Higuera Bidea, 6. 943 642772  
Balestena. Arkoñi-Santiago, 39. 943 641420  
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364  
Beko-Erreta. Jaizbela, 943 643194  
Camping Jaizbela. Ctra. Guadaupe, 943 641847  
Cantina Guadaupe. Camino Guadaupe, 943 641211  
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792  
Cofradía de Pescadores. Puerto Realgorri, 943 644212  
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497  
Danontzatz. Dendak, 6. 943 645663  
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454  
Errandona. Camino Guadaupe, 943 642933  
Gaxin. Maben de Arzu, 11. 943 641462  
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701  
Güell. Bº Amute, 943 642927  
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597  
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738  
Hiztza. Bº Jaizbela, 266. 943 646689  
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793  
Horize. Santiago, 45. 943 640455  
Hotel Jaizbela. Baserritz Etxe, z/g. 943 646040  
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557  
El Capo. Minatera, 82. 943 643532  
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644930  
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197  
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557  
Kai-Aide. Itsasgari, 8. 943 644622  
Kaiela. Itsasgari, 4. 943 111965  
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552  
Kulluxka. S. Pedro, 43. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

## LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704  
Lekunoa. S. Pedro, 45. 943 642762  
Lokate Sidrería. Bidassoa, 19. 943 645880  
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298  
Maite. Javier Ugarte, 6. 645711  
Maia. S. Pedro, 35. 943 642761  
Manutzi. Ezguzki, 8. 943 645032  
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712  
Oñitza Aratz Sidrería. Jaizbela, 21. 943 643708  
Ondarritz. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortzadar Cervereria. Itsasgari, 12. 943 642374  
Pizarra Porluko. Pº Butrón, 943 645655  
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734  
Ramón Fotele. Irún, 1. 943 641693  
Sebastián. Nagusia, 1. 943 640167  
Sugartu. Nafarroa Beherea, 1. 943 645408  
Trailanes. Santiago, 3. 943 645044  
Txanbanagari. S. Pedro, 27. 943 642102  
Txori. Pº del foro 56. bis, 943 644170  
Urdale. Santiago, 75. 943 644614  
Urdin Marisquería. Bidassoa, 10. 943 646414  
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611  
Zabala. S. Pedro, 23. 943 642736  
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

## // IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542  
Elketa. Euskal Herria, 5. 943 671374  
Izaskun. Mote Izaskun, z/g. 943 675017  
Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

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

Poligono Guardi (Bazterri errepidea), IDIAZABAL. Tf. 943 921 9110. www.guardiatjeta.com

Pillarenea. Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

Begintzen Sidrería. Caserri Iturriz, 943 652837

## OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatos, menús...  
San Lorenzo, 7. Tf. 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343

Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

## // IRUN

Afaldegi Bistrotta. Bº Oberria, 49. 943 631964  
Aldai. Alda. Jaizbela, 943 630440  
Aitora Hostal. Alda. Iparrale, 51. 943 635700  
Aitana Asador. Juncal Landibarria, 7. 943 624477  
Alberro Asador. Alda. Iparrale, 42-44. 943 630788  
Albada. Pinar, 1. 943 616033  
Alto de Arretze. Alda. Eizabao, 52. 943 627338  
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300  
Anastasio. Serapio Múgica, 18. 943 615048

## PINTXON-GAZTELUMENDI

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

Arano. Mayor, 15. 943 620859  
Arroka Berri. Alda. Iparrale, 12. 943 627332  
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624713  
Atalea. Ariztondo, 63. 943 635516  
Atape. Estación, 29. 943 632113  
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907  
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745  
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619193  
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
Bikote. Pilar, 1. 943 633706  
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521  
Biribil Palmera. Bertsolari Utopia, 12. 943 630570  
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914

Burger King, C.C.Mendibil, 943 639614

## CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.  
Lexusburu, 91. 943 637377

Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845  
Casa Barandiaran. Polig. Soronaria, 3 943 610262  
Casa Merino. Av. Iparraide, 57. 943 625703  
Carmel. P. Colón, 46. 943 619507  
Comer. C. Fueros, 2. 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos  
Antzarán, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
Euzkai. Cipriano Larragaña, 4. 943 616794  
Euzkai. J. Talhans Labinandier, 9. 943 630185  
Elcano. Jose. 943 660014  
Enrieta. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629  
Enrieta Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
Estebena. Bº Olaberria. 51. 943 621962  
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100  
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
Ferdin. S. Comp. Comercial Behobia, 219. 943 627266  
Fuenterabiá. Fuenterabiá, 3. 943 616028  
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662  
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616024  
Gatzelmuñen. Plaza 3. Juan, 1. 943 630512  
Gran Muralla. Adunara, 5. 943 613176  
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595  
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790  
Iñandion. J.J. Tades Murgia, 1. 943 632888  
Iñaraki Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848  
Iñis Hotel. Avda. Leubunorro, 77. 943 636232  
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

## INAKI

Pintxos y menús del día  
Gabiñia, 3 (Poligono Ventas) 943 63 52 17

Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639  
Iñigo Alsego. S. Marcial, 3. 943 628934  
Iruela. Pza. Urbandia, 4. 943 621059  
Izabizka. Keskotegi, 6. 943 618066  
Jantokia. Avda. Iparraide, 11. 943 620490  
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040  
Josune. Cipriano Larragaña, 20. 943 615154  
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831  
Karrakua. Polig. Leubunorro, 60. 943 614661  
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kostorbe. Avda. Iparraide, 30.  
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
La Agrícola. Alzakaiz, 1. 943 626561

## IRURA

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

## ITZARONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 807614  
Nautico. Nagusia, 13. 943 800012

## ITZIZAR

Bikain. Muxiarte 39. Itzizar, 943 199370  
Itzizar. Bº Itzizar, 943 199401  
Itzizar. Bº Itzizar, 27. 943 199061  
Kanala Hotel. Bº Itzizar, 943 199305

## PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Ariola auzoa. 943 60 80 52

## SALEGI

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

## SANTUANER

Mardari, 27. 943 199397  
Txinduri-Txuri Sideria. Mardari, 943 199389  
Txomin. Mardari, 27. 943 199056  
Urberu Sideria. Bº Elornaga, 2. 943 199237  
Zubikarpy Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cerveeria. Pablo Mutozabal, 5. 943 372089

## ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostas  
Largoena, 1. 943 3717 42

Morondo. Papinea, 2. 943 621395  
Muga. Junkal Labinandier, 36. 943 620071  
Nagore Sideria. Gabiñia, 13-Ventas. 943 634048  
Narea. Avda. Iparraide, 5. 943 620762  
Narea. Korrozkot, 19. 943 631215  
Nueva. Poligono Soronaria, 36. 943 613215  
Nuevo Salamanca. Soropio Mujika, 28. 943 613979  
Ok-Doky. Avda. Puñena, 13. 943 614564  
Ola Sagardotxia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
Ongi Etxeri Taberna. Andreaka, 1. 943 622890  
Ortzei Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571  
Ortzei. Pza. Elherra, 7. 943 613210  
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986  
Pocota. Edificio Pacoa-Anaka-. 943 613924  
Patxi Asador. Monte S. Elena, 943 632245  
Patxi Asador. Sta. Maria, 4. 943 62238  
Pello. Labinandier, 30. 943 630039  
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
Pollos asados a domicilio. Sabiñe, 16. 943 621429  
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233  
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063  
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544  
Real Unión. Pza. Ensanche, 943 616023  
Romea. Jagor Etxe Indart, 943 612846  
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
Simeri. P. Colón, 27. 943 625752  
Soropio Bodegón. Fuenterabiá, 7. 943 616023  
Stop. Soropio Mujika, 943 612684  
Telezepa. Lope de Irigoin, 1. 943 619999  
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

## ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos,  
Avda. Oriá, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71. 943 369341  
Tati's. Uru. de Garai, 1. 943 371605  
Txarlet Txoko. Zirkulu bilobidea, 1. 943 370192  
Zaldúa. Pº Hipodromo 8. 943 368620

## THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas  
Fueros, 2. 943 6219 54

Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224  
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048  
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629293  
Trinquete Borda. Olaberria, 39. 943 623235  
Trinquete. Nº Junkal Labinandier, 36. 943 621288  
Txakola. Pza. Elherra, 3. 943 618382  
Txakola. Larretubi, 10. 943 374571  
Txangui. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
Txistu. Fuenterabiá, 6. 943 619317  
Vitoria. Arbesko Ertza, 18. 943 620795  
Vitoria. Luis Mariano, 37. 943 631223  
Vignina. Arbesko Ertza, 5. 943 117992  
Waumna's. Behobia, 4. 943 629890  
Wung Feng (japonés). Zubiaure, 8. 943 616445  
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109  
Zura. Ricardo Alberdi, 2. 943 578468

## YELATA

Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...  
Uhaiz, 1. 943 98 24 85

Avenida. Hipodromo etorbidia, 2. 943 362709  
Bugati. Pº Hipodromo 2/zg. 943 371412  
Buggy Hamburguesa. Jazibeli plaza, 6. 943 365607  
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859  
Epel. Golaika, 1. 943 362701  
Erekoetxo. Oriá Ertza, 4. 943 365557  
Golegi. Hirubide Baitera, 1. 943 361404  
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760  
Larre. Larrekoete Bidea, 10. 943 361012  
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 368356  
Martin Berasategui. Lodi, 4. 943 366471  
Oriá Txiki. Zirkulu bilobidea, 15. 943 370379  
Otegi Sideria. Camino Illarrutxeta, 4. 943 365029  
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371883  
Peña. Adarra, 5. 943 361551  
Riojanos Asador. Ustín, 13. 943 362720

## LAZKAO

Amehi Sideria. Zubu Ertzea, Uzuoa, 9. 943 162523  
Batzoika. Hirigoin, 4-6. 943 889308  
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 899943  
Hotel Lazkao. Zubierrieta kalea, 1. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús  
Elosegi, 27. 943 08 76 74

## Nerea, Uhartz, 3. 943 08 80 88

Pipas. Lazkaoendi, 2/zg. 943 880805

## ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...  
Uhaiz, 1. 943 98 24 85

## LEABURU

Otazu Sagardotxia. Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZPI

Aitzuri. Legazpio Industrialdea, 943 730600

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

Egunkero menua  
Karta  
Pintxo bereziak  
Azpikoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## ERRETEGIA - ASADOR

BAZTERA GORRIO SUELAZ VASCA  
Cocina tradicional, agroturismo y capesos  
Santa Marina auzoa. 943 73 36 22

## LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, 2/zg. 943 806066  
Bartzela Ensaola auzoa, 7. 943 806206  
Gadualupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121  
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

Arrale. San Inazio, 2. 943 714371  
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522  
Gastainzuketeta. Gastainzuketeta, 2/zg. 943 715164  
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714982  
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371  
Során Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

## LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
Azkena. Ctra. Jazibehil, 2/zg. 943 521494

## CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos  
Tomás Garbizu, 2/zg. 943 52 66 90

## ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jazibehil  
Camino Elortegi, 2/zg. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, 2/zg. Polig. 108. 943 490087  
Errekaide Sideria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 528889  
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253  
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995  
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 522709  
Iruarte. Iruztun, 35. 943 528590  
Iruarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, 2/zg. 943 529989  
Iruztun. Iruztun, 60. 943 526890  
Izai. Lopene Plaza, 943 519167  
Jazibehil. Zubito, 9. 943 521966  
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003  
Kika Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599  
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848  
Lur Jatekoa. Urune, 2/zg. 943 511888  
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845  
Ongi Etxeri. Elias Salaberria, 12. 943 527897  
Orekuidea. Urdulabu, 4. 943 527833

## PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, 2/zg. 943 490285  
Sagarzulo Sideria. Alto de Altamira, 2/zg. 943 523541  
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244  
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945  
Tñeulu. Zubito, 9. 943 527946  
Zaldiaik. Avda. Jazibehil, 1. 943 344262  
Zubito Merendero. Zubito, 17. 943 516443

## LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091  
Leku-Alai. Zubiaure, 2/zg. 943 672616  
Ostau. Txirrita guarderian plaza, 2. 943 682256

## MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 756091  
Landa. Saragazeta, 2/zg. 943 756024  
Kaltzika. Mendarozabal, 2/zg. 943 755144  
Toki-Alai. Mendarozabal, 2 - Saragazeta - 943 756072

## MUTILOA

Mujika. Lierna, 2/zg. 943 801507  
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900  
Ostau. Herriko plaza, 2/zg. 943 801166  
Patxi. Lierna, 2/zg. 943 801901

## MUTRIKU

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

## ARMBE

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562  
Bartzoki. Conde de Mutriku, 1. 943 604191  
Camping Galdona. Galdonamendi, 2/zg. 943 603509  
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239  
Kaf. Bº Magdalena, 2/zg. 943 603544  
Kaltzika. Laranga Auzoa, 2/zg. 943 603256  
Koldob Zaharra. Muelle, 2/zg. 943 603954  
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Pikua, Pº Laranja, 629 105733  
San Juan, Pº Laranja, 13, 943 603167

## TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollos asados...  
Muelle, z/g. 943 19 50 70

Zelaitea, Olaitz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

### ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales  
Bº Altzirar, 943 07 11 11

Alhambra, Bº Arragua, 943 491230  
Amazkar, Casa Zanatelea, 943 492783  
Amixeta, Bº Altzirar, 943 490306  
Arist Asador, Bº Ugaldebea, z/g. 943 492558  
Aristazabal, Txalaka Bidea, a. 943 492714  
Aizpe, Bº Ugaldebea, z/g. 943 490308  
Autogril, Autogista AB, km. 1, 943 490068  
Baleio, Aran Eder bidea, 16, 943 491340  
Bide Alde, Pº Ergoien, 943 521661  
Bidebaitel Sideria, Aragua-Nucleo, z/g. 943 492101  
Bikain, Zuzanbarr, 9 Ugaldebea, 943 492749  
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087  
Esoiz, Zuzanbarr, 72, Ugaldebea, 943 493062

### ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491029  
Ganbara, Euskal Herria, 2, 943 494256  
Gofe, C. Com. Carrefour, 943 491241  
Goker-Etxe, Bº Altzirar, 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Asador, Bº Ugaldebea, 943 491100  
Irberri Asador, Camino Ergoien, 943 490041  
Itzi Bide, Etxerona, 20, 943 490021  
Iruurrendere, Bº Altzirar, 1, 943 490355  
Izasi Sideria, Rafael Picaeoa, 52, 943 280656  
Kappa, Tormola, 21, 943 491254  
Lana, Landeoba, 3, 943 493839  
Lintzin, Ctra. Madrid-Iruin, km 469, 943 492000  
Lushe, Ugaldebea, 943 492101  
Marcos, Zelaizumu-Polig, Ugaldebea, 943 494390  
Masusta, Otagari, 9, 943 490412

### MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales  
Ihurmata bidea, 2 (Ugaldebea), 943 49 11 94

Mendi Katerika, Cent. Comercial Manut, 943 492106  
Merka OIartzun, Merka OIartzun, 943 493020  
Miren Taberna, Domingo 1, 943 491227  
Nuevo Altamira Asador, Rafael Picaeoa, 54, 943 491196  
Olazola, Tormola, 2, 943 492050  
Oihen, Polig, Lintzin, z/g. 943 493901  
Ordo Zela Sideria, Caserío Ardo Zela, 943 491666  
Pai, Pº Ergoien, 35, 943 490915  
Pikoketa, Bº Gurutze, 33, 943 491333  
Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490674  
Toki Ala, Bizardita plaza, 2, 943 492120  
Toki Ona, Zuzanbarr, 24, 943 490074  
Tolare, Tormola, 20, 943 490071  
Txuri Agedi Bidea, 13, 943 260402  
Trekupidi Sagardolegia, Astigaraga Bidea, 943 490678  
Uzategitea Hotel, Malduburu bidea, 15, 943 260531  
Zaberoa, Bekosoro, 1 (Bº Iruizubi), 943 491228

## // OLABERRIA

Arieta, Olaberría kasko, 24, 943 880002

### CASTILLO HOTEL

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

Garcho, Pol. Ind. Olaberría, 943 881309  
Taberna, Carri de la Cruz (Iruin) 943 886634  
Zaldiak, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

## ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goleiri  
Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

## // OÑATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 9, 943 781699  
Bikotz, Garbail, 17, 943 782483  
Debatara, Olatzu Zuhaitza, 54, 943 780410  
Etxeberria, Kalebarria, 19, 943 780460  
Etxe-Aundi, Bº San Pedro, 943 781956  
Gaitia, Azezo, 22, 943 782208  
Gana, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094  
Goiko Benta, Arantzazu, 943 781305  
Hotel Santuario, Arantzazu, z/g. 943 781313  
Iruizubi, Atzeko Kale, 32, 943 716078  
Lizar-Etxe, Bº Olatzarria, 83, 943 781896  
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353  
Miliukua, Bº Arantzazu, 943 781304  
Olakua, Olakua, 8, 943 782292  
Sindiketa Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303  
Soraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000  
Olakua, Olakua, 8, 943 782292  
Sindiketa Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303  
Soraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000  
Urbia, Errekalde, 32, 943 781192  
Urbikoa Funda, Campa de Urbia, 943 781316  
Urbibon, Lestassari Auzoa, 19, 943 783479  
Urtigain, Urbirri, 33, 943 780814  
Zela Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306  
Zotz, Bº Zubillaga, 2, 943 783545  
Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

## // ORMAIZTEGI

Aranza, San Andres, 13, 943 882822  
Itxune, Gabilalde, 14, 943 164844



## // ORDIZIA

### ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús  
Urdaneta, 27, 943 880023

### ALTAMIRA

Cocina mediterránea y menús concertados  
Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55

Echaniz, Urdaneta, 2, 943 880023  
Haizepe, Guadiana Etxebarria, z/g. 943 883960  
Heriza, Anpuero, z/g. 943 160471

### MARTÍNEZ

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

### PUÑOZ

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

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371  
Populus (Pizarrak), Pza. Domingo Urdaneta, 4, 943 160421  
Pottokoa Cafetería, Legazpi, 3, 943 163034  
Tximista Sideria, Guadiana Etxebarria, 2, 943 881128  
Tximokoi, Etxebarria, 3, 943 884949  
Zubibi, Guadiana Etxebarria, 4, 943 160041

## // ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA  
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
Erosario Plaza, 943 65 30 48

## // ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700  
Aizperre Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419  
Anarri, Ondartza, 16, 943 019438  
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309  
Ardora, Ondartza, 67, 943 134835  
Arkaitz, Abeslari, 4, 943 831657  
Errota, Olaskoegia Auzoa, 943 890197  
Goizeko Cafetería, Aliza Lertubundi, 33, 943 832855  
Hotel Rest. Barea, Hondartza bidea, 1, 943 894440  
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
Kaxiña Asador, Pº S. Martin, z/g. 943 830475  
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044  
Kresalari, Hondartza bidea, 943 890475  
Loretxu Asador, Eusko Gudaria, 18, 943 830007  
Oiden, Ortaizka Auzoa, 44, 943 830883  
Orriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 835751  
San Martin Asador, Pº S. Martin, z/g. 943 830058  
Sarriasa Asador, Eusko Gudaria, 28, 943 830005  
Txalpa, Antillako hondartza, z/g. 943 886034  
Xixario Asador, Eusko Gudaria, 2, 943 830019

## ZAHARREN BABELEKUA

Menú del día, pintxos, bocadillos, cazuelitas...  
Herriko enparantza, 1, 943 83 53 98

## // PASAIA

A Coruña, Pº Euskadi, 7, 943 399009  
Alkartetxe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241  
Antxeta, Arnanuri, 30, S. Pedro, 943 393994

### ARKUPEBERRI

Pintxos y cocina tradicional  
Donibane 110 (Pasaia Donibane), 943 3415 48

Arri, Zumalakarregi, 1, Anbo, 943 510068  
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042  
Bahia, Eskalantein, 21, Anbo, 943 521552  
Botero, Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
Busturia, Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizbel, Ctra. Jaizbel, Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
Casa Cámara, San Juan, 79, 943 523699  
Casa Mirones, San Juan, 80, 943 519271  
Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani, Hamarretzela, 8, Anbo, 943 511180  
Dax, Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donostiarra, Euskadi, 1 - Trintberpe -, 943 399071  
E-16, Eskalantein, 16, Anbo, 943 528169  
Ekari, Zumalakarregi, 10, Anbo, 943 510008  
El Caserio, Pº Euskadi, 23, Trintberpe, 943 404424  
Erdibana Taberna, Arandegi 8, 943 247246  
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trintberpe, 943 390357  
Errekalde, Donibane, 136, Donibane, 943 512638  
Etxe Ona, Eskalantein, 9, Anbo, 943 525696  
Etxer, Eskalantein, 40, Anbo, 943 513362  
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445  
Goherrri, Eskalantein, 36, Anbo, 943 510119  
Gure Borda, Arrandegi, 36, S. Pedro, 943 391846  
Guria, Arandegi, 5, Trintberpe, 943 394026  
Ibiza, Nafarro Etxebarria, 17, Anbo, 943 515300  
Iparra, Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
Izkina, Euskadi Etxe, 19, Donibane, 943 399043  
Juntokoi, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061  
Kamio, Gure Zumardia, 29, Anbo, 943 510020  
La Amistad, Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Leunda, Oiarso, 8, Anbo, 943 515414  
Marisol, Eskalantein, 2, Trintberpe, 943 394751  
Maritxu, Euskadi Etxe, 2, Trintberpe, 943 399062  
Matxel, Donibane, 4, Donibane, 943 529074  
Mejuri Asador, Lezo Bide, 8, Donibane, 943 523833  
Muguruza (Paloma Cereza), Torre Aize, 8, 943 394944  
Nicolasa, Donibane, 59, Donibane, 943 515469  
O Fardel, Arrandegi, 2, 943 247608  
Ongi Etxori, Donibane, 60, Donibane, 943 524588  
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857  
Parral Bierhaus, Euskadi Etxebarria, 80, 943 392386  
Pitxibulo, Eskalantein, 118, Anbo, 943 520770  
Perron, Eskalantein, 40-42, Anbo, 943 528032  
Terranova, Azkuene, 2, Trintberpe, 943 399074  
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952  
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Zabala, San Juan, 91, Donibane, 943 510395  
Zorzano, Etxebarria, 96, S. Pedro, 943 399120

Arri, Zumalakarregi, 1, Anbo, 943 510068  
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042  
Bahia, Eskalantein, 21, Anbo, 943 521552  
Botero, Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
Busturia, Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizbel, Ctra. Jaizbel, Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
Casa Cámara, San Juan, 79, 943 523699  
Casa Mirones, San Juan, 80, 943 519271  
Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani, Hamarretzela, 8, Anbo, 943 511180  
Dax, Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donostiarra, Euskadi, 1 - Trintberpe -, 943 399071  
E-16, Eskalantein, 16, Anbo, 943 528169  
Ekari, Zumalakarregi, 10, Anbo, 943 510008  
El Caserio, Pº Euskadi, 23, Trintberpe, 943 404424  
Erdibana Taberna, Arandegi 8, 943 247246  
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trintberpe, 943 390357  
Errekalde, Donibane, 136, Donibane, 943 512638  
Etxe Ona, Eskalantein, 9, Anbo, 943 525696  
Etxer, Eskalantein, 40, Anbo, 943 513362  
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445  
Goherrri, Eskalantein, 36, Anbo, 943 510119  
Gure Borda, Arrandegi, 36, S. Pedro, 943 391846  
Guria, Arandegi, 5, Trintberpe, 943 394026  
Ibiza, Nafarro Etxebarria, 17, Anbo, 943 515300  
Iparra, Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
Izkina, Euskadi Etxe, 19, Donibane, 943 399043  
Juntokoi, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061  
Kamio, Gure Zumardia, 29, Anbo, 943 510020  
La Amistad, Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Leunda, Oiarso, 8, Anbo, 943 515414  
Marisol, Eskalantein, 2, Trintberpe, 943 394751  
Maritxu, Euskadi Etxe, 2, Trintberpe, 943 399062  
Matxel, Donibane, 4, Donibane, 943 529074  
Mejuri Asador, Lezo Bide, 8, Donibane, 943 523833  
Muguruza (Paloma Cereza), Torre Aize, 8, 943 394944  
Nicolasa, Donibane, 59, Donibane, 943 515469  
O Fardel, Arrandegi, 2, 943 247608  
Ongi Etxori, Donibane, 60, Donibane, 943 524588  
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857  
Parral Bierhaus, Euskadi Etxebarria, 80, 943 392386  
Pitxibulo, Eskalantein, 118, Anbo, 943 520770  
Perron, Eskalantein, 40-42, Anbo, 943 528032  
Terranova, Azkuene, 2, Trintberpe, 943 399074  
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952  
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Zabala, San Juan, 91, Donibane, 943 510395  
Zorzano, Etxebarria, 96, S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

Imaz, Mayor, 27, 943 801377  
Izkitia, Zubartzo, 17, 943 800251

## // SORALUZE

Armenida Asador, Ezozia, 7, 943 751002  
Bodega Justo, Gabolatol, 30, 943 751144  
Beti Jai, Gipuzkoa Etxebarria, 25, 943 751007  
Eduiza, Santana, 18, 943 751383  
Txurruka, Txurruka, 1, 943 751781  
Ulaia Irish Pub, Santa Ana, 16, 943 750030

## // TOLOSA

### 19 - 90

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

### 66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocakos!  
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



Platos combinados / Bocadillos  
Raciones / Hamburguesas  
Ensaladas / Sandwiches  
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA  
943 65 56 94

### AMAIUR

Especialidad en pulpo y txipirones  
Beotibar, 5, 943 24 54 69

Amoroz, Bº Lamarri, 10, 943 671296  
Amets, Amarrandi, 1, 943 674505  
Asteasuarrar, 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

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
Beti Alai, Arostegiteia, 16, 943 673381  
Bidebide, Usabal Kirologia, 943 575753

### BOTARRI

Campeón de partita de Gipuzkoa  
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burrutzi Asador, San Francisco, 3, 943 650559  
Café Iruña, Gorril plaza, 27, 943 016665  
Casa Julián, Santa Clara, 6, 943 671417  
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6, 943 017362  
Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7, 943 654759  
Euzkizta Sideria, Bº Usabal, 35, 660 654317  
Kalkita, Amoroz, 9, 943 673887  
Euskal Pizka, Gurdian, 16, 943 656665  
Frontón, S. Martin, 4, 943 652941  
Gorrotzategi Goxotza, Plaza Zaharra, 7, 943 670727  
Hong Kong (China), San Juan, 2, 943 655370

### IKATZA

Menú del día, pintxos y bocadillos  
Plaza Benta Aldea, 6, 943 67 49 13

Ilargi, Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229  
Iratzo, Pablo Gorosabel, 29, 943 675237  
Iruña, Amoroz, 10, 943 119828

### IRRRITZI

Pintxos y bocadillos  
Oria 3, 943 65 43 34

# GIPUZKOAN NON JAN?

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

## JOKEL

Pintxos, raciones, parrilla, y excelente terraza  
Martin José Iraola, 10. 943 11 6017

## K - 2

Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa  
Plaza Nueva. 943 11 7147

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

## LANBROA

Cuidada variedad de pintxos  
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 1062

Larrea. Lurrarendu Auzoa, 15. 943 675998  
Mendi Añe. B° San Esteban, 39. 943 651799  
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943  
Ordiña Taberna. Ermentin, 10. 943 016780  
Ordiña Taberna. P° Mariño, 10. 943 007275  
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911  
Plan B. Lurrarendu, 6. 943 659486  
Sausa. P° Belete, 7-8. 943 655453  
Solana A. Solana, 4. 943 017836  
Telepizza. Plaza Tinkete, 1. 943 108800  
Tolosalde. N-10n-Madrid, km 422. 943 650666  
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.  
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659  
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316  
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772  
Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513  
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036  
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525  
Añuna. B° Lategi. 943 554917  
Benta. Gorburu, 37. 943 552036  
Benta. Gorburu, z/g. 943 554415  
Besabi. B° Gorburu, z/g. 943 330131  
Bosteko. Eratrzu, 943 337357  
Elubeta Siderria. B° Otzarán, 34. 943 556981  
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089  
Eula Siderria. B° Lategi, 19. 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 090077  
Galarraga Siderria. 943 554917  
Guria. Iñazabal, 46. 943 006650  
Guruceta Berri Siderria. B° Otzarán. 943 551014  
Kostegi Siderria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688  
Olanume Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683  
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
Polidoripoint. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
Setien 'Moko' Siderria. B° Otzarán, 11. 943 551014  
Urbeta. Elubeta Baseria, 943 556981  
Zalduendo. Irizabal, 34. 943 551006

## // URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Apain. Ipiñarieta, 18. 943 725887  
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667  
Braming's Pub. Labaga, 37-39. 943 723796

## EIRE

Pintxo-pote todos los jueves  
Gemikako Arbola, 3. 943 72 64 66

## ETXABURU MERENDEROA

Menú del día y cocina tradicional  
Ctra. Sta. Bárbara. 943 72 22 77

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725 165  
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatas, y cervezas  
Areizaga, 18. 943 96 33 76

## JAI-ALAI

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

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867  
Palacio Oriental (chino). Labaga, 33. 943 725243  
Sara Kutz. Carretera Sta. Bárbara. 943 725959  
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710  
Zuloaga Sagardotegia. B° Zuloaga, 6. 943 370344  
Arrazain Eretegia. Arrazain Baseria, 943 366663  
Abeaga Jauregia. Aitezarra, 1. 943 371150  
Bardina. Zuhairuarena, 5. 943 371042  
Cantao Mariachi. C. Com. Urbil, 943 365852  
Ebebeste. Emberea, 2. Aginaga, 943 362740  
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007  
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
Ilunbe Siderria. B° Txoko Añe, 943 371649  
Iratzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
Kentuena. Txoko-Añe, 23. 943 361127  
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968  
Patri. Nagusia, 14. 943 362773  
Saizar Siderria. B° Kale-Zehar, 39. 943 364597  
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Txapeldun. Santu Enea Auzo, z/g. 943 367374  
Txapeldun. Munita-Lura, 2. 943 370457  
Txarrick. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Errotaleña, 42. 943 362735  
Txingarta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txiriboga. Iratzo, 6. 943 361398  
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
Urdaira Siderria. B° Aginaga, 943 372691  
Zumeta. B° Txoko Añe, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Añitza. Etxeondo, 943 690296  
Auzoluz. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
Izalpe. Berria, 29. 943 690623

## ITURRIGOXO

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

Onji Etorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365  
Shipherris. Kale Berria, 25. 943 571538  
Txapeldun. Berria, 23. 943 696449  
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixkurquene. Oñate Agroaldea, 6. 943 501086  
Nakzabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Urtzi. Santa Fe, 8. 943 887146  
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

## ALAI

Pintxos, sandwiches, raciones, y gin-tonics  
Ipar Kalea, 8. 943 01 05 46

Alameda Hotel. Selbimenaeta, 4. 943 830143  
Amala. Nafarroa, 9. 943 130549  
Anaiak. Alizola, 2. 943 835975  
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184  
Arralde. Araba, 41. 943 834433

## AURRERA

Pintxos, cazuelitas y cocina casera  
Egania Kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Selbimenaeta, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza  
Balea, 1. 943 00 20 49

Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

## BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintxos  
Patxiki, 10. 943 02 12 75

Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

## CASA IZARO

Cocina tradicional con un toque francés  
Azara, 4. 943 13 28 44

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 830329  
Egoi Asador. Bizkaia, 1. 943 132766  
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116  
Eraltz. Araba, 32. 943 890096

## ETXAZI

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...  
Gipuzkoa kalea, 57 (San Pelayo), 943 98 27 31

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

## EUSKALDUNA

Cocina tradicional y de temporada  
Nagusia, 37. 943 13 03 73

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

## HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera  
Gumendi kalea, 10.

## ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos  
Zelai-Ondo, 23. 636 47 1 99

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

## ITXAS-LUR

Menú del día, bocadillos, hamburguesas...  
Santuturri plaza, 3. 943 89 01 38

## JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada  
Ipar Kalea, 13. 943 31 42 36

Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000  
Klery. Azara, 1-3. 943 835807  
Kirkilia Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulixka. Bixkonde, 4. 943 134604  
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701  
Mollari (pizzería). Patxiki, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561  
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519  
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pio. Ipar, 10. 943 831 914  
Plaza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272  
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarratzen), 832993  
Sunset Bar. Mandakibide 3A (Malecón), 943 000355  
Talai-Berri Txokotegia. Talai Mendi, 728. 943 132750  
Teleforo Asador. Plaza Donbante, 6. 943 830901  
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538  
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357  
Yubio. Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424  
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700  
Zaldiki. Euromar, 37. 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

OTZURTEKO BENTA  
Cocina casera. Menú del día. Raciones.  
Otzurte, z/g. 943 80 12 93

Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

## // ZERAIN

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

## ZERAINGO OSTATUA

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

## // ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194

## ALKORTA

Menú del día, hamburguesas y platos caseros  
Ertzi Kale, 7. 943 14 86 06

Aranburu. Urullukoetxea, 2. 943 148005  
Aroena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040  
Barceloneta de Cestona. S. Juan Bidea, 203. 943 147140  
Bekoteke Merendero. Iraeta, 943 147344  
Iraeta. Errota etxe, z/g. 943 147067  
Katzalza. Caserri Katzalza, z/g. 943 147684  
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
Lorentxak. Iraeta, 2. 943 147198  
Portu. Erdikale, 1. 943 147096  
Txinduri. Karmengo Aina, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983  
Añulondjo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
Belartz. Jan. Bebitegi Baseria, 943 696480  
Eizondo Pintxotegia. P° Maria Oñate, 5. 943 691893

## IRIARTE

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

## OLENTZO

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

Passa Elbarrena, z/g. 943 249775  
Pizarra Etxerria. Pza. Pedro Maria Oñate, 1. 943 691936  
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

Agorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617  
Basusta Asador. Pabiza Etxezarreta, 25. 943862073  
Bedia Asador. B° Bedia. 943 860551  
Bodegón Goko. Emberea, 9. 943 861391  
El Ciervo. Emberea, 20. 943 861405  
Ionia Ardotegia. Julio Beotide, 2. 943 574986  
Irdia. Txikiardi, 38. 943 861390  
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118  
Kaleri. Pza. Upeña, 8. 943 862517  
Lagun Artea. Etxeluzki, 23. 943 861394  
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
Muntoso. Ctra. G-2053, km 7. -Oñate-, 943 147883  
Talai-Pe Asador. Fura Zumaiá, 943 861392  
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

## TTAKUN

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

Zalla. Upeña plaza, 3. 943 862387  
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166  
Zumaiá Hotel. Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 721821  
Alkartzeko. Secundino Eneaola, 6. 943 724266  
Aranazazu. Argioan, 2. 943 720683

## BERRI

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras  
Sorluzte, 3. 943 25 29 06

## BIDEZAR

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

# 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 Ormaiztegui 2006



# PATXI LARRAÑAGA

## CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto: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, Rías 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](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitakahashi.com](http://www.kenjitakahashi.com)

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 (PARTE VIEJA)  
TF. 943 42 53 55 - DONOSTIA

**Carol Archelí** dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. **Ahora toca disfrutar de la Antxoá. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, rebosada, en ensalada...** Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 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.



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



## 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** y **Eider Palacios**, 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.



## 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, Carriegas, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ/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](http://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](http://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 Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

[www.nekaturnet/pastain](http://www.nekaturnet/pastain)



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostía, 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](http://www.hotelanoeta.com)

# Bai Reformas



¿quieres hacer un cambio?  
aldaketa bat egin nahi?

CONSTRUCCIONES - REFORMAS - RESTAURACIONES - INTERIORISMO  
ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK - ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

c/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200 (Gipuzkoa) - Tel-Fax: 943 88 76 40 - Movil: 677 577 339  
E-mail: info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com