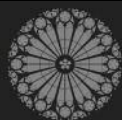




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

XVII GIPUZKOAKO PINTXO TXAPELKETA - CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA

Ekainak 1-13 de Junio: Gourmet Festa: Podrán degustarse los pintxos a concurso en los establecimientos participantes

Ekainak 16 de Junio: Gran Final. Disco Bataplán, 16:30 h.

Informazio gehiago / Más información: www.facebook.com/ABGipuzkoa

ANTOLATZAILA / ORGANIZA:



KOLABORATZAILAK / COLABORAN:



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



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

// aurkibidea índice

> iritziaopinió	
Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	
Burp...! (Arnau Estrader)	6
Di... vinos (Manu Méndez)	6
Esencia de vid (Dani Coman)	7
> berrigoxoak noticias consabor	
Mercado Medieval en Hondarribia	8
Citas con la artesanía	8
Ferias florales	8
Cofradía del Salmón del Bidasoa	9
Ferias y mercados	9
Concurso de coctelería de Gipuzkoa	9
> azalean en portada	
Lasa (Bergara)	10
> euskadi gastronomia	
Potenciando la gastronomía vasca desde la calidad	12
> pilpilean aldente	
Araex: 20 años de excelencia vinícola	14
El bar restaurante Ábaco de Huarte ganó por 4º año el campeonato de pintxos de Navarra	16
El mejor bacalao, del bar Kai-Zahar de Hondarribia	18
"Soros" de Martínez Corta: Mejor Crianza 2015 de Rioja	20
Todo listo para el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa	26
> comiendo con...	
Angelita Alfaro	22
> kartara alacarta	
Casa Urola (Donostia)	24
> jatetxegida	
La Guía de restaurantes de Ondojan.com	29
> gipuzkoannonjan?	
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	52
> placeres gastronómicos	
Tiendas de vinos y delicatessen	60
> loegin dorengipuzkoa	
Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62



// azal portada

"Foie caliente con garbanzos y hongos"
 (Restaurante Lasa. BERGARA)
 Receta en pág. 11

// Seguimos de pintxos

Lo hemos comentado en alguna otra ocasión: los pintxos siguen de moda y parece que el fenómeno, lejos de remitir, va a más. Estos pasados días hemos sido invitados como jurados en dos eventos de primer orden: La Semana del Pintxo de Navarra y el I Concurso de Pintxos de Bacalao, organizado por Baseclick con notable éxito de participación. Informamos de todo ello en las páginas de este número de Ondojan.com, así como sobre la catamaridaje de vinos Vallobera y pintxos del bar Erkiaga a la que asistimos en Gasteiz. Por si esto fuera poco, ya estamos preparando las maletas para acudir a China, en cuya capital gastronómica, Yantai, nuestro libro "La Senda del Pintxo" se medirá de tú a tú contra algunos de los mejores libros gastronómicos del mundo. Prometernos pelear con fiereza con quien haga falta para volver a casa con una medalla. Y a la vuelta, seguimos de pintxos, ya que para el verano preparamos la reedición en inglés y una primera edición en francés de "La Senda". Non stop!!

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

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

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

¿UN POSTRE VIEJUNO? ... DEPENDE !



El merengue no necesita casi presentación. Se trata de un dulce que se hace con claras de huevos batidas y azúcar a punto de nieve y después se hornea. Se cree que fue inventado hacia el año 1720 por un tal **Gasparini**, pastelero suizo de la ciudad suiza de Meringuen y de ahí su nombre. Hay quien opina que la palabra procede del polaco **Marzynka**, dado que la creación pudo ser obra de un cocinero al servicio del rey, **Estanislao Leszczyński** (exiliado en la región francesa de Lorena) y al parecer inspirada en una antigua receta alemana. Lo que sí parece cierto es que los primeros merengues que se sirvieron en Francia, fueron en Nancy, en la corte de este rey polaco. Su hija, muy glotona y golosa, era una fan total de esta receta, y al casarse con **Luis XV**, la puso de moda en la corte.

De todas formas, **Juan de la Mata**, en sus tantas veces citada obra *Arte de Repostería* de 1747, dedica todo el capítulo veintitrés del citado recetario a los merengues. Hasta principios del siglo XIX los merengues se moldeaban con una cuchara antes de ser introducidos en el horno (lo que se siguen llamando todavía suspiros). La actual forma de hacerlos con la manga de boquilla fue introducida por el insigne cocinero y repostero **Carême**. Es evidente que el carácter netamente empalagoso de esta preparación, que choca con los conceptos de ligereza y poca carga de azúcar de la repostería actual, hacen que, en general, resulte una fórmula un tanto avejentada, salvo gloriosas excepciones en los que se conjuga con frutas rojas o cítricas que amortiguan su exagerado dulzor.

Si bien es verdad que la repostería clásica le ha rendido siempre tributo. Así por ejemplo la histórica tortilla Alaska o Noruega (también llamada sorpresa) que no es una tortilla en el sentido estricto del término, ya que sólo se elabora con claras y azúcar, es decir. Por no hablar de una de las golosinas predilectas de la reina **María Antonieta**, esposa de **Luis XVI**, los vacherín. Elaborados con anillos de merengue rellenos de helado o crema batida.

ES EVIDENTE QUE EL CARÁCTER NETAMENTE EMPALAGOSO DEL MERENGUE, QUE CHOCA CON LOS CONCEPTOS DE LIGEREZA Y Poca CARGA DE AZÚCAR DE LA REPOSTERÍA ACTUAL, HACEN QUE EN GENERAL RESULTE UNA FÓRMULA UN TANTO AVEJENTADA

En esta repostería del merengue no puede faltar una de las tartas más refinadas que existen, la de limón en muy diferentes versiones. En Bilbao todavía destacan, en sus magníficas pastelerías, diversas aportaciones con protagonismo del merengue, sobre todo la "**Carolina**". La historieta de dudosa credibilidad de este pastelito se remonta a más de un siglo de antigüedad. Cuentan que un pastelero bilbaíno quiso sorprender a su hija **Carolina** por su cumpleaños con un postre. Para ello, decidió emplear como base del pastel el dulce favorito de su hija, el merengue. Pero, el pastel a pesar de ser bueno visualmente era muy difícil para comer porque se pringaban las manos. Por ese motivo montó la espuma de merengue sobre una base de una fina tartaleta de hojaldre cubierto ligeramente de crema pastelera y la decoró con una pincelada de yema y otra de chocolate.

Más cercanos aún y de plena vigencia, los singulares merengues de café coronados con nata de la buena y los voluminosos millojas, así mismo merengones, de la pastelería donostiarra Otaegui. Fuera del País Vasco, en La Bomba Bistrot de Madrid, ofrecen actualmente una versión exquisita de la famosa Pavlova, postre que toma su nombre de la bailarina rusa, **Anna Pávlova**. Hay dos países que se disputan su invención: Nueva Zelanda y Australia. Se trata de un merengue, elaborado a base de nata con vainilla, fruta de la pasión, grosella y mango. De textura crujiente y cremosa, resulta algo dulce pero con contrapuntos frutales y ácidos, en magnífico equilibrio.

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.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



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



ORDIZIA '15

Por primera, pero no por última vez, la Peña Ordiziatarra de la Real Sociedad "Eman Eurre" reunió el pasado 9 de mayo a gran parte de los cerveceros artesanos de Euskal Herria en una feria donde se pudieron degustar más de 20 tipos de cervezas distintas.

Asistieron al encuentro: **Bidasoa Basque Brewery, Mala Gissona, Gross, BBP, Gar&Gar, Zerb y Zarautz Beer Company**, entre otros.

Empezó algo temprano, sobre las 10:30, pero la ubicación era perfecta,

la famosa plaza del mercado de Ordizia. Así que pudimos charlar entre los diferentes cerveceros que nos encontrábamos allí, también atender a todos aquellos que querían saber algo más sobre la cerveza artesana y además a algún que otro profesional del sector.

El punto álgido de la feria fue hacia las 18.30, donde de sopetón se llenó la plaza, en seguida se le quitó la vergüenza a la gente y empezaron a **degustar, probar, oler**, y en definitiva, **disfrutar** de un día soleado con las mejores cervezas arte-

sanas que tenemos en Gipuzkoa.

Los de "Eman Eurre" organizaron también un concurso para deliberar la mejor cerveza de esta feria. Invitaron a diferentes "catadores" de Ordizia y consideraron ganadora la **Nuclear Hophead** de la cervecera **Falken** de Vitoria. En segundo lugar, la **Amber** de Gross y en tercer lugar, la **Erra** de Zarautz Beer Company.

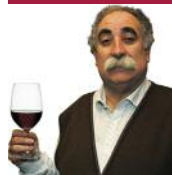
Agradecer a la Peña de "Eman Eurre" por todo el apoyo, paciencia, colaboración y cómo no, por invitarnos a comer a todos los cerveceros artesanos que fuimos a trabajar allí.

De todas las que probé, recomendaros la **Imparable** de BBP, una **Indian Pale Ale** muy refrescante, con un olor a fruta de la pasión intenso, y con un agradable sabor amargo causado por los lúpulos que utilizaron en la elaboración.

Argazkia: Cervelicious (cervelicious.wordpress.com)

DI... VINOS

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



SIDERAL I 2008 (D.O.C. RIOJA)

Elaborado por Bodegas Siderales en Lapuebla de Labarca (Álava). El nacimiento de la Bodegas Siderales surge ante la necesidad de completar los estudios innovadores de Tonelería Quercus, en el ámbito del tostado de barricas por medio de un sistema único, propio y exclusivo de tostado de barricas de roble. Partiendo de uvas muy seleccionadas, Tempranillo y Garnacha de cepas de viñas muy viejas, procedentes de pagos de más de 50 años, de pequeños viticultores de Rioja

Alavesa, con suelos arcillo-calcáreos situados a más de 550 metros de altitud.

Sus vinos son el resultado de una sabia combinación del binomio modernidad-tradición para conseguir unos caldos únicos y singulares, en una palabra: Siderales. Unos vinos que ya conocen el sabor del éxito, pues han sido galardonados en diferentes Certámenes nacionales e internacionales: Gran Medalla de Oro concurso Tempranillos al Mundo, 1er Premio categoría "Vino Singular" Fiesta de la Vendimia Rioja 2013... Para elaborar este tinto Sideral, una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se traspasó a barricas Quercus, nuevas, de roble francés y americano, con distintos perfiles de tostado, donde transcurrió la fermentación maloláctica, con batonnage diario y a su terminación, trasega barrica a barrica, para la crianza de más de doce meses.



La selección y el coupaje final, fue un delicado

proceso para conseguir un vino 'singular', sin objetivos de cantidades, tras lo que se embotellaron 3.000 unidades que permanecieron en botellero más de seis meses. Color intenso, rojo picota. Muy complejo en nariz. Frutas Maduras, especiosos delicados de roble francés, vainilla y toffees bien integrados. En boca es sabroso y expresivo, taninos delicados, tostados sutiles de toffees, frutas negras. Retrogusto complejo, muy largo, bien equilibrado. Potajes, pavo relleno, entrecots y filetes grasos de ternera, cordero o cerdo y quesos curados.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 euros.

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

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA itugastroweb!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Wine Bar & Store)

Zabaleta, 42 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



C'EST LA BOURGOGNE...!!

El pasado 13 de Mayo celebramos en ESSENCIA nuestro encuentro anual con el gran **Iñaki Gómez Legorburu**, experto en vinos de Borgoña. La sesión fue de nuevo francamente espectacular. Pero...¿qué tendrán los vinos de Borgoña para que nos gusten tanto? ¿Qué es lo que hace que sean vinos tan emocionantes? Podríamos empezar por la belleza de la región, con sus campiñas y verdes bosques y con ese aire medieval tan elegante y perfectamente preservado en el tiempo. Su historia es apasionante, siempre protagonizada por las órdenes eclesiásticas, las cuales fueron el origen de la viticultura en la región y de todo el actual sistema de clasificación de crus. El clima frío y austero, necesario para que los aromas de sus uvas destaquen en elegancia y los vinos resulten frescos, vivos, inquietos y deseados. La Pinot Noir y la Chardonnay, capaces de reconocer que no son ellas las protagonistas de la película, que son actrices secundarias aunque imprescindibles, que en la humildad está su grandeza y que ahí está el suelo y que es él quien manda, quien dará sentido a la historia que cuente cada vino. El rigor y el trabajo de los viticultores, sabores de lo que han hecho por ellos sus padres, sus abuelos y los abuelos de sus abuelos, lo cual transmitirán a sus hijos y a sus nietos.

Por todo esto y por muchas cosas más, los vinos de Borgoña resultan únicos e inigualables. Son vinos llenos de emoción.

Tras una breve y concisa explicación por parte de Iñaki acerca de las características de la región, nos pusimos manos a la obra. Seis magníficos y personalísimos vinos fueron los protagonistas de la tarde noche: Jean Manciat Saint-Véran 2013, Henri Prudhon Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2012, Patrick Piuze Chablis Grand Cru Les Preuses 2012, Domaine Lafouge Auxey-Duresses 2013, Alain Michelot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Cailles 2010 y Pierre Bourée Charmes-Chambertin Grand Cru 2010.

Tal y como he comentado antes, todos ellos sensacionales, aunque destacaría de entre todos el 1er Cru En Remilly de Prudhon, un auténtico ejemplo de elegancia, mineralidad y verticalidad en un vino.

Tras la cata y antes de la cena, dimos cuenta de un Nuits-Saint-Georges



1er Cru Chateau Gris Monopole 1964 de Lupe-Cholet en magnum, un auténtico lujo.

La cena estuvo sin duda a la altura, compuesta por carpaccio de cabezada con rabanitos, tartar de atún rojo, anchoas de Pasai Donibane, txipirones a la andaluza, costilla de euskaltxerri y tabla de quesos. Todo ello bien regado con Pierre Bourée Bourgogne 2011 y Henri Prudhon Bourgogne 2013.

Una jornada inolvidable.

C'est la Bourgogne...!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

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

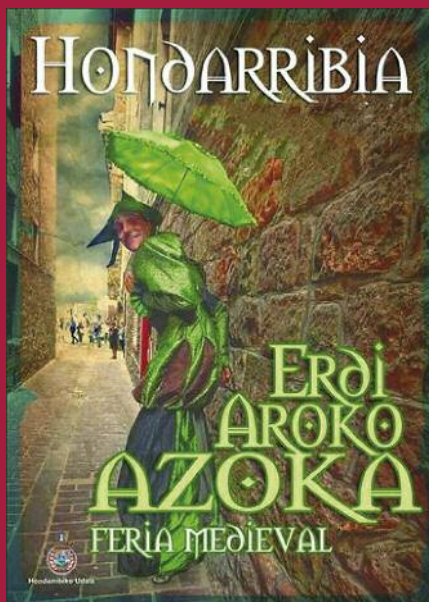


Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA - www.alaigourmet.com

MERCADO MEDIEVAL EN HONDARRIBIA

El sábado 13 y el domingo 14 el Casco Histórico de Hondarribia volverá a mutar en ciudad medieval. Gipuzkoa Plaza, Arma Plaza y Obispo Plaza sumarán un total de 90 puestos en una nueva edición de la Feria Medieval o Erdi Aroko Azoka, organizada por el ayuntamiento de la Villa. Los actores principales, artesanos vestidos de época con sus productos de alimentación y artesanía, además de actuaciones callejeras y diversas exposiciones. Todo ello rememorará una época en la que Hondarribia era una dinámica plaza comercial. El sábado y domingo, de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 horas, los vecinos del Casco y los miles de visitantes podrán contemplar el quehacer artesanal de herreros, orfebres, carpinteros o toneleros que, unidos a los malabaristas, saltimbanquis, titiriteros y juglares, recrearán la vida cotidiana del Medioevo, en la que cristianos, árabes y judíos convivían en Hondarribia. Durante ambas jornadas se podrá disfrutar

de ponis y caballos en Kasino Zaharra, espectáculos de cetrería, tiro con arco o partidas simultáneas de ajedrez. La animación será enorme en esta nueva cita en la que la calle vivirá sesiones de teatro, juegos infantiles, música, además de los populares gigantes y cabezudos. Para el sábado está previsto un concierto de música antigua a las 20:00, en la Kultur Etxea, a cargo del grupo Aldebarán.



Citas con la artesanía

Durante el mes de junio podrán ser visitadas diferentes plazas feriales, exposiciones y mercados vinculados con la artesanía local. El sábado 6 se celebrará en **Eskoriatza** la XIX Feria de Artesanía, Alimentación y Productos del Caserio. Los domingos de junio (días 7, 14, 21 y 28), la Asociación Gabiltza organizará el mercado artesanal de La Brecha, en **Donostia**. El domingo 21, **Zumaia** acogerá la Feria de Artesanía, con artesanía en vivo, además de exposición y venta de productos típicos. Para el miércoles día 24, y dentro del programa de actividades organizadas en torno a las Fiestas de San Juan, **Andoain** celebrará en Goikoplaza su feria de artesanía. Se podrán adquirir artículos de cestería, cerámica, cuero, pelotas, piedras, bastones o flores secas. También habrá demostraciones de las distintas técnicas artesanales, además de talleres de manualidades. Y el domingo día 28 habrá feria en **Beizama**, con productos agrícolas y artesanales.

Ferias florales

Este mes de junio presenta diferentes citas para la exposición y venta de flores, árboles y plantas. El día 6, de 10:00 a 14:30 en el frontón de **Getaria**, tendrá lugar la II Feria de Flores y Artesanía. De 11:00 a 13:00 se celebrará un taller infantil de plantación. El sábado día 13 se celebrará en **Donostia** la feria de flores y plantas de Gros, que se ubicará, como todos los segundos sábados de cada mes, en la Plaza Cataluña en horario de 9:00 a 14:00. Como es habitual, se darán cita una docena de viveristas para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. El día 27, Zigordia kalea será el escenario en el que numerosos puestos y viveros protagonicen de 10:00 a 14:30 la VII Feria de Plantas de **Zarautz**. Por último, al cierre de esta edición no estaba aún decidida la fecha

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen
www.alaigourmet.com



para la V Feria de Flores y Plantas de la Plaza Easo, en **Donostia**. En cualquier caso, su horario será de 9:00 a 14:00.

Cofradía del Salmón del Bidasoa

El segundo domingo de junio, día 14, se celebrará en Irún el XXXV Capítulo de la Cofradía del Salmón del Bidasoa. El acto central de la jornada será el de la entronización de los nuevos cofrades de honor.

El programa será el siguiente:

10:00. Recepción de las Autoridades, Cofrades Honorarios y Cofradías invitadas en la Sede de la Cofradía (calle Mayor, 5-1º), donde se ofrecerá un caldo y un vino de honor.

11:15. Desfile Cívico hasta la Casa Consistorial, precedidos por txistularis.

12:00. Recepción y saludo del alcalde, que dará paso al Capítulo Solemne de Entronización de Nuevos Cofrades de Honor.

13:45. Comida de Hermandad en el restaurante Boko Errota de Hondarribia.

Ferias y mercados

Llega muy animado el mes de junio en los mercados y ferias de nuestro territorio. Éstas serán algunas de sus reuniones: Como el resto de meses, los miércoles de junio (días 3, 10, 17 y 24) **Hondarribia** celebrará su feria agrícola, con venta de productos locales. En **Pasai Antxo** se vivirá el sábado día 6 el XXII Sagardo Eguna, con degustación de sidra. Amenizarán la feria bertsolaris, txalaparta y txarangas. Ese mismo día, en **Aizarnazabal** y bajo el lema 'Jan Sano Bizi Pozik' ('Come Sano Vive Feliz') habrá feria con venta, exposición y degustación de productos agrícolas. También tendrá lugar en **Eskoriatza** la XIX Feria de Artesanía, Alimentación y Productos del Caserío, el XVIII

Concurso de Txorimalos o Espantapájaros y el VIII Concurso de Queso. Para ese primer sábado de junio, en **Deba**, Merkatu Txikia de 9:00 a 13:00, en el paseo cubierto, con exposición y venta de productos locales. Como todos los segundos viernes, el día 12 habrá exposición y venta de productos agrícolas locales en **Itziar**.

El sábado 13, en **Tolosa**, XXV Feria de San Juan, con exposición y venta de diferentes productos agrícolas, feria de ganado y degustación de sidra. El resto de sábados, la localidad disfrutará de su habitual feria semanal. Ese mismo día, segundo sábado del mes, se podrá visitar en **Mutriku** la Azoka Txikia, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza, una bonita feria agrícola con buenos productos de las huertas locales.

El día 20, como cada tercer sábado de mes, habrá feria en **Arrasate-Mondragón**, con venta de productos y ganaderos locales. El último sábado de junio, día 27, Feria Agrícola y Ganadera de **Elgoibar**. Jornada con venta y exposición de ganado, herramienta agrícola y productos de los caseríos de la zona. El miércoles día 24, **Andoain** celebrará sus fiestas de San Juan y el Ayuntamiento organiza un año más la feria gastronómica y artesana, con la venta y exposición de productos alimentarios del País Vasco y artesanía. Y al día siguiente, **Eibar** acogerá, en una jornada organizada por el ayuntamiento, una nueva edición de su Feria Gastronómica y el Concurso de Marmitako. El domingo 28 habrá feria en **Beizama**, con productos agrícolas y artesanales.

Y con fechas aún sin determinar al cierre de esta edición, dos citas: **San Sebastián** ofrecerá la exhibición y venta de productos con Label Vasco y Denominación de Origen en la feria de ADR Behemendi y Lurlan, con su escenario habitual de la calle Loyola. En **Mutriku**, el segundo o tercer sábado se ofrecerá una degustación de pescado de temporada preparado de diferentes maneras.



62º Campeonato de coctelería de Gipuzkoa

El lunes 15 de junio tendrá lugar en las instalaciones de la discoteca Bataplán la celebración del 62º campeonato de coctelería de Gipuzkoa así como XI Campeonato de Gin Brocker's & Tonics Schweppes. Además de los premios habituales, la casa Brockers concederá un premio especial consistente en un fin de semana en Londres al ganador. Más información: facebook.com/ABGipuzkoa



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

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



LASA: COMER (COMO LOS PRÍNCIPES) EN PALACIO

Se mire como se mire, **Koldo Lasa** no es un cocinero, es un artesano. Perteneciente a la tercera y última generación de cocineros de los Lasa, este apasionado de los fogones **elabora con sus manos todo, absolutamente todo, lo que se sirve en su casa**: el pan, las salsas y coulis, las cremas, los ahumados, los hojaldres, las tartas y pasteles, los rellenos de Bergara, los pastelitos del café... en Navidades, Koldo Lasa elabora incluso una gran gama de **turrones artesanos** que los clientes habituales y ocasionales le quitan de las manos. Sólo le falta a este restaurador plantar unas cepas de Hondarribi Zuri en sus jardines y servir bakoli de elaboración propia, aunque nos jugamos el cuello a que en su día ya se le pasaría la idea por la cabeza.

Podría pensar el lector que Koldo está esclavizado para llegar a todo esto, pero es pura cuestión de organización, pues a pesar de las horas de cocina y obrador que le lleva su actitud, Lasa saca tiempo para escaparse a Donosti para acudir a catas y conocer otros restaurantes, y nunca renuncia a su pasei-

to matinal y a la visita de rigor al mercado antes de ponerse, y nunca mejor dicho, con las manos en la masa.

Así las cosas, no es de extrañar que tras una visita y una opípara comida en el restaurante Lasa, no nos sintamos pesados. Llenos tal vez sí, pero nuestro estómago no sufrirá ni seremos atacados por los ardores que muchas veces siguen a las ingestas culinarias. Y es que cuando los productos son caseros y naturales, el cuerpo los asimila sin problema alguno.

Empezamos nuestra degustación con un aperitivo de Gazpacho a la andaluza con mousse de ajoblanco, original fusión de dos tradicionales sopas frías sureñas. Ligero y sabroso a partes iguales. No podían faltar los ahumados caseros (Ver foto), una tradición ineludible de la casa, acompañados de un pan templado y un buen aceite de oliva. Unos alcaparrones y dos hilos de crema de remolacha y pistacho aportan el toque de color y contraste.

Siguimos con uno de los últimos platos creados por Koldo: el Bacalao con



callos de rape. Nadie, nos consta, trabaja este producto que se obtiene de las tripas del rape y aporta a la preparación un potente sabor marino y una textura gelatinosa y densa que casa a la perfección con el bacalao. Original y recomendable, este plato hubiera sido nuestra portada de no ser por que el bacalao la ocupó hace muy poco tiempo.

Tras un sorprendente, succulento y untuoso lenguado relleno de mousse de gambas, pasamos a la carne con un Cochinito asado a baja temperatura, pero a la antigua usanza, es decir, asándolo en el horno a tope, apagándolo, y dejando al marrano reposar al calorito del horno apagado durante horas y horas. "Ya no se asa como antes" afirma Koldo. Tras probar su cochinito, no tenemos otro remedio que asentir y callar.

Terminamos los platos fuertes con estos Garbanzos con foie y hongos que ilustran el artículo y la revista, un plato que nos emociona por su sabia y potente combinación de sabores y texturas. Por no hablar de cómo nos maravillan la Crema de yogur con sorbete de higos y los Sorbetes caseros (De frambuesa, de dulce de almendra, de café, de fruta de la pasión...) con que finaliza la comida que tiene, todavía, un epílogo en forma de pastelitos y bombones (caseros, por supuesto).

Comer en Lasa es una experiencia. Por el entorno palaciego, por los jardines, por la belleza de los comedores y la calidad de la cubertería y la mantelería... pero sobre todo y principalmente por la fantástica comida y el agradabilísimo trato dispensado por **Koldo Lasa** y **Juana Agudo**, complementados a la perfección por dos profesionales de sala de tomo y lomo como son **M^a Jose Urmeneta** y **Yolanda Ibañe**. Lasa, además, cuenta con opciones para todos los bolsillos, desde el excelente menú del día por menos de 30 euros hasta la carta a capricho, pasando por el menú degustación Deba-goiena, basado en los productos de la comarca.

No hay, por lo tanto, excusa para perderse la experiencia de disfrutar de esta casa. Háganlo antes de que sea demasiado tarde. Su paladar y su estómago lo agradecerán, y su bolsillo no sufrirá un trauma.

> FOIE CALIENTE CON GARBANZOS Y HONGOS



Ingredientes (4 personas)

400 g. de garbanzos; Sal; Cebolla; Puerro; Una pieza de zancarrón; Agua; 4 medallones de foie; Pimienta; Azúcar; 100 g. de hongos; Aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Cocer al vacío el foie sazonado con sal, pimienta y azúcar. Tenerlo unos 45 minutos a 75°.

Cortar en daditos los hongos y confitarlos en aceite de oliva. Reservarlos.

Poner el garbanzo en remojo a la víspera en agua caliente, y cocerlo haciendo que se incorpore al agua cuando ésta esté muy caliente y tras haberle añadido la sal. Cocerlo sin que deje de hervir unas dos horas en abundante agua acompañado de una pieza

Egilea / Autor:

Koldo Lasa

RESTAURANTE LASA
Zubiaurre 35 - BERGARA
(Palacio Ozaeta)
Tf: 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es



de carne (zancarrón o similar), puerro y cebolla, que pondremos en un saco para que el garbanzo salga limpio. Una vez cocido el garbanzo, pasar la verdura por el pasapuré para engordar la salsa.

Añadir los hongos confitados a los garbanzos. Finalmente, dar un golpe de plancha al foie que hemos cocido al vacío y coronar con él el plato.



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

EUSKADI GASTRONOMIKA: POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA VASCA DESDE LA CALIDAD

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi. Traspasa fronteras y es reconocida y elogiada en el ámbito internacional. Uno de sus secretos es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra.

La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado una cadena de valor que acuña, en todos sus niveles, un objetivo último y común: garantizar la máxima calidad.

Este compromiso compartido vincula al territorio con el productor, con sus paisajes, sus gentes, sus industrias productoras, sus espacios de degustación y de venta especializada, sus fiestas, mercados y eventos gastronómicos. Enlaza la hostelería sofisticada con la más tradicional; la formación, la investigación e innovación culinaria con el “know-how” más añejo.

Club de producto Euskadi Gastronomika

En este contexto, impulsado por la Viceconsejería de Comercio y Turismo a través de Basquetour, Agencia Vasca de Turismo dentro del Plan de Impulso al Turismo Enogastronómico (plan en el que se viene trabajando desde el año 2010), nace Euskadi Gastronomika, una red de redes, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitar al amante de la gastronomía con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad.

Para ello Euskadi Gastronomika basa su funcionamiento en unos criterios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad. Estos agentes son los siguientes: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Industrias visitables (productores), Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías y confiterías, Museos y Centros de Interpretación, Alojamientos especializados, Servicios de catering, Empresas de Actividades, Guías turísticos, Oficinas de turismo,



Agencias de viaje y Mercados de abastos

Euskadi Gastronomika aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a disposición de los amantes de la buena mesa y el buen producto una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responda a todas sus expectativas.

Un proyecto integrador

"Euskadi Gastronomika" es un proyecto trabajado bajo la filosofía Club de Producto que integra en una misma marca los atractivos, la oferta y recursos de las

capitales de Euskadi y 16 comarcas, con potencial en el turismo enogastronómico, y lo hace implicando también al tejido empresarial privado de esos destinos: sectores tan diversos como la agricultura, las industrias alimentarias, el comercio, la hostelería, agencias de viajes especializadas, museos y espacios de divulgación de la cultura gastronómica, distribuidos por toda la geografía vasca. Gipuzkoa, por supuesto, forma parte de este proyecto en el que, además de restaurantes y alojamientos participan industrias visitables, restaurantes, bares de pintxos, sidrerías, tiendas gourmet, agencias de viaje, empresas de actividades, guías turísticos, servicio de catering y alojamientos.

Casi 800 empresas de los tres sectores.

El carácter innovador de "Euskadi Gastronomika" también se refleja en la apertura a todo el tejido privado relacionado con el ámbito turístico y culinario de los tres Territorios Históricos. De esta forma, en el Club de Producto participan los sectores primario, secundario y terciario, ya que no se trata de una iniciativa diseñada únicamente para los grandes chefs o restauradores, sino que da cabida a todo tipo de agentes, desde grandes empresas hasta aquellas de menor tamaño, como pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas, queserías artesanas, bodegas o agroturismos, entre otros.



Argazkia: Naxto Santos



Colaboración con ZUM Edizioak, Donosti Aisia y Ondojan.com

Desde el pasado mes de septiembre, y siguiendo la filosofía de dar a conocer, potenciar y ayudar a los establecimientos de calidad implicados con la gastronomía Vasca, el Club de Producto Euskadi Gastronomika ha abierto un espacio de colaboración con ZUM Edizioak, por mediación del cual los establecimientos adheridos al plan cuentan con un descuento en las tarifas publicitarias que esta editorial aplica en sus diversas publicaciones: Goierriko Gida, Ondojan.com y Donosti Aisia.

Asimismo, Euskadi Gastronomika está trabajando, con la colaboración de ZUM Edizioak, en una ardua recopilación de datos de todos los locales asociados con el fin de publicar, en breve, una completa guía que recoja de manera pormenorizada la información más completa sobre todos y cada uno de los establecimientos de carácter gastronómico que conforman este club de producto.

Más información en www.euskaditurismo.net



LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

DONOSTIA: Aquí la gastronomía es arte y seña de identidad: la mayor concentración de estrellas Michelin del mundo, cientos de bares de pintxos y una calidad culinaria excepcional hacen de esta ciudad uno de los destinos imprescindibles de los foodies y turistas gastronómicos. El congreso San Sebastián Gastronomika y el Basque Culinary Center dilatan aún más la reconocida experiencia de Donostia en el mundo de los fogones, así como las ferias y eventos como Santo Tomás. Más información: www.sansebastianturismo.com

DONOSTIALDEA: En la tierra de la sidra todo está vinculado a la "Sagardoa" y a la Gastronomía: Historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía... señas de identidad que hacen que esta comarca sea única. Más información: www.behemendi.org

GOIERRI: Cuna de cocineros de renombre, Goierri basa su cultura gastronómica en el producto de la tierra y de temporada. El queso Idiazabal, la sidra, el txakoli, la morcilla de Beasain, el mondēju de Zaldibia, las alubias, la repostería local... son los productos estrella de esta comarca que todos los miércoles vibra al son de la Feria de Ordizia. Más información: www.goierriturismo.com

TOLOSALDEA: Tolosaldea cuenta con una marcada tradición gastronómica. La alubia de Tolosa, las piparras, guindillas o "langostinos" de Ibarra, los asadores de chuletas... dotan de una gran personalidad a esta comarca compuesta por 28 municipios, situada entre el Parque Natural de Aralar y el Macizo de Ernio. Más información: www.tolosaldeia.net

BIDASOA: Además de albergar en octubre el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en Hondarribia, Bidasoa se ha convertido en un referente de la gastronomía en miniatura acaparando los primeros puestos en el Concurso de Gipuzkoa de los últimos años. Más información: www.bidasoaturismo.com

DEBAGOIENA: Tres veces al año, los mejores restaurantes de

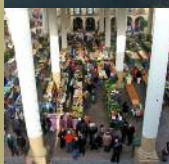
la comarca se unen en unas jornadas gastronómicas, ofreciendo excelentes menús de temporada y organizando visitas a los centros de producción de los quesos, hortalizas y demás materias primas. Debagoiena cuenta, además, con la primera escuela de pastores de Euskadi, Gomiztegi en Oñati. Más información: www.turismodebagoiena.com

DEBABARRENA: La gastronomía es cita obligada en Debabarrena. Entre las experiencias gastronómicas que ofrece esta comarca, cabe destacar el plan "Pequeños Pastores" en Lastur, el plan "Sociedad gastronómica vasca. Socio por un día" o la espectacular fiesta del Berdel Eguna (Día del Verdel) el primer sábado de abril en Mutriku. Más información: www.debabarrenaturismo.com/es

OARSOALDEA: Andoni Luis Aduriz e Hilario Arbelaitz capitanean una amplia oferta de establecimientos en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía especializada en pescados y mariscos. Entre las experiencias gastronómicas de la comarca destaca la posibilidad de poder vivir una auténtica jornada marinera en Pasaia a bordo del barco museo Mater o el disfrutar de un auténtico almuerzo como lo hacían los balleneros vascos del siglo XVI en el Centro de la Cultura Marítima Ondarbox. Más información: www.oarsoalde-turismo.net

UROLA KOSTA: El txakoli de Getaria es el más célebre producto gastronómico de esta comarca en la que destacan también el besugo de Orío, las anchoas de Getaria y la repostería de la comarca. En esta comarca se celebran fiestas gastronómicas de renombre como el Txakolin Eguna de Aia, Getaria y Zarautz, el Bisigu Eguna (Día del Besugo) de Orío o el Olagarro Eguna (Día del pulpo) de Zumaia. Más información: www.costavasca.org

UROLA ERDIA: Situada a la misma distancia entre las tres capitales vascas, cuna de San Ignacio de Loyola, esta comarca ofrece una abundante y rica oferta gastronómica basada en productos autóctonos. Más información: www.iraugiberitzen.net





ARAEX: 20 AÑOS DE EXCELENCIA VINÍCOLA

Javier Ruiz de Galarreta fundó el grupo Araex hace 20 años, sumando nueve pequeñas y medianas bodegas de Rioja Alavesa. En pocos años Araex se convirtió en uno de los principales motores de elaboración y exportación de toda la denominación de origen calificada. El empresario alavés reconoció los signos de su época y en 2001 creó Spanish Fine Wines, una segunda unión para agrupar a bodegas de otras respetadas regiones españolas.

Hoy Javier Ruiz de Galarreta sigue generando proyectos vinícolas caracterizados por la calidad, la proyección global y el respeto a las raíces y la identidad del viñedo español. Desde la producción de vinos de prestigio hasta la organización de paneles de cata, la actividad del grupo Araex-Spanish Fine Wines destaca por su excelencia y visión de futuro. Entre sus últimas iniciativas destaca la actual colaboración con el mundialmente reconocido enólogo **Michel Rolland**.

Todo comenzó con Araex. ¿De dónde surgió la idea?

Leí el informe de una consultora internacional sobre la estructura empresarial del sector del vino en la D.O.Ca. Rioja, que concluía que el sector estaba demasiado atomizado para poder actuar en los mercados de forma efectiva. Así que decidí crear **Rioja Alavesa Export Group**, cuyo acrónimo es Araex, un instrumento que fuese lo suficientemente dinámico y grande para poder introducirse en los mercados internacionales.

¿Había trabajado con vino antes de la fundación de Araex?

La tesina de mi Máster en Administración de Empresas trató sobre la comercialización de Rioja en el mercado británico. Aquel fue mi primer contacto con el mundo del vino en profundidad. Me pareció fascinante, especialmente porque Rioja Alavesa, que es la subzona más cercana a mis orígenes, iniciaba entonces su plenitud histórica.

¿Por qué se limitó a esta pequeña zona de Rioja?

Recibí un apoyo inicial de la Cámara de Comercio e Industria de Álava cuya condición fue que mi proyecto se volcase en bodegas vascas de Rioja Alavesa. Además, me pareció todo un reto conseguir tener éxito en los mercados internacionales con los vinos de esta, por aquel momento, relativamente desconocida subzona. Y es que, hasta la década de los 80 del siglo pasado, eran los grandes productores tradicionales, todos ellos ubicados al sur del Ebro, en Rioja Alta, los que monopolizaban las exportaciones.

¿No acotó demasiado la zona entonces?

No, me di cuenta enseguida de que la región alavesa de la D.O.Ca. Rioja era perfecta para mi proyecto. Rioja Alavesa presenta un gran potencial de calidad, los mejores terrenos de cultivo de Tempranillo del mundo se encuentran precisamente aquí. Así que para explotar ese potencial, junté a un grupo de nueve pequeños y medianos productores muy diferentes entre sí, con el fin de crear una oferta tan amplia como individual posible.

¿Era el potencial de la Rioja Alavesa realmente tan desconocido?

Naturalmente en todo Rioja conocían y apreciaban bien la orilla septentrional, especialmente como proveedores de uva y vino para los grandes productores de Rioja Alta. Pero no existían grandes marcas independientes. Rioja Alavesa empezó a desarrollarse, con sus hoy tan famosos vinos, básicamente a lo largo de la década de los 90. Araex contribuyó considerablemente a ese crecimiento de Rioja Alavesa. Y no solo nosotros lo entendemos así. En el año 2001, el Ministerio de Agricultura en Madrid nos nombró mejor empresa alimentaria española en la modalidad de exportación.

¿Fue difícil al principio abrirse paso entre los poderosos grandes nombres de Rioja?

Más bien al contrario, nos abrió las puertas el hecho de que Rioja Alavesa dispusiese de otro tipo de estructuras: bodegas pequeñas y medianas. Había muchos importadores en busca de vinos individuales, de negocios familiares, al igual que en Francia y Alemania. Y eso era precisamente lo que podíamos ofrecer: singularidad, expresión del terroir de viñedos situados en la subzona Rioja Alavesa.

¿Cuándo decidió crear un segundo pilar de apoyo?

Poco después de la constitución de Araex, en 1993, empecé a reflexionar sobre la diversificación de nuestra oferta. Así, en el 2001 creé un segundo grupo de bodegas llamado Spanish Fine Wines. Nos permitió optimizar nuestra estructura y diseñar una completa oferta global a nivel de toda España con una estrategia para cada una de las marcas de Rioja Alavesa: **Labastida, Montebuena, Baigorri, Luis Cañas, Amaren, Altos R, Heredad de Baroja y Lar de Paula**.

Con Spanish Fine Wines creó el polo complementario a Araex.

¿Fue la calidad de los vinos el criterio de selección de negocios para su inclusión en Spanish Fine Wines?

El enólogo francés, Michel Rolland (a la izquierda) junto al empresario vinícola alavés Javier Ruiz de Galarreta. Entre ambos han creado el vino R&G, elaborado en tres Denominaciones de Origen (Rioja Alavesa, Ribera de Duero y Rueda) que aspira a convertirse en una de las principales marcas estatales



Sí, aunque también, otro aspecto primordial fue, obviamente, la región de cultivo, que es de gran importancia tanto por su peso en el mercado como por su reputación. De ahí, Pazo de Señoráns de Rias Baixas, Val de Vid de Rueda y, en el ámbito de los tintos, Bodegas Sobreño de Toro, Valtravieso de Ribera del Duero, el afamado Pago de Cirsus de Navarra y Bodegas Muñoz, de la provincia de Toledo, una gran área productora que se recoge dentro de la D.O. La Mancha.

¿Cuáles de estas regiones de cultivo se ha desarrollado mejor en general?

Nos sorprendió mucho el hecho de que fuera más sencillo exportar el Albariño que el Rueda. No hemos tenido problemas a la hora de comercializar a largo plazo nuestros Albariños superpremium sin necesidad de hacer concesiones de precios, mientras que en los Ruedas siempre ha estado presente la presión exterior sobre los precios. El boom del Rueda ayudó al principio de su comercialización, pero después los precios empezaron a bajar debido al rápido crecimiento de la oferta.

¿Cómo pinta los vinos tintos de Spanish Fine Wines?

Toro ha funcionado bien desde el principio y en el caso de Ribera del Duero, ha sido más difícil. A mediados de la década pasada, era patente que Ribera del Duero no era tan fuerte como nosotros habíamos pensado. En ese territorio solo destacaban unas pocas casas conocidas. Los Riberas del Duero se comercializaban con un precio elevado, lo que obligó a muchos productores a echarse atrás. Hoy en día, los precios están estructurados de forma más homogénea.

Con Pago de Cirsus ofrecen también un Navarra de primera.

Navarra es un caso especial. Los vinos funcionan generalmente bien, sobre todo en los países del viejo mundo donde, en cierto modo, ocupan el puesto de los vinos modernos del nuevo mundo. Nos concentramos con Pago de Cirsus, que es una bodega que solo utiliza cosechas propias.

¿Cómo asegurar el éxito futuro en la comercialización de Rioja?

Tenemos que huir de la estandarización. Rioja posee una imagen fuerte, es la marca colectiva más importante de toda España. Y ahí, paradójicamente, se encuentra también el problema. Nuestra tarea es gestionar la oferta segmentándola, pues no podemos ir hoy al mercado con una marca colectiva sin segmentar por diferentes niveles.

¿En qué consiste una comercialización diferenciada?

Cada productor debe decidir por sí mismo cómo comercializar su propio producto y actuar de forma consecuente. Además, aconsejo encontrar el equilibrio entre off trade y on trade en la comercialización. Generalmente, Rioja se apoya demasiado en el off trade. En Araex me he preocupado siempre por tener presencia también en el on trade.

¿No es necesario abordar la procedencia y el tipo de vino de forma más específica y exacta?

Eso va incluido en la segmentación a la que me refería. ¿Por qué las pequeñas y medianas empresas hablan tan poco sobre el terruño o la región de cultivo de los que provienen sus materias primas? Creo que el reclamo de la campaña de promoción de Rioja, "Rioja, la tierra de los mil y un vinos", es muy bueno. No hay un Rioja, sino muchos; en su conjunto, presentan una magnífica carta de vinos.

Si echamos un vistazo general al sector vitícola en España, ¿cómo ve su potencial de exportación?

Creo que tiene un potencial aún mayor como país exportador de vino. A España siempre se la ha valorado por su volumen de exportación, no por la calidad de sus productos. Para ser un país productor, la relación calidad-precio sigue siendo excesivamente buena. En el futuro, el crecimiento de los vinos españoles se conseguirá a través del valor del producto, no del volumen. Pero eso requiere un mejor posicionamiento de los vinos.

Los últimos años han sido decisivos para usted como empresario en el sector del vino.

Pues sí, hay que tener en cuenta que las seis bodegas de Araex han logrado superar un 21,6% del total de exportación de Rioja Alavesa, y en los últimos años he trabajado en la fundación de The Grand Wines.

¿Qué es lo que podemos esperar de The Grand Wines?

Araex y Spanish Fine Wines comercializarán los productos acogidos en The Grand Wines: la marca de **Cava Villa Conchi**, una producción de Vino de la Tierra bajo el nombre de **Gran Sello** y el proyecto **R&G, siglas de Rolland y Galarreta**. R&G me ha brindado la oportunidad de trabajar con Michel Rolland, el productor de vino más conocido del mundo, como partner totalmente integrado, no solo como asesor, y producir bajo su dirección técnica un vino de tres regiones de cultivo, Ribera del Duero, Rioja y Rueda. R&G no tardará en consolidarse como una de las principales marcas españolas en el sector de los vinos premium.

¿Qué es Gran Sello?

Es una marca con tres líneas de vinos regionales de Castilla-La Mancha, producidos en las **Bodegas Muñoz**. Las tres calidades son Clásico, Gran Colección y Edición Limitada. En conjunto, estos vinos tienen su propio estilo comercial: se trata de vinos accesibles con una estructura ligera, fáciles de beber.



EL BAR RESTAURANTE ÁBACO DE HUARTE GANÓ POR 4º AÑO EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE NAVARRA

Los hermanos **Jesús Ángel y Luis Antonio Iñigo**, cocinero y jefe de sala del bar restaurante Ábaco de Huarte fueron los ganadores indiscutibles de la **17ª Edición de la Semana del Pintxo de Navarra**, evento organizado por la Asociación de Hostelería de Navarra cuya final se celebró en el hotel Maisonnave de Pamplona el pasado 22 de abril, día en el que un jurado profesional en el que se encontraba presente **Ondojan.com** tuvo que probar y valorar los 11 bocados que habían sido seleccionados entre los **más de 70 bares** que tomaron parte, en lo que constituye todo un éxito de participación. Se da el caso de que es el 4º año (y 3º año consecutivo) en el que los creativos hermanos, actuales campeones de Euskal Herria, ganan este campeonato.

“**Street Food**” fue el nombre que Jesús y Luis dieron a su creación, un pintxo consistente en una rodaja de pan banhmi, un pan vietnamita de textura muy esponjosa que lo hace ideal para freír. El pan se presenta relleno con una mahonesa de atún, escabeche de verduras, un atún crudo marinado y dos gominolas de soja. El bocado se corona con microbrotes tiernos de diferentes lechugas, hinojo y diferentes especias.

El jurado, en el que actuó como portavoz nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, valoró de “Street Food” que es un pintxo “com-



Arriba: Los representantes de los establecimientos premiados junto a los organizadores de la semana y los portavoces del jurado, posan tras la entrega de premios junto al alcalde de Pamplona, Enrique Maya. Sobre estas líneas, el ganador de la jornada, “Street Food” un prodigio de creatividad y sabor disponible en el bar-restaurante Ábaco de Huarte

Arriba: El pintxo ganador del 2º Premio del certamen (Premio Plata): Chicharro escabechado, obra de **Luis Salcedo Irala** de **El Patio del Remigio** (Tudela).

En el centro: El ganador del 3º Premio (Premio Bronce): Chicharrito 2015, de **La Barra del Melbourne** (Pamplona).

Abajo: Los miembros del jurado. De izquierda a derecha: **Carlos Loizu** (Sociedad Gastronómica Gazteluleku); **José Antonio Cruz Martínez** (Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino y miembro de la Cofradía del Vino de Navarra); **Martín Iturri** (Directivo de la Asociación de Hostelería de Navarra y Cocinero y Propietario del Bar Restaurante La Mar Salada de Pamplona); **Josean Merino** (Propietario y cocinero de los Bares MarmitaCO y PerrebiCO de Vitoria); **Josema Azpeitia** (Ondojan.com) y **Iosune Cantalejo Díez** (Profesora del Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios y la E.T.S. de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Pública de Navarra)



plejo en matices pero muy equilibrado. Cada bocado aporta una nueva dimensión, pero sorprendentemente, termina ensamblándose en el paladar, dejando finalmente ganas de pedir otro para continuar la experiencia”.

Con ésta, es la **cuarta vez que el Ábaco gana este campeonato** que se llevó también en 2010, 2013 y 2014, sin olvidar que en 2012 quedaron terceros y que tanto en 2012 como en 2014 han resultado ganadores del Concurso de Pintxos de Euskal Herria.

Más premios

Además del galardón del Ábaco (Premio Oro), a lo largo de la final fueron otorgados otros premios a saber, **Premio Plata:** El patio del Remigio (Tudela) por su pintxo “Chicharro escabechado”; **Premio Bronce:** La Barra del Melbourne (Pamplona) por su pintxo “Chicharrito 2015”; **Premio a la trayectoria profesional:** Bar Burgalés (Pamplona); **Premio Reyno de Navarra y Premio a la Innovación Tecnológica:** La Capilla (Pamplona); **Premio Marco Real al servicio y tratamiento del vino:** Hotel Don Carlos (Huarte); **Premio Marco Real al maridaje con vino:** Gastrobar Las Migas (Pamplona); **Premio al mejor pintxo con pato:** Bar Gares (Puentelarreina); **Premio Reyno Gourmet:** Bar Moka (Navarra); **Premio “Calidad y servicio en la atención al cliente”:** Bar Restaurante Obas (Pamplona). El segundo clasificado, el Patio del Remigio, se hizo además con el galardón al **“Pintxo más saludable”**, mientras que el Ábaco, además del primer premio, tuvo que subir al estrado a recibir el **Premio Gazteluleku** “por su buen hacer en la cocina”.



EL MEJOR BACALAO, DEL BAR KAI-ZAHAR DE HONDARRIBIA

Iosu Carrión, del bar **Kai-Zahar** de Hondarribia se impuso como Campeón del **I Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa**, evento organizado por la empresa **Baseclick** de Irún en el que han tomado parte 40 establecimientos de toda la provincia. Iosu presentó un original bocado consistente en un bacalao con su pil-pil servido sobre un pan de bacalao expresamente elaborado para la ocasión, que se combinaba con un algodón en el que cobraban gran importancia los matices especiados aportados por el azafrán y otros elementos, que dotaban al pintxo de una gran complejidad de sabores y, a la vez, una unidad que lo convertía en un bocado frente al que se rindieron todos los miembros del jurado capitaneado por **Rubén Trincado**, chef del restaurante Mirador de Ulia (Donostia).

El segundo premio del certamen recayó en un vistoso pintxo que combinaba bacalao ahumado, hígado de bacalao y foie de pato. Un alarde de sabor e imagen ofrecido por el **bar-asador Aratz** de Donostia que mostraba aquí su cara más creativa. El tercer premio, al igual que el primero, se quedó en Hondarribia, concretamente en el bar **Gran Sol**, el veterano establecimiento dirigido por **Bixente Muñoz**.

Gran éxito de participación

Los representantes de Baseclick, **Sonia García Olazabal** y **Mikel Martínez** se mostraron encantados el día de la entrega de premios, que tuvo lugar el 4 de mayo en el **Café Irún**. Y no es para menos, ya que siendo la primera vez que se organizaba el campeonato, fueron 40 los establecimientos participantes, distribuidos, además, por toda la provincia ya que **tomaron parte bares de Donostia, Errenteria, Hondarribia, Irún, Lasarte, Ordizia, Tolosa, Zumaia y Alegia**. Los organizadores esperan continuar con este evento, confiando en que en próximas ediciones se abra el abanico de participantes.

El jurado, presidido por **Rubén Trincado** y formado por **Haipea Oihaneider** (Restaurante Xarma), **Josema Azpeitia** (Ondojan.com) y dos miembros de las empresas bacaladeras de Irún, destacó la calidad de los pintxos presentados.

Dicha calidad y vistosidad puede comprobarse en las imágenes, que de arriba a abajo y de izquierda a derecha, que muestran las creaciones de los tres ganadores: Kai-Zahar, Aratz y Gran Sol. Bajo ellos, se muestran otros cuatro interesantes bocados, concretamente los presentados por los bares **Hidalgo 56** de Donostia (Mar y tierra de bacalao y papada ibérica), **Café Kursaal** de Donostia (Ceviche de bacalao), **La Cepa** de Errenteria (Skrei con Shitakes) y **Mari** de Irún (Bacalao con verduritas salteadas).



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



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com



“SOROS” DE MARTÍNEZ CORTA: MEJOR CRIANZA 2015 DE LA RIOJA

El pasado mes de mayo tuvimos el placer de acudir, de la mano de **Juan Cintero**, de Representaciones Alai Berri, a las instalaciones de la bodega **Martínez Corta**, sitas en Uruñuela, en pleno corazón de la Rioja Alta. Conocíamos los caldos de dicha bodega por su excelente vino **“Tentación”**, disponible en monovarietal gamacho y tempranillo, pero no habíamos tenido ocasión de profundizar en el resto de vinos de la casa, una bodega familiar fundada por **Félix Martínez Marjúan**, (apodado “el Corta” -diminutivo de “el cortador”- por la tradición camicera de su familia) y dirigida a día de hoy por sus hijos.

Mejor crianza de 2015

Llegamos a Martínez Corta en un buen momento. Su crianza, **“Soros”** ha sido elegido como **Crianza Institucional de la Denominación de Origen Calificada Rioja para 2015**. Esto quiere decir que en todos los actos institucionales que organice la D.O.C. Rioja (comidas, presentaciones, catas, celebraciones...) se servirá el crianza de Martínez Corta. “Esto es mejor que cualquier premio o medalla” nos comenta Félix Martínez hijo. Hay que tener en cuenta que el “vino institucional” de cada año **se elige en cata a ciegas entre las más de 600 bodegas de La Rioja**. Los catadores, además, actúan con la seriedad que implica que el vino elegido representará a la Denominación más importante del estado a lo largo de todo un año. En este éxito ha tenido también mucho que ver la experiencia y el saber de **Fernando Salgado Rubio**, enólogo y asesor de la bodega.

Experiencia y sabiduría

“Viñedos con sabiduría y sabiduría en el viñedo” es el lema de esta familia, “los Corta” que elabora sus vinos de manera artesanal sin dar la espalda a la tecnología. Los actuales responsables son la **cuarta generación familiar que cultiva el viñedo tal como lo hacía su bisabuelo**, su abuelo y su padre, que sigue recorriendo sus parcelas para comprobar, prácticamente de una en una, el estado de las cepas.

Las bodegas Martínez Corta tienen el privilegio de cultivar sus uvas en una zona privilegiada como es el valle del bajo Najerilla, lindando con Cenicerio, donde cuentan con varias fincas como “La Rasilla”, “Matarredo” o “Fuente Fría” donde gestan su crianza Soros, sin olvidar un pequeño pago de 5 hectáreas, “El Campillo” en el que plantan las gamachas y tempranillos que conforman su vino de autor, Tentación, vino con el que se han ganado el paladar de muchos gourmets, así como el de un sector exigente y especial al que cada vez se presta más atención en Rioja: las mujeres.



LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA

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



WINNER
SPAIN 2014
GOURMAND
World Cookbook Awards

MEJOR LIBRO
DE COCINA DE
ESPAÑA 2014
EN LOS GOURMAND
COOKBOOK AWARDS

También puedes
adquirirlo por internet
en www.elkar.com

UN LIBRO DE  **zum**
edizioak

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com



ANGELITA ALFARO: SOLERA, SALERO... Y CARÍÑO

No nos hemos podido resistir a hacer un homenaje en el titular de este artículo al título que usamos en el nº 102 de Ondojan.com, "**La solera y el salero de Angelita Alfaro**", para presentar el último libro que había escrito entonces la prolífica cocinera, escritora y ama de casa. Además, nos consta, Angelita quedó encantada con la frase, así que qué menos que utilizarla en éste, un artículo mucho más cercano, íntimo y personal. Eso sí, hemos añadido la palabra cariño, pues eso fue lo que Angelita nos transmitió desde el momento en que franqueamos la puerta de su casa. Cariño que se extendió a los platos que nos preparó, a la conversación que nos ofreció y a todos los detalles que tuvo con nosotros esta abnegada guisandera.

Una vida trabajando

Angelita Alfaro es una currante nata que lleva trabajando desde que tiene uso de razón. Nacida en Cervera del Río Alhama (La Rioja), captó la esencia de la cocina riojana de su madre, **Francisca Vidorreta**, "la señora Paca", de ascendencia vasca, que era a la sazón la cocinera de los comedores escolares de

Cervera. "Era cocinera de toda la vida" nos comenta Angelita "y todos los días se levantaba a las 6 de la mañana para dar de comer a más de 100 críos. Mi madre, humilde y trabajadora, es lo mejor que he tenido en esta vida". También influyeron mucho en su arte sus tías, **Aurora, Julia y Herminia** que eran, en sus casas, unas grandes cocineras.

En cualquier caso, Angelita no ha ejercido como cocinera profesional. Su primera labor fue, como la de muchos vecinos de la zona, la de alpargatera. "Las primeras alpargatas las hice a los 7 años" y ya ni sabe cuántas habrá hecho. Angelita ha enviado alpargatas artesanas a incontables, famosos "hasta la Preysler salió en el Hola con mis alpargatas" nos cuenta. También ha enviado alpargatas a todos los papas que ha conocido y a los reyes y príncipes, aunque ya ha decidido cortar con esa gente, "sobre todo con el rey, porque es un golfo".

Con 17 años Angelita se vino a Pamplona por una breve gestión, conoció a su marido y decidió quedarse. Hasta ahora. En todo ese tiempo esta pamplonica adoptiva ha vivido en la Chantrea, y la vida, además de mucho trabajo, le ha dado dos hijos y dos nietos, "lo que más quiero en este mundo".



Salto a escritora

Su hogar de la Chantrea ha sido el lugar donde Angelita ha pulido su cocina. Durante años y años, prácticamente todos los días ha dado de comer a su familia y a diferentes agregados e invitados que corrieron la suerte de ejercer de banco de pruebas de esta mujer que adora las verduras y productos de la huerta y el campo navarros y que tiene una mano especialmente delicada para las preparaciones tradicionales. Aun así, no fue hasta cumplir los 50 años que Angelita comenzó su andadura como escritora, a raíz de un curso de mecanografía que le permitió pasar al papel las más de 400 recetas que rondaban por su cabeza y presentarse con ellas en **Tarttalo**, editorial donostiarra que editó su primer libro "La cocina de Angelita", que resultó ser un best-seller. "Yo le hubiera llamado 'Cocina vasca, riojana y navarra' porque adoro las tres, pero así se quedó". A partir de ahí, Angelita ha escrito **más de 20 libros** publicados por las más diversas editoriales (Anaya, Everest, El País, Txertoa...), libros en los que ha colaborado con gente tan variopinta como **Mikel Urmeneta** (Kukxumuxu) o el mismísimo **Forges**.

En los últimos 24 años la carrera en el mundo de la gastronomía de Angelita Alfaro ha sido meteórica: Un programa en Canal Cocina, intervenciones con **Manuel Jiménez, Inés Ballester, Ana Rosa Quintana, Marta Elvira...** así como participación personal en todos los eventos culinarios habidos y por haber en su entorno, pues Angelita es Madrina y embajadora del espárrago de Navarra, cofrade del Pimiento del piquillo de Lodosa, de la Alubia de Tolosa, del relleno de Villaba (plato que prepara divinamente), del Cuto Divino de Tafalla, del Aceite de Oliva de Navarra, del Salmón del Bidasoa... también ha ganado varios premios Gourmand e innumerables diplomas y distinciones.

Resultó todo un placer ser recibidos en su casa por Angelita Alfaro y disfrutar de su cocina casera, suculenta, elaborada "con ejundia y con chichin" como dice ella: Espárragos con vinagreta, Espárragos rellenos de bacalao, Relleno de Navarra, Menestra, Cordero al chilindrón, Carrilleras, Goxua... en pocas bodas habrán servido un festín como el que nos ofreció esta adorable y generosa cocinera que todavía tiene mucho que enseñar y aprender. ¡Larga vida a Angelita Alfaro!

> MENESTRA DE VERDURAS DE NAVARRA**Ingredientes (6 personas)**

1 docena de alcachofas de Tudela
18 espárragos de Arroniz
300 g. de guisantes
300 g. de habas limpiatas
200 g. de vainas troceadas
150 g. de jamón serrano
6 cucharadas de Aceite Virgen Extra
1 cucharada de harina
Sal
3 dientes de ajo picaditos

Elaboración

Cocer cada verdura por separado. Los espárragos empezando en agua fría con sal y azúcar y el resto en agua hirviendo con sal.

Sacar con la espumadera las verduras a una cazuela de barro y poner el aceite a calentar en una sartén. Cuando coge tempe-

Egilea / Autora:

Angelita Alfaro Vidorreta

(Cervera del Río Alhama, 1941)
Cocinera y escritora gastronómica autodidacta



ratura, añadir los ajitos. Antes de que cojan color, añadir el jamón, darle unas vueltas y agregar la harina.

Rehogar todo muy bien y añadir el caldo de la verdura que más nos guste, haciendo una velouté.

Echamos la velouté sobre la cazuela de la menestra, la ponemos a fuego suave y dejamos cocer el conjunto durante 10 minutos.





CASA UROLA: CIELO GASTRONÓMICO DE LA PARTE VIEJA

Casa Urola es un restaurante con suerte. Cuando, hace unos años, quedó huérfano, muchos le vaticinaron un destino similar al del Urepel, Casa Nicolasa o Patxiu Kintana... pero en esas apareció **Pablo Loureiro Rodil** junto a su mujer, **Begoña Arenas**, y dieron un nuevo impulso a esta Casa que el 13 de agosto cumplirá 3 años a su cargo, acercándola al cielo de la gastronomía en una zona en la que muchos establecimientos han succumbido al turismo.

El secreto de Pablo Loureiro es **la constancia y la regularidad**. Según este hijo de cocineros, "todos los días tengo un examen al mediodía y otro a la noche, y no me puedo dormir. En este oficio hay que estar centrado, porque si echas el freno, adiós. Si en esta vida te propones mejorar, lo harás, y como mínimo, no empeorarás". Pura filosofía que se refleja en su cocina, que bajo una apariencia tradicional esconde mucho más de lo que parece. Baste ver el tratamiento que da en esta temporada al guisante de lágrima, producto que muchos sirven sin excesivas florituras, confiando en su carácter *per se*: "No me limito a servirlo sin más. Lo hago a la brasa, eso sí, muy suavemente, en la parte alta de la parrilla, dejando que se atempere y añadiéndole unas gotas de aceite neutro. De esta manera, todavía explota un poquito

más en la boca." O veamos cómo sirve algo en esencia tan simple como un pichón de Araiz, que empezará en breve a aparecer en la carta de verano: "La pechuga la servimos sangrante, hecha a la parrilla, los muslos y las alas guisados con manzana y chocolate y el hígado en foie micuit con chalota, tierra de pistacho y pan de centeno". No digan que no se les hace la boca agua...

"Cocinar lo que me gusta y trabajar a gusto, con cada producto en su momento" es la máxima de este cocinero que en esta temporada nos hará disfrutar con platos como las Vainas bikis de Arospeide con lascas de patata, bacalao confitado y piñones, la Txapela de hongo a la parrilla, las Verduras de temporada en parrillada con tagliatelles de txipirón... sin olvidar sus **Pintxos de temporada en barra** o sus **platos fijos** todo el año como el Pulpo a la brasa con sopa de patata y ajo, los pescados de temporada a la parrilla, "siempre seleccionados en su mejor momento", la Chuleta premium de vaca gallega o asturiana... Lo peor de Casa Urola, sin duda, es tener que elegir y no poder probarlo todo.



CASA UROLA

Fermín Calbetón, 20 (Parte Vieja)
DONOSTIA. Tf: 943 44 13 71
www.casauroalajatetxea.es



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: TRADICIÓN ACTUALIZADA POR LOS CAMINOS DE LA EXCELENCIA

Como comentamos al final de la página anterior, lo peor en Casa Urola es tener que elegir. Por suerte, Pablo elige por nosotros, sirviéndonos algunos de los mejores platos disponibles en Casa Urola durante esta temporada:

1.- Espárragos en dos cocciones: Tras un aperitivo consistente en unas exquisitas antxoxas a la parrilla, prácticamente crudas y “alegradas” con un leve toque de cayena, pasamos a degustar lo mejor de la huerta navarra. Tanto cocidos y acompañados con una suave mayonesa trufada, como a la parrilla con su yema, maravillan por su sabor y tersura.

2.- Guisante de lágrima: La legumbre “de moda”, que maravilla a propios y extraños más por su textura que por su sabor, se acompaña aquí de unas zizas de primavera crudas y una delicada yema que le aportan el sabor suficiente para convertir este plato en una experiencia sublime. Tan concentrado está Pablo que olvida el jamón que acompaña habitualmente a este plato. No lo echamos en falta.

3.- Menestra de verdura: Siguiendo la filosofía del restaurante, este plato se elabora con las verduras de temporada en cada momento. La actual lleva guisantes, habas, espárragos, aunque en breve harán su aparición las vainas, los

hongos... un clásico ineludible.

4.- Revuelto de zizas a baja temperatura: El tesoro micológico de la primavera se presenta en dos texturas diferenciadas: salteadas junto con el huevo, mínimamente cuajado y servido cual si de una sopa se tratara, y laminadas en crudo coronando la preparación. Una ración “de cuchara” de la que se podrían tomar platos y platos.

5.- Txipirón a la plancha. Probamos este plato en su mejor momento. Según Pablo (y nuestro paladar da fe de ello), ahora en mayo es cuando más rico está el txipirón de la bahía, el begihaundi, que suele pesar entre 180 y 200 gramos. Más adelante las txalupas tienen que alejarse más de lo normal para cobrar piezas que pesan entre 500 y 800 gramos, eso sí, no son tan buenos y no tienen la misma gelatina dentro que los de ahora.

6.- “Milhojas” de hojaldre con crema pastelera y compota de manzana. Se trata de un postre todavía sin un nombre firme que sustituye a otro similar elaborado hasta la fecha en el que se utilizaba zanahoria. Un dulce final sabroso y nada empalagoso, que deja claro que la repostería es también un área que Pablo Loureiro domina a la perfección.

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

TODO LISTO PARA EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA

Todo está ya preparado para la celebración de la próxima edición del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, organizado, como viene siendo habitual, por la **Asociación de Barmen de Gipuzkoa**. La final tendrá lugar el **16 de junio**, martes, en la discoteca Bataplán, a partir de las 16:30, aunque previamente se podrá pasar por los bares a degustar los pintxos a concurso.

Gourmet-festa

Previamente a la final, **entre el 1 y el 13 de junio**, todos los bares participantes en el Campeonato tendrán disponible al público el pintxo que presentan a concurso. La organización del campeonato anunciará en radio y TV el listado de bares participantes para que todo aquel que lo desee pueda pasar a degustarlo a un precio módico y cerrado, siempre que el pintxo se tome acompañado de una copa de Viña Pomal, casa patrocinadora del certamen. A lo largo de esos días el jurado también pasará, de incógnito, a probar los pintxos.

Gran final en Bataplán

A lo largo de la Gourmet-Festa, el jurado seleccionará 10 pintxos, que serán los que tomen parte en la gran final del 16 de junio. Dicho día, todos los clasificados deberán acudir a Bataplán y preparar 9 unidades del pintxo, 8 para los jurados y una para muestra y fotografías. Tres personas formarán el jurado de originalidad y label vasco y otras 5 el jurado del Campeonato. La final será, como es habitual, una gran fiesta en la que no faltarán los stands de vinos y productos gastronómicos. Podrán participar en este campeonato todos los bares de Gipuzkoa que lo deseen previo pago de una inscripción de 70 euros. Más información en el **Facebook** de ABGipuzkoa o en el teléfono 637 36 81 76



Las fotografías recogen algunos momentos de la final del Campeonato de Pintxos de 2013. Arriba, en primer plano, Nubia Regalado, compañera de Juan Mari Humada (Hidalgo 56), que se hizo con uno de los premios.

En el centro, a la izquierda, Bixente Muñoz, del Gran Sol de Hondarribia, un habitual en los concursos que ha ganado en más de una ocasión el Campeonato de Gipuzkoa así como el de Euskal Herria y muchos otros.

En el centro, a la derecha, Alberto Benedicto, del Complejo Ametzagaña, uno de los actuales miembros de la directiva y organizador del Campeonato de 2015.

Abajo: David Rodríguez, del restaurante Danako de Irun, ganador del Plato de oro hace unos años y Premio al Label Vasco en la edición del año pasado.



jatetxe gida

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



Cata de Vallobera en Erkiaga de Gasteiz

El mismo día que acudimos de jurados a Pamplona, tuvimos el placer de asistir en el Bar Erkiaga de Gasteiz, a una presentación y cata de las bodegas Vallobera, de Laguardia. **Pablo Echevarría**, director comercial de la bodega, presentó en un tono afable y distendido algunos de sus mejores vinos ante un reducido grupo de afortunados que llenaban hasta la bandera el aforo del pequeño bar. Así, fueron catados **Finca Vallobera** tempranillo, **Terrán** de Vallobera, que nos sorprendió especialmente, también 100% tempranillo, Vallobera **Reserva** y, finalmente, un blanco semidulce muy comercial que responde al nombre de **"El marido de mi amiga"**. **Vosune Menéndez**, alma mater del bar y **actual campeona de Álava de Pintxos** preparó con la ayuda de su fiel escudero **Txus Palomo** unos exquisitos pintxos para maridar con cada vino entre los que destacó el de oreja con perexibikos, pintxo que, según hemos oído, se ha quedado en la carta y está causando sensación entre la clientela. **BAR ERKIAGA**. Herrería Kalea, 38 - VITORIA-GASTEIZ. Tf: 945 27 65 08.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *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 Urdala, 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 luma gorri 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.

EZKIÑA

PINTXOS, HAMBURGUESAS, BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"



Tras pasar varios años cerrado, este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, a las puertas del centro histórico de Arrasate, ha adquirido nueva vida desde 2013 de la mano de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**, que llevan décadas trabajando en el mundo de la hostelería local. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **pintxos** como el "Villar" (ver foto), el "Ander" (Calabacín, cabra y trigo), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **Son también sobresalientes las Hamburguesas caseras**, principalmente la exitosa Hamburguesa de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** que puede ser de ciervo, de cordero... También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga a la plancha, tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, nada como la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Arebabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre todos los días a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 88
[www.facebook.com/ezkiña taberna](https://www.facebook.com/ezkiña_taberna)

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 Uribea, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de casero y aceite de oliva, **pintxos, raciones (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...)** y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como **Ensalada de pimientos confitados** con ventresca, **Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de postres caseros: **Arroz con leche de casero, Tarta de queso...** **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoa: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** **Tarjetas: Todas. Cierre: 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 pinto 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.DOLAREAHOTELA.COM

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartzta. 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 (cogito, sapo, rodaballo, besugo...)**. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo)** **Tarjetas: Todas.**

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braaseado 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:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como el bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradicional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y exóticos. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso*, *Rabo en salsa*, *Carníeras 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 **pintoxos, 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

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

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



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

KANTABRIA

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

EIBAR

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 Barnueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, 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.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

GUARDI

IDIAZABAL

POLÍGONO INDUSTRIAL
GUARDI, N° 13
TEL. 943 80 19 18

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO



Dirigido por las beasaindarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatetxea 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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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



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

NEREA



LAZKAO

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

UHAITZ, 3
TEL. 943 08 80 88
www.nereajatetxea.com



Nerea Gómez y Alberto López dirigen desde 2008 este establecimiento que en Semana Santa ha sufrido una profunda reforma convirtiéndose en un espacio en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos (Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champi-bacon-queso...)** y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos que se reflejan no sólo en la carta sino incluso en los platos del menú del día**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas (De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con queso de cabra...)** y entre el resto de sus especialidades sobresalen platos como **Carrilleras de ternera al Oporto**, **Delicias de pato**, **Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, entre los que tiene especial fama el **Arroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un **Menú Especial** por 30 euros compuesto de dos entrantes, un plato principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 30€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

PATXIKU-ENE



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

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karmele es que no olvidemos lo comido en Patxiku-Enea. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos, 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.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas* (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas*... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pablo 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 rebzadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Tixtarro*...). 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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica 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** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO



OIARTZUN

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

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



Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de temera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todos menús American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

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 Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

PITTO RACING

OLABERRIA

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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



El joven beasaindarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurant ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la costilla que quiera 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, Alitas, 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, Alitas 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 Aizkorri. **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

PASAIA (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



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**

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 bixiprón...*), 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

ALTAMIRA

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 **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos 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 piperrada, 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.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en 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).

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



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

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txemari Esteban, 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 Botari 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, *Embutidos* de Gujuelo, *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 AZUOA, 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.

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXEGO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostatura 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 perdid escabechada, *Verduras salteadas* con caviar de tomate, *Arroz cremoso* de hongos y espinacas, *Salteado* de bixiprones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado, *Brocheta* de txipirón y gambones con arroz cremoso, *Bacalao* a baja temperatura con *guarnición*, *Carilleras* de ternera en salsa, *Postres caseros* elaborados con leche y huevos de caserio... así como una amplia variedad de platos vegetarianos. Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con fantásticas vistas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. Parking. Abierto por las noches.

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas* y *almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Ixuleta 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

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, 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 cochinitillo 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.**

BIDEZAR

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDA-
DA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



En pleno centro de Zumarraga, Bidezarr cuenta con una **carta asequeable 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. Bidezarr 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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

Dastatze menuak: 35-50€.
Atsedeen 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 pinxto donostiarr que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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, Lengüado...), 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, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, 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 pinxtos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



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

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Padri Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pinxtos, Mejor barra de pinxtos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pinxtos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ixaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las nuevas incorporaciones (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...). En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pinxtos** por 18 euros, compuesto de 6 pinxtos 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 **Txiptonos a la plancha**, y los **Pintxos** como la **Salzimbonca 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 Gulin**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico **Foie plantxa con un golpe de pimienta**, **Callos de bacalao**, **Arroz steward** con **txipiron-Maiden**, **Vieira asada con calabaza vainilla**, **Risotto cremoso de Idiazabal** o de hongos, **Pikillo relleno de carri-cabra**, **Canelón de morcilla de Beasain**, **Croketa cremosa de asado**, **Oreja de cerdo crujiente**, **Calçots de Valls con Romesco**, **Kebab de costilla de cerdo ibérico...** Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como **Pollo al comino con guacamole** y **tomate confitado**, **Queso de cabra con tapenade**, **tomate y pesto**, **Tortilla de ropa vieja**, **Pa amb tomàquet con butifarra...** **Cierra:** Lunes

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

C/ OQUENDO, 1 (HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89
www.restaurantcafesaigon.com



Situado en los bajos del Hotel Mª 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.

CAFÉ VIENA

VERMOUTHS EXCEPCIONALES Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra Café Viena, local reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesus Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. Sin lugar a dudas, **al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañar al vermouth podemos optar por diferentes opciones de **picoteo** como las **Rabas de calamar**, el **Croquetón de jamón**, **Gambas en gabardina**, **Corazones de alcachofa confitados**, o los **Champiñones caseros de "La Geli"**. Destaca en Café Viena su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic** a elegir entre sus **más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, aunque tampoco se queda atrás su carta de **Cócteles: Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan, o "Laura"**, con el que Jesus Mari concursó en 1978 con el bar Kansas, un combinado refrescante, fácil de tomar e ideal para las noches de verano. Los últimos viernes de mes, a partir de las 22:00, en Café Viena se ofrecen **espectáculos de Magia de cerca** de la mano de la Asociación de Magos "Zizka"

BRANKA



COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES

DONOSTIA

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



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izaguirre** 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**, **Txiptirones 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, **Txiptirones 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.

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5 (CENTRO)
TEL. 943 46 39 74
Facebook: Café-Viena

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 **Txapela**, **Remix**, **Tartaleta de txangurro**, **Txiptirón 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 Arroz y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



“Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente” es el slogan que suele utilizar **Sebas Linoiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Linoiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el **Lacón con 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 **Iaco de bacalao con verduritas**, **Bouquet de setas**, **Hojaldre de hongos con gambas**... y succulentas **cazulillas** como **Kokobxas 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.casaurolojajetxea.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; **Kokobxas 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**; **Vieira 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.barvallles.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 **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon** y **Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (**Jamón** y **lomo de 5J**, **Chorizo Joselito**, buen **bacalao**, mejor **chuleta**, **quesos** de cortar el hipo, excelente **tortilla de bacalao**...), la **leyenda** (bar donde se inventó la “Gilda”) y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

CASA VERGARA



DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: Verduras de temporada, **Anchoa fresca a la parrilla**, **Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón**, **Rodaballo a la parrilla**, **Bacalao al pil-pil**, **Chuletón de viejo**, **Tarta de manzana**... Este local **abre a las 7:00**, con diferentes desayunos destacando el **Etxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones**, **Bocadillos** y **Pintxos** como **Brocheta de pulpo a la parrilla** con pimentón de la Vera, **Croqueta casera fluida de jamón**, **Camilleras al vino tinto**, **Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla**, **Callos y morros**, **Ropa vieja**, **Pastel de pescado**, **Risotto de pulpo**, **Croqueta de hongos**, **Verduras en tempura**, **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

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** **Risotto de hongos con foie**; **Bacalao con piperrada**; **Brocheta de salmón, anchoa, langostino y gamba**; **Foie fresco con puré de higos y nueces**; **Rollito de 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

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

DONOSTIA

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

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean 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...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra**, **Sauteado 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.

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna:** **Sushi**, **Sashimi**, **Maki** y **Nigiri** (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), **Nigiri de 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**, **Tarta 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")

DONOSTIA

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

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 sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MAMISTEGI

DONOSTIA

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

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



Restaurante dirigido desde 2013 por un **equipo joven y cargado de ideas**, que ofrece una **cocina alegre y colorista**, de base tradicional, salpicada con toques de autor y elaborada de manera casera con productos frescos y de temporada. Este restaurante, situado a un paso del Basque Culinary Center y frente al Colegio Alemán cambia dos veces al año su carta ofreciendo platos como *Ensalada templada de tomates confitados, mozzarella de búfala y rúcula; Pulpo en taquitos, patatitas, aderezado con vinagreta de ibéricos; Txipirones a la plancha con ajillo y trazos de su tinta; Txuleta de viejo; Torrija empapada en nata y huevo, caramelizada a la sartén; Tarta de queso horneada y frutos rojos...* Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **teo como 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-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Josexo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrarroca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas...* En Portuexxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado de 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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de 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

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Takaki** (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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbine Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenar**, pasando por los **pinchos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txiptones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también 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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como **Tallarines planos con marisco o con pato**, **Fideos crujientes con pollo y verduras**, **Pato sobre pak choi salteado**, **Pollo salteado con albahaca y toque de picante**, **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*, *Tatami 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.txuletaresaurante.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: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto*... Txuleta destaca por los *pescados y carnes a la parrilla de carbón* (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixin* (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 carnívoros** (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 Jiménez, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650.13 53.73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbilarte, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldizondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Aldizuri-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Alderri. Pol. Zuztezu - Errotaburu. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C. Okenedegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerri. Ctra. N-1 (8.ª Zubieta), 943 366572
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

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

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
P. Mons, 28 (Inbaurondo), 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea. Plaza Ametzteas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añor, 5. 943 452192
Arola. Salido, Amara Viejo. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 433102

ARRIKITAUN

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

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asa (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 279098
Astelena. Ingo, 1. esq. P. Constitución, 943 264275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baseria - Zubieta. 943 361229
Asteria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxitxi Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

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

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajuan. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ Puerto, 6 (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, bokatots y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

Beatzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071

BERGARA

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

Bernardo Eltxe. Puerto, 7. 943 422055

Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bideluze. Garibai, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 489259

Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078

Bitacora. J. Zaratuega, 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

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

BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos
Boulevard 9 (Centro), 943 42 11 34

Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

Pescados a la parrilla y platos de excepción
P. Eduardo Chulida, 29. Tf. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balenciaga, 42-Igeldo. 943 210600

Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. P.ª Concha, 12. 943 473600

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

Café SAIGÓN

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

Café SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café \$7ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Capis. R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho. Zabaleta, 55. 943 328734

Caravansera. 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 Eснаla, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
P. Bizaika, 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

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

CASA VERGARA

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

Cascanueces. P.ª Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Amador, 16. 943 425908

Cueva de lobos. J.M. Barandiarán, 943 265882

Dakara. 31 de Agosto, 25.

Dana-Ona. P.ª Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347

Danena. Matia, 6 - Antigua. 943 217320

Danena. Elneltran, 8 - Parte Vieja. 943 425197

DERBY

Pintxos, bokatots ibéricos... y buenos vermuts
Sancho el Sabio, 4 (Amara), 943 45 75 57

Divinum. Isabel II, 4. 943 4537940

Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940

Don Vito. C. Com. la Breba, 943 430265

Döner Kebab 1. Miraneta, 28.

Döner Kebab 2. Sagardotegi, 9. 943 367620

Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887

Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210

Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaiz Asador. P.ª Padre Oriolaga, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

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

El Puente. Río Deba, 2. 943 278629

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

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

Eluna. General Echagüe, 7. 943 420357

Ene Be Sarrote. Gila, 943 459869

Erdiko. Autonomía, 1. 943 459869

Errieta. Camino Portuebe, 14. 943 210300

Eroba Taberna. Usurbil, 943 311533

Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Alakonea, 29. 943 295156

ESSENCEIA

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

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

ETXAIDE 4

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

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEIBE

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

Etxe Nagusi. P.ª Padre Oriolaga, Igeldo. 943 216502

Euskal Pizkundea. Erretadura, 9. 943 277300

EZEIZA

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

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Ballesteros, 9. 943 470043

Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

Gambirris Bretxa. C.C. la Breba. 943 426514

Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbiera Siderrea. C. Com. Garbiera. 943 394358

Garbulo. P.ª de Colón, 11. 943 285019

Garibai 21. Garibai, 21. 943 433134

Garraxi 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

Giroki. Elneltran, 4. 943 421365

Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gran Via. Gran Vía, 9. 943 271601

GUARDAPLATA

Menú del día, pinchos y cazuelitas
Serapio Mujika, 12 (Bidebete), 943 39 05 66

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztingorra, 7. 943 225380
Haizea, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pinchos y cazuelitas
Pza. Sagastiedier, 12 (Inbaurondo)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia, Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burguer, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Sarruteigui, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's, Pº Gudamendi, 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pellizar, Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 451968
Ibai, Getaria, 1. 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñaitz, 1. 943 335255
Igela, Pza. Iribar, 2 - Igara. 943 003473
Igeldo Sidr, Guntzeite Baser. - Igeldo. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 21 (Gros), 943 29 01 02

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurondo Sagard, Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

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

Intza, Esterlín, 12. 943 424833
Iñauti, Pº de Errolaburu, 8. 943 311109
Iñauti, Pol. Zuztaz, 4 - Errolaburu. 943 313933

IOMBI

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

Iraeta, Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraxo Hamburguería, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubietta. 943 372875

IRUÑA

Pinchos, bocatas, raciones, tostos, ensaladas.
Easo, 73 (Centro), 943 45 69 17

Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 466585
Irritz, Pescadería, 12, 4. 943 424234
Isle del Sol (chino), Pedro Egaita, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

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

ITURRIOZ

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

Ixaropena, Embeltran, 16. 943 424576

Ixasalde Asador, Atozkarreka, 83. 943 371585
Ixasne, Ibai-Aide, - Antiguu. 943 470757
Izagirre, Bidarte Berrí Basería, 943 361470
Izar, Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz, Prim, 4. 943 428747
Izazpi, Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei, Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier, Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea, Avda. Añorga, 23. 943 369026
José Mari, Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juantxo, Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

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

Kalaberrí, Matia, 50 - Antiguu. 943 212101
Kalonje, Padre Oñorga, 943 213251
Kaskazuri, 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 Narfara Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31, 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukuari, Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kuskari Bar, Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarrá, Balleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa, Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantina, 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 pincho
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Tradición a la plancha. Bar. Terraza cubierta
Pza. Trinidad (Parte Vieja), 943 42 54 37

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia, Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama, San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria, Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería), Uribeita, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

Desayunos, pinchos, platos combinados.
Padre Larroca, 14 (Gros), 943 29 02 39

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

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca, Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 43. 943 423936
La Vaca, Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Durro, Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida, San Marcial, 37. 943 241450
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri, Zubieta, 9. 943 293886

LAGUNAK

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

Lanziego, Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo, José María Sert, 9. 943 32 56 84
Los Ríojanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi, Cam. Angeru Zaindara, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

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

MAMISTEGI

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

Mandarin Zubieta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

Pinchos, raciones, ensaladas, tostos.
José María Sert, 9 (Benta Berrí), 943 31 26 99

Marifela, Muelle, 15. 943 421388
Marisqueiro Ondarra, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillum, Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

Pinchos, cazuelitas y buen menú del día
Victoria Gasteiz, 8 (Ondarraeta), 943 31 38 67

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

MARTINEZ

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

Mc Donald's Garbera, Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Mendi, S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz, Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARTIZ

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

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

Pinchos, menús y cordero y cochinillo asado
Zubieta, 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 Cervecería, Sagüés, 943 277236

Morgan, Nartika, 7. 943 424681
Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berrí, Munt, Bº Aiete
Muxarra, Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau, Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatas de los mundos mundial
Nartika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56. 943 423349
Néstor, Pescadería, 11. 943 424873
Nikeli, Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador, Buztinburu, 10. 943 217151
Nieu, Zurriola, 1. 943 003162
Nipper, Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oliala, Camino Goizabizui, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030
Oilyos, Erregeazina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia, San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

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

Oreigi, Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostadar, Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno, Mayor, 6. 943 424959

PAGADI

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

Pagotxa Cafetería, Pº Artubatz, z/g, 943 218330

PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete, Gaike Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pantokha, Muelle, z/g, 943 421179
Pasaleku, C/ Ilumbi, 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 310081
Peggy Sue's, San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino), General Jáuregui, 5. 943 428930

PEPE

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

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskaltelari, 118. 943 520770
Plaza de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Café Bendor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polittena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igara). 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peña y Gofu, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterria, 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
Rinon. 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

Salaberria Siderria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saldaña. Calzada Vieja de Alegamieta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437658
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubizarra. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425882

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 6-10 (Centro). 943 42 42 10

Siderria Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo. 943 217323
Siderria Donostiarrak. Enbelaín, 5. 943 420421
Siderria Intxaurrenond. Pº Zubizarra, 27. 943 282074
Slabon Café. Urbietela, 44. 943 464208
SM Café. Urbietela, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baroja (Benta Bern). 943 90 11 90

Staaf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Henz, 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
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282204
Telpeiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telpeiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telpeiza. Casco, 2. 943 431377
Tendido 5. Secundino Ensaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESTATXO

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

Trubuna Norte. Mª Dolores Aguirre, 22. 943 272623
Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Tindoki. Gran Vía, 28. 943 298952
Tinpapara. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Tinpapara Sagardotegia. Illarriberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456860
Txiskuenpe. 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. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urriolain. Carlos I, 16. 943 450410
Urdin. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 6. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urburi-Bi. Bermingham, 17. 943 277355
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrañaga, 49. 943 392463
Vía Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurre. Iparagaira, 6. 943 774570
Vintoceta Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zagui. 31 Agosto, 28. 943 428484
Zapu. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. I. Rodi, 79. 943 274623
Zen Fusion. 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

¿ABALZISKETA

Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572
Nanarri. Larrazit auzoa, 943 655815
Ostatu. Ceta, 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

¿ADUNA

Aburuz Sagardotegia. Goltburu auzoa, 943 692452
B. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253
Urtiza Pol. Urtzi, 943 653396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

¿AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altiverri. Ubeugun, z/g. 943 830782
Aristerrazu. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeugun, 943 890125
Ashé. Bº Santia Erreka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Oksaloegia, 943 835465
Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkanio auzoa, 943 313606
Izarra. Urdaneta, 943 313867
Izeta Asador. Bº Elkanio, 4. 943 313693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanus Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Siderria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

¿AIZARNAZABAL

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

¿ALBIZTUR**ELANE**

Los mejores alubios en un bello entorno
Entrada de Albiztur. 943 65 23 14 - 65 43 51

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

¿ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Isakiña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

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

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

¿ALKIZA

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

¿ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

¿ALTZO

Arandia. Segrebebe etxea, z/g. 943 652262

¿AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Bartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aile, 8. 943 653197

¿ANDOAIN

Arieta. Arieta, 5. 943 593084
Bámbola (ceizarra). Plaza Goltz, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eder, 2-4. 943 593600
Imunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Ihurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztainaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goltburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizarn. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpirdi Siderria. Bº Leizatz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goltburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traieru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Alta Laramendi, 943 591604
Txerota. Goltburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

¿ANOETA**BENTA ALDEA**

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

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

¿ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarrén, 15. 943 787051
Larra. Kalebarrén, 17. 943 787068
Lekeu Berri. Irriño Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuzi, 6. 943 766349

¿ARAZMA

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

¿ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Aide. Bº Galariza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandak, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikus. Bº Aizta, 943 791668
Zaria. Pº Araba, 20. 943 788695

¿ARRASATE

Aldape. Iburriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenaño. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizkiza). Arimuzuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Malakoa, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastika. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatós y hamburguesas caseras
Olatz, 25. 943 04 43 88

Gaindegil. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aile Degustación. Iburriotz, 33. 943 791115
Gran Mariala. Olatz, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanzpazar. Kanpazar Gaiña, 943 582912
Katade. Poligon Katade, z/g. 943 771080
Larriñetxe. Bº Udaia, 943 792215
Lorategi. Iburriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iburriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792125
Muxar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udaia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
Bº Unibarrí, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gessalbar auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatz, 12. 943 795650
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatz, z/g. 943 772004
Uperan. Garagarza, 2. 943 790658
Urrin. Unibarrí Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udaia, 943 791250

¿ASTEASU

Ihuri Ono. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxetandú Siderria. Zeballaita, 11. 943 692222
Olareña Goltz. Goltzabarra, 943 690251
Paxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasa Siderria. Betailara auzoa, 943 690283

¿ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Olatz, 57. 943 333333
Almirena Siderria. Camino Petriñegi, 4. 943 336999
Ameia. Poligon 26, 943 551638
Astasne Siderria. Txontokietak, 13. 943 551527
Baitzama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartu Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Buensventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alta 2, 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia Alarabidea, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago Etxe Baserra, 943 555697
Gartzategi Siderria. P. Martutene, 139. 943 466674
Goiko Iurret. Furi Enparante, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ikatzeta Barrena. Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia bilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserio Muiagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabeto plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Nakia. Nagusia, 40. 943 550338
Mendixto. Alta Bidea, z/g. 943 557202
Mendizabal Sida. Oñate, 1. 943 555747
Nakia. Nagusia, 18. 943 551007
Nina Siderria. Txontxoketa, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Azconadain, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. P. Aguirregara, 943 553199
Petritegi Siderria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezoila Siderria. Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyartide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako bilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalede Etxea, 943 330033

// ATAUN
Latzarusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elencena, 59. 943 180037
Urbaiterio. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Heribarrera, 1. 943 180033

// AZKOITIA
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Bassterretxe. Bassterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexit. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geikoi. Trembeideren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaltodon. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboak)
Isidro. Angeru kalea, 16. 943 852003
Iurret. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziaz. Alzupuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torra. Donibane, 10. 943 857666

LATZ
 Pinboak, raciones, vinos... y ambiente nocturno
 Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Alzupuru auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Alzupuru etorbidea, 9. 943 025714
Takuk. Kale Nagusia, 81 (Pinboak)
Txitxigoff. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pinboak)

// AZPEITIA
Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinboak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Antea. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera 1. Enparan kalea, 6. 943 814466
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Esti. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinboak)
Diz-diz. Enparanta nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostata. B° Itzarpeza, 24. 94381128

ETXE - ZURI
 Pinboak, raciones y gran variedad de bocatos
 Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

Iraurgi. Idonelson Gurrugaitza, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juantxo Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloikale auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta bidea, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Lioika Hotel. Loloikale Hiribidea, 8. 9435151616
Nikea Hotel. Loloikale Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarribi. Harribidea, 48. 943 812071
Orgetzuri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinboak)
Orbegozo. Nuarede auzoa, 943 810509

MENDIZABAL
 Carnes y pescados a la parrilla, pinboak, xexina...
 Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinapsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pinboak)
Ptxko. Pablo VI, 16. 943812040 (Pinboak)
Pizza Spring. Itaki Auzoa, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Urranga. Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jatetxe Aterpetxe. Hiruginea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Alsengin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Irujo, 11. 943 889210
Basakana. J. Miguel Irujo, 11. 943 882023
Bidulzu. Pza. Bidulzu, 2. 943 885975
Kizki denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 09158
Goierialdea. Carretera G-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruari. J. Miguel Irujo, 11. 943 885652



CASTILLO HOTEL
 Cocina tradicional, Banquetes Celebraciones
 Ctra. Madrid-Irujo, Km. 417. 943 88 19 58

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irtzar etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jaiki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Pizapea. Pza. San Martin, 943 882997

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

Rubiorena. Zaldizurreta, 7. 943 885760
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbargorri. J. Miguel Irujo, 7. 943 886949
Urkioia. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

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

// BERASTEGI
Arregi. Henriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA
Agirreñeta. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibarra, 37. 943 765099
Azpeitzi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angiozor, 8. 943 765574
Burgon Oriental. Fraixkuzuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraixkuzuri Enparantza, 1. 943 763851
Exagui. Mahastretxe, 1. 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 pinboak
 Mahastretxe, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amillaga, 6. 943 761559
Ixaun. B° Elosi, 6. 943 853250
Jam. Santalalaz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

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

POL-POL
 Pinboak, bocadillos, raciones, bravas...
 Domingo Iteala, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mexikabegi, 1. 943 763953
Torrekoa. Ibarra, 37. 943 765099
Txarantxa. 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. Goikoebea, 34. 943 683078

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

// DEBA
Aisia Daba Taloastotegia. Markiegi, 6. 943 680052
Alvarez. Solagoin, 14. 943 191287
Azizte Kalefitegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azizte. Azizte bidea, 6. 943 121854
Bordabro. Pza. Zestenzuela, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibarra Etxea, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191973
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

MAZZANTINI
 Pinboak y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagin kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

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

Zalburi. Pza. Arakistain, 9. 943 192003
 (Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR
Aguiñasp Mesón. P° Urquiza, 22. 943 200608
Aritola. Pza. Urquiza, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
 Pinboak, vinos... y buletones a la brasa
 Estazio, 7. 943 2070 32

Azitain Asador. B° Azitain, 6. 943 121854

BOSSA
 Más de 50 bocatos en pan recién horneado
 Egoain, 7. 943 20 67 53

Birjiñape. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arraguea, 4. 943 121650

FOXTTER
 Pinboak, bocadillos y hamburguesas
 Plaza Barria, 6. 943 12 12 55

Guri-Guri Asador. Arrageta, 1. 943 120865
Iñaki Sagardotegia. Añeta. Oñate, 3. 943 206844
Ixaia. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

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

Josean Cafeteria. Paseo Urquiza, 22. 943 200608

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

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

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

Maitane. Campo de tiro, B° Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarite. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO
 Pinboak, raciones, platos combinados...
 José Antonio Iturriz, 1. 943 56 70 36

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. P° Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 17. 943 208999

PAULANER
 Pinboak, cervezas y especialidades alemanas
 P° San Andrés 3 bajo. 943 20 13 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO
 Desayunos, pinboak, raciones, bocadillos...
 Urquiza plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA
Bola-Toki. Artetale, 4. 943 768284
Espaloia. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñateko. Añeta Auzoa, 943 176122
Ollakuri. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742935

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

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harribi. Olaso, 9. 943 741244
Herruzuri. San Pedro, 4. 943 066025
Ibai-Oñdo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lambroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Loren. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mimbete. Zona deportiva Mimbete, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xiloini, 1. 943 748531
Txarriduna. Ermarandibe, 1. 943 740793

USUA
 Pinboak, hamburguesas, huevos rotos...
 Giza Eskubiden parkea, 1. 943 25 60 28

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

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
 Especialidad en pinboak y cazuelitas
 Erdikale, 11. 943 17 64 03

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ciaboga. Pº Colón, 46, 943 619507
Corner. C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pinxtos
Antizaran, 34. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tahallas Landabandir, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Laísa, 8º Behobia. 943 622629
Errata Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebane. 8º Olaberria, 51. 943 621962
Faishn. C. Com. Behobia, 12. 943 634100
FERTN's. Comp. Comercial Behobia, 12. 943 632766
Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gure Burdala. Aduna, 5. 943 613176
Gure Muxia. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Elzeja. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayra, 3. 943 628790
Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibariako Olagorri. 8º Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leuburnboro, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendibail, 943 639615
Indian Palace. Sita. Elena, 4. 943 632184
ihaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

INAKI

Pinxtos y menús del día
Gabinia, 3 (Poligono Ventas) 943 63 52 17

Iligo Lavado. Ficoba, 943 69639
Iruno Atxetia. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pl. Urduñabia, 4. 943 621059
Jauzibia. Kaskotege, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibail, 943 639831
Karrakuka. Polig. Leuburnboro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 943 630481
La Agrícola. Alzuakatz, 1. 943 626561

LA BELLOTTA

Platos y pinxtos con jamón ibérico
Centro Comercial Txingudi, 943 62 53 30

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Caza Riojana. Belsokenea, 92. 943 628447
La Liave. Fuenterrabia, 4. 943 618357
La Rotunda. Junkal Landabandir, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibail, 943 639831
Lagun Arlean. Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mouriñe Miteleana, 2. 943 619786
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 21. 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberr. 8º Bidasoa, 16. 943 623977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pinxtos...
Nagusia, 12. 943 62 11 95

Marioño. Zubelzu, 6-8º Anaka. 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meñon del Jamón. Fuenterrabia, 13. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Moreno. Papandea, 2. 943 621395
Nagusia. Junkal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Jirabarra. Gabilra, 13. 943 634048
Nara. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sarozaratz, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Doki. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Anderragaitza, 1. 943 622890

Ortizari Cerveceria. Luis de Urzuan, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eheria, 3. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sita. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandir, 30. 943 630039
Pizza Pesto. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 9. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 9. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romero. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. 8º Behobia, 26-27. 943 633557
Siniriri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegon. Fuenterrabia, 3. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Inigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

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

Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mº Junkal Landabandir, 36. 943 621288
Txakola. Pza. Eheria, 3. 943 618382
Txakola. Laretxubi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txieta. Fuenterrabia, 5. 943 619377
Victoria. Arbesko Ertara, 19. 943 620795
Vignina. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollmer. Arbetxo Ertara, 5. 943 611992
Wauerna's. Behobia, 4. 943 628990
Yong Feng (japones). Zubiaurre, 4. 943 616445
Zaisa. Avda. Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Auzuparra. Nagusia, 12. 943 629708
Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Lasikabar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 87614
Nautico. Nagusia, 27. 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39. Iztar, 943 199370
Ixtaspe. 8º Iztar, 943 199401
Iztar. 8º Iztar, 943 199061
Kanala Hotel. 8º Iztar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeos
Amiolo auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

Cuicada oferta culinaria, bodas y banquetes
Galatzada, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Martari, 19. 943 199397
Txiurri-Txiurri Siderria. Martari, 943 199389
Txinoin. Martari, 19. 943 199056
Urberu Siderria. 8º Ertara, 2. 943 199237
Zubikarai Buru Gorri. Muxiarbe, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abeñd Cerveceria. Pablo Mutozabal, 5. 943 372089

ARKUPE

Pinxtos, huevos rotos y tostas
Largonea, 1. 943 37 17 42

Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugatti. Pº Hipodromo, 2. 943 371412
Buggy Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Epel. Gokiale, 1. 943 362701
Erekatoko. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Batarra, 1. 943 361404
Jalea. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekote Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 13. 943 369356

Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Iturbide, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camino Ilarrabazte, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13. 943 362720

ROUTE 33

Comes y pescados a la parilla, menús, pinxtos.
Avda. Oria, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkulu Iturbide, 15. 943 370192
Zaldia. Pº Hipodromo, 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Ertara Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirgoien, 4-6. 943 888308
Gerniko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierketa auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendi, 2. 943 880805

ZELATA

Desayunos, pinxtos, sandwiches, raciones...
Uhaiz, 1. 943 88 24 85

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri. Legazpi Industrialdea, 943 730600

BAR-RESTORANTE

AZPIKOETXE

Jatetxea

Eguneko menua
Karta
Pinxtos bereziak

Azpiokoetxe, 1. 943 731387, LEGAZPI

AZTIRIA

ERRETEGIA - ASADOR

BASENRI GUREKO SINAIAZIANTEA
COCINA TIPICA VASCA

Santa Marina auzoa 943 73 30 22

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Eparantzak, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 10. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
Txepetxa. Aizkorn, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

Pinxtos y raciones "de cuchara" con mimo
Euskal Herria Eparantzak

// LEGORRETA

Aulia Siderria. 8º Guadalupe, 13. 943 806066
Bartzelona Esmola auzoa. 13. 943 806206
Guadalupe Taberna. 8º Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, 943 715164

Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdureros frescos
Tomás Garbizu, 21. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Camino Elortegi, 21. 943 52 54 41

Ereke. Gatzainzuketza, 21. Polig. 108. 943 490087
Erekealde Siderria. 8º Gatzainzuketza, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Leuburnboro, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 526980
Irtarte-Enea. 8º Gatzainzuketza, 943 529989
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526980
Izail. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubio, 9. 943 521966
Katalde. Pointzenarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezairra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatelea. Urne, 21. 943 511888
Mariuko Taberna. Domitane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
8º Gatzainzuketza, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gatzainzuketza, 943 490285
Sagazulo Siderria. Alto de Altamira, 21. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Txili. Zubio, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 13. 943 344262
Zubitzo Mendiak. Zubio, 17. 943 616443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, 21. 943 672616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 943 682256

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzadiel. Mendarozabal, 21. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2 - Garagarza-, 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierma, 1. 943 801507
Oire. Ergena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 943 801166
Patri. Lierma, 1. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartziki. Conde de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. 8º Magdalena, 9. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, 21. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 21. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. 8º Magdalena, 929 105733
San Juan. 8º Laranga, 13. 943 603167

TXIRLATXO

Pinxtos, raciones, paellas, pollos asados...
Muelle, 21. 943 19 50 70

Zelaitea. Olatz, 21. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. 8º Arriaga, 943 491230

Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783

ALBISTUR

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

Anizeta, B° Altzibar, 943 490306
Aristi Asador, B° Ugaldete, z/g, 943 492558
Aristizabal, Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizepe, B° Ugaldete, z/g, 943 493088
Autogiri, Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio, Aran Eder Bidea, 16, 943 491340
Bide Alde, B° Ergoien, 943 521661
Bidebarte Siderria, Aragoi-Nucleo, z/g, 943 492101
Bikain, Zuzarnabar, 9, Ugaldete, 943 492749
Erreka, Casa Errekalde, 943 490067
Esnitz, Zuzarnabar, 72, Ugaldete, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oñartzun
Purbuetoemeka kalea, 2, 943 49 32 26

Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491029
Ganbara, Etxe Bidea, 2, 943 494256
Gofer, C. Com. Carrefour, 943 491241
Gofa, Etxe, B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador, B° Ugaldete, 943 491100
Irriberi Asador, Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide, Elorondo, 20, 943 490021
Iruandere, B° Altzibar, 1, 943 490535
Isasi Siderria, Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo, Tormola, 21, 943 491254
Laila, Landebe, 3, 943 493839
Lintirin Hotel, Ctra. Madrid-Irun, km 469, 943 492000
Lushie, Ugaldete, 943 492101
Marcos, Zelaiamu-Polig, Ugaldete, 943 494390
Masusia, Oñate, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Iruñita Bidea, 2 (Ugaldete), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria, Cant. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oñartzun, Merka Oñartzun, 943 493020
Miren Barbera, Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atamix Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196
Oñate, Tormola, 2, B° Ergoien, 943 492050
Oliden, Polig. Lintirin, z/g, 943 493901
Ordo Zaki Siderria, Caserio Ordo Zaki, 59, 943 491686
Paki, B° Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa, B° Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490674
Toki Alai, Bizarría plaza, 2, 943 492120
Toki Ona, Zuzarnabar, 24, 943 490074
Tolara, Tormola, 20, 943 490071
Trekui, Argite Bidea, 15, 943 260402
Txikiard Sagardotegia, Jelsagorria Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel, Madalaburu Bidea, 15, 943 260531
Zuberoa, Bekosoro, 1, B° Iruñitzi, 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta, Olaberría kasko, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun, Km.47, 943 88 19 58

Garbo, Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna, Cari de la Cruz (Iruñe), 943 886584
Zaldia, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 9, 943 781699
Bakitz, Garbail, 17, 943 782483
Beldatza, Oñati zubaitza, 54, 943 780401
Etxeberria, Kaleberría, 19, 943 780460
Etxe-Aundi, B° San Pedro, 943 781956
Galicia, Atzeko, 17, 943 782208
Garoa, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goiko Benta Hostal, Arantzazu, 943 781305

Hotel Santuario, Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñitzi, Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Etxe, B° Oñate, 83, 943 781896
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353
Milikua, B° Arantzazu, 943 781304
Oñakua, Oñakua, 8, 943 782292
Soraluze, Ctra. Arantzazu, km 11, 943 781303
Torre Zumeltze, Torre Zumeltze, 943 540000
Oñakua, Oñakua, 8, 943 782292
Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Soraluze, Ctra. Arantzazu, km 1, 943 716179
Torre Zumeltze, Torre Zumeltze, 943 540000
Urbia, Errekalde, 32, 943 781192
Urbiko Fonda, Campa de Urbia, 943 781316
Urrinbo, Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
Urtiaga, Urbani, 33, 943 780814
Zelai Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz, B° Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzazu, San Andres, 13, 943 882822
Itxune, Garbaila, 14, 943 168484



// ORDIZIA

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui, Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Uñane, 4, 943 160241
Potitoka Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304
Tximista Siderria, Gudariñ Etorbidea, 2, 943 881128
Txindoki, Etxezarreta, 3, 943 880409
Zubili, Gudariñ Etorbidea, 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
Aizpea, Casa Rural, S. Martín, z/g, 943 835419
Anari, Ondarreta, 16, 943 019438
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309
Ardora, Ondarreta, 67, 943 134835
Arkitaz, Abeslari, 4, 943 831657
Errota, Oleskagea Auzoa, 943 890197
Goizko Cafeteria, Alta Ierundin, 33, 943 832855
Hotel Rest. Batea, Hondartza Bidea, 1, 943 894440
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g, 943 830302
Kafiteña Asador, P° S. Martin, 943 814707
Kolón Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475

Loretxu Asador, Eusko Gudaria, 18, 943 830007
Oliden, Oñatekale Auzoa, 44, 943 830883
Oñate Benta, Camino Uño-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador, B° S. Martín, z/g, 943 580058
Sarasa Asador, Eusko Gudariñ, 29, 943 830005
Txalupa, Antillako hondartza, z/g, 943 860634
Xixario Asador, Eusko Gudariñ, 2, 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA

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

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7, 943 399009
Alkatebe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxeta, Arraunlari, 30, S. Pedro, 943 393994

ARKUPEBERRI

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

Arri, Zumalakaregi, 1, Antxo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalante, 21, Antxo, 943 521552
Botero, Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia, P° Euskadi, 11, S. Pedro, 943 398027
Cantina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 51003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g, 943 522525
Casa Cámara, San Juan, 79, 943 523689
Casa Mirones, San Juan, 80, 943 519271

Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dñi, Harnetxetxe, B° Antxo, 943 511100
Dax, P° Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Marones, Blas de Lezo, 16, 943 520507
Donostiara, Euskadi, 1 - Trintxerpe, 943 399071
E-16, Eskalante, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri, Zumalakaregi, 10, Antxo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23, Trintxerpe, 943 404424
Erdibana taberna, Arrangadi, 8, 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trintxerpe, 943 390357
Errekatxu, Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskalante, 9, Antxo, 943 525696
Ezer, Eskalante, 40, Antxo, 943 513362
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goierri, Eskalante, 36, Antxo, 943 510019

Gure Borda, Arraunlari, 36, S. Pedro, 943 391846
Guria, Arrangadi, 5, Trintxerpe, 943 394026
Itziza, Nafarroa Etorbidea, 17, Antxo, 943 513300
Iparra, P° Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña, Eskalate Etorb. 18, Donibane, 943 399043
Juanito, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardina, 29, Antxo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leandio, Oñate, 8, Antxo, 943 515414
Marisul, Etxabide, 18, Trintxerpe, 943 394751
Maritxu, Euskadi Etorb. 2, Trintxerpe, 943 399062
Matxet, Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6, Donibane, 943 528383
Muguruza (Falcon Crest), Torre Alze, 8, 943 394944
Nicola, Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel, Arrangadi, 2, 943 247608

Ongi Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
Pibitxuko, Eskalante, 118, Antxo, 943 520770
Remeral, Eskalante, 40-42, Antxo, 943 520302
Terranova, Aukume, 2, Trintxerpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziabaga, San Juan, 91, Donibane, 943 510395
Zorzano, Etxabide, 96, S. Pedro, 943 399120

Ongi Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
Pibitxuko, Eskalante, 118, Antxo, 943 520770
Remeral, Eskalante, 40-42, Antxo, 943 520302
Terranova, Aukume, 2, Trintxerpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziabaga, San Juan, 91, Donibane, 943 510395
Zorzano, Etxabide, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27, 943 801377
Izkiña, Zubano, 17, 943 800251

// SORALUZE

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

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649



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

Amaroz, B° Amaroz, 10, 943 671296
Ametz, Larramendi, 1, 943 675405
Asteasuara, Herreros, 18-20, 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia, Martín Jose Iraola, 4, 943 016797

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, Arostegia, 16, 943 673381

Bidebide, Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
Oña 2, bajo, 943 65 49 21

Burrutzi Asador, San Francisco, 3, 943 650559
Café Iruña, Gortiti plaza, z/g, 943 016655
Casa Julián, Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Julián, Zumalakaregi, 7, 943 654759
Eguzkitza Siderria, B° Usabal, 35, 660 654317
Ekalitz, Amaroz, 9, 943 673887
Euskaltz, Plaza Gudarri, 16, 943 655655
Frontón, S. Francisco, 4, 943 652941
Gorrotzategi Gozategia, Plaza Zaharra, 7, 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2, 943 655370

IKATZA

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

Iargi, Plaza Gortiti, 1, 943 654229
Iratzo, Pablo Gorosabel, 29, 943 675237
Iruña, Amaroz, 10, 943 119828

IRRINTZI

Pintxos y bocadillos
Ctra. 3, 943 65 43 34

Isategi Siderria, B° Aldaba Txiki, 15, 943 652964
Izarpe, Oña, 6, 943 655757

JOKEL

Pintxos, raciones, parrilla... y excelente torrazo
Martín Jose Iraola, 10, 943 11 60 17

K - 2

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

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

LANBROA

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

Larrea. Lurrarrendi Aldea, 15. 943 675988
Menú Añe. B° San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbeila Taberna. P° Errentin, 10. 943 016780
Ortizida Taberna. P° Marín, J. Irujo, 64. 943 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurrarrendi, 8. 943 596486
Sausa. P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana & Solana. 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Triplete, 1. 943 108800
Tolosaldeia. N-Irún-Madrid, km 432. 943 605656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 657772
Uzturre Taberna. P° Alin, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumaia. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Inazabal, 21. 943 330525
Aituna. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Gobiuru, 37. 943 552036
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi. B° Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 537557
Eubeteta Sidrería. B° Oztaran, 34. 943 556981
Ergioin. Ergioin, 26. 943 551089
Eula Sidrería. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería. B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Urmieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñamene Sagardotegia. B° Ergioin, 18. 943 556683
Oñil. P° Ergioin, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Sidrería. B° Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Eubeteta Baseria. 943 556981
Zaldundegia. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldepa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



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

EIRE

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

ETXABURU MERENDEROA

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

Etze-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kalea. Jokabegi, 6. 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensalados, bokatós... y cervezas
Areizaga, 18. 943 96 33 76

JAI-ALAI

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

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

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga, 31. 943 366710
Anbeto. Zubiaurrena, 6. 943 370344
Aratzain Eregia. Aratzain Baseria, 943 366663
Atzea Jauregia. Alizzenza, 1. 943 371150
Bordatxo. Zubiaurrena, 1. 943 371042
Castañeta Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleja, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidrería. B° Txoko Alde, 943 371649
Irakto. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kuentene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Polígono Ugalde, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekañe Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Trapagailu. Santa Euxenia, 943 362734
Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erratzu, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinbaga. Irazu, 6. 943 361398
Txipri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txiristrira. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdairu Sidrería. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Exendond, 943 690296
Aulustza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasko Plaza, 943 691210

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Oñabuko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txiki Erdi. Erratzu, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Uripel. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkuruko. Olleta Agnolada, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uniko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825

ALAI

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

Alameda Hotel. Seibimenaeta, 4. 943 830143
Amala. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzea Parka, 2. 943 834959
Argui Txiki Asador. Argui, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834453

AURRERA

Pintxos, cozellertes y cocina casera
Egana Kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibimenaeta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

BASARRI

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

Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262
Berazal-Berri. Talai Mendí, 73. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

CASA IZARO

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

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890096

ETXAIZ

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

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

EUSKALDUNA

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

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi kalea, 10.

ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos
Zelai-Ondo, 23. 636 41 71 99

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

ITXAS-LUR

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

JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada
Iparikalea, 13. 943 41 32 46

Kandela. Torre Luzea parka, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Menditua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patibuko, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Milveitena, 27. 943 834561
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Oztazeta. Sta. Clara, 5. 943 131245
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pia. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolondegia. Talai Mendí, 728. 943 132750
Tesorero Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiri, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldia. 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

OTZAUURTEKO BENTA

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

Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidrería. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irurakarte-Gain. 943 801013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udaleteko Plaza, 943 801799

// ZESTOA

Agustin. Ukena, 5-8. 943 147194
Aranburu. Urrutikoebea, 2. 943 148005

ALKORTA

Menú del día, hamburguesas y tartas caseras
Erti Kale, 7. 943 1486 06

Arcoana Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Bañero de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekotxo Mendoterre. Ireta, 943 147344
Ireta. Errota ebea, z/g. 943 147067
Katzola. Caserio Katzola, z/g. 943 147684
Landa. Ireta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Ireta, 2. 943 147198
Portu. Ertikale, 1. 943 147098
Txinduri. Karmengo Aua, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Atzulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belaritz Jan. Beibategi Baseria, 943 696480
Elzondo Pantibakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zuzunkil-Asteasu. 943 69 3750

Passus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Edor. Balmogendi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabita Ebeazeta, 29. 943 862073
Bedua Asador. B° Bedua, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardoteaga. Julio Beabide, 2. 943 574986
Iruñedi. Txikiardi, 38. 943 861390
Jorasti. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Uxela, 8. 943 862517
Lagun Arte. Estazio, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Monsoro. Ctra. G-2653, km 7. - Oñena, 943 147683
Talai-Pe Asador. Dura Zumaia, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

Pintxos, raciones y Jamón ibérico
tustarriak, 943 65 82 89

Zalla. Uxela plaza, 3. 943 862387
Zalai. Playa de Itzurru, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Ireta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Allexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Etxola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BERRI

Pintxos, bokatós y hamburguesas caseras
Soraluze, 943 25 29 06

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri. 943 721211

Eskiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argixo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

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 Archeli 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 Antxo. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, rebozada, 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 **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Roujé** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Urantz, **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 **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De bixipirón, 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 | patxilarranaga@telefonica.net

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.



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 **Jamones ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León**, **Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...). **Carnes congeladas** -también reservan en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal...) y una gran variedad de **Vinos** (Rioja, Navarra, Ribera, Rias Baixas...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering**.



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

ZUBIETA, 2 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 44 07 70

En pleno centro, **en primera fila de la Playa de la Concha**, el Hotel Londres combina desde el siglo. XIX el encanto con el lujo más actual. Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en 1999, cuenta con 4 salones de gran capacidad que se pueden configurar según sus necesidades, poniendo a su disposición todo lo necesario para organizar perfectamente sus compromisos, desde convenciones hasta bodas. El **bar Swing** y el **restaurante la Brasserie Mari Galant** completan la oferta del hotel. (Ver información en esta misma publicación). **Precio Orientativo** Habitación doble: 110€ (Temporada Baja) y 202€ (Temporada Alta).

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

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

DE PINTXOS
por Gipuzkoa ²

JOSE L. LAFITIA
RITXAR TOLOSA

 ZUM
edizioak



20€

ENCÁRGALO
EN TU
LIBRERÍA
HABITUAL

O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM

 ZUM
edizioak

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