

DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai  
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen



# GOIERRIKO MARISKERIA



## MARISCADA PARA 2 PERSONAS

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas
- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

**70€**  
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:  
INMEJORABLES CHULETAS  
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZO  
GABIRIA  
**943 88 71 86**



## // aurkibidea índice

- > **iritziopini3n**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioak** colaboraciones  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 6  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 6  
Esencia de vid (Dani Coman) ..... 7
- > **berri goxoak** noticias consabor  
Premios florales en Zumarraga y Urrebu ..... 8  
Bixigu Festa en Or3o ..... 8  
Feria de la Cerveza en Villabona ..... 8  
Santiago en Pasai Donibane ..... 9  
Baserritarren Eguna en Azpeitia ..... 9  
Sagardo Eguna en Astigarraga y Zumaia ..... 9  
Ferias y Mercados ..... 9
- > **jakitea** elkarte  
Campeonato de Parrilleros de Bizkaia .... 12
- > **piñilean** aldente  
Gastronomía Vasca en Burdeos ..... 13  
Casa Tiburcio, ganador del  
Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa ..... 28  
El mejor Gin-Tonic, en Boulevard 9 ..... 29
- > **euskadi** gastronomika  
Saborea Debabarrena ..... 14
- > **erreportaje** reportaje  
China: Gourmand a nuestros pintxos .. 16-25
- > **azalean** en portada  
Tsi Tao (Donostia) ..... 26
- > **jate** begida  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoan** non jan?  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 52
- > **placeres** gastronómicos  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62



## // azalaportada

“Solomillo en tacos al wok con brócoli”  
(Restaurante Tsi Tao. DONOSTIA)  
Receta en pág. 27

## // Reconocimiento internacional

La concesión del segundo premio en la categoría “Culinary Travel” de los Gourmand Awards (Considerados como los “Oscar” o las “Olimpiadas” de los libros de Gastronomía) cuya ceremonia de entrega tuvo lugar en Yantai (China) el mes pasado ha supuesto un reconocimiento internacional a la labor de defensa y difusión de nuestra gastronomía realizada por Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia desde esta publicación y los libros que regularmente publican. Cuando las instituciones locales, con la excepción de Basquetour, han sido durante casi dos décadas impermeables a la labor realizada por estos periodistas y esta publicación, y los medios de comunicación que se dicen decanos ningunean con osadía nuestro trabajo, resulta terriblemente satisfactorio el ver que en los círculos gastronómicos se aprecia y se premia nuestra labor. Gracias a todos los que durante estos años nos habéis acompañado y nos habéis ayudado. No os tenemos que mencionar. Sabéis muy bien quiénes sois. Eskerrik asko!



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

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

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatebetetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatebe eta tabernen laguntzari esker.  
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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

ONDOJAN.COM

#131

#

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com  
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador y Javier Prudencio (Berrí Goxoak) //  
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnau Estrader.  
 Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa y Archivo // Maquetación: Ritxar Tolosa.  
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



## DEL CISNE A SU 3LTIMO CANTO

Si hay un postre que simboliza el m3s elegante clasicismo en la reposter3a son los melocotones Melba. Se trata de un postre inventado en Londres, concretamente en el Hotel Savoy por un ilustre franc3s: **Augusto Escoffier**. Es una de esas creaciones que tiene todos sus papeles en regla incluida el acta de nacimiento. Est3 dedicado por el gran cocinero galo a **Nellie Melba**, cantante australiana, una de las m3s importantes int3rpretes de la 3pera italiana y Wagneriana de fin del siglo XIX. Coincidi3 con Escoffier, ella como comensal y 3l como cocinero, en Londres cuando el chef dirigi3a las cocinas del Savoy, hotel creado por **Ritz**, el conocido hostelero suizo.

Pero qu3 mejor que nos cuente la historia el hist3rico chef y creador de este postre: "Cuando en junio de 1900 dediqu3 ese delicioso helado a madame Melba, hac3a tiempo que la conoc3a. Durante sus dos temporadas de 3pera en el Covent Garden, en los a3os 1892-1893, se hab3a hospedado en el hotel Savoy de Londres. Asistiendo una noche a la representaci3n de Lohengrin, la entrada del cisne, que aparec3a majestuoso en escena, me inspir3 la idea de hacer una sorpresa a la gran cantante, a fin de testimoniarle mi admiraci3n y la satisfacci3n de la velada que hab3a pasado escuchando su maravillosa voz. Al d3a siguiente, habiendo invitado la se3ora Melba algunos amigos a comer, aprovech3 la ocasi3n, y les serv3 en una gran fuente de plata un hermoso cisne tallado en un gran bloque de hielo; entre las alas coloc3 los melocotones pochados en alm3bar reposando sobre un lecho de helado de vainilla y cubr3 los melocotones con un velo de az3car hilado... El efecto fue sorprendente, y la se3ora Melba se mostr3 muy agradecida a mi gentileza. La artista, a quien no hab3a vuelto a ver hasta 3ltimamente en Par3s, en el hotel Ritz, durante nuestra conversaci3n me habl3 de mi inspiraci3n culinaria de aquel tiempo; por consiguiente, ella ha guardado siempre el recuerdo. Durante este intervalo comprob3 que los melocotones simplemente acompa3ados de helado no me conven3an; me parec3a que les faltaba algo; ese algo era el perfume tan fino de las frambuesas frescas. El conjunto del helado de vainilla, los melocotones y la frambuesa fue la soluci3n del problema. Es as3 que en la apertura del Carlton Hotel, de Londres, dediqu3 a la c3lebre cantante mi creaci3n, el melocot3n Melba".

Pero hay, de momento, un ep3logo fant3stico a esta creaci3n del grandioso cocinero franc3s por parte de otro gigante de la cocina: **Ferr3n Adri3**. Es muy conocido que a lo largo de su corta pero espectacular e intensa historia El Bulli catalog3 todos sus platos, por lo que con el cierre de sus puertas aquel 30 de juli de 2011 ten3an que decidir cu3l iba

**NO PODEMOS SOSLAYAR QUE SI HAY UN CHEF QUE HA SIDO FIEL SIEMPRE A SU CITA ESTIVAL CON EL MELOCOT3N ES PEDRO SUBIJANA, QUIEN NOS HA DELEITADO, A3O TRAS A3O, CON CREACIONES SONADAS EN TORNO A ESTA FRUTA.**

a ser su 3ltimo plato como restaurante. Y ah3 es donde surgi3 la cifra 1846, que coincid3a con el a3o de nacimiento de Escoffier, al que Adri3 quiso rendir homenaje con la revisi3n del melocot3n Melba.

Tras estudiar todas las propuestas, el equipo de Adri3 decidi3 que la receta del melocot3n Melba se presentari3a como "una deconstrucci3n secuencial del postre original de Escoffier, compuesto por melocot3n, helado de vainilla y frambuesa". La secuencia del melocot3n Melba estuvo formada por cuatro platos: huesos (falsos huesos mim3ticos de melocot3n y moshi), infusi3n (una infusi3n de hojas de melocotonero con frambuesa liofilizada, vainas y pulpa de vainilla), cornetto o cucurucho de frambuesa, shots de melocot3n, aceite de almendra amarga y crema montada de vainilla) y fondue (melocot3n fresco, crudo y liofilizado, chip de vainilla y frambuesa para untar en una crema de vainilla con frambuesa). Esta sorprendente y compleja "fondue de melocot3n Melba" ha quedado tambi3n para la historia como el 3ltimo plato, verdadero canto del cisne, de El Bulli restaurante.

Pero jugando en casa no podemos soslayar que si hay un chef que ha sido fiel siempre a su cita estival con el melocot3n es **Pedro Subijana**, quien nos ha deleitado, a3o tras a3o, con creaciones sonadas en torno a esta fruta. Entre las m3s conocidas: el "c3en hojas de melocot3n asado" guarnecido de un atrevido "helado de su escabeche". Y posteriormente otra brillante genialidad de mucho impacto visual como es la espectacular "pandereta de melocot3n asado y su piel". O m3s recientemente, su magistral receta de "Pelando melocotones": un trozo de melocot3n cremoso y las pieles (perfectamente imitadas) pero que no son tales, servido con un helado de almendra sin az3car. Ya lo dijo **Einstein**: "En los momentos de crisis, s3lo la imaginaci3n es m3s importante que el conocimiento".

bixigarri } Encuentro visual gastron3mico.

Fotograf3a y videos gastron3micos.

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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

## # BURP...!

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



## SHANGAI NO ES PEKÍN



Aprovechando que los jefes del “tinglao” han estado en China, por cierto, **ZORIONAK Ritxar Tolosa** y **Josema Azpeitia** por ese merecido segundo puesto en los “Oscars” de la literatura gastronómica; me gustaría explicarles algo que me dejó alucinado del país mencionado en cuestión.

En la ciudad China de Changzhou algún iluminado montó una copia barata del brewpub **Brewdog**, que es una reconocida marca escocesa de cervezas artesanas. Pues dicho iluminado, aparte de copiar el nombre y logotipo tal cual, nos sorprende con un pequeño cambio en los nombres de las diferentes cervezas: **Funk IPA** en vez de Punk IPA, o la **6 A.M.**, que en verdad es 5 A.M.. No sé de qué calidad son las cervezas, miedo me da imaginar qué sirven allí, pero sería curioso pasarse por China y probarlas.

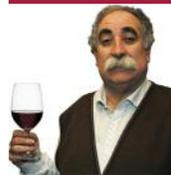
También es conocido el sonado caso de la **copia de Corona**, o como aquí decimos Coronita. Es exactamente igual por fuera, misma botella, misma tipografía... cambian alguna letra y ¡a correr! Eso sí, si la cerveza es todavía peor, apaga y vámonos.

La cerveza que a mí me gustaría copiar y que os recomiendo que probéis es la **Cocoa Psycho** de la anterior mencionada Brewdog. Del estilo *Russian Imperial Stout*, elaborada con maltas *Roasted, Dark cristal* y *Extra Pale Ale* y como lúpulo principal, el *Cascade*.

Como curiosidad, después de la fermentación le añaden **cacao, vainas de vainilla** y **chips de roble tostado**. De esta mezcla sale esta cerveza de **color negro chocolate**, con aromas a humo, chocolate y café. Tiene 85 ibus y un 10% de AVB.

## # DI... VINOS

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



## CHIVITE COL . 125 FERMENTADO EN BARRICA (D.O. NAVARRA)

Chivite es una bodega familiar con una historia que se remonta a 1647 y una trayectoria en la que once generaciones han defendido un modo de vida vinculado a la tierra y a la vid.

La gama Chivite Colección 125 se lanzó al mercado en 1985 como conmemoración de la primera exportación en 1860. La primera añada del Chivite Colección 125 Blanco fue la de 1993 y desde entonces ha sido un vino aclamado y reconocido y las puntuaciones hablan por sí solas. El Colección 125 Blanco es la joya de la Chardonnay que fermenta con sus lías en barrica francesa de Allier. Considerado uno de los mejores blancos de España.

100% Chardonnay que se cultiva en las singulares parcelas de clima atlántico y de suelo excepcional de la Finca Granja de Legardeta. Vendimia manual con selección de las mejores uvas en el campo. Vino único, de producción limitada, envejecido durante 10 meses sobre sus propias lías con los correspondientes “bâtonnages” fermentado en 39 barricas de roble francés Allier. Su color ya te enamora: dorado, brillante, limpio. De inicio se muestra poco intenso leve frutas tropicales, flores blancas y mineral, con los minutos empieza a deleitarnos empezando las frutas tropicales (piña madura, lichis), notas cítricas de cascara de limón y

mandarina, flores como el jazmín, notas amieladas, masa de pan, mazapanes, mantequilla.... todo este conjunto se van descifrando capas tras capas magnífico su desarrollo: Desde el inicio deleita la entrada muy elegante llenando la boca, fino pero con presencia, buena acidez equilibradísimo, lleno de matices, te enamora de largo final.

Gran vino blanco. Larga evolución en botella. Maridaje: con pescados azules, salsas complejas, caldereta, carnes blancas, risottos, arroces de pescado.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 50 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

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

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

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

RENOVADA ¡tu gastroneb!

## # ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Wine Bar &amp; Store)

Zabaleta, 42 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



## NOVEDADES ESSENCIALES

Este verano se presenta bonito. Aparte del sol y buen tiempo que hemos encargado para la terraza de **ESSENCIA**, los nuevos vinos incorporados a nuestra carta van a dar más de una sesión de gloria a nuestros clientes y amigos.

Hace algo más de un año, en un intenso viaje por tierras borgoñas, descubrimos unos maravillosos vinos de un productor desconocido hasta entonces para nosotros, **Yann Durieux**. Desde aquel momento intentamos conseguir unas botellas de una u otra manera, pero su escasisima producción y alta demanda lo han hecho imposible hasta la fecha. Pues bien, ya están aquí señores. Pura expresión borgoña. Emoción a raudales. Que se preparen los amantes del "alto voltaje".

Otra de nuestras novedades llega de bastante más cerca. Procede de una D.O. bastante desconocida para el público en general. La verdad es que no había probado hasta ahora ningún vino destacable entre los producidos en la zona. Pero llegó **Roberto Oliván** e hizo lo que sabe. En Gazteiz ya están buscando ubicación para colocar una estatua de Roberto, se habla de la Plaza de la Virgen Blanca y en estos tiempos de ateísmo no me extrañaría que diesen unas vacaciones a la propia virgen. Vamos, que la D.O. Arabako Txakolina puede enorgullecerse de este excelente vino de Hondarrabi Zuri. Su nombre: **Údico**. Su apellido: 22 euritos. Algunos dirán que ya está bien para ser un txakoli, pero pruébenlo ustedes y después me cuentan.

Como bien sabéis, en **ESSENCIA** hemos apostado por las cervezas de pequeño productor, dando especial protagonismo a las locales. Me gusta la seriedad de toda la gama de **Gross**, bien perfiladas y definidas, fáciles de gustar y además de nuestro propio barrio. Me encanta la recién nacida **Erra**. Joven y fresca aunque con estructura y contenido, turbia,



auténtica. Mi suegro me dijo que le recordaba a la primera cerveza que bebió en su vida. Pero la novedad más especial procede de los navarros **Naparbier**. No soy ningún especialista en cerveza pero se apreciar las cosas realmente buenas y especiales. Aquí está esta nueva ¿cerveza?: **Potemkin**. ¿Seguro que es una cerveza? Con sus 12 grados y su densidad parece casi un vino. Podría asemejarse a un Pedro Ximénez muy viejo pero con muy poco dulzor. Apta para meditación y soledad. Cerveza de sofá y jazz clásico.

Ah! Y no paséis por aquí los martes, que es nuestro día de sofá y buena música, descanso y vinos *essenciales*.

Salud!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

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

RENOVADA



¡tu gastroneb!

AFTER A GOOD MEAL

# Underberg

...TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,  
ELABORADO CON HIERBAS  
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

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

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA - [www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)

## # PREMIOS FLORALES DE ZUMARRAGA Y URRETXU



En 1989 surgió en Urretxu el por entonces denominado Concurso Floral. El 'concurso' se transformó a principios de los noventa en 'Premios Florales', para así poder incentivar y dar cabida a todos los vecinos. En 1996, el ayuntamiento de Zumarraga se sumó a este certamen, que se pasó a organizar conjuntamente entre ambos ayuntamientos, asumiendo cada uno de ellos la organización en años alternos. Así, este año, el turno es para el consistorio de Zumarraga. La filosofía de estos Premios Florales sigue siendo la misma con el paso del tiempo: Premiar el interés y el esfuerzo de aquellos vecinos que, cuidando sus flores, adornan balcones, ventanas y entradas de sus casas y caseríos, dando a las calles de ambas localidades un aspecto más agradable y

bonito.

El viernes día 10, a las 12:00, se darán a conocer los ganadores de los XXVII Premios Florales de Zumarraga y Urretxu, resultado de las evaluaciones emitidas por los técnicos de jardinería que forman el Jurado Calificador. Estos recorrieron del 22 de junio al 1 de julio todos los rincones de ambas localidades, valorando los conjuntos florales y su disposición en ventanas, balcones y exteriores de caseríos. Los premios, 16, se distribuyen de la siguiente manera: 10 premios de 50 euros, diploma y regalo para balcones y ventanas de la calle. Seis premios de 50 euros, diploma y regalo para caseríos. El acto tendrá lugar en el salón de actos de la Casa de Cultura Zelai Arizti de Zumarraga.

## # Bisiguaren Festa en Orio

La octava edición de la Bisiguaren Festa de Orio se celebrará del **16 al 19 de julio**. La Herriko Plaza se convertirá en un elegante comedor popular en el que se servirán tres cenas de jueves a sábado (21:00 h.) y dos comidas (sábado y domingo a las 14:00). Los tickets, al precio de 50 euros, podrán reservarse a partir del día 3 llamando al 943 835565. El menú consistirá en Anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla y postre, bebida y café incluidos. A las brasas estarán los parrilleros **Joxe Miel Zendoia (Katxina)**, **Luis Mari Uranga (Xixario)** y **Mikel Manterola (Joxe Mari)**. En cuanto a las actividades complementarias, la inauguración será el jueves 16 a las 20:00. El sábado al mediodía, se repartirán raciones de bonito a la plancha a 2 euros; y a las 18:00 se celebrará una regata de la Liga ACT. Y el domingo a las 12:00 se repartirán unas 1.200 raciones de marmitako a 2 euros; y a las 18:30 habrá regata.

## # Cerveza en Villabona

Del **jueves 16 al domingo 19**, Villabona celebrará su XIX Feria de la Cerveza. Irintzi Elkarte organiza esta fiesta, la más veterana de Gipuzkoa, en la que se dan cita numerosos productores de todo el mundo. La feria abrirá sus puertas de 18:00 a 01:00, y se desarrollará en el patio cubierto de la ikastola Jesusen Bihotza donde se ofrecerán cervezas y cenas especiales en una instalación que ofrece espacio para unos 900 comensales. Los amantes de la cerveza podrán degustar más de veinte clases diferentes, procedentes de países como Alemania, Irlanda, Estados Unidos, Australia, Inglaterra, Bélgica, Francia, Dinamarca o del resto del Estado. La organización espera repar-

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal



DISTRIBUIDO POR:  
Poi. Eratzu, 238  
20130 URMETA (Gipuzkoa)  
Telf.: 943 533 200



EL ACIERTO  
QUE TE DEJARA  
MEJOR SABOR DE BOCA

BODEGAS  
**UBIDE**  
RIOJA



tir durante los cuatro días una cifra similar a los 12.000 litros servidos el pasado año. Las estrellas gastronómicas de los menús serán las salchichas -Frankfurt y Bratwurst- además de los codillos de cerdo asados.

## # Santiago en Pasai Donibane

Pasai Donibane celebrará las Fiestas de Santiago del 24 al 31. Las fiestas arrancarán el día 24 con el txupinazo. El sábado 25, a las 8:00 se celebrará la tradicional sokamuturra. Después tendrá lugar el Concurso de Baile a lo Suuelto, que cumple 26 ediciones. Para el día 26 están programados el X Concurso de Decoración de Balcones, el 23º Concurso de Marmitako y el X Festival de Habaneras, que cada año cobra más relevancia. El día 'fuerte' será el lunes 27, jornada de la tradicional sardinada popular de San Pantaleón, festividad en la que se celebra el Arrantzale Eguna con las cuadrillas, encargadas de preparar las brasas de carbón sobre las que asarán las sardinas. La jornada suele dar comienzo a las 10:00 con la Diana. A media mañana se celebra el campeonato de bote, toca y rana en la plaza y, posteriormente, se entregan los premios del Concurso de Decoración de Balcones. A las 14:00 habrá comida para los mayores del pueblo, con posterior sesión de música y baile. A partir 19:00 las cuadrillas ofrecerán por todo el pueblo una generosa degustación de sardinas. A partir de las 22:30, sonará la tradicional tamborrada de arrantzales. Además, es parte del programa la verbena en la plaza y alguna sesión de Dj en las txosnas, ésta, a partir de la medianoche. La semana de fiestas patronales concluirá el viernes 31, día de San Ignacio. A las 8:00 habrá sokamuturra y, a media mañana, la tradicional regata de bateles por cuadrillas. A la conclusión, fuegos artificiales, tamborrada por la bahía y arriada de la ikurriña.

## # Baserritarren Eguna

Organizada por el ayuntamiento local, la Emparantza Nagusia de Azpeitia acogerá el sábado 25 de julio, festividad de Santiago, una nueva edición del Baserritarren Eguna. El programa de actos comenzará a las 9:00 con la tradicional Diana, a cargo de la Banda de Música. A las 10:30 se disputará el XXXI Campeonato de Pelota organizado por Ilunpe Elkartea, Premio Cesar Valverde. A las 11:00 se celebrará el concurso regional y exposición de ganado vacuno de Euskadi, además del XVII Concurso de Queso. Una hora más tarde, en la Plaza Nagusia, XLIII Concurso de Sidra, tras el cual se ofrecerá una degustación popular de bonito a la parrilla y de ternera asada al estilo tradicional. Por la tarde, exhibición de recortadores en la plaza de toros y, también, pasacalles con txaranga.

## # Sagardo egunak

El 26 de julio, Santa Ana, se celebra el Sagardo Eguna de Astigarraga, donde los sidreros de los alrededores ofrecen sus sidras al público. Esta jornada se celebra en Astigarraga desde 1976 y es el Sagardo Eguna más antiguo de todos los que se celebran en Euskal Herria. La Feria de Santa Ana es una fiesta popular de marcado sabor rural, en la que además del acto central del Sagardo Eguna, la Foru Plaza acoge festejos de carácter tradicional, deporte rural, exhibición de dantzas, bertsoak, pruebas de bueyes, juegos para los niños o exposición de trabajos artesanos, utensilios de hierro o madera, además de miel, quesos, rosquillas... También habrá degustación de sidra en el Sagardo Eguna del día 7 en Zumaia. La localidad costera disfrutará de su día de feria agrícola, organizado por el ayuntamiento zumaiaarra.

## # Ferias y Mercados

Tolosa celebrará su feria agrícola los sábados de julio, en la que se podrán encontrar diferentes productos del caserío. El día 10, Itziar celebrará su feria agrícola, con exposición y venta de productos locales. En Mutriku, Azoka Txikia el día 11, feria agrícola con venta de productos locales, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza. El resto de días, igual que en Zumaia, mercado en la plaza, todas las mañanas. Los miércoles y los sábados, mercado en Hondarribia, con la venta de productos autóctonos, frutas y verduras. El sábado día 11 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 domingo 12, exposición y venta de artesanía en Zarautz, feria organizada por Artzaleak. Y en fecha aún por confirmar, será domingo, y organizada por Gabiltza, Zarautz vivirá su feria de artesanía, con exposición y venta de artículos de artistas locales. En San Sebastián, el domingo 20, la Comisión de Fiestas de Gros organizará una jornada de mercado en la que tendrán cabida la exposición y venta de diferentes objetos artesanales. La capital donostiarra será escenario asimismo, en La Brecha, del mercado de artesanía que se celebrará todos los domingos y días festivos del mes. Lasarte-Oria celebrará el domingo 19 su XXXI Feria de Artesanía de Santa Ana, en la que se exhibirán trabajos artesanos y habrá venta de productos de alimentación y artesanía. El último sábado de julio, día 25, Elgoibar acogerá su Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío. Por último, reseñar que el día 5, primer domingo de julio, se celebrará en Ordizia un nuevo Capítulo de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



okindegia  
gozotegia

100% ARTESANOS

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

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

☞ Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Batzokia ..... 943 08 68 55

RK ..... 943 88 98 88

☞ Guregas ..... 943 80 54 80

☞ Kattalin ..... 943 88 62 52

Kikara ..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

☞ Salbatore ..... 943 88 83 07

☞ Urkiola ..... 943 08 61 31

Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

Asador Aztiria ..... 943 73 36 22

☞ Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Pilarrenea ..... 943 18 72 18

### LAZKAO

Lazkao ..... 943 88 19 58

Nerea ..... 943 08 80 88

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99

Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58

Zezillioea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Altamira ..... 685 79 47 55

Martinez ..... 943 88 06 41

Txidoki ..... 943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

Zelaa ..... 943 16 16 66

Kixkurgune ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

☞ Mandioa ..... 943 80 17 05

Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitarate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

☞ Oiharte ..... 686 29 91 58

Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

☞ Dolarea\*\*\* ..... 943 88 98 88

☞ Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

☞ Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### LAZKAO

Lazkao\* ..... 943 88 19 58

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

Zezillioea\*\* ..... 943 88 58 29

### ZALDIBIA

Zelaa\* ..... 943 16 16 66

## PENTSIOKAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Ibixune\*\* ..... 639 23 88 89

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

☞ Lizargarate ..... 943 88 19 74

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

☞ Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

☞ Arrieta Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

☞ Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 943 80 16 69

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### SEGURA

☞ Segura ..... 943 41 51 12

### ZERAIN

☞ Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

### Julki Gozotegia

..... 943 88 82 37

### Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

### Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

### Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ☞ ALDABE

Gida zerbitzuak

943 80 15 05

### ☞ ERRO

Gida zerbitzuak

943 88 22 90

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 18 03 35 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 06 37. www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartzeta.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierrí y de la Ali-*

*mentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90.

www.delikatuz.com

- ☞ **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.net
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierrí.net
- ☞ **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parketxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.
- ☞ **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com



Logo honekin markaturiko enpreak kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.



## GOIERRI GASTRONOMIKA

- » Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- » Idiazabal Lurralde: gaztandegiak eta bordak.  
*Territorio Idiazabal: queserías y bordas.*
- » Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza.  
*Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.*
- » Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian.  
*Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.*

## GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- » Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- » Aralar Parke Naturala eta mitologia.  
*Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- » Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*  
Orientazio jolasa. *Juego de Orientación.*
- » Santiago Bidea: San Adriango tunela.  
*Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- » GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*
- » Euskal Herriko Trail station. *Estación de Trail del País Vasco.*

## GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- » Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- » Igartzako multzo monumentalak.  
*Conjunto monumental de Igartza.*
- » Ordizia eta Segurako hiribilduak.  
*Villas Medievales de Ordizia y Segura.*
- » Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak.  
*Juego de bolos en Segura y Zerain.*

## GOIERRI GASTRONOMIKA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautza dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriko Borda baserria).

Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegi y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



ALTZAGA  
ARAMA  
ATAUN  
BEASAIN  
GABIRIA  
GAINTZA

IDIAZABAL  
ITSASONDO  
LAZKAO  
LEGORRETA  
MUTILOA  
OLABERRIA

ORDIZIA  
ORMAIZTEGI  
SEGURA  
ZALDIBIA  
ZEGAMA  
ZERAIN



# JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



## JAKITEA ORGANIZÓ EL CAMPEONATO DE PARRILLA DE BIZKAIA EN ALGORTA

El pasado 13 de junio tuvo lugar en Algorta la I Edición del **Campeonato de Parrilla de Bizkaia**, organizado por la **Asociación Jakitea** en colaboración con el Ayuntamiento de la villa vizcaína, la Diputación Foral de Bizkaia y varios bares de la localidad (**Jolas Aurre**, **Magie's Farm**, **Burdinola**, **Saniko**, **Sustrai** y **Salem Café**).

Durante todo el día, la plaza de Santiago fue ocupada por una gran carpa en la que parrilleros llegados de toda la provincia demostraron su destreza con las brasas preparando docenas de chuletas y rapes que fueron devorados por el numeroso público asistente y los miembros del jurado formado por **June Yamaguchi** (Vascu Bishoku Club), **Igor Cubillo** (Lo que coma Don Manuel), **Jon Mentxaka** (Asador Hondartzape,

Gorliz), **Aitzol Zugasti** (Basque Culinary Center), **Mikel Otto** (Gastrolovers) **Josema Azpeitia** (Jakitea y Ondojan.com) y los parrilleros de Durango **Unai**, **Ángel** y **Lorentxo**. Finalmente, fue el asador **La Brasserie**, sito en el **Hotel Igeretxe** de Getxo quien se alzó con la parrilla, seguido muy de cerca por el asador **Fuentene Berria** de Zamudio.

En las fotografías, Josema Azpeitia coloca la txapela de ganador a **Gonzalo Bobillo**, parrillero de Igeretxe que aparece, en la imagen contigua, junto a **Urko Zarauza**, de Fuentene Berria. En las imágenes centrales, una de las chuletas degustadas y una imagen del jurado y la carpa. Abajo, algunos de los momentos previos a la celebración del campeonato.

## LA GASTRONOMÍA VASCA TUVO UNA IMPORTANTE PRESENCIA EN VINEXPO

Del 14 al 18 de junio tuvo lugar en Burdeos **Vinexpo**, la mayor feria mundial dedicada al vino, una cita de primer orden en la que este año ha llamado especialmente la atención el restaurante "Euskadi", dirigido culinariamente por cuatro chefs guipuzcoanos: **Félix Manso** (Gatzelumen-di-Antxon, Irun); **Rubén Trincado** (Mirador de Uliá, Donostia); **Xabier Zabaleta** (Aratz, Donostia) y **Juanma Garmendia** (Kattalin, Beasain). Los cuatro cocineros se han aventurado a dirigir durante cinco días este restaurante por el que han pasado gran parte de los visitantes de la feria. "Creo que somos el restaurante que más ha trabajado de toda la feria" nos comenta Xabier Zabaleta del Aratz, "y eso que hay unos cuantos. Hemos montado una barra de pintxos de 10 metros pensando que iba a ser una exageración y ha sido un éxito. Todos los días hemos dado a más de 150 personas a la carta y se han vendido miles de pintxos. A los franceses les encanta nuestra gastronomía. Ha sido la primera vez que se ha montado un restaurante vasco y hay gente que ha repetido todos los días".

El alquiler de un restaurante en Vinexpo, en cualquier caso, no es ningún chollo. Según nos explica Xabier, "Casi todos los restaurantes de la feria están subvencionados por alguna marca o el gobierno de algún país. En nuestro caso, si no fuera por las ayudas recibidas por **Basquetour** y **Hazi**, esto no hubiera sido viable. También hay que agradecer a los proveedores como **Ogi Berri**, **Keler**, **Sidras Saratxota**, **Patxarán Basarana**, **Cafés Aitona**, **Rational**, etc."

En el restaurante Euskadi se ha servido, según nos cuenta Xabier, "Una cocina vasca basada en el producto con un toque de elegancia. Así, Rubén Trincado ha preparado platos actuales en la línea de su restaurante, Félix un ajoarriero buenísimo, así como la mayoría de los pintxos, y Juanma y yo la Chuleta de buey, la Merluza a la donostiarra, los Txipirones en su tinta... Tampoco han faltado los Espárragos de Navarra, la Pantxineta ni el Jamón Basatxerri cortado a mano por **Sylvain Foucaud**, de Zaporejai (Donostia), que todos los días cortó entre 3 y 4 jamones.

Por el restaurante han pasado gran número de personalidades y personas relacionadas con el mundo de la gastronomía como **Arantza Madariaga**, directora de Basquetour con su equipo, **Juancar Ayerbe**, del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, el periodista gastronómico **Jacques Ballarin**, **Xabier de Elizaurte**, presidente de Vinexpo y el director gerente **Guillaume Deglise**, **Jean-Louis David**, teniente de alcalde del Ayuntamiento de Burdeos, diferentes responsables del Consejo Regional de Aquitania y representantes de bodegas vascas y españolas como **Marqués de Riscal**, **Chivite**, **Araex**, **Marqués de Cáceres**, **Dinastía Vivanco**, etc.



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



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



## SABOREA DEBABARRENA

En el extremo Oeste de Gipuzkoa, la comarca de Debabarrena sorprende al visitante con imágenes tan dispares como las que nos proporcionan el abrupto litoral entre Deba y Mutriku, el municipio de Mendaro, el paisaje industrial de Eibar, Elgoibar y Soraluze, o los valles escondidos de Olatz, Lastur y Kilimon. La comarca se adentra en la vecina Bizkaia con los municipios de Ermua y Mallabia.

La gastronomía en Debabarrena destaca por su calidad, basada en **producto local, fresco y de temporada**. Restaurantes, asadores, sidrerías, y bares de pintxos conforman una variada y atractiva oferta gastronómica que sin duda deleitará al visitante.

**Ferías** como San Andrés en Eibar, Soro Peria en Deba, Gabon Zahar en Elgoibar, Gaztañiere en Soraluze, Talo Eguna en Lastur, Santo Tomás en Mutriku y San Martín en Ermua, son algunas de las más importantes que se celebran a lo largo del año.

Quienes nos visiten podrán vivir **experiencias gastronómicas** como “Pequeños Pastores” en Lastur, en la que los más pequeños convertidos en pastores serán

los protagonistas de ésta aventura, disfrutarán en el taller de talos, visitando un rebaño de ovejas labras y aprendiendo a elaborar un auténtico queso Idiazabal.

Se ofrecen también visitas a **productores**. En Itziar, el visitante podrá conocer el proceso de elaboración de la sidra, y la vida del caserío, los animales, frutas, costumbres, idioma, etc...Y para terminar, el rito del “txotx”, degustando varias sidras.

A toda persona que se acerque a Mendaro a visitarnos, le ofrecemos la posibilidad de degustar el famoso chocolate de Mendaro, y de conocer tanto el proceso de molienda del cacao como el tueste del azúcar, la elaboración y el empaquetado manual mediante las **visitas guiadas** al molino.

Los sabores del karst, es otra de las experiencias únicas en el **Geoparque de la Costa Vasca**. Visitaremos a pie el valle escondido de Olatz, veremos excepcionales caseríos vascos como el de Goienetxe, donde visitaremos el rebaño, participaremos en la elaboración de queso y disfrutaremos de una pequeña degustación, acompañada de txakoli.



## TURISMO Y GASTRONOMÍA EN DEBABARRENA

### ALOJAMIENTOS ESPECIALIZADOS

**DEBA:** Agroturismo Zubeltzu Torre **ITZIAR-DEBA:** Agroturismo Goikola; Agroturismo Saka; Agroturismo Txindurri iturri  
**MALLABIA:** Hotel Rural Mañe

### RESTAURANTES

**DEBA:** Calbeton; Urgain **EIBAR:** Unzaga Plaza **ELGOIBAR:** Belaustegi  
**ITZIAR-DEBA:** Errota Berri; Hostal Itziar; Kanala; Lasturko Taberna; Saka-Perlakua; Salegi **MUTRIKU:** San Juan

### ASADORES

**EIBAR:** Asador Azitain.

### SIDRERÍAS

**ITZIAR-DEBA:** Txindurri-Iturri sagardotegia.

### BARES

**DEBA:** Urgain **EIBAR:** Cafetería Kultu; Bar Koskor; El Ambigü Café  
**ITZIAR-DEBA:** Bar Salegi .

### PASTELERÍAS-CONFITERÍAS

**ELGOIBAR:** Pastelería Muruamendiarraz  
**MENDARO:** Chocolates de Mendaro Saint Gerons

### PRODUCTORES

**ITZIAR-DEBA:** Sidrería Txindurri-Iturri  
**MENDARO:** Chocolates de Mendaro Saint Gerons.  
**MUTRIKU:** Goienetxe Quesería.

### OFICINAS DE TURISMO

**DEBA:** Oficina de Turismo de Deba.  
**MUTRIKU:** Oficina de Turismo de Mutriku.

### COLABORADORES

Debemen (Asociación de desarrollo Rural del Bajo Deba); Geogarapen (Geoparque de la Costa Vasca)



Argazkia: Lea Arribal eta Mutrikuiko HITZA

## MUTRIKU: EL GUSTO MÁS MARINERO

**Mutriku** es una bonita villa pesquera, cuyos habitantes se dedicaron a la pesca de la ballena. El Casco Histórico de Mutriku, declarado Conjunto Monumental, es una de las villas medievales mejor conservadas de toda Gipuzkoa y el País Vasco. Formada por estrechas calles adoquinadas que se entrelazan hasta llegar al puerto pesquero, encontramos Palacios y Casas Solariegas de gran interés arquitectónico.

Los productos del mar tienen gran importancia en la oferta gastronómica de Esta villa marinera. Desde hace 20 años se organiza el **Berdel Eguna**, que dio a conocer el verdel, un pescado muy poco valorado en la época.

Hoy es una fiesta consolidada que, atrae a miles de personas a conocer y disfrutar Mutriku y su gastronomía. Los habitantes de este municipio costero ponen lo mejor de sí mismos para que todo marche sobre lo previsto, y año tras año, los cocineros del municipio, así como otros tantos invitados, realizan grandes y especiales **recetas con el verdel**. Una **degusta-**

**ción popular** en la que se pueden llegar a servir más de 2.000 kilos de verdel cocinados en 12 recetas distintas, desde marmitako hasta puding. Todo ello en un **ambiente festivo** y con bebidas del país.

Hoy en día, desde Balea Elkartea en colaboración con el Ayuntamiento de Mutriku y voluntarios del municipio, se organizan **degustaciones** de diferentes pescados en el Puerto de Mutriku.

El objetivo de las degustaciones es impulsar el consumo del pescado y poner en valor el puerto histórico de Mutriku, que actualmente acoge un puerto de pesca artesanal junto a un coqueto puerto deportivo con modernas instalaciones.

El **calendario** de este año es:

- **28 de Marzo:** Berdel Eguna
- **7 de Junio:** degustación de merluza y regata de traineras XVI. Bandera de Mutriku
- **27 de Junio:** comida popular marinera para celebrar San Pedro
- **22 de Agosto:** degustación de Bonito del Norte



# PREMIO A NUESTROS PINTXOS EN CHINA

**“La Senda del Pintxo”, recibió el premio al Segundo Mejor Libro del Mundo en la Categoría “Culinary Travel” de los premios Gourmand Cookbook Awards que se entregaron el pasado 9 de junio en Yantai (China)**

En los anteriores ejemplares de Donosti Aisia y Ondojan.com, informábamos de que el libro **“La Senda del Pintxo” de Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa** se encontraba entre los 7 finalistas del mundo en la categoría “Culinary Travel” de los premios **Gourmand Cookbook Awards**, considerados como los “Oscar” de los libros de gastronomía. Pues bien, el jurado de dichos premios decidió, el pasado 9 de junio, que el trabajo de los dos legazpiarras era merecedor del **segundo premio**, tras el libro “Feast or Famine” que representaba a Irlanda del Norte. La entrega de premios tuvo lugar el pasado 9 de junio en Yantai, ciudad china a la que Ritxar y Josema acudieron gracias a la ayuda de la Agencia de Turismo **Basquetour** y su programa **“Euskadi Gastronomia”**, al que pertenecen no pocos de los bares reseñados en este libro de pintxos.

Josema nos cuenta que “estamos encantados con la concesión del premio. De hecho, sólo cuentan los tres primeros de cada categoría, que son los que podrán lucir en sus portadas el símbolo que acredita el haber ganado un Gourmand. Fuimos a China mentalizados de que tal vez no estaríamos entre los tres primeros y felices por el mero hecho de haber llegado hasta allí, pero el volver con el segundo premio colma todas nuestras expectativas. El tercer premio fue para Japón, país cuya gastronomía nos maravilla de siempre a los dos, así que el haber superado a un país gastronómicamente tan importante nos hace sentirnos todavía más orgullosos”.

## Entrevista de Mikel Corcuera

En las siguientes páginas, y con permiso del autor, reproducimos la entrevista que el crítico gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía Mikel Corcuera realizó a los autores de “La Senda del Pintxo” a su vuelta de Yantai y que fue publicada en el diario Noticias de Gipuzkoa el pasado 26 de junio, al considerarla una muy buena entrevista que contiene toda la información necesaria sobre esta noticia.





Fotografía: Javier Berna

## LOS PREMIOS GOURMAND

El libro "La Senda del Pintxo" ha vuelto de China con el Segundo Puesto en la Categoría "Culinary Travel" en los premios Gourmand Cookbook Awards, considerados los "Oscar" de los libros de gastronomía. Estos premios fueron instaurados y son dirigidos por **Edouard Cointreau** (en la fotografía, junto a Azepeita y Tolosa) en 1995, y este año cumplen su 20º Aniversario. En sus dos décadas de existencia, los premios Gourmand han celebrado su ceremonia de entrega en diversos países como Francia, Alemania, Inglaterra, Malasia, China, Suecia o Catalunya, entre otros y este año celebrarán sus dos décadas de vida en una gran ceremonia que tendrá lugar en Frankfurt en octubre.

Tras una primera selección en la que tomaron parte miles de libros de más de 200 países, "La Senda del Pintxo" recibió el premio al Mejor libro de cocina de 2014 en el estado español, dentro de la categoría "Culinary Travel". Posteriormente, los organizadores de los premios comunicaron a los autores que el libro se encontraba entre los siete finalistas de su categoría junto a países como Francia, Japón, Perú o Bélgica, entre otros. Finalmente, Irlanda del Norte obtuvo el primer puesto, "La Senda del Pintxo" el segundo, y Japón quedó tercero en la categoría. El resto volvieron de China con las manos vacías aunque con el orgullo de haber entrado en el reducido círculo de los finalistas.

La entrega de premios tuvo lugar en **Wine Bay**, un edificio llamado a ser el más importante centro turístico sobre el vino en Yantai. Cientos de editores y autores de todas las partes del mundo se dieron cita en una ceremonia espectacular cargada de momentos emocionantes en la que además de "La Senda del Pintxo" otro libro vasco, "Txakoli de Bizkaia" de **Mikel Garaizabal** recibió otro premio "Best of the Best", tras haber sido galardonado con un Gourmand en 2012.





### YANTAI

La ciudad en la que tuvo lugar la entrega de los premios Gourmand es **una gigantesca urbe con más de 7 millones de habitantes** en la que los tamaños y las distancias alcanzan una dimensión difícil de asimilar para los guipuzcoanos. Baste decir que para acudir del centro de la ciudad al edificio **Wine Bay** donde tenían lugar las ceremonias de la asociación Gourmand había que recorrer una distancia que requería más de tres cuartos de hora en taxi a pesar de que los taxistas chinos, sin excepción, conducen muy rápido.

En Yantai conviven los edificios más modernos con los barrios más tradicionales, los turistas chinos más pudientes con amplias capas de pobreza y los barrios obreros de frenética vida con las relajadas playas de fina arena y los paseos marítimos.

La visita a esta ciudad cargada de contrastes resulta fascinante en todos los sentidos

Entrevista realizada por **Mikel Corcuera**:

*Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia se fueron a China el 5 de junio y volvieron una semana más tarde con un pan debajo del brazo, en este caso, un premio Gourmand que acredita a su libro, "La Senda del Pinxo" como el segundo mejor del mundo en la categoría "Culinary Travel". Una vez superado el "jet lag" hablamos con estos dos legazpiarras sobre la experiencia vivida.*

**Dicen las malas lenguas que casi termináis con las reservas alimentarias de China...**

Es cierto que los que nos han seguido en Facebook han visto en un 90% fotografías en las que estamos comiendo o en las que aparece comida, pero creemos que eso no debería extrañar a nadie. Nuestro trabajo, nuestro día a día, nuestra pasión... es la gastronomía. Y al tener la oportunidad de pasar una semana en China he-

mos planificado nuestra estancia para, además de estar presentes en los premios y los eventos que los rodean, poder disfrutar al máximo de la gastronomía del país. Hemos visitado puertos y mercados, hemos comido en la calle y en restaurantes y hemos intentado probar todos aquellos productos que habitualmente quedan fuera de nuestro alcance.

**Creo que habéis probado hasta cucarachas...**

Efectivamente. En un bar de Yantai comimos una brocheta de cucarachas, que se sirve muy frita y resulta un producto crujiente y no muy intenso en sabor. También hemos probado el Haishen u Holothuroidea, también conocido como "pepino de mar", un gusano marino que les encanta. En las cenas de familia de los premios nos dieron a probar cosas como estrella de mar, que recuerda al erizo de mar u oricio, y también un curioso ani-





### "STREET FOOD"

En Yantai la comida está en la calle. La capital de la **cocina de Shandong**, una de las 8 principales cocinas chinas está plagada de puestos callejeros en los que se ofrecen todo tipo de preparaciones, desde refinados platos de verduras salteadas hasta patos asados para llevar o para consumir en el lugar, pasando por las populares brochetas a la brasa ensartadas con artículos de lo más variopinto (carne, marisco, vísceras, insectos...). La variedad de los platos que se sirven en estos puestos resulta apabullante y los precios resultan de lo más accesible para el turista occidental que raramente pagará más de dos (a lo sumo tres) euros por una opípara comida acompañada de una generosa cantidad de cerveza fresca.



### COCINEROS

*Ser cocinero en China es una profesión de prestigio, algo muy normal en un país cuya cocina, una de las más importantes del mundo, tiene más de 5.000 años de historia. Los restaurantes cuentan con grandes equipos a los fogones y escuelas francesas de cocina, como "Le Cordon Bleu" están muy arraigadas en el país, especialmente en plazas como Yantai, donde la gastronomía cobra gran importancia. Ver a un cocinero en acción en China puede llegar a ser todo un espectáculo.*

mal marino conocido como "pez pene" con una forma que creemos que no tenemos que especificar. En los puestos callejeros y en los mercados de Yantai hemos probado también larvas, cabezas de pato, sangrecilla, corazones... y algunos platos de vísceras que no estamos muy seguros de lo que eran.

#### ¿Y comida "normal"?

Por supuesto. La cocina china es tremendamente rica en productos, preparaciones y especias. Y en los mercados y restaurantes queda clarísimo que la frescura de

los productos es una obsesión para ellos. El pescado y el marisco se mantienen vivos prácticamente hasta que llegan a la cazuela, lo que hace que perdamos el miedo al mal estado de los alimentos. Hemos comido unos cangrejos en salsa que estaban para echar cohetes, pato, todo tipo de verduras, pescados, sopas, pasta, tofu, calamares, diversas carnes y setas... la gastronomía china es un prodigio de sabor, color y variedad.

**Centrándonos en el tema de los premios. ¿Qué tal la experiencia?**





### **UNA GASTRONOMÍA MILENARIA, RICA Y VARIADA**

Verduras salteadas con diferentes acompañamientos y especias, sopas que reconfortan a un muerto, raviolis rellenos de todo tipo de productos, tofu elaborado de mil maneras y con los más diversos acompañamientos, mariscos, pescados, vísceras, carnes asadas... la utilización de caldos, especias y todo tipo de verduras es una de las constantes de la cocina de Shandong, una de las 8 grandes cocinas chinas, cuyo epicentro se encuentra en Yantai. Hubo un tiempo en que los cocineros del emperador se buscaban en esta ciudad y sus alrededores y a día de hoy, convertida en una urbe en la que el vino, el turismo y la gastronomía van subiendo en importancia año tras año, Yantai sigue siendo una referencia culinaria de primer orden. Haría falta una vida para conocer en profundidad la riqueza de su cocina.





## MERCADOS

China, en general, y Yantai en particular están plagados de mercados, tanto cerrados como al aire libre. En sus pequeños puestos, muchos de ellos abiertos todo el día, encontramos **los pescados más frescos que podemos imaginar, muchas veces mantenidos vivos hasta su venta con pequeños tubos que mantienen oxigenada el agua.** El marisco generalmente está vivo y resulta impresionante la cantidad de verduras, especias y productos desconocidos en occidente que podemos encontrar en ellos. Huelga decir, además, que el ambiente reinante en los mercados es excelente. Los chinos, a pesar de que son considerados fríos y antipáticos, son un pueblo alegre y amistoso que no pone ningún reparo a la hora de posar ante el fotógrafo, aclarar cualquier duda o dar a probar sus productos al forastero.

Los premios "Goumand" son conocidos como los "Óscar" de los libros de Gastronomía, aunque también se podrían comparar con los Juegos Olímpicos. Todos los años se editan varios miles de libros de cocina divididos en más de 200 países. El jurado selecciona unos pocos cientos de ellos y los divide en diferentes categorías, eligiendo entre 5 y 7 finalistas por cada categoría. (En la nuestra había 7). En la entrega de premios se dan a conocer a los tres primeros de cada categoría, que tienen derecho a lucir el símbolo de "Best of

the World" de los premios, aunque sólo el primero de cada categoría sube al escenario. Así que nos tuvimos que tragar el fantástico discurso en inglés con acento de Urola Garaia que habíamos preparado.

### ¿Habéis visto más libros ganadores?

Sí, y nos hemos quedado maravillados con la calidad de los mismos. Nos han encantado, por ejemplo, libros como "La magia del Pisco", de Lucero Villagarcía (Perú) o "Sabores de Nayarit" de Alondra Maldonado (México), dos chicas que tuvi-



### **LOS CHINOS SE LO COMEN TODO, TODO, TODO...**

Extrañas frutas con forma de Buda, brochetas de cucarachas, larvas de diferentes tipos y calibres, "penas marinas", estrellas de mar, ranas, manos de pollo, huevos con aspecto putrefacto, cabezas y lenguas de pato, gusanos marinos... en los mercados, puestos callejeros y restaurantes de china nos encontramos con productos totalmente desconocidos o rechazados por nuestra gastronomía o nuestros hábitos alimenticios. Nuestra curiosidad gastronómica, por supuesto, nos ha llevado a probar casi todo y raramente nos hemos arrepentido de hacerlo. Además, en todos los casos nuestro comentario era el mismo: "¿Qué pensaría un chino al contemplar por primera vez unos txipirones en su tinta, o la mayoría de la población mundial ante la vista de unas kokotxas antes de ser preparadas?"



### LA VIDA DE LOS "HUTONGS"

Los Hutongs son los **barrios tradicionales chinos** que conviven, a veces de manera radical, con los más altos rascacielos y las zonas más modernas de las ciudades. Pekin estaba plagada de ellos, pero **la concesión de las Olimpiadas de 2008 hizo que la mayoría fueran derribados** para ser sustituidos por fríos barrios de edificios de metal y cristal. Los pocos que quedan hoy en la capital de China se han convertido en un atractivo turístico más.

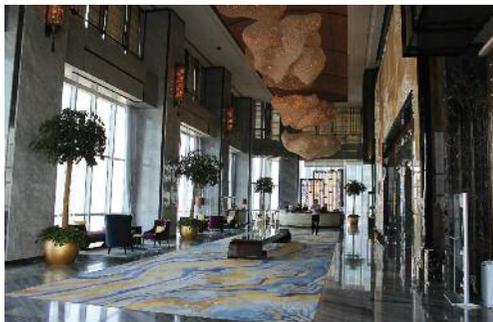
En Yantai uno de los más extensos y auténticos se encuentra en pleno centro de la ciudad y resulta un auténtico placer pasear por sus calles y sentir la vida que emana de sus edificaciones, sus pequeños comercios, sus mercados, sus bares... la esencia de la auténtica China se encuentra en estos populosos barrios en los que podemos comprar un pollo y esperar mientras lo sacrifican y lo pelan delante nuestro, o comer en sus puestos callejeros a precio realmente popular.



mos, además el gusto de conocer personalmente y que nos contagiaron la pasión que sienten por los productos de su tierra. Sus libros tenían una calidad de edición que superaba en mucho al nuestro. El de Alondra quedó primero en "Recetas históricas" y el de Lucero fue segundo en libros sobre licores o destilados.

¿Y qué vio el jurado en **este libro**?

Si algo nos ha quedado claro es que los premios Gourmand distinguen los libros con contenido, con mensaje, no los simples recetarios de cocina que se publican a porrillo. Nuestro libro no se limita a recoger pintxos y recetas. Habla de Do-nostia, el origen de los pintxos, el ritual de los mismos... Además cuenta con comentarios sobre todos y cada uno de los



## LUJO ASIÁTICO

*China es un país de contrastes. Sobre los hutongs en los que vive la gente con lo puesto y un botón se alzan espectaculares edificios que albergan hoteles de 4 y 5 estrellas que, aunque inalcanzables para el chino medio, cuentan con una clientela mayoritariamente local. A lo largo de nuestra estancia tuvimos el placer de alojarnos en el hotel **Wanda Vista**, ubicado en pleno centro de la ciudad, dotado de impresionantes vistas, unas instalaciones de una gran elegancia y un servicio y una atención al cliente fuera de serie, además de una cuidada y exquisita oferta gastronómica. A pesar de que hay mil y una opciones más económicas, no debería visitarse Asia sin dormir, al menos en una ocasión, en uno de estos excelentes establecimientos en los que adquiere su verdadera dimensión la expresión popular "lujo asiático".*

bares participantes escritos con el corazón, tratando de reflejar la filosofía, historia y ambiente de cada uno de ellos... es un libro que hicimos con mucho cariño y parece que el jurado ha sabido reconocerlo.

**Ha llamado la atención lo "discreto" de vuestras camisetas...**

Jajaja, sí, y fuiste tu precisamente, Mikel, quien hizo hincapié en lo informales que somos los guipuzcoanos en el vestir cuando Josema recibió el Premio Euskadi de Gastronomía. El caso es que si fuimos a China fue gracias a la inestimable colaboración de Basquetour, agencia de turismo del Gobierno Vasco, así que era nuestro deber airear la marca que se está utilizando para promocionar turísticamente a nuestro pueblo. Nuestro libro representa a la gastronomía en



miniatura donostiarra en particular y a una forma muy vasca de ver la cocina en general, así que a pesar de que la asociación Gourmand nos incluye en el paraguas de "Spain", queríamos dejar claro a qué pueblo estábamos representando. Paradójicamente, el ganador de nuestra categoría ha sido el libro "Feast or famine" de Emmet McCourt, y en su caso la organización ha presentado a Irlanda del Norte como el país al que pertenece el libro y el autor. Sin embargo, los libros vascos y catalanes que han obtenido premios en esta edición han sido calificados como españoles. Todavía tenemos mucho trabajo por hacer...



## TSI-TAO: AUTÉNTICA COMIDA TRADICIONAL CHINA

“Me gustaría hacer una cocina china más auténtica, pero la gente no me deja” nos comenta, muy convencido, **Pomen Jin**, que el año que viene cumplirá 10 años al frente de este restaurante ubicado en una de las mejores localizaciones de Donostia. “Hay ciertos tópicos de la cocina asiática de los que es imposible escapar. La gente, por ejemplo, siempre pide Sushi, a pesar de no ser lo más representativo de la cocina japonesa, y no tienes otro remedio que tenerlo en la carta. Por otra parte, los restaurantes chinos que durante décadas han ofrecido una cocina cantonesa adaptada al gusto occidental han convencido a la gente de que la cocina china no es más que rollitos de primavera y arroz tres delicias, cuando es mucho más profunda que eso”.

Estuvimos con Pomen Jin la semana anterior a nuestro viaje a China con la clara intención de pasar por un pequeño proceso de aclimatación

a la gastronomía del gran gigante asiático y le pedimos que nos sirviera platos no convencionales.

La selección de Pomen comenzó con un plato de **Pepino** presentado de una manera sencilla y tosca, acompañado de algas y sésamo. “El pepino, en China, tradicionalmente se rompe a mano con su piel para que conserve mejor su sabor y su textura. Le añadimos simplemente un poco de soja y aceite de sésamo y lo servimos con unas algas”. Cierto es que a veces los platos más simples son los más efectivos. Nos encantó tanto el sabor aportado por el aceite y las algas como la textura crujiente que aportaba la piel al pepino.

A continuación, Pomen nos sirvió un plato de **Tofu picante**. Cortado en cuadros y ligeramente salteado, el tofu se acompaña de pequeños trozos de pollo, chile seco picante y pimienta de Sichuan. Un plato jugoso



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

y succulento al que la pimienta y el chile aportan una contundencia remarkable. Es curioso observar que en **nuestro entorno el tofu se limita a la cocina macrobiótica**, encontrándolo tan sólo en los restaurantes vegetarianos y herboristerías mientras que en China y Japón, como pudimos comprobar a los pocos días, **es un producto de uso habitual que se encuentra en los restaurantes, en los puestos de comida callejera y en los mercados tradicionales**, en los que hay puestos en los que lo preparan a la vista de los clientes y viandantes.

Terminamos la degustación de adaptación a China con uno de los platos más emblemáticos de la cocina del país: el **Pato a la pekinesa**. Pomen ha intentado acercar este plato lo más posible a la versión original, aunque admite, modestamente, que es imposible "por cuestión de pato, por cuestión de homo y porque los mejores cocineros de pato a la pekinesa no se vienen a Europa. Están muy solicitados en China. Uno de nuestros mayores problemas a la hora de preparar este plato es que los patos aquí son diferentes. Están menos cebados y tienen menos grasa, y hace falta un pato graso que tenga una buena piel, una de las partes más importantes del animal, que debe servirse bien hecha y, por supuesto, comerse".

Tenemos que confesar, en honor a Pomen, que el último día de nuestra estancia en China tuvimos la oportunidad de degustar, en un Hutong de Pekín, este mismo plato y nuestra impresión general no fue superior a la del plato degustado en Tsi-tao, por lo que podemos afirmar que en este restaurante se come tan bien como en el país original. Recomendamos a nuestros lectores la visita al Tsi Tao y que no tengan miedo a la hora de pedir a Pomen que organice la comida a su gusto.

### **TSI TAO**

Pº de Salamanca, 1 (Parte Vieja)  
Tf. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://www.tsitao.com)

## > **SOLOMILLO EN TACOS AL WOK CON BRÓCOLI**



### **Ingredientes**

Solomillo de ternera; Brócoli; Ajo; Cebolleta; Aceite de girasol; Potenciador del sabor; Cebollino. Para la salsa: Caldo de pollo; Salsa de ostras; Soja vieja; Soja cruda; Azúcar; Fécula de patata.

### **Elaboración**

Trocear el brócoli y saltearlo ligeramente en un poco de aceite de girasol, procurando que quede al dente. Trocear el solomillo, poner el wok a fuego muy fuerte y saltearlo con un poco de ajo y cebolleta muy picada y una pizca de potenciador del sabor, de carne o de verdura. Cuidar para que el solomillo quede crujiente por fuera y blando por dentro.

Para la salsa: En un cazo, ponemos a calentar unos 200 ml. de caldo de pollo al que añadimos tres cucharaditas de café de

Egilea / Autor:

**Pomen Jin**

RESTAURANTE TSI TAO  
Pº Salamanca, 1  
DONOSTIA  
(Parte Vieja)  
Tf: 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://www.tsitao.com)



salsa de ostras (puede comprarse hecha en cualquier tienda de alimentación asiática), una cucharada de salsa de soja vieja y otra de salsa de soja cruda. Añadimos una pizca de azúcar y fécula de patata hasta que adquiera una consistencia espesa.

Servimos rodeando el solomillo con el brócoli. Regamos con la salsa y decoramos con un poco de cebollino recién picado.



# CASA TIBURCIO GANÓ EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA

“**Bonito encebollado**”, un pintxo tradicional consistente en un taco de bonito untado en soja y macerado 48 horas en aceite de oliva, hecho vuelta y vuelta a la plancha y acompañado de cebolla caramelizada se impuso en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, celebrado en la discoteca Bataplán el pasado 16 de junio. Su profundidad de sabor cautivó al jurado, a pesar de ser el último pintxo que probaron y encontrarse ya bastante saturado.

El segundo premio o Plato de plata fue otorgado ex-aequo a los bares Zeruko y Gran Sol. El de la Parte Vieja presentó “**Callo negro**”, un pintxo que combina la untuosidad del callo de bacalao con una crema de sopa de ajo y un huevo de bacalao, obtenido de la esferificación de un pil-pil. **Bixente Muñoz**, por su parte, presentó “**Cóctel de Bacalao**”, una nueva versión de un pintxo que ha triunfado ya en más de un certamen y que juega con bacalao confitado, espuma de queso, espinaca, huevas de trucha... logrando un excelente equilibrio de sabores. En tercer lugar quedó el sabroso “**Itsas Koska**” de **Félix Manso** del **Gaztelumendi** de Irun, un sandwich de pasta wantú hecha a la plancha rellena de foie de bacalao y adornada con verduritas de temporada.

El premio a la originalidad se fue para Hondarribia, concretamente al **Sardara**. **Martín Merino** presentó “**Itsas lorea**”, una brocheta en la que, al igual que en el pintxo ganador, el bonito cobraba un gran protagonismo, esta vez acompañado de una tempura de verduras.

Y nada mejor que un “**Final feliz**” para completar el palmarés, un pintxo dulce que tanto vale para postre como para aperitivo, con el que esos dos maravillosos locos que son **Carlos Nuez** y **David de la Calle**, de **Xera Gastroteka** de Errentería ganaron el premio Eusko Label y rindieron un sentido homenaje al postre por excelencia de las sidrerías: Queso, membrillo y nueces.

*Arriba: Tibur Eskisabel recibe el diploma y la placa acreditativas de su triunfo de manos de Fernando Zelaia, de Codorniu. Las cuatro fotografías recogen, en este orden, los pintxos ganadores presentados por Zeruko, Gran Sol, Gaztelumendi-Anbox y Sardara. Abajo, Carlos Nuez y David de la Calle recogen el diploma que acredita a su pintxo, “Final feliz” como ganador del Premio Eusko Label.*



# jatetxe gida

restaurantes

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



## El mejor Gin-tonic, en Boulevard 9

**Mikel Díaz**, del bar **Boulevard 9** de Donostia, fue el vencedor del **Campeonato de Gipuzkoa de Gin Tonics con Gin Broker's** que se celebró en la discoteca Bataplán el pasado 17 de junio organizado por la **Asociación de Barmen de Gipuzkoa**. El hábil y afortunado barman disfrutará de un fin de semana en Londres para 2 personas como gentileza de Broker's. Por otra parte, el mismo día se celebró también el Campeonato de Cocktelería de Gipuzkoa. En el mismo, se impusieron en los tres primeros puestos **Francisco Javier García**, **Juanjo Muñoz** y **Óscar Pardo**. Los tres participaban como miembros de **Stick Cocktails** de Errenteria. Les siguió de cerca **Andor Sánchez** del **Kairos** de Amara y de nuevo **Mikel Díaz** del **Boulevard 9**, aunque se quedó a 2 puntos del tercero. Finalmente, en el apartado de Jóvenes barmans resultó vencedor **Andor Díaz**, de **Oiangur Baserria**, seguido de **John Freddy Contreras** de **Dionis** y **Luca Pérez-Tabernero**, del **Café de la Concha**.



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

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



# ROUTE 33



## ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

## TXINTXARRI

## ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantebixintxarri.com](http://www.restaurantebixintxarri.com)



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

## HERRIKO ETXEA

## ALBIZTUR

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL  
Y PLATOS VEGETARIANOS

BAJOS DEL AYUNTAMIENTO  
TEL. 677 34 06 85



Si Albiztur es conocido por sus alubias, Herriko Etxea, en los soportales del Ayuntamiento, es uno de los locales más míticos de la villa. La andoaindarra **Naiara Delgado** y el tolosarra **Ibon Barandiaran** dirigen desde diciembre este restaurante en el que podemos disfrutar de **una cocina casera en la que destacan sus menús y sus platos combinados, elaborados con productos de calidad**. Naiara e Ibon, además, han introducido **platos vegetarianos** tanto en el menú como en los platos combinados para que los amantes de la cocina vegetariana y macrobiótica puedan disfrutar de la oferta del local. Destacan también los **postres caseros** como las Natillas, el Arroz con leche o la Tarta de queso, que ha adquirido gran fama. Las **alubias** siempre están disponibles, aunque durante julio y agosto deberán solicitarse por encargo. Por encargo también se preparan menús concertados con productos de temporada. **Menú del día:** 11€ **Menú especial fin de semana:** 22€ **Alubia:** 22€ (Bebida y postre incluido) **Cierra:** Miércoles. **Tarjetas:** Todas.

## OLAGI



## ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M<sup>a</sup> Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos de la parilla, Magret de pato con foie, Chuletón a la parilla, Entrecot con setas, Costilla...* Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

## TOKI ALAI



## ARAMA

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

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53



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

## EZKIÑA

## ARRASATE

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

OLARTE, 25 (FRENTE AL  
PALACIO MONTERRON)  
TEL. 943 04 43 88  
[facebook-ezkiña taberna](#)



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puero y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...) También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

## SANTA ANA



## ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

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 Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cebra, Lengüado 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.

## BEASAINGO BATZOKIA



## BEASAIN

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

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



Céntrico bar-restaurant dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Sarataga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...*) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...* **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoia: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

## GELTOKI DENDA

## BEASAIN

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

CANTINA, CAFETERÍA Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Maria Julia Monroy** e **Iñaki Sánchez**, Geltoki Denda Kafetegia 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 antes de montar en el tren** (**pan, prensa, chuches, snacks, refrescos, bocatas, etc.**) además es una agradable cafetería con terraza jardín a la que se ha añadido una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Desayunos y Almuerzos, Pintxos, Bocadillos y Cazuelitas** con las cuales puedes montarte tu menú combinándolo como quieras. Destacan sus **Tortillas de patatas**, que puede tomarse como pintxos o encargarse enteras. Toda la comida, además, se puede preparar para llevar. Geltoki Denda Kafetegia abre de lunes a viernes de 7 h. a 22 h.

## RK JATETXEA



## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
WWW.DOLAREAHOTELA.COM

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



**Arantxa Rancho** en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinitillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## KATTALIN ERRETEGIA



## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
WWW.KATTALIN.COM

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la **gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumaberrri 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.

# LASA



## BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55 [www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es)

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## ITURRIGOXO

## BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

PLAZA DE AMASA  
TEL. 943 69 12 10  
[www.iturrigoxo.com](http://www.iturrigoxo.com)



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

## URGAIN



## DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)



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

## KANTABRIA

## EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabrijatetxea.com](http://www.kantabrijatetxea.com)

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



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

## BELAUSTEGI BASERRIA



## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

## ARRAUN ETXEA

## HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5.  
TEL. 943 64 49 39  
[www.arraunetxea.com](http://www.arraunetxea.com)

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

## LAIA ERRETEGIA

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



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

## GAZTELUMENDI ANTXON



## IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.  
TEL. 943 63 05 12  
[www.gaztelumendi-antxon.com](http://www.gaztelumendi-antxon.com)

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han 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 en eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de brioche empapada en tres leches**... Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

## PERLAKUA-SAKA



RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://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. Rodada 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 mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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

## MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARINO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txipirones tinta o plancha**, **Ajoarriero**, **Bacalao al estilo Maitte**, **Tarta de manzana**, **Panxineta**...

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

## NEREA



LAZKAO

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

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



**Nerea Gómez y Alberto López** dirigen este renovado establecimiento 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 champiñon-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 en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (*De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con cabra...*) así como especialidades como **Carilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando 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 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

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N  
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

## PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



**Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014**

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karmele es que no olvidemos lo comido en Patxiu-Enea. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: **Chuleta de buey gallego "Luismi"**, **Besugo**, **Rape de Ondarroa**, **Rodaballo salvaje**, **Cogote de merluza**, **Ensalada de ventresca con pimientos asados**, **Ensalada templada de marisco**, **Pulpo a la parrilla**, **Revuelto de hongos**, **Paletilla de cordero lechal**, **Postres caseros**... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## ETXE-ZAHAR



## OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN



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

## GURUTZE-BERRI



## OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdz in escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

## MATTEO



## OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2  
(UGALDETXXO)  
TEL. 943 49 11 94  
[www.restaurantematteo.com](http://www.restaurantematteo.com)

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



Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldré de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de ternera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras 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 **terrace 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.**

## ORENDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

## PITTO RACING

OLABERRIA

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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



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

## ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

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



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

## KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## LA CERVE

PASAJA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
(PLAZA GUDARIS)  
TEL. 943 39 23 86  
FCB: paulaner.bierhausa



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, una **amplia variedad de Pintxos, Raciones** como sus exitosas *Patatas Bravas, Hamburguesas caseras* (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Platos de pasta y 25 bocadillos**, además de especialidades como el **Surtido de salchichas alemanas con puré de patata y sauerkraut**. La Cerve cuenta con una pantalla gigante de 2,70 metros para disfrutar de los partidos y una tentadora terraza. Los viernes y sábados noche, además, podemos degustar el Cóctel de la Semana. **Menú del día:** 10€ (De lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas:** Todas. **No cierra**

## ALDASORO

## ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

## ALTAMIRA

## ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUEÑA  
685 794 755 - 677 293 697

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



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

## MUÑOZ

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de 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 bokatas.

## LAZKAO ETXE



## ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitud *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).

## BOTARRI



## TOLOSA

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

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 Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de Gujuelo*, *Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche)**: 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa**: 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

## MENDI-ALDE

## TOLOSA

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

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*, *Anxoas 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 gustarse raciones** como *Albándigas*, *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.

## IRIARTE

## ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

## OLENTZO

## ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

CARRETERA  
ZIZURKIL - ATEASTEU  
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o 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 Olentzo son aptos para celíacos**.

## BIDEZAR

## ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56



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

## ETXEBERRI

## ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

8º ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



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

## A FUEGO NEGRO



## DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

**Dastatez menuak:** 35-50€.  
**Atsean eguna:** Astelehena.

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

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

## ARATZ

## DONOSTIA

IGARA BIDEA 15  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



**Iker y Xabier Zabaleta** llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokobas de merluza en salsa o rebosadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

## BAZTAN

## DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha* o el solicitado *Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovariero*, *Txeripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los *hojaldrés*, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

## BERGARA

## DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

## BIDE BERRI

## DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y OCIO  
EN EL NUEVO AMARA VIEJO

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



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

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

## BRANKA



## DONOSTIA

P<sup>o</sup> EDUARDO CHILLIDA, 13  
(ONDARRETA)  
TF. 943 31 70 96  
[www.branka-tenis.com](http://www.branka-tenis.com)

COCINA MARINERA  
CON VISTAS INIGUALABLES



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

## CAFÉ SAIGÓN

## DONOSTIA

C/ OQUEUNO, 1  
(HOTEL M<sup>a</sup> CRISTINA)  
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

## CAFÉ VIENA

## DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES  
Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra **Café Viena**, reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesús Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar, el Croquetón de jamón, Gambas en gabardina, Corazones de alcachofa confitados, o los Champis caseros de "La Celi"*. Destaca en **Café Viena** su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic** a elegir entre **su más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, así como sus **Cócteles:** *Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan, o "Laura"*, un combinado refrescante, 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"

## CASA ALCALDE

## DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES  
EN UN BAR CENTENARIO



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eldi 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 **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

## CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62



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

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Ternina 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 **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoariero*, *Callos*, *Txiptirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

## CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, yema de huevo y espuma de patata; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con puriné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 10 73  
[www.restaurantecavergara.com](http://www.restaurantecavergara.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

## ETXAIDE 4

## DONOSTIA

COCINA CASERA y PARRILLA  
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



Etxaide 4 está dirigido por **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: Verduras de temporada, Antxoia fresca a la parrilla, Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón, Rodaballo a la parrilla, Bacalao al pil-pil, Chuletón de viejo, Tarta de manzana... Este local abre a las 7:00, con diferentes desayunos destacando el **Ebaxide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como 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)**: 14,50€ **Carta**: 40-50€ **Tarjetas**: Todas menos A. E. **Cierra**: Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

## EZKURRA

## DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS

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



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

## GASTEIZ

## DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

Pº COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinito asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta**: 40-45€ **Menú del día**: 18€ **Menú de noche**: 25€ **Menú especial (fin de semana)**: 30€ (IVA incluido) **Tarjetas**: Todas menos American Express. **Cierra**: Domingos noche, Lunes todo el día y martes noche.

## ILLARRA



## DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97  
TEL. 943 21 48 94  
[www.restaurantellarra.com](http://www.restaurantellarra.com)

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



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

## ITURRIOZ



## DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO).  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



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

## KENJI SUSHI BAR

## DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

## LA BRASSERIE MARI GALANT



## DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de tuletta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES

## del vino



Lukas  
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja  
Antiguo Berri - DONOSTIA  
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

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 tatziki**, **Risotto cremoso de queso de cabra**, **Sepia del Mediterráneo con morros**, **Gazpacho con taboulé de quinoa**, **Canelón cremoso de carnes asadas**, **Pulpo "roca" a la plancha con berza...**  
**Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

## LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como **Pinchos morunos**, **Champiñones**, **Riñones**, **pintxos** y **raciones**. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como **Bonito (en temporada)** **Chipirones plancha**, **Entrecot** o **Chuletillas de cordero** y **cocina típica vasca** (**Txipirones tinta**, **Bacalao**, **Bonito con tomate...**). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA



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

## MAMISTEGI

DONOSTIA

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

COCINA CASERA ACTUALIZADA  
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



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

## MANEX

DONOSTIA

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

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

## MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

## NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

## PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



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

## PORTUETXE



## DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE  
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



**Javier Bereciartua y Joseito 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, Cabramocha, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo**, **Kokotxas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokotxas**... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## QING WOK

## DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO



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

## SHAKE

## DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

## TERESATXO

## DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pinxtos**, 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**, **Txipirones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

## TSI TAO

## DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

## TXOLA

## DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



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

## TXULETA



## DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA

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



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

## ZERUKO

## DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**". **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. 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 tasca del siglo XXI  
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650.13 53.73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328  
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359  
Akelarre. Pº Padre Orkolea, 56. 943 311209  
Alaia. Parque Atracciones Igeño, 943 223662  
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849  
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468800  
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884  
Albiztur. Matia, 52. 943 211801  
Alidano. Euskal Herria, 6. 943 422852  
Aliderdi-Zahar. F. Errobar, 1. 943 422524  
Algorri. Pol. Zuzatu - Collabor. - 943 218479

### ALL I OLI

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

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubiate), 943 366572  
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

### AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

### AMETZAGAÑA

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

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

### APEADERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477  
Argintz Jatebrea. Plaza Ametzakas, 943 474246  
Aroka. Sierra de Aroka, 5. 943 452192  
Arola. Salud. - Amara Viejo - 943 460815  
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

### ARRIKUAUN

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

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137  
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465  
Asia (chino). Segundo Ipiuzua, 15. 943 270908  
Astelena. Inigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275  
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867  
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubiatea - 943 361229  
Asteria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
Atxeta. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

### AZKENA

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

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

### BARKAIZTEGI

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

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
Basajain. Añora Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

### BAZTARRE

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

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

### BCN

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

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995  
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071

### BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura  
Gral. Atxeta, 8 (Gros), 943 20 52 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055  
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
Bideluze. Garbail, 24. 943 430314  
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259  
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078  
Bitácora. J. Zaratua, 4. 943 446111

### BODEGA DONOSTIARRA

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

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

### BORDA BERRI

Altococina en miniatura respaldada por trabajo  
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

### BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos  
Boulevard 9 (Centro), 943 42 11 14

Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943

### BRANKA

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

Buenalista. K. Balenciaga, 42 - Igeño, 943 210600  
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287  
Cabo Norte. Local, 4. 943 312372  
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507  
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600  
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

### CAFÉ SAIGÓN

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

### CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974  
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990  
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990  
Capricho. Zabaleta, 55. 943 328734  
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418  
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

### CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazuelitas  
Mayor, 19 (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
Casa Durán. Secundino Etxaola, 20. 943 287419  
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

### CASA MARUXA

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

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

### CASA VERGARA

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

Cascañeces. Pº Colón, 46. 943 278839  
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312  
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926  
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908  
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán. 943 265882  
Dakara. 31 de Agosto, 25.  
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubiatea, 943 365347  
Danena. Matia, 6 - Anluzo - 943 217320  
Danena. Etxeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197

### DERBY

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

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940  
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940  
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285  
Döner Kebab 1. Miraneta, 28.  
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 14. 943 367620  
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.  
Duit Carvecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717  
Edu. Padre Orkolea, 56. 943 311209  
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176  
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
El Puente. Fila Daba, 2. 943 278629  
El Quinto Pico. Pza. Sarriena, 4. 943 426153  
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799  
Elura. General Etxague, 7. 943 420357  
Ene Be Sarrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227979  
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459869  
Errota Barrena. Usurbil, 943 311553  
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
Etxabe. Aldakona, 75. 943 291516

### ESSENCIA

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

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

### ETXAIDE 4

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

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolea, Igeño, 943 216502  
Etxeko Pizza. Etxerredura, 9. 943 277300

### EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor  
Avda. Saturnategi, 13 (Ondarreta), 943 42 43 11

### EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054  
Feng Jing (chino). Balleneros, 9. 943 470043  
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988  
Gambirius Bretxa. C. C. La Breba. 943 426514  
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575  
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362  
Garbera Siderrea. C. Com. Garbera, 943 394358  
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 283019  
Garbota 21. Garbota, 21. 943 433134  
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997  
Giroki. Etxeltran, 4. 943 421365  
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gran Via. Gran Vía, 9. 943 271601

## GUARDAPLATA

Menú del día, pintxos y cazuelitas  
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. Itzingorra, 7. 943 225380  
Hijas Aldamar, 8. 943 425710

## HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
Pza Sagastieder, 12 (Inbaurondo)

## HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. Cº de la Hipica, 44. 943 454218  
Holy Burguer. Pescadería, 6. 943 423759  
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
Hotel Ezeiza. Saltritegui, 13. 943 214311  
H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211  
Hotel Nical's. Pº Gudamendi, 11. 943 317665  
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968  
Ibai. Getaria, 15. 943 428764  
Ibai Lur. Nabarra Oñartz, 1. 943 335255  
Igela. Pza. Iribar, 2 (Igara). 943 003473  
Igeldo Sidr. Urutzelta 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  
Illarra bidea, 97 (Ibaeta), 943 21 48 94

Inbaurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

## INTZA

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

Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

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

## IOMBI

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

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

## IRUÑA

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

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

## ITURRIETA-BERRI

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

## ITURRIOZ

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

Izaropena. Embeltran, 16. 943 425476

Ixasalde Asador. Atozkarreka, 83. 943 371585  
Ixasne. Ibai-Aide - Martulene-. 943 470757  
Izaguirre. Bidiarte Beri Baserria, 943 361470  
Izar. Pza. de las Armerías, 12  
Izarritzi. Prim, 4. 943 428747  
Izazpi. Pº Barzategi, 3. 943 321019  
Izei. Pº Barzategi, 24. 943 273931

## IZKIÑA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152  
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026  
José Mari. Ferrnín Calbetón, 5. 943 424645

## JUANITO KOJUA

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

Juanto. Embeltran, 6. 943 427405

## K-BI

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguu-. 943 212101  
Kalonia. Padre Oñorga, 8. 943 212551  
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894  
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

## KAYAK

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

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

## KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936  
Kixki. Avda Tolosa, 79. 943 317320  
Kok. Avda. de Zurazut, 3. 943 31 75 91  
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Viejo-. 943 421904

## KOSTALDE

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

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

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranca. Larramendi, 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada  
Zubieta, 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, copos y exposiciones  
San Vicente, 9 (Parte Vieja), 943 56 18 16

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

## LA CUEVA

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

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

## LA FÁBRICA

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

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

## LA MURALLA

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

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

## LA PLATA

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

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

## LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andreategi, 4. 943 317744  
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796  
La Vaca. Miracruz, 18. 943 320937  
La Venta de Durro. Avda. Madrid, 32. 943 456087  
La Vida. San Marcial, 37. 943 441560  
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495  
La Zurri. Zubieta, 9. 943 293886

## LAGUNAK

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

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



## LUKAS BENTA BERRI

Paraíso 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 Ekarte. Inbaurondo, 55. 943 288246

## MAMISTEGI

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

Mandarin Zubieta, 32. 943 320217

## MANDRÁGORA

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

Marifela. Muelle, 15. 943 421388  
Marisqueiro Ondarrea. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
Martillium. Lau Haizeta, 33. 943 351130

## MANEX

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

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

## MARTÍNEZ

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

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

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

## MESÓN LUGARITZ

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

## MESÓN MARTÍN

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

## MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado  
Zubieta, 55 (Gros), 943 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236  
Morgan. Narrika, 7. 943 424681  
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

## MUNTO

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

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

## NARRIKA

Los mejores bocatas de estos del mundo mundial  
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349  
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873  
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511  
Nikolas Asador. Buzintzuri, 10. 943 217151  
Ninue. Zuriola, 1. 943 003162  
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
Nuevo Oñaita. Camino Golazbiki, 100. 943 330853  
Nuevo Stigo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030  
Oliyo. Erregeazina, 4. 943 214989

## ORIENTAL

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

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

## ORIENTAL II

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

Oreigi. Portuñete bidea, 23. 943 312601  
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907  
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327  
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940  
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424899

## PAGADI

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

Pagota Cafetería. Pº Arbustos, 2/g. 943 218330

## PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete. Gaiño Galtzara Berri, 27. 943 210071  
Pantokha. Muelle, 2/g. 943 421719  
Parrutia. C/ Ilumbide, 11. 943 461665  
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Peggy Sue's. San Marcial, 5. 943 429532  
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930



# GIPUZKOAN NON JAN?

## PEPE

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

Perus. 8º Igeldo. 943 211591

## PIÑUDÍ

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

Pitxi Txulo. Eskaltelari, 118. 943 520770  
Plaza de Ondarreta. Playa, 3/4. 943 310896  
Playa Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712  
Polittena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUETXE

Sobrerío asador templo del buen producto  
Portuuetxe, 43 (Igara). 943 21 5018

## QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661  
Ravolina. Puerto, 8. 943 428745  
Recalde 57. Alcalde, 57. 943 363126  
Regatta. Fuenterria, 20. 943 424169  
Rekalde. Alameda, 1. 943 430352  
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907  
Rialto. Pza. Arrikuta, 9. 943 282881  
Rinco Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570  
Ritton. Reyes Católicos, 20. 943 450558  
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

## ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311  
Salupki. Calzada Vieja de Agostieta, 3. 943 323310  
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437658  
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720  
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuloaga, 943 573266  
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

## SHAKE (JAPONÉS)

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

Sidreria Amezti. Amezti Goñi-Igeldo 943 217323  
Sidreria Donostiara. Enberrán, 5. 943 420421  
Sidreria Intxaurren. Pº Zubiaure, 27. 943 282074  
Slabon Café. Urbietala, 44. 943 464208  
SM Café. Urbietala, 6-C.C. San Martín. 943 427610  
Sport. Fernin Calbetón, 10. 943 426888

## SPORT K

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

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
Sukalde Kulturua. Pº de Henz, 3. 943 227482  
Syrah. Pza. Irún. 943 466643  
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

Tedone. Korta Kalza, 10 - Gros. 943 273561  
Tejira. Tejería, 9. 943 282304  
Tejiza. Avenida Tolosa, 13. 943 313255  
Tejizpa. Bermingham, 25. 943 286033  
Tejizpa. Casa, 27. 943 431377  
Tendido 5. Secundino Eneaola, 38. 943 276040  
Terni Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatos...  
Av. Zarautzu, 85 (Lorea). 943 21 33 08

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263  
Txun Txun. S. Jerónimo, 25. 943 426882  
Txalupia. Fernin Calbetón, 3. 943 429875  
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227  
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

## TSI TAO

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

Tindokí. Gran Vía, 28. 943 298952  
Tinparrata. Avda. Navarra, 8. 943 291506  
Tinparrata Sagardotegia. Illarriberri, 2. Barrio Igara  
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456860  
Txixuabe. P. Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619  
Txistu. Igeldo. Balenciaga, 3/4. 943 212979  
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731  
Txoko. Mari, 12. 943 425412  
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

## TXOLA

Menús, pintxos y raciones  
Portuuetxe, 53 (baeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

## TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

## TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional  
Plaza Trinidad, 4 (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurruti. Pza. Constitución, 9. 943 424211  
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352  
Udabe. Isabel II, 6. 943 451401  
Uña. Pio Baroja, 15. 943 317950  
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434  
Urdiolina. Carlos I, 16. 943 450410  
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606  
Urkullu. Euskal Herria, 8. 943 423165  
Urkullu. Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
Urtebi. Bermingham, 17. 943 277365  
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536  
Va Bene. Blas de Lezu, 4. 943 454689  
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
Valverde. Pº de Larrabau, 49. 943 392463  
Vía Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899  
Vidaurre. Iparagarra, 6. 638 774750  
Vintocxa Berandina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363  
Warung. Sagües, 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162  
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488  
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844  
Zagui. San Marcial, 7. 943 506767  
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623  
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

## ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146  
Zubimusi. Loroaga, 5. 943 314865  
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

## /// ABALTZSKETA

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

## /// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452  
B. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774  
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253  
Urtza Pol. Urtzi, 943 653396  
Uztartz. Herriko Plaza, 943 693481

## /// AIA

Aitzondo. Laurgin Disem. 2/g. 943 832700  
Albaveri. Ubeagun, 2/g. 943 830782  
Aristarrazu. Nizelo Andatza, 13. 943 834521  
Arralde Sidreria. Ubeagun, 943 890125  
Ashé. Bº Santio Erreka, 29. 943 835311  
Errota Casa Rural. Oksaloegia, 943 835465  
Iturriozoa. Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
Gaztealegi. Elkano auzoa, 943 311606  
Izarra. Urdaneta, 943 311867  
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 311693  
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241  
Kanus Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373  
Portu Asador. Santio Erreka, 2/g. 943 894434  
Saxtola Sidreria. Bº Santiago, 2/g. 943 835738

## /// AIZARNAZABAL

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

## /// ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

## HERRIKO ETXEA

Alubias, cocina tradicional y vegetariana  
Bajos del Ayuntamiento. 677 34 06 65

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

## /// ALLEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098  
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819  
Iskúña. S. Juan, 59. 943 653097

## KURPIL

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

## ROUTE 33

Restaurante, cafeteria, panadería, museo...  
Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1) - 943 69 66 04

## TXINTXARRI

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

## /// ALKIZA

Alkizako Ostaba. San Martín Plaza, 943 691836  
Eiztegi Ostaba. San Martín Plaza, 943 690786

## /// ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

## OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## /// ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, 2/g. 943 652262

## /// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650685  
Txindoki. Erreka Aldea, 943 653197

## /// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593004  
Bámbola (gizzeria). Plaza Goko, 7. 943 300289  
Buruntza. Kalea Iturriz, 15. 943 576308  
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600  
Inunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532  
Iturri. Pza. Bazkador, 4. 943 594044  
Gaztaniaga Sidreria. Bº Buruntza, 2/g. 943 591966  
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300485  
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205  
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, 2/g. 943 593954  
San Esteban. Gokoa Auzoa, 943 590663  
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692  
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604  
Txeroto. Goiburu, 2/g. 943 590721  
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

## /// ANOETA

## BENTA ALDEA

Chuletos de primera y almáncos de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 96

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

## /// ANTZUOLA

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

## /// ARAMA

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

## /// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467  
Andagoa. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184  
Baster-Aide. Bº Galatza, 2/g. 943 792458  
Beri Taberna. Durana, 26. 943 792067  
Bodegas. Marfara, 6. 943 792045  
Goyena. Solohandak, 8. 943 796857  
Gurea. Durana, 32. 943 792064  
Hiruta. Plaza Iargi, 2/g. 943 790057  
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803  
Matikua. Bº Aztza, 943 791668  
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

## /// ARRASATE

Aldape. Eizmendi, 41. 943 796369  
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881  
Bittori Asador. Araba Etorbia, 3. 943 795582  
Boliñete Asador. Zarzalega, 24. 943 793991  
Buenaera. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960  
Cassolo (gizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564  
Cafeteria Express. Marfara, 8. 943 798514  
Dragon Oriental. Araba Etorbia, 3. 943 712500  
Eizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599  
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

## EZKINA

Pintxos, bokatos y hamburguesas caseras  
Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060  
Goiz Alde Degustation. Iturriotz, 33. 943 791115  
Gran Muralda. Olatza, 36. 943 791195  
Hilarioñ. Plaza Larrea, 5. 943 770169  
Kanzanar. Kanpanzar Gaina, 943 582912  
Katade. Poligono Katade, 2/g. 943 771080  
Larrietxe. Bº Udaia, 943 792215  
Loratze. Iturriotz, 7. 943 790467  
Lukas Zerkauska. Iturriotz, 11. 943 794879  
Menea. Gipuzkoa Etorbia, 943 796531  
Mesón Manolo. Bález, 3. 943 792240  
Muxibar. Bizkaia Etorbia, 943 791125  
Pildain. Udaia Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con touches de autor  
Bº Urbairn. 343 79 49 39

Sara Merendener. Mestiztereka, 943 717586  
Txirrita Taberna. Gessalzar auzoa, 943 791035  
Yxoko I. Olatza Lintzet, 12. 943 795850  
Yxondorra. Bizkaia etorbia, 9. 943 794276  
Urkape. Olatza, 2/g. 943 772004  
Uperan. Garagarza, 2. 943 797658  
Urruri. Urbirri Etorbia, 22. 943 799524  
Urtzi. Bº Udaia, 943 791250

## /// ASTEASU

Iturri Ono. Herriko Plaza, 5. 943 691331  
Iturzu Asador. Alto de Andazarreta, 943 580866  
Matsuetanidi Sidreria. Zebalotza, 11. 943 692222  
Olerria Goko. Gorbaila, 2/g. 943 790251  
Pabine. Errementari, 1. 943 691025  
Sarasola Sidreria. Betailarra auzoa. 943 690283

## /// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria. Camino Olatume, 5. 943 333333  
Almores Sidreria. Camino Petiregi, 4. 943 336999  
Alene. Poligono 26. 943 561838  
Astarbe Sidreria. Txortokotlea, 13. 943 551527  
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
Berezitarru Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Buenaventura Siderria.** Cam. Alta, z/g. 659 100382  
**Bukoi Taberna.** Tomás Alba 2. 943 551204  
**Ekaitz Siderria.** Etxepare plaza, 19. 943 553301  
**Etxeberria Siderria.** Santiago Etxa Baserra. 943 555697  
**Gartziategi Siderria.** P. Marutene. 139. 943 466674  
**Goiko Iurret.** Foru Enparante, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Siderria.** Camino Oialume. 63. 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñati, 1. 943 335255  
**Ikazta Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Troia ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irigoin Siderria.** Ipparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kizki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrate Siderria.** Caserío Muiagoin, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errekabot plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Siderria.** Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Maña.** Nagusia, 40. 943 550338  
**Mendixko.** Aliza Bidea, z/g. 943 557202  
**Mendizabal Siderria.** Oyarbide Tolo Baserra. 943 555747  
**Nafara Siderria.** 18. 943 551202  
**Mina Siderria.** Txoritoketa, z/g. 943 555220  
**Oialume Zur Siderria.** M. Arzamendi. 16. 943 552938  
**Oiarbide Siderria.** P. Argitarraga, 943 553199  
**Petrielegi Siderria.** Petrielegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Siderria.** Caserío Ipinza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarasola Siderria.** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3. 943 332842  
**Txingurri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapain Siderria.** Errekalde Etxea. 943 330033

**// ATAUN**  
**Lizarusti Parketxea.** Parque Aralar. 943 582069  
**Troskatea.** Etxebarria, 59. 943 180037  
**Urbaiterri.** Ergoiena, 6. 943 180119  
**Victor.** Herbarrena, 71. 943 180033

**// AZKOITIA**  
**Atala Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bal-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
**Erriuri.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geaiki.** Trembeiraga Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaltzola.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 12. 943 852003  
**Iurret.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar.** Aizpuru auzoa, 943 852630  
**Nagusia.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Kokxa.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
**Larramendi Torreá.** Donibane, 10. 943 857666

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

**// AZPEITIA**  
**Ameiza.** Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Etxoia auzoa z/g. 943 812092  
**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Aizpuru auzoa, Tel. 943 853492  
**Suharri.** Altzibar etorbidea, 9. 943 025714  
**Takun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikiogiti.** Xerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

**ETXE - ZURI**  
 Pintxos, raciones y gran variedad de bocatas  
 Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

**Iraurgi.** Etxepare Gurrumbaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271  
**Juanto Txiki.** Jose de Artebe, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloalako auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Lioika Hotel.** Loloalako Hiribidea, 47. 943151616  
**Moli Urria.** Loloalako Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
**Ondarri.** Hiribidea, 49. 943 812071  
**Ongi-Ezuri.** Salbe, 21. 943 150889 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nueve auzoa, 943 810509

**MENDIZABAL**  
 Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xexinca...  
 Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

**Osinapi.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860  
**Pastorkua.** Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Ptxo.** Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Azpiroz, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Etxoia auzoa 353. 943 813442  
**Urranga.** Loloalako auzoa, 7. 11ef. 943 812543  
**Zuhaitz.** Eriki kale. 943 151634

**// BALIARRAIN**  
**Zartagi Jatetxe Aterpekoa.** Hirunginea, 6. 943 163076

**// BEASAIN**  
**Artzai Enea.** Andre Mani, 15. 943 163116  
**Aisegim Hamburgueses.** Zalduzurreta, 1. 943 882122  
**Barandiaran.** J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210  
**Basakana.** J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023  
**Bideltza.** Pza. Bideltza, 2. 943 885975  
**Getxiki denda.** Pza. Barandian, 1. 943 089158  
**Goierialdea.** Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881840  
**Hiruuri.** J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

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

**// BIDEGOIAN**  
**Dendale.** Herriko Plaza, 943 681009  
**Kontzejue.** Bidania Gunea, z/g. 943 681003



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

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

**Ippara Taberna.** Zalduzurreta, 3.  
**Iruroz Etxea.** Navarro Larrategi, 13. 943 161673  
**Jaiki.** Zalduzurreta, 1. 943 087933

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolorea, 1. 943 886234  
**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etxeri.** Oriamendi, 40. 943 889907  
**Pizapepe.** Pza. San Martin, 943 882997

**RR JATETXEA**  
 Menús de calidad y cuidada cafeteria  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

**Rubiorena.** Zalduzurreta, 7. 943 885760  
**Titi Tia.** Nagusia, 18. 943 880000  
**Txanbarrigorri.** J. Miguel Iruroz, 7. 943 886949  
**Urkiola.** Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

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

**// BELAUNTZA**  
**Herriko Taberna.** Hiriburua, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauntza.** Letzako Erepidea, 21. 943 672828

**// BERASTEGI**  
**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 883059

**// BERGARA**  
**Agirretxe.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Ama Mia Pizzeria.** Ibaragarai, 37. 943 765099  
**Azpebiki.** Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 252636  
**Beko Taberna.** Fraizkoiz, 8. 943 765574  
**Dagona Oriental.** Ansoizburu, 7. 943 250677  
**Erreki Asador.** Fraizkoiz Enparantza, 1. 943 763851  
**Etxagi.** Mahasterraketa, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086

Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

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

**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Ixaun.** Bº Etxea, 6. 943 853250  
**Jam.** Santaluz, 5. 943 760969  
**Kabia.** Zubiaurre, 23. 943 762308

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

**POL-POL**  
 Pintxos, bocadillos, raciones, bravas...  
 Domingo Ireta, 16. 943 76 30 01

**Sirimiri.** Barrenkale, 3. 943 044492  
**Tarturo.** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Dena.** Matxigola, 1. 943 763953  
**Torrekua.** Ibaragarai, 37. 943 765099  
**Txarantxa.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zahala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

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

**// BIDEGOIAN**  
**Dendale.** Herriko Plaza, 943 681009  
**Kontzejue.** Bidania Gunea, z/g. 943 681003

**// DEBA**  
**Aisia Dena Taloaterapia.** Markiegi, 6. 943 600502  
**Alvarez.** Sokolain, 14. 943 192387  
**Atzeta Kafetegia.** Lesendi, 10. 943 192662  
**Azitia.** Azitiañ bidea, 6. 943 121854  
**Bordabot.** Pza. Zesterekueta, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartza, 7. 943 191970  
**Casino.** Markiegi, 2. 943 191168  
**Errota Berri.** Ibañe Auzoa, z/g. 943 194923  
**Igarza.** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lastur.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

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

**Ondar Gain.** P. Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 193937  
**Txomin.** Portu, 7. 943 191660  
**Urberu.** Etxoia auzoa, 2. 943 199237

**URGAIN**  
 Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico  
 Hondartza, 5. 943 19 11 04

**Zalburdi.** Pza. Arakistain, 9. 943 192003  
 (Restaurantes de Itzain: Ver apartado "Itzain")

**// EIBAR**  
**Aguiñaspí Mesón.** Pº Urquiza, 22. 943 200608  
**Artola.** Pza. Urquiza, 9. 943 206348

**ASTELENA GASTROTEKA**  
 Pintxos, vinos... y buletones a la brasa  
 Estazioz, 7. 943 20 70 32

**Azitain Asador.** Bº Azitain, 6. 943 121854

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

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

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

**Guri-Guri Asador.** Aratega, 12. 943 120865  
**Iruki Sagardotegia.** Añeta, Oñate, 3. 943 206844  
**Ixaia.** Ctra. Arrate, 8. 943 701792  
**Jaiki.** Txaranta-Zelai, 16. 943 207081

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

**Josean Cafeteria.** Paseo Urkizu, 22. 943 200608

**KANTABRIA**  
 Bodas, celebraciones y cocina tradicional  
 Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

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

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

**Maitane.** Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208858  
**Maña.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Mariarte.** Oñateo Hiribidea, 14. 943 700055  
**Miriri.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

**NUEVO**  
 Pintxos, raciones, platos combinados...  
 José Antonio Iruroz, 12. 943 56 70 36

**Orbe.** Polig. Azitain, 7. 943 201261  
**Orbela Hamburgueseria.** Pº Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208899

**PAULANER**  
 Pintxos, cervezas y especialidades alemanas  
 Pº San Andrés 3. bajo, 943 201329

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

**TXOKO**  
 Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...  
 Urzaga bidea, 10. 943 20 70 10

**Wok 999.** Oñate, 3. 943 121672

**// ELGETA**  
**Bola-Txiki.** Artekale, 4. 943 768284  
**Espalioa.** Maiala, 4. 943 789085  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Oñateko.** Axola Auzoa, 943 176122  
**Oliartua.** Gudariñ Bidea, 4. 943 768023

**// ELGOIBAR**  
**Altepe.** San Roke, 5. 943 742935

**BELAUSTEGI BASERRIA**  
 Caserío con cocina de autor y toques exóticos  
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 34 74 02

**El Cauchero.** Erosario, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Garbi.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Harribi.** Olasoño, 1. 943 741244  
**Hurri-Gain.** San Pedro, 4. 943 960625  
**Ibai-Indo.** Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028  
**Iruñeta.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lernu.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mimbretza.** Zona deportiva Mimbretza, 943 748744  
**Oñate.** San Roke, 38. 943 743411  
**Saleka.** P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**Sigma.** Xilindri, 1. 943 748351  
**Txariduna.** Ermuarribide, 1. 943 740793

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

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

**// ERMUA**

**BODEGA SIRIMIRI**  
 Especialidad en pintxos y cazueillos  
 Erdikokale, 11. 943 17 64 03



# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DANAKO

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

**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Gauziki.** Lantzarik Lantzarik, 9. 943 630185  
**Elanco.** Euzko Egino, 9. 943 600014  
**Enrique.** Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629  
**Errota Berri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Estebane.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Fernán S. Comp.** Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterrabia.** Fuenterrabia, 3. 943 616028  
**Gambrinus.** C. Com. Txingudi. 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñena, 4. 943 616094  
**Gasztelumendi.** Plaza S. Juan, 1. 943 630512  
**Gran Muralla.** Aduna, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
**Gure Elvea.** Teodoro Murgia, 8. 943 620595  
**Han-Bar Maxxo.** 3. 943 628790  
**Ibaiondo.** J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibariako Olagorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Adu. Leunburo, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendiolai, 943 63615  
**Indian Palace.** Sita. Elena, 4. 943 632184  
**Itziaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993

## INAKI

Pintxos y menús del día  
 Gabiria, 3 [Poligono Ventas] 943 63 52 17

**Irujo Alavanda.** Ficoza, 943 639639  
**Irungo Atsegiña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iruñeta.** Pº Urduñabia, 4. 943 621059  
**Jaizubia.** Kaskoteke, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
**Jose Mari Etxea.** Plaza S. Mariano, 7. 943 620400  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendiolai, 943 639831  
**Karrakuka.** Polig. Leunburo, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 4. 943 630481  
**La Agrícola.** Alzabalzaitz, 1. 943 626561

## LA BELLOTTA

Platos y pintxos con íberico  
 Centro Comercial Txingudi. 943 62 53 30

**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**La Casa Riojana.** Belsaleskotea, 92. 943 628447  
**La Llave.** Fuenterrabia, 3. 943 618357  
**La Rotunda.** Junkal Lantzarik, 13. 943 629556  
**La Venta de Curro.** Parque Com. Mendiolai, 943 639831  
**Lagun Arlean.** Farfalle Com. Mendiolai, 24. 943 61437  
**Larau.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaia.** Mouriñe Mibeñeta, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Le Mur Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Leones.** Serapio Mujica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberrí.** Bº Bidasoa, 16. 943 623977

## MANOLO

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

**Martino.** Zubelzu, 6-Bº Arjak- 943 615001  
**Matinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi. 943 635452  
**Meñon del Jamón.** Fuenterrabia, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623896  
**Morapino.** Parada, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Lantzarik, 36. 943 620071  
**Nagore Sidreria.** Gabiria, 13-Ventas. 943 634048  
**Narrea.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
**Norea.** Korrokitz, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Sarozarketa, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mujica, 28. 943 613979  
**Oki-Dokoy.** Avda. Puñena, 13. 943 614564  
**Oki-Sargalea.** Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Erorri Taberna.** Anderragaia, 1. 943 622890

**Ortizagi Cerveceria.** Luis de Urzuzu, 4. 943 611571  
**Ostabi.** Pza. Ehenera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Elena, 943 632245  
**Patrixi Asador.** Sita. Marcial, 4. 943 62238  
**Pello.** Labandiar, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi. 943 629934  
**Pollos asados a domicilio.** Santiago, 16. 943 621429  
**Pollos asados a domicilio.** Pinar. 943 610233  
**Polvo Rico.** C. Com. Txingudi. 943 630963  
**Puñena.** Avda. Puñena, 9. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 619023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612046  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-27. 943 633557  
**Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterrabia, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mujica, 943 612684  
**Teplaz.** Lapeña de Irigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266

## THE CORNER

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

**Toki Coxo.** Pº Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Trea J. J. C. Com.** Txingudi. 943 629923  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquet.** Nº Junkal Lantzarik, 38. 943 621288  
**Txaolka.** Pza. Eñena, 3. 943 618382  
**Txaolka.** Laretxubi, 10. 943 574371  
**Xrangu.** C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090  
**Xingudi.** C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330  
**Xixena.** Fuenterrabia, 8. 943 619317  
**Victoria.** Arbesko Erorra, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 3. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Erorra, 7. 943 611792  
**Waurma's s.** Behobia, 4. 943 628980  
**Yong Feng (Japonés).** Zubiaurre, 8. 943 616445  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

## IRURA

Aizpuru, 202. 943 692708  
 Erenesto, Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432  
 Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

## ITSASONDO

Kaxintena, 27. 943 887614  
 Nautico, Nagusia, 13. 943 880012

## ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39, Itziaz 943 199370  
 Itxaspe, Bº Itziaz, 943 199401  
 Itziaz, Bº Itziaz, 943 199061  
 Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
 Amiolo auzoa. 943 60 80 52

## SALEGI

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

**Santurzun.** Martari, z/g. 943 199397  
**Txiurridi-Hurri Sidreria.** Martari, 943 199389  
**Xromin.** Martari, z/g. 943 199056  
**Urberu Sidreria.** Bº Erorriaga, 2. 943 199237  
**Zubikarai Buru Gorri.** Mubiarte, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muiñozabaz, 5. 943 372089

## ARKUPE

Pintxos, huevos tortos y tostas  
 Largoneña, 1. 943 37 17 42

**Avenida.** Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709  
**Bugati.** Nº Hipodromo z/g. 943 371412  
**Rugby Hamburguezeria.** Jaizubel plaza, 6. 943 365607  
**Dakara.** Nagusia, 8. 943 57589  
**Epel.** Gokite, 1. 943 362701  
**Ereketiko.** Oría Etorbidea, 4. 943 365557  
**Erreko.** Hurrida Balaria, 1. 943 361404  
**Jaina.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larrakotxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356

**Martin Berastegui.** Loidi, 4. 943 366471  
**Oria Txiki.** Zirkuilu Zubiaurre, 15. 943 014756  
**Otegi Sidreria.** Camino Ilarrabuzeta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Muiñozabaz, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarar, 5. 943 361551  
**Riojanas Asador.** Ustín, 13. 943 362720

## ROUTE 33

Comes y pescados a la parillita, menús, pintxos.  
 Avda. Oria, 8 [Poligono Brunet] 943 37 73 53

**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati s.** Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txarlet Txoko.** Zirkuilu Zubiaurre, 1. 943 370192  
**Zaldua.** Pº Hipodromo 8. 943 366620

## LAZKAO

**Amebi Sidreria.** Zubi Erorra, Auzoa, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoin, 4-6. 943 883808  
**Cerriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrea kalea, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

**Nerea.** Uhart, 3. 943 08 80 88  
**Pipas.** Lazkaoemendi, 9. 943 880805

## ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwichs, raciones...  
 Uhaiz, 1. 943 88 24 85

## LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZPI

Aitzurri. Legaziko Industrialdea, 943 730600



BAR-RESTORANTE  
**AZPIKOETXE**  
 Jate txea  
 Eguneko menua  
 Karta  
 Pintxo bereziak  
 Azpiokoetxe 1, TT, 943 731387, LEGAZPI



**AZTIRIA**  
 ERRETEGIA - ASADOR  
 BASEVIRI GUREKO SARRAZKIDETZA  
 COCINA TIPICA VASCA  
 Santa Marina auzoa 49 943 73 36 22

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Gurrutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kantoi Cafeteria.** Labartegi, 10. 943 731457  
**Katilu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081198  
**Labartegi.** Labartegi, 8. 943 730494  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Mandiola.** Plazaola, 10. 943 731751  
**Mirandaola.** Parque Mirandaola, 943 731256  
**Txepetxa.** Azkorta, 24. 943 730051  
**Xarpot Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

## OLARRA

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

## LEGORRETA

**Aulia Sidreria.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Eneaola auzoa, z/g. 943 806206  
**Guadalupe Taberna.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806554  
**Insausit.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** Nº 1, Km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain.** Añito de Arlaban, 943 715522  
**Gaztainzuketza.** Gaztainzuketza, z/g. 943 715164

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

## LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Azkena.** Ctra. Jaizubel, 30. 943 512949

## CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduras frescas  
 Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

## ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizubel  
 Camino Elortegi, z/g. 943 52 54 41

**Ereka.** Gaintzurketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekaletxe Sidreria.** Bº Gaintzurketa, 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Bº Gaintzurketa, 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Lazon, 4. 943 527995  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 527209  
**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 526590  
**Iruriar-Enea.** Bº Gaintzurketa, z/g. 943 529989  
**Iruztzun.** Irurtzun, 60. 943 526890  
**Izail.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizubel.** Zubio, 9. 943 521966

**Kalalde.** Polintzarrena, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Lezotarra.** Elias Salaberria, 1. 943 527848  
**Lur Jatexea.** Urñe, z/g. 943 511888  
**Maritxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Erorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urduaraba, 4. 943 527833

## PATXIKU-EÑA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 Bº Gaintzurketa, 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzurketa, z/g. 943 490285  
**Sagartzu Sidreria.** Añito de Altamira, z/g. 943523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lazon, 943 527945  
**Turkulu.** Zubiko, z/g. 943 527946  
**Zaldiki.** Avda. Jaizubel, 1. 943 344262  
**Zubiko Miterio.** Zubio, 17. 943 516443

## LIZARTZA

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubiaurre, z/g. 943 672616  
**Ostatu.** Txindito gudariaren plaza, 7. 943 682256

## MIRADORO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzalide.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2 - Garagarza-, 943 756072

## MUTILOA

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

## MUTRIKU

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

**Asador Ormazabal.** Añito de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Mutriku 1. 943 604191  
**Camping Calvario.** Galdonemendi, z/g. 943 603509  
**Jari-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalixaho.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoka.** Poligono Mijoka, 943 603180  
**Pikua.** Bº Laranga, 629. 1057733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167

## TXIRLARTXO

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

Zelaite. Olatz, z/g. 943 604595

## OIARTZUN

**Alhambra.** Bº Aragua, 943 491230



# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## K - 2

Espectáculos pintbos en el viejo de Tolosa  
Plaza Nueva. 943.11.71.47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672000

## LANBROA

Cuidada variedad de pintbos  
Nafarroa etorbidia, z/g. 943 65.10.62

Larrea. Lurrarendi Auzoa, 15. 943 675988  
Mendi Añde. Bº San Esteban, 39. 943 651799  
Nugica Asador de pintbos. Agintari, 3. 943 673943  
Orbela Taberna. Erremendi, 10. 943 016780  
Oruzida Taberna. Bº Martín J. Itxola, 647 007275  
Ore Asador. Samaniego, 3. 943 651911  
Plan B. Lurrarendi, 8. 943 658486  
Sauseta. Pº Belate, 7-8. 943 655453  
Solana A. Solana, 4. 943 017636  
Telepizza. Plaza Trínkete, 1. 943 108800  
Tolosaldea. N-riñ-Madrid, km 432. 943 606066  
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.  
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659  
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316  
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 685713  
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 695623  
Zuloaga-biki. Monteskuze, 29. 943 650036  
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525  
Ailuna. Bº Lategi, 943 554917  
Aderra. Bº Gobiluru, 37. 943 552036  
Berta. Gobiluru, z/g. 943 554415  
Besabi. Bº Gobiluru, z/g. 943 330131  
Bosteko. Eratza, 34. 943 337357  
Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981  
Ergien. Ergoien, 26. 943 551089  
Gua Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
Galarraga Sidrería. 943 554917  
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650  
Guruceta Berri Sidrería. Bº Oztaran, 943 551014  
Kostegi Sidrería. Ctra. Umieila-Lasarte, 30. 943 365688  
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683  
Poli. Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
Ponederro. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
Setiin 'Moko' Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014  
Uzturre. Elubeta Baseria, 943 556981  
Zaldunguei. Irizabal, 34. 943 551006

## // URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Apain. Ipiñarrieta, 18. 943 725887  
Atsegin. Barrenkale, 14. 943 532667  
Branngin's Pub. Labegaza, 37-39. 943 723796

## EIRE

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

## ETXABURU MERENDEROA

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

Etxe-Azpi. Poligono Mugilegi, B-37. 943 725165  
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

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

## JAI-ALAI

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

Navarro. Iparagurre, 18. 943 721867  
Palacio Oriental (chino). Labegaza, 39. 943 725243  
Santa Kutz. Carretera. Sta. Bárbara. 943 725959  
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710  
Anbeka. Zubiaurreneta, 6. 943 370344  
Arratzain Taberna. Arratzain Baseria, 943 366663  
Abexa Jauregia. Altzezara, 1. 943 371150  
Bordatxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042  
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582  
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740  
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367201  
Iburro Agiturio. Kalea, 62. 943 363007  
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
Ilunbe Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649  
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
Kentuene. Txoko-Alde, 2. 943 361127  
Muykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366988  
Nagi. Nagusia, 14. 943 362725  
Sekaia Sidrería. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597  
Sekaia Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Traxegoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
Tropelidua. Muna-Luna, 2. 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735  
Tximparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txizpa. Iratzo, 6. 943 361398  
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txivistra. Kontseji Zerra, 13. 943 360466  
Urdaitza Sidrería. Bº Aginaga, 943 372691  
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296  
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623

## ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menú.  
Amasagorri, 943 69 12 10

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365  
Shpherd's. Kale Berria, 25. 943 671558  
Txapelidun. Berria, 23. 943 694649  
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixkurgue. Olaseta Agrotiegia, 6. 943 501086  
Kixkurgue. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Uruko. Santa Fe, 8. 943 887146  
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARATZ

Aiten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825

## ALAI

Pintbos, sandwichs, raciones... y girn-tónicos  
Ipar Kalea, 8. 943 01.05.46

Alameda Hotel. Seibiminenta, 4. 943 830413  
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549  
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975  
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 843959  
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184  
Arralde. Araba, 41. 943 834433

## AURRERA

Pintbos, cazuelitas y cocina casera  
Egaitza kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibiminenta, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

Pintbos, menús variados y terraza  
Bailea, 1. 943 00 20 49

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

## BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintbos  
Patibuko, 10. 943 02 12 75

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazadi-Berri. Tali Mendiz, 723. 943 130003  
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329  
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

## CASA IZARO

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

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraiz. Araba, 32. 943 890096

## ETAIZ

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

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

## EUSKALDUNA

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

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

## HARITZA

Desayunos, pintbos y repostería casera  
Guremendi 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...  
Santuturri plaza, 3. 943 89 01 38

## JOE

Pintbos, mariscos y productos de temporada  
Ipar Kalea, 13. 943 01 42 36

Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Karlos Arquiain. Mendialdua, 13. 943 130000  
Klery. Azara, 1-3. 943 838007  
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulixka. Bixokonde, 1. 943 134604  
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701  
Mollari (pizzería). Patibuko, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria. Milvelena, 27. 943 834561  
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519  
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pia. Ipar, 10. 943 831414  
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272  
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zarauz, 832993  
Sunset Bar. Mandabide (a Malecón), 943 000355  
Talai-Berri Txakolindegia. Tali Mendiz, 943 132750  
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901  
Tivoli. Kiri, 1. 943 131538  
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357  
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldia. Euromar, 37. 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

## OTZAUURTEKO BENTA

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

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

## // ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Olatza Sidrería. Caserío Olatza, 943 801757  
Oiharte Sagardotegia. Irurakete-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194  
Aranburu. Urrikotxobeta, 2. 943 148005

## ALKORTA

Menú del día, hamburguesas y tartas caseras  
Erdi Kale, 7. 943 1348 06

Arcoena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040  
Bañerío de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344  
Iraeta. Errota ebea z/g. 943 147067  
Katzaloa. Caserío Katzaloa, z/g. 943 147684  
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
Lorentxi. Iraeta, 1. 943 147198  
Portu. Errotale, 1. 943 147098  
Txindurril. Karmengo Ana, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983  
Atzulondo. I. Arregi Pza - Elbarrena, 943 694490  
Belariz Jan. Beñabegi Baseria, 943 696480  
Elzondo Patrikizkane. Pza. M. Maria Otaño, 5. 943 691893

## IRIARTE

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

## OLENTZO

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

Passu. Elbarrena, z/g. 943 249775  
Piza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936  
Toñi-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAJA

Arguri Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617  
Baltos Asador. Pabiza Etxeberri, 25. 943 862073  
Bodega Asador. Bº Bedua, 943 860591  
Bodonago Goko. Erribera, 29. 943 861391  
El Cierro. Erribera, 20. 943 861405  
Idoia Ardoteaga. Julio Beotibe, 2. 943 574986  
Irujo. Ixikiardi, 38. 943 861390  
Jardiñi. Basadi, 3. 943 143118  
Kalari. Pza. Ujella, 8. 943 862517  
Lagun Artea. Estiazkoi, 23. 943 861394  
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
Munizoro. Ctra. G-2652, km 7. Oñena, 943 147683  
Talai-Pe Asador. Faro Zumaja, 943 861392  
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

## TTAKUN

Pintbos, raciones y Jamón ibérico  
Izastarriñk 3. 943 86 52 89

Zalla. Ujella plaza, 8. 943 862387  
Zalla Hotel. Playa de Izturun, z/g. 943 865166  
Zumaja Hotel. Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

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

## BERRI

Pintbos, bokatas y hamburguesas caseras  
Sorraluze, 3. 943 25 29 06

## BIDEZAR

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

## ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones  
Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

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

## KORTA TABERNA

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

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

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archel dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegi, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. **Ahora toca disfrutar de la Antxo. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, rebozada, en ensalada...** Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa:** Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta 8 tipos de jamones). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **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**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroat, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona... **Ongi etorri!**

**BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**



## BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrilegas, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

# PLACERES GASTRONÓMICOS

## KURSAL 2008

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

## KURSAL 2010

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

## KURSAL 2011

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

## KURSAL 2014

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

## VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



# PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



## ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

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

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



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

H\*\*  
P\*

# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

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

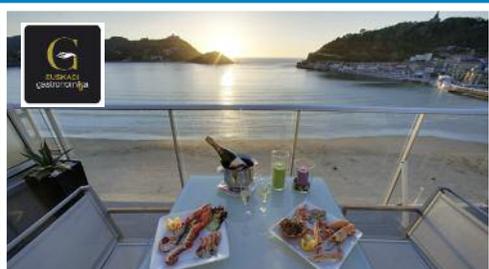


## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

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



## 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](http://www.hlondres.com)



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

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

# 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**

Desde ese día Google posiciona mejor las páginas adaptadas a dispositivos móviles



# Bai Reformas



**Lo que ha de estimularse es la imaginación.  
Cuando ocurre, lo demás es fácil.**

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

c/Ezkiaga s/n, Beasain 20200 (Gipuzkoa) - 943 88 76 40 - 677 577 339  
info@baireformas.com - www.baireformas.com