



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMÍA
MEJOR LABOR PERIODÍSTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

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

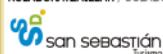
Ekainak 16 de Junio: **Gran Final.** Disco Bataplán, 16.30 h.

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

ANTOLATZAILEA / ORGANIZA:



KOLABORATZAILEAK / COLABORAN:



VIÑA POMAL

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

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión

Mikel Corcera 4

> kolaborazioakcolaboraciones

Burp...! (Arnau Estrader) 6
 Di... vinos (Manu Méndez) 6
 Esencia de vid (Dani Cormán) 7

> berrigoxoaknoticiasconsabor

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

> azaleanenportada

Lasa (Bergara) 10

> euskadigastronomika

Potenciando la gastronomía vasca
 desde la calidad 12

> pilpileanaldente

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 Cortá: Mejor
 Crianza 2015 de Rioja 20
 Todo listo para el Campeonato de
 Pintxos de Gipuzkoa 26

> comiendocon...

Angelita Alfaro 22

> kartaraalcarta

Casa Urola (Donostia) 24

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondoian.com ... 29

> gipuzkoanonjan?

Guía de TODOS los restaurantes
 de Gipuzkoa 52

> placeresgastronómicos

Tiendas de vinos y delicatessen 60

> loengindormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62

 **ZUM** edizioak



// azalaportada

“Foie caliente con garbanzos y hongos”

(Restaurante Lasa. BERGARA)

Receta en pág. 11

// Seguimosdepintxos

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 Ondoian.com, así como sobre la cata-mariadje 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 ferocia 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 hilaberto batzatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragarizten 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.

Ondoian.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, **Estanislas Leszczynski** (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 XIV**, 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 CHOCAS CON LOS CONCEPTOS DE LIGEREZA Y POCAS CARGAS 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 milhojas, 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 Pavlova**. 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 dulzón 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

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

Muntxori 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: **Bidassoa 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 cervecería **Falken** de Vitoria. En segundo lugar, la **Amber** de Gross y en tercer lugar, la **Earra** 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, recomendarlos 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)

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

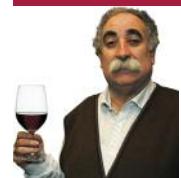
RENOVADA

itu gastronet!

DI... Vinos

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)
Bermingham, 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, traeja barrica a barrica, para la crianza de más de doce meses.

La selección y el coupage 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, especiados delicados de roble francés, vainilla y toffes bien integrados. En boca es sabroso y expresivo, taninos delicados, tostados sutiles de toffes, 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 Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronet!

ESENCIA DE VID

D A N I C O R M Á N

(Essencia Wine Bar & Store)

Zabala, 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 austerio, necesario para que los aromas de sus uvas destaque 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 grandezza 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, sabedores 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 plenos 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 cabecada 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  itugastroweb!

AFTER A GOOD MEAL

Underberg®

...TO FEEL BRIGHT AND ALERT

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

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

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

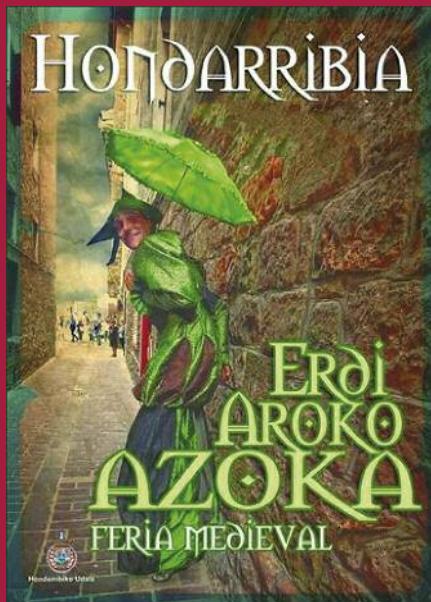


MERCADO MEDIEVAL

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 Medievo, 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 cestería, 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 Caserío. Los domingos de junio (días 7, 14, 21 y 28), la Asociación Gabilta 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



@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen
www.alaignourmet.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 **Beko Errota** de Hondarribia.

Concurso de Txorimalos o Espantapájaros y el VIII Concurso de Queso. Para ese primer sábado de junio, en **Deba**, Merkatz 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 Lurian, 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 Bapatlán 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



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



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi
tf. 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 coulises, 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 Donostia 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 ajolí blanco, 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 alcacarrones y dos hilos de crema de remolacha y pistacho aportan el toque de color y contraste.

Seguimos 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 Cochino asado a baja temperatura, pero a la antigua usanza, es decir, asándolo en el horno a tope, apagándolo, y dejando al marrano reposar al calor del horno apagado durante horas y horas. "Ya no se asa como antes" afirma Koldo. Tras probar su cochino, 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 **Mª Jose Urmeneta y Yolanda Ibañez**. 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 75º.

Cortar en daditos los hongos y confitártlos 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
Zubiurre 35 - BERGARA
(Palacio Ozaeta)
Tf: 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es



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.

Ese 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 alojamien-

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: Natxo 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 Idiazabala, la sidra, el txakoli, la morcilla de Beasain, el monjejo 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 Ermio. Más información: www.tolosaldea.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

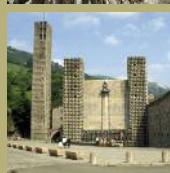
la comarca se unen en unas jornadas gastronómicas, ofreciendo excelentes menús de temporada y organizando visitas a los centros de producción de los quesos, hortalizas y demás materias primas. Debagoiena cuenta, además, con la primera escuela de pastores de Euskadi, Gomiztegi en Oñati. Más información: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

ORSOALDEA: 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 Ondartxo. Más información: www.oarsoaldea-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 Orio, 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 Bisigú Eguna (Día del Besugo) de Orio o el Olagarro Eguna (Día del pulpo) de Zumaia. Más información: www.costavascara.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 atópicos. Más información: www.iraurgiberrizten.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 pintan 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 Riberales 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 concentraremos 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 terreno 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 prodigo 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 GazteluEku); **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 PerretiCO 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 GazteluEku** “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 Irun 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 Ulía** (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 Irun**. 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, Irun, Lasarte, Ordizia, Tolosa, Zumára 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 **Haizea Olhaneder** (Restaurante Xarma), **Josema Azpeitia** (Ondojan.com) y dos miembros de las empresas bacaladeras de Irun, 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 Irun (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 garnach y tempranillo, pero no habíamos tenido ocasión de profundizar en el resto de vinos de la casa, una bodega familiar fundada por **Félix Martínez Marijan**, (apodado “el Corta” -diminutivo de “el cortador”- por la tradición carnícera 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 Nájera, lindando con Cenicero, 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 garnachas 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



20€



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

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

También puedes
adquirirlo por internet
en www.elkar.com

UN LIBRO DE 

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 CARIÑO

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 levataba 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 comieron 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 **Tartalo**, 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** (Kukuxumuxu) 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 chichi" como dice ella: Espárragos con vinagreta, Espárragos rellenos de bacalao, Relleno de Navarra, Menestra, Cordero al chilindrón, Carrilleras, Goxua... en pocas palabras 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 limpitas
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 Vidoretta

(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 Patxiku 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 sucumbido 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 tóxicas de Arrospide con lascas de patata, bacalao confitado y piñones, la Txapela de hongo a la parrilla, las Verduras de temporada en parrillada con tagliatelles de txípiron... 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

Fernán Calbetón, 20 (Parte Vieja)
DONOSTIA. Tf: 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.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 cociones: Tras un aperitivo consistente en unas exquisitas anchoas 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 la 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.

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 Ametzagáñia, 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

restaurante
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 aforados 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"**. **Yosune 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 perretxikos, pintxo que, según hemos oido, se ha quedado en la carta y está causando sensación entre la clientela. **BAR ERKIAGA**. Herreria Kalea, 38 - VITORIA-GASTEIZ. Tf: 945 27 65 08.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



ALEGIA

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



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la panadería, gestionada por Ogi Berri, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **txikipark** hace las delicias de los txikis 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 colección como los primeros vehículos utilizados por la familia amezkettarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS



Txinbarri 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:**

ALEGIA

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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y Mª 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



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



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



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

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Deba-Goienetxe 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 lumajón confitado con ruib de cabra, Lengua 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"



ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 88

www.facebook-ezkiña.taberna



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 triguero), 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 cerdo, de cordero... También tienen gran demanda los **boquillitos**, 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 Arekabaleta, 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**

BEASAINGO BATZOKIA



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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Iñaki Sarabaza**, 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 caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, *Pa amb tomàc*, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su **tarta y su cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como **Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...* **Menú Azkarraga: 9,20€ Menú Metikoa: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

GELTOKI DENDA

BEASAIN

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

BAR, RESTAURANTE Y TIENDA



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

RK JATETXEA



EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO

BEASAIN

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



Arantxa Rancho en la sala, e Iban Mate a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolare, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rabe negro lacado con vinagre viejo, ternera 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 **piqueillos 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 gámbas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumabori a la brasa o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo) Tarjetas: Todas.**



Ubicado en el imponente Palacio Ozeta, 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 chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de molejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Ahummados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Cerdo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta: 40-50€** **Menú del día: 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.

ITURRIGOZO

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

BILLABONA

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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



DEBA

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 vienen 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*, *Cabarrroca en salsa verde con patatas*, *Chuleton a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos**, **platos combinados**, **menús y raciones** como sus míticas *Rabas*. **Carta: 70-90€** **Menú 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, N.º 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabriajatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barneta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuleton de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panbineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche**, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. **Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) Menú fin de semana: 25€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

KORTA ERRETEGIA



MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



Sitio 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 vivos** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces... **Carta: 30€ Menú día: 11€ Menú sidrería: 25€ Mariscada para 2 personas: 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



ELGOIBAR

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



Hace más de 12 años **José 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摸dena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de buey con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...** Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpita 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.**

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de 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; Tortilla de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

GUARDI

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

IDIAZABAL

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



Dirigido por las beasaindarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatxetxea 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 fumaca e Idiazabal**. Guardi abre todos los días a las 6:30 de la mañana para ofrecer desayunos con bolería 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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol** en la **Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de mizuna y Idiazabal, Tortilla 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



RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS



ITZIAR

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



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo deseé, 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, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...*

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

NEREA

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



LAZKAO

UHAITZ, 3
TEL. 943 08 80 88
www.nereajatexea.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. Una 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 Gainturizketa, 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 encuadrado, 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

LEZO

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

PATXIKU-NEA

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 Patxiu-Enea. Sitio en el alto de Gainturizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Enrilia 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 cenas y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luisim"*, *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 Intxastu 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*, *Chiríones 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

ORENDAIN

ERROSIARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

ETXE-ZAHAR



LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

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 succulencia 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 *berzas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuleton 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.**

MATTEO



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

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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 succulenta 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.**

KUKO

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker 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

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



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 txistorra, Lomo, Iberazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...** Destacan también las **Raciones y Pintxos caseros** (**Callos, Alberdinjas, 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 **terraza con vistas** a la pista y al Aizkorri. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking:**

OLABERRIA

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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



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

LA CERVE

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



PASAIA (TRINTXERPE)

EUSKADI ETORBEIDE, 53 (PLAZA GUDARIS)
TEL. 943 39 23 86
www.facebook.com/paulaner.bierhause



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 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 Pintxos, 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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo (Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (De langosta, de bacalao, de txipiron...) y los **Pescados frescos** (Besugo, Rodaballo...) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (Cuaizada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...) La carta de vinos es igualmente remarquable. 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

ORDIZIA

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

ALTAMIRA

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"



ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
685 794 755 - 677 293 697

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llaman 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 temera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bocatas.

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



Con un currículum 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 **Verduritas 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-EEA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS



Iñan 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 Iñan Kamio está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos. Entre las especialidades de cocina de este bar está la *Ensalada templada*, *Ensalada de queso de cabra*, *Entrecot de ternera joven*, *Merluza fresca al horno*, *Bacalao con tomate y pimientos*, *Revuelto de hongos...* en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la *Oreja de cerdo rebozada*, y otras especialidades como *Manitas de cerdo*, *Revuelto de hongos*, *Merluza a la romana*, *Kokotxa con patata panadera*, *Brocheta de txipirones*, *Tortilla de patatas*, etc. **Los jueves, se ofrece pintxo-pote a partir de las 7.**

TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67

TOLOSA

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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



Txemari Esteban, actual campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podemos 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*, *Terina casera de foie con higos, manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y marinado 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

PARRILLA Y TRADICIÓN DE LA MANO
DE IÑAKI ANGUIANO



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*, *Antxoxas 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 *Albondigas*, *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.

TOLOSA

SAN ESTEBAN AUZOA, 39
TEL. 943 65 17 99
688 61 49 90

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostatua cuenta con una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales** que delatan su experiencia: *Ensalada de perdiz escabechada*, *Verduras salteadas con caviar de tomate*, *Arroz cremoso de hongos y espinacas*, *Salteado de txipirones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado*, *Brocheta de txipiron y gambones con arroz cremoso*, *Bacalao a baja temperatura con guarnición*, *Carrilleras de ternera en salsa*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* así como una amplia variedad de platos vegetarianos. Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terraza**, con fantásticas vistas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. Parking. Abierto por las noches.

IRIARTE

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

ZIZURKIL

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

OLENTZO

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

BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRA



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

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.com

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

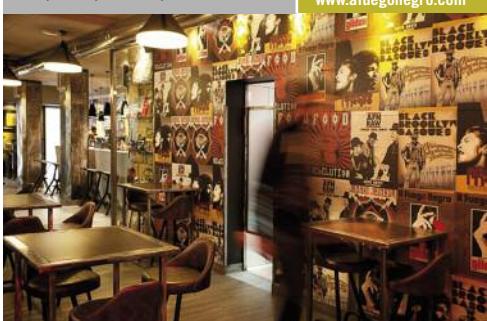


Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como **Ensalada templada de pato con manzana asada**, **Risotto de rabo y foie**, **Merluza a la Vasca**, **Lengua a la Meunere**, **Carilleras con cremoso de hongos**, **Corzo a la austriaca**, **Solomillo Rossini**, **Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas**, **Tatín de manzana reineta...** así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En 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



JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harera. Gaze ekintzaile hauek filosofia horrekin aurerra doaz eta hori da isladat nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritz original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktu errespetatuz. Ongi etorriak gure ebera!

Dastatze menuak: 35-50€.

Atseden eguna: Astelehena.

DONOSTIA

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

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Iker y Xabier Zabala 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** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), acompañados de otras exquisiciones como **Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrodulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cerdo con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...** **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€. **Menú del día:** 11€. **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Clauriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las **Verduras de temporada, acharreadas directamente de Elizondo, Queso de Iruña, Txistorra de Baza**nt, **Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baza**nt...

No se puede dejar de probar la **Koka estilo Baza**nt 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.

DONOSTIA

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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



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

BIDE BERRI

GASTRONOMÍA Y OCIO
EN EL NUEVO AMARA VIEJO



Abierto el 13 de enero en la remodelada zona de Amara Viejo y dirigido por el tolosarra **Axel García**, Bide Berri es un amplio y luminoso local que combina gastronomía y ocio con una variada oferta en la que destacan las **Raciones** como sus apreciados *Calamares frescos troceados* o los *Txipirones a la plancha*, y los **Pintxos** como la *Saltimbocca 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.

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISTA!!

DONOSTIA

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*, *Croqueta 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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a 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 pionera en Donostia, 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.

DONOSTIA

C/ OQUENDO, 1 (HOTEL M^a CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89
www.restaurantecafesagon.com



CAFÉ VIENNA

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 Tarrio 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 Molenti, de Torino. Para acompañar al vermouth podemos optar por diferentes opciones de **picodeo** 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



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

DONOSTIA

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

CASA ALCALDE

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 Bartzán 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, Txipiron a la plancha...** y ahora **nuevas raciones** como **Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras...** así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuleton**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes Patatas Alcalde. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

DONOSTIA

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

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



“Símpatia, precio, calidad, cantidad y buen ambiente” es el slogan que suele utilizar **Sebas Linieiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Linieiro**, 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 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 Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.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, encontrándose en este momento platos como **Habitas** salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; **Alcachofa y cardo navarro** a la parrilla con praliné salado de almendra; **Kokotxas de merluza** a la parrilla; **Rodaballo** salvaje a la parrilla; **Paloma** en dos cociones, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra 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**, **zurrukutua y panaderas**; **Vieira con crema de ajoiblanco y vinagreta de café...** **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VALLÉS

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

DONOSTIA

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



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa del navarro **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 **celíacos**, 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



EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

DONOSTIA

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



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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Jokin 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 piparrada; Brocheta de salmón, anchoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipiron 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 da 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.

ETXAIDE 4

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

DONOSTIA

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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€. Alubiada: 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 Valenciana**, podemos degustar especialidades como Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinillo asado a baja temperatura, Tentación semífrica 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.

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Embleático 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 Coruñenses. Destaca también la *Lasaña de antoxa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antoxa rellena de piqueillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reservada al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumágorri 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

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 Ezquendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros. Puesto de huerta propia, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Pueros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones*, *Ensalada de txangurro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *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

DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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

DONOSTIA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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) **Chiperones plancha**, **Entrecot o Chuletilas de cordero** y **cocina típica vasca** (**Xipirones tinta**, **Bacalao**, **Bonito con tomate...**). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podemos 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 CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

DONOSTIA

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



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 tabzik**, **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 TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la **Provolella**, 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

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, patatas, aderezado con vinagreta de ibéricos; Txipirones a la plancha con ají limón 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 té 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.

DONOSTIA

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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

MIRADOR DE ULLA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

Pº ULLA, 193 (MONTE ULLA)
TEL. 943 27 27 07
www.miradordeturulla.com



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

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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, Thailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *tofu de la casa o picante*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Wieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolos al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafeteria** 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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y Josexto 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, Cabrilla, 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 *Chirivía Pelayo*, *Kokotxas saltadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokotxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen *sugerencias de estación*, *Cordero asado por encargo* y *Caza en temporada*. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un amplio aparcamiento privado. Destaca su *cuilada carta de vinos con más de 250 referencias*. **Carta: 50-60€ Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

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 txistorra, patatas y huevos de codorniz...) *Raciones* (Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, *Pulpo...*) *Pintxos* (Croqueta de jamón, *Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaghettis 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.

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 **Tataki (de solomillo o de atún)**, la **Tempura (de verduras, de langostino o mixta)**, o los **Pinchos (de pollo, de ternera o de gámbas)**. Todo ello sin olvidar otros platos norteamericanos 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 **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenás**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Chipirones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosas **hacatás** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseras** 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

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 *Chuletilas 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.

DONOSTIA

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

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de Parrilla** en el congreso SS Gastronomika, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágima*, *Habas saltadas*, *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*, *Asado de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas *Croquetas de Txuleta*. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

DONOSTIA

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

TXUBILLO

FUSIÓN VASCO-JAPONESA

DONOSTIA

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



Txubillo

BERTAKO ETA JAPONIAR JUKALDARITZA
COCINA 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 **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: *Tempura de verduras variadas*, *Pescado del día con salsa de pimienta japonesa*, *Tataki de solomillo*, *Presas 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.

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce *"Bob Irimón"*, Joxean Calvo sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en 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, 23. 943 224328

Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752

Aita Marta, Puerto, 23. 943 431398

Akelarre, Pº Padre Orkola, 56. 943 311209

Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alamandegi, Ubirarte, 1, 943 362849

Alberro, Allo Zorragoza, 67. 943 468807

Alberto, 31 Agosto, 19. 943 428884

Albizur, Matía, 52. 943 211801

Aldonando, Eusko Herria, 6. 943 422852

Alderedi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254

Algorri, Pol. Zuatzu - Erratiburu, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C/ Okendotegi, 2 (Martutene) 943 46 02 96

Allerzu, Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 363657

Ama-Lur, Carzuguzano, 7. 943 274584

AMBIGÚ ESTACIÓN

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

Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGÁÑA

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

Anastasio, Bera, 19. 943 426320

Antiguos Gastroteka, José M. Serti, 6. 943 536763

Antonie, Bergara, 3. 943 429815

Añorri Txiki, Arriaga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

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

Aralar, Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardagendi, R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea, Plaza Amekelaz, 9. 943 474246

Aroka, Sierra de Aitz, 5. 943 452192

Artoia, Salud, -Amara Vieja-, 943 460815

Arrai Txiki, Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAUN

El txotxín cintuluz de Donostia
Igara Bidea, 19. 843 98 31 41

Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 451737

Arzak, Alcalde Elosegi, 273. 943 276465

Asia (chino), Segundo Izquierdo, 15. 943 270908

Astelena, Iñaki, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275

Astelena 1997, Eusko Herria, 15. 943 425867

Astizazaren, Irionegi Baserria -Zubietza-, 943 361229

Astoria 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atxoa, Teraza de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22. 943 291150

Barbakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

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

Barraun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajaun, Arroga Hiribidea, 44. 943 367149

BATZAN

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

BAZTARRE

Abierto a los 06:00. Desayunos y pintxos
Virgen del Carmen, 25 (Egía) 943 11 63 50

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

BCN

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

Beartzana, Pza. Easo, 5. 943 474995

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055

Bideleuze, Pza. Gipuzkoia, 14. 943 422880

Bideleuze, Carretera, 24. 943 430314

Bigarren, Isabel II, 6. 943 469239

Biñoz, Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Biñoz, Taberna, Igara Bidea, 19. 943 218078

Biticára, J. Zarautza, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

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

Bodegón Alejando, F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodegón-Aquarium, Pza. J. Cousseau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura de respeto y trabajo duro
Fernán Calbetón, 12 (Pte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balcenica, 42 (Igeldo), 943 210600

Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 212427

Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372

Casa, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6

BOULEVARD 9

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUARDAPLATAS

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

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztibarra, 7. 943 225360

Haizea. Aldamár, 8. 943 425710

HAIZEA

Amplia oferta de pintxos y cazuletas
Pza Sagastieder, 12 (Inbaurrondo)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. C/ de la Hipica, 44. 943 454218

Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600

Hotel Ezetza. Satrustegui, 13. 943 214311

H. Monte Igueldo. Paseo del Gernika, 13. 943 210211

Hotel Nicols. Pº Gudamendi 21 - Igeldo: 943 317665

Hotel Peñiz. Zubiaurre, 70. 943 286103

Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968

Ibai. Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lur. Oñati, 9. 943 333255

Igea. Pza. Ibarra, 2 - Igara. 943 004373

Igeilo Sínd. Gurutzea Baser. - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.

Esterlinas 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlinas, 12. 943 424833

Iñautsi. Pº de Erratubia, 8. 943 311109

Iñautsi. Pº. Zutazu, 4 - Erratubia-. 943 319333

IONOMBI

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

Iraeta. Padre Larraga, 2. 943 272973

Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667

Irigoién Erret. Cam. Petrizta, 10, Zubiaeta. 943 372875

IRUNA

Pintxos, bocaditos, raciones, tostas, ensaladas...
Easo (Centro). 943 45 69 17

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565

Irrintz. Pescadería, 12. 943 424234

Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419

ITURIERIA-BERRI

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

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, viños y cava
San Martín, 30 (Centro). 943 42 83 16

Ibaroparre. Embeltrán, 16. 943 424576

Ixtasalde Asador. Atxotarreka, 83. 943 371585

Ixtase. Iñaki-Alde. - Martutene-. 943 470757

Izagirre. Bidearte Berri Baserría. 943 361470

Izar. Pza. de las Armerías, 12

Izarrafit. Prim, 4. 943 428747

Izañarri. Pº Baratzategi, 3. 943 321019

Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKINA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152

Jolas-etxeak. Avda. Afurra, 44. 943 369026

José Mari. Fernán Calbetón, 3. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juantxo. Enbeltrán, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocaditos, pintxos y menú
Vitoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

Kalaberri. Matía, 50 - Antiguo-. 943 212101

Kalonje. Padre Orkaitza, 8. 943 132521

Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894

Kata. Pza. Sta. Catalina, 3. 943 423243

KAYAK

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

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

KENJI SUSHI BAR

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

Kirkil. Secundino Espana, 45. 943 274936

Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317328

Kikó. Avda. de Zarratuz, 2. 943 31 75 91

Kokotxa. Campanario, 11 - Pº. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

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

Kotsi. 31 de Agosto, 22. 943 429836

Kukurua. Vitoria, Corteza, 1 (H Arizkun). 943 219077

Kursaal bar. Avda. Zumalakarregi, 1. 943 291150

La Alberca. Balleñeroa, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508

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

LA COLCHONERÍA

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

LA CUCHARADE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
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 Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamáta. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Maristeria. Durque de Mendas, 6. 943 536211

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

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larraona, 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 Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
Perla y Gorri, 5 (Gros). 943 28 91 84

La Vaca. Andrestegui, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 18. 943 262937

La Venta de Curo. Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Vida. San Marcial, 37. 943 244150

La Víbala. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zuri. Zabalea, 9. 943 293386

LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270781

La Zubera. Ibañeta, 16. 943 35 2445

Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 27 0549

Lukainategi. Cam. Angera Zaindia, 65. 943 37 1144



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkartea. Inbaurrondo, 52. 943 288246

MAMÍSTIGI

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

Mandarin Zabala, 32. 943 320217

MANDRÁGORAS

Pintxos, raciones, ensaladas, tostas...
José María Sert (Benta Berri). 943 31 26 99

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 31 87 73

Martillum. La Zubia, 33. 943 35 1130

MANEX

Pintxos, cazuletas y bienes menú del día
Vitoria-Gasteiz 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Mariagome. Pza. Mariagome, 1. 943 21 2988

Mc Donald's Breta. C. Com. Brexa. 943 43 1148

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Barbería. Centro Comercial Barbería

Mei Yuan (chino). Mata, 35. 943 21 8275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendiorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 21 2023

Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 27 1258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos

Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo). 943 21 85 03

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos

Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintxos, merlu y cordero y cochinillo asado

Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistos

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla). 943 27 07 07

Monpas Cervecería. Sagüés. 943 277236

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto Club. Usandizaga, 3. 943 28904

MUNTO

Gran barra de pintxos y cocina tradicional

Fernan Calbetón, 17 (Parte Vieja). 943 42 06 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igara, 16. 943 31 07 97

Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 43 39391

NARRIKA

Los mejorbocados destos del mundo mundu

Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel

Reyes Católicos, 6 (Centro). 943 47 05 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 42 07 36

Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 42 24 24

ORIENTAL II

Precio local con alta cocina oriental

Menterola, 6 (Centro). 943 47 05 85

Orlegi. Pertenbe bidea, 23. 943 31 26 01

Ormazábal Eltxea, 31. 943 28 92 49 07

Osimaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 45 1327

Ostadar. Pº Benito, 13. 943 21 9940

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 42 49 59

PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas...

General Artekia, 1 (Gros). 943 28 49 99

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, 1. 943 47 18 33

PAÍS PETIT

Un bako de Catalunya en el corazón de Gros

Bermingham, 25 (Gros). 943 57 26 80

Palacio de Aiete. Gólgota Berta, 27. 943 21 07 01

Pantxika. Muelle, 7. 943 42 1179

Pasaleku. C/ Ilunbe, 11. 943 46 1665

Pata Negra. Isabell, 15. 943 45 0147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y cervezas variadas

San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 6. 943 13 0081

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

Pekín (chino). General Jäuregi, 5. 943 42 8930

Iturrioz. Gran Vía, 1. 943 42 18 03

Iturri

PEPE

Pintxos, raciones, ensaladas, tostas...
Av. Zumalakarregi, 3 (Antiguo) 943 11.6733

Perus. 3º Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txule, Eskalante, 118, 943 520770

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

Plaza Calzada Bueso Pastor, 8. Basilea, 14, 943 445712

Politeama, S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuebla, 43 (Igara) 943 21.50.18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki-paquete
Gran Vía, esq. Zurriola (Gros) 943 28.62.56

Ramuntxo Berri, Peña y Goiri, 10, 943 321661

Ravolino, Paseo, 9, 943 228745

Recalde, 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterrabia, 20, 943 421469

Rekalde, Aldamor, 1, 943 430552

Rekondo, Pº de Ijeloz, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Antikulta, 9, 943 228281

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

Rincón, Reyes Católicos, 20, 943 450558

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

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina sin interrupciones
San Marcial, 52 (Centro) 943 43.18.62

Salaberria Sidrería, "M" Salaberria, 15, 943 456311

Salbitxi, Calzada Vieja de Alegoria, 3, 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720

Se Telmo Esp. Gastro cultural, Pza. Zurriola, 943 573626

Sebastián, Muelle, 14, 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42.42.10

Sidrería Ameztegi, Ameztegi Goikoa-Igeldo 943 217323

Sidrería Donostiarra, Elberdin, 5, 943 420421

Sidrería Irakurraondo, Pº Zubizuri, 72, 943 292074

Slabon Café, Uribea, 44, 943 464208

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

Sport, Fermín Cabotón, 10, 943 468888

SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni), 943 90.11.90

Staaf, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 263596

Suhazi, Juan de Bilbao, 17, 943 421780

Sukalde Kultura, Pº de Heriz, 3, 943 227482

Syrah, Pza. Irún, 943 466643

Tambori, Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...
San Francisco, 49 (Gros) 943 29.04.07

Tedone, Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561

Tejería, Tejería, 9, 943 282304

Telexipia, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telexipia, Berrizmendi, 25, 943 286033

Telexipia, Easo, 27, 943 431377

Tendido 5, Secundino Esnola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...
Avenida Zarautz, 85 (Loiola), 943 21.33.08

Tribuna Norte, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 276263

Tutu Tún, S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalupia, Fermín Cabotón, 27, 943 429875

Txepetxa, Pescadería, 5, 943 422227

Tximista, Pza. Constitución, 10, 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42.42.05

Txindoki, Gran Vía, 28, 943 299892

Txingarta, Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txintxueta, Ibarri, 2, Barrio Ibarri

Txitxirri, Isabel I, 943 455960

Txitxueta, Pza. Constitución, 14, 943 282619

Txitxueta, Igeldo, 2, Barrio Ibarri

Txitxueta, Bulevar, Balmaseda, 27, 943 121297

Txitxueta, Gloria, 2, 943 429731

Txoko, Mar, 12, 943 425412

Txoko Asador, Mantilla, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuebla, 53 (Ibaeta) 943 31.67.84

Txomin. Pº Antzieta, 6, 943 451694

TXONDORRA

Cocina de temporada y cuidados pintxos
Fermín Cabotón, 7 (Parte Vieja) 943 42.07.82

Txoxa, Kristobal Balenziaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
Maitia, 5 (El Antiguo) 943 21.11.38

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Plaza Trinidad (Parte Vieja) 943 44.10.07

Txurni, Pza. Constitución, 9, 943 429181

Ubarreneña, Pueru, 16, 943 428352

Udane, Isabel II, 6, 943 45.1401

Ulia, Pío Baroja, 5, 943 317360

Urbano, 31 de Agosto, 17, 943 420434

Urdinola, Carlos I, 16, 943 450410

Ur-Gain, Trento, 6, 943 312606

Urgull, Euskal Herria, 943 423185

Urkabe, Segundo Ispizua, 33, 943 291691

Urkut-Bi, Berrizmendi, 17, 943 277395

Uve Bene, Alas de Robles, 10, 943 460536

Uve Bene, Boulevard, 14, 943 422416

Valverde, Pº Larrañ, 49, 943 392463

Via Foral, Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989

Vidaura, Iparlarre, 7, 943 774570

Vinoteca Bernardita, Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899

Virua, Gran Vía, 12, 943 270305

Warung, Sagües, 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anota pasealeku, 30 (Amara) 943 45.74.36

Xarma, Avda. Tolosa, 123, 943 317162

Zabaleta, Zabaleta, 51, 943 276488

Zaguán, 31 Agosto, 28, 943 424844

Zazpi, San Marcial, 7, 943 506767

Zelai Txiki, T. Rodil, 79, 943 274623

Zen Fusion, Larramendi, 11, 943 451968

ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja) 943 42.34.51

Zorroga, Pº Zorroga, 27, 943 444146

Zubimusu, Logroño, 5, 943 314465

Zumardí, Zumardí pasealeku, 22, 943 393375

Larratx, Larrañ, auzo, 943 652483

Larratx-Gain, Larrañ, auzo, 943 653572

Neiñari, Larrañ, auzo, 943 653815

Iturri, Pza. Baskardo, 8, 943 594044

Gaztaiaga Sidrería, Pº Buruntza, 31, 943 591968

Guiburu Golf Club, San Esteban auzo, 943 300845

Leitzale, Kere, 38, 943 593205

Mizpiridi Sidrería, Pº Leitz, 943 593594

San Esteban, Goburri Auzia, 943 590663

Traineria, Calle Nagusia, 6, 943 593692

Txalaka, Alai, Larramendi, 49, 943 591604

Xertxeta, Goburri, z/g, 943 590721

Xitxibar, Zumaia Plaza, 7, 943 570492

II AIA

Altzondo, Laugain Disem, z/g, 943 832700

Altxerri, Ubequin, z/g, 943 830762

Arriztarrak, Núñez Andatzia, 13, 943 834521

Arraide Sidrería, Ubequin, 943 890125

Errota Casa Rural, Olasokoegia, 943 835465

Iturriola, Plaza Gozategi, 6, 943 834272

Gozategi, Alai, auzo, 943 131606

Izarra, Urdanetako, 1, 943 131867

Izeta Asador, Bº Elkano, 1, 943 131683

Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 886241

Kanua Asador, Ibarra, 11, 943 834322

Leku Asador, Urdanetako, 1, 943 132373

Portu Asador, Santo Ertzaga, 943 894443

Sabidea Sidrería, Bº Santago, 943 835738

Santua Sidrería, Bº Santago, 943 835738

Elizalde, Laugain Disem, z/g, 943 832700

Elizalde, Laugain Disem, 65-43-43.51

Herriko Etxea, Bajos Ayuntamiento, 943 698457

Ugarte, Alzizur 32, 943 651728

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392

Bukol Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204

Ekaitz. Zeha. 943 953343

Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxa, 19. 943 553301

Etxeberria Sidrería. Santiago-Fres Baserria. 943 555697

Gartzietegi Sidrería. Pº Martutene, 1. 943 812001

Goiako Iturri. Foru Eparantza, 1. 943 557867

Guertuza Sidrería. Camino Oláume, 63. 943 552242

Ibai-Lur. Naharra Oláitz, 1. 943 335255

Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554999

Irexa Señorío. Troia ibilbidea, 25. 943 330030

Iriogain Sidrería. Iparlade Bidea, 12. 943 550333

Kako. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Sidrería. Nagusia, 29. 943 330647

Larrarte Sidrería. Caserío Murganori, z/g. 943 555647

Las Vegas. Etxekako plaza, 2. 943 553498

Lizaga Sidrería. Caserío Gartzetegi, z/g. 943 468290

Marxa. Nagusia, 40. 943 550308

Menditzo. Alita Bidea, z/g. 943 357202

Mendizábal. Sidi. Ondarbe Txiki Baserria. 943 555747

Mikaela. Nagusia, 19. 943 551007

Mina Sidrería. Txorrotxeta, 5. 943 555220

Oláume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938

Oñariñde Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199

Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, 7. 943 457188

Rezola Sidrería. Caserío Iñizta, 12. 943 556637

Roxario. Nagusia, 96. 943 551138

Sarasola Sidrería. Camino Oyarrabe, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Apezetza Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Bera. Donostialdea ibilbidea, 10. 943 333944

Yalde. Camino Oláume, 34. 943 305030

Zapiain Sidrería. Errekalde Ebea. 943 330033

// ATAUN

Lizarrau Sidrería. Parque Aralar, 943 582069

Troskalet. Elbarrena, 59. 943 180307

Uribarri. Ergoien, 6. 943 180119

Victor. Herriharria, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Attola Zahar. Matarriaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkotia. Julio Uriko, 11. 943 026851

Basterreka. Basterreka Industrial, 943 851061

Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888

Gelotoki. Trenibidearen Zunardi, 9. 943 852228

Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoa)

Isidro. Angulo Kalea, 16. 943 852005

Itzuri. Kale nagusia, 120. 943 850017

Itzur. Alzurzulo auzo, 943 852630

Joseba. Ázkibel, 943 853412

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

Laja. Santa Cruz auzo, 20. 943 851412

Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666

LATZ

Pintxos, raciones, vinos... y ambiente nocturno

Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite. Urkia. Iñaki. 943 85851103

Martíte. Martíte auzoa, 943 857332

Otarre. Matarriaga auzo, 943 853756

San Agustín. Alzurzulo auzo, 943 853492

Suhari. Atzbarri etorbidea, 9. 943 025714

Tskak. Kale Nagusia, 81 (Pintxos)

Txikigot. Txerria auzo, z/g. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxos)

// AZPEITIA

Ametsa. José Artxe, 12. 943 810662 (Pintxoa)

Aniota. Elosaga auzoa z/g. 943 812092

Auntxo. Barrena Kalea, 16. 943 815754

Bauntxo. I. Engarun kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Saliba auzo, 34. 943 812389

Bost. Erdi Alde, 28. 943 812092 (Pintxoa)

Diz-diz. Eparantza auzo, 1. 943 810097

Eskuzta Ostatua. Bº Izaiztegi, 24. 94381128

ETXE - ZURI

Pintxos, raciones y gran variedad de bocatas

Pérez Arengi, 19. 943 026586

Iraungi. Iñoforra. Gurutxaga, 10. 943080416

Jai Alai. Jai alai etxea. Urrestilla bidea, 943812271

Juanbeto Txiki. José de Artxe, 17. 943150131

Kiruri. Loiakoko auzo, 24. 943815608

Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959

Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180

Lau Bide. Landeta, 2. 943 816378

Loiak Hotel. Loiakoko Hiriakidea, 47. 943151616

Mikel Uria. Loiakoko Hiriakidea, 5. 943814315

Ondarzubi. Harzuldeba, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoa)

Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parilla, pimientos, lechuga.

Landaeta Hiribidea, 19. 943 812001

Osinaspi. José Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860

Pastorrua. José Artxe, 13. 943181157 (Pintxoa)

Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoa)

Pizza Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312

Sagasti-Zahar. Flosia auzoa 353. 943 813442

Uranga. Loiola auzoa, 7. 943 812543

Zutalitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartaga Jatetxu. Aterpekeria. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzai Ena. Arantza, 15. 943 163116

Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122

Barandiaran. J. Miguel Iurrioz, 7. 943 889210

Basakasti. M. Miguel Iurrioz, 11. 943 882023

Beldi. Beldi, 2. 943 885075

Getliko denda. Pra. Berarendain, 1. 943 089158

Goierraldea. Carretera GI-634. Km. 1. 943 881940

Hiruarru. J. Miguel Iurrioz, 3. 943 885652



CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones

Ctra. Madrid-Irun, Km.417. 943 881958

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarroa Etorbidea, 2. 943 98 88 98

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parilla de carbón.

Katea (4) Frente Polideportivo. 943 889252

Klikara Lounge. Bar. 1. 943 886234

Miza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

Plazaize. Pra. San Martín. 943 882297

RK JATETXEA

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

MAZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes

Sokagin kalea, 7. 943 194242

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuraren. Mardari, 2. 943 199397

Torrox. Punt, 2. 943 191660

Urberu. Elorriaga auzo, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico

Hondartz, 2. 943 191101

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itzur: Ver apartado "Itzur")

EIBAR

Agiñazpi Mesón. Pº Urkizu, 22. 943 200608

Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206948

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, raciones... y buletines a la brasa

Ezastiz, 7. 943 20 70 32

Aitzilan Asador. Bº Aitzain, 6. 943 121854

BOSSA

Más de 50 bocaditos en pan recién horneado

Egogain, 7. 943 20 67 53

Birjinape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskame. Arrautea, 4. 943 121650

FOXTTER

Pintxos, bocadillos y hamburguesas

Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arrautea, 18. 943 120865

Iñaki Sagardozegia. Aita. Orlada, 3. 943 206844

Viaxa. Ctra. Arratea, 8. 943 701292

Exagli. Mahastreka, 9. 943 765312

Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086

Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

INFERNUKUA

Cocina tradicional, carnes a la brasa y pintxos...

Mahastreka, 23. 943 761849

KABIA

Amilla, 23. 943 761559

LA JARA

Iñaki. Saratxegi, 5. 943 201152

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional

B' Arrate, 4. 943 121626

MAHATSONDO

Venta de vinos y vinos por copas

Isasi, 19. 943 03 08 00

NUEVO

Pintxos, raciones, platos combinados...

José Antonio Iurrioz, 1. 943 56 70 36

BURGIBIL

Menú diario, menú de bodega, pintxos...

Isasi, 1. 943 20 11 52

MAITANE

Campo de tiro. B' Arrate, 5. 943 208859

MAITXO

Calzada, 1. 943 207730

MATARÍA

Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

MIRAK

Urkizu Pasealeku, 17. 943 127222

MAZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes

Sokagin kalea, 7. 943 194242

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...

Unzaga Plaza, 10. 943 20 70 10

WOKK

999. Otaola, 3. 943 121672

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 19. 943 201261

ELGOIBAR

Ortza. San Roke, 5. 943 742595

BLAUSTEGI BASERRIA

Caserío con cocina de autor y toques exóticos

Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

EL GAUCHO

Erosario, 31. 943 511771

ELGAZ

Plaza Navarra, 19. 943 741230

GORBEA

Sta. Ana, 10. 943 740580

HARZULI

Olatz, 37. 943 765099

IBAI-Ondo

Parque Idoia, 1. 943 201244

IBAI-ONDO

Parque Idoia, 1. 943 201268

IBAL-ONDO

Parque Idoia, 1. 943 201268

GIPUZKOAN NON JAN?

// ERRENTERIA

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

AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics.
Maria Lezo, 1. 943 51.61.04

Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alts Donostia, 4. 943 511047
Donostia Sidrería. Zamaldebi, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaldebi-Zentolen, 943 341831
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamaldebi, 943 523905
Ezkuadi. Oretza, 2. 943 341223
El Txikiteo. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zamaldebi, z/g. 943 515913

ERRENTERIAKO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional
Plaza Koldo Molebela, 4. 943 002468

Frantxika. Astigarragako bentak, 943 511445
Frantxika-Berri. Ctra. Coves, z/g. 943 524418
Gambinots. C.C. Niesen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Alaria Mar, 6. 943 511084
Gran Muraro (chino). Avda. Navarra, 7. 943 521363
Gurkale. Txirrila, 1. 943 003195
Irrintzi. Kuetan Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 943 344069
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 512887

LA CEPA

Raciones, pintxos y bocados con pan horneado
Viteri, 26. 943 51.10.81

Lapiko. Corra Ikuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 1. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoretu Merendero. Ctra. Cueva, 943 529273
Maite. Alameda Camón, 2. 943 516329
Merino. Sorginolku, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Bº Iriberri, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orsario Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 519586
Onena. Zamaldebi, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

PARAÍSO

Pintxos, y cenas los fines de semana
Sanboeena, 4. 943 52.71.93

Perurena. Astigarragako Bentak, 943 515252
Pizca Sorin. Morrigolleta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Berrea, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATO

Cazuelitas, bocatas, pintxos, montaditos...
Medaluna kalea, 38. 943 34.61.83

Susperregi. Zona Aldura, 943 580055
Sutondo. Poliz. Mait-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginolku, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamaldebi. Bº Zamaldebi, z/g. 943 519001

ZUKETZ

Pintxos de vanguardia y cocina moderna
Pza. Koldo Mitxena. 943 51.88.35

// ERREZIL

Antonirenen borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errazuliz gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 81287
Izarre. Letea auzo, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 661206

// ESKORIATZA

Benta-Mota. Gatañalde, 21. 943 714822
Maulandia. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otxeta. Aranburuzaia, 9. 943 715190
San Miguel. Apotaza elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzaia, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostatua. Argindegia etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostatua. Itsaso, 943 880315
Anduaga. Industrialea, pab. 1. 943 041007
Labeakoa Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubiko, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erretegia. Bº Aztiria, z/g. 943 733622



Gabiriko Ostatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txikid. S. Miguel, z/g. 943 886243

Oteña. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagaz, z/g. 943 123496

Argito-Haundi. Asizku, 943 140455

Ariñerio Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkueta. Alte Meagaz, z/g. 943 130500

Balearrin. Portua, z/g. 943 580911

Bilbao. Herreñeta, 2. 943 140024

Giroa taberna. Nagusia, 2. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaka, 1. 943 140021

Kai-Kaide. Asador de pollos, 943 140500

Ketarri. Txorionte, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautico. Kaka, 17. 943 140264

POLITENA

Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos
Nagusia kalea, 9. 943 140113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627

Talai-Puerto. Puerto, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria, 943 553495

Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzuetza Sidrería. Oñagira Auzora, 7. 943 551502

Arraun Etxea. Pintxos a la parrilla, menú casero y pintxos
Zapata, 8. 943 33.15.06

ARALAR

Pintxos, ensaladas, bocatas, hamburguesas.
Zapata, 8. 943 33.15.06

Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artola. Unzaga, 7. 943 203648

Artzai. Zikunika Baitza, 57. 943 330459

Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, 9. 943 331569

Benta Berri. Bº Urumea. Arano, 943 514018

Cereales de Oro. Txirrila, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269

Ezmeñidi Sidrería. Oñagira Baitza, 38. 943 556405

Erroberri Sidrería. Oñagira Baitza, 13. 943 336990

Errilgoardia-Enre. Iruñaga, 10. 943 330291

Etxeberry. Etxeberry, 2. 943 551267

Etxekoa. Larramendi, 3. 943 333337

Fagollaga. Etxe, 7. 943 550031

Gai Arrebola. Galarreta, 9. 943 333116

Galizitea Etxe. Zikunika, 34. 943 556124

Garin. Nafar, 10. 943 55022

Goiako-Lastola Sidrería. Etxeñu, 18. 943 553272

Gunea. Argarain, 2. 943 332529

Gure Ametsa. Pol. Ezagorri, 5. 943 330986

Iparrapire Sidrería. Bº Oñagira, 10. 943 550328

Iribidea. Etxe, 7. 943 552489

Irundu. Kardaberaz, 11. 943 553724

Itxasunberri Sidrería. Oñagira, 943 556879

Iurrealde. Bº Etxeñu, 50. 943 330461

Izaztegi. Polig. Lastola, 9. 943 556040

Jaregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034

Karrero. Juan de Uribetza, 15. 943 552607

Larre-Gain Sidrería. Bº Etxeñu, z/g. 943 555846

Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

Lekezurra Bodegas. Zikuñuria, 84. 943 556555

Oindi. Nagusia, 25. 943 557509

Olaizola Sidrería. Bº Oñagira, 38. 690 698484

KIXKAL

La cervecería Guinnes oficial de Hernani
Nagusia, 15. 943 33.66.99

Otsua-Enea Sidrería. Bº Oñagira, 35. 943 556894

Pedro Mart. Ibarrola plaza, 11. 943 550009

Roja. Nagusia, 943 550026

Rufino Sidrería. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONTEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martidegi, 13. 943 33.15.72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 4. 943 331387

Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Tiriontz. Kardaberaz, 11. 943 555724

Tximxu. Bº Zikuñuria, 76. 943 552199

Ugaldeko. Pagoaga, 19. Etxeñu, 943 550240

Zelaiola Sidrería. Bº Martidegi, 29. 943 555851

Zinga-Zanga. Bº Sta. Bárbara, 4. 943 33.3009

Zumardi. Okolapaka, 2ºA. 943 33.36056

Zumizta. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel Balaia, 2. 943 652116

Osatu. Ctra. Arapiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Basentari, 36. 943 641991

Aeroportu. Gabarrat, 22. 943 668508

Ainera Asador. Nagusia, 31. 943 645450

Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789

Ama Lur. Icasaria kalea, 943 644362

Antonburu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Aitxara. San Nicolas, 943 641880

Aratz Asador. Pol. Buitrón, 12. 943 644989

Aratzo. Vitoria, 2. 943 644169

Arantzazu. Camino Guadalupe, 943 642181

Asurra. Manolo, 39. 943 647292

Balestea. Arrokil-Santiago, 39. 943 641240

Batzoki Merendero. Alameda, 9. 943 645364

Beko-Errota. Bº Zikuñuria, 43. 943 643194

Camping Jazkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847

Canfina Guadalupe. Canfina Guadalupe, 943 641211

Casa Manolo. Amite, 39. 943 646455

Cofradía de Pescadores. Puerto Retiglio, 943 644212

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Donantzu. S. Pedro, 3. 943 645663

Entzako. Zuloaga, 5. 943 641454

Erreñeta. S. Pedro, 34. 943 645597

Erreñeta. Zuloaga, 26. 943 646689

Horiez. Zuloaga, 45. 943 640455

Hotel Jazkibel. Basentari Etxe, 1. 943 6464040

Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643537

Il Capo. Minatela, 2. 943 643532

Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940

Itxaropaga. S. Pedro, 43. 943 641197

Juster Merendero. Bº Montaña, 34. 943 645557

Kai-Alde. Icasaria, 8. 943 644622

Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784

Kalela. Icasaria, 4. 943 611965

Kalifornia Hamburguesería. Santiago, 65. 943 642552

Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía

Bº Arkola, 33. 943 643639

Larra. Damari, 4. 943 642704

Lekuon. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Sidrería. Bidaia, 19. 943 645880

Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711

Maite. S. Pedro, 35. 943 642771

Mamutxu. Eguzki, 8. 943 645032

Mañoli Asador. Santza, 63. 943 643712

Ollorta Azkideria. Jazarria, 21. 943 643708

Ondarratza. Z. Mart. 943 642374

Orzadar Cervecería. Icasaria, 12. 943 642374

Pizzería Portubio. Pº Buitrón, 943 645655

Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734

Ramon Roteta. Irún, 1. 943 641693

Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167

Sugari. Nafarria Betera, 3. 943 645408

Tirialles. Santiago, 3. 943 645944

Xantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102

Txori. Pº del faro 56. 943 644170

Uralde. Santago, 7. 943 644614

Urdaibai. Bera, 10. 943 644614

Urdin Marisquería. Bidaia, 10. 943 644614

Vola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611

Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736

Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542

Elusa. Euskal Herria, 5. 943 671374

Izaskun. Euskal Herria, 29. 943 675017

Karatz. Euskal Herria 2. 943 675366

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alde de Etxegarate, z/g. 943 187655

Gaztelu. Disminuido rual, 212. 943 187193

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alde de Etxegarate, z/g. 943 187655

Gaztelu. Disminuido rual, 212. 943 187193

// IKAZTEGIETA

Begiristain Sidrería. Caserío Iturrioz. 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bocados, menús...

San Lorenzo, 7. T. 943. 65.58.59

Toki Alai. S. Lorentza, 18. 943 653343

Zubiaurre. Disminuido, 13. 943 654876

// IRUN

Alafide Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964

Aialde. Aita, Jaiotza, 49. 943 630440

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DANAKO

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

Don Jibugo, Plaza del Ensanche, 8. 943 612887
 Don Jibugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 622887

Equizki. C/ Cipriano Larrañaga, 9. 943 616794
 Equizki. J. Talhama Labandiribar, 9. 943 630185

Elcano. Jose Ezing, 9. 943 660014
 Enrique. Edif. Zaisa-Behobia, 9. 943 622629

Errota Berri. Bertolañu Uztapide, 7. 943 630481
 Estebeneta. B/ Olaberria, 51. 943 619623

ETH Hotel. Konete Sareá, 5. 943 634100
 Faisan. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

Ferton S. Comp. Comercial Behobia, 2. 943 632766
 Fuenterribia. Fuenterribia, 2. 943 616028

Gambrius. C. Com. Txingudi. 943 626662
 Gascon. Avda. Pujana, 4. 943 616064

Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 9. 943 630512
 Gran Murallada. Adriana, 5. 943 613176

Gure Borda. J. Esteban Indar, 3. 943 632915
 Gure Etxea. Teodoro Munia, 8. 943 620595

Ham-Bar. Mafra, 9. 943 628790
 Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888

Ibarlasko Olegario. B/ Meika, 21. 943 621848
 Ibis Hotel. Avda. Lehenburiro, 77. 943 636232

Il Capo. C/ C. Mendibil, 943 639156
 Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184

Ikasiak Asador. Santiago, 34. 943 630933
 Inaki. Plaza de la Constitución, 1. 943 635217

INAKI

Pintxos y menús del día

Gabiria, 3 (Polígono Ventas) 943 63 5217

Ilago Lavado. Ficoba, 943 639339
 Irungo Atxotegia. S. Marcial, 9. 943 628934

Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
 Jaiatzua. Kasotegi, 6. 943 618065

Jantokia. Avda. Iparalea, 11. 943 620490
 Jose Mari Etxe. Luis Mariano, 7. 943 622040

Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
 Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831

Karrakuka. Pola Lezkambarro, 9. 943 614661
 Keten. Luis Mariano, 2. 943 623040

Kostorbe. Avda. Iparalea, 30.
 Kulunka. Uztapide Bertsolanak, 7. 943 630481

La Agricola. Alzukaitz, 1. 943 626561
 La Bellotta.

LA BELLOTTA

Pintxos y pintxos con jamón ibérico
 Centro Comercial Txingudi. 943 625330

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa del Jamón. Avda. Iparalea, 37. 943 627845

La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
 La Llave. Fuenterribia, 9. 943 618387

La Rotonda. Juncal Labandiribar, 13. 943 625556
 La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831

Lagun Arteen. Serapio Mújica, 24. 943 614761
 Larun. Javier Esteban Indar, 5. 943 617041

Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
 Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426

Laxoa. Javier Esteban Indar, 4. 943 614042
 Le Mur Bar. Luis Mariano, 93. 943 628890

Leones. Serapio Mújica, 23. 943 615132
 Los Cuidados. Juan Aran, 5. 943 615111

Luberri. B/ Bidasoa, 16. 943 629977
 Manolo.

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 62 1195

Mariño. Zubeluz, 6-B/ Anaka. 943 615001
 Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
 Mesón del Jamón. Fuenterribia, 2. 943 615066

Mikel. Avda. Iparalea, 59. 943 623896
 Morondo. Papinea, 2. 943 621395

Muga. Juncal Labandiribar, 36. 943 620071
 Nagore Sideria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630484

Narros. Avda. Iparalea, 5. 943 620762
 Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914

Novoa. Polígono Sorvarta, 28. 943 613215
 Nuevo Salamanca. Serapio Mújica, 28. 943 613979

Oki-Doki. Avda. Pujana, 13. 943 614564
 Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meika, 102. 943 623130

Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622890

Ortuzarri Cervecería. Luis de Urruña, 4. 943 611571

Ostebi. Pza. Etxea, 7. 943 613210

Packo. Avda. Navarra, 2. 943 630836

Packo. Edificio Packo-Asador. 943 613924

Patxi Asador. M. Simeón, 5. 943 632245

Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238

Pello. Labandiribar, 30. 943 630309

Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629894

Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429

Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233

Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063

Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544

Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023

Romeo. Javier Esteban Indar, 943 612846

S. Marcial. B/ Behobia, 943 633557

Sirimir. Pº Colón, 27. 943 625752

Sotero Bodegón. Fuenterribia, 7. 943 612634

Stop. Serapio Mújica, 2. 943 619999

Telepizza. Lope de Ingórra, 1. 943 619999

Tenus Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas
 Fueros, 2. 943 62 19 54

Toki Gozo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224

Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048

Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

Trinkelte Borda. Olárizua, 39. 943 623235

Trinquette. M. Unai Juncal Labandiribar, 38. 943 621288

Txakula. Pza. Etxea, 3. 943 616382

Txakula. Larrebarri, 10. 943 574371

Txikunia. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330

Txitxu. Fuenterribia, 8. 943 619317

Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795

Virgos. Luis Mariano, 37. 943 631223

Vollmer. Arbeuko Errota, 5. 943 611792

Waumara. Behobia, 4. 943 629990

Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445

Zaisa. Área Servicio A-9. 943 623109

Zura. Ricardo Alberdi, 1. 943 574688

/// IRURA

Aizpurga. Nagusia, 22. 943 692708

Ernesto. Gregorio Azkarraga, 1. 943 691 432

Loatza. Polígono Laskabir, 1. 943 604907

/// ITSASONDO

Kaxintxu. Neurria, 29. 943 887614

Náurico. Nagusia, 13. 943 880012

/// ITZIAR

Platxos y pintxos con jamón ibérico

Centro Comercial Txingudi. 943 625330

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bocados y banquetes
 Galtzada, 13. 943 19 90 04

Sanbuanar. Mardari, z/g. 943 193937

Txinduri-Iturri. Sideria. Mardari, 943 193938

Txomin. Mardari, z/g. Ibar, 943 199056

Urbeta Sideria. B/ Etxarrieta, 2. 943 199237

Zubikarri Buru. Muxikarte, 8. 943 199242

/// LASARTE-ORIA

Abed Cervecería. Pablo Mutiloba, 5. 943 372089

ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostadas
 Largoain, 1. 943 37 17 42

Avenida. Hippodromo etxidea, 2. 943 362709

Bugatx. Pº Hippodromo z/g. 943 371412

Burgos. Hippomar. Bulevar, 6. 943 365607

Burgos. Hippomar. B

GIPUZKOAN NON JAN?

Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B' Alitzbar. 943 49 07 11

Anxeta. B' Alitzbar. 943 490306

Aristi Asador. B' Ugaldeko. 79. 943 492558

Aristizabalak. Txalaka Bide. 4. 943 492714

Arizpe. B' Ugaldeko. 79. 943 493088

Autogril. Autopista A8, km 10. 943 490068

Baleo. Aran Eider bidea. 16. 943 491340

Bide Alde. B' Ergoien. 943 521661

Bidebentako Sidreria. Argiñaz-Núñez. z/g. 943 492101

Bikaiñ. Zuzenbarr. 9. Ugaldeko. 943 492749

Erreka. Casa Errekalde. 943 490087

Esnoloi. Zuzenbarr. 72. Ugaldeko. 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien. 15. 943 491029

Ganbara. Euskal Herria. 2. 943 494256

Gofer. C. Com. Carretero. 943 491241

Goiko Etxe. B' Alitzbar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidado gastronomía
Pza. Bizardia, 7. 943 49 0625

Intxibus Asador. B' Ugaldeko. 943 491100

Iriberry Asador. Camino Ergoien. 9. 943 490041

Iruñaurre. B' Alitzbar. 943 490535

Isasti Sidreria. Rafael Picabea. 52. 943 260656

Kapei. Tornida. 1. 943 491234

Lala. Landetxe. 3. 943 493339

Lintzarin Hotel. Ctra. Madrid-Irun. km 469. 943 492000

Lushe. Ugaldeko. 943 492101

Marcos. Zelaiunus-Poll. Ugaldeko. 943 494390

Masusta. Olagari. 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Iñurrieta bidea. 2 (Ugaldeko). 943 49 11 94

Mendiria. Cafetería. Cen. Comercial Mamut. 943 492106

Merka Olartzun. Merka Olartzun. 943 493020

Miren Taberna. Domingo. 1. 943 491227

Nuevo Alzamoreta. Rafael Picabea. 54. 943 491196

Olazkaria. Tomilla. 2. B' Ergoien. 943 492050

Oilden. Pila. Lintzarin. z/g. 943 493901

Ordo Zela Sidreria. Caserío Zela. 59. 943 491686

Paki. B' Ergoien. 35. 943 490915

Pikoteka. Senda. 33. 943 491333

Sorondo. Sorondo Bidea. 18. 943 490874

Toki Alai. Bidebarria plaza. 2. 943 492120

Toki Ona. Zuzenbarr. 24. 943 490074

Tolare. Tornida. 20. 943 490071

Treku. Arribe. Galdak. 13. 943 260402

Txikiako Siderurgiduna. Astigarraga Bidea. 943 490678

Ustegaita Hotel. Maldáburu bidea. 15. 943 260531

Zuberria. Bekerusa. 1. B' Iturrieta. 943 491228

OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko. 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun. Km. 417. 943 49 18 58

Gartxo. Pto. Ind. Olaberria. 943 881309

Taberna. Ctra. de la Cruz (urre). 943 886594

Zaldiaik. Ctro. Comercial Carretero. 943 161187

ZEZILIONEA

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

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza. 9. 943 781699

Bikolitz. Garibald. 17. 943 782483

Debatxira. Otxadu zuzuriatz. 54. 943 780410

Exteberria. Kalerbaria. 19. 943 780460

Etxe-Aundi. B' San Pedro. 78. 943 781956

Galicia. Atzeko. 22. 943 782208

Garro. S. Lorenzo. 29-31. 943 253094

Goiko Benta Hostal. Arantzu. 943 781305

Hotel Santuario. Arantzu. z/g. 943 781313

Iurretxo. Atzeko Kale. 32. 943 716078

Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353

Miribar. B' Arantzu. 943 781304

Olakua. Olakua. 8. 943 782292

Oraindoa Hotel. Arantzu. 11. 943 781303

Oralizate. Ctra. Arantzu. Km. 1. 943 716179

Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000

Olakua. Olakua. 8. 943 781303

Sindika Hotel. Arantzu. 11. 943 781303

Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000

Urrako. Erekale. 32. 943 781192

Urtiako Fonda. Campa de Urdia. 943 781316

Urrutiko. Lezearri auzo. 19. 943 783479

Urriagain. Uriarri. 33. 943 780814

Zela Zabal. Ctra. Arantzu s/n. 943 781306

Zorbusta. Zubigila. 2. 943 783545

Zururst. Bidebarri. 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantza. San Andres. 13. 943 882282

Badiol. Gabiria. 14. 943 164644



Berjondidegi Plaza z/g
Tel: 943 88 29 93 ORMAIZTEGI

ORDIZIA

ALDASORO

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

ALTAMIRA

Cocina mediterránea y menús concienciados
Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del dia, platos combinados, pintxos...
Euskal Plaza. 3. 943 08 58 24

Oiongu. Oion Parkea. 943 161371

Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urquiza. 4. 943 160421

Potoka Cafetería. Zelai. 3. 943 160304

Tximisiduna. Siderur. Etxeberri. 2. 943 881128

Txikidai. Etxeberri. 3. 943 884049

Zubiñ. Gudarien Etxeberri. 4. 943 160401

// ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza. 943 65 30 48

ORIO

Altzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700

Alzperro Casa Rural. S. Martin. z/g. 943 835419

Anari. Otxandia. 16. 943 019438

Antilla. Ahesari. 2. 943 832309

Arlora. Ondarza. 67. 943 134835

Arkaitz. Alesari. 4. 943 831657

Errota. Olasagiria. Auzia. 943 890197

Colizeko Cafetería. Alai Berria. 33. 943 828255

Hotel Rest. Balea. Hondarribia bidea. 1. 943 894440

Josu Marti. Herriko Eparriantza. z/g. 943 830032

Kaxikia Asador. B' S. Martin. 943 831407

Kolon Txiki. Herriko Eparriantza. 4. 943 830044

Kresala. Antillako hondartza. 943 890475

// ORENDAIN

Loretxu Asador. Eusko Gudaria. 18. 943 830007

Orlentz. Otxarkoa. 44. 943 830883

Orioko Benta. Camino Orio-Ilegio. 943 835751

San Anton Asador. B' San Martin. z/g. 943 580058

Sarasaus Asador. Eusko Gudarien. 29. 943 830005

Txalupia. Antillako hondartza. z/g. 943 868034

Xixaria Asador. Eusko Gudarien. 2. 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA

Menú del dia, pintxos, bocatas, cazuilletas...

Herriko Eparriantza. 1. 943 83 53 98

PASAIA

A Coruña. P' Euskadi. 7. 943 399009

Alkateak. Donibane. 65. 943 511241

Antxeta. Arraun. 30. Pedro. 943 393994

ARKUPEBERRI

Pintxos y cocina tradicional

Donibane 110 (Paseo Donibane). 943 3415 48

Arri. Zumalakarregi. 1. Arri. 943 510068

Badiola. Donibane. 18. S. Juan. 943 464042

Bahia. Eskalante. 21. Arri. 943 512552

Berria. Erekia. z/g. 943 398470

Busturia. Euskadi. 11. S. Pedro. 943 399027

Cantina Jazkibel. Ctra. Jazkibel. Donibane. 943 510003

Cantina Puntas. Camino de Puntas. 79. 943 525525

Casa Cámara. San Juan. 79. 943 526959

Casa Mirones. San Juan. 80. 943 519271

Cofradía. Pedro. 14. Arri. 943 511150

Dan. Hamarraketa. 8. Arri. 943 511180

Donibane Mariscos. Blas de Lezo. 16. 943 525057

Donostiarra. Euskadi. 1. Trinberre. 943 399071

E-16. Eskalante. 16. Arri. 943 521619

Ekarri. Zumalakarregi. 10. Arri. 943 510008

Foster. P' Euskadi. 23. Trinberre. 943 404424

Erdihana. Palafrugell. 14. Trinberre. 943 393057

Errekatxu. Donibane. 13. Trinberre. 943 512636

Etxe Onea. Eskalante. 9. Arri. 943 526959

Etxeberri. Zelai. 16. Donibane. 943 523833

Gandara. Idoz. 24. Donibane. 943 344444

Gorri. Etxeberri. 29. Arri. 943 463026

Gorri. Etxeberri. 30. Arri. 943 463027

Ibarra. Arri. 29. Arri. 943 399061

Ibarra. Arri. 30. Arri. 943 399062

Ibarra. Arri. 31. Arri. 943 399063

Ibarra. Arri. 32. Arri. 943 399064

Ibarra. Arri. 33. Arri. 943 399065

Ibarra. Arri. 34. Arri. 943 399066

Ibarra. Arri. 35. Arri. 943 399067

Ibarra. Arri. 36. Arri. 943 399068

Ibarra. Arri. 37. Arri. 943 399069

Ibarra. Arri. 38. Arri. 943 399070

Ibarra. Arri. 39. Arri. 943 399071

Ibarra. Arri. 40. Arri. 943 399072

Ibarra. Arri. 41. Arri. 943 399073

Ibarra. Arri. 42. Arri. 943 399074

Ibarra. Arri. 43. Arri. 943 399075

Ibarra. Arri. 44. Arri. 943 399076

Ibarra. Arri. 45. Arri. 943 399077

Ibarra. Arri. 46. Arri. 943 399078

Ibarra. Arri. 47. Arri. 943 399079

Ibarra. Arri. 48. Arri. 943 399080

Ibarra. Arri. 49. Arri. 943 399081

Ibarra. Arri. 50. Arri. 943 399082

Ibarra. Arri. 51. Arri. 943 399083

Ibarra. Arri. 52. Arri. 943 399084

Ibarra. Arri. 53. Arri. 943 399085

Ibarra. Arri. 54. Arri. 943 399086

Ibarra. Arri. 55. Arri. 943 399087

Ibarra. Arri. 56. Arri. 943 399088

Ibarra. Arri. 57. Arri. 943 399089

Ibarra. Arri. 58. Arri. 943 399090

Ibarra. Arri. 59. Arri. 943 399091

Ibarra. Arri. 60. Arri. 943 399092

Ibarra. Arri. 61. Arri. 943 399093

Ibarra. Arri. 62. Arri. 943 399094

Ibarra. Arri. 63. Arri. 943 399095

Ibarra. Arri. 64. Arri. 943 399096

Ibarra. Arri. 65. Arri. 943 399097

Ibarra. Arri. 66. Arri. 943 399098

Ibarra. Arri. 67. Arri. 943 399099

Ibarra. Arri. 68. Arri. 943 399100

Ibarra. Arri. 69. Arri. 943 399101

Ibarra. Arri. 70. Arri. 943 399102

Ibarra. Arri. 71. Arri. 943 399103

Ibarra. Arri. 72. Arri. 943 399104

Ibarra. Arri. 73. Arri. 943 399105

Ibarra. Arri. 74. Arri. 943 399106

Ibarra. Arri. 75. Arri. 943 399107

Ibarra. Arri. 76. Arri. 943 399108

Ibarra. Arri. 77. Arri. 943 399109

Ibarra. Arri. 78. Arri. 943 399110

Ibarra. Arri. 79. Arri. 943 399111

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

LANBROA

Cuidada variedad de pintxos
Nafarroa etorkibide, z/g. 93 65 10 62

Laurea. Lumurramendi Auzoa, 15, 943 675998

Mendi Alde, B-3 San Esteban, 39, 943 651799

Mugica Asador de pollos, Alegiria, 3, 943 675943

Ortela Taberna, Errementer, 10, 943 617025

Orte Asador, Samaniego, 3, 943 651911

Plan B. Larramendi, 8, 943 559486

Sausta, B-3 Belaide, 7-8, 943 655453

Solana 4. Solana, 4, 943 017636

Telepizka, Plaza Trinkelte, 23, 943 108800

Tolosaldea, N-Irun-Madrid, km 432, 943 650656

Triángulo, Plaza San Juan

Tripoli (pizzeria), Correo, 14, 943 670659

Usabel Sidreria. Usabel, 22, 943 674316

Uzturre Sidreria. Sta. Lucia, 25, 943 655772

Uzturre Taberna, P-3 Allin, 1, 943 698513

Zuloaga-Txitxri. Montesku, 23, 943 650036

Zumeta, 1. Xiriz, 943 672878

URNIETA

Abalarrari, Iriazabal, 21, 943 330525

Altuna, B-3 Letegi, 943 554917

Adarra, B-3 Goburri, 37, 943 552036

Benta, Goburri, z/g. 943 554415

Besabi, B-3 Goburri, z/g. 943 330131

Bostika, Erratzu, 44, 943 337357

Elutxeta Sidreria, B-3 Oztarre, 44, 943 556981

Ergoien, Ergoien, 26, 943 551089

Eula Sidreria, B-3 Letegi, 19, 943 552744

Fronton, Estación, 34, 943 009077

Galarraga Sidreria, 943 554917

Guria, Iriazabal, 44, 943 005605

Guruceta Berri Sidreria, B-3 Oztarre, 943 551014

Kostegi Sidreria, Ctra. Umeita-Santolan, 30, 943 365688

Oñamurra Sagardotegia, B-3 Ergoien, 18, 943 556683

Onyi, P-3 Ergoien, 573, 943 557786

Polidierto, Pintxos Kalea, 3, 943 009408

Setién 'Moko' Sidreria, B-3 Oztarre, 11, 943 551014

Urruzola, Elubeta Baserria, 943 556981

Zaldunegi, Iriazabal, 34, 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna, Aretzaga, 3, 943 720230



Pintxos, B-3, 943 720230

Barakat, B-3, 943 720267

Kazuelita, B-3, 943 720267

EIRE

Pintxos-pote todos los jueves
Gernikako Aldea, 3, 943 72 64 66

ETXABURU MERENDEROA

Menú del día y cocina tradicional

Ctra. Sta. Barbara, 943 72 2277

Etxe-Azpi. Polígono Mugilegi, B-37, 943 725165

Goiko Kafe Taberna, Jauregi, 6, 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bocaditos... y cervezas
Areatzaga, 18, 943 96 33 76

JAI-ALAI

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

Navarro, Iparragirre, 18, 943 721867

Palacio Oriental (chino), Labeaga, 33, 943 725243

Santa Kutz. Cartera Sta. Barbara, 943 725959

Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

USURBIL

Ajigana Sagardotegia, B-3 Aginaga 31, 943 366710

Antxeta, Zubaurrenea, 6, 943 370344

Arratzain Errerria, Arratzain Baserria, 943 366663

Atxegia Jareja, Altezaga, 1, 943 371150

Bordaxa, Zubaurrenea, 5, 943 371042

Carolina Mariachi, C. Com. Uribe, 943 363582

Elxebeste, Erreria, 2, Aginaga, 943 362740

Hubri, Centro Comercial Uribe, 943 367281

Ibarrola Agroturismo, Kaleza, 62, 943 363007

Igarte, Iguarte, 11, 943 370113

Ilurriberri, Txoko Alde, 943 371649

Borda Berri, 25, 943 36 91 35

Irakto, Borda Berri, 25, 943 36 11 27

Kentuene, Txoko Alde, 943 361127

Maykar Asador, Polígono Ugaldea, 36, 943 366968

Patti, Nagusia, 14, 943 362725

Saizar Sidreria, B-3 Zelai-Zelai, 39, 943 364597

Sekaiia Asador, Aginaga, 20, 943 362773

Tragoxka, Santa Ene Auzoa, 2, 943 362734

Txapelund, Mura-Lurra, 2, 943 370457

Txerrik, C. Com. Uribe, 943 360772

Txiki Erdi, Errebita, 1, 943 362735

Txinparta Sapard, C. Com. Uribe, 943 376698

Txinboga, Iruz, 6, 943 361398

Txipri, Estrata, 6, Aginaga, 943 372809

Txirristia, Konsejua Zara, 13, 943 360466

Urdaria Sidreria, B-3 Aginaga, 943 372691

Zumeta, Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Alzotz, Etxebide, 2, 943 690296

Alzustza, Larrea Auzoa, 12, 943 690361

Itzapea, Berri, 29, 943 690623

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.

Amasaka Plaza, 943 691210

Ongi Etorri, Berri, 18, 943 691236

Sagasti-Berri, Otxabio, z/g. 943 692365

Sekhosa's, Kalea, 25, 943 571558

Txapelund, Berri, 25, 943 696449

Urrizpe, Berri, 25, 943 690146

ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 19, 943 882496

Kirkuxun. Olatza Agroalimentaria, 6, 943 501086

Nazabel Asador, Sta. Fe, 8, 943 887146

Urkia, Santa Fe, 8, 943 887146

Zubi-Ondo, Sta. Fe, 2, 943 882676

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural

Aiestaran Errreka, s/n, 943 88 00 44

ZARAUTZ

Aitzen-Etxe, Elcano, 3, 943 831825

ALAI

Pintxos, sándwiches, raciones... y gin-tonics

Ipar Kalea, 8, 943 01 05 46

Alameda Hotel, Seibitxena, 4, 943 830143

Amaia, Nafarroa, 9, 943 130597

Aniak, Alzola, 2, 943 835975

Argi, Tore Lureko Parkea, 2, 943 824969

Argin Txiki Asador, Argin, z/g. 943 890184

Arriale, Araba, 41, 943 834433

BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza

Balea, 1, 943 00 20 49

Bartolo. Gipuzkoa, 62, 943 835694

BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintxos

Patibako, 10, 943 02 12 75

Beach Cafetería, P-3 del Maleón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri, Talaia Mandi, 723, 943 130003

Dragon de Oro (chino), Biskai, 6, 943 890329

Egoik Asador, Biskai, 1, 943 132766

CASA IZARO

Cocina tradicional con un toque francés

Azara, 4, 943 23 12 44

Eguzki, Nafarra, 8, 943 834116

Eratz, Araba, 32, 943 890096

EXTAZA

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...

Gipuzkoakalea, 57 (San Pelaio). 943 98 27 31

Euromar, Nafarroa, 37, 943 130120

EUSKALDUNA

Cocina tradicional y de temporada

Nagusia, 37, 943 13 03 73

Gure-Txoko Asador, Gipuzkoak, 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...

Santutxu plaza, 3, 943 89 01 38

JOE

Pintxos, morcitos y productos de temporada

Iparkalea, 13, 943 31 42 36

Kandela, Torre Luzea parkea, 2, 943 834959

Karlos Arregui, Mendialdea, 13, 943 130000

Klery, Azara, 1-3, 943 835807

Kirkila-Etxe, Sta. Ene, 25, 943 131982

Kulixka, Bokondio, 1, 943 314604

Laquana, Sta. Frantzisk, 10, 943 833701

Molari (pizzeria), Patxiki, 2, 943 890168

Mondra Cafetería, Mikelena, 27, 943 834561

Naparak, Barren, Plaza, 1, 943 131519

Ortza-Zela, 23, 943 132750

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 Pasai**, 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 Antxa. 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 Donostia. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizar **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, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la **Ternera de leche**, el **Cordero burgalés de La Bureba** y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de horno, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

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

Dirigido por Julian Azkune y Urrategi Egaña, del bar Tatakun, 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, Antoños del Cantábrico...), **Carnes congeladas** -también reservan en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazábal, Roncal...) y una gran variedad de **Vinos** (Rioja, Navarra, Ribera, Rías Baixas...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering**.

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 cidea, que la cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



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 las páginas web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

H
H
P *

DORMIR EN GIPUZKOA 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



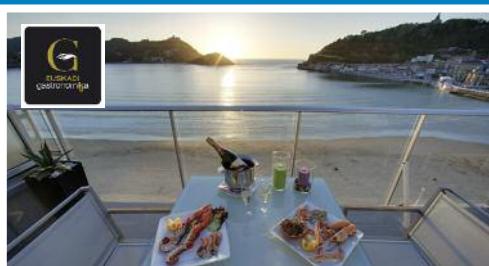
HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad.

Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y parking exterior privado gratuitos. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso grupo **BOKADO**. Se añan 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



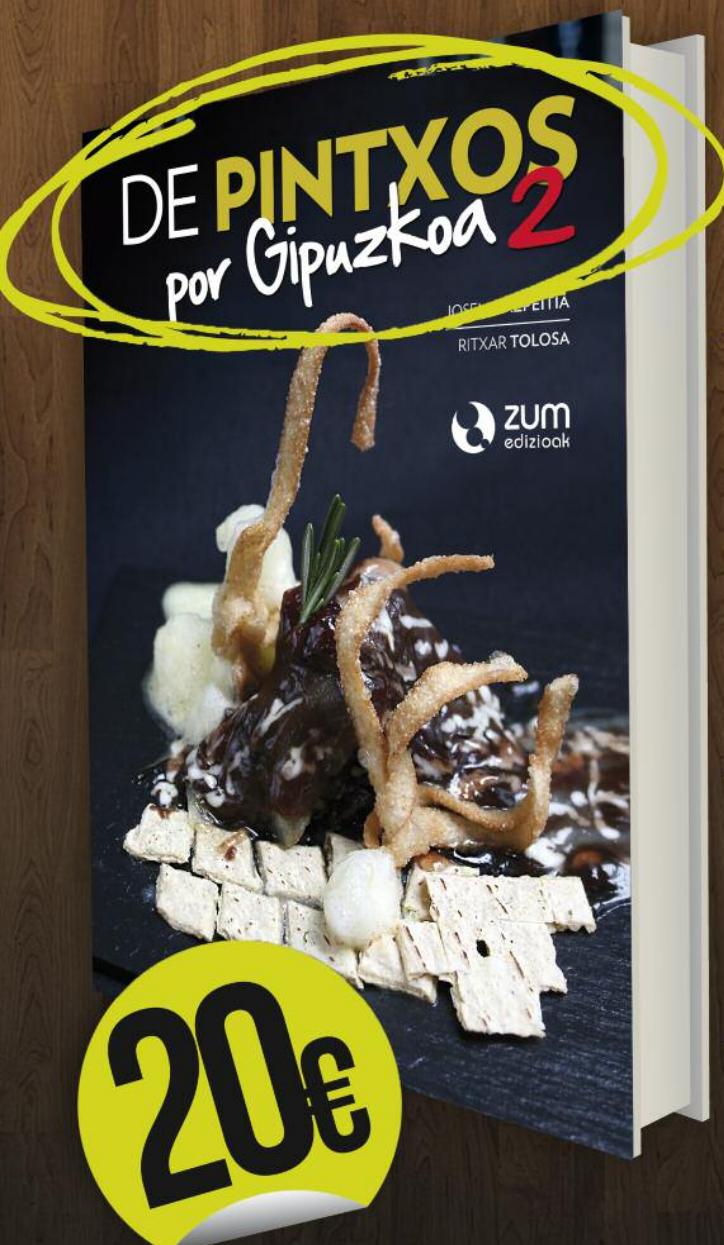
HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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...



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 - Móvil: 677 577 339
E-mail: info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com