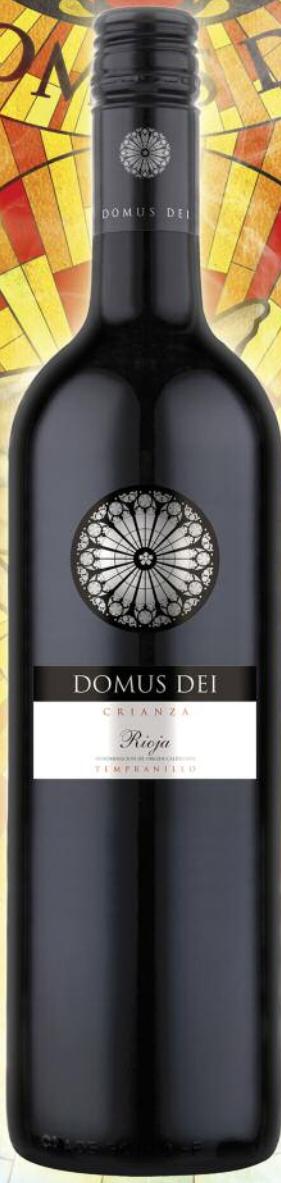


ONDOJAN.com

*Gipuzkoako gastronomia gida
La revista para comer bien en Gipuzkoa*



**GIPUZKOAKO JATETXEAK
RESTAURANTES DE GIPUZKOA**



DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

100

ONDOJAN.com

Apartado Correos 1.258 // 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: asiala@zumedizioak.com

Coronación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia y Xisko Espinosa. //

Colaboradores (fotos): Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Cormán y Arnau Estrader. //

Portada: Ribar Tolosa // Fotografías: Ribar Tolosa // Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26). //

Internet: Eneko Maiz // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Ribar Tolosa.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L.

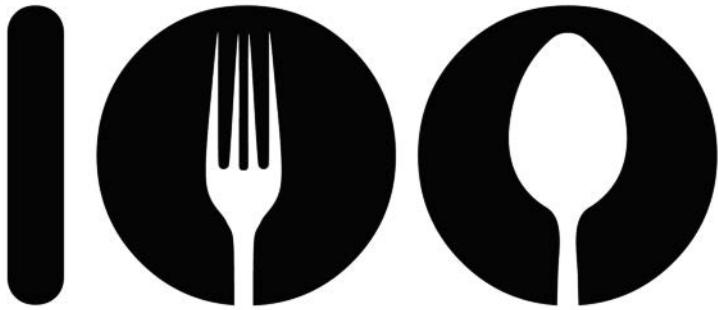
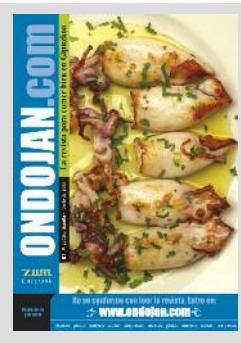
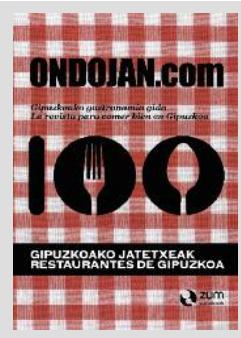
Patrício Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI (GIPUZKOA)

E-mail zum@zumedizioak.com

Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica

DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03



// aurkibideaíndice

> iritziaopinión

Mikel Corcuera	4
Manu Méndez	6
Jaques Ballarín	8
Dani Cormán	10
Kiko Agudo	12
Arnau Estrader	14

> erreportajeerreportaje

Mojarse por Ondojan. com	18
Las recetas de Ondojan.com: un libro para comerse Gipuzkoa a bocados	22

> jatetxejida

La Guía de restaurantes de Ondojan.com	26
--	----

> delicatessen

Guía de establecimientos de gastronomía	104
---	-----

> loegin dormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa	106
--------------------------------------	-----

> gipuzkoannonjan?

Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	108
---	-----

Gida hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragazten diren jatetxe eta taberner 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.



ANTICIPACIÓN GUSTATIVA

Cuando felizmente llega la publicación **Ondojan.com** (La Revista para comer bien en Gipuzkoa) a un número tan redondo y complicado de alcanzar como es el 100, quisiera aportar un granito de arena para conmemorar esta efemérides. Para ello, qué mejor que exponer un texto alusivo al nacimiento y desarrollo histórico de las guías que nos sirven de lazarillos gastronómicos, sobre todo en terrenos que aun no hemos explorado. Este flashback tiene mucho que ver con lo que ha llegado a ser este asunto hoy día.

Es a comienzos del siglo XIX cuando nacen propiamente la prensa y las guías gastronómicas. Exactamente en 1803 el refinado goloso y magistrado **Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière**, sin duda alguna el precursor de los escritores gastronómicos, saca a la luz su primer número anual del Almanach des Gourmands del que hizo ocho entregas en sucesivos años.

El citado Grimod, que había convertido su natural inclinación golosa en profesión, sacando partido de ella, plasma en este almanaque o primera guía lo que ya venía haciendo a través de sus jurados degustadores, pioneros de lo que serían a posteriori las academias de gastronomía: un itinerario "nutritivo" de París, dando bendiciones y condenas, ensalzando o denigrando a los nacientes restaurantes y a los comercios de alimentación de la capital francesa. Se dice que tal como sucede en la actualidad, los restauradores y cocineros le otorgaban a estas puntuaciones una importancia decisiva, produciendo similar estado de ansiedad e incluso de angustia como cuando se acercan las fechas de aparición de las guías, y muy en particular de la Michelín.

Se ha acusado a Grimod de La Reynière de ser un personaje corrupto, parcial, caprichoso y muy altanero. Muchos de los adjetivos con que hoy en día también se adornan las "cualidades" de muchos críticos. Pero hay que decir, en honor a la verdad, que gracias a la labor de este primer crítico gastronómico de la historia, se impuso entre otras cosas algo que parece baladí, como es el servicio plato a plato en lugar del antiguo método de los buffets sucesivos, logrando así comer caliente las viandas y racionalizar el servicio. Y es que, como señala oportunamente **Jean François Revel** de este personaje, (como sucede con muchos críticos) tuvo por función "estimular la imaginación del público y establecer una retórica culinaria, creando en las mentes esa anticipación gustativa"

CUANDO FELIZMENTE LLEGA LA PUBLICACIÓN ONDOJAN.COM A UN NÚMERO TAN REDONDO Y COMPLICADO DE ALCANZAR COMO ES EL 100, QUISIERA APORTAR UN GRANITO DE ARENA PARA CONMEMORARLO

Para mi gusto la transcendencia de Grimod es mucho más relevante -vista desde el punto de vista actual- que la del archiconocido **Jean Anthelme Brillat-Savarin**. Por aportar un detalle al respecto, es muy significativa esta frase de su libro "Manual de anfitriones y Guía de golosos": "*De todas las profesiones, cuyo objetivo es la satisfacción de nuestro apetito y el máximo disfrute del arte alimenticio, la de mayordomo* (hoy podemos perfectamente sustituir esta palabra por la de camarero), *es la que exige una mayor reunión de cualidades, virtudes y conocimientos*". Y sigue desgranando verdades como puños: "*Un buen mayordomo debe ser a la vez excelente cocinero, fino degustador, lúcido proveedor, hábil sirviente, calculador exacto, conversador agradable, dinámico y educado*". Brillat leyó con interesada atención este libro. Y es que muchas de las páginas de su famosa y un tanto discutible «Fisiología del gusto» responden fielmente al ideario gastronómico de Grimod.

Como señala jocosamente el inolvidable escritor y gastrónomo catalán **Néstor Luján**: "Cuando la Restauración, Grimod se retiró con su esposa, una actriz de la Comedia Francesa, **Adélaïde Thérèse Feuchère**, a un castillo que poseía en Villiers-sur-Orge. Lo curioso del caso es que este eterno bromista lúgubre había adquirido la mansión de la **Marquesa de Brinvilliers**, la célebre envenenadora que, en el reinado de Luis XIV, acabó en el patíbulo por sus crímenes. Allí dio espléndidos banquetes hasta el fin de su vida. **Alejandro Dumas padre**, que era hombre que sabía de la buena mesa, afirmaba que la mejor minuta que había comido fue en este truculento castillo, lleno de recuerdos de ponzoñas y crímenes. En él murió, a los ochenta años, este perfecto señor de la mesa. Presidía una comida de Nochebuena a la que sólo había invitado a sus más dilectos amigos, y se durmió, después de comer con alegre apetito. No volvió a despertarse". Sin duda, genio y figura.

UNA MANERA DE HACER BIEN LAS COSAS



Ni todo el aceite de oliva es buen aceite de por sí, ni todo el buen aceite proviene exclusivamente de Andalucía. **Alfredo Medina**, empresario donostiarra nacido en Malagón (Ciudad Real) y residente en Legazpi, lleva varios años comprometido, junto con su amigo **Gabriel Vicente**, a cultivar, elaborar y dar a conocer en Gipuzkoa el aceite virgen extra de primera calidad proveniente de los olivos de su finca familiar, "**La Solana del Cristo**", situada en Malagón, a los pies de los Montes de Toledo y el Parque Natural de Cabañeros.

La finca, situada en una zona totalmente libre de polución, recibe directamente el sol las 3 / 4 partes del año. El cultivo es artesano, sin apenas utilización de productos agresivos, y la recogida de la aceituna se hace a mano. El resultado es un producto sublime, con una excelente relación calidad-precio, que en Gipuzkoa tenemos el privilegio de poder disfrutar, prácticamente directo del campo a nuestra mesa.

Si quiere disfrutar de un gran sabor, si le preocupa su salud, si quiere conocer una manera de hacer bien las cosas... déjese seducir por **Zaitum** y **Montes Norte**, las marcas disponibles a día de hoy en Gipuzkoa de **Aceites Malagón**.



Vista aerea de la finca "La Solana del Cristo"

INFORMACIÓN :
629 44 10 53



*el mejor sabor,
del campo a la mesa*



ZUM & ZUM

Parece que fue ayer cuando unos jóvenes (hoy menos jóvenes y con hijos), dieron vida a una ilusión que se ha hecho realidad y que se ha convertido en una publicación de gran interés que todos los meses regala a sus lectores su dosis de información.

El vino es mi vida y pasión, y cuando me propusieron la posibilidad de colaborar con ellos no me lo pensé. Desde el primer número esta revista me ha servido para informar a todo aquel a quien le pudiera interesar, acerca de lo que acontece en el mundo del vino: expresión de vinos, catas, conferencias, etc... Gracias a estas páginas he podido publicar no poca información, que ha servido, dicho sea de paso, a más de un lector.

A lo largo de estos nueve años, los responsables de Zum y un servidor hemos pasado por muchos y grandes momentos. Hemos asistido a multitud de catas, que nos han dado la posibilidad de catar grandes vinos que de otra forma no hubiéramos podido probar; Hemos acudido a la vendimia en la Rioja, incluso, en una ocasión, los amigos de Zum (y sus hijos) colaboraron en la selección manual de la uva para elaborar un gran vino (Sir Cupani); Hemos visitado bodegas no solo en la Rioja, sino incluso en... Valencia! Igualmente hemos compartido muchas mesas y delicatessen gastronómicas en las que hemos disfrutado y nos hemos planteado muchas

LOS RESPONSABLES DE ZUM Y UN SERVIDOR HEMOS PASADO POR MUCHOS Y GRANDES MOMENTOS. CON EL "ROCE" SOMOS CÓMPlices DE UNA AMISTAD QUE ESPERO QUE SE PROLONGUE EN EL TIEMPO

preguntas alrededor de la gastronomía, el mundo del vino y todo lo divino y lo humano... Con el "roce" somos cómplices de una amistad que dura desde hace mucho tiempo y que espero que se prolongue en el tiempo.

Veo que Ondojan.com ha llegado a su número 100 y me alegra de ver que el resultado a toda una labor tan enriquecedora se hace patente y, además, han surgido a su alrededor nuevos proyectos que tienen un final feliz. Siempre he pensado que si empleas tu pasión en el trabajo, los resultados siempre serán buenos.

Con este número os deseo todo lo mejor y que siga así. Agradezco vuestros esfuerzos, así como el haberme brindado la ocasión de poder colaborar en este proyecto y tener vuestra amistad.

Un gran brindis por todos vosotros y como no, por todos los lectores.



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.



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



UN FELIZ ENCUENTRO

Fue en la librería Elkar, en Bayona, donde supe por primera vez de la existencia de Josema Azpeitia cuando descubrí su libro "Soirée tapas -pintxo insoites de Donostia" (Traducción al francés de su libro "Pintxos de vanguardia a la donostiarra"). El libro daba unas ganas terribles de probar aquellos pintxos con sus apetecibles y sensuales fotografías a página completa. Así que, sin saberlo, tenía un cómplice en Gipuzkoa, un epicureo amante de la cocina que, como yo, perseguía los productos de calidad y buscaba buenos restaurantes. ¡Había que contactar con él!

Telefoneé a Josema. Nuestro primer contacto tuvo lugar en el bar de pintxos Mesón Martín, en la calle Elkano de Donostia, precisamente el bar que Martín Berasategui eligió para hacerle una fotografía destinada a ser publicada en la edición de 2010 de mi guía "Restaurantes de Burdeos a Bilbao". A partir de entonces, Josema ha sido un compañero precioso para enriquecer mi agenda de direcciones, tanto en Donostia como en otros puntos, incluyendo Legazpi, su feudo familiar y profesional, donde el equipo de Ondojan.com tiene sus oficinas, sus ordenadores y su cafetera.

Como compartimos los mismos valores alrededor de la mesa (la amistad, el compartir...), como los dos tenemos una gran curiosidad por todo y como los dos disfrutamos con todo, tanto en los grandes restaurantes como en los locales más populares, nuestros lazos se han fortalecido y hemos querido

C'EST UNE CHANCE POUR LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE EN GIPUZKOA D'AVOIR AVEC ONDOJAN.COM UNE CAISSE DE RÉSONNACE QUI LEUR APPORTENT DE LA VISIBILITÉ ET VALORISENT LEUR MÉTIER

poner en común nuestra experiencia y nuestra filosofía. De ahí ha surgido la versión española de mi guía, "Le Ballarin", convertida en Gipuzkoa, Bizkaia y Navarra en "BDB" (Burdeos-Donostia-Bilbao). La primera edición ha sido publicada el pasado mes de julio, vendrán más, y tenemos la intención de ir más allá en nuestra colaboración. La cita será en 2013.

Para terminar, dos palabras sobre Onojan.com, "la revista para comer bien en Gipuzkoa, cuyo número cien, especialmente mimado, nos deja clara su vitalidad y su influencia. Porque, no tengamos miedo de las palabras, esta "revista" inspira respeto por la calidad de su contenido, de su escritura y de sus fotografías. Es una suerte para los protagonistas de la gastronomía en Gipuzkoa -restauradores, cocineros, productores, bodegueros...- el tener con Ondojan.com un punto de encuentro, una vitrina, una caja de resonancia, que les aporta visibilidad y valoriza su oficio, su práctica, su savoir-faire. Bravo!



DISFRUTE DE UN **GRAN VINO...** ...Y DE LA MEJOR GASTRONOMÍA

Muy pronto, en algunos de los mejores restaurantes de Gipuzkoa, se podrá acceder a una oferta excepcional para los amantes del vino y la gastronomía: Todo aquel que consuma **una botella de vino de Bernard Magrez**, sera obsequiado con la **guía BDB**, que recoge información y comentarios sobre **más de 500 restaurantes** situados entre Burdeos y Bilbao, y una invitación para visitar el Château Pape-Clément en Burdeos.

El vino y la gastronomía, más juntos que nunca, de la mano de **Bernard Magrez** y **ZUM Edizioak**.



Bernard Magrez
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



Bernard Magrez, propietario de **Château Pape-Clément**, es una leyenda viva del vino de Burdeos. A sus 76 años, este audaz empresario, emprendedor, atrevido y optimista, **posee 40 viñedos a lo largo del mundo** en lugares tan dispares como Toro, Cataluña, California, Chile, Argentina, Uruguay, Marruecos, Japón, Portugal... y, por supuesto, Francia, su país, en el que posee 30 viñedos repartidos por todo el hexágono.

Amante de la excelencia, convencido de que el buen vino va unido a la buena gastronomía, **Bernard Magrez** nos ofrece la posibilidad de conocer sus vinos y hacernos a cambio con la **guía BDB**, confeccionada por su amigo **Jacques Ballarin** y **ZUM Edizioak**.

En breve, en estas mismas páginas, daremos a conocer el listado de restaurantes en los que podrá accederse a esta promoción. Los amantes del vino y la gastronomía están de enhorabuena.





100

El número 100 está siempre rodeado de un aura especial y posee buena importancia en diferentes órdenes de nuestra existencia. Es el origen de los porcentajes, la temperatura en grados centígrados a la que hierve el agua a nivel del mar, el número de años que tiene un siglo, el numero de divisiones de la mayoría de las divisas del mundo... En numerología simboliza a Dios en lo absoluto, se le considera un augurio excelente para la salud, vivir por ejemplo en una casa con número 100 o conseguir u obtener un billete que termine en 100 son síntomas de buena suerte...

También era, me imagino que lo seguirá siendo, la máxima nota a la que podías aspirar en el colegio o la universidad. El centenario para, por ejemplo, un club de fútbol, es siempre sinónimo de celebración, es un año especial en el que se echa una mirada hacia atrás y se recuerdan los orígenes y el camino recorrido. Para los jugadores suele ser una cifra especial... que si es el partido número 100 en primera, que si ha metido cien goles con un club, que si ha sido cien veces internacional...

En el mundo del vino, la presencia más popular del número 100 se encuentra en las guías de vinos y suele ser la máxima puntuación que asignan los llamados "gurús" del vino a los caldos que, según ellos, se muestran de forma más excepcional. También resulta un valor añadido para un vino cuando hablamos de cepas centenarias, puesto que como ya he contado en otras ocasiones, la edad del viñedo puede ser, en muchos casos, un importante factor de calidad.

Ciertamente podríamos estar así un buen rato, podríamos llenar cien páginas como ésta y nos quedaríamos todavía cortos.

Ahí, y se me olvidaba lo más importante, cien son también los números de Ondojan.com editados hasta la fecha.

El hecho de haber realizado algo cien veces es muy significativo, altamente valorado por la sociedad, transmite confianza y seguridad y muestra ejemplo de buen hacer a futuras generaciones...

En definitiva, este número 100 bien merece un homenaje, recordar y reflexionar sobre cómo fueron los comienzos, la trayectoria, las alegrías y las tristezas y en definitiva disfrutar de la satisfacción del trabajo bien hecho.

Pues bien, amigos de Ondojan, esto merece una celebra-

ESTE NÚMERO 100 MERECE UN HOMENAJE, REFLEXIONAR SOBRE CÓMO FUERON LOS COMIENZOS, LA TRAYECTORIA, LAS ALEGRÍAS Y LAS TRISTEZAS... DISFRUTAR DE LA SATISFACCIÓN DEL TRABAJO BIEN HECHO

ción y no se me ocurre nada mejor para el momento que una buena botella de Champagne. Podría recomendar cien vinos para este momento o dar cien razones por las que celebrarlo con Champagne pero no, no quiero aburrir más. Aquí va sólo uno, eso sí, uno excepcional, un Champagne al que le doy cien puntos en mi guía particular:

Pascal Doquet Grand Cru "Le Mesnil sur Oger" Brut Blanc de Blancs 1995

Porque refleja con maestría la pureza, singularidad, intensidad y complejidad de los mejores vinos de uno de los pueblos más míticos de toda la Champaña, Le Mesnil-sur-Oger. Porque es de los mejores espumosos que conozco en relación placer-precio. Porque muestra cómo algo tan sencillo como una uva puede convertirse en algo tan grandioso y de extremo disfrute. Porque te convence de la estrecha conexión, gracias a sus suelos mellizos, entre Champagne y Jerez. Porque es un vino que emociona y la emoción es lo más bonito que puedes encontrarte en un vino. Pero sobre todo porque es el número 100 de Ondojan...

Zorionak!



HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » 4 estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
alida@pensionesconencanto.com



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxaso@pensionesconencanto.com



AIDA

KURSAA

ITXASOA



DE CHORIZO PAMPLONA Y FOIE

El momento gastronómico sublime de cada uno no tiene que ir ligado exclusivamente a una delicatessen. Hay que resaltar la importancia tanto del alimento como del entorno, las circunstancias, el momento, la compañía...

La experiencia va mas allá del alimento en si, la mezcla no es tan solo de los cinco sentidos (vista ,gusto, olfato, tacto y oído). No voy a entrar a describir cada uno, pero dando por hecho que no todos los percibimos con la misma intensidad, cada experiencia se convierte en algo único, personal e intransferible.

A veces incluso va mas allá, y un momento gastronómico (o la conjunción de varios) puede llegar a recoger la esencia de una etapa de la propia vida...

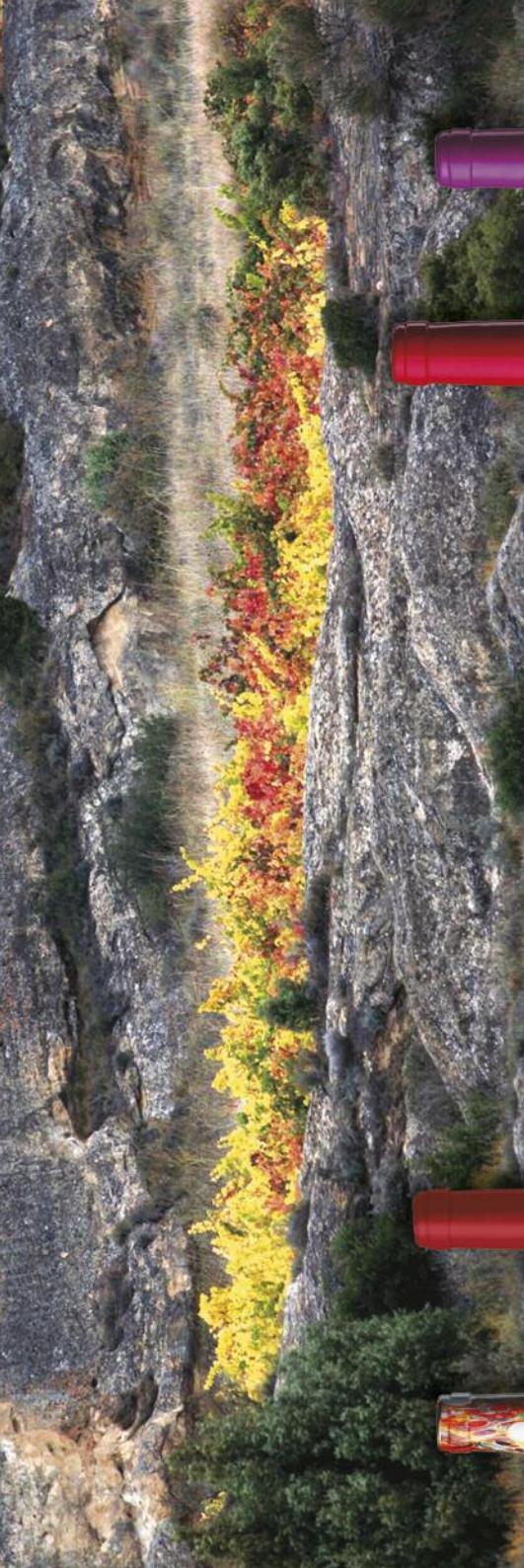
Los bocadillos de Atún hecho en conserva por la abuela, aquellas kokotxas que nos preparó Iñigo en la sociedad, las chuletilas al sarmiento de aquella bodega con Javi y Belén, la panceta a la brasa de aquella excursión y, por supuesto,

SIENDO TAN EVIDENTE QUE EL MOMENTO GASTRONÓMICO SUBLIME ES EL MARIDAJE PERFECTO DE LOS CINCO SENTIDOS, LA COMPAÑÍA O LAS CIRCUNSTANCIAS EN LAS QUE SE DISFRUTA, HACEN QUE LA EXPERIENCIA SEA INOLVIDABLE

aquel bocadillo de chorizo Pamplona con la grasa y el pimentón fundidos en el pan que compartí con mi sobrino en el monte y el pintxo de Foie con Chutney de Mango de aquel bar que me descubrió Karen.

Siendo tan evidente que el momento gastronómico sublime es el maridaje perfecto de los cinco sentidos, la compañía o en las circunstancias en las que se disfruta, hacen que la experiencia sea inolvidable.





OBRA DEL GENIO Y LA TIERRA

BODEGAS MITARTE

RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



DISTRIBUIDOR PARA LA ZONA
COMERCIAL ERRASU
(Ramón Errasti)

689 04 78 53



NAPARBIER, UN REFERENTE DE LAS “MICRO” EN NAVARRA

Que conste que pongo las comillas a “micro” más que nada porque cuando llegamos mi colega Kimet y yo a ver las instalaciones de Naparbier (Pamplona), estaban tirando la última pared; en plan destroy, y martillo en mano nos atiende Txerra, uno de los socios de esta fantástica fábrica de cervezas pamplonesas.

Nos explica que se van, que la casa se les ha hecho pequeña, ya no entra más birra! Así que se van a un lugar donde puedan gozar de un espacio mucho más grande, donde la gente les pueda visitar, y en fin, poder trabajar más a gusto.

Nos presentan a parte del equipo, armados con martillos, gafas protectoras y ropa vieja... juntos cracks! Y también a la madre de todo, como dicen ellos “La Cocina”. La cocina es una planta de maceración y cocción, que da para poder producir 750 litros cada día. También están presentes y esperando el traslado unos 8 fermentadores de 1.500 litros y tanques de reposo.

Nos recuerda Txerra que ellos no filtran, ni pasteurizan la cerveza. Cero azúcares añadidos y nada de CO2 más del que no sea el propio de la cerveza. Cuenta que la clave está en tener controladas tanto las temperaturas como la higiene; vital para que la cerveza salga espectacular.

Pero como todas las historias, tienen su principio, y el de Naparbier fue de lo más curioso. Juan y Josu, después de sufrir un ERE de la empresa Koxka, decidieron probar a hacer aquello que llevaban tiempo haciendo en casa, de forma artesanal, para familia y amigos; pero que esta vez lo pudiesen disfrutar sus paisanos de Iruña. Se arman de valor y forman una cooperativa. Ahí entran más socios, hasta llegar a 6, y como no es lo mismo hacer las cosas en casa que en plan productivo, llaman al Maestro cervecer Alex Schmid, de origen alemán pero afincado en Madrid, y es ahí donde

NOS RECUERDA TXERRA QUE ELLOS NO FILTRAN, NI PASTERIZAN LA CERVEZA. CERO AZÚCARES AÑADIDOS Y NADA DE CO2 MÁS DEL QUE NO SEA PROPIO DE LA CERVEZA.

empiezan a “moldear” lo que más tarde viene a ser la cerveza deseada.

La Pilsner, cerveza rubia por antonomasia, es la más consumida, seguida de la Amber ale, una cerveza de 5.5% de alcohol y 45 IBU's (medida del amargor) con una buena mezcla de lúpulos, buenísima. También tienen una cerveza negra Dunkel y una Ipa negra, pero seguro que nos van a sorprender con alguna más.

P.D: Felicitar a todo el equipo que hace posible Ondojan.com, ¡que sean cien o cien mil revistas más!

ZORIONAK!





PANPOTA BOKATEGIA

BOKATAS ARTESANOS CON PAN HORNEADO,
HAMBURGUESAS, SANDWICHES, PLATOS
COMBINADOS, RACIONES, PIZZAS, PASTA...



CENTRO COMERCIAL GARBERA - 943 394 776



Cervecería
Gambrinus

Centro Comercial Garbera
943 396 447



KEL
Grupo Alimentario

Morestal
BODEGAS UBIDE RIOJA

M.
Bosch
cava

mc
BODEGAS Y VIÑEDOS
MARTINEZ CORTA



QUESOS ARTESANOS DE OVEJA



LA FUERZA DE LA CALIDAD



ALTAi- BERRi
REPRESENTACIONES

Pol. Erratzu, 239 / 20130 URNIETA (Gipuzkoa)
T. 943 553 299 / F. 943 331 068

PACHARAN
**LA
NAVARRA**

ETXEKO
PATXARANA

Blanca de
Navarra

Altavilla

1580

BELASCO
PACHARAN
— s de o —


MARCO REAL

A
SEÑORÍO DE
ANDIÓN

T
TAURUS


VILLAESTER

HOMENAJE

VIÑA DEL SOPIÉ



BELASCO DE BAQUEDANO


TAURUS
LICOR


BELASCO

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY - NEW YORK - BEYOND

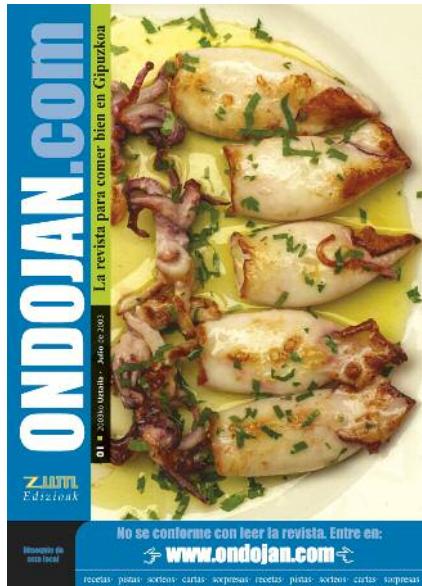
LA FUERZA DE UN **GRAN GRUPO**

REPRESENTACIONES
alai s.l.

C.I.F. B-20634135

alai
REPRESENTACIONES

Pol. Erratzu, 239
20130 URNIETA (Gipuzkoa)
T. 943 553 299 / F. 943 331 068



MOJARSE POR ONDOJAN.COM

No es fácil sacar a la calle todos los meses una publicación como Ondojan.com. A lo largo de la vida de una revista aparecen problemas de todo tipo: técnicos, económicos, personales... pero si hay voluntad, se van solventando todos y cuando llega el cierre la revista va a imprenta, llueve o truene. De la misma manera, a lo largo de ese tiempo hay gente que se acerca y ayuda. Bien sea como trabajador de la empresa, bien sea como anunciante, bien sea como colaborador ocasional... el caso es que cada uno aporta su granito de arena, se "moja" con el proyecto. Si no fuera por esas personas, hubiera sido mucho más difícil alcanzar este número.

Anunciantes: la columna vertebral

Primeramente, están los anunciantes. No olvidemos que una revista como Ondojan.com no recibe ni un céntimo de ayuda institucional. Por lo tanto, **los anunciantes son nuestra columna vertebral, nuestro sustento**. No sólo se mojan, sino que se rascan. El bolsillo, quiero decir. Porque una cosa es que un proyecto te guste y sus promotores te caigan bien, y otra muy distinta es invertir en ello. Por lo tanto, sir-

van estas líneas para agradecer su confianza y su apoyo económico a todos y a cada uno de los cocineros, empresarios de hostelería, comerciantes... que han confiado en esta revista a lo largo de su singladura. Algunos, incluso, llevan con nosotros desde el nº 1, con lo que ello conlleva (están recogidos en la parte inferior de este artículo, y se merecen un monumento). También hemos visto apenados como algunos de ellos no han podido mante-

ner a flote sus barcos y por una u otra circunstancia han tenido que cerrar su negocio. Hemos sufrido con ellos, no por lo que dejábamos de percibir, sino por ver que amigos que han confiado en nosotros, han tenido que bajarse de sus propios proyectos. **Casa Marieta, El Aurrera, Gaizka, Sidrería Aduriz, Bidarte, Leaburuko ostattua, Portaletas, Iturri, Basque, Trintxera, Kukua...** son algunos de ellos y sirva de homenaje y agradecimiento al men-



DESDE EL N° 1: Ander Murua dirige el **Mahastí**, sin pensar todavía en el **Pasaleku**, y menos en el **Trapos**, que todavía era un asador antes de su etapa asiática. La **Vinatería de Manu Méndez** todavía estaba en General Arístegui y ocupaba menos de la mitad que la actual, y en **La Cuchara de San Telmo** estaban sus fundadores. Todos han sufrido cambios y tensiones, pero no han dejado de anunciarse con nosotros desde el nº 1 de Ondojan.com. Eskerrik asko denoil!!

>> todos los restaurantes de gipuzkoa en: www.ondojan.com



Xabier Osa, del **Urgain** de Deba, se "mojó" literalmente cuando le propusimos una sesión "especial" de fotos. Aunque no lo parezca, la playa estaba llena de bañistas. Los hermanos **Zabaleta** nos han cedido su restaurante, el **Aratz**, para presentar esta revista, además de hacernos muchos otros favores que no podríamos enumerar. **Roberto Uriarte**, director del **Hotel Londres**, siempre ha respetado esta publicación y nos cedió los salones de su hotel cuando presentamos la guía BDB de restaurantes entre Burdeos y Bilbao. Sin actitudes como esta hubiera sido mucho más difícil llegar a este número 100. Eskerrik asko!!

cionarios. No olvidamos el esfuerzo que hicieron hasta el final y lo devolveremos si las circunstancias nos lo permiten.

Redactores: los eternos machacados

No hay que olvidar a los redactores. El que cobren un sueldo o un dinero por su colaboración no les quita ningún mérito, pues el trabajan en un proyecto de pequeño tamaño

como éste muchas veces significa meter más horas de las debidas, cobrar menos que lo trabajado, sufrir la esclavitud de los cierres y los imprevistos de última hora... Además, el redactor no se limita a hacer su trabajo mecánicamente. Propone temas, apor- ta su estilo dando un toque personal a los artículos... es decir, que también deja algo de sí en el proyecto. **Javier Prudencio, Jon**

Lasa, Leire Cano, David Izquierdo, Iñaki Garmendia, Nerea Lizarralde, Mirenxtu Etxeberria, José Gasco, Libe Andrés, Sergio Errasti, Maider Azurmendi, Eluska Ugalde, Idoia Luquin, Txisko Espinosa... hay más, pero no hay espacio para mencionar a todo el mundo y quien ha estado ya sabe que el agradecimiento va para ellos también (o eso espero).



DESDE EL N° 1: El **Asador Korta** de Gabiria siempre ha sido uno de nuestros anunciantes más fieles, no solo en Ondojan.com, sino también en Goierriko Gida y en Urola Garaiko Gida. **Gambirius** y **Panpota** también han apostado siempre por este medio de comunicación. Estas son las imágenes con las que se anunciaron en el nº 1. Los tres establecimientos han cambiado, pero en esencia, mantienen el mismo espíritu que hace 9 años. Eskerrik asko!!



Cuando no nos conocía nadie, algunos de los pesos pesados de la crítica y el periodismo gastronómico accedieron a ser entrevistados en estas páginas y protagonizaron interesantes artículos llenos de declaraciones que en su día crearon alguna que otra polémica. Con algunos, además, hemos mantenido una relación que con el tiempo se ha ido estrechando, como es el caso de Mikel Corcuera que a día de hoy colabora regularmente con esta revista. A todos, ¡muchas gracias!

Colaboradores: los ocasionales

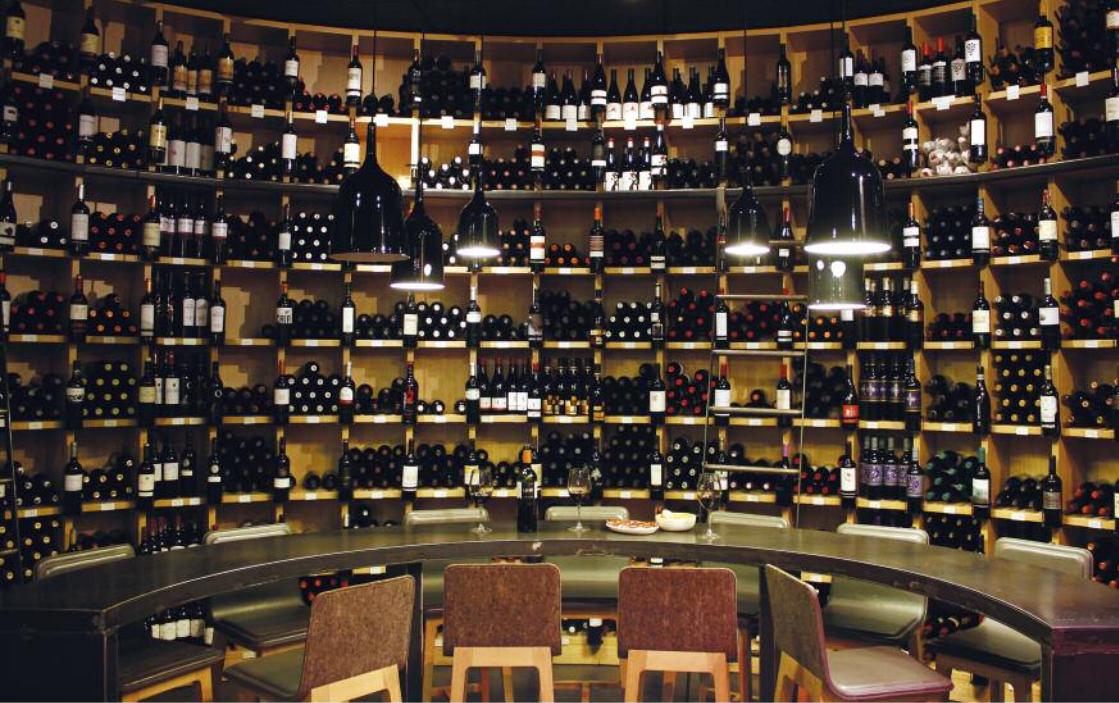
Para ir terminando, no hay que olvidar a toda la gente que con sus artículos de opinión y reflexiones ha enriquecido la revista. También son legión los que han pasado por estas páginas, muchos de ellos por amor al arte o por un montante ridículo: Luis Mokoroa, Juan Carlos López, Alberto Gorritibere, Ramón Eder, Manu Méndez, Car-

melo Endolz, Dani Corman, David Martínez, Arnau Estrader, Joaquín Fernández, Txema Urrutia, Peio García Amiano, Mikel Corcuera, Félix Maraña... y qué decir de todos los cocineros y cocineras que nos han cedido una receta, los amigos que nos han ayudado con un problema o una gestión, los críticos, cocineros, periodistas, empresarios, escritores o "personalida-

des" que se han dejado entrevistar y han enriquecido estas páginas con su presencia... lo dicho anteriormente: son muchos para tan poco espacio y aunque hubiera el doble sería imposible mencionarlos a todos sin dejar lagunas. **Todos los que han colaborado lo saben y saben que les estamos agradecidos, por haberse mojado por Ondojan.com.**



DESDE EL N° 1: Casa Vergara en la calle Mayor, el Gasteiz en Ondarreta y Arraun Etxea en Hondarribia. Tres establecimientos que, a pesar de los altibajos que conlleva la crisis, han mantenido una línea regular y sin virajes. Casa Vergara apuesta por la cocina tradicional, los pintxos y los vinos; Gasteiz por los menús y las alubias; y Arraun Etxea por una cocina marinera y una extensa carta de picoteo en barra y terraza. Todos están con nosotros desde el n° 1. Mila esker denoi!



¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIETA** 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 URBIETA** es tu espacio! ¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas
gourmet



LUKAS URBIETA:

→ C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

Y TAMBÍEN EN EL ANTIGUO

→ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri
(Junto a la delegación de tráfico)
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

P Parking Antiguo Berri, justo
debajo del establecimiento



LAS RECETAS DE ONDOJAN.COM: UN LIBRO PARA COMERSE GIPUZKOA A BOCADOS

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa han realizado un somero repaso a todos los platos y recetas apaciguados en Ondojan.com a lo largo de estos 9 años. Se han vuelto a hacer las fotos que no guardaban calidad, se han vuelto a redactar algunos textos, se han probado algunas recetas... En la fotografía, en la cocina del Asador Aratz, en Igara.

*Fotografía:
Xabier Zabaleta*



Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa lo han vuelto a hacer. Por si alguien no se había percatado, el libro publicado por los dos miembros de ZUM Edizioak el año pasado, "La Senda del Pintxo", llevaba un visibe "01" impreso en su lomo. Aunque no se comentó nada en las presentaciones ni en las entrevistas que lo sucedieron, el hecho en sí conlleva la soberbia idea de convertir el libro en el primer ejemplar de una colección. Y para que quede más claro, aquí llega el siguiente ejemplar con un bonito "02" en su lomo: "*Las recetas de Ondojan.com*".

Las ocasiones las pintan calvas, y la publicación del nº 100 de Ondojan.com era un momento ideal para publicar un trabajo. Tras darle muchas vueltas a la cabeza, se decidió que el libro siguiera la misma pauta que "La senda del pintxo": 100 locales diferentes, ordenados alfabéticamente y ocupando cada uno dos páginas completas: la página de la derecha, ocupada en su totalidad por una gran fotografía del plato en cuestión, y la página de la izquierda dividida en dos columnas, una con la receta del plato y otra con fotografías y datos sobre el bar o restaurante que cede la receta.



>> todos los restaurantes de gipuzkoa en: www.ondojan.com



¿Sabían que la sidrería Urkiola no se limita al machacado menú de sidrería y ofrece verdaderas delicias como el revuelto de bacalao y trégueros que hemos elegido como receta, o unas verduras a la parrilla que no tienen igual? La pena es que sólo abre en temporada de sidra.



Se pensó inicialmente en hacer una antología de las 100 portadas aparecidas hasta la fecha, pero ese sistema corría peligro de no ser del todo equilibrado: hay restaurantes que han protagonizado dos o tres portadas, algunos no han ocupado ninguna a pesar de guardar una gran relación con Ondojan.com y, finalmente, varios de los restaurantes que en su día fueron portada ya no existen o han cambiado profundamente, y uno de los objetivos del libro es servir como guía de res-

taurantes, es decir, que quien no quiera mancharse las manos con las recetas, pueda acudir al local que la ha cedido y probar dicho plato u otros que se proponen.

Por lo tanto, la única condición que se ha puesto ha sido que el plato en cuestión haya aparecido en la revista a lo largo de estos 100 números de Ondojan.com, ya sea como portada, ya sea como receta, ya sea sencillamente ilustrando un artículo o un anuncio.

El resultado es un libro terriblemente rico,

ya que abarca todos los estilos culinarios que a día de hoy se trabajan en Gipuzkoa. En sus páginas, el lector se encontrará con la más rabiosa vanguardia representada por las recetas de **A Fuego Negro, El Mirador de Ullia, Xarma, Gaztelumendi-Antxon, Kabia, Illargi, Hidalgo 56 o Kokotxa**, mezclada, ya que el orden alfabetico hace que la sucesión de estilos sea totalmente aleatoria, con el clasicismo más absoluto de propuestas como las de **Gasteiz, Aitzuri, Astelena, Aztiria Errete-**



¿Sabían que en Bergara podemos comer en un palacio que perteneció a la hermana de San Ignacio de Loyola? Se trata del restaurante **Lasa** y su carta enloquecerá a los amantes de la cocina clásica, elegante y bien ejecutada.



¿Sabían que en el **Arraun Etxea** de Hondarribia preparan los mejillones de 16 maneras diferentes? Nosotros proporcionamos la receta de los llamados "Mejillones rabiosos", sólo aptos para valientes.



gia, Barkaiztegi, Etxe-Zahar, Illarra, Kattalin... Asimismo, encontraremos ejemplos de cocina en miniatura como los pintxos aportados por **Azpiakoetxea, Bergara, Borda Berri, Zeruko, Casa Julian bar, Martínez, Ostadar, La Cuchara de San Telmo...**

Por lo tanto, el lector se encontrará con uno de los recetarios más variados, ya que la única pauta, el único punto en común para aparecer es sencillamente el haber aparecido en Ondojan.com. Las recetas, al igual que en La Senda

del Pintxo, han sido primorosamente fotografiadas por Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia se ha encargado de unificar la redacción de las mismas y escribir un comentario sobre cada bar o restaurante. Junto a cada local, además, se mencionan otros 10 platos de su carta, para que el lector se haga una idea de la oferta global del mismo.

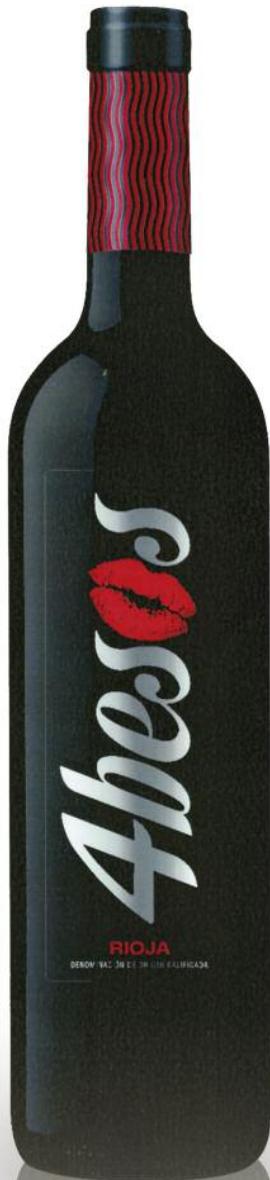
En definitiva, "Las recetas de Ondojan.com" es un libro que encantará tanto a los cocinillas que se animen a emular en sus casas a sus co-

cineros favoritos, como a aquellos que no sepan ni ponerse el delantal y prefieran acudir a los restaurantes reseñados a probar la receta que se propone o cualquiera de los otros 10 platos que se mencionan.

"Las recetas de Ondojan.com" tendrá, al igual que "La senda" un ajustado precio de 20 euros y podrá comprarse en las librerías o mediante la página web www.elkar.com. Se mire como se mire, una buena inversión, y un bonito regalo de cara a las cada vez más cercanas Navidades.



¿Sabían que Kike Lacarra, chef del **Carmen** de Lezo es natural de Cintruénigo y sus parentes le traen directamente las verduras de la Ribera Navarra al restaurante, con lo que están más frescas incluso que las que compramos en el mercado?



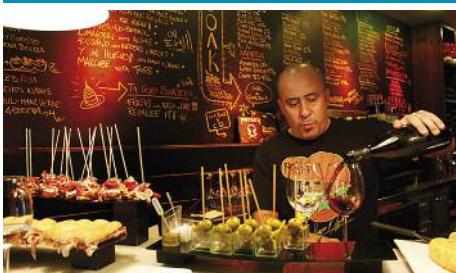
Sólo los besos
aprietan el alma,
tienen formas y
colores, paz y
tranquilidad...

DISTRIBUIDORES:

VINATERÍA C/ Bermingham 8 Donostia- Gipuzkoa 20002 Tel-fax: 943 289 999 – 606 160 250 vinateria@gmail.com
REPRESENTACIONES ALAI BERRI Polígono Erratzu, 239 Urnieta- Gipuzkoa 20113 Tel.: 943 55 32 99

DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

**DONOSTIA****Dirección:** 31 de Agosto, 31**Teléfono:** 650 13 53 73**Web:** www.afuegonegro.com**Ubicación:** Entre la Iglesia de Sta María y la Pza de la Trinidad**Horario:** 13:30-15:30 / 20:30-22:30 (Bar abierto por la tarde)**Especialidad:** Pintxos de vanguardia**Recomendaciones:** Flashpabxo; Oreja skabekbada con mole helado; Txangurro Aguakate Regaliz; Kebab... ke viene!!; Merluza + Ajo + Perejil; Rissotto con hierbas y matices; Y un huevo!! ... con hongo y jamón; MakCobe with txips; Regalize it!!**Precio menú del día:** 15 € (menú "gusanillo")**Precio menú degustación:** 35-45 € + IVA**Descanso semanal:** Lunes**Vacaciones:** 15 días en febrero**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** Comedor: 30**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

El bar de pintxos más vanguardista de Donostia, inaugurado el 6-6-06, es un auténtico laboratorio gastronómico del que, además de cientos de recetas, han surgido un libro de recetas y comics (A Fuego Negro, pintxos y viñetas), un disco de fusión de sonidos africanos, fotografía y gastronomía en complicidad con Fermín Muguruza (Pintxatu), una línea de camisetas en colaboración con la casa Plata Clothing, varias exposiciones, vídeos y hasta una subversiva y original obra de teatro que mezcla, como no se ha visto nunca, gastronomía, humor y ciencia ficción.

Edorta Lamo y Amaia García, al frente de un local en el que trabajan alrededor de 15 personas, no dejan de sorprendernos a nivel gustativo, enológico, musical, visual y didáctico. Siguiendo su máxima: Jan, edan, en-tzun, ikusi... eta ikas!!

**SU BELTZAREN ERRTIMOAN EGINDAKO PINTXOAK**

ALDABA

**DONOSTIA****Dirección:** Avda Tolosa, 119 (Lorea)**Teléfono:** 943 21 03 29**Ubicación:** Rascaciélos de Lorea, junto a la rotonda de Ibaeta**Horario:** 13:00-15:30 / 20:30-23:30**Bar:** 12:00-17:00 / 19:30-00:00**Especialidad:** Menús de temporada**Recomendaciones:** Huevos riojanos; Vainas salteadas con ibérico; Cogote de merluza; Risotto de rape y langostinos; Antoñas fritas con sus ajitos; Merluza ondarresa con patata confitada; Callos y morros Aldaba; Torrija con crema inglesa**Precio carta (fin de semana):** 25-30 €**Precio menú del día:** 15 € (mediodías y jueves noche)**Precio menú fin de semana:** 22,50**Descanso semanal:** Domingo y noches de lunes a miércoles (Posibilidad de abrir el domingo bajo reserva)**Vacaciones:** Semana Santa y agosto**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 40 pax. (Terraza: 16 pax.)**Aparcamiento:** Parking de Ibaeta a 100 metros, frente a El Diario Vasco

Juan Pereda, cocinero dotado de una amplia experiencia y **Sonia Santos** dirigen desde 2008 este bar-restaurante dotado de un encantador comedor en el que podemos disfrutar de un trato familiar y cercano y una succulenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. Juan ha trabajado 15 años en **Akelarre** y otros dos en **Panier Fleuri** con **Tatus Fombellida**, y queda claro que sabe mucho de cocina y de presentaciones. Entre semana, Aldaba trabaja únicamente con un excelente menú del día elaborado con productos de temporada en el que siempre hace acto de presencia el pescado fresco del día. Los fines de semana, además de un atractivo menú especial, Aldaba cuenta con una pequeña carta también basada en el producto de mercado.

**EGUNEROKO MENU ZAINDU ETA DOTOREA**

ALEX



DONOSTIA

Dirección: Larramendi, 10 (Centro)

Teléfono: 943 46 02 25

Ubicación: Detrás del Buen Pastor y el Koldo Mitxelena

Especialidad: Pintxos de autor y maridajes entre pintxos y vinos.

Recomendaciones: Migas crujientes con hongos y huevo pochado a 62º (¡Sólo fines de semana!); Ravioli de pato con salsa agrícola picante; Empanadilla de txipirón; Queso de cabra a la plancha en ensalada; Canelón de espinaca con salsa de tomate; Ropa vieja con patatas y reducción de tinto; Foie a la plancha con salsa de cebolla y naranja; Risotto al “funghi e parmesano”; Brocheta de langostinos y pulpo; Infusión de frutos rojos y espuma de limón

Precio medio pintxo: 2,50-3,00 €

Descanso semanal: Domingo

Capacidad: 16 pax. (Dispone también de Terraza)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros

Este pequeño y acogedor establecimiento del centro, alejado de las rutas habituales de pintxos y vinos, sorprende con su actualizada selección de vinos y su cuidada y bien presentada cocina en miniatura, continuamente renovada, con una línea de pintxos elaborados y cada día más creativos. Además, propone interesantes maridajes entre sus pintxos y más de 30 vinos nacionales e internacionales servidos por copas, así como pintxos dulces, tostas y raciones.

Desde los fogones, **Gonzalo Domínguez** ofrece exquisitas propuestas como la comentada Piruleta de pollo o el Queso de cabra a la plancha con champis al aceite balsámico.

Jon, en la barra, nos aconsejará acerca del vino más adecuado a nuestra comanda o, si hay confianza, compartirá con nosotros sus últimos descubrimientos.



OGI APURRAK PROBATZEA, EZINBESTEKO!

ALL I OLI



DONOSTIA

Dirección: Okendotegi, 2 (Martutene)

Teléfono: 943 46 02 96

Web: www.alliolidonosti.com

Ubicación: Junto al apeadero de RENFE de Martutene, en el antiguo bar Estanco

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina catalana de montaña

Recomendaciones: Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llaua; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossetat de fideos; Crema catalana; Repostería casera

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 20 € (día y noche, fines de semana incluidos)

Descanso: Martes y miércoles (salvo festivos y vísperas)

Vacaciones: 2ª quincena de mayo y 2ª quincena de noviembre

Tarjetas: Visa y mastercard

Capacidad: 50 pax. (Terraza para 24 pax.)

Aparcamiento: Aparcamiento propio para minusválidos. Zona sin problemas de aparcamiento.

El 30 de noviembre de 2011 se inauguró este atractivo restaurante de cocina catalana de montaña en lo que fue hasta la fecha el Casino de Martutene. Totalmente renovado, All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrena** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, que atesoran 27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d’Aran. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero. Su cuidado menú del día, disponible todos los días, mediodía y noche, siempre incluye carne a la parrilla. Aunque no cuenta con menú degustación, es posible optar por un **picoteo** que el propio camarero asesora. Gran variedad en vinos de diversas D.O.



KATALUNIako MENDIALDEKO SUKALDARITZA

DONOSTIA

APEADERO

**DONOSTIA****Dirección:** Pº Mons, 28 (Intxaurrondo)**Teléfono:** 943 28 14 24**Ubicación:** En la subida entre las antiguas cocheras de autobuses hacia la Plaza Pablo Sorozabal.**Horario:** 09:30-23:30**Especialidad:** Pintxos variados y menús.**Recomendaciones:** Rabo deshuesado con cebolla caramelizada; Txipirones a la plancha; Txipirón Alonso (fotografía inferior); Tortilla de patata; Carrillera de ternera al vino tinto; Ensaladas templadas variadas.**Precio menú del día:** 10 € (Sábados: 15 €)**Descanso semanal:** Domingo**Vacaciones:** Semana Santa y 2ª quincena de agosto.**Tarjetas:** No**Capacidad:** 12 pax. (Terraza para 25-30 pax.)**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Los apeaderos, al contrario de las estaciones, no suelen estar en lugares céntricos sino en pequeñas poblaciones, cruces de caminos, lugares alejados de todo... pero existen porque son necesarios. Es un poco lo que le sucede a este bar, que se encuentra en medio de la nada, alejado de las rutas de pintxos, txikiteo o paseo... y sin embargo, una vez conocido, se convierte en imprescindible. Manuela Morales, hija de hosteleros, abrió este bar en 2003 y cuenta con una oferta gastronómica de un atractivo difícilmente superable. Aparte de sus cuidados pintxos, en Apeadero podemos degustar Antxoas y boquerones hechos en casa, Huevos estilo Lucio, Gazpacho, Risotto de hongos, Chorizo ibérico de La Alberca... y un menú del día del que no sabremos qué elegir. Y si buscan un sitio idóneo para una cenita tranquila... no lo duden y prueben aquí. Volverán.

**LUZAROAÑ GELDITZEKO MODUKO "GELTOKIA"**

ARALAR

**DONOSTIA****Dirección:** C/ Puerto, 10 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 42 63 78**Web:** www.baralaralar.com**Ubicación:** En la Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaleas**Horario:** 11:00-00:00 (Cocina abierta todo el día)**Especialidad:** Pintxos y raciones tradicionales**Recomendaciones:** Pulpo a la gallega (fotografía inferior); Ibéricos de Guijuelo; Foie a la plancha; Brocheta de gambas; Ajoarriero; Cogote de merluza; Bacalao en todas sus formas (en tortilla, frito con pimientos...); Chuleta de viejo...**Precio medio carta:** 25-35 €**Descanso semanal:** Martes (De semana santa a fin del verano, no cierra ningún día)**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

Desde diciembre de 2011, este mítico local de la Parte Vieja está dirigido por David Garrancho, hostelero de gran experiencia que también lleva las riendas del Andra Mari de Gros (C/ Zabaleta, 42). David ha repintado las paredes, ha mejorado la iluminación y ha subido el nivel gastronómico, introduciendo embutidos de gran calidad y platos como el Magret de pato o la Chuleta de viejo, que gozan de gran aceptación. La cocina, además, se ha convertido en parte integrante del local, pues ahora sus puertas están abiertas al público, con la confianza que ello otorga. Hay que subrayar que la cocina, además, permanece abierta todo el día, desde las 11 de la mañana hasta las 12 de la noche.

**ZUZENDARITZA BERRIA, BETIKO GIRO JATORRA**

ARATZ



DONOSTIA

Dirección: Igara bidea, 15 (Igara)

Teléfono: 943 21 92 04

Web: www.restaurantearatz.com

Ubicación: Junto a El Diario Vasco

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Bar: 07:30-00:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Hongos a la plancha con foie fresco y salsa agridulce (fotografía inferior); Ensalada templada de marisco; Kokotxas de merluza en salsa; Besugo a la parrilla; Patas de cerdo con hongos; Chuleton de viejo a la parrilla; Sorbete de café al ron

Precio medio carta: A partir de 35 €

Precio menú del día: 10,20 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70 pax (Comedor privado para 10 pax y terraza)

Aparcamiento: Parking público a 30 metros.

Los hermanos **Iker y Xabier Zabaleta**, que han convertido este bar-restaurante en un local de culto debido al mimo con el que tratan tanto a la clientela como al producto, ofrecen una **gastronomía vasca elaborada con productos de alto nivel y toques de nueva cocina**. El ambiente bascula entre su ruidoso y activo bar, su gran comedor para menús y grandes grupos y su agradable y discreto comedor privado, con una capacidad para 12 personas, junto a la excelente bodega del local, que cuenta con cientos de referencias de grandes vinos de Rioja, Champagnes y otras denominaciones de origen. **La parrilla es la reina del local y los pescados se hacen con maestría, así como la exquisita Chuleta de viejo**. En cualquier caso, la mejor opción es acomodarse y dejarse llevar por cualquiera de los dos hermanos, excelentes anfitriones que nos recomendarán los platos más adecuados de cada estación.



AZKENA



DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 36 (Parte Vieja)

Teléfono: 615 79 26 55

Ubicación: Entre los puestos del Mercado tradicional de la Bretxa, en la planta baja del mismo.

Horario: 08:00-17:30 (Sábados hasta las 15:30)

Especialidad: Cocina tradicional de mercado hecha pintxos

Recomendaciones: Paleta ibérica con tomate del país y virutas de pan sésamo al aroma de hongos; Ensalada templada de verduras y pulpo (foto inferior); Bacalao confitado con salsa de cebolla y tinta de txipirón; Carrilleras de ternera, su pasta retorcida y fresas al vino tinto; Codillo de pato al Champagne y tomillo (**90% de los pintxos elaborados sin gluten**)

Precio de los pintxos: Entre 1,80 y 2,60 €

Menús: Menú de pintxos y Menú de pintxos para celíacos, compuestos de 4 platos y postre (de martes a viernes con reserva): 15-18 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: 1^a quincena de junio

Tarjetas: No

Capacidad: 20 (mesas de 4-5 comensales)

Aparcamiento: Salida directa al Parking Boulevard junto al bar

Escondido entre los puestos del Mercado de la Bretxa se encuentra el bar Azkena, una agradable sorpresa en un lugar inesperado. Dirigido por **Ifigo Mas y Merbe Bengoebea**, en Azkena encontraremos una **cocina tradicional elaborada en función de los productos de temporada** disponibles en el mercado y una surtida barra con una gran variedad de pintxos fríos y calientes. Destacan asimismo en Azkena sus **desayunos especiales** con tostadas y tortillas variadas, una entera dedicación al **pintxo sin gluten** y un café recién molido para llevar. En este bar también podremos adquirir exquisitos **tés naturales** que impregnán el establecimiento con sus sugerentes aromas a Ikebana, Marimba, Gyokuro...



EUSKAL SUKALDARITZA GAKRUTUA IGARAN

GLUTEN-IK GABEKO PINTXOETAN ADITUAK

DONOSTIA

BARBARIN

**DONOSTIA****Dirección:** C/ Puerto, 21 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 42 18 86**Web:** www.restaurantabarbarin.com**Ubicación:** Junto al arco de Portaletas**Horario:** 13:30-15:30 / 20:30-23:00**Especialidad:** Paellas al momento y cocina tradicional**Recomendaciones:** Paella de marisco (fotografía inferior); Arroz con verduras, cigalitas y almejas; Sopa de pescado; Ensalada de bogavante con langostinos y aguacate; Rollitos de centollo crujientes; Vieiras gratinadas con langostinos y hongos; Revuelto de langostinos y ajos frescos; Bogavante a la parrilla o americana; Parrillada de marisco; Biscuit glacé de avellanas; Crêpe de crema**Precio medio carta:** 25-40 €**Precio menús:** 20 y 28 €**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes todo el día**Vacaciones:** Sin determinar**Tarjetas:** Todas**Capacidad:** 80 pax**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

Durante más de dos décadas, concretamente desde que lo adquirió en 1986, hablar del Barbarin ha significado hablar de **Francisco Castellanos Artieda**, uno de los chefs donostiarras con una mayor trayectoria traducida en más de 50 años de experiencia. Tras una merecida jubilación, son sus hijos, **Eva y José Luis** quienes se encargan, respectivamente, de la sala y la cocina del restaurante. El relevo se ha realizado de forma natural y sin sobresaltos. Las recetas maestras del restaurante siguen siendo las instauradas en su día por Francisco y la especialidad indiscutible siguen siendo las **exquisitas paellas, elaboradas al momento y a las que hay que dar sus obligatorios 20 minutos mínimos de elaboración**. La espera merece la pena.

**ALDE ZAHARREKO PAELLARIK ONENAK**

BARKAIZTEGI

**DONOSTIA****Dirección:** Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene)**Teléfono:** 943 45 13 04 - 943 45 55 01**Web:** www.barkaiztegi.com**Ubicación:** Acceso desde el apeadero de Martutene, cruzando las vías del tren.**Horario:** 13:00-15:30 / 20:00-23:00**Especialidad:** Cocina tradicional de temporada y pescados y carnes a la parrilla.**Recomendaciones:** Menestra de verduras; Guisantes de temporada con huevo escalfado; Txipirones a la plancha; Ensalada de tomate de temporada; Espárragos rellenos; Antxoas fritas; Besugo a la parrilla (fotografía inferior); Bacalao frito con pimientos; Chuletón de viejo a la parrilla; Tarta casera de queso**Precio medio carta:** A partir de 30 €**Descanso semanal:** Domingos y festivos**Vacaciones:** Sin determinar**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 90 pax. (120 pax. en la sidrería)**Aparcamiento:** Parking propio

Peio Irizar e Irene Elustondo dirigen este negocio familiar centenario al que se accede de las inmediaciones del apeadero de Martutene, del que le separa una breve caminata de 10 minutos. En Barkaiztegi se hace sidra desde el siglo XVIII y desde la década de los 60 funciona también como restaurante, además de contar, de enero a abril, con una sidrería independiente del restaurante. La especialidad de Barkaiztegi son las verduras de la propia huerta (en temporada venden su propio tomate) y las carnes y los pescados a la parrilla, que trabajan con auténtica maestría. Las fotografías antiguas que recogen la historia del barrio, la decoración en madera, la iluminación... todo se conjunta en Barkaiztegi para hacer que nos sintamos como en casa, en un ambiente cálido y acogedor como pocos.

**GIRO MAGIKODUN JATETXE ETA SAGARDOTEGIA**

BERGARA



DONOSTIA

Dirección: General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros)

Teléfono: 943 27 50 26

Ubicación: Junto al cruce de Bermingham y Secundino Etnaola

Especialidad: Alta cocina en miniatura

Recomendaciones: Gratinado de pisto con hongos, salsa muselina y virutas de ibérico; Falsa lasaña de anboas; Hamburguesa de tomate Raf con dátil y bacalao; Revuelto de antxoas con piquillos; Delicias de pato al Calvados; Foie-gras con uvas al Oporto; Ixas (Rape y gambas con crema de puerros); Txalupa (Seta, langostinos, nata y cava); Udarri (Calabacín a la crema con cigalitas); Cuchara de hongos; Cocktail Bergara

Precio menú degustación de pintxos 18 € (seis pintxos a elegir, un postre y una bebida -vino, cerveza o refresco)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 15 días en octubre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50 (Dispone además de terraza)

Aparcamiento: Parkings Txofre y Cataluña a 100 mts.

El Bergara sigue fiel al espíritu del pintxo donostiarra: aquí los pintxos se siguen cogiendo con la mano y se ventilan, sin miramientos, en dos o tres bocados. Además, siguen dando una importancia primordial a la barra, una de las más elegantes de la ciudad, que les hizo ganar el premio a la **Mejor barra de pintxos del Estado** en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

Fue en 1982 cuando **Patxi Bergara** se hizo cargo del mismo para convertirlo en uno de los más laureados bares de pintxos donostiarras. En 1989 ganó el **primer premio del Campeonato de**

Donostia de Pintxos con el Cock-tail Bergara. Desde 2008 Patxi ha pasado la dirección del bar a sus sobrinos **Monty y Esteban**, que mantienen las estrellas de la casa, se han atrevido a remodelar el local con gran gusto y han añadido regularmente novedades dignas de mención como este Gratinado de pisto, entre otros.



GROSEKO PINTXO BARRARIK IKUSGARRIENA

BERNARDO ETXEA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 20 55

Web: www.bernardoetxea.com

Ubicación: En la Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaletas

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Mariscos y pescados a la parrilla

Recomendaciones: Parrillada de marisco; Panaché de verdura; Sopa de pescado; Ensalada de bogavante; Lomo de merluza con kokotxas; Pescados a la parrilla; Txipirones plancha o tinta; Chuleta de buey a la parrilla.

Precio medio carta: 60-80 €

Descanso semanal: Miércoles noche y jueves (en verano, cierra solo los jueves)

Vacaciones: 15 días en febrero y 15 días en junio

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Bernardo Beltrán, considerado uno de los mejores parrilleros de Donostia, fundó este local en 2002, en las mismas dependencias de lo que había sido antaño el restaurante Urbia. Según entramos en el bar, un espectacular **vivero de mariscos y pescados** nos ofrece un adelanto de lo que nos encontraremos en el restaurante: **género de primera calidad procedente de los orígenes más seleccionados**. El marisco que se ofrece en Bernardo Etxea es oriundo del Cantábrico y de Escocia, asimismo los besugos se traen directamente de Tarifa, y así en todo. No hay que olvidar que este hostelero regentó durante muchos años el Beti-Jai, otro de los templos del pescado en la Parte Vieja. La Parrillada de marisco, el Panaché de verduras o la Sopa de pescado son otros de los clásicos que podremos degustar en este gran local, dotado de una parrilla de brasas.



PARRILAN EGINDAKO ARRAIETAN ADITUAK

DONOSTIA

BODEGA DONOSTIARRA



DONOSTIA

Dirección: Peña y Goñi, 13 (Gros)

Teléfono: 943 01 13 80

Web: www.bodegadonostiarra.com

Ubicación: Entre el Palacio Kursaal y el Paseo de Colón

Horario: 09:00-23:30 (Cocina ininterrumpida)

Verano y fines de semana abierto hasta las 00:00

Especialidad: Pintxos y raciones clásicos y carnes a la parrilla

Recomendaciones: Indurain (fotografía inferior); Tortilla de patata individual; Gilda; Ensaladilla rusa; Pulpo; Merluza rebozada; Antxao o Boquerón; Chorizo (dulce o picante)

Precio medio carta: 15 €

Precio plato del día: 9 € (incluye bebida y postre)

Los sábados se sirve cordero y cochinillo asado al precio de 16,50 €, incluyendo bebida y postre.

Descanso semanal: Domingo (Excepto Fiestas y festivales)

Vacaciones: 25 y 31 de diciembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax.

Aparcamiento: Parking Kursaal a 50 metros

Miguel Montorio pasó en 2009 a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendieta y Pili Mintegi**, pareja con la que Montorio se siente eternamente agradecido. En La Bodega, por lo tanto, **se siguen utilizando las mismas conservas de calidad de toda la vida** y sus pintxos de encurtidos, salazones, etc. se mantienen sin cambiar un ápice y se elaboran a mano, delante del cliente. Lo mismo sucede con la excelente tortilla individual u otros pintxos ineludibles como la ensaladilla. Como exitosas novedades, el equipo actual ha introducido unas espectaculares brochetas que se sirven suspendidas en el aire, así como una **parrilla de carbón natural** en la que se asan Verduras y huevos a la brasa, Chuletas, Costilla, Alitas de pollo Lumagorri, etc...



BETIKO PINTXO TABERNEN XARMA

BORDA BERRI



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 03 42

Ubicación: En el corazón de la Parte Vieja, a un paso del Mercado de la Bretxa

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:30

Especialidad: Grano y casquería

Recomendaciones: Arroz bomba de txipiron-maiden (fotografía inferior); Kallos de bakalao; Morro de ternera en salsa bizkaina; Kebab de kostilla iberika; Ravioli de molleja-puerro-lemongrass; Foie plantxa con un golpe de pimienta; Tomate relleno de bonito; Terrina casera de foie con ciruela; Guiso de pollo y txipiron; Pikillo relleno de karri-kabra

Precio medio de los pintxos: 3 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

“Akí se guisa”, leemos en el rótulo exterior de Borda Berri, y podemos dar fe de que así es. Siempre que entramos a este local, insistimos, siempre que entramos al Borda Berri, nos encontramos con que uno de sus dos responsables, a veces incluso los dos, están en la cocina y, efectivamente, están guisando las salsas y preparaciones que acompañan a su atractiva carta de pintxos en continua evolución.

El donostiarra **Iñaki Gulin** y el catalán **Marc Clua** se hicieron cargo en 2007 de este veterano local tras trabajar varios años en La Cuchara de San Telmo, bar del que Iñaki fue miembro fundador. Desde entonces, esta creativa pareja no deja de sorprendernos con ocurrencias como sus extraordinarios Callos de bacalao, imitados sin disimulo en cocinas cercanas, o este Kebab que refleja su vena más viajera e internacional.



PINTXO ZAPORETSU ETA LANDUAK

BOULEVARD 9



DONOSTIA

Dirección: Alameda del Boulevard, 9 (Centro)

Teléfono: 943 42 21 14

Ubicación: En el centro del Boulevard, frente a las paradas de autobús.

Horario: 06:00-23:00 (Cocina: 08:00-23:00)

Especialidad: Cocina tradicional y ensaladas templadas

Recomendaciones: Solomillo de cerdo con rulo de cabra (fotografía inferior); Foie a la plancha; Brocheta de gambas; . Brocheta de pulpo a la gallega; Bakalao asado con piparrada; Magret de pato con higo asado y manzana; Queso de cabra con cebolla caramelizada; Carrillera ibérica al vino tinto

Precio medio carta: A partir de 15 €

Precio menú del día: 13 € (Fin de semana: 18 €)

Precio menú degustación: 30 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Único cierre anual el 25 de diciembre.

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: Tres comedores: 45, 55 y privado de 100 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 10 metros

Aunque este creativo pintxo, -elaborado en su día por el reconocido cocinero Carlos Nuez, hoy al cargo de la cocina del Go-xodena de Hondarribia- no refleja la oferta actual de Boulevard 9, este local no ha dejado de ofrecer, desde su inauguración el Jueves Santo de 2009, una variada y atractiva oferta gastronómica con una completa carta tradicional que incluye una gran variedad de Pintxos de cocina elaborados al momento (ver listado más abajo), Ensaladas templadas (de Gula del norte, de cabra, de pulpo y gambas...), Risottos y platos como Solomillo de ternera con panaderas, Rape al horno con refrito, Txipirones a la plancha, Muerte por chocolate... Boulevard 9 abre a las 6 de la mañana y sirve la carta de cafetería durante todo el día sin interrupción (pintxos, bocadillos, sandwiches...).



PINTXO EDERRAK, MENUAK ETA ENTSALADAK

CASA ALCALDE



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 19 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 62 16

Web: www.casaalcalde.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional, raciones y pintxos clásicos

Recomendaciones: Txapela (fotografía inferior); Remix (Jamón, queso, pimiento); Queso de cabra con membrillo, nueces y miel; Alcachofa albardada con bacon y vinagreta; Jamón con pimiento verde, rojo y antxoia; Tartaleta de txangurro; Bonito con tomate, cebolla pochada y vinagreta; Al-bondiga caliente con patata panadera; Antxoia rebozada; Manzana, pollo, curry; Crema de Roquefort con caramel y nuez

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Casa Alcalde es el legado de Joseba Iraizoz, cocinero de Bartzán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina siendo muy joven y de la mano de Luis Irizar 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 para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde (Restaurante fundado en 1897) y poder atender mejor a su familia. Entonces acababa de nacer su hijo Eki, que es hoy en día el responsable del bar tras haber aprendido el oficio de la mano de su padre. Eki lleva desde 1997 trabajando en Casa Alcalde y conoce todos los entresijos del negocio. Poquito a poco va introduciendo alguna novedad, aunque es difícil producir grandes cambios en estructuras tan arraigadas en lo viejo como este entrañable bar.



PALILLODUN PINTXO KLASIKOEN GOTORLEKUA

DONOSTIA

CASA TIBURCIO



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 31 30 - 943 42 06 80

Web: www.casatiburcio.com

Ubicación: Calle Femín Calbetón, entre las calles Mayor y San Jerónimo

Horario: 13:00-15:45 / 21:00-23:00

(Bar: 11:30-16:00 / 18:30-23:00)

Especialidad: Pintxos y cocina tradicional

Recomendaciones: Revuelto de antoñas con zizas de primavera; Terrina de foie casera; Espárragos gratinados con jamón ibérico; Ensalada de queso caliente de cabra; Hojaldre con hongos y langostinos; Besugo asado; Cordero lechal confitado a baja temperatura; Chuletón de viejo

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 20 €

Descanso semanal: Miércoles tarde y jueves todo el día

Vacaciones: Segunda quincena de junio y de mediados de octubre a mediados de noviembre.

Tarjetas: Todas

Capacidad: 55 pax (Bar: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Casa Tiburcio es uno de los bares en los que más fielmente ha perdurado la tradición familiar de la Parte Vieja. Dirigido hoy en día a los fogones por **Tibur Eskisabel**, fue su abuelo, también Tiburcio, quien lo inauguró en 1929 y sus padres, **José Luis y Mª Carmen**, quienes han mantenido viva la llama del restaurante hasta la actualidad en la que, además de Tibur, trabaja en el mismo su hermano Jon. Casa Tiburcio es tradición en estado puro. Su alto mostrador, sus mesas de madera, sus cazuillas llenas de callos, txipirones, ajoarriero y otros guisos caseros... son señas de una estética que, inexorablemente y por desgracia, está desapareciendo de nuestros bares para dar paso a un futuro más frío y estandarizado.



BETIKO EUSKAL SUKALDARITZA

CASA VALLÉS



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 10 (Centro)

Teléfono: 943 45 22 10

Web: www.barvalles.com

Ubicación: En la zona peatonal de Reyes Católicos

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

(Bar: 09:00-23:00, fin de semana hasta las 00:30)

Especialidad: Pintxos, raciones y cocina tradicional de temporada con influencia navarra.

Recomendaciones: Tortilla de bacalao (foto inferior); Chuleton a la parrilla de carbón; Verduras a la Navarra; Los domingos, al mediodía, espectacular pintxo de paella.

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 18 € (Fin de semana: 25 €)

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 15 días en mayo (el bar permanece abierto) y cierre total en Navidades (del 22 de diciembre al 5 de enero)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax (Bar: 30 pax. Dispone de terraza)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros

Un gran equipo humano que ronda habitualmente y a veces supera las 15 personas, es el que forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, el popular Vallés, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de Blas Vallés, abuelo de Antxon, el actual propietario. El secreto de la permanencia de este imprescindible local es una mezcla de varios factores: la calidad, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...); la leyenda, presente en el hecho de que en este local se inventó la popular gilda o en los dos incendios que asolaron el bar en 1976 y 1986; y la innovación, visible en la preocupación del bar por los celíacos, con una carta especialmente preparada para ellos y un personal concienciado al respecto.



"GILDA" ASMÁTU ZENKO TABERNA MITIKOA

CASA VERGARA



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 21 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 10 73

Web: www.restaurantecasavergara.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María

Horario: 13:30-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cocina tradicional vasca de mercado.

Recomendaciones: Arroz con bogavante (foto inferior); Alcachofas de Tudela de temporada; Habitas de temporada; Bloc de Foie Gras de pato; Bacalao en salsa verde; Lenguado a la plancha; Kokotxas en salsa verde; Carrilleras al vino tinto; Caracoles de Tudela al estilo Sr. Fitero; Callos Vergara; Txuleta de buey

Precio medio carta: 25-30 €

Precio menú del día: 19,95 €

Precio menú de sidrería: 34 €

Arroz con bogavante: 39 € (Precio para dos personas)

Descanso semanal: Miércoles

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

En este local dirigido por el experimentado y emblemático hostelero donostiarra Álvaro Manso, encontraremos una excelente cocina tradicional personificada en la cocinera brasileña Vera María Cruz da Silva, esposa de Álvaro, formada en la escuela de Luis Irizar. Vera domina a la perfección las bases de la cocina tradicional vasca y trabaja con cariño los productos de temporada. Este veterano local también 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 Latibar 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.



DANENA



DONOSTIA

Dirección: Enbeltran, 8 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 51 97

Ubicación: Parte Vieja, con entrada por la calle Enbeltran o por la plaza de la calle Esterlinas

Horario: 09:00-00:00 (Cocina ininterrumpida)

Especialidad: Pintxos, raciones y bocatas

Recomendaciones: Arru-txiki (fotografía inferior); Brocheta de bacon con gamba; Pimiento relleno de bacalao; Bola de queso, de carne o de mejillón; Tortilla de bacalao; Rollo de bacon con queso y pimiento; Tortilla de ajos y gamba; Calamar frito; Bacalao; Ensaladilla rusa; Croqueta de jamón o de bacalao

Descanso semanal: Jueves

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 20

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Regentado por **Joseboxo Egurza y Arantza Nazabal**, pareja que lleva toda la vida trabajando en este local, pero que lo dirige desde finales de 2002, el Danena siempre se ha destacado más por sus **populares y muy solicitados bocadillos** (un día de Semana Grande pueden llegar a despachar 2.000 bocatas) que por su barra de pintxos. De todas formas, hay que admitir que este local es ideal cuando queremos disfrutar de unos pintxos alejados de la vanguardia pero consistentes, sabrosos y, dato muy importante, generosos en tamaño. Vamos, que con dos ó tres pintxos del Danena nos podemos dar por comidos (o por cenados). A la oferta de este bar hay que añadirle la reciente **terraza** instalada en la plaza existente en la entrada trasera del bar, una posibilidad que se les ha prohibido, incomprensiblemente, durante años, y que ha gozado de un gran éxito desde el primer día.



KALITATEZKO PINTXOAK ETA BETIKO ZAPOREAK

ETOR ZAITEZ ARRU-TXIKI PROBATZERA!

DONOSTIA

DOCTOR LIVINGSTONE

**DONOSTIA****Dirección:** Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola)**Teléfono:** 943 57 31 58**Web:** www.doctorlivingstone.info**Ubicación:** En la avenida principal de Riberas de Loiola**Horario:** 13:00-15:30 / 19:00-23:00 (Bar abierto todo el día)**Especialidad:** Pintxos, ensaladas y platos combinados**Recomendaciones:** Champiñón relleno (fotografía inferior); Carpaccio de canguro con virutas de foie; Crêpe de hongos; Crêpe de txangurro; Putxerito con crema de hongos al foie; Brocheta de gambas; Brocheta de sepia; Foie al caramelo de Oporto; Croqueta casera de ibérico; Gavilla; Chorizo a la sidra**Precio menú del día:** 10 €**Precio menú fin de semana:** 15 € (sábado) 20 € (domingo)**Descanso semanal:** Martes**Vacaciones:** No hace**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 80 (Dispone de terraza junto a columpios)

En las calles de la nueva zona de Riberas de Loiola se va, poco a poco, creando un tejido hostelerío que está adquiriendo un gran interés. Los locales y su oferta gastronómica se cuidan especialmente en este barrio, y Doctor Livingstone es un buen ejemplo de ello. Inaugurado en octubre de 2009 y dirigido por Carlos y Yoli, éste es el primer bar restaurante de estilo colonial de Gipuzkoa. En sus dos terrazas y en su acogedor interior, decorado con motivos viajeros y africanos, se sirve un variado y cuidado menú, y una amplia carta de ensaladas frías y templadas, raciones, hamburguesas, platos combinados... También se ofrecen platos para los más txikis y pintxos elaborados. Destacan los bocadillos con nombres africanos como Simba, Mombasa, Mogambo... o el vegetariano Kiliñanharo (Seitán, queso, calabacín, berenjena, txanpi y pimiento verde)

**LOIOLAKOERRIBERAKOTERRAZARIKONENA**

DUIT

**DONOSTIA****Dirección:** Antonio Arzak, 4 (Benta Berri, El Antiguo)**Teléfono:** 943 31 27 17**Web:** www.duitbar.com**Ubicación:** Cerca de los cines Antiguo Berri**Horario:** Cocina: 09:30-16:00 / 19:30-00:30**Bar:** 09:30-01:00 (Laborables) y 10:00-03:00 (Fin semana)**Especialidad:** Cocina alemana, menús, ensaladas y cócteles**Recomendaciones:** Codillo de "La Moderna" asado en casa (fotografía inferior); Ensalada de cabra con jamón de pato; Ensalada de tomate con bonito de Ondarroa; Salmón ahumado con salsa tártara; Risotto negro de txipirones; Salchicha de medio metro; Carrillera de ternera glaseada sobre cama de puré de patata y salsa de Oporto; Torrija caramelizada con helado de yogur y natillas de almendra**Precio medio carta:** 20 €**Precio menú del día:** 10 €**Descanso semanal:** No cierra**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 70 pax. (Terraza: 32 pax.)**Aparcamiento:** Parking Benta Berri a 200 metros

Dirigido por Juan Carlos Apaolaza y Dorleta Goikoetxea, Duit basa su oferta gastronómica en Especialidades alemanas de gran calidad con género adquirido a la prestigiosa charcutería alemana "La Moderna" de Bilbao (Codillo al horno, Surtido de salchichas, Salchicha de medio metro con puré de patata...). Además de estas atractivas especialidades, en Duit encontraremos una gran variedad de ensaladas, raciones, bocadillos, pintxos, sandwiches y hamburguesas. También se sirven comidas o cenas concertadas para grupos. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. Es de destacar su atractiva carta de tónicas y ginebras.

**ALEMANIAR SUKALDARITZA ETA GAU GIROA**

EL SITIO DEL MAGÜEYAL



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 48 66

Web: www.elsitiodelmagueyal.es

Ubicación: Al fondo de la Fermín Calbetón, antes del muelle

Horario: 13:00-15:30 / 20:15-00:00

Especialidad: Un nuevo concepto de cocina mexicana

Recomendaciones: Arroz sitio con frijolitos, salsa taco y totopos de maíz; Ensalada de pollo con aguacate y nueces; Ensalada sobre crujiente de queso de cabra; Fajitas de pollo o res; Alambres; Costillas del magüeyal confitadas en salsa barbacoa; Cócteles (Margarita, Tequila sunrise, Coconut...)

Precio medio carta: 15 €

Precio menú del día: 9,95

Precio menú de noche: 12,95 € y 13,95 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 (Dispone de dos comedores y terraza)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

El Sitio es un restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una cuidada cocina mexicana con una excelente relación calidad-precio: Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Pechuga Santa Monica, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras... Todos los platos se preparan para llevar en 5 minutos, y puedes hacer tu pedido en el mail restaurante@elsitiodelmagueyal.es. Todo ello, además, acompañado de la mejor música ambiental, Chill-out, lounge, house... El "sitio" es un punto de reunión al que se puede acudir a tomar unas cervecitas o algún cóctel con algún piqueo, o a disfrutar de una gran comida alargando la sobremesa con nuestros cafés y gran variedad de copas y tragos. El "sitio" cuenta, además, con servicio wi-fi.



MEXIKAR SUKALDARITZA BERRITZAILEA

EZKURRA



DONOSTIA

Dirección: Mirakruz, 17 (Gros)

Teléfono: 943 27 13 74

Ubicación: Entre Carquizano y la calle Gloria

Horario: 09:00-00:00

Especialidad: Ensaladilla rusa

Recomendaciones: Ensaladilla rusa; Risotto de hongos con foie (fotografía inferior); Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, anxo, 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;

Precio medio carta: 11 €

Precio menú del día: 11 €

Precio menú fin de semana: 15 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55

Aparcamiento: Parking Txofre a 100 metros

La familia Balda lleva más de medio siglo, concretamente desde 1960, al cargo de este bar fundado a principios del siglo XX en lo que entonces era el borde de la carretera Nacional-1. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy en día es su nieto Jo-seba quien lleva en solitario las riendas del negocio. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo. A pesar de haber introducido otras fórmulas culinarias como el risotto que aquí reseñamos, sandwiches y algún que otro pintxo novedoso, Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...), así como por su café, proveniente de la casa Paulista, pero que es sometido al llegar 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.



ERRUSIAR ENTSALADAN ADITUAK

DONOSTIA

GAMBRINUS GARBERA

**DONOSTIA****Dirección:** Centro Comercial Garbera (Intxaurrondo)**Teléfono:** 943 39 64 47**Ubicación:** En la zona de ocio del Centro Comercial**Horario:** 10:00-23:00 / (Festivos: 12:00-23:00)**Especialidad:** Pintxos, raciones, bocatas y platos combinados**Recomendaciones:** Jamón de bellota; Ensaladas variadas; Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba (fotografía inferior); Berenjena rellena de bacon y queso; Croqueta casera de jamón ibérico; Tortilla de patata con piquillo confitado; Rollito de salmón ahumado relleno de chatka; Bollo de jamón ibérico con piñoncito verde; Tortilla de patata rellena de chatka; Ensaladilla de jamón y puerros; Brotxeta de gambas con vinagreta; Txanpi especial con jamón y gamba; Chorizo cocido a la sidra**Precio medio carta:** A partir de 15 €**Descanso semanal:** No cierra**Vacaciones:** No hace**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 30 pax. (Terraza para 40 pax.)**Aparcamiento:** Parking del propio Centro.

Inaugurado en 1997, el de Garbera fue el primer Gambrinus que se abrió en el Estado. Al igual que el Centro Comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería, su barra de pintxos y su carta de ensaladas, raciones, bocatas y platos combinados. Además, los más pequeños, pueden jugar en el Parque Infantil, situado junto a la terraza del local.

**PINTXOAK, BOKATAK ETA PLATER KONDINATUAK**

GASTEIZ

**DONOSTIA****Dirección:** Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta)**Teléfono:** 943 21 07 13**Web:** www.restaurantegasteiz.com**Ubicación:** Barrio Ondarreta, frente al Hotel Aranzazu**Horario:** 13:00-15:30 / 20:00-23:00 (Bar: 08:00-00:00)**Especialidad:** Alubias de Tolosa y cocina tradicional**Recomendaciones:** Alubias de Tolosa con sus sacramentos (fotografía inferior); Ensalada templada de pescado y marisco; Tortilla de bacalao; Rape al horno con refrito; Morro de ternera rebozado; Carrilleras de ternera en su salsa; Foie con orejones; Chuletón de viejo a la parrilla; Arroz con leche casero**Precio medio carta:** 20-30 €**Precio menú del día:** 11 € (Fin de semana: 18 €)**Descanso semanal:** Lunes tarde y noche**Vacaciones:** Sin determinar**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 40 pax. Cafetería: 24 pax. Terraza: 48 pax.**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia. Los motivos cantan: **Juan Mari Aramendi**, propietario del bar-restaurante Gasteiz, ha ganado este concurso en las ediciones de 2005, 2007 y 2009. Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldea en la que nació en 1969, conocida también por la calidad de sus alubias. Juan Mari creció entre cazuelas. En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubadas y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz. La aventura gastronómica de Juan Mari continuó en 1996, cuando junto con sus hermanas Gema y Karmele abrió el restaurante - sidrería Albiztur, en la calle Matia, y a partir de 2001 dirige en solitario el bar-restaurante Gasteiz. En Gasteiz **todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Tolosa**, tanto como ración, como en formato de pintxo.

**TOLOSAKO BABARRUN GOXOENAK**

HAIZEA



DONOSTIA

Dirección: Aldamar, 8 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 57 10

Ubicación: Calle Aldamar, esquina General Etxague. Junto al mercado de la Bretxa

Especialidad: Cocina de autor en miniatura

Recomendaciones: Brick de bacalao (fotografía inferior); Brocheta de vieiras y langostinos; Libia; Puding de txangurro, de verdura, de gamba...; Salpicón de pescado y marisco; Brocheta de verdura con jamón; Buñuelo de bacalao y gamba; Langostino relleno a la plancha; Carrilleras de ibérico con setas; Rulo de cabra a la plancha con puré de manzana; Berenjena rellena de carne

Descanso semanal: Domingo

Capacidad: 12 pax

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

Hay bares que son pioneros y pasan desapercibidos. Es el caso del Haizea, que mucho antes de que empezara la moda de pedir los pintxos en vez de cogerlos con la mano, ya contaba con una preciosa carta de cocina en miniatura y una serie de creaciones realmente espectaculares. La ligera lejanía de la ruta de poteo de la Parte Vieja sumada a la humildad de los hermanos **Iñaki y Maite Agote**, fundadores del bar, son los únicos motivos que explican que este local, fundado en 1982, no sea más mencionado cuando hablamos de grandes bares de pintxos. Por suerte, en su día el "chef viajero" Anthony Bourdain les hizo una visita, consiguiendo que en algunos puntos de USA la imagen del fiel camarero **Mikel Ibáñez** sirviendo un txakoli sea más familiar que en el propio Donosti.



PINTXO IKUSGARRIAK, DOTORE ETA GOXOAK

HIDALGO 56



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 15 (Gros)

Teléfono: 943 27 96 54

Web: www.hidalgo56.com

Ubicación: En la curva del Paseo de Colón, junto a la parada de taxis

Horario: 11:00-16:30 / 19:00-23:30

Especialidad: Pintxos, menús y cocina de autor

Recomendaciones: Tarta de queso de pastor de Idiazabal ahumado al instante -ganador del Plato de Plata en el concurso de pintxos de Gipuzkoa 2012- (foto superior); Volcán de morcilla con manzana y pasas (foto inferior); Begiandu relleno sobre crema de cebollata; Fondue de buey y Torta del Casar; Antxoas a...; Humadas; Bacalao gratinado con jugo de pimientos; Mamia de foiegras con mango, regaliz y jengibre

Menú "berezi": 20 € **Menú de pintxos:** 38 €

Menú degustación de la modernidad: 40 €

Precio menú gastrosófico: 45 € (Con 5 vinos: 55 €)

Descanso semanal: Domingo noche y martes

Vacaciones: Segunda quincena de junio

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 20 pax. (Terraza para 20 pax.)

Aparcamiento: Parking Kursaal a 100 metros

La exquisita cocina de **Juan Mari Humada** es la principal protagonista de este recomendable bar restaurante, situado en el corazón de Gros. Este chef de larga trayectoria que en su día fue galardonado con una estrella Michelin en el bar de sus padres, el Hidalgo original, es un gran apasionado del mundo del vino, afición que comparte con su mujer, **Nubia Regalado**, encargada de la barra del local. **Juan Mari y Nubia ofrecen una cocina de temporada en miniatura que mezcla clásicos con nuevas propuestas.** En Hidalgo podemos asimismo optar a una interesante selección de **menús con maridaje de vinos** incluido a precios realmente interesantes.



PINTXO ZORAGARRIAK ETA MENU AUKERA EDERRA

DONOSTIA

IKAITZ



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 21 (Gros)

Teléfono: 943 29 01 24

Web: www.restaurantekaitz.com

Ubicación: En el Paseo Colón, cerca del Kursaal

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Tentación de limón con fruta de la pasión y chocolate (foto inferior); Coca crujiente con Escalivada de Verduritas y Queso Brie gratinado; Habitas baby ahumadas, Yema a baja temperatura y migas de jamón; Rissoto meloso de Hongos y Foie; Tostón de Cochinito asado a baja temperatura con Manzanas glaseadas al Cava; Nuestra Torrija caramelizada con Helado de Leche Merengada

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 16 € (noches de miércoles y jueves: 26 €)

Precio menú especial fin de semana: 30 €

Descanso semanal: Domingo noche, lunes entero y martes noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Kursaal a 100 metros

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una cocina tradicional con toques muy personales aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**, ayudado en sala por su compañera **Estephanía Valenciaga**. Gustavo se formó en escuelas de gran prestigio como la Escuela de Arquitectura de Zarautz o la École d'Art Culinaire de Paul Bocuse en Lyon. En el Kaia de Getaria descubrió el alma del pescado, y en la Casa Vasca de Deusto y el Atsegia de Irún se sumergió en la más pura tradición vasca. Su cocina combina de manera magistral el producto fresco de calidad, las elaboraciones más tradicionales y las técnicas más vanguardistas.



TOKI ATSEGINA ETA SUKALDARITZA LANDUA

ILLARRA



DONOSTIA

Dirección: Illarra bidea, 97 (Igara)

Teléfono: 943 21 48 94

Web: www.restaurantillarra.com

Ubicación: Al fondo del polígono Ibaeta, cerca de Correos

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina de temporada y parrilla

Recomendaciones: Guisantes de lágrima (foto inferior); Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63°; Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas; Carnes y pescados a la parrilla; Cochinitillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 20 € (fin de semana: 30 €)

Precio menú parrilla: 45 € **Precio menú infantil:** 12 €

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: Dos comedores para 80 y 75 pax. Comedor privado "sukaldea" para grupos de 8-10 personas máximo

Aparcamiento: Parking propio

Dirigido por el mediático chef **Joxean Eizmendi**, miembro fundador de la Cofradía del Guisante, y ubicado en un precioso caserío en el barrio de Igara, este asador debe ser visitado principalmente en primavera para degustar sus increíbles Guisantes de lágrima y las verduras de su huerta. El resto del año ofrece una **cocina tradicional con toques modernos muy agradable y buenos pescados y carnes a la parrilla**. No en vano en 2010 fue galardonado con el premio a la mejor parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros dentro del marco del Congreso San Sebastián Gastronomika. Este restaurante tiene el privilegio de poder contar con un **huerto propio en el que a lo largo del año cultivan un sinfín de verduras y hortalizas de manera natural**, sin pesticidas, lo que dota de un valor añadido a su cocina.



FAMILIA OSOÁREKIN JOÁTEKO TOKI APROPOSA

INTZA



DONOSTIA

Dirección: Esterlines, 12 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 48 33

Ubicación: Entre el Boulevard y la calle Fermín Calbetón

Horario: 11:00-16:00 / 19:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cazuelitas tradicionales

Recomendaciones: Raciones: Bacalao encebollado, Albóndigas, Ajoarriero, Txipirones en su tinta, Revuelto de hongos... Pintxos: Tortilla de ropa vieja (foto inferior); Txipirones en su tinta; Bacalao encebollado; Ajoarriero; Albóndigas en salsa; Pintxo de hongos; Tortilla de patata; Berenjena con jamón y queso; Ensaladilla rusa; Mejillones rellenos; Gamba gabardina

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: 2ª quincena de junio y 25 días en noviembre

Tarjetas: No

Capacidad: 16 pax. (Terraza para 52 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

La tortilla de Ropa vieja que ilustra este comentario tiene solera. Se elabora todos los días en el Intza a partir de una receta de la urnietarra **Paulina Garmendia**, abuela del actual propietario del Intza, **Koldo Astrain**. Paulina fundó este bar la víspera de San Sebastián de 1933 y el negocio fue continuado por su hija, **Koro Solana**, que estuvo al pie del cañón hasta su retiro, para pasar a Koldo, que llevaba trabajando en el local desde que vestía pantalones cortos. **Durante casi un siglo, Intza se ha mantenido fiel a la tradición ofreciendo en su barra y en su terraza cubierta exquisitas especialidades como el Bacalao encebollado, Albóndigas, Ajoarriero, Txipirones en su tinta, Revuelto de hongos...** En el siglo XXI, la globalización ha llegado al Intza con la entrada en la cocina de la peruana **Inés Acero**, esposa de Koldo, una cocinera que ha adoptado a la perfección la tradición vasca del local.



IZKIÑA



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 25 62

Ubicación: Al inicio de la Calle Fermín Calbetón, a un paso del Mercado de la Bretxa

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Arroz verde con bacalao y almejas, Alcachofas rellenas de marisco y hongos, Bacalao en salsa verde, al pil-pil o club Ranero, Lomo de merluza con kokotxas y almejas, Pierna de pato confitada con Oporto y frambuesa, Ragout de ciervo con ciruelas al Armagnac, Repostería casera

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 12,50 € y 19,50 €

Precio menú fin de semana: 22,50 €

Precio menú degustación: 27 €

Descanso semanal: Martes noche y miércoles todo el día

Vacaciones: 15 días en marzo, 7 días antes de verano y 15

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Miguel y Edurne Barandiaran, miembros de la familia que regenta el Izkiña desde hace más de 50 años, siempre se han negado a aparecer en las fotografías, cediendo dicho honor a los camareros. Y eso que los Barandiaran no tienen ningún motivo para esconderse, ya que regentan uno de los locales más recomendables de la calle Fermín Calbetón, dotado con una tentadora barra de pintxos. Izkiña cuenta también con comedor con capacidad para 55 personas en el que pueden degustarse algunos de los mejores ejemplos de la cocina tradicional como el Arroz verde con bacalao y almejas, el Bacalao al pil-pil, la Merluza rellena de marisco y hongos, el Lomo de merluza con kokotxas y almejas, el Ragout de ciervo con ciruelas al Armagnac...



TABERNA JATORRA ETA TERRAZA PAREGABEA

PINTXO DOTOREAK ETA MENU INTERESGARRIAK

DONOSTIA

ITURRIOZ

**DONOSTIA****Dirección:** San Martín, 30 (Centro)**Teléfono:** 943 42 83 16**Web:** www.bariturrioz.com**Ubicación:** San Martín, frente a la catedral del Buen Pastor**Horario:** 10:00-16:00 / 18:30-23:00 (Bar: 08:00-23:30)**Especialidad:** Pintxos elaborados y raciones

Recomendaciones: Pintxos: Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (foto inferior); Foie con manzana; Magret de pato macerado; Bacalao confitado; Vieira a la plancha; Taco de pulpo a la gallega; Rissotto con hongos; Queso de cabra en ensalada; Ensalada de bacalao; Morcilla de arroz con yema de huevo; Morros y callos. Raciones: Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lumagorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...

Descanso semanal: Domingo**Vacaciones:** No hace**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 32 pax. (Terraza cubierta: 40 pax.)**Aparcamiento:** Parking Buen Pastor a 10 metros

El Iturrioz es uno de los grandes. Poseedor de una historia que se remonta a los años 30, en 1988 fue adquirido por **Eduardo Bretón Saranova** que a lo largo de los años, y con la inestimable ayuda de su hijo **Ander**, lo ha encumbrado como uno de los más reputados bares de pintxos de la ciudad. Calidad, limpieza, buen gusto y un trato exquisito se dan la mano en un local que, a pesar de encontrarse algo alejado de las rutas habituales del pícto, **no ha dejado nunca de ser referencial a la hora de hablar de gastronomía en miniatura**. Ahora, además, en este establecimiento podemos degustar exquisitas **tostas con pan de cristal** y disfrutar de un buen **Gin Tonic** con su gran variedad de **ginebras "Premium"**

**PINTXO ZORAGARRIAK HIRIKO ERDIALDEAN**

ITURRIOZ II

**DONOSTIA****Dirección:** Aldamar, 12 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 42 58 84**Web:** www.bariturrioz.com**Ubicación:** Aldamar, frente al Mercado de la Bretxa**Horario:** 10:00-16:00 / 18:30-23:00

(Bar: 11:00-15:30 / 18:30-23:00)

Especialidad: Pintxos elaborados y raciones

Recomendaciones: Taco de pulpo a la gallega (foto inferior); Hongos con yema de huevo de corral; Morros y callos; Magret de pato macerado; Foie con manzana; Vieira a la plancha; Erizo de mar al horno; Torta del Casar con dulce de manzana; Chupa Chups de pollo con ali-oli; Timbal de pimientos asados; Anchoas del Cantábrico en salazón

Descanso semanal: Lunes**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 12 pax.**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 20 metros

Eduardo Bretón, del Iturrioz (ver comentario en esta misma página), abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor", en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los Hongos con yema de corral de Aitor Lasa, comerciante "vecino" del local, del que le separa tan sólo un tabique. Entre sus raciones sobresale la Ventresca de bonito en aceite, los morros y callos, el bacalao confitado y las Antooxas del Cantábrico. En bocadillos, arrasan los de Magret de pato y Calamares ali-oli. También pueden consumirse sus ricas Tostas (de pa amb tu-maca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antoxoa y bonito...). El barman **Francisco Pérez** pone rostro a este local, aportando grandes dosis de profesionalidad y simpatía. No dejen de probar la peligrosa Sangría de Txakolí.

**EZAGUTZEN AL DUZUTXAKOLINEZKO SANGRIA??**

JUANITO KOJUA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 14 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 01 80

Web: www.juanitokojua.com

Ubicación: Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaleas

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Sopa de pescado tradicional; Txangurro a la donostiarra; Manitas rellenas de hongos; Ensalada de bogavante con vinagreta de manzana; Kokotxas de merluza al pil-pil; Chipirón "begi haundi" troceado y en su tinta; Cogote de merluza con su refrito de oliva y ajitos; Besugo de anzuelo a la Donostiarra; Rodaballo de mar; Chuleton de buey a la parrilla; Callos y morros de ternera en salsa; Pantxineta; Helado de queso Idiazabal...

Precio medio carta: 40-50 €

Precio menú del día: 31 €

Precio menú degustación: 42

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: 15 días en junio y 7 días a fin de año

Tarjetas: Todas

Capacidad: 110 pax. (4 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Este restaurante, toda una institución en la Parte Vieja, es fiel a la cocina vasca de toda la vida. Antes de ser restaurante fue un despacho de vinos que surtía a los barcos del muelle. Juan Iturrealde, "Juanito Kojua", popular donostiarra y conocido cocinero aficionado, lo adquirió en los años 50 y lo convirtió en una casa de comidas. En Juanito Kojua trabajan con productos frescos y de temporada elaborando una cocina honesta y sabrosa, 100% donostiarra. El servicio y la ambientación guardan la esencia de los grandes restaurantes.



BETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ALDE ZAHARREAN

LA BOULE



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 1 -Gran Casino Kursaal- (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 92 14

Web: www.casinokursaal.com

Ubicación: Al inicio de la calle Mayor, junto al Boulevard

Horario: 21:00-00:00 (Viernes y sábado: 22:00-01:00)

Especialidad: Cocina de autor y de temporada

Recomendaciones: Ensalada de tomate con gulas; Revuelto de hongos con foie; Ensalada templada de chipirones; Ensalada de pimientos de piquillo con ventresca de atún; Rape al horno con espárragos trigueros; Lomo de bacalao con pimientos; Solomillo con foie, Mini degustación de postres

Precio medio carta: 25 € + bebidas

Precio menús concertados: A partir de 30 €

Descanso semanal: Domingo y lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Visa y Master

Capacidad: 20 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

El complemento perfecto al **Casino Kursaal**, situado en la entrada de la Parte Vieja, es este pequeño restaurante con capacidad para 20 personas, acogedor y discreto, en el que podemos optar a una **cocina tradicional sabrosa y sin complicaciones con sugerencias fuera de carta** que van cambiando en función de las estaciones. Además, los comensales pueden sentir en su propia persona la emoción del juego mediante el "**Menú de la suerte**", que permite jugarse a la ruleta el precio de la consumición y, si los hados nos son propicios, hacer que ésta nos salga gratis. La Boule sólo abre las noches de martes a sábados y el Menú de la suerte no tiene una fecha determinada, por lo que conviene llamar para informarse acerca de las fechas en las que funciona.



KURSAAL KASINOAREN JÁTETXEA

DONOSTIA

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

Dirección: Zubietza, 2 (Hotel Londres)

Teléfono: 943 44 07 70

Web: www.lhondres.com

Ubicación: En el centro de la bahía de la Concha

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Alcachofas con almejas (foto inferior); Terrina de foie casera; Ensalada templada de pato; Risotto de quesos cremosos; Merluza al pil-pil de piquillos; Bacalao frito sobre cebolla confitada; Timbal de pato con berenjena; Cordero asado a baja temperatura; Rabo de ternera al vino tinto; Bavarois de café con chocolate; Tarta de sidra

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 22,50 € (Fin de semana: 38 €)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 85 pax.

Aparcamiento: Parking Cervantes (La Concha) bajo el hotel

Aunque no alcanzan la notoriedad de los restaurantes "de calle", hay que reconocer que en los restaurantes de los hoteles de Donostia se cuida especialmente la oferta gastronómica, como no podía ser menos en una ciudad en la que la gastronomía tiene una importancia primordial.

El hotel de Londres e Inglaterra, sin lugar a dudas el más emblemático de la bella Easo, bajo la dirección culinaria de **Ion Mikel Ibero**, cumple con este principio ofreciendo **una breve pero cuidada carta de carácter tradicional en la que se ofrecen interesantes sugerencias de temporada**. Asimismo, en La Brasserie se cuidan especialmente los menús en los que siempre encontraremos productos frescos de mercado.



EUSKAL SUKALDARITZA LONDRES HOTELEAN

LA CUCHARA DE SAN TELMO



DONOSTIA

Dirección: 31 de Agosto, 28 -trasera- (Parte Vieja)

Teléfono: 647 78 74 44

Web: www.lacucharadesantelmo.com

Ubicación: Parte trasera del Museo San Telmo

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:30

Especialidad: Cocina guisada y adaptación de productos populares preparados según recetario personal

Recomendaciones: Pulpo de roca salteado con berza asada (foto inferior); Canelón cremoso de carnes asadas; Gazpacho con taboulé de quinoa; Bacalao de Faroe a la plancha con "tzatziki"; Sepia del Mediterráneo con morros; Oreja de cerdo ibérico prensada; Cochinillo de Segovia asado lentamente; Risotto cremoso de queso de cabra; Manitas de ministro asadas; Carrillera de ternera al vino tinto "Rioja"

Precio medio pintxos: 3 €

Descanso semanal: Lunes todo el día y martes mediodía

Vacaciones: Una semana en octubre

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Inaugurado el día de Santo Tomás de 1999, la apertura de **La Cuchara de San Telmo supuso una revolución en el panorama de la cocina en miniatura donostiarra**. Los pintxos desaparecían de la barra para limitarse a la oferta del día expuesta en una pizarra y la cocina a la vista permitía a los clientes casi tocar los fogones. **La fórmula ha sido imitada posteriormente por gran cantidad de locales, pero nunca igualada**. El éxito acompañó desde el principio a esta tasca que siempre ha avanzado sin ruido, huyendo de galardones, premios y reconocimientos. Más de una década después, **Alex Montiel** sigue fiel a sus orígenes ofreciendo una cocina honesta y siempre sabrosa, elaborada con un producto de primera. Sus pintxos son una buena muestra de su creatividad.



PINTXOEN IRAULTZA HASI ZUEN TABERNA

LA CUEVA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 54 37

Web: www.restaurantelacueva.org

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado izquierdo

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional y plancha

Recomendaciones: Champiñones a la plancha (foto inferior); Cóctel de frutos secos tostados en casa; Embutidos ibéricos; Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Gambas al ajillo; Mejillones con tomate; Bacalao en salsa verde; Bonito a la plancha; Chuletillas de cordero; Pintxos morunos

Precio medio carta: 30-35 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Del 10 al 30 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 50 pax.)

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 200 metros

Si un local refleja la tradición en la Parte Vieja es La Cueva, restaurante familiar que ocupa los bajos de uno de los pocos edificios que sobrevivió al incendio del 31 de agosto de 1813, y que en el verano de 2010 cumplió la fríolera de **50 años**.

Hoy en día, **Guillermo Salvador**, su hermano **Fuensanta** y su madre, **Mari Amago**, que fundó el local, siguen dirigiendo este restaurante que conserva gran cantidad de platos desde sus inicios y que cuenta desde hace unos años con **una preciosa terraza climatizada** que nos permite comer a cubierto mientras le tomamos el pulso a la Parte Vieja. No pueden dejarse de probar los extraordinarios Champiñones a la plancha o las Chuletillas de cordero, que pueden solicitarse como pintxo, por unidades. Un consejo, **al acabar de comer, pidan la carta de Gin-tonics**.



ALDE ZAHARREKO KOBAZULU EDERRA

LA FÁBRICA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 21 10

Web: www.restaurantelafabrica.es

Ubicación: Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el Arco de Portaleas

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Chocolate en texturas (foto inferior); Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie; Salteado de verduras de temporada; Ensalada templada de queso de cabra; Txipirones rellenos en su tinta; Taco de bacalao a la marinera sobre piparrada; Carrilleras de ibérico confitadas con col; Infusión de frutos rojos con helado de yogur; Tarta de queso horneada

Precio carta cerrada: 24 € (fin de semana, 36 €)

Precio menú degustación: 31 € (fin de semana, 39 €)

Descanso semanal: Domingo noche (en verano, no cierra)

Tarjetas: Todas. **Capacidad:** 60 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Cuando tras curtirse en los fogones del prestigioso y ya desaparecido Urepel, decidió abrir su propio restaurante, La Muralla (ver página siguiente), **Iñigo Bozal** lo tenía muy claro: **"El comensal de hoy en día quiere saber cuánto se va a gastar al salir a comer o a cenar"**. Así pues, desde un inicio apostó por una carta cerrada, sistema que ha mantenido al ampliar su negocio y tomar las riendas de La Fábrica. Aunque hoy en día Iñigo dirige tan solo La Fábrica, sigue asesorando la cocina de La Muralla, por lo que en ambos locales de la Parte Vieja nos encontramos con dicha **carta cerrada**

en la que, por un precio excelente, podemos elegir dos platos y un postre, así como un vino a elegir entre cuatro variedades de diferentes Denominaciones de Origen. La cocina, tanto en uno como en otro establecimiento, es sencilla, bien ejecutada y exquisita.



ÍÑIGO BOZALEN SUKALDARITZA FINA

DONOSTIA

LA MURALLA

**DONOSTIA****Dirección:** Enbeltran, 3 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 43 35 08**Web:** www.restaurantelamuralla.com**Ubicación:** Entre la Plaza Sarriegi y el Teatro Principal**Horario:** 13:00-15:30 / 20:30-23:00**Especialidad:** Cocina tradicional con pinceladas actuales

Recomendaciones: Ensalada de antoñas marinadas con tartar de atún escabechado y tapenade; Pencas de acelga rellenas de jamón en salsa; Risotto de setas y hongos con crema de foie; Coca de verduras escalibadas con antoñas; Lomo de dorada asado con confitura de tomate; Txipirones plancha sobre cama de cebolleta; Confit de pato asado con purés variados; Paletilla de cordero confitada y asada; Torrija caramelizada con helado de avellana; Milhojas de hojaldre con crema pastelera

Precio carta cerrada: 23 € (fin de semana, 35 €)**Precio menú degustación:** 35 € (fin de semana, 38 €)**Descanso semanal:** Domingo noche (en verano, no cierra)**Tarjetas:** Todas. **Capacidad:** 45 pax.**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

Romántico, agradable, discreto... así es el comedor de La Muralla, un acogedor local decorado con una sencillez buscada y muy acertada por su propietaria, **Mª Eugenia Bozal**, poseedora de una larga experiencia como decoradora antes de hacerse con este restaurante, dirigido hasta entonces por su hermano, Iñigo, propietario actual de La Fábrica (ver página anterior). Aunque está volcado en su restaurante, Iñigo sigue asesorando la cocina de La Muralla, creando platos que luego son ejecutados por el equipo de cocina del local. **La oferta de La Muralla se podría definir como tradicional con toques actuales**, y está dividida en dos fórmulas que facilitan la elección del cliente: la **carta cerrada** y el **menú degustación**, ambos poseedores de una excelente relación calidad-precio.

**GOI MAILAKO SUKALDARITZA PREZIO EGOKIAN**

LA TAGLIATELLA

**DONOSTIA****Dirección:** San Martin, 29 (Centro) / Peña y Goñi, 5 (Gros)**Teléfono:** 943 42 73 26 (Centro) / 943 21 91 84 (Gros)**Web:** www.latagliatella.es**Horario:** 13:00-16:00 / 20:00-23:00

(Viernes y sábados hasta las 00:00 h.)

Especialidad: Cocina italiana

Recomendaciones: Provoletta; Risotto con magret de pato y trufa negra; Carpaccio de ternera a la pimienta negra; Pasta fresca (más de 20 variedades); Pizza de Trufa y hongos; Pizza de 7 quesos; Postres artesanos...

Precio medio carta: 20-25 €**Descanso semanal:** No cierra**Vacaciones:** No hace**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 175 pax. (San Martín) / 160 pax. (Gros)**Aparcamiento:** Parkings Buen Pastor y San Martín a 100 metros (San Martín) / Parking Kursaal a 50 metros (Gros)

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. En 2011, la Tagliatella de Gros, a un paso del Palacio Kursaal, vino a sumarse a su predecesora con la misma oferta gastronómica.

**ITALIAR SUKALDARITZAN AUKERA ZABALENA**

LUKAS BENTA BERRI



DONOSTIA

Dirección: Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri)

Teléfono: 943 22 48 00

Web: www.lukasgourmet.com

Ubicación: Frente a la delegación de Tráfico

Horario: 13:00-15:30

Especialidad: Cocina fresca de temporada

Recomendaciones: Lukas Benta Berri funciona según los impulsos del mercado, por lo que los platos cambian a diario. El menú siempre incluye, eso sí, pescado fresco del día.

Precio menú: 16 €

Descanso semanal: Domingo (El comercio no cierra)

Vacaciones: 3 semanas en agosto (El restaurante cierra, pero el comercio permanece abierto).

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax.

Aparcamiento: Parking Benta Berri bajo el establecimiento

Lukas Benta Berri es un espacio dedicado al buen comer, una visita obligada para el gourmet más curioso que consta de un local de **800 metros cuadrados dividido en 3 plantas**. El piso inferior corresponde a la vinoteca, allí podemos encontrar todas las D.O. estatales y una nutrida presencia de vinos internacionales, hasta 1.200 referencias. Uno de sus atractivos radica en que **el cliente puede degustar allí mismo cualquier vino, a precio de comercio, pagando 2 euros adicionales por el descorche de la botella elegida**. En la planta central se halla la tienda de productos frescos, precocinados y delicatessen. El restaurante (foto superior), en la tercera planta, cuenta con platos de calidad basados en productos de temporada, cocinados por el chef **Iosu Zabalo**. Recientemente, Lukas ha abierto un **nuevo establecimiento en la Calle Urbieta** (foto inferior), sin restaurante pero con la posibilidad de degustar los vinos, por botellas o copas, así como platos precocinados en obrador propio, embutidos y conservas



ARDIZALEEEN ETA MOKOFINEN PARADISUA

MANEX



DONOSTIA

Dirección: Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta)

Teléfono: 943 01 14 06

Ubicación: Frente a la entrada del Hotel NH Aranzazu

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Cocina tradicional servida en raciones

Recomendaciones: 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; Postres caseros (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tartas caseras...)

Precio menú del día: 11 €

Precio menú fin de semana: 18 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 35 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Juan Mari Aramendi, cocinero y responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 38) se hizo cargo en 2011 de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones consistentes** con productos como Tomate del país, Hongos, Txipirones.... La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de Platos combinados, Bocadillos, Sandwichs y Cazuelitas como Callos y morros, Bacalao, Carrilleras... También ofrece Jamón cortado a cuchillo y una **nutrida carta de vinos**. Desde primera hora ofrece buenos desayunos y la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos.



JUANMA ARAMENDIREN APUSTU BERRIA

DONOSTIA

MARTÍNEZ

**DONOSTIA****Dirección:** 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 42 49 65**Ubicación:** En el centro de la calle 31 de Agosto, frente a la puerta lateral del Museo San Telmo y la fuente Kanoietako.**Horario:** 11:30-15:30 / 19:00-00:00**Especialidad:** Pintxos de barra y de cocina**Recomendaciones:** Bacalao frito (foto inferior); Pimiento relleno de bonito con salsa tártara; Charlota de calabacín y centollo; Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico; Huevas de merluza; Brocheta de pulpo; Pinchos morunos; Antxoas rebozadas; Pastel de pescado; Bola de queso; Revuelto de hongos (ración)**Descanso semanal:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 16 pax (más 10-12 de pie en la barra)**Aparcamiento:** Parking del Boulevard a 200 metros

Actualmente dirigido por **Jesús Fernández**, que lleva toda la vida trabajando en este local, el Martínez es uno de los bares más populosos de la Parte Vieja. Con una trayectoria que supera generosamente el medio siglo de existencia (en 2012 ha cumplido 60 años), son pocos los locales o visitantes que no conozcan esta mítica dirección, imprescindible a la hora de hablar sobre pintxos donostiarras.

Sus 9 metros de barra están literalmente cubiertos de platos en los que duran un tiempo mínimo los exquisitos bocados expuestos al público, que muchas veces no sabe qué elegir ante la espectacular y abrumadora oferta de más de 30 pintxos fríos, así como una buena cantidad de pintxos calientes y raciones como la Brocheta de pulpo con vinagreta templada, los Champiñones al ajillo de toda la vida o el exitoso Lomo con patatas fritas caseras.

**PINTXO EDERREZ BETETAKO 9 METRO**

MESÓN MARTÍN

**DONOSTIA****Dirección:** Elcano, 7 (Centro)**Teléfono:** 943 42 28 66**Web:** www.mesonmartin.com**Ubicación:** Entre el Boulevard y el Palacio de la Diputación**Horario:** 07:30-23:00 (Sábados: 09:30-23:30)**Cocina ininterrumpida de 08:30 a 23:00****Especialidad:** Cocina tradicional y pintxos**Recomendaciones:** Raciones: Ensaladas templadas; Lasaña de hongos y foie; Pulpo a la gallega; Revuelto de txangurro y calabacín; Merluza con salsa de hongos; Rape al horno; Chuletillas de cordero; Foie fresco al Armagnac; Manitas de cerdo rellenas de foie, hongos y trufa; Carrilleras de ternera; Rabo de buey; Chuletón a la parrilla... Pintxos: Trainera (foto inferior); Croqueta; Mejillón; Saquito; Bola de carne o queso; Champiñón; Brick de txangurro; Canelón de hongos y foie**Precio medio carta:** 30-35 €**Precio menú del día:** 13,50 €**Descanso semanal:** Domingo**Vacaciones:** Segunda quincena de octubre**Tarjetas:** Todas**Capacidad:** 35 pax. (Bar: 25 pax.)**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 50 metros

Los hermanos Martín se encargan de darle el nombre y el ambiente a este local, estratégicamente situado en una de las calles más transitadas de Donostia, entre el Boulevard y la Plaza de Gipuzkoa. Abierto en 1996, cuenta con una agradable decoración rústica y elegante, con vistosas paredes de piedra. Su extensa barra nos ofrece una espectacular variedad de pintxos, destacando la Trainera, cuya receta se ofrece en estas páginas, así como los cuidados embutidos Ibéricos. Mesón Martín cuenta también con un comedor donde podemos disfrutar de los mejores platos de la cocina tradicional.

**BETIKO SUKALDARITZA ETA PINTXO EDERRAK**

MIL CATAS



DONOSTIA

Dirección: Zabaleta, 55 (Gros)

Teléfono: 943 32 16 56

Ubicación: En la denominada "Milla de oro" donostiarra

Horario: 11:00-16:00 / 19:00-23:30 (Bar de 10:00 a 00:00)

Especialidad: Pintxos variados y menús

Recomendaciones: Cordero, Cabrito y Cochinchillo asado (por encargo); Txipirones a la plancha con "ajílis mójilis"; Hongos salteados al horno; Ajoarriero; Callos con morros; Carrilleras al vino tinto; Ensalada templada de foie; Pintxo de foie al caramelo de Martini (foto inferior)...

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 10 € (Fin de semana: 15 €)

Precio menú cabrito o cordero asado: 19,50 € (incluye patata panadera y bol de lechuga. Bebida aparte)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 40 pax.)

Aparcamiento: Parking Cataluña a 100 metros

Establishment recently reinaugurated by **Jesús Pablos**, hosteler who has 20 years of experience at the front of the bar Iraeta in the Calle Carquizano. In its new location, Jesús offers a wide range of **pintxos de foie** (Over reduction of uvas, over cream of garbanzos, with cream of txakuralsas...), and continues serving the mythical **Croquetas del Iraeta**. Additionally, it has expanded the menu offered a great variety of **Raciones**, **Ensaladas templadas**, and the successful **Tostas** with tomato and oil.

For order, **se asa Cordero, Cabrito y Cochinchillo** and also prepares the Tortilla Suiza, a spectacular dessert style soufflé for 4 people.

On Thursdays, Mil Catas offers the alternative of **pintxo-pote**, from 19:30 to 22:00 h.



MIRADOR DE ULLA



DONOSTIA

Dirección: Pº Ulla, 193 (Monte Ulla)

Teléfono: 943 27 27 07

Web: www.miradordedula.com

Ubicación: Between the altitude of Miracruz and the altitude of Ulla

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina creativa y de mercado

Recomendaciones: Infusión de Atún y crema de espárragos; Huevo frito; Tatin de foie, brioche con sorbete de piña y trazo de cacao; Zanahoria sobre praliné, tacos de bogavante; Puerros jóvenes salteados con almejas y vinagreta ligera de erizos; Pato de caserío dos cociones con osmosis de manzana, sobre brazo de praliné y frutos secos; Tarta desestructurada de queso

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú degustación: 80 €

Descanso semanal: Tuesdays and Wednesdays

Tarjetas: All

Capacidad: 200 pax.

Aparcamiento: Own parking

Rubén Trincado, chef trained in the best Basque and French kitchens, directs the stoves of this mythical restaurant, awarded with **two stars in the Campsa guide** and **one Michelin star** which counts on unique views over the Donostia bay that shines in all its splendor, literally, at our feet. The restaurant has recently been renovated and its crystal glasses have been amplified to allow for a better experience in the restaurant sea. Rubén moves so much that it is difficult to write a review and publish it before it changes the plates of its menu.



ZUZENDARITZA BERRIA LOKAL MITIKO BATEAN

PAREGADEKO BISTAK ETA SORKUNTZA

DONOSTIA

MUNTO



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 60 88

Web: www.muntobar-restaurante.com

Ubicación: En pleno centro de la Calle Fermín Calbetón

Horario: 12:30-16:00 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos

Recomendaciones: Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país; Bogavante plancha; Kokotxas con almejas; Solomillo "Munto" a las tres salsas... **Pintxos:** Volován de hongos de temporada (foto inferior); Mateo (Queso de cabra con cebolla y nuez); Foie a la plancha con salsa de uvas; Tartaleta de txangurro; Espárragos albardados; Bola del bosque; Txipirones rellenos...

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 17,50 € (Fin de Semana: 25€)

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Este bar-restaurante nos ofrece una de las barras de pintxos más bonitas de la Parte Vieja, en la que los hongos cobran una importancia primordial. La familia Gómez-Muñagorri lleva desde abril de 2002 al cargo de este local, siendo hoy en día los hermanos Jon y Maiyolos los principales responsables del mismo, aunque siguen contando con la indesensable ayuda de su padre, Manuel Gómez, que ha sido durante la primera década de vida la cara visible del local. Munto cuenta con cerca de 40 pintxos en barra que son renovados constantemente, y una gran selección de pintxos de cocina elaborados al momento. En su coqueto comedor, además, se ofrece una cocina tradicional elaborada con productos de calidad.



TXORATZEKO MODUKO PINTXO-BARRA

NARRIKA



DONOSTIA

Dirección: Narrika, 16 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 73 27

Ubicación: Parte Vieja, cerca de San Vicente

Horario: 12:00-16:30 / 18:30-00:30

(Fines de semana hasta las 01:30)

Especialidad: Setas a la plancha y bocadillos

Recomendaciones: Setas a la plancha (foto inferior); Brocheta de bacon y gamba; Moruno; Salchicha con bacon y tomate; Tigre con tomate; Pintxo de riñón a la plancha; Tortilla de patata; Champiñón plancha al ajillo; Gamba gabardina; Croquetas caseras; Mejillón relleno

Precio medio bocadillos: Entre 2,50 y 5€

Descanso semanal: Martes y miércoles

(En verano solo cierra los miércoles)

Vacaciones: De mediados de junio al 6 de julio y la segunda quincena de noviembre.

Capacidad: 20

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Nadie prepara las setas a la plancha como Jose Miguel González, del bar Narrika. Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, este bar lleva más de 20 años ofreciendo diversas especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando las comentadas setas a la plancha, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en bocadillo. Y es que los bocadillos son el fuerte de este estrecho pero acogedor local, que ofrece una larga carta de delicias entre panes con ejemplos como Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado", aunque sigue llevándose la palma el popular "Autónomo", compuesto de lomo, pavo, setas, queso y pimientos



PERRETIXIKU-OGITARTEKORIK ONENAK!!

NEXT



DONOSTIA

Dirección: Harrobieta, 15 (Altza)

Teléfono: 943 35 03 73

Ubicación: En la subida a Altza

Horario: 10:00-23:00

Especialidad: Cocina en miniatura, raciones y menús

Recomendaciones: Bacalao al horno sobre piperrada, Caillos con tomate, Confit de pato con manzana, Chuletilas de cordero, Txipirones a la plancha... **Pintxos:** Solomillo con pera caramelizada en vino tinto, Arroz cremoso de hongos y foie, Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit (fotografía inferior), Cuchara de hongos en salsa de tomate...

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 9,95 €

Precio menú degustación cocina en miniatura: 24,95 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Altza cuenta con una amplia oferta en **Pinbos, Raciones** (Ailitas de pollo al ajillo con shitakes, Sanfaina con bacalao, Antxoxas fritas, Vieiras salteadas, Txopitos encebollados...) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias. Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos.



ALTZAK BADU BIHOTZA: NEXT

ORIENTAL I Y II



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 6 (I) / Manterola, 6 (II)

Teléfono: 943 47 09 55 (I) / 943 47 08 55 (II)

Web: www.restaurantorientaldonosti.com

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Cafetería: 8:00-00:00

Especialidad: Cocina oriental creativa

Recomendaciones: Bogavante con arroz (fotografía inferior); Sushi variado; Rollitos vietnamitas; Verduras a la plancha; Ensalada vietnamita; Tartar de atún; Pato Pekín; Cordero con salsa curry y leche de coco; Manita de cerdo con salsa de soja y salsa de ciruela; Tartas caseras (Zanahoria, Queso...)

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10,70 €

Precio menú especial: 25 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. (Oriental I: 60 pax.)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros de Oriental I y a 200 metros de Oriental II

Siempre salimos encantados de estos restaurantes. La amabilidad de sus propietarios y su servicio, la belleza de su decoración y la calidad de su cocina convierten a estos establecimientos en un lugar ideal para degustar los sabores y las sensaciones de la cocina asiática más auténtica. El principal responsable del éxito de los locales es su fundador y alma máter **Li Ping**. Ha sido miembro de una familia muy viajera y eso se refleja en su cocina. Este emprendedor hostelero abrió el primer restaurante Oriental, sito en la calle Reyes Católicos, en 1992, y en 2005 dio el salto de duplicar el negocio y abrió también el Oriental II, un local más amplio que le permite un mayor juego que el original. Li Ping y su equipo cuidan con esmero la calidad del producto y las elaboraciones del restaurante, además de ofrecer una excelente relación calidad-precio.



EKIALDEKO SUKALDARITZA DESBERDINA

DONOSTIA

ORMAZABAL ETXEA



DONOSTIA

Dirección: 31 de Agosto, 22 (Parte Vieja)

Teléfono: 686 63 30 25

Ubicación: Inicio de 31 de Agosto, cerca de San Vicente

Especialidad: Cocina casera tradicional y pintxos

Recomendaciones: Pintxos: Bacalao confitado con crema de piquillo (fotografía inferior); Morros de ternera; Carrilleras al vino tinto; Morcilla de Beasain; Foie plancha al Oporto; Tortilla de bacalao hecha al momento; Croquetas de bacalao; Croquetas de espinacas; Pimientos rellenos; Raciones: Txipirones en su tinta; Albóndigas...

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

El Ormazabal es un bar con historia. Fue fundado en 1952 por

Pedro Ormazabal y Milagros Muruamendiariaraz, padres de los hermanos **Aranba y Joaquín Ormazabal**, que lo regentan actualmente. En origen, el Ormazabal era mucho más grande y ocupaba todo lo que hoy en día ocupa el Bide-bide (antiguo Gatzelui). Cuesta creerlo, pero **en las dependencias actuales del bar se generó en su día una intensa actividad industrial, llegándose a fabricar en el mismo gas y gaseosa** (en el Ormazabal encontramos los orígenes de la popular gaseosa La Pitusa). En 1975 la familia acometió una reforma convirtiendo lo que es el actual bar en un asador y en 1985 tuvo lugar la última gran obra, quedando el bar tal y como lo conocemos hoy en día. En 1987 Aranba se hizo cargo del mismo hasta hoy, con un pequeño paréntesis en el que estuvo alquilado.

De vuelta en su bar, Aranba Ormazabal no sale de la cocina del mismo, actitud que es la mejor garantía de calidad para sus clientes. En Ormazabal, **la carta de pintxos es corta, pero todos ellos se hacen al momento y con cariño**, incluso la tortilla de bacalao se prepara al instante, tras pedirla. Esta manera de funcionar ha hecho aparecer recientemente entusiastas comentarios en internet por parte de turistas que aterrizaron en esta casa, saliendo plenamente satisfechos de la misma.



MAITASUNEZ EGINDAKO PINTXOAK

PANPOTA



DONOSTIA

Dirección: Centro Comercial Garbera (Intxaurrondo)

Teléfono: 943 39 47 76

Web: www.panpota.com

Ubicación: En la zona de ocio del Centro Comercial

Horario: 09:30-23:00

Especialidad: Bocadillos artesanos con pan recién horneado

Recomendaciones: Eibar (pechuga empanada, queso, cebolla pochada y pimiento verde); Olatz (pechuga de pavo, cebolla, mahonesa y perejil); Goizuetta (setas a la plancha, jamón serrano, queso y pimiento verde); Getaria (lechuga, tomate, cebolla, atún y mahonesa)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hacen

Tarjetas: No

Capacidad: 80 comensales (2 comedores + terraza)

Aparcamiento: Parking del propio Centro Comercial

En Panpota, no cierran ningún día del año. Están en el Centro Comercial Garbera donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, podemos disfrutar de este **amplio local con Terraza junto al Parque Infantil del Centro**. Panpota destaca por los Bocatas de gran tamaño horneados al momento y a cualquier hora -**horario ininterrumpido de cocina**- en pan normal o integral. Si lo preferimos, podemos elegir entre **8 tipos de Ensalada, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches**. Además, ahora podemos optar por los nuevos **Combis Panpota**, una forma de elegir nuestro propio menú combinando un bocata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y nos regalan la bebida. Ahora, además, podemos disfrutar de los mejores bocadillos de Panpota (Bergara, Bilbao, Goizuetta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...) en **formato Mini** al precio de 2 euros.



BOKADILORIK GOXOENAK, EGUNERO PREST!

PASALEKU



DONOSTIA

Dirección: Illunbe kalea, 11 (Amara)

Teléfono: 943 46 16 65

Web: www.pasaleku.com

Ubicación: A 100 metros del Estadio de Anoeta, frente al Colegio del Carmelo

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 (Bar: 12:15:30/19-23)

Especialidad: Asador y Marisquería

Recomendaciones: Ensaladas templadas; Parrilladas de mariscos; Bogavante; Langosta, Centollo, Nécora; Merluza; Rodaballo a la parrilla; Cogote a la parrilla; Chuletón de viejo; Solomillo; Revuelto de txangurro (fotografía inferior)

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú especial: 12,50 €

Precio mariscadas: Entre 50 y 90 € por pareja

Descanso semanal: Martes (en verano no cierra)

Vacaciones: 11 días en febrero y 11 días en noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax (Terraza para 35 pax.).

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Antes de abrir el Trapos de la Parte Vieja, **Ander Murua** inauguró el Pasaleku, un **asador-mariscería con vivero propio situado a 50 mts. del Estadio de Anoeta** que todavía dirige, alternando los dos negocios. En Pasaleku se sirven deliciosos productos marinos frescos como langostas, centollos, nécoras o navajas, y en su cocina se preparan platos de carnes nobles como son el **chuletón o el solomillo a la parrilla**, además de pescados a la brasa como la merluza o el rodaballo.

Cuenta con una **amplia carta de vinos, adecuadamente conservados**. El comedor, con capacidad para 80 comensales, la gran pantalla (2,50 x 1,50) que preside el local, la posibilidad de aparcar sin demasiados problemas y, sobre todo, los diversos menús especiales que preparan lo convierten en un lugar muy recomendable.



AMARAKO ERRETEGIA ETA MARIKKERIA

PAULANER ALDE ZAHARRA



DONOSTIA

Dirección: San Vicente, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 18 08

Web: www.paulanerdonosti.com

Ubicación: Junto a la Iglesia de San Vicente

Horario: 12:00-16:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Gastronomía alemana, ensaladas, raciones...

Recomendaciones: Codillo con sauerkraut; Ensalada Letea; Ensalada templada de arroz con setas; Sartén de txistorra, patatas y huevos de codorniz; Sepia a la plancha; Patatas bravas y alioli; Spaghettis carbonara; Risotto a los cuatro quesos; Pintxo de codillo cocido (foto inferior)

Precio medio carta: 20-25 €

Descanso semanal: Lunes tarde (en verano no cierra)

Vacaciones: 1ª quincena de noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 (Dispone de terraza en verano)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque la mayoría de la gente piense que este establecimiento es una cervecería sin más, Paulaner Bierhaus es un recomendable local en el que merece la pena parar, no sólo para calmar la sed, sino también para saciar nuestro apetito. Desde que inauguraron el negocio en enero de 2008, sus responsables, **Miguel Rubio e Irma Uzkudun**, tuvieron muy claro que querían ofrecer una buena opción gastronómica. Así pues, **las salchichas y codillos que se sirven en Paulaner Bierhaus, son directamente adquiridos a la charcutería alemana La Moderna, de Bilbao**, establecimiento fundado en 1922 por el alemán Herman Thate.

Además, en Paulaner cuentan con una amplia carta de **ensaladas, pastas, arroces, platos combinados, sartenes, raciones...** y una terraza en una calle realmente evocadora.



ALDE ZAHARREKO GARAGARDOTEGIA

DONOSTIA

PIÑUDI



DONOSTIA

Dirección: Narrika, 27 (Parte Vieja)

Ubicación: Narrika, junto a la entrada de la Juan de Bilbao

Horario: 12:00-00:00 (Cocina ininterrumpida)

Especialidad: Pintxos, hamburguesas y bocadillos XL

Recomendaciones: Chuletón de buey para consumir en barra; Pintxos: Pintxo Stoke (Mini hamburguesa compuesta de carne, queso, cebolla pochada, bacon, huevo de codorniz y pan de hamburguesa -ver fotografía inferior-); Foie con miel; Taco ibérico con foie; Setas al ajillo; Croquetas caseras variadas; Tortillas rellenas; Piñudi (Foie y solomillo de pato); Magras con tomate; Pastel de kabratxo; Pintxo moruno; Foie con queso Emmental; Patata rellena de carne picada; Bomba picante...

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Capacidad: Clientes locales: 10-12 personas.

Turistas australianos: 30-40 (y sobre espacio)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

El Piñudi es uno de esos peligrosos bares en los que uno entra pero no sabe cuándo va a salir. Y es que sus responsables, el donostiarra **Oscar Campo** y el hernaniarra **Paul Mateo**, saben muy bien cómo agasajar a sus clientes y qué ofrecerles. Desde que se hicieron con este bar en 2005, estos dos cocineros se han hecho con una clientela fiel y satisfecha que va creciendo con el boca a boca.

Llama la atención al entrar en Piñudi la saturación de bufandas de fútbol que pueblan sus paredes. En total, Óscar tiene contabilizadas **más de 40 bufandas de los más variopintos equipos**, desde la inevitable Real, el Barça (su equipo del alma), hasta curiosidades como las bufandas del Melilla, de Argentina, de Australia... muchas veces enviadas al Piñudi por los propios clientes y visitantes.



AUSARTZEN BAZARA, SAR ZAITEZ!!

QING WOK



DONOSTIA

Dirección: Gran Vía, 4 -esquina Pº Zurriola- (Gros)

Teléfono: 943 28 62 56

Web: www.qingwok.com

Ubicación: Paseo de la Zurriola, entre el Kursaal y Sagües

Horario: 12:00-16:30 / 19:30-00:00

Especialidad: Buffet de cocina asiática al wok, y plancha.

Recomendaciones: Brochetas; Txipirones; Sepia; Navajas; Marisco; Chuleta de vaca; Chuletilla de cordero; Arroz y tallarines a la manera oriental; Entremeses...

Precio menú para llevar: 8 €

Precio buffet: 12,95 € (Mediodía de lunes a viernes)

14,95 € (Noches y fin de semana)

6,95 € (Niños de 4 a 8 años)

0,00 € (Niños de 0 a 3 años)

El IVA y la bebida se facturan aparte

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 300 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parkings Kursaal y Cataluña a 100 metros

Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok fue **el primer restaurante asiático de Donostia que contó 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, que nos darán a elegir entre varios tipos de salsas. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **amplio y completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños.



JAN EZAZU NAHI DUZUN GUZTIA!!

ROJO Y NEGRO



DONOSTIA

Dirección: San Marcial, 52 (Centro)

Teléfono: 943 43 18 62

Web: www.barrojynegro.es

Ubicación: En el tramo de "poteo" de San Marcial, entre la calle Urbietra y el Hotel Londres

Horario: 08:30-23:30 (Bar: 07:00-01:00) Cocina ininterrumpida durante todo el día.

Especialidad: Pintxos creativos, menús y pescados frescos

Recomendaciones: Cazuelas: Txipirones en su tinta; Morros de ternera; Callos caseros; Bacalao ajoarriero; Albóndigas con tomate; Champiñones guisados. Pintxos: Brocheta de langostino y queso Emmental en tempura (foto inferior); Foie al Idiazabal con manzana; Taco de bacalao con cebolla confitada; Magret de pato y hongos; Txipirón a la plancha con aceite de ajo; Croqueta de jamón

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 12 € (Julio y Agosto: 15 €)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Quince días en enero y quince días en noviembre. También cierra el 25 de diciembre.

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 45 pax. (Terraza para 12 pax)

Aparcamiento: Parking Cervantes (Concha) y Parking San Martín a 50 metros

Este popular bar-restaurante fue inaugurado el 7 del 7 de 1977, aunque sus actuales responsables, Juan Alzuri y su hijo Alex, se hicieron cargo del mismo en 2001. Tras más de una década de duro trabajo, Alex y Juan han convertido su bar en una referencia dentro del mundo del pinxo donostiarra y lo han adornado con la Q de calidad turística. Además de su amplia oferta, todos los días las pizarras nos indican un pintxo del día y un pintxo recomendado, que al día siguiente son automáticamente cambiados.



EGUNERO, PINTXO BEREZI BERRI BAT!!

SHAKE



DONOSTIA

Dirección: San Marcial, 8 (Centro)

Teléfono: 943 42 42 10

Web: www.restauranteshake.com

Ubicación: Calle San Marcial, hacia el Urumea, cerca del cruce con Etxaide

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Alta cocina japonesa

Recomendaciones: Sopa de miso; Ensalada de algas japonesas; Maki; Sushi; Sashimi; Tataki de solomillo; Tataki de atún; Teppanyaki; Carta oriental

Precio menú del día: 13,50 €

Precio menú teppanyaki Osaka: 32 €

Precio menú teppanyaki Tokio: 36 €

Precio menú teppanyaki Kioto (con bogavante): 52 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 98 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Okendo a 100 metros

Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un restaurante japonés de alta gama 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. La carta cuenta, además, con un apartado de cocina oriental más genérica, no limitada a especialidades japonesas.



GOI MAILAKO JAPOINDAR SUKALDARITZA

DONOSTIA

SYRAH

**DONOSTIA****Dirección:** Plaza Irun (Amara)**Teléfono:** 943 46 66 43**Ubicación:** Plaza Irun, junto al Centro Comercial Arcco**Horario:** 08:00-00:00**Especialidad:** **Pintxos y vinos****Recomendaciones:** Pintxos: Huevo de caserío frito con patatas (fotografía inferior); Brocheta de gambas y bacon; Foie fresco con aceite de trufa; Banderilla de entrecot; Croqueta casera (de la abuela); Crujiente de langostino; Pulpo; Ensaladilla rusa; Mini de jamón; Tortilla de patatas; Tortillas variadas...**Descanso semanal:** No cierra**Aparcamiento:** Parking Arcco a 50 metros

Arantxa Albeniz, que también regenta el bar **Divinum**, situado en la calle Isabel II nº 4, a 30 metros escasos de este local, nos sorprendió a finales de 2010 con la apertura de este establecimiento, moderno y muy coqueto, en plaza de Irun, en el que cuenta aún con más referencias de vinos que en su local "hermano". Syrah es una apuesta sencilla y tradicional en la que los vinos pueden ser acompañados con una carta de pintxos corta pero exquisita, en la que sobresale como estrella la Brocheta de gambas y bacon con lluvia de semillas de sésamo.

En su apuesta por ofrecer productos del caserío, Arantxa ofrece, a precio de pintxo, la fórmula de Huevo frito de Urnieta con patatas fritas naturales, incluyendo una copa de vino. La propuesta, una original mezcla de sencillez, succulencia y cercanía, ha tenido una gran aceptación por parte de la clientela. Son también destacables sus jugosas tortillas, disponibles desde primera hora de la mañana. Syrah cuenta también con terraza para los días de buen tiempo.

**AMARAKO ARDOZALEEN TOPAGUNEA**

TRPOS

**DONOSTIA****Dirección:** 31 de Agosto, 28 (Parte Vieja)**Teléfono:** 943 42 57 58**Web:** www.asadortrapos.com**Ubicación:** Junto a la puerta lateral de San Telmo**Horario:** 13:00-15:30 / 20:30-23:00 (Bar: 12:15:30/19-23)**Especialidad:** **Pescados salvajes, carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos.****Recomendaciones:** Cogote de merluza a la parrilla (fotografía inferior); Revuelto de txangurro; Alcachofas con jamón o con almejas; Pulpo a la gallega; Arroz caldoso con almejas o bogavante; Gambas de huelva a la plancha; Txangurro al horno; Bogavante del Cantábrico; Besugo a la parrilla; Txuleton de cordero**Precio medio carta:** 40 €**Precio menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €)**Descanso semanal:** No cierra**Vacaciones:** 11 días en febrero**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** 40 pax.**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador **Trapos** representa la más respetuosa tradición de la cocina donostiarra. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-mariscería Pasaleku de Amara (ver pág. 53) este asador está especializado en **pescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios.

Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con pintxos y mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, así como una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo.

**TRADIZIOA, BEHAR DEN BEZALA SUKALDATUTA**

TSI TAO



DONOSTIA

Dirección: Paseo de Salamanca, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 42 05

Web: www.tsitao.com

Ubicación: Al borde del Urumea, frente al Centro Kursaal, a escasos metros del Boulevard y el teatro Victoria Eugenia.

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-00:00

Especialidad: Cocina japonesa, tailandesa y vietnamita

Recomendaciones: Ensalada de tempura de langostinos; Sopa de miso con vegetales; Ensalada de algas; Dim Sum; Tallarines Udon salteados con marisco; Lubina al vapor con jengibre; Dorada al estilo thai; Yakitori de pollo; Solomillo en tacos al wok; Sushi, Maki y Sashimi; Solomillo en salsa teriyaki...

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 13 €

Precio menú degustación: 30 €

Precio menú japonés: 33 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

'Camino recto' es la traducción para Tsi-Tao, una ventana al oriente en Donostia que nos indica el **sendero hacia la sabrosa comida japonesa, tailandesa y vietnamita**. Abierto en enero de 2006, sito en el precioso local ocupado en su día por el prestigioso restaurante **Panier Fleurí**, con unas excelentes vistas a la desembocadura del Urumea, al Centro Kursaal y la Zurriola, cuenta con dos elegantes comedores que complementan a la perfección su **carta de más de 60 platos**. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas, y cuenta también con una **interesante carta de vinos** a buenos precios. Además de la carta, se puede optar por unos excepcionales menús



TXOLA



DONOSTIA

Dirección: Portuetxe, 53 (Igara)

Teléfono: 943 31 67 84

Web: www.txola.com

Ubicación: En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza.

Horario: 13:00-16:00. Bar: 06:30-20:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques modernos.

Recomendaciones: Txipirones a la plancha (fotografía inferior); Ensalada templada de rape y langostinos; Revuelto de hongos; Volvent relleno de champiñones y gambas; Ensalada de nuez y Roquefort; Gambas frescas a la plancha; Rape a la parrilla; Txipirones en su tinta; Txuleta de viejo; Chuletillas de cordero; Café irlandés o escocés

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10 €

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 66 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona con multitud de plazas de aparcamiento

En la cada vez mayor zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, **el equipo del restaurante Aratz** (ver pág. 29) abrió en 2006 este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pinchos a partir de las 7 de la mañana**. Su menú nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), Txipirones a la plancha, Rape, Chuleta o Chuletillas de cordero, así como raciones de Ibéricos. Destaca asimismo su **gran variedad en bocadillos y ensaladas**, que pueden consumirse en el local o solicitarse para llevar. Txola ofrece también servicio de menú del día de lunes a sábado al mediodía.



AKEITA, TXOLA ETA TXOKOLA!!!

DONOSTIA

TXONDORRA



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 07 82

Ubicación: Al inicio de la calle Fermín Calbetón, cerca del Mercado de la Bretxa

Horario: 10:30-23:30 (Fin de semana: 10:30-01:30)

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos creativos

Recomendaciones: Carnes y pescados a la plancha; Risottos; Alubias; Hongos frescos; Hortalizas de temporada; Txuleta de buey a la piedra. Pintxos: Timbal de marisco (fotografía inferior); Pimiento relleno de txangurro en tempura; Kataifi de puerro y queso sobre higos; Hojaldre relleno de solomillo de cerdo al foie; Milhojas de bacalao; Chupachups de foie; Txipirón Txondorra; Delicia de pato con salsa de uvas; Volcán de risotto con hongos, parmesano y foie; Carrillera glaseada al vino tinto; Brocheta de canguro con frutos de la tierra

Precio medio carta: 30-50 €

Precio menú del día: 15 € (Fin de semana: 30 €)

Menús concertados para grupos 19-30 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax (Cafetería: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una **cocina tradicional con toques novedosos y una impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**. En el restaurante podemos degustar Carnes y pescados a la plancha, Risottos, Alubias, Hongos frescos, Hortalizas de temporada... Y atención a propuestas como la **Txuleta de buey a la piedra** (háztela a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos**.



PINTXO BARRA MUNDIALA ETA TXULETA EDERRAK

TXULETA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 2 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 421 904

Web: www.txuletarestaurante.com

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado derecho

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina de mercado y carnes a la parrilla

Recomendaciones: Pimientos rellenos de rabo de buey; Jamón "Euskal txerri" Maskarada gran reserva; Micuit de la casa; Espárragos rellenos de espinacas y gambas; Pulpo a la parrilla; Fritos de Pixín "delicias de rape"; Kokobas de merluza a la plancha; Bacalao a la parrilla (fotografía inferior); Rodaballo salvaje a la parrilla; Txuleta de viejo a la parrilla; Callos y morros

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del dfa: 20 €

Precio menú degustación: 35 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes

Vacaciones: 20 días en noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque fue a finales de 2005 cuando **Ander Esarte y Marian Garmendia** se hicieron con el Txuleta, estos restauradores contaban con una amplia experiencia que incluye París, el Akelarre de Pedro Subijana, el Hotel Aranzazu donde se conocieron, la bodega Castillo de Monjardín, La Rampa en el puerto... Finalmente, pasaron 7 años en el asador Txistu de Madrid, propiedad de Pedro Abrego, tío de Ander. Durante su etapa en Madrid, Ander incluso trabajó de **cocinero para el Real Madrid** en los desplazamientos. En el Txuleta, esta pareja ofrece una **cocina de toda la vida basada en el producto de temporada**, cuidando especialmente los hongos y verduras de estación, las carnes y pescados a la parrilla o los productos locales como la carne de Euskal Txerri.



TXULETAK BAINO ASKOZ GEHIAGO

URKIOLA SAGARDOTEGIA



DONOSTIA

Dirección: Igara bidea, 37 (Ibaeta)

Teléfono: 943 21 01 68

Ubicación: Barrio de Ibaeta, bajo el Liceo Ibai

Especialidad: Cocina de sidrería y platos especiales

Recomendaciones: Revuelto de bacalao, trigueros y ajo fresco (fotografía inferior); Antxoa de Getaria en aceite; Verduras a la parrilla; Lomo de bacalao con espinacas y mahonesa de ajo; Hongos y zizas; Trigueros a la brasa con vinagreta de Módena; Txuleta a la brasa; Costilla de viejo

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú de sidrería: 30 € (con chuleta gallega de 1 kg. para cada tres personas)

Precio menús de la casa 20 y 26 €

Descanso semanal: En temporada, no cierra

Vacaciones: Abre sólo en temporada, de enero a abril.

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 130 (comedor de sidrería y comedor de carta)

Aparcamiento: Parking propio

La sidrería Urkiola de Ibaeta es un lugar muy especial. Cuando desde el cruce de Lorea nos dirigimos hacia Ibaeta y encaramos Igara Bidea no nos imaginamos que en muy pocos metros vamos a pasar de una zona industrial a un entorno natural que nos recuerda a los valles más recónditos de la provincia. Izaskun Urkiola, la propietaria del lugar, es una anfitriona excelente que sabe por experiencia que además de la calidad el cliente exige, cada vez más, un buen trato. Izaskun lleva las riendas de este edificio, construido a inicios de los 90 a 30 metros escasos de su caserío familiar, Ferrer Enea (Perrené), en el que la familia Urkiola llevaba más de 100 años elaborando sidra. A pesar de que abre sólo en temporada, Urkiola guarda una serie de características que la diferencian del resto de sidrerías, como su comedor y los platos especiales que sirve en el mismo, muy alejados del clásico menú de sidrería.



SOPRESAZ BETERIKO SAGARDOTEGIA

ZERUKO



DONOSTIA

Dirección: Pescadería, 10 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 34 51

Web: www.barzeruko.com

Ubicación: Entre la Plaza de la Constitución y la Bretxa

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos de vanguardia

Recomendaciones: Cochinillo; Hoguera; Rosagante; Kokobas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez; Anguila en tiñieblas; Bacalao al cava; Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de framuesa; Bacalao o Solomillo a la brasa; Ensalada de pulpo y piquillos; Tosta de bogavante (foto inferior).

Precio medio de los pintxos: 3-3,50 €

Precio menú del día: 16 €

Precio menú de pintxos: 30€

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 100 metros

No nos cansamos de acudir al Zeruko. Vayamos a la hora que vayamos, nuestros ojos se pierden en la explosión de color, originalidad y creatividad que exhalan las bandejas de pintxos que llenan todos los rincones de su barra, invadiendo incluso los estantes traseros del local, las encimeras de las cámaras... El espacio del bar se queda pequeño para dar cabida a la inabordable producción de la cocina. El responsable de este alarde culinario es el donostiarra Josean Calvo, que a pesar de residir actualmente en Tolosa, todos los días "ficha" a primera hora en su bar. La oferta de pintxos es abrumadora: Txipi burguer, Falsa vieira con crema de verduras, Cochinitillo, o la estrella del local, la Tosta de Bogavante. Si no sabemos qué elegir, además, podemos optar por el Menú de pintxos, que por sólo 30 euros más IVA incluye 7 pintxos, un postre y una copa de vino. ¿Alguien da más?



ALDE ZAHARREKO PINTXORIK BITXIENAK

DONOSTIALDEA

BOSTEKO



URNIETA

Dirección: Erratzu (Hotel HK 10)

Teléfono: 943 33 73 57

Web: www.hotellk10.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María y la Sociedad Gaztelubide

Horario: 13:00-16:00 h / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional basada en parrilla con toques de autor

Recomendaciones: Terrina de foie casera; Cordero en dos cocciones, asado al horno y confitado; Chuleta a la parrilla; Pescados a la parrilla; Platos de temporada.

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 15 €

Precio menú fin de semana: 25 €

Precio menú fin de degustación: 31,50 €

Precio menús concertados: Se preparan todo tipo de menús personalizados ajustados a los gustos y necesidades de cada cliente.

Descanso semanal: Noches de Domingo a Miércoles, ambos incluidos y el Lunes todo el día.

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 120 pax. (carta). 180-200 pax. (eventos)

Aparcamiento: Parking propio

El restaurante Bosteko es el alma del Hotel HK10, un 4 estrellas recién inaugurado en Urnieta, situado al borde de la Autovía del Urumea, a 5 minutos en coche de Donostia.

La oferta de Bosteko se basa en la **cocina tradicional vasca**, a la que aportan un toque **vanguardista**. Debido a su privilegiada situación, su elegancia y sus dimensiones, Bosteko es un lugar ideal para todo tipo de celebraciones como bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, así como para eventos empresariales, convenciones....



OSPAKIZUNETARAKO TOKI EGOKIA

SANSONATEGI



HERNANI

Dirección: Martindeggi auzoa, 13

Teléfono: 943 33 15 72

Web: www.sansonategi.com

Ubicación: Entre Hernani y Astigarraga, a un paso de la Autovía, a 5 minutos de Donostia en coche

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Espárragos templados con ibérico y refrito; Arroz cremoso de hongos; Rape a la sidra; Lubina sobre chipirón pelayo; Rodaballo a la parrilla; Laminado de rabo de buey y patata; Chuletón a la parrilla; Hojaldre relleno de reineta y crema

Precio medio carta: 35-40 €

Menú Hernani: 25 € (4 platos, postre y bebida. Niños gratis)

Precio menú degustación: 33,70 €

Descanso semanal: Lunes a miércoles todo el día y noches de domingo a jueves

Vacaciones: No hacen **Tarjetas:** Todas

Capacidad: 180 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios del mismo disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los pekes, columpios, terraza.... Y si deseas realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansola y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en **diversos menús diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas**: Menú Hernani, Menú Martindeggi, Menú degustación... todos tienen su punto. ¿Cuál es tu favorito?



EZKONTZA ETA FAMILIA BAZKARITAN ADITUAK



Tel 943 88 00 44 Email info@lazkaoetxe.com | Agroturismo, Lazkao Etxe Baseria (Aiestaran erreka auzoa) | 20247 Zaldibia (Gipuzkoa)

Tu restaurante no tiene página web?

Las reservas online en los restaurantes superan a las reservas telefónicas.

A qué esperas?



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA ETA KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

BIDASOA

ARRAUN ETXEA



HONDARRIA

Dirección: Molla Ibilbidea, 5

Teléfono: 943 64 49 39

Web: www.arraunetxea.com

Ubicación: Pasado el aeropuerto, hacia el centro, en la segunda rotonda a la derecha

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

(Bar abierto de 11:30 a 23:30 con cocina ininterrumpida)

Especialidad: Cocina marinera

Recomendaciones: 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 garnición; Torrija de brioche caramelizada

Precio medio carta: 40 €

Precio parrillada: 47 € (postre, pan y vino incluido)

Precio degustación marisco: 37 € (postre, pan y vino incl.)

Descanso semanal: Martes tarde y miércoles todo el día

Vacaciones: Última quincena de diciembre y primera de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80-90

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Bonito local sito en el paseo del Muelle de Hondarribia.

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**, ambas a un precio excelente que incluye el postre, el pan y el vino. 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, uno de los platos emblemáticos de la casa.



MARINEL KUTSUKO SUKALDARITZA

BEKO ERROTA



HONDARRIA

Dirección: Barrio de Jaizubia

Teléfono: 943 64 31 94

Web: www.bekoerrota.com

Ubicación: En la carretera a Hondarribia, justo antes de llegar al aeropuerto, girar hacia la izquierda en el semáforo (Bº Amute), y de nuevo hacia la izquierda al llegar a una pequeña rotonda. Siguiendo siempre hacia adelante, encontraremos las indicaciones del restaurante

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional vasca y de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de bogavante; Entrantes de temporada; Capricho de cigalas y vieiras sobre chanfurro; Chipironcitos encebollados; Mariscada a la parrilla; Cogote de merluza; Repostería casera

Precio medio carta: A partir de 45 €

Precio menú del día: 21 €

Precio menú de sidrería: 32 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Tarjetas: Todas

Capacidad: 750 pax. (5 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Este **restaurante de trato familiar** está situado en un imponente caserío totalmente renovado que tiene sus orígenes en 1509. A los pies del monte Jaizkibel, cerca del aeropuerto de Hondarribia, el Beko Errota está rodeado por un auténtico jardín con 6.000 plantas florales y hectáreas de manzanos, olivos y viñedos. En su carta son protagonistas los **productos autóctonos y de temporada**, con especial mimo para los platos que proceden de su parrilla, como las carnes y los pescados. Con una capacidad total para unos **750 comensales** (posee cinco comedores), Beko Errota constituye un lugar ideal para celebrar cualquier tipo de evento, ya sea una boda o una cena íntima.



BOSTEHUN URTETIK GORAKO HISTORIA

GAZTELUMENDI-ANTXON



IRUN

Dirección: Plaza San Juan, 3

Teléfono: 943 63 05 12

Web: www.gaztelumendi-antxon.com

Ubicación: Junto al Ayuntamiento

Horario: 13:00-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cocina vanguardista

Recomendaciones: Parrillada de verduras; Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores; Tronco de bacalao a la parrilla ahumado con pimientos artesanos de Lodosa; Lomo de rodaballo al pil-pil de hongos; Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal; Torrija de brioche empapada en tres leches; Crêpe con nuestra crema pastelera y salsa de naranja

Precio medio carta: 40 €

Precio menú cocina en miniatura: 50 € (vino incluido)

Precio menú del día: 10 € (en la cafetería)

Descanso semanal: Noches de lunes a jueves

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax.

Aparcamiento: Parking público bajo la plaza, a 10 metros.

La irunesa **Ángela Basabe** dirige, junto al creativo cocinero gasteiztarra **Félix Manso**, este céntrico bar-restaurante ganador de varios premios por sus pintxos (El último ha sido el premio Eusko Label en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2012 por su "Baserriko kutxia" -ver foto-). El bar es populoso y dinámico con una espectacular barra de pintxos y una pizarra que refleja las últimas tendencias, así como menú del día y raciones. El restaurante, diferenciado y con acceso independiente, es íntimo y recogido, con una cuidada gastronomía de producto con toques de autor. La carta de vinos, seleccionada por **Dani Cormán**, de Essencia Ardo denda, se cuida con mimo, tanto en el bar como en el restaurante. Precisamente, de la mano de Dani, regularmente, se ofrecen **catas y cenas de maridaje** que gozan de una gran aceptación.



IRUNGO PINTXO TABERNARIK ORIJINALENA

LAIA



HONDARRIBIA

Dirección: Bº Arkolla, 33

Teléfono: 943 64 63 09

Web: www.laiaerretegia.com

Ubicación: En las faldas de Jaizkibel, a 5 min. del centro.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:30

Especialidad: Carnes y pescados a la parrilla y cocina de temporada con toques actuales

Recomendaciones: Ensalada templada de langostinos, hongos y foie; Pimientos de Lodosa asados dos veces; Jamón Euskal Txerri Gran Reserva (Maskarada); Foie-gras elaborado en casa; Antxoas artesanas; Vieiras asadas a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Bacalao a la parrilla; Txuleta de viejo; Revuelto de kokotxas de merluza

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 18,50 €

Precio menú de sidrería: 32 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 160 pax. (Cuenta con un comedor reservado)

Aparcamiento: Parking propio

En un espectacular edificio con un comedor amplio y luminoso y espectaculares vistas hacia las Peñas de Aia, los jóvenes hermanos **Aranba y Jon Ayala**, encargados de la sala y la cocina respectivamente, ofrecen un homenaje a su tierra tanto a nivel ambiental (decoración rústica, mantelería vasca...) como gastronómico. **Las dos imponentes parrillas que presiden su cocina asan los mejores pescados y carnes de la zona** (bacalao, rodaballo, besugo, chuletón de viejo...). El amor por el producto se refleja en su carta con platos en los que reina el buen género y la estación. Hay también espacio para la cocina de autor y los toques de vanguardia. El menú del día es de los más atractivos de la provincia.



SUKALDARITZA ZAINDUA MARKO EZINOBLEAN

BIDASOA

TRINKETE BORDA

**IRUN****Dirección:** Bº Olaberria, 39**Teléfono:** 943 62 32 35**Web:** www.trinketeborda.com**Ubicación:** A 1.000 metros del centro. El camino se coge detrás del Ayuntamiento.**Horario:** 13:00-16:30 / 20:00-23:30**Especialidad:** Parrilla, verduras de su huerta y producto de temporada.**Recomendaciones:** Sopa de pescado; Alcachofas salteadas; Pimientos verdes fritos; Cogote de merluza; Rodaballo a la parrilla; Chuleta de viejo; Tarta de queso; Melocotones al horno; Leche frita; Torrija; Arroz con leche**Precio medio carta:** 50 €**Descanso semanal:** No cierra**Vacaciones:** No hace**Tarjetas:** Todas**Capacidad:** 51 pax. (2 comedores) Cuenta con un comedor privado para 25 pax. y terraza para 50 pax.**Aparcamiento:** Parking propio

Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia** que rodean el restaurante.

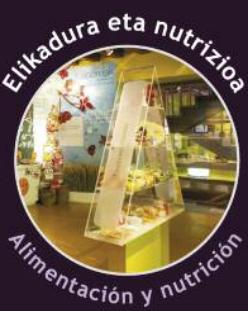
**NATURAREN ERDIAN, JÁTETXE DESBERDIN BAT**

URALDE

**HONDARRIBIA****Dirección:** Santiago, 75 (Barrio de la Marina)**Teléfono:** 688 61 49 90**Web:** www.restaurantekokotxa.com**Ubicación:** En pleno barrio de la Marina, en la plaza de Santiago, junto a la escalera mecánica**Horario:** 13:00-15:30 / 20:00-22:45**Especialidad:** Carnes y pescados a la parrilla**Recomendaciones:** Langostinos salvajes a la plancha; Verduritas en tempura; Alubias de Hondarribia; Sopa de pescado; Taco de bacalao frito con pimientos verdes; Carrilleras de buey en salsa de vino tinto; Mamia casera de la Uzalma; Flan casero de huevo o de café; Helados naturales de chocolate, cítricos...**Precio medio carta:** A partir de 25 €**Precio menú del día:** 18, 21 y 25 €**Precio menú fin de semana:** 25€**Descanso semanal:** Domingo noche**Vacaciones:** 15 días en septiembre, tras las fiestas**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX**Capacidad:** Comedor: 42 pax. Terraza: 50 pax.**Aparcamiento:** Parking público a 100 mts.

El chef **Iñaki Angiano** dirige, desde la Semana Santa de 2012, este restaurante, pequeño, coqueto, encantador, con un tamaño ideal para que al cliente se le dedique la atención necesaria. El bagaje de Iñaki, es amplio, y eso es algo que se nota en los platos y en las elaboraciones. **Su cocina está cuidada, es terriblemente sabrosa, y los platos se sirven en su punto óptimo de cocción**, desde los increíbles lomos de bacalao que reseñamos en la página adjunta y que se sirven en esa fina frontera entre crudo y hecho, hasta la Chuleta, que se cuida de una manera especial. Hay que tener en cuenta que la Chuleta de Uralde es de calificación Q-ten, la máxima calidad que puede alcanzar una chuleta. El resto de los platos del restaurante están al nivel de los dos comentados.

**SUKALDARITZA GOXO ETA ZAPORETSUA**



ORDUTEGIA: Denboraldi Altuan (Aste Santuan, Uztaila eta Abuztua, Gabonetaneta zubiak eta urte osoko asteazkenak) astelehenetik - ostralera: 10:00 - 13:00 / 16:00 - 19:00 • Larunbat, igande eta jaiegunetan: 11:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00 Denboraldi baxuan asteartetik ostralera asteazkenak ezik: 9:00-13:00 • Larunbat eta igandetan: 10:00-14:00

HORARIO: En Temporada Alta (Semana Santa, Julio y Agosto, Navidades, puentes y todos los miércoles del año) de lunes a viernes: 10:00 - 13:00 / 16:00 - 19:00 • Sábados, domingos y festivos: 11:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00 En Temporada baja de martes a viernes: 9:00-13:00 • Sábados y Domingos: 10:00-14:00

Santa Maria kalea, 24 - 20240 Ordizia (Gipuzkoa) - 943 882 290 - www.delikatuz.com



Ordiziako Udala



EUSKADI Goza egazu



IDIAZABAL TURISMO

Gazta zaporedun herria

El pueblo que sabe a queso

Gaztaren Interpretazio eta degustazio zentroa

Centro de Interpretación y degustación del queso



ORDUTEGIA

Urte osoan zehar

Larunbat, igande eta jai egunak: 11:00etatik 14:00etara / 16:00etatik - 19:00etara Gainontzeko egunetan, bisitak aldez aurreko erreserbairekin egindo dira 10 personak gorako taldeentzat.

Gabonak, Aste Santua, Uztaila eta Abuztua

Egunero: 11:00etatik 14:00etara / 16:00etatik - 19:00etara



HORARIO:

Durante todo el año

Sábados, domingos y festivos: de 11:00 a 14:00 / de 16:00 a 19:00

El resto de días, las visitas serán previa reserva y con grupos de más de 10 personas

Navidades, Semana Santa, Julio y Agosto

Diario: de 11:00 a 14:00 / de 16:00 a 19:00

Kale Nagusia, 37- 20213 IDIAZABAL - Tfno: 943 188 203 - www.idiazabalturismo.com



IDIAZABAL QUESO



goierri



OARSOALDEA

ALDURA



ERRENTERIA

Dirección: Fuerte de San Marcos

Teléfono: 943 52 22 71

Ubicación: En las dependencias del Fuerte de San Marcos. Acceso desde la Autopista de Irún, salida nº 4, siguiendo la indicación de Beraun. También se puede acceder desde el cruce del Perurena, en la carretera entre Oiartzun y Astigarraga.

Horario: 13:00-15:30

Especialidad: Cocina tradicional con ligeros toques actuales

Recomendaciones: Calabacín relleno de carne con salsa de foie (fotografía inferior); Timbal de espárragos sobre crema de piquillos; Ensalada de pollo a la mostaza; Sapito con su refrito; Bacalao confitado con crema de ajo y piperrada; Solomillo de cerdo con salsa de mostaza; Cordero asado; Torrija caramelizada con helado de vainilla; Tiramisú

Precio menú del día: 18,50 € (Fin de semana: 27 €)

Descanso semanal: Lunes. (Solo abre los mediodías).

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 5 salas privadas para 14, 20, 34 y 50 pax., un salón de 80 pax. y un gran salón para eventos y bodas de 300 pax.

Aparcamiento: Parking a la entrada del fuerte

Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece **algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa**. El restaurante, acorde con el fuerte que lo cobija, cuenta con unas espectaculares paredes de piedra que le aportan un vistoso toque clásico. Dispone de 5 salas privadas para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y bodas de hasta 300 personas. El joven equipo de cocina dirigido por **Domínguez y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado. Destaca el exitoso Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana.



MENU EDERRAK TOKI HISTORIKO BATEAN

CARMEN



LEZO

Dirección: Herriondo bailara, 1

Teléfono: 943 52 66 90

Web: www.carmenjatetxea.com

Ubicación: En lo alto del barrio Altamira de Lezo

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:20 (Bar de 10:00 a 21:00)

Especialidad: Verduras de temporada y pescados

Recomendaciones: Corona de alcachofas fritas con foie fresco (fotografía inferior); Crêpe de verduritas, setas y gambas con pincelada de crema de berza; Penca de acelga rellena de hongos e ibérico; Gamba fresca de Huelva; Bacalao relleno de brandada con kokotxas al pil-pil; Merluza rellena de txangurro con americana; Torrijas con vainilla bourbon; Tarta casera de queso

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 12 € (Fin de semana: 19,50 €)

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax. (más un comedor para 20)

Aparcamiento: Parking propio

A 15 minutos de Donostia, a caballo entre los valles de Lezo y Errenteria, esta antigua sidrería es hoy un exquisito restaurante dirigido por **Kike Lacarra**, chef natural de Cintruénigo especializado en el tratamiento de las verduras de temporada y en la elaboración de los excelentes pescados traídos cada día del puerto de Pasaia. Kike aprendió el tratamiento de las verduras en el prestigioso 33 de Tudela y las que se sirven en el Carmen son traídas directamente de la Ribera Navarra. Este chef fusiona la tradición y la vanguardia en platos como esta Corona de alcachofas fritas con foie fresco, disponible en su menú de fin de semana y en otras propuestas que salpican sus extensos menús, que gozan de gran éxito, tanto por su buen precio como por la calidad de los platos que en ellos se ofertan.



ARRAIN ETA BARAZKIZALEEN PARADISUA

CASA MIRONES



PASAI DONIBANE

Dirección: Donibane, 80

Teléfono: 943 51 92 71

Web: www.casamirones.com

Ubicación: Junto al embarcadero

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina marinera con toques actuales

Recomendaciones: Lasagna de txangurro con duo de crema (foto inferior); Ensalada tibia de txipirón y langostinos con su aceite negro; Ensalada templada de bogavante; Terrina casera de foie micuit con fruta confitada; Pescados y carnes a la parrilla; Rodaballo salvaje; Bacalao Mirones

Precio medio carta: 50-55 €

Precio menú del día: 20 €

Precio menú noche y fin de semana: 30 €

Precio menús degustación: 35, 38, 40, 45 y 50 €

Descanso semanal: No cierra Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55 pax. (Terraza para 35 pax.)

Aparcamiento: Parking a la entrada de Pasaia.

Este coqueto restaurante dirigido por **Aranba Irazusta** ofrece tradicionales platos de pescados y mariscos y una **cocina colorista e imaginativa con leves toques de autor** bien sea en su comedor rosa o en su terraza con soberbias vistas sobre el puerto de Pasaia. Casa Mirones cuenta con una **gran variedad de menús, parrilladas y mariscadas** de todos los tamaños y precios, menú infantil y una amplia carta de arroces a los que hay que esperar en la mesa. **La variedad de vinos es remarcable**, con gran cantidad de blancos para acompañar los pescados y mariscos y tintos de las más diversas denominaciones de origen. Nada mejor tras acabar la comida, que subir los 70 escalones que nacen junto al comedor y nos dirigen a la Ermita de Santiago desde la que se vislumbran las mejores vistas de los contornos.



PASAIKO PORTUKO BISTARIK ONENAK

ELORTEGI



Lezo

Dirección: Goiko Bailara, 21 (Alto de Gaintxurizketa)

Teléfono: 943 52 54 41

Ubicación: Falda del monte Jaizkibel. Tomando la carretera que une Lezo con Gaintxurizketa (dirección Gaintxurizketa), pasaremos una rotonda enclavada en una zona industrial y una gasolinera. En breve, una señal en el lado izquierdo de la carretera nos indicará la presencia de un restaurante a 800 metros

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional vasca y parrilla

Recomendaciones: Costilla de ternera a la brasa; Chuleta de viejo a la parrilla; Cogote o Rape a la brasa; Sopa de pescado; Postres caseros

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 9 €

Descanso semanal: Jueves

Vacaciones: 2ª quincena de septiembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos a la vieja usanza, no sólo por el entorno que lo rodea, sino también por su respeto a la comida tradicional, su principal propuesta gastronómica. Muy destacables son sus carnes y pescados, exquisitas Chuletas a la parrilla, y el Rape o el Cogote, si preferimos los pescados a la brasa. Su precioso entorno -en plena falda del monte Jaizkibel-, un espacio ideal para los juegos infantiles con columpios, y un amplio aparcamiento, son otros de los atractivos de este local de precios asequibles. Sencillez y muy buen trato.



BETIKO ERRETEGIEN XARMA PAREGABEA

OARSOALDEA

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

Dirección: Pubutxoerreka, 2

Teléfono: 943 49 32 26

Ubicación: En pleno centro de Oiartzun, también conocido como calle Kaskazuri

Horario: 12:45-15:15 / 20:15-22:15

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Ensalada mixta; Pimientos rellenos; Timbal de langostinos al curry; Txipirones rellenos en su tinta; . Tortilla de bacalao (fotografía inferior); Kokotxas de merluza rebozadas o al pil-pil; Bacalao a la bizkaína o con pimientos; Cogote de merluza a la plancha; Paloma en salsa; Perdiz a la cazadora; Txuleta de buey con piquillos

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 11,50 €

Precio menú sidrería: 28 €

Descanso semanal: Domingo tarde y miércoles

Vacaciones: Enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver página siguiente), se ha hecho recientemente 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 muestra su cara más tradicional, con especialidades de toda la vida cocinadas con la succulencia habitual de este gran chef** y servidas en generosas raciones. La carta es corta y sencilla y nos permitirá comer opíparamente a un precio más que razonable. Los **platos de caza**, una de las especialidades indiscutibles de Gurutze-Berri, también hacen su aparición en la carta de este local que cuenta con una completa y atractiva carta de vinos.



BETIKO SUKALDARITZA OIARTZUNGO ERDIALDEAN

GAMBRINUS ERREENTERIA



ERREENTERIA

Dirección: Centro Comercial Niessen

Teléfono: 943 52 16 61

Ubicación: En la plaza del Centro Comercial

Especialidad: Menús, Bandejas y Cervezas

Recomendaciones: Codillo al horno con patatas y pimientos, Tabla de patatas con 6 salsas, Embutidos ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos asados

Precio menú del día: 10 € (Domingo: 12 €)

Precio menú infantil: 7,50 € (tres diferentes)

Precio bandejas: entre 9 y 13,50 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Parking Niessen a 100 metros

Abierto hace 6 años y recién reformado, Gambrinus Erreenteria es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza: Los barriles, siempre fríos, se conservan en una cámara especial, mientras que un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. En cuanto a su gran variedad gastronómica, en Gambrinus podemos degustar diversas especialidades (ver más arriba, en el apartado "recomendaciones") así como Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos. Llama la atención el menú del día, apodado "Un menú de 10", en el que podemos elegir entre 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Destacan también sus generosos Bocadillos, como el "Bocata perfecto" compuesto de Entrecotte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos. Otra buena opción para compartir son las **Bandejas**, como la opípara "Bandeja Obélix" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Completa la oferta una **amplia terraza**. Gambrinus cuenta además con el servicio "**Pollo Rico**", que ofrece pollos asados, ensaladas, hamburguesas, bocatas y platos combinados para llevar.



ZEZEZA FRESKUE ETA JÁTEKO AUKERA ZABALA

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

Dirección: Plaza Bizardia, 7

Teléfono: 943 49 06 25

Web: www.gurutzeberri.com

Ubicación: En la Plaza Bizardia, en el alto de la carretera que une directamente Oiartzun con Irún

Horario: 12:45-15:15 / 20:15-22:15

Especialidad: Cocina clásica con toques de autor

Recomendaciones: Ensalada de perdiz en escabeche con foie (foto inferior); Terrina de pato salvaje; Salteado de mollejas de cordero y hongos; Panaché de verduras; Hongos al horno; Kokotxas al pil-pil; Lengua relleno de hongos; Callos al estilo chef; Moussaka a la egipcia; Lomo de liebre con puré de castañas; Medallones de ciervo "Cumberland"

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 12,50 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 350

Aparcamiento: Parking propio

Hotel Restaurante familiar a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969. Xabier Zapirain, que también dirige el Ebbe-Zahar (ver página anterior), ofrece una cocina clásica suculenta, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes. La influencia francesa también es patente, pues Xabier se formó en Biarritz y trabajó en Córcega (No dejen de probar su terrina casera de foie). 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. Cuenta asimismo con un hotel de 36 habitaciones a muy buen precio.



DOTOREZIA, KALITATEA ETA ZAPOREA

IZADI



ERRENTERIA

Dirección: Alfonso XII, 9

Teléfono: 943 34 04 69

Web: www.izadibar.es

Ubicación: Junto al Centro Comercial Niessen

Horario: 08:30-23:00

Especialidad: Raciones, pintxos, tablas, bocadillos...

Recomendaciones: Pintxos: Costilla ibérica caramelizada (fotografía inferior); Hojaldre de txistorra con salsa de piquillos; Crujiente de langostino; Bola picante de carne; Foie con puré de manzana; Brocheta de sepia con vinagreta... Raciones: Pulpo a la gallega; Champiñones en salsa; Bacalao frito con vinagreta; Revuelto de hongos; Chopitos...

Precio medio carta: 10-15 €

Descanso semanal: Lunes

Aparcamiento: Parking Niessen a 50 metros

Gorka Márquez dirige en la actualidad este local abierto por sus padres al inicio de la década de los 90. Desde que tomara sus riendas, Gorka optó por crear una carta en la que conviven ensaladas, platos combinados, pintxos, raciones, tablas y bocadillos en excelente armonía. Situado en pleno centro de Errerteria, en un lateral del Centro Comercial Niessen, Izadi abre a las 8:30 de la mañana para ofrecer buenos desayunos a mejor precio. A partir de ahí, su carta sirve para calmar el apetito en cualquier momento del día. Cuenta con una buena variedad de pintxos como los reseñados más arriba u otras opciones como Croquetas variadas, Mejillones rellenos, Pimiento relleno de carne o de bacalao... Raciones como las Alitas de pollo con salsa picante o el Izadi (revuelto de gambas con ajos frescos). Bocadillos, Ensaladas, Sandwiches, Platos combinados, Tablas de ibéricos y de quesos, Postres y helados... y al anochecer, cuando las luces se apagan y las velas se encienden, buenos cócteles y atmósfera chill-out.



PINTXO AUKERA EDERRA ETA KARTA ZABALA

OARSOALDEA

IZKIÑA



PASAI SAN PEDRO

Dirección: Euskadi Etorbidea, 19 (Trintxerpe)

Teléfono: 943 39 90 43

Web: www.restaurantezikina.com

Ubicación: Trintxerpe, a 200 metros del Muelle.

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

Bar: 10:30-16:00 / 18:30-23:00

Especialidad: Pescados y mariscos.

Recomendaciones: Mariscos en general; Arroz con Bogavante o Caldereta de Bogavante (por encargo, mínimo 2 personas); Rodaballo al Horno; Mero; Besugo; Cabrito Lechal.

Precio medio carta: 40 €

Parrillada de marisco: 102,60 € (2 personas, IVA incluido)

Descanso semanal: Domingo noche, lunes todo el día y miércoles noche

Vacaciones: Después de Semana Grande

Tarjetas: Todas

Capacidad: 145 pax. (3 comedores)

Aparcamiento: Aparcamiento a 100 metros

El Izkiña sigue ofreciendo desde hace 45 años **lo mejor de los pescados y mariscos**, sin descuidar otros aspectos como la carta de vinos y las instalaciones siempre en renovación. Ahora, con los nuevos conceptos de consumo en Hostelería en cuanto a precio y horarios del cliente, **este establecimiento se ha adaptado, ofreciendo en la zona del Bar o en la Terraza raciones y pintxos de todo tipo** además de los platos de la carta, pudiendo hacerse una comida más desenfadada sin formalidades y con la calidad de siempre. Cuentan, asimismo, con Vivero de Mariscos y Vinoteca, así como una agradable **terraza atoldada** para comer o picar raciones: Calamares, Chipirón a la Plancha, Pulpo a la Gallega, Gambas a la Plancha, Pintxos... En el Bar también se sirven platos de la Carta o raciones y Pintxos. Gran variedad de vinos, también por copas.



ARRAI FRESKOETAN ETA ARDOETAN ADITUAK

MATTEO



OIARTZUN

Dirección: Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo)

Teléfono: 943 49 11 94

Web: www.restaurantematteo.es

Ubicación: En el cruce de Ugaldetxo

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Ensalada templada de cigalas y hongos; Ensalada de bacalao con su pil-pil confitado en oliva virgen; Hojaldre de puerros tradicional; Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé; Bogavante; Lomo de ciervo asado con sinfonía de frutos otoñales (foto inferior); Morros de ternera; Callos al estilo tradicional; Carrilleras de ternera al vino tinto

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 18 € (Fin de semana: 32 €)

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax. (3 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales y cuidadas presentaciones** acordes con la elegancia de sus instalaciones, en las que impera el clasicismo. Matteo se halla enclavado en una coqueta e inconfundible casita situada en el cruce más estratégico de la zona, y sus comedores están presididos por grandes ventanas que se asoman al río Oiartzun, lo que les dota de una gran luminosidad. Este restaurante cuenta con aparcamiento propio y una **terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. Su carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes.



BETIKO MATTEO, BERRIRO BETIKOEN ESKUETAN

PAULANER



PASAI SAN PEDRO

Dirección: Euskadi Etorbidea, 53 (Pza. Gudaris-Trintxerpe)

Teléfono: 943 39 23 86

Ubicación: En pleno centro de Trintxerpe

Horario: 08:00-16:00 / 18:00-00:00

(Bar de 08:00 a 00:00)

Especialidad: Cocina alemana, menús y pintxos

Recomendaciones: 4 miniburguers con 4 salsas (fotografía inferior); Surtido de salchichas alemanas con puré de patata y sauerkraut; Tosta de jamón con pa amb tumaca; Ensalada de queso fresco y frutos secos; Ensalada templada de queso de cabra; Champiñones salteados con gambas al ajillo; Bacalao frito con pimientos verdes; Revuelto de ajetes y gambas; Setas a la plancha con la gula del norte al ajillo...

Precio medio carta: 10-20 €

Precio menú del día: 10 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax. (Terraza para 40 pax.)

Aparcamiento: Parking público gratuito a 50 metros

Local dirigido desde 2006 por **Edu y Amaia** al que podemos acudir a cualquier hora para disfrutar de sus **desayunos, sus pintxos, sus bocatas o sus especialidades alemanas**. El menú del día es sencillamente espectacular y puede consumirse en su amplio comedor o en su atractiva terraza. Las **hamburguesas** (las normales) son de tamaño XL, con calibre de buelta. La lista de **bocadillos** es interminable, destacando el Gudari (Pollo, lechuga, tomate, mayonesa y huevo cocido), los Vegetales de atún o de York, el Plaza (Jamón serrano, Queso Emmental, tortilla francesa y salsa picantona) o el Trintxerpe (Berenjena, Tocineta, Queso y Pimiento verde)... todo ello sin olvidar su gran variedad en Raciones, Ensaladas templadas, Sandwiches y Platos combinados.



EGUNeko MENU ONA, EDERRA ETA MERKEA

ZIABOGA



PASAI DONIBANE

Dirección: Donibane, 91

Teléfono: 943 51 03 95

Web: www.ziabogapasaia.com

Ubicación: En la plaza de Pasai Donibane, frente al Ayuntamiento.

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina marinera de temporada con toques de autor.

Recomendaciones: Ensalada de bogavante locamente enamorado; Sopa de pescado, Kokotxas, Mejillón de roca, Rodaballo (Individual o para 2)

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú especial: 35 €

Parrillada con bogavante: 45 € (individual) 75 € (2 personas)

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax.

Aparcamiento: Parking a la entrada de Pasaia.

Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos algunos platos en los que Alex despliega su ínfula personal, com la originalmente bautizada "Ensalada de bogavante locamente enamorado", junto a platos de indudable carácter marino como Sopa de pescado, Kokotxas, Mejillón de roca, Pescados salvajes...

También se elaboran arroces por encargo (Caldoso de bogavante, con txipirones, etc.).



ARRAIN FRESKOAK ITSASOAREN ERTZEAN

TOLOSALDEA

19-90



tolosa

Dirección: Plaza Euskal Herria, 5

Teléfono: 943 11 90 17

Web: www.19-90.com

Ubicación: Centro histórico de Tolosa, junto al Topic

Horario: 10:00 a cierre. Festivos a partir de las 12:00

Especialidad: Pintxos y Gin-tonics

Recomendaciones: Brocheta de langostinos y bacon; Taco de chuleta; Txipirones y huevos rotos.

Precio medio carta: 20 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 15 pax. (Terraza para 60 pax.)

Aparcamiento: 2 parkings públicos a 100 metros

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola dirigen, como su nombre indica, desde 1990 este bar que ha evolucionado hasta convertirse en un local especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen a las estrellas de la casa: Brocheta de langostino y bacon, Huevo roto de patatas y chistorra de Arbizu, Taco de chuleta con piquillo y patatas, Ensalada de hongos y foie con vinagreta de frambuesa. **Amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos. El local cuenta, además, con **terraza calefactada** en invierno.



PINTXOAK EGUNEZ, KOKTELAK GAUEZ...

66



tolosa

Dirección: M. J. Iraola, 1

Teléfono: 943 67 19 37

Ubicación: Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol.

Horario: 06:00-00:00 (Fines de semana, hasta las 01:00)

Especialidad: Pintxos, bokatas y platos combinados

Recomendaciones: Tabla de ibéricos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Bacalao con tomate; Alitas de pollo; Patatas 66; Ensaladilla rusa; Ensalada templada... **Pintxos:** Foie a la plancha con salsa de Armagnac; Brocheta de gambas con jamón; Pulpo a la gallega...

Precio medio carta: 10-20 €

Descanso semanal: No cierra

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Este mítico bar tolosarra fue **inaugurado por Josefa Azpíroz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brochera de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. (ver foto). **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva (ver pág. 76)



BOKATA ETA PLATER KONBINATU AUKERA ZABALA

ALLIRI



tolosa

Dirección: Paseo Alliri, 13

Teléfono: 943 65 56 94

Ubicación: Junto a la estación de RENFE de Tolosa

Horario: 09:00 a cierre

Especialidad: Platos combinados, ensaladas, bocatas y sandwiches

Recomendaciones: Ensalada Alliri (foto inferior); Pulpo a la vinagreta; Ensalada crujiente de pollo; Txipirones a la plancha; Revuelto de champis y bacon; Ensalada de salpicón y marisco; Ensalada de hongos y gulas; Brocheta de rape; Presa ibérica; Chuletilas de cordero; Confit de pato con setas salteadas

Precio medio carta: 8-10 €

Precio menú fin de semana: 20 €

Precio menú especial: 18-20 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Parking de la estación frente al bar

La cafetería Alliri se encuentra en un lugar céntrico y privilegiado de Tolosa. Nos la encontraremos al salir de la estación, a nuestra derecha, por lo que puede ser el lugar elegido para tomar nuestro primer café o pintxo al llegar a la villa papelería, o el último antes de dejarla. Por otra parte, los columpios situados junto a su entrada trasera lo convierten en un lugar muy atractivo para acudir con niños. Conscientes de ello, Marcos y Sara, responsables del local desde agosto de 2008, se han preocupado de tener una carta extensa, informal y variada, dirigida a todos los públicos y llena de raciones, bocatas, hamburguesas, sandwiches y platos combinados. Esta pareja, además, dirige desde 2012 el Uzturre, situado a escasos metros, en el que ofrecen una amplia variedad de platos de pasta y pizzas. **Pintxo-pote miércoles de 19 a 21 h.**



KARTA BARIATUA ESTAZIOAREN ONDOAN

ASTELENA



tolosa

Dirección: Plaza Euskal Herria, 4

Teléfono: 943 65 09 96

Web: www.astelena.com

Ubicación: Centro histórico de Tolosa, junto al Topic.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Alubias de Tolosa; Ensalada "Astelena" con foie y setas; Ensalada templada de pato; Fritos variados de la casa; Hojaldre de puerros con gambas; Kokotxas de merluza al pil-pil; Bacalao ajoarriero con gambas; Oso-bucco en salsa; Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto (foto inferior); Cabrito asado con ensalada; Pantxineta con chocolate caliente

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 11,50 €

Precio menús especiales: 55 €, 41€ y 46€.

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: Primera quincena de septiembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55

Aparcamiento: 2 parkings públicos a 100 metros

El mítico Astelena es un buen ejemplo de la tradición culinaria de Tolosa. En noviembre de 1995 **Peio Doyharzabal** cogió el relevo de Joxe y Carmen, anteriores propietarios, y durante casi dos décadas ha mantenido la tradición del local con platos clásicos e insustituibles como las Alubias de Tolosa, entre otros. En las ensaladas, especialidad indiscutible de la casa, Peio saca su lado más moderno y juega con una gran variedad. Asimismo, no hay que perder de vista la carne del Astelena. **Toda la carne es Eusko Label, incluida la que se sirve en el menú del día o el menú de fin de semana.** Y en otoño, en Astelena podemos degustar **platos de caza por encargo** como Paloma torcaz, Becada a la caza-dora, Caza mayor (Jabalí, Corzo) Pudding de castaña, Hongos, y otras delicias de temporada.



BETIKO TRADIZIOARI FUNDAMENTUZ EUTSIZ

TOLOSALDEA

BENTA ALDEA



anoeta

Dirección: Polígono Benta-Aldea

Teléfono: 943 65 40 79

Web: www.bentaldea.com

Ubicación: Al borde de la carretera interior que une Tolosa con Anoeta, en el polígono industrial

Horario: 13:00-22:30 (Bar de 07:00 a 22:30)

Especialidad: Jamón, Chuleta a la parrilla, cocina de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de bacalao; Jamón ibérico de Diego López; Revuelto de txistorra de Arbizu; Revuelto de hongos; Bacalao rebozado con pimientos verdes y piquillos (foto inferior); Pescados a la parrilla (por encargo); Costilla de ternera o Chuleton de viejo a la parrilla; Pantxina casera

Precio medio carta: 45 €

Precio menú del día: 18 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: Semana Grande donostiarra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: En toda la zona industrial

Situado a 1 kilómetro escaso del centro de Tolosa, Benta-Aldea es uno de los más interesantes asadores de la comarca. Famoso por su excelente txuleton, este local cuenta con un **amplio comedor con parrilla a la vista**, bar con gran variedad de pintxos y raciones abierto desde las 7:30 de la mañana, y **una vinoteca en la que podemos adquirir más de 500 referencias de vinos a precio de almacén**, así como embutidos ibéricos, quesos, conservas de calidad, champagnes y licores. En su carta, elaborada con productos de temporada, destaca el Jamón ibérico cortado a cuchillo, la Ventresca con antxoas, el Bacalao en todas sus formas, los Pescados a la parrilla y el mencionado Txuleton de viejo. Benta-Aldea es también pensión y cuenta con cinco modernas habitaciones equipadas con todas las comodidades.



TABERNA, JATETXEA ETA ARDODENDA BIKAINA

BOTARRI



tolosa

Dirección: Oria 2, bajo

Teléfono: 943 65 49 21

Ubicación: Situado bajo el hotel Oria, a un paso de la estación de RENFE y la Plaza de Toros más grande del mundo.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Mariscada (por encargo); Ensalada de vainas con queso azul (foto inferior); Ensalada templada de chipirones con frutos del mar y nuestra huerta; Revuelto de hongos de nuestra selección; Merluza al vapor con txipirones pelayo; Cordeiro asado lentamente con ahumado de parrilla; Flan casero a la vainilla con helado de toffe; Choco Txoko Regaliz

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 13,65 € (Fin de Semana: 23,50 €)

Precio menú Tolosa: 29,50 €

Precio mariscada: 37 € (Bajo reserva)

Descanso semanal: Domingos

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 personas (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

El chef donostiarra **Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante, cálido y acogedor, que cuenta con 2 comedores climatizados: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades, pudiendo acoger incluso bodas "express" de hasta 80 personas (consultar esta novedosa fórmula). En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada. La cocina de Txemari es una **cocina muy personal, cargada de toques de autor**, en la que se cuida de forma muy especial las presentaciones, alegres y coloristas.



ETORRI ZURE EZKONTZA "EXPRES" OSPATZERA!

ELANE



alBIZTUR

Dirección: Entrada de Albiztur

Teléfono: 943 65 23 14 / 943 65 43 51

Ubicación: En la entrada de Albiztur, antes de llegar al centro, a mano derecha (el 2º restaurante)

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Alubias y comida tradicional

Recomendaciones: Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 11 €

Descanso semanal: Tardes de lunes a jueves

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 65 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Con el tiempo la localidad de **Albiztur** se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubiada**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante Elane, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado.

Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias.



ALBIZTURKO BABARRUN MUNDIALAK!

ELKETA



HERNIALDE

Dirección: San Miguel bailara, 2

Teléfono: 943 65 21 16

Web: www.elketa.com

Ubicación: En la subida hacia el centro de Hernialde, a mano izquierda llegando al pueblo

Especialidad: Cocina de producto actualizada

Recomendaciones: Tosta de bacalao sobre revuelto de pisto con alioli suave de pimentón dulce; Ensalada templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos; Huevos de caserío fritos con migas; Txipirones pelayo; Chuleta de viejo a la parilla; Torrija con arroz con leche y helado de café...

Precio medio carta: 25-30 €

Precio menú del día: 11 €

Precio menú especial: 25 €

Precio menú infantil: 10 €

Descanso semanal: Noches de lunes a miércoles

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

En lo más alto de Tolosaldea, complementado con una terraza dotada con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa jatetxea cumplirá pronto un año de la **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la restauración**. De lunes a viernes (incluidas las noches de los jueves) se ofrece un variado menú del día y los fines de semana al mediodía, un **cuidado menú especial que se renueva todas las semanas y que puede consultarse actualizado en su página web**. Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta con Tablas de Ibéricos, Toscas, Ensaladas, Huevos de caserío fritos, Raciones, Platos combinados y Postres caseros. Por encargo, se prepara Cordero o Cochinchillo asado en horno de leña. Elketa cuenta, además, con un coqueto Txikipark cubierto de más de 60 m² en el que los pekes podrán disfrutar hasta el tiempo que haga.



SUKALDARITZA AUSARTA ETA BERRITZAILEA

TOLOSALDEA

IRATXO



tolosa

Dirección: Pablo Gorosabel, 29

Teléfono: 943 67 60 37

Ubicación: En el centro histórico de Tolosa, junto al apeadero. Entrada desde la calle Pablo Gorosabel o la Plaza Nueva.

Horario: 12:00-15:30 / 19:30-23:00 (Bar de 08:00 a 00:00)

Especialidad: Platos combinados, raciones y bocadillos

Recomendaciones: Tostas (ideales para compartir): Con trigueros, con berenjenas, con pato, con jamón... Ensaladas; Txipirones; Fritos variados; Nachos con queso y bacon; Patatas con mojo picón; Patatas bravas o ali-oli, Alitas de pollo fritas, Champiñones...

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 25-30

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Acaba de cumplirse un año desde que un joven equipo se hiciera cargo de este verano bar tolosarra. La oferta culinaria del mismo es, como venía siendo anteriormente, informal y variada, dirigida a un público joven y desenfadado. Llama la atención su gran variedad en **ensaladas, hasta 10 tipos** (Mixta, de arroz, de pasta, césar, de cogollos, de coucous...), así como su amplia oferta en **bocadillos y platos combinados**. Las **tostas** resultan ideales para compartir y las hay de varios tipos (de trigueros, de atún, de emmental, de cabra, de jamón...). Las **hamburguesas** también son de gran tamaño y las Bravas, los Nachos y los Txipirones tienen gran aceptación. Y si acudimos con niños, este bar nos ofrece hasta **cuatro tipos de menús infantiles**. Iratxo cuenta, además, con una atractiva **terraza** en su fachada de la Plaza Nueva.



SUKALDARITZA INFORMAL ETA BARIATUA

K-2



tolosa

Dirección: Plaza Nueva

Teléfono: 943 11 71 47

Ubicación: En el casco viejo de Tolosa

Horario: 07:00-00:00

(Fines de semana, hasta las 01:00)

Especialidad: Pintxos, bokatas, raciones y platos combinados

Recomendaciones: Bacalao con tomate; Espárragos con jamón y queso; Berenjena con salsa de champiñón (foto inferior); Tortillas variadas...

Precio medio carta: 10-20 €

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Dirigido por la misma gente que el Bar 66 (ver pág. 72), K2 lleva 6 años abierto y ya se ha convertido en **un referente tolosarra al hablar de pintxos**. Es un placer ver su barra a rebosar y probar, además de las siempre efectivas tortillas, pintxos más elaborados como el espárrago con jamón y queso o la Berenjena con salsa de champiñones. También puede solicitarse el Foie a la plancha, la Brocheta de gambas o la Brocheta de gambas con jamón. Aparte de la cocina en miniatura, K-2 cuenta con **una extensa carta con una gran variedad de Raciones** (Pulpo, Bacalao con tomate, Champiñones, Callos, Albóndigas, Patatas K-2, Gambas a la gabardina o las exitosas Patatas bravas); **Ensaladas** (Mixta, Especial, de Pasta, Templada de bacalao); **Platos combinados, Arroces, Pasta, Hamburguesas y Sandwiches**. Por supuesto, al igual que en su local hermano, aquí también hay una **gran variedad de bocadillos**, llamando la atención el K-2 (Jamón, txanpis, queso y vinagreta) y el "D" (Tomate rebozado, jamón ibérico, pimiento verde y queso Brie). El K-2 se encuentra situado en una zona privilegiada, con una hermosa terraza en plena **Plaza Nueva**, totalmente peatonal y equipada con columpios, lo que lo convierte en un lugar ideal para acudir en familia.



PINTXOETAN AUKERA EZIN HOBEA

ÑAÑARRI



abaltzisketa

Dirección: Barrio Larraitz

Teléfono: 943 65 58 15

Ubicación: En el alto de Larraitz, entre Abaltzisketa y Zaldibia, a los pies del Txindoki

Especialidad: Cocina vasca tradicional

Recomendaciones: Revuelto de hongos; Ensalada templada; Almejas en salsa verde; Txipirones en su tinta; Kokotxas de bacalao en salsa verde; Rape con almejas y refrito; Costilla de ternera a la parrilla; Rabo en salsa; Manitas de cerdo con salsa vizcaína (foto inferior); Cordero y cochinillo al horno por encargo; Postres caseros

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 11 € (sábados: 15 €)

Precio menú especial fin de semana: 28,50 €

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 170 pax.

Aparcamiento: Amplias zonas de parking en los alrededores

Este restaurante se halla situado en un precioso enclave natural, al pie de la cordillera de Aralar, exactamente bajo el imponente monte Txindoki, en una zona de esparcimiento que ofrece múltiples posibilidades de ocio y paseo. Tras permanecer cerrado una temporada, en 2012 ha sido retomado por el experimentado cocinero Iñaki Agirre y su esposa, M^a Carmen Menor, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del cercano restaurante Uriko, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija Aitziber y su marido, Iraitz, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto. El restaurante cuenta, además, con una amplia terraza.



BETIKO SUKALDARITZA TXINDOKIREN MAGALEAN

OLAZAL



bidegoian

Dirección: Bº Goiatz

Teléfono: 943 68 12 28

Web: www.hotelolazal.com

Ubicación: En la carretera que une Bidegoian con el alto de Urraki, después de pasar el barrio de Goiatz

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:45 (Bar: 07:00-23:30)

Especialidad: Cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos.

Recomendaciones: Verduras salteadas al wok con langostinos flambeados; Huevos rotos de caserío con patatas y hongos (foto inferior); Rape a la plancha con verduritas en tempura; Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon; Tarta de manzana con helado de vainilla

Precio medio carta: 30-40 € **Precio menú del día:** 10,50 €

Precio menú especial: 26,50 €

Precio menús para grupos: 10 opciones entre 19 y 75 €

Descanso semanal: El comedor cierra los lunes, aunque es posible comer en el bar.

Vacaciones: Mediados de diciembre a mediados de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70 pax. (Bar: 50 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

A caballo entre los valles del Oria y el Urola, Olazal ofrece una de las vistas más sugerentes de Gipuzkoa, que abarca hasta el macizo de Izarraitz, la cordillera de Aizkorri y algunos montes de Navarra. Este coqueto hotel-restaurante que se inauguró en marzo de 2010 está dirigido por los jóvenes hermanos azpeitiarras Iñigo y Mikel Zaldúa con la ayuda en la sala de Maider Aranguren. Olazal, establecimiento de carácter familiar dotado de 16 preciosas habitaciones, es el lugar ideal para perderse un fin de semana, huir del mundanal ruido y disfrutar, de paso, de una cuidada gastronomía de base tradicional primorosamente presentada y muy bien ejecutada.



LASAITASUNA, EDERTASUNA ETA JAKI ONAK

TOLOSALDEA

OIENTZO



ZIZURKIL

Dirección: Carretera Zizurkil-Asteasu

Teléfono: 943 69 34 44

Web: www.oientzo.com

Ubicación: Al borde de la carretera que une Zizurkil con Asteasu

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional actualizada y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de pato; Ensalada templada de pulpo; Ensalada de bogavante (foto inferior); Parrillada de marisco; Txipirones a la plancha con chimichurri; Pescados a la parrilla (Rape, Rodaballo...); Solomillo relleno de foie y trompetillas; Chuleton a la parrilla; Cordero y cochino asado; Café irlandés "en tres capas"

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 12 € (fin de semana: 25 €)

Precio parrillada de marisco: 35 € por persona

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 350 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Todo es espectacular en Oientzo. Sus más de 700 m² de jardín perfectamente cuidado, la belleza del caserón de piedra en el que se halla enclavado el restaurante, su precioso comedor rústico sobre el que destacan las imponentes vigas de madera del techo... pero todos estos detalles serían humo si no estuvieran acompañados de una oferta gastronómica acorde con el lugar. De eso se encargan **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en el comedor. Esta pareja se hizo cargo de la dirección de Oientzo en 2008, aunque Javier llevaba desde 1999 como cocinero del local. Javier e Izaskun ofrecen una rica cocina tradicional con toques actuales en cuya carta se han mantenido algunos de los platos históricos del restaurante. Hay que destacar que la mayoría de los platos son aptos para celíacos y están claramente indicados en la carta.



BASERRI ZORAGARRI BAT NATURAREN ERDIAN

ORENDAINGO OSTATUA



ORENDAIN

Dirección: Errosario plaza

Teléfono: 943 65 30 48

Ubicación: En el centro de Orendain, en los bajos del Ayuntamiento.

Especialidad: Cocina casera tradicional.

Recomendaciones: Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias; Paella (los domingos); Manitas de cerdo rebozadas; Bacalao con tomate o pimientos; Lengua; Chuleta; Cordero asado (en temporada); Postres caseros...

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 9,50 € (café incluido)

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 18 de agosto al 9 de septiembre

Capacidad: 40 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

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



JÁTETXE ETXEKOIA INGURU ZORAGARRIAN

PLAN B



tolosa

Dirección: Larramendi, 8 (Bajo 6)

Teléfono: 943 59 84 86

Ubicación: Nuevo barrio Larramendi (antigua empresa Voith)

Horario: 08:00-00:00 (Fines de semana 10:00-01:00)

Especialidad: Pintxos, vinos y raciones

Recomendaciones: Pintxos: Brocheta de langostino (foto inferior); Foie a la plancha; Brick de hongos... Raciones y ensaladas: Txipirones a lo pelayo; Tiras de cerdo ibérico al ajillo; Morcilla de Burgos frita con pimientos; Revuelto de hongos; Chupa chups de pollo; Secreto ibérico a la plancha con salsa de hongos; Lasaña de carne; Ensalada "Plan B" (Lechuga, tomate, pasas, nueces, piñones, queso de cabra a la plancha, manzana y reducción de Módena)

Precio medio carta: 10-15 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax (Terraza para 60 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Olga Fidalgo, conocida en la hostelería tolosarra por los 7 años trabajados en el Elorri, abrió este espacioso y moderno establecimiento en enero de 2012 en la **nueva zona de Larramendi**. Durante todo el día podemos disfrutar de sus pintxos y de sus **más de 50 vinos**, entre los que encontramos denominaciones como Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Somontano, Bierzo, Toro, Rueda, Gipuzkoako Txakolina, Cava, e incluso Champán francés. La carta de Plan B es amplia e intensa, ofreciendo una gran cantidad de **Raciones**, más de 10 **Platos combinados** muy cuidados, **Ensaladas**, **Sandwichs**, **Hamburguesas**, **Bocatas**, **Carnes** (Codillo con puré de patatas), **Pescados** (Bacalao con piperrada), **Pastas** (Risotto, Pizzas, Spaghettis) y **Postres** (Coulant de chocolate, Arroz con leche). Plan B cuenta con **dos terrazas**. Todos los platos se preparan para llevar.



KARTA ZAINDUA LOKAL IKUSGARRI BATEAN

TOLOSALDEA



tolosa

Dirección: Ctra. N-1, Km. 432, dir. Madrid

Teléfono: 943 65 06 56

Web: www.xaiope.com

Ubicación: Entre Tolosa y Alegia, junto a la gasolinera.

Horario: Comedor: 12:30-15:30 (Todos los días) / 20:15-23:00 (Viernes y sábados). Cafetería: 07:00 - 00:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques personales

Recomendaciones: Milhojas de calabacín, pimiento morrón y setas (foto inferior); Ensalada fría de endivias, escarola y ahumados; Pimientos rellenos de morcilla de Beasain; Entrecot de atún con Roquefort; Solomillo de cerdo a la plancha con arroz; Rabo de buey estofado al vino tinto; Txipirones a la plancha con crema de jerez; Rodaballo al horno con su refrito

Precio menú del día: 11,50 €

Precio menú especial: 19,90 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 140 pax.

Aparcamiento: Amplio parking propio.

El principal logro del bar-restaurante Tolosaldea es que han conseguido que la parada de los automovilistas y camioneros que lo frecuentan las 24 horas no obedezca a la necesidad, sino al placer. Al contrario que en el 90% de los restaurantes "de carretera", en Tolosaldea no nos paramos porque tenemos sueño, porque hay que repostar o porque tenemos que cambiar el agua al canario, no, en Tolosaldea paramos porque nos encantan sus generosos pintxos, su cuidado menú del día, su variedad de platos combinados, su espectacular oferta de vinos... Jose Mari Lete al timón, Ivan Berrocal en barra, Mikel Rodríguez en sala y Raúl Gonzalo a los fogones, conforman un poker de ases que hace funcionar como un reloj la maquinaria de esta casa de comidas.



KALITATEZKO SUKALDARITZA BIDE ERTZEAN

TOLOSALDEA

TRIÁNGULO



tolosa

Dirección: Plaza del Triángulo

Teléfono: 943 67 14 40

Ubicación: En la plaza del Triángulo, junto al arco de entrada de la Parte Vieja.

Especialidad: Pintxos, ensaladas, raciones y bocadillos

Recomendaciones: Ensaladitas tamaño pintxo (De queso de cabra, de alcachofa con hongos...); Tosta de crema de hongos con txipirón plancha; Ensalada templada de rape y Gambas; Ensalada templada de queso de cabra; Txipis fritos; Pulpo; Txanpis Etxebito (picantes)...

Capacidad: 45-50

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Este céntrico local que lleva abierto más de una década, cuenta desde julio de 2009 con una nueva dirección a cargo de los tolosarras **Ander y Joseba Tellería** y la Ibarratarra **Miren Intxaurreondo**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una gran variedad de pintxos preciosamente presentados, a precios asequibles (1,50 - 2). Destacan las **Ensaladitas tamaño pintxo** (De queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como otras propuestas como la **Tosta** de crema de hongos con txipirón plancha. En **Ensaladas** destacan la exitosa Templanza de rape y Gambas, así como la de Queso de cabra. En **Raciones**, sobresalen los Txipis fritos y el solicitado Pulpo, así como los Txanpis Etxebito (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de Setas, bacon y pimiento verde, o el de Solomillo, Paté y Salsa de Oporto. Asimismo se elaboran también bocadillos con ibéricos y "tumaca". En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **Platos combinados, incluyendo un plato vegetariano**.



PINTXO EDERRAK, PREZIO TXUKUNEAN

TXERTOTA



andoain

Dirección: Goiburu auzoa

Teléfono: 943 59 07 21

Web: www.txertota.com

Ubicación: En lo más alto de Andoain, pasando el Club de Golf Goiburu.

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-00:00

Especialidad: Cocina de mercado con producto de calidad

Recomendaciones: Terrina de foie, hígado fresco elaborado en casa, con costra de pistachos y polvo de naranja; Crepes de txangurro con salsa de marisco; Ensalada templada de chipirón fresco, cebolla caramelizada y tinta de calamar; Pescados a la parrilla (Rape negro, Rodaballo salvaje...); Bacalao de Faroe al pil-pil elaborado a baja temperatura; Cabrito asado (Especialidad de la casa); Cochinitillo en cocción a baja temperatura; Chuletón de viejo; Bizcocho de cacao con crema de limón y glaseado de cobertura de leche...

Precio medio carta: 40-50 €

Precio menú para grupos: A partir de 12 € por comensal

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: 1^a quincena de julio y Navidades

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 150 pax. Dispone de terraza y comedor privado.

Aparcamiento: Parking propio

Los hermanos Joseba y Jokin Jauregi regentan este restaurante situado en un entorno natural privilegiado en las laderas del valle de Leitzaran. En sus comedores decorados en estilo rústico podemos degustar una cocina de mercado basada, ante todo, en la calidad de la materia prima, con platos de ejecución y presentación sublimes. Su bodega, excavada bajo el caserío, cuenta con cerca de 100 referencias de vinos nacionales y extranjeros. Txertota es, además, un agroturismo con 6 habitaciones completamente equipadas y dotadas con vistas a los paisajes exteriores y sus cuidados jardines.



GUZTIAREN GAINETIK, PRODUKTUA ETA KALITATEA

TXINTXARRI



aLegia

Dirección: Erbeta, 2

Teléfono: 943 65 07 21

Web: www.restaurantetxintxarri.com

www.facebook.com/restaurantetxintxarri

Ubicación: Salida de Alegia, dirección Donostia

Horario: Comidas: 12:30-15:30 / 20:00-23:30

Bar: 09:00-00:00

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Alubias (en temporada); Ensalada txintxarri; 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.

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10 € (sábado mediodía incluido)

Precio menú domingo: 16,50 € (café incluido)

Precio menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60 € (pueden consultarse en la web www.restaurantetxintxarri.com)

Descanso semanal: Lunes por la tarde
(en invierno, tardes de lunes a jueves)

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio

Fue en 2004 cuando el actual equipo del Txintxarri, joven y dinámico, se hizo con las riendas de este restaurante, convirtiéndolo en un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana (debido a su amplio aparcamiento y su cercanía a la autovía A-1) y una opción genial para acudir con toda la familia, pues cuenta con parque infantil y los fines de semana se inflan diferentes hinchables que hacen las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, Txintxarri es también un lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos.



UZTURRE



tolosa

Dirección: Paseo Alliri, 1

Teléfono: 943 69 85 13

Ubicación: Junto a la estación de RENFE de Tolosa

Horario: de 11:00 a cierre

Especialidad: Pizzas, pasta, hamburguesas y cazuelitas

Recomendaciones: Pizza Uzturre; Calzone; Ensalada Caprese; Txapela rellena de queso y manzana; Tortellini de langosta y cangrejo; Pasta fresca para llevar...

Precio medio carta: 8-10 €

Descanso semanal: Martes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 25

Aparcamiento: Parking de la estación a 20 metros

Marcos y Sara, responsables desde 2008 del Alliri (ver pág. 73), se han hecho en junio de 2012 con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzturre está especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta (Espaguetti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis de carne, Lasaña...) y Pizzas (Margarita, 4 quesos, Antxo, Uzturre, Calabresa, Bolonesa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes Ensaladas (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). En cualquier caso, siendo conscientes de que no todo el mundo aprecia igual la comida italiana, Marcos y Sara van a empezar a ofrecer en Uzturre otras opciones como Hamburguesas y Cazuelitas. De hecho, quien no quiera tanta pasta, ya puede elegir Entrantes más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... Uzturre, al igual que Alliri, también ofrece el Pintxopote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h.



TXIKIENENTZAKO AUKERA PAREGADEA

ITALIAR SUKALDARITZA TOLOSAREN BIHOTZEAN

GOIERRI

ALTAMIRA



ORDIZIA

Dirección: Altamira Kirolgunea

Teléfono: 685 79 47 55

Ubicación: En la zona deportiva de Altamira, en la salida de la villa hacia Zaldibia

Horario: 12:30-15:30

Especialidad: Cocina creativa de influencia catalana

Recomendaciones: Esqueixada con gazpacho de fresas y albahaca; Ensalada de queso fresco de Mahala con antoxas y vinagreta de regaliz rojo; Mar y montaña de albóndigas y gambas con crujiente de rúcula; Solomillo de ternera en salsa de arándanos; Biscuit casero de avellanas; Carpaccio de fresas con helado de vainilla de Madagascar

Precio menú del día: 10 € (Fin de semana: 25 €)

Precio menú para grupos: A partir de 25 €

Descanso semanal: Cierra por las noches

Vacaciones: Semana Santa y desde el fin de fiestas de Ordizia hasta el 20 de agosto.

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (grupos hasta 55)

Aparcamiento: Parking bajo el restaurante

El chef natural de Tossa de Mar asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako Jatetxea** dirige la cocina de Altamira dando rienda suelta a su **influencia mediterránea en general y catalana en particular** que queda más que patente en platos como el recogido en la receta adjunta u otros ejemplos como la generosa Parrillada de pescado, la Esqueixada o la inmejorable Crema catalana. El punto de los arroces se domina en esta casa a la perfección y si tenemos la suerte de acudir en temporada, podremos probar los succulentos Calçots con romesco. La oferta de Juanan se resume en **diferentes menús a un precio lógico y ajustado** que se ofrecen tanto los días laborables como los fines de semana.



KATALANDAR KUTSUKO SUKALDARITZA

DOLAREA



beasain

Dirección: Nafarroa Etorbidea, 57

Teléfono: 943 88 98 88

Web: www.dolareahotela.com

Ubicación: Junto al Palacio de Igartza

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de autor con base tradicional

Recomendaciones: Ensalada de lentejas y morcilla de Beasain; Ensalada Idiazabal con vinagreta de txakoli de Olaberria; Risotto de hongos y foie; Habitas salteadas con panceta de Euskaltxerri; Rodaballo asado con vinagreta de cítricos; Costillar de cochinillo a baja temperatura; Soufflé de chocolate con helado de leche

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 20 €

Precio menú especial: 30 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 200 pax. (2 comedores con posibilidad de convertirlo en uno solo)

Aparcamiento: Parking propio para clientes del hotel, gran cantidad de plazas de aparcamiento en los alrededores

Dolare es un precioso hotel de 4 estrellas, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranba Rancho e Iban Mate**, y ubicado en frente al vistoso conjunto monumental de Igartza, en pleno centro de Beasain. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de los 12 años pasados al frente de su anterior restaurante, también llamado Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos que denotan una gran profesionalidad. En Dolarea se le da una **gran importancia al mundo del vino**, no en vano sus responsables han sido seleccionados en más de una ocasión en el prestigioso certamen "La nariz de oro". Asimismo, podemos disfrutar de osados **pintxos de vanguardia** en la barra de la cafetería del hotel.



GOIERRIKO LEHENENGO LAU IZARDUNA!!

HOTEL CASTILLO



OLABERRIA

Dirección: Ctra. Madrid-Irun, Km. 417

Teléfono: 943 88 19 58

Web: www.hotelcastillo.info

Ubicación: Al borde de la N-1, en la primera salida para Beasain, viñiendo de Gasteiz

Horario: 13:00-15:45 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina clásica con toques personales

Recomendaciones: Arroz caldoso de bogavante y almejas; Ensalada de hongos y langostinos con jalea de manzana; Verduras de temporada salteadas con foie; Taco de rape a la parrilla; Ventresca de bonito confitada con piperrada (foto inferior); Cochinillo asado con panadera y ensalada; Entrecote de vaca con crema de Idiazabal; Torrija caramelizada y helado de dulce de leche

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 13 €

Precio menú degustación: 30 € (Fin de semana)

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax (Carta). 175 pax (Celebraciones)

Aparcamiento: Parking propio

Situado en un estratégico cruce de caminos, al borde de la autovía N-1, el Hotel-Restaurante Castillo es un mítico establecimiento goierritarra **inaugurado en 1957 por el inolvidable cocinero José Castillo**. Dirigido desde 2007 por el cocinero ordinario **Juan Manuel Pérez**, con la ayuda en cocina de **Soledad Iparragirre**, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales**, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos. El Hotel-Restaurante Castillo está **especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos**, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. El hotel cuenta con 38 habitaciones completamente equipadas y un amplio parking privado.



BETIKO HOTEL CASTILLO, INDAR BERRITUTA

ITXUNE



ORMAIZTEGI

Dirección: Gabirialde, 14

Teléfono: 943 16 48 44

Web: www.itxune.net

Ubicación: En la salida hacia Gabiria, bajo el puente de RENFE

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00 (Bar: 07:30-01:00)

Especialidad: Menús y cocina casera

Recomendaciones: Jamón ibérico; Espárragos cojonudos con crema de Módena; Sepia a la plancha; Revuelto de ajos frescos y gambas; Ensalada de mar; Ensalada de queso de cabra; Tortilla de bacalao; Chuleton de buey a la brasa; Magret de pato con reducción de Oporto (ver foto); Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente; Tarta de queso de Idiazabal

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 10 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax (Cafeteria: 80 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

El Itxune es un local con personalidad. Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira y Carolina Panadero**, en su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, ofrecen un **menú del día, disponible tanto al mediodía como por la noche**, en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos, destacando el exitoso Chuleton de buey. Todos los menús, además, se pueden complementar con sidra al Txotx sin límite por un pequeño suplemento. Los **fines de semana**, Itxune muestra su cara más juerguista con sesiones de Karaoke, Monólogos, Magos...



ETXEKO SUKALDARITZA ETA GIRO GAZTEA

GOIERRI

KATTALIN



BEASAIN

Dirección: Katea, 4

Teléfono: 943 88 92 52

Web: www.kattalin.com

Ubicación: Frente al Polideportivo de Beasain

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina de mercado y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de cogollos y frutos del mar; Espárragos de Navarra; Revuelto de zizas de primavera (foto inferior); Gambas de Huelva a la plancha; Alubias de Tolosa con sus sacramentos; Verduras de temporada; Besugo a la parrilla; Chuleta de buey a la parrilla con piquillos caramelizados; Cordero y cochinillo asado (por encargo); Rabo de buey estofado con verduritas; Postres caseros

Precio medio carta: 40 €

Precio menú del día: 11,60 €

Precio menú sidrería: 30 € (por encargo)

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1990 por **Juan Manuel Garmendia y Aranba Agirrezzabala**, el asador Kattalin ofrece una gastronomía tradicional y de temporada con especial hincapié en la chuleta de buey, cuyo punto es cuidado con esmero, como bien atestiguan sus extraordinarias chuletas acompañadas de unos increíbles piquillos confitados. Su carta, aún así, cuenta con una gran variedad de productos de calidad de todo tipo. Además, en todas las estaciones abundan las sugerencias

fueras de carta entre las que no pueden faltar las morcillas de Beasain y los platos elaborados con hongos o verduras de estación como guisantes, habas, alcachofas.... A destacar también la impresionante carta de vinos de este restaurante, una de las más extensas e interesantes del sur de Gipuzkoa.



MODU BEREZIAN ZAINDUTAKO TXULETAK

KORTA



GABIRIA

Dirección: Barrio San Lorenzo

Teléfono: 943 88 71 86

Ubicación: En la subida entre Ormaiztegi y Gabiria

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:30

Especialidad: Cocina tradicional con ligeros toques de autor y carnes y pescados a la parrilla

Recomendaciones: Pimientos del cristal con ventresca de bonito y yema de huevo de caserío (foto inferior); Ensalada templada de marisco; Puerros templados con langostinos; Alcachofas con almejas; Cola de merluza "estilo besugo"; Rodaballo a la parrilla con refrito de almejas; Chuleta de buey a la parrilla; Magret de pato relleno de foie; Tarta de nueces

Precio medio carta: 30 € **Precio menú del día:** 10 €

Precio menú sidrería: 20 €

Mariscada para dos personas (con bogavante): 70 €

Descanso semanal: Martes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 250 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Enclavado en un precioso caserío, dotado de unas amplias cristalerías que ofrecen unas vistas espectaculares y con capacidad para más de 200 personas, Korta es un restaurante al que podemos acudir para celebrar desde una cena en pareja hasta una boda. Korta está dirigido por **Inazio Soraluze**, que hace décadas delegó la cocina en las manos del joven y eficaz cocinero **Lorbo Ormazabal**, complementado a la perfección por **Laura Pérez Andueza** en el servicio de sala. **En Korta se cuida el producto como en pocos restaurantes**. El marisco se conserva vivo en viveros propios hasta el momento de su consumo y las cintas de carne son probadas una a una y devueltas sin contemplaciones en caso de no alcanzar los mínimos de calidad requeridos. Y es que la chuleta del Korta se ha convertido, con el paso de los años, en toda una institución.



BISTA EDERRAK ETA TXULETA PAREGADEAK

KIXKURGUNE



zALDIBIA

Dirección: Olaeta agroaldea, 6

Teléfono: 943 50 10 86

Web: www.kixkurre.com

Ubicación: En la subida entre Zaldibia y Larraitz

Especialidad: Productos gastronómicos vascos

Recomendaciones: Talos recién elaborados y plato del día

Precio plato del día: 8,50 €

Precio talos: Entre 4,70 y 5,90 €

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Parking propio de la agroaldea

El 1 de mayo de 2012 ha cumplido 2 años Kixkurgune, la tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba para dar a conocer y comercializar los productos cultivados y elaborados por los baserriarras de Goierri, así como infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, en este espacio de 120m² podremos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, todo tipo de hortalizas de temporada, una gran selección de quesos de ambos lados de la muga, embutidos de Basaburri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa, Pimentón de Ezpeleta, Guindillas de Ibarra, Martintxos de Beasaín, Conservas de Navarra, Alubia de Tolosa y Araba, Espárragos y chocolates de Navarra, Patata alavesa, Sal de Añana... En su bar, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con txistorra Basatxerri, Chocolate de Navarra, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos fríos y calientes, tablas de quesos y embutidos, platos combinados** y, de martes a viernes, al mediodía, el **Plato del día**, elaborado con productos Basaburri, huevos de Euskaber, carne de Pirenaica, Pollo Lumagorri... Los viernes y sábados se ofrecen cenas hasta las 12 de la noche y también se preparan **menús concertados para grupos**.



KUKO



ORMAIZTEGI

Dirección: Berjaldegi plaza

Teléfono: 943 88 28 93

Ubicación: Situado hacia la salida de Ormaiztegi hacia Beasaín, frente a los viejos talleres de Irizor.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de mercado actualizada

Recomendaciones: Hongos salteados con txipirones; Morcilla con pencas de la huerta; Espárragos frescos con salteado de zizas; Ensalada de vaina fresca, espinaca y taco de salmón ahumado; Pescados frescos al horno; Pierna de cordero rellena de champiñones y foie (foto inferior); Costillitas de conejo con compota de tomate; Crêpe de chocolate con confitura de frambuesa

Precio medio carta: 40 € **Precio menú del día:** 22 €

Precio menú degustación: 32 €

Descanso semanal: Sábados mediodía y domingos

Vacaciones: Semana Santa y agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado por derecho propio 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. Con la ayuda de Sandra Aparicio en el comedor, el chef goierriarra Iker Markínez, formado en Francia y Andalucía, entre otros lugares, goberna su pequeño restaurante a su antojo, disfrutando de la cocina y contagiendo su pasión a sus clientes a quienes deleita con platos tradicionales elaborados con verdadero mimo y pequeños toques innovadores. Entre semana, la carta brilla por su ausencia y es el mercado el que marca el menú, mientras que el fin de semana se ofrecen platos más habituales. Qualquier de las dos opciones resulta un placer para los sentidos.



EUSKAL HERRIKO KUTXIAK DENON ESKU!!

GOIERRIKO HARRIBITXI GASTRONOMIKOA

GOIERRI

LAZKAO ETXE



zALDIBIA

Dirección: Aiestaran Erreka (Lazkao-Etxe Baserria)

Teléfono: 943 88 00 44 / 615 74 59 24

Web: www.lazkaoetxe.com

Ubicación: Entre Zaldibia y la presa de Arkaka

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Foie-gras de pato con dátiles y compota; Verduritas de temporada salteadas con boletus; Arroz caldoso con langostinos y huevas de trucha; Lomo de merluza al pil-pil con kokotxas; Manitas de cerdo rellenas de boletus; Morros de ternera guisados al estilo de la abuela; Pichón asado al Armagnac con boletos de temporada (foto inferior); Tarta de queso Idiazabal

Precio medio carta: 35-40 € **Precio menú degustación:** 35 €

Descanso semanal: El restaurante abre los fines de semana, y cierra los domingos por la noche.

Vacaciones: 2ª quincena de agosto y Navidades (sólo cierra el restaurante, el agroturismo permanece abierto)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El caserío Lazkao-Etxe se encuentra enclavado en un precioso paraje, cerca del Parque Natural de Aralar. Se trata de un gran caserío que consta de dos partes: una de ellas está destinada a **casa rural, con 6 habitaciones** decoradas a capricho y un apartamento; y la otra, es la reservada al restaurante que dirige **Eneko Azurmendi**, responsable de convertir el comedor de su caserío natal en un lugar de referencia gastronómica del Goierri. El currículum de este chef -en el que destacan restaurantes como el Zuberoa, el Urepel, el Tubal o el Matteo- avala la cocina que muestra el Lazkao-Etxe, donde Azurmendi **sigue elaborando sus propios mondejús** mientras prepara platos tradicionales exquisitos que hacen las delicias de su cada vez más numerosa clientela.



ESKUZ ETA ETXEA EGINDAKO MONDEJUAK

MAITTE



Lazkao

Dirección: Elosegi, 22

Teléfono: 943 08 76 74

Web: www.maitte.es

Ubicación: En la entrada al centro de Lazkao

Horario: 07:30-20:30 (Domingos y Festivos: 08:30-14:00)

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Fritos en todas sus variedades (de hongos, de txanpis, de jamón, de bacalao, tigres...); Albóndigas; Callos; Rabo en salsa; Txipirones en su tinta; Txipirones a la plancha; Bacalao ajoarriero; Bacalao Maitte (foto inferior); Tarta de manzana; Pantxineta; Arroz con leche

Precio menú del día: 12 € (local) 8,50 € (para llevar)

Precio plato del día: 6 €

Descanso semanal: Domingos tarde

Vacaciones: La segunda y tercera semanas de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 25 pax (Terraza para 20 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Fue a finales de 2008 cuando **Maite Garmendia** abrió Maitte, comercio dedicado a los precocinados y delicatessen, en el centro de Lazkao, y la respuesta del público no podía haber sido más positiva. Desde un principio, Maite tenía claro que quería un local acogedor, pues el suyo es también una agradable cafetería donde podemos ir a desayunar, a picar un pintxo o a comer a cualquier hora durante su horario de atención al público. A primera hora, además, Maitte ofrece unos completos Desayunos. **Toda la comida que se prepara en Maitte, puede llevarse a casa o consumirse en el local.** Y quien ande con prisa, puede optar por la opción de Plato del día, a un competitivo precio. La oferta se complementa con una gran variedad de delicatessen como vinos, conservas, pastas, dulces...



ETXERA ERA MÁTEKO EDO BERTAN JÁTEKO

OLAGI



aLtzaga

Dirección: Herriko Plaza

Teléfono: 943 88 77 26 / 618 93 00 21

Ubicación: En pleno centro de Altzaga, junto al frontón

Horario: 13:00-15:00 / 19:30-22:00

Especialidad: Cocina tradicional y sidrería

Recomendaciones: Ensalada templada de txangurro; Langostinos y almejas; Ensalada de bacalao y pimientos; Rape y Coqueta a la parrilla; Magret de pato con foie; Chuletón a la parrilla; Entrecot con setas; Costilla; Pollo de caserío Eusko Label (por encargo).

Precio medio carta: 25 €

Precio menú del día: 10 € (sábado: 16€. Domingo: 18€)

Precio menú de sidrería: A partir de 25 €

Descanso semanal: Noches de lunes y martes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Parking propio

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olago y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que este año ha dado 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 habitual menú de sidrería encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** en la que destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio **Jose Antonio**.

Olagi es, además, **Casa Rural**, y dispone de 4 preciosas habitaciones dobles a partir de 40,74 €, pudiéndose alquilar la casa entera.



NEKAZALETXEA ETA SAGARDOTEGIA

URBITARTE



ataun

Dirección: Ergoien auzoa z/g

Teléfono: 943 18 01 19

Ubicación: En Ergoien, último barrio de Ataun antes de empezar la subida a Lizarrusti

Horario: 19:30-22:30

Especialidad: Sidrería y carta con pescados a la parrilla

Recomendaciones: Tabla de ibéricos; Setas de temporada; Chuletón de viejo a la parrilla; Costilla de ternera a la parrilla; Pescados frescos a la parrilla; Postres caseros.

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú sidrería: En función de la chuleta que se consuma.

Descanso semanal: Miércoles

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

Abierta desde 1992 y dirigida por **Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra. Si acudimos fuera de temporada, nos encontraremos con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos o las Setas de temporada, que se recolectan al pie de la sierra de Aralar, en los alrededores de la misma sidrería. Asimismo, siempre está disponible el **Chuletón de viejo a la parrilla** y la **Costilla de ternera a la parrilla**. Los **postres caseros** son otra de las especialidades de Urbitarte, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. También se mantiene el clásico **Menú de sidrería**, pero no tiene un precio fijo y se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra de las especialidades son los **Pescados frescos a la parrilla**, servidos en raciones para dos personas: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... Finalmente, según la temporada, en Urbitarte nos ofrecerán otras opciones como la Ventresca de bonito a la parrilla, la Lubina...



URTE OSOAN IREKITA, ERRETEGI BEZALA

GOIERRI

XERBERA



beasain

Dirección: Nafarroa etorbidea, 21

Teléfono: 943 88 88 29

Ubicación: Frente a la estación de RENFE de Beasain

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales y variedad de vinos por copas especialmente cuidados

Recomendaciones: Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 13 €

Precio menú de empresa: 24 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking público a 300 metros

Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una cocina tradicional con toques actuales (Ver relación de platos sobre estas líneas, en el apartado "Recomendaciones"). En el bar, además, podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos** como Takoito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos.



BEASAINGO ARDOZALEEN TOPAGUNEA

ZEZILIONEAE



oLABERRIA

Dirección: Herriko plaza, z/g

Teléfono: 943 88 58 29

Web: www.hotelzezilionea.com

Ubicación: Frente al Ayuntamiento de Olaberria.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada y parrilla

Recomendaciones: Verduritas salteadas con hongos, crujiente deibérico y foie fresco; Ensalada de bogavante; Gamba blanca de Huelva; Kokotxas de bacalao a la plancha; Lomitos de rape con hongos y langostino; Kokotxas a la plancha con piquillos (foto inferior); Pescado del día a la parrilla; Solomillo al Oporto con foie; Magret de pato con tres salsas; Chuleta de viejo a la parrilla

Precio medio carta: 40-50 € **Precio menú del día:** 10,75 €

Precio menú de empresa: 30 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Vacaciones: 23 de diciembre al 6 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (Comedor privado para 15 pax.)

Aparcamiento: Parking a 50 metros

Nos reafirmamos: Todo lo que se sirve en este restaurante está mimado, hecho con cariño, a la antigua usanza. Prueben, si no, los Hongos al horno y cuéntenlos si en algún sitio se los han servido tan exquisitos. No dejen tampoco sin probar la Ensalada templada de la casa, elaborada con bacalao y langostino, exquisita y equilibradamente aliñada. Sigan con las Verduritas salteadas con hongos, y durante los meses de invierno, no cometan el delito de dejar de probar las Alcachofas de temporada, directamente traidas de Tudela, cocinadas con almejas o con foie y hongos. Para regalar las exquisitezas de Zezilionea, nada mejor que dejarse asesorar por **Ugutz Rubio**, un enamorado de los buenos vinos que junto con su hermana **Izaro** y el padre de ambos, el chef **Juan Rubio**, harán que se sientan como en casa, y que repitan (ya lo verán) a la primera de cambio.



GOI MAILAKO PRODUKTUAREN TENPLUA



Porque no todos los panes son iguales...

El título de esta página es algo que en Ogiberri hemos tenido muy claro desde que hace ya más de **75 años** comenzáramos nuestra andadura elaborando panes artesanos. Esta filosofía de calidad nos ha llevado a ser líderes en Gipuzkoa y reconocidos por el trato y la proximidad al cliente gracias a las más de 100 tiendas donde puedes encontrar los productos Ogiberri.

“En Ogiberri ‘la calidad es nuestra pasión’ y por ello todos nuestros esfuerzos se centran en ofrecer una ‘garantía de productos naturales’.”

Y la gran pregunta es **¿por qué no todos los panes son iguales?** La respuesta es muy sencilla, y está como en casi todo producto alimenticio, en la calidad de las materias primas y en la experiencia acumulada de años, para una elaboración pausada y de larga duración que permite obtener un pan de excelente calidad.

“La calidad de las materias primas y un proceso de elaboración pausado es el secreto para un pan excelente”

Hoy en día puedes encontrar **muchos tipos de panes no tradicionales en el mercado**, con procesos de elaboración no artesanales que afectan a la calidad final del producto y que al probarlos aportan muy poco sabor, no tienen el gusto característico de un pan tradicional y artesanal.

“En Ogiberri encontrarás una extensa gama de panes salud”

En un establecimiento Ogiberri encontrarás una gran variedad de panes para todos los gustos, desde los más tradicionales hasta una extensa gama de panes “salud” elaborados con ingredientes especialmente seleccionados por sus propiedades beneficiosas para la salud (de soja, de fibra, pan verde, vital, sésamo, avena, sin sal, etc.). Pero además podrás disfrutar de muchos otros productos como una amplia oferta pastelera de la mejor calidad junto con la bollería más fresca.



Y la última novedad que podrás encontrar son los **helados del Sr. Coppino**, el helado más cremoso, con una gran variedad de sabores para disfrutarlo todo el año.



www.ogiberri.com

UROLA KOSTA - UROLA ERDIA

ÀNIMA GASTROTEKA



zarautz

Dirección: Nafarroa etorbidea, 4

Teléfono: 943 00 23 42

Ubicación: Entre el paseo marítimo y la Plaza de la Música

Horario: 11:00-16:00 / 18:00-00:30

Especialidad: Pintxos, vinos y cervezas especiales

Recomendaciones: Risotto de hongos, MejiTxoff!, Sebastian Crab (ver fotografía), Ensalada Udaberri, Japopaccio, Jarrete-Fest...

Precio menú "express": 7,20 € (De lunes a viernes)

Precio menú Ànima: 27 € (Para dos personas)

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Parking Munoa a 50 metros

Ànima Gastroteka es el nuevo espacio gastronómico abierto en pleno centro de Zarautz en diciembre de 2011 por Arnau Estrader, joven catalán de corazón vasco instalado desde 2005 en la villa costera. En Ànima ("Alma", en catalán), podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas** o, en caso de acudir en grupo, **más de 350 vinos por botellas a precio de comercio** al que tan sólo se añaden dos euros de descortejo. Aun así, el gran fuerte de Ànima es la cerveza, bebida de la que su propietario se confiesa un enamorado. En este establecimiento podemos elegir entre **80 marcas de cerveza**, desde las más conocidas hasta las de más mínima producción, con denominaciones tan variadas como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... Asimismo, en Ànima se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, así como la posibilidad de adquirir un **Kit de elaboración de cerveza para hacerla en nuestra propia casa** de manera sencilla y sin complicaciones.



ARDO BEREZIAK ETA GARAGARDO DESBERDINAK

HOTEL LOIOLA



azpeitia

Dirección: Loiolako Inazio hiribidea, 47

Teléfono: 943 15 16 16

Web: www.hotelloiola.com

Ubicación: Entre la basílica de Loiola y el centro de Azpeitia

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:00

Especialidad: Cocina de temporada. Bodas y banquetes

Recomendaciones: Productos de temporada (Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...). Ensalada templada de txipirones; Lomo de merluza con kokotxas; Pechuga de paloma a la plancha; Solomillo tournedó con verduritas; Pastel vasco...

Precio medio carta: 35-40€

Precio menú del día: 13 € (de martes a viernes, a mediodía)

Otros menús: Se elaboran menús a medida bajo presupuesto.

Descanso semanal: Domingo noche

Vacaciones: Del 22 de diciembre al 7 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 200 pax. (Comedor privado para 50 pax.)

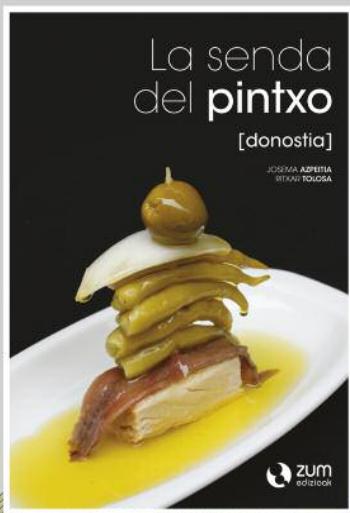
Aparcamiento: Parking propio

Pedro Azpiazu Gurrubaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel Loiola cuenta con **6 habitaciones dobles y 29 habitaciones twin**, cómodas y espaciosas, ideales para dos personas, todas ellas equipadas con baño completo, aparato de TV y servicio wi-fi.



EZKONTZAK OSPATZEKO TOKI APROPOSADA

LIBROS DE ZUM EDIZIOAK



LA SENDA DEL PINTXO

La sección “La Senda del Pintxo” comenzó a publicarse en el nº 2 de la guía de ocio Donosti Aisia editada por **ZUM EDIZIOAK**, en julio de 1997.

A partir de entonces, cerca de **200 pintxos donostiarras** han sido desgranados cada mes por diferentes periodistas.

Coincidiendo con la publicación del nº 200 de Donosti Aisia, este libro pretende homenajear a dicha sección ofreciendo un recorrido por **100 bares donostiarras**, mostrando sus mejores pintxos y las recetas de los mismos, y aportando una serie de datos informativos e históricos acerca de cada uno de ellos.

P.V.P.: 20€



GUÍA BDB

GUÍA TRANSFRONTERIZA DE RESTAURANTES DE BURDEOS A BILBAO

BDB es la **primera guía de restaurantes transfronteriza** que acerca al usuario la diversidad y riqueza gastronómica de una zona de gran importancia culinaria: **el eje Burdeos-Bilbao**.

Elaborada por Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia, en estrecha colaboración con el periodista gastronómico francés Jacques Ballarin, esta guía ofrece gran cantidad de datos prácticos, e información completa y actualizada sobre **más de 500 establecimientos** en los que podrá saciar su apetito con todas las garantías.

P.V.P.: 17€

ENCÁRGALOS EN TU LIBRERÍA HABITUAL
O ADQUIÉRELOS EN LA WEB
WWW.ELKAR.COM

 **ZUM**
edizioak

UROLA GARAIA

AITXURI



Legazpi

Dirección: Urola, 8

Teléfono: 943 73 06 00

Ubicación: En el industrialdea de Legazpi

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-22:30. Bar: 07:00-21:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Huevos a la Périgord; Micuit de foie casero; Ensalada templada de txipirón; Hongos al horno y en revuelto; Rape al horno con reffrito; Merluza rellena de txangurro con salsa de cigalas; Taco de bacalao al pil-pil; Brick de manitas de cerdo con foie; Codornices rellenas de foie (foto inferior); Hojaldre casero con crema; Sorbete de mandarina con vodka

Precio medio carta: 30-40 €

Precio menú del día: 10 € (Disponible sábado a mediodía)

Precio menú especial: 22 €

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: 2ª quincena de agosto, Semana Santa y Navidades

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax. (Comedor privado para 40 pax.)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Sabino Agirreburuialde, quien fuera durante varios años jefe de cocina en el prestigioso Etxeberri de Zumarraga (ver pág. 93) dirige de manera muy personal su restaurante ofreciendo una **cocina tradicional de mercado a la que aporta un punto de autor**. Su comedor, de gran capacidad, resulta ideal para comidas de grupo. Asimismo, cuenta con un elegante comedor privado que puede albergar hasta 40 personas, en el que se sirven las comidas a la carta o las celebraciones familiares. Los **menús concertados a precio cerrado** son la especialidad de este chef que opina que "se trata de la única manera de poder comer bien a un precio justo". Recomendamos, si quieren disfrutar realmente de su cocina, que le dejen rienda suelta en la elaboración del menú y en la elección de los vinos. No se arrepentirán.



SUKALDARITZA ZAINDUA INDUSTRIALDEAN

APAIN



URRETXU

Dirección: Ipeñarrieta, 18

Teléfono: 943 72 58 87

Ubicación: Salida de Urretxu hacia Legazpi

Horario: 07:00-00:00 (Cocina ininterrumpida)

Especialidad: Cocina tradicional y menús

Recomendaciones: Ensalada "Apain" con frutos y arroz crujiente; Berenjena con gorgonzola y crujiente de jamón serrano (foto); Ensalada templada de bacalao con piprada; Tabla de ibéricos; Lomo de bacalao con crema de tomate; Codillo de cerdo asado; Parrillada de carne; Degustación de tartas caseras

Precio menú del día: 10 € (Noches: 11 €)

Precio menú fin de semana: 16,50 €

Precio menú Apain: 23 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 25 de diciembre y 1 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 30 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Si algo no se le puede negar a Margari Arruti, es su capacidad para ofrecer continuamente nuevas opciones a la clientela en este local que ha mejorado de manera espectacular desde que se hizo con él allá por 2006. Por una parte, la oferta de barra cuenta con una **gran variedad de pintxos y cazelitas** como las solicitadas Manitas de cerdo albardadas o los exquisitos Caracoles en salsa de tomate y piquillos. (Los viernes, pintxo-pote de 7 a 12). Otra original propuesta es la pizarra que ha colgado en el comedor con **ocho tipos diferentes de ensaladas** con un precio realmente ajustado y un tamaño espectacular, por lo que se convierte en una opción ideal para compartir. Por otra parte, Apain destaca por su **excelente menú del día, con más de 30 platos a elegir**, su menú fin de semana y el **Menú especial Apain para dos personas**, un auténtico festín.



INGURUETAKO AUKERARIK ZABALENA

AZPIKOETXEA



Legazpi

Dirección: Azpikoetxea, 1

Teléfono: 943 73 13 87

Ubicación: Junto a la entrada del museo Chillida Lantoki

Horario: 12:30-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos creativos y cocina tradicional

Recomendaciones: Bacalao al pil-pil con hongos; Crêpe salado de setas, puerros y gambas; Foie con ibérico; Foie a la plancha; Bacalao de sidrería; Manitas de ministro rellenas de foie; Milhojas de rabo de buey (foto inferior); Morritos "Jagger"; Presa ibérica con reducción de salsa; Alcachofas con foie

Precio medio carta: 30-45 €

Precio menú del día: 10 € (Viernes noche y sábado: 17,50 €)

Precio menú domingo: 20 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Agosto y Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax

Aparcamiento: Parking público gratuito a 50 metros

Es un placer acercarse a Legazpi y poder disfrutar, a escasos 20 metros del museo Chillida Lantoki, de una de las mejores barras de pintxos de Gipuzkoa, además de una pizarra en la que podemos encontrar tentaciones como este milhojas de rabo de buey. Pese a su aparente complejidad, quien lea atentamente la receta se dará cuenta de que en el fondo no ofrece ninguna complicación. Y es que la cocina de **Juanjo Irtausti** no requiere de conocimientos de química ni alquimia, se basa en el producto de calidad y las elaboraciones tradicionales a las que aporta un gran gusto a la hora de presentar sus creaciones. Compruébalo dejándose caer cualquier día (salvo los lunes) a mediodía por este local y disfrutando de su compleísima barra, siempre bien aprovisionada de clásicos como su excelente Tortilla de patata o el imprescindible Bacalao al pil-pil con hongos.



LEGAZPI ETA NGURUKO PINTXOZALEEN PARADISUA

ETXEBERRI



Zumarraga

Dirección: Bº Etxeberri, s/n

Teléfono: 943 72 12 11

Web: www.etxeberri.com

Ubicación: Salida de Zumarraga hacia Azkotia.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de pato con manzana; Raviolis de hongos con calamar y cigala; Huevos a la Périgord (fotografía inferior); Risotto de rabo y foie; Merluza a la Vasca; Lengua a la Meunière; Carrilleras con cremoso de hongos; Corzo a la austriaca; Solomillo Rossini; Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas; Tatín de manzana reineta

Precio medio carta: 55 € Precio menú del día: 17,50 €

Descanso semanal: Domingo tarde

Vacaciones: 15 días en marzo, 7 días antes de verano y 15 días en noviembre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 260 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El Hotel Restaurante Etxeberri es uno de los más veteranos y prestigiosos de Gipuzkoa. No en vano son más de 100 años los que lleva en marcha este negocio que empezó como caserío-sidrería. Etxeberri es y ha sido siempre un negocio familiar y hoy es la cuarta generación de la familia la que está al cargo del timón del establecimiento. El cocinero zumarragatarrা **Bixente Egiguren** es el pilar gastronómico de este restaurante en el que lleva la friolera desde 1997 como jefe de cocina. Su exquisita cocina se basa en la tradición culinaria vasca, añadiendo una serie de toques personales y modernos que, añadidos al impecable servicio de sala, convierten en inolvidable una comida o cena en este local. La **caza en temporada** es otra de las grandes especialidades, y la bodega es un monumento al vino y a las grandes añadas.



EHUN URTETIK GORAKO TRADIZIO SIZIA

UROLA GARAIA

JAI-ALAI



URRETXU

Dirección: Iparragirre, 10

Teléfono: 943 25 38 84

Ubicación: En el centro histórico de Urretxu

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00 (Pintxos desde las 11:00)

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Espárragos rellenos de puerro y gamba con salsa de piquillos; Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos; Lasaña de langostinos con calabacín; Hojaldre de queso con espinacas; Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato; Solomillo con salsa de Oporto y foie; Codillo de cerdo; Confit con salsa de naranja

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 10,50 €

Precio menú fin de semana: 25 €

Descanso semanal: Miércoles

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax.

Aparcamiento: Varias zonas de parking en los contornos

Tras iniciarse en el Etxeberri de Zumarraga (ver página anterior) y pasar casi 8 años al frente de Gabiriko Ostatura - etapa en la que fue realizada la ensalada que ilustra esta crónica-, la joven cocinera **Aloña Bosque** ha vuelto a Urretxu para demostrar que sí se puede ser profeta en su tierra. Ayudada de un joven equipo, formado, por Xabier Plazaola en la barra y Azul Gonzalo y Aloña Muñoa en la cocina, en marzo de 2012 han retomado el veterano bar Jai-Alai, sito en pleno centro de la villa. El nuevo equipo ha simplificado la oferta con que trabajaban en Gabiria. La larga carta se ha agilizado y ahora nos encontramos con una mini-carta cómoda y manejable con raciones, bocadillos, platos combinados... y una serie de platos, algunos de los cuales mantienen el nivel gastronómico al que nos tenía acostumbrados el Ostatu.



TALDE GAZTEA LOKAL BETERANO BÄTENTZAT

OILARRA



Legazpi

Dirección: Euskal Herria Plaza

Ubicación: Junto al frontón Urbeltz, en la zona de bares de los pórticos, detrás del Ayuntamiento de Legazpi

Horario: 10:00-00:00

Especialidad: Pintxos y raciones "de cuchara"

Recomendaciones: Txipirones en su tinta; Carrilleras en salsa; Tortilla de patatas individual; Morros; Callos; Pulpo a la gallega; Revuelto de hongos o zizas; Guindillas de Ibarra; Redondo en salsa; Carne guisada con tomate; Bacalao ajoarriero (fotografía inferior).

Vacaciones: Última semana de octubre y 1º de noviembre.

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking público bajo el bar

Inaugurado en 2010, el Oilarra es la última incorporación a la zona hostelera se ha creado en los arcos del mercado, detrás del Ayuntamiento de Legazpi. Al cargo de la cocina encontramos a **Jon Agirreburualde**, cocinero de vocación y de formación. Jon perfeccionó sus conocimientos en la Escuela de **Luis Irizar**. Posteriormente ejerció como cocinero unos años en México, e inauguró los fogones del restaurante Aitzuri (ver pág. 92). Gastronómicamente hablando, Oilarra destaca por sus pintxos y raciones. La cocina de **Jon Agirreburualde** es clásica y tradicional, elaborada con cariño, y nos ofrece esos platos consistentes que buscamos cuando queremos saciar el apetito con un pintxo o una ración y seguir funcionando: Txipirones en su tinta, Carrilleras en salsa, Callos... todo ello sin olvidar la gran especialidad del local, la Tortilla de patata, que se elabora de manera individual y al momento.



NEURRI EDERREKO PINTXO ETA RAZIOAK

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



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

DEBALARRENA

BELAUSTEGI



eLGOIBAR

Dirección: Alto de San Miguel

Teléfono: 943 74 31 02

Web: www.belaustegi.com

Ubicación: Al borde de la carretera Elgoibar-Markina

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina de producto con toques de autor

Recomendaciones: Tosta de sardina marinada con coulis de piquillos; Carpaccio de bacalao con aceite de cítricos; Ensalada templada de chopitos; Terrina de foie casero con Módena y compota; Surtido de crujientes orientales; Pescados del día; Solomillo de bisonte con foie y salsa de Pedro Ximénez; Pato Barberie con salsa de arándanos; Crema de café con arroz con leche

Precio medio carta: 40-50€

Precio menú del día: 12 € (en terraza, 14€)

Precio menú degustación: 37,50 €

Descanso semanal: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día

Vacaciones: 2ª quincena de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 200 pax. (6 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Belaustegi baserria, casa natal del chef **Josu Muguerza** es, como reza su slogan, “un lugar en el que el tiempo descansa y los sentidos despiertan”. Absolutamente todo está cuidado al detalle en este caserío-restaurante, que fue restaurado en 1999 manteniendo escrupulosamente la estructura original del edificio. Josu Muguerza posee un dilatado currículum: se inició en los fogones a la temprana edad de 13 años en el Urola de la Parte Vieja donostiarra y perfeccionó su arte en Madrid, Japón, México, China o Nueva York. Ya asentado en su casa, Josu disfruta de su trabajo deleitando a sus clientes con una cocina colorista y divertida, de base tradicional con toques modernos y guiños internacionales.



NAZIOARTEKO ZIZTADEZ BETETAKO KARTA

JARRI-TOKI



MUTRIKU

Dirección: Carretera Deba-Mutriku, Km. 3

Teléfono: 943 60 32 39

Ubicación: Al borde de la carretera, llegando a Mutriku

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional y parrilla

Recomendaciones: Ensalada Jarri - Toki; Ensalada templada de langostinos, cigalitas, txipirones y foie fresco (foto); Milhojas de langostinos con salsa de txangurro; Revuelto de hongos con foie fresco; Dados de rape con cigalitas y txangurro; Bacalao con huevo frito y pimientos del cristal; Solomillo con foie al Oporto; Leche frita; Biscuit de chocolate

Precio medio carta: 50 €

Precio menú del día: 14 € (Sólo de octubre a mayo)

Precio menú degustación: 35 € (Por encargo)

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax (Cuenta con un comedor para 10 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

Jarri-Toki es un claro exponente de la tradición marinera que impera en los restaurantes de la costa guipuzcoana. A este precioso restaurante, prácticamente suspendido sobre el mar y dotado de inigualables vistas directas al Cantábrico y al puerto de Mutriku, hay que venir a comer pescado, a poder ser, hecho a la parrilla y regado con un refrito tradicional, método que hace que el producto mantenga casi al 100% sus características naturales de sabor y textura. En cualquier caso, la oferta culinaria de Jarri-Toki, dirigida por **Gorka Urresti**, va mucho más allá de su excelente parrilla, encontrándose con una cocina colorista basada en el producto, y decorada con ligeros toques de autor, con ensaladas templadas de temporada, una cuidada repostería casera y pan elaborado día a día por Gorka en su cocina.



ITSASOAREN GAINeko BISTA PAREGABEAK

KANTABRIA



eibar

Dirección: Alto de Arrate, 4

Teléfono: 943 12 12 62

Web: www.kantabriajatetxea.com

Ubicación: Junto a la ermita de Arrate

Horario: 11:00-00:30 (Cocina ininterrumpida todo el día)

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, escaldos frescos al horno, Chuleton de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 10,60 € (en bar) 13,80 € (en comedor)

Precio menú de fin de semana: 24 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: Navidades y primera quincena de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 180 pax.

Aparcamiento: Parking en los alrededores

El Kantabria está dirigido por **Maite Iriondo y Lorea Zubiaurre**, madre e hija, que representan la 3^a y 4^a generación de la familia al frente del negocio, y **Aitor Barrueta**, marido de ésta última. Su luminoso comedor cuenta con grandes cristalerías y espectaculares vistas al Karakate, Aizkorri y Ernio, entre otras. La cocina, dirigida por Maite y sus dos hermanas, **Maribel y Nerea**, nos deleita con **especialidades tradicionales**, como los Fritos variados, cuya receta se protege más que la de la Coca-cola. Fuera de carta, se ofrecen productos de temporada como las Zizas en primavera o los Hongos en otoño.

Su cuidado menú del día ofrece siempre varias opciones en pescados frescos así como platos de cuchara, menestras, postres caseros... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana ofreciendo caldo y pintxos y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche**, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día



BETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ARRATEN

KRABELIN



eibar

Dirección: Alto de Arrate

Teléfono: 943 20 27 27

Web: www.hotelkrabelin.com

Ubicación: A la entrada del alto de Arrate

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de temporada con toques de autor

Recomendaciones: Terrina de foie de pato con pan de pasas; Tartar de verdel (foto inferior); Ensalada de bacalao y pimientos asados; Ensalada de perdiz escabechada; Lomos de rape al horno; Bacalao a la parrilla; Paloma al vino tinto; Ragout de ciervo; Chuleton a la parrilla; Cordero asado; Biscuit de higos con crujiente de coco

Precio medio carta: 40 €

Precio menú del día y noche: 18 € (toda la semana)

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Última semana de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 250 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

El hotel-restaurante Krabelin se asienta sobre dos grandes pilares: **Mireia Alonso y Jon Odriozola**. Aunque ambos son cocineros, es Jon quien se encarga de la parte culinaria, mientras que Mireia ejerce de jefa de sala y relaciones públicas. Jon desarrolla su arte en los fogones ofreciendo una **cocina clásica, contundente, sabrosa y exquisitamente presentada**. En Krabelin todo se prepara en casa, y en su cocina siempre encontraremos al fuego una marmita de fumet y otra de fondo de carne, para que los platos salgan al comedor cargados de sabor natural, a la antigua usanza. La caza es uno de los fuertes del local y todos los meses de noviembre se organizan en Krabelin unas jornadas de **maridaje entre vinos y caza** que cosechan un gran éxito. La bodega también se cuida de manera especial en este recomendable establecimiento.



SUKALDARITZA GOXOA ETA ONDO AURKEZTUA

DEBABARRENA

MAHATSONDO



eIBAR

Dirección: Isasi, 19

Teléfono: 943 03 38 00 / 686 15 48 67

Web: www.mahatsondo.com

Ubicación: A un paso de la plaza Unzaga, 20-30 metros más arriba del Astelena

Horario: 11:00-15:00 / 18:00-22:00

Especialidad: Vinos y tapas.

Recomendaciones: Zamburiñas, Ventresca, Antxoas, Cecina, Paletilla, Chorizo del Bierzo... siempre acompañados de un buen vino, por supuesto!!

Precio vinos por copas: Entre 1 y 2 €

Precio tapas: Entre 1,5 € (aceitunas) y 7 € (antxoas)

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Parking Unzaga a 200 metros

Fue en noviembre de 2008 cuando Juanma Campos decidió lanzarse a la piscina, dejar su trabajo y abrir su propio negocio: la vinoteca Mahatsondo. En este pequeño establecimiento, **podemos elegir entre casi 200 vinos para llevar a casa o, si nos apetece, podemos consumir la botella en el local**. En ese caso, Juanma nos cobrará 2,50 € de descortejo y, a cambio, nos proveerá de unas buenas copas, nos sentará en una mesa y nos sacará una tapita. A partir de ahí, **podemos acompañar el vino de cualquiera de los productos delicatessen que pueblan la tienda**: espárragos, embutidos, conservas de pescado, aceitunas... Y si acudimos al local solos, no hay problema, Juanma siempre mantiene **una pizarra con 7 tintos, 4 blancos y 1 rosado para tomar por copas** a un precio excelente. De aquí a fin de año, además, la lista será engrosada con algún que otro cava. **La pizarra está en continua rotación**, lo que supone un placer añadido para los clientes, cada vez más numerosos, de este local. Juanma ofrece, además, **servicio a domicilio para el bajo Deba**. Más información y catálogo completo en la página web www.mahatsondo.com



ARDIZALEAK TXORATZKO MODUKO DENDA

PERLAKUA



ITZIAR

Dirección: Arriola auzoa

Teléfono: 943 19 11 37 / 615 73 94 32

Web: www.sakabaserria.com

Ubicación: Entre Itziar y Deba. Los paneles indicativos para acceder a la casa son visibles desde la carretera y los veremos al descender, a mano izquierda.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:00

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Guisote de toro (fotografía inferior); Revuelto de hongos; Alubias con berza y morcilla; Pescados a la parrilla; Parrillada de marisco; Chuleton a la parrilla; Carrilleras de cerdo ibérico; Estofado de rabo de toro; Cochinillo al horno (por encargo); Tarta de queso; Tarta de manzana.

Precio medio carta: 25-30 € **Precio menú del día:** 19 €

Precio menú "obrero": 10 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Perlakua es un negocio totalmente familiar. **La familia Arrizabalaga Carrasco ofrece un trato basado en la cercanía y la confianza**. La fuerza motriz del establecimiento es la madre, **Luisa Carrasco**. Nacida en Extremadura, Luisa lleva toda la vida entre nosotros y se ocupa de los más mínimos detalles. Toda la decoración del acogedor comedor es obra suya, así como los mil y un detalles que confieren a este lugar un aspecto casero como pocos. Luisa también guía la cocina de Perlakua. De sus experimentadas manos nacen platos de levantar la boina, como el exquisito Guisote de toro o el fierísimo cochinillo asado, que hay que solicitar por encargo y que se sirve en tartera de barro y se trocea con platillos, al más puro estilo segoviano. **En Perlakua, además, pueden hacerse carpas con la ganadería de la propia casa**.



BAZKARIAK, NEKAZALETXEA... ETA KAPEAK!!

SALEGI



ITZIAR

Dirección: Galtzada, 13

Teléfono: 943 19 90 04

Web: www.salegi.net

Ubicación: En el centro de Itziar

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques creativos

Recomendaciones: Piquillos asados con cecina de León; Nido de croquetas de trufa negra y blanca; Risotto de torta del Casar con carabineros; Arroz de paloma torcaz con foie; Kokotxas de merluza a la plancha sobre arroz cremoso de pil-pil; Foie-gras asado al carbón con higos y jugo de pimientos asados; Cordero asado en su jugo con patata trufada; Perdiz roja de Toledo en pepitoria

Precio medio carta: 50€ **Precio menú especial:** 19€

Descanso: Noches de domingo a jueves y martes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 840 pax.

(Cinco comedores, entre ellos un comedor para 40 personas).

Aparcamiento: Parking propio

El "Homenaje" al cerdo ibérico cuya foto acompaña a este comentario, constituye un claro ejemplo de la cara más desconocida de Salegi, restaurante que muchos clasifican como "de banquitos" y punto. Pero Salegi es mucho más. Este establecimiento centenario, dirigido por **Gotzon y Maribi Altzibar**, que representan la 5^a generación familiar, además de los consabidos banquetingos, una cocina de base tradicional, renovada con toques modernos, terriblemente cuidada en las presentaciones, y que cuenta con una variedad y una originalidad remarcable. Estas creaciones se sirven en los dos comedores, apartados y discretos, con que el restaurante cuenta en su edificio original, y la carta incluye un interesante apartado de arroces, productos de temporada, platos de caza en otoño y una estupenda selección de postres caseros. Sin duda, merece la pena aventurarse en "la cara oculta de Salegi"



EZKONTZETAKO JATETXE BAT BAINO GEHIAGO

URGAIN



DEBA

Dirección: Hondartza, 5

Teléfono: 943 19 11 01 / 943 19 20 48

Web: www.urgain.net

Ubicación: En pleno centro de Deba, al borde de la carretera general.

Horario: 12:00-16:30 / 19:00-00:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Cocina marinera tradicional y mariscos

Recomendaciones: Bonito de la casa en aceite; Panaché de verduras; Almejas a la plancha; Gambas frescas; Kogote de merluza; Kokotxas de merluza; Txipirones pequeños; Chuletas de ternera y buey; Cabrarroca en salsa verde (ver foto inferior); Tarta tatin, de manzana o pera; Biscuit de higos con salsa de nueces

Precio medio carta: 70-90 €

Precio menú del día: 42 € (servido en bar: 17€)

Precio menú fin de semana: 24 € (servido en bar)

Descanso semanal: En invierno: martes por la tarde

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax. Terraza: 25 pax. Cafetería: 80 pax.

Aparcamiento: Parking frente al restaurante

He aquí, junto a estas líneas, un plato que resume perfectamente la filosofía y el saber culinario de **Xabier Osa**. El Cabrarroca, Itxaskabra o Kabratxo raramente se encuentra en nuestros restaurantes, y de estar, aparece en forma de pastel o asado. En cualquier caso, no se lamenten si van a Urgain y no hay Itxaskabra. **Xabier Osa cocina con maestría cualquier pescado que le echen, desde las untuosas Kokotxas de merluza hasta los exquisitos Salmonetes al horno**. Y si quieren aumentar el nivel de la comida, atrévanse con uno de los bogavantes o langostas que reposan en los viveros de la entrada. Una simple mirada a los mismos nos dejan muy claro que el producto de Urgain es de origen intachable y de calibre XL.



KANTAUTIKO ITSASKIRIK FRESKOENAK

DEBAGOIENA

ETXE AUNDI



OÑATI

Dirección: Torre auzu, 9

Teléfono: 943 78 19 56

Web: www.etxeaudi.com

Ubicación: Sito en Torre Auzo, barrio localizado en la salida de Oñati, hacia Arrasate.

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques creativos

Recomendaciones: Ensalada de cangrejo real; Brick relleno de puerros y langostinos; Saquito de bacalao sobre salsa de piquillo; Merluza rellena con salsa de ajos; Kokotxas de bacalao al pil-pil con txurru; Solomillo relleno de foie con puré de patatas, hongos y salsa de Oporto; Cordero asado al horno; Iscuit de higos con chocolate caliente; Tarta de trufa

Precio medio carta: 35-40€ **Precio menú del día:** 12 €

Precio menú especial diario y menú fin de semana: 25-30 €

Precio menus para grupos: A partir de 20 €

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 400 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Los chefs **Eloi Iarza e Iker Basurko** dirigen la cocina del hotel-restaurante oñatiarra Etxe Aundi, que recientemente recibió la **Q de calidad Turística**. La obtención de este distintivo ha supuesto la culminación de un largo proceso de compromiso por la calidad por el que apostaron claramente hace unos años los propietarios y gerentes del establecimiento, **Ramón Murillo y Margarita Romariz**. Construido en una antigua casa consistorial que se encontraba en desuso, Etxe Aundi cuenta con dos grandes salones con una capacidad de 120 y 200 comensales respectivamente.

Resulta un local ideal para la celebración de bodas, recepciones de empresa y todo tipo de celebraciones. En sus comedores podemos disfrutar de una rica cocina tradicional vasca con ligeros toques actuales...



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA

LASA



BERGARA

Dirección: Palacio Ozaeta (Zubiaurre, 35)

Teléfono: 943 76 10 55

Web: www.restaurantelasa.com

Ubicación: En la salida de Bergara hacia Arrasate

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:00

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Hígado de pato con ciruelas y nueces; Papillote de hongos con trufas; Ensalada templada de perdiz es-cabechada; Gambas de Huelva a la plancha; Trucha ahumada en casa sobre tosta; Kokotxas de bacalao con callos de rape; Pato azulón al Rioja Alavesa; Malvives guisadas (foto inferior); Biscocho de turrón caliente relleno, con sorbete de fruta de la pasión

Precio medio carta: 40-50 € **Precio menú del día:** 25 €

Precio menú especial: 31 €

Precio menú degustación de la semana: 53 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 3 comedores (15, 40 y 250) (+ terraza)

Fue en 1994 cuando **Koldo Lasa** adquirió el Palacio Ozaeta, monumento nacional que perteneció en su día a la hermana de San Ignacio de Loiola y que amenazaba ruina. Lasa se volcó en cuerpo y alma en la restauración, y el resultado es un restaurante impresionante que puede acoger bodas de hasta 240 invitados. La amplia carta hace justicia al lugar, compuesta de platos clásicos y tradicionales presentados con gran gusto. Esta carta va renovándose poco a poco y ofrece platos de temporada en un apartado bautizado como "minidelicias". La caza también está siempre presente en el Lasa y es una de las señas de identidad de la casa. Todo el año puede pedirse el Ciervo, ya sea asado con tocino de jabugo o braseado, y entre diciembre y enero la carta acoge platos como Codornices con puchas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvives guisadas o fritas...



EHIZAKO PLATERRETAN ADITUAK

SANTA ANA



ARRASATE

Dirección: Uribarri auzoa, 37

Teléfono: 620 73 31 79

Web: www.santaanamondragon.com

Ubicación: Al borde de la carretera de subida a Udala

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional de mercado con toques de autor

Recomendaciones: Raviolis de hongos y foie con salsa de setas; Hígado de pato elaborado en casa; Espárragos plancha con salsa de trufa; Magret plancha con salsa de naranja; Cordero y cochinillo asados; Pato azulón confitado (fotografía inferior); Ciervo a la plancha; Coulant de chocolate con helado de grosella

Precio medio carta: 50 € **Precio menú del día:** 15 €

Precio menú especial diario: 22 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 1 al 5 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 pax. (Terraza para 90 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaitz, Iñaki Pildain dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki es de corte tradicional, pero a este joven chef no se le olvida que ha trabajado durante doce años en el Lasa de la vecina Bergara. Su experiencia en los fogones aporta, entre otras cosas, toques de innovación que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los productos de temporada. Habitas o Alcachofas con huevo escalfado, Cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria. **Otro campo que domina este buen cocinero, amén de la caza, es el del pato y los patés, elaborados, conviene insistir, de un modo totalmente casero.**



AHÁTEAREN PRODUKTUETAN ADITUAK

SORALUZE OSTATUA



OÑATI

Dirección: Carretera Oñati-Arantzazu, Km. 1

Teléfono: 943 71 61 79

Web: www.soraluzeostatua.es

Ubicación: Al borde de la carretera, en la subida a Arantzazu

Horario: 12:30-15:00 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina de mercado con toques actuales

Recomendaciones: Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil; Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso (ver fotografía); Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizkaia; Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 10,20 €

Precio menú especial fin de semana: 28 €

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 y 185 pax. (Dos comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Soraluze Ostatua se encuentra en un entorno privilegiado y estratégico, a un kilómetro del centro de Oñati y muy cercano a las Cuevas de Arrikutz y Arantzazu. Desde 2006, este establecimiento oñatiarra cuenta con una nueva dirección a cargo de **Stella Mager**, que lo ha empujado hacia unas cotas de calidad impensables hace unos años. Para empezar, Stella ha cuidado especialmente uno de los pilares del hotel: las celebraciones. Este local cuenta para ello con dos amplios comedores en que **todo se cuida al milímetro para que las bodas y acontecimientos resulten inolvidables**. Por otra parte, Soraluze Ostatua ha mejorado evidentemente su oferta gastronómica. En su comedor, con grandes cristalerías y preciosas vistas sobre Oñati, podemos disfrutar de una cocina de producto con toques actuales con platos como el Milhojas que acompaña estas líneas.



SUKALDARITZA FINA INGURU EDER BATEAN

DEBAGOIENA

SORAN ETXEA



Leintz Gatzaga

Dirección: Santiago kalea, 3

Teléfono: 943 71 53 98

Web: www.soranetxea.com

Ubicación: En pleno centro de Leintz Gatzaga

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional de temporada

Recomendaciones: Ensalada de txipirones; Ensalada de bogavante; Rodaballo Salvaje; Rape con refrito; Rollitos de Lengua; Medallones de solomillo al brie; Entrecot Café París; Pastel de crepes a la mousse de mantequilla; Gratinado de almendras con helado; Helados caseros

Precio medio carta: 35 €

Precio plato del día: 12 €

Precio menú ejecutivo: 15 €

Precio menú especial: 33 €

Precio menú macrobiótico: 22 € (por encargo)

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Este encantador hotel ubicado en un imponente palacio del siglo XVIII fue inaugurado el 11 de septiembre de 2008 por **Montse Valerio y Loren Larrañaga**, pareja ampliamente conocida en la comarca de Debagoiena tras dirigir durante 12 años las cabañas rurales de Gatzainuzketa. En su nuevo local, Montse y Loren nos ofrecen una cocina de corte tradicional haciendo especial hincapié en la calidad del producto y con el añadido de diversas sugerencias de temporada. Soran

Etxea cuenta con 10 preciosas habitaciones completamente equipadas, siendo el punto de partida ideal para visitar el precioso pueblo medieval de Leintz Gatzaga, su Museo de la Sal o el Monasterio de Dorleta.



BETIKO SUKALDARITZA JAUREGI EDER BATEAN

ZELAI ZABAL



Onati

Dirección: Casa Zelai Zabal (Arantzazu)

Teléfono: 943 78 13 06

Web: www.zelazabal.com

Ubicación: Situado al borde de la carretera, 200 metros antes de llegar al Santuario de Arantzazu.

Horario: 13:00-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional de autor

Recomendaciones: Foie-gras en terrina con compota de manzana y pistachos en caramelo de Módena; Capricho de mango con brandada de bacalao; Ajoarriero con vieiras a la plancha; Lomo de merluza, salsa verde y almejas; Carrilleras de ternera con habitas y galleta de queso; Carrilleras de cerdo ibérico con crema de orejones; Cordero y cabrito asado (en temporada); Crema de cuajada (en temporada); Postre "Aromático" (Belar-meta de café y achicoria con corazón de nata helada y crujientes dorados); Postre "Pecado" (Tres chocolates: leche en mousse, blanco en helado y negro en crema chispeante).

Precio medio carta: 50 €

Precio menú de temporada: 28 € (martes a viernes, mediodía)

Precio menú degustación: 40 y 50 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día. De domingo a jueves no se sirven cenas, salvo en verano.

Vacaciones: Desde Navidades hasta febrero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 180 pax. (Comedor privado para 30 pax)

Aparcamiento: Parking propio

Alberto Elorza dirige los fogones de este clásico de la gastronomía guipuzcoana. En esta **casa centenaria y familiar**, se cuida hasta el último detalle, tanto en servicio como en cuchillería y mantelería. Sus **vistas a los valles de Arantzazu** son impresionantes. La celebración de **bodas** es una de sus especialidades.



GOI MAILAKO SUKALDARITZA ARANTZAZUN



Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariscos, pescados y gastronomía
vasca en un entorno romántico.

Fruits de mer, poissons et cuisine
basque dans un cadre romantique.

**TERRAZA CLIMATIZADA
CON VISTAS AL MAR**

**TERRASSE CHAUFFÉE
AVEC VUE SUR LA MER**

SAN JUAN, 80 / 20110 PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN
TF-FAX.:943 51 92 71

WWW.CASAMIRONES.COM

DELICATESSEN

BACALAO URANZU



IRUN - DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 2 (Donostia)
Mercado de Urantz -C/ Basurko- (Irun)

Teléfono: 943 10 78 08 (Donostia) - 943 61 25 95 (Irun)

Web: <http://bacalaosuranzu.blogspot.com.es/>

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, 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**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantz, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en su página de Facebook y diversas recetas en el blog bacalaosuranzu.blogspot.com



AUKERA ZABALA KALITATEZKO BAKAILUAN

CARNICERÍA GARMENDIA



DONOSTIA

Dirección: C/ Matia, 5 (El Antiguo)

Teléfono: 943 21 29 61

Ubicación: Al inicio de la calle Matia, cerca de la Cruz Roja

Especialidad: Chuletón de viejo; Quesos; Embutidos y Delicatessen.

Esta pequeña carnicería situada en El Antiguo y atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora en sus reducidas dependencias mucho más de lo que parece desde el exterior, destacando la gran variedad de quesos con que nos encontramos nada más franquear la puerta. Concretamente, más de **50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l' Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Apenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Manchego, Torta del Casar... En **Carnes**, la especialidad indiscutible son las **Chuletas de vaca vieja**, así como la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **Embutidos**, vendidos por trozos, al corte o al vacío, ofreciendo hasta **8 tipos de jamones diferentes** (Ibérico de bellota, de cebo, de recebo, cerdo vasco, paleta serrana...). El **foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar hasta con **17 variedades** del preciado manjar, no faltando nunca los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Vinagres, Sidras, Pastas, Legumbres del país, Platos precocinados, Queso rallado a máquina en el propio local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



TENTAZIOZ BETERIKO HARATEGIA

LA VINATERÍA



DONOSTIA

Dirección: Birmingham, 8 (Gros)

Teléfono: 943 28 99 99

Web: www.vinateria.es. E-mail: vinateria@gmail.com

Un enamorado del vino, **Manu Méndez**, que lleva la friolera de 35 años en el mundo del vino, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios**, desde decantadores a termómetros... El personal del local, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus cursos de iniciación a la cata de vinos.

4 Besos: El vino de Manu Méndez

A pesar de su gran experiencia en este mundo, a Manu Méndez todavía le faltaba crear su propio vino. En 2009, por fin vio cumplido su sueño con **4 besos**, un varietal tempranillo elaborado **con la colaboración de las bodegas Lar de Paula**. Manu controló de manera personal todo el proceso de elaboración de este vino, con la colaboración del enólogo **Toni Meruelo**. Se encargó de seleccionar el viñedo, la fecha de vendimia, el nombre y diseño del vino y controló la mayor parte de la elaboración de este caldo que se presentó coincidiendo con el Festival Internacional de Cine. **Manu considera a este vino su "segundo hijo" después del primero y auténtico, Jon Méndez**. Con el nombre "4 besos", Manu ha querido recoger una expresión cariñosa que su familia utilizaba durante su niñez. Como reza la contraetiqueta de este vino, "sólo los besos aprietan el alma, tienen formas y colores, paz y tranquilidad. Un beso es un saludo, es pasión, es amor. Hay besos que dejan huella. 4 besos está diseñado para los amantes del buen vino".



DONOSTIako ARDO AUKERARIK HAUNDIENETAKOA

PATXI LARRAÑAGA



LASARTE - ORIA

Dirección: Nagusia, 39

Teléfono: 943 37 26 68

Web: www.patxilarranaga.com

Tanto sea el lector un turista o un "nativo" de la zona, no debería perder la ocasión de acercarse a la villa de Lasarte y pasar por la carnicería que gobiernan, con buen criterio y mejor humor, **Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga Iparragirre**. Paxi es principalmente conocido por haber elevado a la categoría de delicatessen un producto tan humilde como la txistorra, cuyo consumo se dispara alrededor de la cercana festividad de Santo Tomás, en la que Larrañaga y su equipo pueden llegar a elaborar más de dos toneladas del mismo. Esta txistorra ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Euskadi, concretamente en 2002 y 2008.

Salchichas caseras de todos los gustos y colores

Pero no todo es txistorra en casa de los Larrañaga. Las salchichas artesanas van ganando cada vez más adeptos. **La variedad de sabores y composiciones que nos encontramos en el establecimiento es impresionante**: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongos, de queso... sin olvidar las salchichas alemanas caseras (Frankfurt y Bratwurst) y las originales **Butifarras lasartearras**, que se elaboran todas las semanas sin colorantes ni conservantes.

Género de primera y delicatessen

En una casa en la que se domina tan bien la txistorra y las salchichas, no podían faltar otros productos emblemáticos del País Vasco como **la morcilla**, ganadora del primer puesto en el Campeonato de Ormaiztegi en 2006 y medalla de plata en el de Beasain en 2008. Tampoco faltan productos de calidad indiscutible como **ternera del Baztán, lechazo de Castilla, cochinillo de Segovia o vaca gallega**.

Además, son los únicos distribuidores en el estado de **buey wagyu**, la raza japonesa que tanta fama ha adquirido en estos últimos tiempos.



GOI MAILAKO TXISTORRA ETA SALTXITXAK

ALOJAMIENTOS (Ver también página 11)

ARBE



MUTRIKU

Dirección: Laranga auzoa (Carretera Deba-Mutriku)

Teléfono: 943 60 47 49

Web: www.hotelarbe.com

Iñaki Arin e Itziar Sukia decidieron cambiar de registro hace 4 años y abrir un precioso y moderno hotel en plena costa, a medio camino entre Deba y Mutriku, en un remanso de paz tan solo interrumpido por el sonido del romper de las olas.

Múltiples servicios

Arbe cuenta con 11 preciosas habitaciones, completamente equipadas, dotadas todas con balcón al mar. El hotel cuenta además con parking gratuito, cafetería, wifi, spa, una hermosa piscina y una sala de reuniones equipada con los últimos adelantos tecnológicos para poder celebrar encuentros de trabajo, charlas informativas, presentaciones, etc.

Arbe ofrece también servicio de masaje (Deportivo, Terapéutico y de Relax) ofrecido por una pareja de masajistas que acude expresamente al establecimiento a atender a los clientes.

Bodas y celebraciones

Arbe, es un lugar ideal para la celebración de bodas u otros eventos. En el caso de ser enlaces de hasta 45 personas, es el propio personal del hotel quien se encarga de todo, incluida la elaboración de los platos. En cualquier caso, en Arbe pueden celebrarse bodas de hasta 110 comensales. En este caso es la prestigiosa empresa Divinus Catering la que se ocupa de que no falte de nada.

Satisfacción

Tras más de 4 años de la fundación del hotel, Iñaki e Itziar se sienten plenamente satisfechos con el camino recorrido. Las empresas de los alrededores confían en sus servicios a lo largo del año aprovisionándoles de clientes y en los meses de verano no faltan viajeros que acuden de todas las partes del globo.



EZKON ZAITEZ KANTAUARI BEGIRÁ!!

GUDAMENDI



DONOSTIA

Dirección: Paseo Gudamendi (Igeldo)

Teléfono: 943 21 40 00

Web: www.hotelgudamendi.com

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

Dispone de **40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas** en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Cuenta asimismo con Bar Cafetería, Wifi y parking exterior privado gratuitos. Las vistas panorámicas del mar Cantábrico son sencillamente impresionantes y no falta una hermosa piscina exterior.

Instalaciones ideales para la celebración de bodas

Gudamendi se completa con 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. Así, se añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito. Por lo tanto, ¿A qué esperas? Si tienes de 25 a 300 invitados, nuestro hotel es el lugar ideal para celebrar tu boda, con un magnífico restaurante y unos amplios salones con terraza!.

Te ofrecemos:

- Un servicio exquisito
- Un menú, a medida, basado en la cocina vasca tradicional
- Mesas redondas, alargadas o en U, totalmente decoradas
- Una noche gratis para los novios
- Menú degustación gratuito para 2 personas
- Flores, música...
- y lo que puedas imaginar.

Entra en nuestra web
www.hotelgudamendi.com...
... y empieza a soñar!!



ZURE EZKONTZA DONOSTIAKO BALKOIAN

HOTEL DE LONDRES



DONOSTIA

Dirección: Zubietza, 2 (Centro)

Teléfono: 943 44 07 70

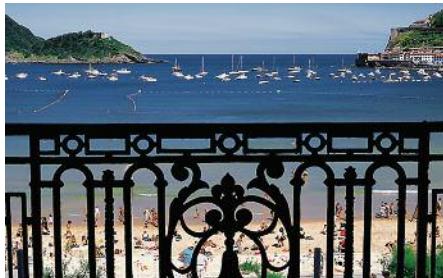
Web: www.hlondres.com

En pleno centro, en primera fila de la Playa de la Concha, el Hotel de Londres combina desde el siglo XIX el encanto con el lujo más actual.

El Hotel de Londres e Inglaterra, comenzó su andadura hace más de 100 años y ha vivido en primera línea los cambios de la ciudad de Donostia - San Sebastián, desde el brillo de la Belle Epoque, hasta nuestros días. Ha sido, asimismo, protagonista activo en el palpitante de la ciudad, tomando parte en diversas festividades como los Carnavales, la Semana Grande, etc.

Este alojamiento de ensueño, edificado en el siglo XIX, ha sabido conjugar a lo largo de sus años de existencia el carácter romántico con el que fue concebido con las más modernas instalaciones.

Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en fechas recientes, 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.



HIRIAREN TAUPADEKIN BAT EGITEN DUEN HOTELA

PASTAIN NEKAZALETXEA



Legazpi

Dirección: Telleriarte auzoa

Teléfono: 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Web: www.nekatur.net/pastain

Este precioso agroturismo situado en la localidad de Legazpi, está enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor.

Pocas villas del País Vasco son tan interesantes para el Turista como Legazpi. Si la localizamos en un mapa, nos percataremos de que esta localidad se encuentra a prácticamente la misma distancia de las cuatro capitales del sur de Euskal Herria (Donostia, Bilbao, Vitoria y Pamplona). Legazpi está comunicada con las cuatro por autovía o autopista, por lo que en un tiempo máximo de una hora estaremos en cualquiera de ellas. Asimismo, la línea de RENFE pasa por la localidad, con lo que, si no queremos mover el coche, cada 60 minutos podemos tomar un tren que, tras un agradable viaje de una hora, nos dejará en el centro de Donostia.

Por otra parte, a cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa Ferreña de Mirandaola, y el Museo del Hierro. En Legazpi también pueden visitarse Chillida Lantoki (El taller de Chillida) y el Ecomuseo del pastoreo, y a 15 minutos en coche se puede acceder al precioso municipio monumental de Oñati y el Santuario de Arantzazu. Asimismo, desde el agroturismo y sin mover nuestro vehículo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la cordillera de Aizkorri, que ofrece incontables opciones de senderismo en su Parque Natural.

No lo dude, el agroturismo Pastain y la villa de Legazpi le ofrecen, gracias a su privilegiada situación, una ocasión de oro para conocer Euskal Herria en profundidad sin necesidad de sufrir grandes desplazamientos.



EUSKAL HERRIKO ERDI-ERDIAN KOKATUA

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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakasto, Avda. Tolosa, 37, 943 245490

Agorregi, Portugalete, 14, 943 224328

Asúntor, Sancho el Sabio, 16, 943 471752

Aita Mari, Puerto, 23, 943 431359

Akelarre, Pº Padre Ortolaza, 56, 943 311209

Alaia, Parque Atracciones, Ibilto, 943 223662

Almandegi, Urkabustaiz, 1, 943 362849

Alberto, Altu Zornotza, 67, 943 468007

Alberto, 31 Agosto, 19, 943 428884

Albizuri, Matía, 52, 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús.

Avda. de Tolosa, 119, 943 21 03 29

Aldamondo, Eusko Hernia, 6, 943 422852

Alderdi-Záhar, F. Calbeñon, 9, 943 425254

ALEX

Pintxos de alto nivel y gran variedad de vinos.

Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri, Pol. Zuatzu - Errrotaburu, - 943 218479

ALLI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendegi, 2, 943 46 02 96

Alleru, Ctra. N-1 (Eibar-Zubia), 943 366572

Aloia Mendi, Fuenterribia, 31, 943 466538

Ama-Lur, Carriquiza, 7, 943 274594

Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104

Ametzagaña, Camino de Uba, 61, 943 459092

Anastasio Berri, Easo, 19, 943 426320

ANDRA MARI

Gastronomía con gran variedad en vinos y pintxos.

Zabaleta, 22 (Gros), 943 28 81 91

Antonio, Bergara, 3, 943 249815

Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos.

Pº Mons., 25 (Inbarroondo), 943 29 14 24

Apitxina, Avda. Barcelona, 19, 943 103750

Araeta, Berrih bidea, 22, 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica

Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGA

Asador que nombra cada producto de temporada.

Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Mirando, Parque Mirónan, 943 308220

Ardanegi, R. Católicos, 7, 943 467477

Argintz Jatetxea, Plaza Amekizetas, 93 474246

Arnedo II, Paseo de Hériz, 3, 943 218196

Aroka, Sierra de Aiora, 5, 943 452192

Artola, Sallea - Amara Viejo, - 943 469815

Arrai Txiki, Campanario, 3, 943 431302

Arrikitzen, Camino de Igara, 19, 943 219740

Arriola Asador, R. Católicos, 10, 943 457137

Arzak, Alcalde Elósegui, 273, 943 278465

Asia (chino), Segundo Izpina, 15, 943 270908

Astelena, Iñigo, 1, esa Pl. Constitución, 943426275

ASTELLENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.

Euskal Hernia, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astiazaran, Irigoyen Baseria - Zubia, 943 361229

Astoria 7, Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Atari Gastroteca, Mayor, 18, 943 440792

Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15, 943 461065

Azkena Muga, Francisco, 49, 943 278183

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor.

Mercado de la Brebla, 36, 943 42 87 46

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22, 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/Puerto, 21, (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barkakana, S. Jerónimo, 20, 943 421127

BAZKAITZEGI

Cocina a las verduras de temporada y gran parrilla

Pº de Barkaitzegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Burun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604

Basajaun, Añorga Hiribidea, 49, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintxos.

C/Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

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

Bartzarria, Pza. Easo, 5, 943 474995

Bera-Bera, Goko Galtzara Berri, 27, 943 210071

BERGARA

Legendaria vida de la cocina en miniatura donostiarra.

General Arístegui, esp. Bermingam (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEKA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja

Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebiile, San Joneriano, 22, 943 4247508

Bielbeluze, Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

Bielbeluze, Garibia, 24, 943 4930314

Biqarren, Isabel II, 6, 943 469259

Bilbotx, Plaza Ignacio Mercader 93 464568

Bira Taberna, Iñaki Bidea, 19, 943 218078

Bitácora, J. Zarautz, 4, 943 461111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño

Peña y Gorri, 1, 943 29 02 28

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.

Fernim Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842

BOKOKY

Gran variedad en pintxos, raciones y menús.

Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 21 37 79

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.

Fernim Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintxos e interesantes menús

Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 14

Branka, Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096

Buenavista, K. Balenazic, 42 -Ilego-, 943 216000

Bulky Café-Bar, Pº Avés, 5, 943 212427

Cabo Norte, Loroño, 4, 943 312372

Cachón, S. Marcial, 40, 943 427507

Cafe Central, Arco Amarra, Plaza de Irún, 6

Cafe de La Concha, Pº Concha, 12, 943 473600

Cafe de la Plata, Padre Larraga, 14, 943 292076

Cafe Kursaal, Ramón María Llull, 9, 943 321713

Cafe Saigon, Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFE SANTANA

Cocina ininterrompida y buenos desayunos.

Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 42 21 62

CAFE STETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!

Javier de Arizaga, 13 (Amara), 943 46 90 00

Cafetería Atxoxa, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372

Cafetería Express, R. Católicos, 12, 943 463990

Caravanserail, Plaza Busto Pastor, 943 473418

Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y gran variedad en cuchazetas.

Mayor, 19, (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Botal, Fermín Calbetón, 38, 943 421743

Casa Durán, Secundino Encalce, 20, 943 287419

Casa Galicia, Zabaleta, 28, 943 274391

Casa Maruxa, Pasie Biziak, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintxos.

Fermín Calbetón, 40, (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Urola, Fermín Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLES

Buenos ibéricos, excelentes chuletas 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

Cascaneuces, Pº Colón, 46, 943 278393

Chomin, Infanta Beatriz, 16, 943 317312

Ciaboga, Easo, 9, 943 422326

Cubi, Aldamar, 18, 943 425908

Dana-Ona, Pº Higodromo, 15, Zubia, 943 363547

Danena, Matía, 6 - Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y calidad a buen precio.

Enbeltrán, 8 (Parte Vieja) 943 42 51 97

Dardara, Gran Vía, 12, 943 270363

Divinum, Isabel II, 2, 943 457590

DOCTOR LIVINGSTONE

Menús, ensaladas, raciones... y variedad en pintxos.

Avda. Barcelona, 24 (Ribera de Loiola) 943 57 31 58

Dona Bárbara, 1, 943 420285

Döner Kebab 1, Miracruz, 28

Döner Kebab 2, Sagardotegi, 1, 943 367620

Döner Kebab 3, Isla Amilua, 9, 943 286619

DUIT CERCEVERIA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.

Antonio Arzak, 4 (Benta)-Gasteiz, 943 31 27 17

Etxarri, Fermín Calbetón, 5, 943 428210

Etxarri, P. Com., 20, 943 420442

Etxarri, Plaza de la Hipica, 44, 943 454218

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

Hotel Etxarri, Zarautz, 1, 943 214311

H. Monte Igueldo, Paseo del Faro, 134, 943 210211

Hotel Iñaki, 2, 943 471-470005

Hotel Pelízar, Zubiaurre, 10, 943 286103

Huang Chen (chin), Larriamendi, 11, 943 451968

Ibai, Getaria, 15, 943 428767

Ibaki, 7 (Gros), 943 42 73 13

Iluraitz, 1, 943 335255

Indi Palace, San Francisco, 12, 943 293771

Irtauraurrondo Sagard, Zubiaurre, 72, 943 292074

ITXOKO DEL MONTADITO

Más de 100 montaditos elaborados al momento.

Ayuda, Zarautz, 2 (El Antiguo) 943 31 75 91

Elurra, General Echagüe, 7, 943 420357

Eridiko, Autonomía, 9, 943 459699

Errebera, Camino Portebate, 13, 943 210300

Errebera Taberna, 943 311553

Esparru, Aitor, 16, 943 456394

Exabke, Aldakonea, 7, 943 291516

Exabke, Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

Exazník, Fermín Calbetón, 29, 943 262529

Exigüi, Pº Padre Ortolaza, Igeldo, 943 216502

Euskal Pizza, Extremadura, 9, 943 277300

IZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea

Mirakruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farralde, Avda. Libertad, 21, 943 426054

Feng Jing (chin), Ballenares, z/9, 943 470043

Foster's Hollywood, Paseo Colón, 10

GAMBRINUS GARBERA

Pintxos, raciones, bocatas... y parque infantil.

C. Com. Garbera, 1, 943 493 36 47

Gambrinus Bretxa

Pintxos, raciones, y menú del día

C. Com. La Brebla (Parte Vieja) 943 42 65 14

Gambare, S. Jérôme, 21, 943 422575

Gandarias, 31 de Agosto, 23, 943 426362

Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola, Pº de Colón, 11, 943 285019

Garraxi Vegetariano, Tejera, 9, 943 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Aliñus de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki, Carriaguazo, 3, 943 327997

Giroki, Embeltrán, 7, 943 421365

Góiz-Argi, Fermín Calbetón, 4, 943 425204

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Aliñus de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki, Carriaguazo, 3, 943 327997

GIPUZKOAN NON JAN?

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca
Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80
Juanteberri, 6. 943 427405
Kababerri, Mafía. 50 - Antiguo-, 943 212101
Kalonji, Padre Ortolaza, 8. 943 132351
Kaskarri, Arroka, 6 - Ámara Viejo-. 943 463525
Kaskarri, Pº Salamanca 14, 943 420904
Kata 4, Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's, Plaza Nafarroa Behere, 3. 943 290019
Kixki, Secundino Etnaola, 45, 943 323000
Kiki, Avda. Tolosa, 79, 943 317320
Kokoba, Campanario, 11 - Pº Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.
Avda. Zurriola, 28 (Gros). 943 92 77 91

Kota 31 de Agosto, 22, 943 429396

Kukurauri, Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranazeta). 943 219077

KURSAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.

Avda. Zurriola, 22 (Gros). 943 29 11 50

La Alberca, Balleñeros, 19. 943 446210

La Barranquera, Laramendi, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAL)

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

LA BRASSERIE MARIE GALANT

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

La Cepa, 31 de Agosto, 7. 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja). 943 42 54 37

La Cueva del Polo, Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga, S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.

C/Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

La Kábutzúa, Igentea, 7 (Club Náutico). 943 473682

La Madama, San Bartolome, 35. 943 442629

La Mamma Mia, S. Bartolome, 18. 943 465293

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

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal.

Enbeitlarr, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26

Peña y Góñi, 16. 943 28 91 84

La Torre de Pizza, S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca, Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca, Miracruz, 18. 943 326397

La venta de Curro, Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Vida, San Martín, 37. 943 244150

La Vifa, 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri, Zubeltza, 9. 943 293886

Lanzkron, Trintx, 3. 943 462384.

Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445

Los Riojanos, Duque de Mendoza, 47. 943 270549

Lugaritz, Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukalainketa, Camí Angena Zandarria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

M2 Cafetería, Hondarribia, 20. 943 42169

Makrolotikoa Elkartea, Itxaurrondo, 52. 943 282426

Mamma Mia, Pº Colón, 4. 943 275700

Manifest, Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zubeltza, 32 (Gros). 943 32 02 17

MANEX

Pintxos, cazaletas, raciones y buen menú del dia

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 36 67

Marinela, Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martillum, Lau Haizeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ

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

Marugame, Pza. Marugame, 1. 943 212988

Mc Donald's Bretxa, C. Con. Bretxa, 943 431148

Mc Donald's Barbera, Corte Comercial Barbera

Mei Yuan (chin), Mafía, 35. 943 218275

Mendil, S. Francisco, 2. 943 287288

Mendizorrotz, Plaza Lizarda, 4. Igeldo, 943 212023

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.

Elcano, 7 (Centro). 943 42 28 66

Merenndo de Uña, Pº de Uña, 311. 943 271258

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordón y cochinchila asado.

Zubeltza, 55 (Gros). 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.

Pº de Uña, 193 (Monte Uña) 943 27 27 07

Miramar Albelaitz, Pº Mikiletegi, 53. 943 308220

Monpas Cervecería, Sagüés, 943 272236

Morgan, Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.

Fernim Callejón, 17 (Parte Vieja). 943 42 60 88

MÚNERA

Menú y carta de pintxos y cocina tradicional.

Avda. Zurriola, 16. 943 310797

Narri, Zubeltza, 56. 943 423349

Néstor, Pescadería, 11. 943 424873

NEXT

Gastronomía en miniatura y buenos menús.

Harrakibel, 15 (Altza) 943 35 03 73

Nikolas Asador, Buztintxuri, 10. 943 217151

Nineu, Zurriola, 1. 943 003162

Nieve Diapola, Camino Galiziak, 10. 943 330853

Nuevo Siplo (chin), Euskal Herria, 8. 943 427000

Oihardar, Zumalakarregi, 25. 943 211266

Olysys, Eregezain, 4, 943 214989

Quendo, Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia, San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6. 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Manterola, 6 (Centro). 943 47 08 55

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales

31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907

Osinaga, Corsarios Vascos, 943 451327

Paco Bueno, Mayor, 6. 943 431073

Padagi, General Arache, 1. 943 284299

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

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Larramendi, 11 (Centro). 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas horneados al momento.

C. Comercial Barbera, (Itxaurrondo) 943 39 47 76

Pantika, Mueld, z/g. 943 421179

PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.

C/ Ilurbe, 11 (Amara-Ametia) 943 46 16 65

Pata Negra, Isabel II, 15. 943 450147

PANLAKER BIERHAUS

Codillos, salchichas y gran variedad de cervezas.

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

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue, S. Marcial, 5. 943 429532

Pekín (chin), General Jaurégui, 5. 943 428930

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

PINUDI

Buen fóie, pintxos y bocadillos descomunales.

Narrika, 27 (Parte Vieja).

Pitxi Txulo, Eskalatxe, 118. 943 520770

Playa de Undarreta, Playa, z/g. 943 310966

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

Polliteña, S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portueñe, Portueñe, 3. 943 215018

QING WOK

El primer wok de Donostia, con txiki-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramuntxo Berri, Peña y Góñi, 10. 943 321661

Recalde, 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatxe, Fuenterribia, 20. 943 241679

Rekalde, Aldamari, 1. 943 403052

Rekondo, Pº de Ibarra, 57. 943 5212970

Rialto, Pza. Artiztza, 9. 943 282881

Ricky Pollo, C. Com. Arco, Pza. Irún, 14. 943 466570

RK, Pza. María Sártia, 2. 943 313135

Robin Banana, Secundino Etnaola, 7. 943 277971

Robin Banana, Secundino Etnaola, 7. 943 277971

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.

San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Rojo y Negro, S. Marcial, 52. 943 431862

Salaberria Sidrería, JM Salaberria, 15. 943 456513

Salixtin, Calzada Vieja de Alegria, 3. 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 460333

San Marcial, S. Marcial, 50. 943 431970

Santua, P. M. M. Santua, 1. 943 421214

Santua, P. M. M. Santua, 1. 943 421214

SHAKE (JAPONES)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.

San Marcial, 8-10 (Centro). 943 42 42 00

Sidrería Ametzia, Etxebeitia, 5. 943 420421

Sidrería Baiburu, Zubieta, 1. 943 292074

Sku2, Pescadería, 6. 943 423759

Slabon, C. Com. Arche, 1. 943 446208

SMU, C. Com. Arche, 1. 943 426888

Sports, Pº Callejón, 17. 943 4212170

Staf, P. M. Dolores Aguirre, 12. 943 426596

Txistu, P. M. Dolores Aguirre, 12. 943 4212170

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// AMEZKETA

Aralitzte, Plaza Beltzañen, 1. 943 655848
Bearnarri, Barbotine Deunaren, 18. 943 650985
Txindoki, Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arteita, Arteita, 5. 943 583094
Bámbola (pizzeria), Plaza Góiko, 7. 943 300289
Buruntza, Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru, Jarron Bautista Ero, 2-4. 943 593600
Irunberri, Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri, B. Pascardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería, Bº Buruntza, 7. 943 591968
Leizárraga, Kale Berria, 9. 943 593205
Mizpírada Sidrería, Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban, Goburu Aizua, 38. 943 590663
Trairiaren, Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604

TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel
Goiburu, z/g. 943 59 07 21

Txitxibar, Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheymene, Pol. Bent Aldea, 4. 943 651956

Goikoekeeta, San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi, Kalebarren, 15. 943 787051
Larrae, Kalebarren, 17. 943 787058

Leku Berri, Irimo Auzoa, 943 786094

Ongi Etxori, Buztuzin, 9. 943 766349

// ARAAMA

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

// ARETXABALETA

Aretx Taberna, Mangle, 5. 943 791467
Anduquia, Araba libidena, 31. 943 791047
Basabe, Polig. Industrial, 943 799184
Baster Alde, Bº Garbiaz, z/g. 943 792458
Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067
Bodegona, Nafarroa, 8. 943 798657
Goyaren, Sollabundi, 8. 943 798657
Gurea, Durana, 32. 943 792068
Hirusta, Plaza Iñaki, z/g. 943 790657
Ibarra, Pº Araba, 29. 943 791803
Matikus, Bº Azkatz, 943 791668
Zaria, Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldale, Irloritz, 41. 943 796369
Arteaga, Bº Garzapata, 37. 943 711881
Bittoz Asador, Araba Etxebidea, 3. 943 795582
Bolibiteña Asador, Zaragüile, 24. 943 793991
Buenaventura, Jon Zaitet, 6. 943 707060
Cassoldi (pizzeria), Amuriz, 2. 943 794564
Cafetería Express, Madakio, 4. 943 798514
Dragón Oriental, Araba Etxebidea, 3. 943 712500
Elizondo, Garagarazta Auzoa, 943 791759
Errastiketa, Bedona, 18. 943 791013
Gaindegia, Lapurdi, 943 797060
Goiz Alde, Degustación, Irloritz, 33. 943 791115
Gran Muralla, Otxolarra, 36. 943 791115
Hillarón, Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar, Kanpan Zarauz, 943 582912
Katalide, Polígono Katalide, z/g. 943 771080
Larriñete, Bº Údal, 943 792223
Lortegi, Irloritz, 7. 943 790467
Menetx, Gipuzkoas Etxebidea, 943 796531
Mesón Manolo, Bármez, 3. 943 792240
Muxibar, Bizkaia Etxebidea, 943 791125
Pildain, Udal Plaza, 943 791115

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Bº Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderos, Meatzerika, 943 771586

Txiriba Taberna, Gesellbar auzoa, 943 791035

Txoko II, Olatzera Lizentz, 12. 943 793650

Txondoki, Biziakoa Etxebidea, 943 794726

Uarkape, Altolaza, z/g. 943 772004

Ugaran, Garagarza, 2. 943 797658

Urrin, Uribarri Etxebidea, 22. 943 799524

Uxarre, Bº Údal, 943 791250

// ASTEASU

Iurreti Ondo, Henrike Plaza, 5. 943 691331
Izurzitzu Asador, Altz de Andarrate, 943 580866
Matabeundi Sidrería, Zebelate, 11. 943 692222
Olarea Góiko, Golbalzaga z/g. 943 690251
Paxtina, Errermentari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería, Bebilara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Alekenea Sidrería, Camino Oláumale, 57. 943 333333
Alorrene Sidrería, Camino Petrengi, 4. 943 369999
Amets, Poligono, 32. 943 551838

Astarloa Sidrería, Txoritokietza, 13. 943 551527

Bereztiarria Sidrería, Beren aizera, 943 557978

Buenaventura Sidrería, Can Alitzia, z/g. 659 100392

Bukoi Taberna, Tomás Alba 2, 943 552104

Ekalta, Tomás Alba, 9. 943 553943

Erogia Sidrería, Ergobia plazatza, 19. 943 553301

Etxebidea Sidrería, Sanitario Enea Baserra, 943 555697

Gartzálegi Sidrería, Pº Martutene, 139. 943 469674

Góiko Iurreti, Foro Engurzain, 1. 943 557867

Gurutzeña Sidrería, Camino Oláumale, 63. 943 552242

Ibal-Lur, Nabarra Oñati, 1. 943 335255

Ikatza Taberna, Mayor, 32. 943 554985

Iratza Sagardotegia, Tso ibilbidea, 25. 943 330030

Iriogain Sidrería, Iparalde Bidea, 12. 943 550333

Kaiak, Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokategia, Nagusia, 29. 943 330647

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

Las Vegas, Erreka plaza, 2. 943 553498

Lizpaga Sidrería, Caserío Gartzálegi, z/g. 943 468290

Matzua, Nagusia, 49. 943 550038

Mendiburu, Alizia Bidea, z/g. 943 357202

Mendizabal Sideria, Ondarbe Iñaki Baserra, 943 555747

Mikelaka, Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería, Txoritokietza, z/g. 943 555220

Oláumale Zar Sidrería, Maramendi, 16. 943 552938

Oláurde Sidrería, Bº Astigarraga, 943 553199

Petritegi Bidez, z/g. 943 457188

Rezola Sidrería, Caserío Iñaki, 2. 943 556567

Roxarao, Nagusia, 945. 943 551138

Sarasola Sidrería, Camino Oyharre, 14. 943 557476

The Robin Taberna, Apelegiza Plaza, 3. 943 332422

Txinxuri Berri, Donostia ibilbidea, 943 933394

Yaldie, Camino Oláumale, 34. 943 330530

Zapatin Sidrería, Errekaide Etxea, 943 330033

// ATAUAN

Lizarrusti Parketxeta, Parque Aralar, 943 582069

Troskaeta, Elizalde, 59. 943 180037

URBITARTE

Sideria y asador abierto en verano.

Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor, Herribarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atxola Zahar, Madriga auzoa, 943 581186

Batzoki-Azul, Urkijo, 11. 943 026851

Basterretxe, Basterretxe Industrialde, 943 851061

Errexil, Kale Nagusia, 95. 943 552888

Fetokoi, Trenbereñoa Zunardi, 9. 943 852228

Ibaiondo, Nagusia, Kalea, 943 850771 (Pintxoak)

Isidro, Aingeru kalea, 16. 943 852003

Iurreti, Kale nagusia, 120. 943 850017

Izta, Alzpiru auzo, 943 852630

José, Aizkibel, 10. 943 853412

Korka, Kale nagusia, 32. 943 851196 (Pintxoak)

Laja, Santa Cruz auzo, 20. 943 851195

Larramendi Torre, Donibane, 10. 943 857666

Maita, Ugarte 75 Industrialea, 94351103

Martíte, Martítze auzo, 943 857332

Ortare, Madriga auzoa, 943 853756

San Agustin, Arantzazu auzo, Tel. 943 853492

Suharri, Atxurriko auzo, 943 825714

Txikigof, Txerilo auzoa, 81 (Pintxoak)

Zut, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametxea, Jose Artek, 12. 943 810662 (Pintxoak)

Añotoa, Etxosaga auzo, z/g. 943 812923

Antxu, Barrera kalea, 14. Urestilla, 943 815754

Baigeria I, Anaren kalea, 6. 943 814464

Baigeria II, Salber auzo, 34. 943 812389

Bost, Erdi Aherne, 28. 943 812092 (Pintxoak)

Diz-Diz, Enparanza nagusia, 9. 943 810097

Eskuzia Oztatu, Bº Ezparre, 24. 943811128

Iraurdi, Iñofento Gurutegua, 10. 943080416

Jai Alai, Jai alai ekiba, Urestilla bidea, 943812271

Juanjox Txiki, Jose de Artek, 17. 943150311

Kiruri, Loiolako auzoa, 24. 943815608

// ASTEASU

Iurreti Ondo, Henrike Plaza, 5. 943 691331

Izurzitzu Asador, Altz de Andarrate, 943 580866

Matabeundi Sidrería, Zebelate, 11. 943 692222

Olarea Góiko, Golbalzaga z/g. 943 690251

Paxtina, Errermentari, 1. 943 691025

Sarasola Sidrería, Bebilara auzoa, 943 690283

Landa, Landeta auzoa, 12. 943010959

LARRANAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidado cocina en un precioso caserío

Iurreta Bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide, Landeta, 2. 943816678

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loiokoa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizábal, Landeta Hiribidea, 16. 943 812001

Mikel Uri, Loiokoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarburu, Harizibide, 49. 943 912071

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

Orbezgo, Naurua auzo, 6. 943 805050

Osaspi, Jose António Aguirre Plaza, 6-7. 943 028660

Pintxo Spring, Iñaki Apuzia, 6. 943816312

Sagasti-Zahar, Elosaga azusa 353, 943 813442

Uranga, Loiola auzoa, 7. 943 812543

Zuharzu, Erdi, 943 915163

Landa, Landeta auzoa, 12. 943 6910959

LARRANAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidado cocina en un precioso caserío

Iurreta Bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide, Landeta, 2. 943816678

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loiokoa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizábal, Landeta Hiribidea, 16. 943 812001

Mikel Uri, Loiokoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarburu, Harizibide, 49. 943 912071

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

Orbezgo, Naurua auzo, 6. 943 805050

Pintxo Spring, Iñaki Apuzia, 6. 943816312

Sagasti-Zahar, Elosaga azusa 353, 943 813442

Uranga, Loiola auzoa, 7. 943 812543

Zuharzu, Erdi, 943 915163

Landa, Landeta auzoa, 12. 943 6910959

LARRANAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidado cocina en un precioso caserío

Iurreta Bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide, Landeta, 2. 943816678

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loiokoa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizábal, Landeta Hiribidea, 16. 943 812001

Mikel Uri, Loiokoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarburu, Harizibide, 49. 943 912071

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

Orbezgo, Naurua auzo, 6. 943 805050

Pintxo Spring, Iñaki Apuzia, 6. 943816312

Sagasti-Zahar, Elosaga azusa 353, 943 813442

Uranga, Loiola auzoa, 7. 943 812543

Zuharzu, Erdi, 943 915163

Landa, Landeta auzoa, 12. 943 6910959

LARRANAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidado cocina en un precioso caserío

Iurreta Bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide, Landeta, 2. 943816678

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loiokoa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizábal, Landeta Hiribidea, 16. 943 812001

Mikel Uri, Loiokoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarburu, Harizibide, 49. 943 912071

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

Orbezgo, Naurua auzo, 6. 943 805050

Pintxo Spring, Iñaki Apuzia, 6. 943816312

Sagasti-Zahar, Elosaga azusa 353, 943 813442

Uranga, Loiola auzoa, 7. 943 812543

Zuharzu, Erdi, 943 915163

Landa, Landeta auzoa, 12. 943 6910959

LARRANAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidado cocina en un precioso caserío

Iurreta Bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide, Landeta, 2. 943816678

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loiokoa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizábal, Landeta Hiribidea, 16. 943 812001

Mikel Uri, Loiokoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarburu, Harizibide, 49. 943 9

GIPUZKOAN NON JAN?

Herri-Gain, San Pedro, 4. 943 743040

Iba-Ondo Asador, Sta. Ana, 2. 943 742627

Irondo, Pedro Mugurza, 2. 943 740015

Iruki sagardotegia, Olaloa, 3. 943 206844

Jaika, Pedro Mugurza, 27. 943 741029

La Bodega Asador, Pedro Mugurza, 27. 943 742500

Lambra, Pedro Mugurza, 5. 943 740806

Lerun, Poligono Lerun, 3. 943 743196

Mintxeta, Zona deportiva Mientxa, 943 748744

Madigan's Irish Pub, Bernardo Ezparro, 2. 943 531557

Otzak, San Roque, 38. 943 7434111

Salente, P.M. Urrutzo, 10. 943 740196

San Pedro, S. Pedro, z/g. 943 740010

Sigma, Xilitlán, 943 748531

Txartaldea, Ermua-Erandio, 943 740793

Wok 999, Utzola, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería, Al. Gamón, z/g. 943 521704

ALDURA

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuerte San Marcos, 943 52 2271

Aratz, María de Lez, 7. 943 519654

Borda Berri, Campos de Listoretz, z/g. 943 529274

Deportivo, Alfa Donostia, 4. 943 511047

Donostia Sidrería, Zamaldile, 8. 943 526041

Egiburu, Zamaldile-Zentollen, 943 341831

Egi-Luze Sidrería, Bº Zamaldile, 943 523905

Eguizá, Oretza, 2. 943 341225

El Txikiteo, María de Lezo, 943 527701

Erreka, Zamaldile, z/g. 943 515913

Erenberako Batzoki, Pza. K. Mikelena, 943 002468

Frantxilla, Astigarragako bentak, 943 51145

Frantilla-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Fuerte de S. Marcos, Forte de S. Marcos, 943 522271

GAMBRINUS ERRENTERIA

Menú del día, Platos combinados, Codilllos...

C.C. Nissen, 943 52 16 16

Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Muralla (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale, Txirrilla, 1. 943 003195

Iruntzia, Kapitain Enea, 943 511086

IZADI

Pintxos especiales y gran carta de picoteo

Alfonso XI, 9. 943 54 04 69

KB, Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404

Juli, Viteri, 27. 943 512887

La Cepa Navarra, Viteri, 26. 943 511081

Lapiko, Cors. Izkusa, 5. 665 755540

Las Cazuelas, Alfa Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarr, Magdalena, 3. 943 516441

Listoretzera, Ctra Cuevas, 943 529273

Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino, Sorginoluz, 943 529614

Mesón Extremadura, Pº Iztelá, 3. 943 511033

Mugaritz, Albia Aldoa, 2. 943 524455

Carso Sidrería, Zubiaurre, 8. 943 515956

Onena, Zamaldile, 2. 943 527997

Ostolaza Asador, Astigarraga, 6. 943 514105

Perurena, Astigarraga Bentak, 943 512525

Pizza Sprint, Morrigüeta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.

C.C. Nissen (Gambrinus), 943 52 16 61

Pollo Rico, Piscinas, Alto Bergara, 943 521661

Rong Hu (chine), Olíbret, 5. 943 340124

Suspergi, Zona Aldeara, 943 580055

Sutondo, Polig. Mast-Loid, z/g. 943 342420

Taj Mahal, Polig. Zubieta, 23. 943 529614

Telepizza, Alfonso 1, 6. 943 313651

Tey, Marcos, 4. 943 511052

Ur-Gain, Pandaria, 943 344245

Venezia Pizza, Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri, Viteri, 39. 943 510096

Zamaldile, Bº Zamaldile, z/g. 943 519001

Zuketza, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Borondieg, Erraztua gunea, 943 151728

Letea, Letea, 943 812887

Izarre, Letea azkuna, z/g. 943 813524

Granada, Granada-Baserria, 943 815355

Trintxera, Leira, 14. 943 812016

// ESKORIATZA

Benta-Motz, Gatazaldu, 943 7411822

Maulandia, Maulandia, z/g. 943 714720

Mendiola Asador, Mendiola Bizeata, 943 714345

Otxeta, Arabanburuza, 9. 943 715190

Sai Miguel, Apotzagia elizatea, 943 714871

Txalaparta, Arabanburuza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostatua, Argindegia ebea, Ezkio, 943 720267

Itsasoko Ostatua, Itsaso, z/g. 943 880315

Mandubiko Benta, Mandubiko, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

Benta Lehorr, Bº Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Marcos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.

S. Lorenzo, 943 88 71 86

Gabiriko Ostatua, Gabiria Gunea, 6. 943 889713

// GANTZA

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

Benta Lehorr, Bº Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Marcos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.

S. Lorenzo, 943 88 71 86

// GETARIA

Aleba, Meágas, z/g. 943 132496

Agoite-Hauñdi, Akitza, 943 140455

Asillero Asador, Portua, 1. 943 140412

Azkuze, Alto Meágas, z/g. 943 130500

Balearriz, Portua, z/g. 943 580911

Elkano, Herrieta, 2. 943 140024

Girasa taberna, Nagusia, 20. 943 140800

Iribar, Nagusia, 3. 943 140406

Itxas Etxe, Kala, 1. 943 140201

Kai-Asador, General Amaro, 4. 943 140500

Ketarri, Txoritón, 27. 943 140194

Mayflower, Katrapona plaza, 4. 943 140658

Neautxo, Kala, 17. 943 140264

Nofuria, Nagusia, 9. 943 140113

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

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

Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería, Akerregi Baserria, 943 553495

Alberro Sidrería, Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzueta Sidrería, Osinaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar, Zape, 2. 943 833106

Arripio, Sta. Bárbara, 6. 943 550097

Aritza, Unzaga, 7. 943 206349

Argazkia, Baserria, 57. 943 330455

Belandiátegi, Baserria, Ctra. Goizela, km. 9. 943 331569

Bentzi, Baserria, 2. 943 541018

Cereales De Oria, Txirrilla, 3. 943 332196

Deportivo, Kardaberri, 36. 943 542569

Etxenordi Sidrería, Osinaga Ballara, 13. 943 336960

Etxerrizko Baserria, Osinaga Ballara, 13. 943 333699

Etxerrizko Sidrería, Osinaga Ballara, 13. 943 333699</p

Jantxka. Avda. Ibarraile, 11. 943 620490
 Jinyuan. Avda. Leburuñorbo, 91. 943 639747
 Jose Marí Etxea. Luis Mariano, 1. 943 622040
 Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
 Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
 Karrakuka. Polig. Lebumburgo, 60. 943 614661
 Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
 Kide Asador. Pinar, 6-8. 943 615187
 Kostorbe. Avda. Ibarraile, 30.
 Kulunka. Uztapide Berdolsolarak, 7. 943 630481
 La Agricola. Alzukerat, 1. 943 626561
 La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa del Jamón. Avda. Ibarraile, 37. 943 627845
 La Cepa. Añaka, 30. 943 618404
 La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
 La Llave. Fuenterrabía, 3. 943 613537
 La Mamma. M. Berroardor, 9. 943 635666
 La Rotonda. Junkal Labandiribar, 13. 943 629556
 La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
 Labeko Etxea. Izquierdo, 49. 943 613694
 Lagun Artean. Serapio Mujica, 24. 943 61437
 Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 615426
 Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
 Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
 Leonés. Serapio Mujica, 23. 943 615132
 Lido. Fuenterrabía, 12. 943 619336
 Los Cuidados. Juan Arana, 5. 943 615111
 Luberti. Bº Bidassoa, 16. 943 629977
 Manolo. Mayor, 13. 943 621193
 Marino. Zubeliz, 6-8 Arakua, 943 615001
 Marpe. S. Marcial, 14. 943 624690
 Matxinbeta. Pº Colón, 21. 943 621384
 Mayope. Soroxarta, 943 614546
 Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
 Mesón del Jamón. Fuenterrabía, 943 615066
 Mesón Galicia. Mayor, 20. 943 625564
 Mikel. Avda. Ibarraile, 59. 943 623896
 Morondo. Paquines, 2. 943 621395
 Mugia. Junkal Labandiribar, 36. 943 620071
 Muranitxo. Descarga, 13. Bº Lapice, 943 628413
 Nagore. Sidrería. Pº Ibarrola, 10. 943 634048
 Narro. Avda. Ibarraile, 3. 943 620762
 Nerea. Korrokizotz, 943 613194
 Novoa. Avda. Puiana, 4. 943 616064
 Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
 Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
 Olá Sagardotegia. Pº Ibarrola, 10. 943 621310
 Ongi Etorri Taberna. Andrearraga, 943 622890
 Oriztza-Cerecua. Luis de Urrutia, 4. 943 611571
 Ostebi. Pza. Ehiza, 7. 943 612210
 Picollo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
 Padoka. Edificio Padoka-Anaka, 943 613924
 Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
 Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
 Pello. Labandiribar, 30. 943 630039
 Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629834
 Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
 Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
 Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616344
 Real Unión. Plaza Eusko. 943 615023
 Risco. Luis Mariano, 2. 943 628800
 Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
 S. Marcial. Pº Behobia, 26-28. 943 633557
 Singular Food. Pº Colón, 27. 943 625752
 Sotero. Bodegón. Fuenterrabía, 7. 943 616023
 Stop. Serapio Mujica, 943 616849
 Telepizza. Lope de Ingolen, 1. 943 619999
 Tenis Txingudi. Beobila, 20. 943 627266
 Toki Gozo. Pº Ibarrola, 7. 943 613124
 Tranche. Juan Arana, 13. 943 617112
 Tres Hermanas. San Marcial, 1. 943 621048
 Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
TRINKETE BORDA
 Cocina tradicional vasca y huerta propia.
 Bº Olaberria, 39. 943 62 32 35
 Trinquette. Mº Junkal Labandiribar, 38. 943 621288
 Txakola. Pº Ibarrola, 3. 943 618382
 Txangurro. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
 Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
 Txistu. Fuenterrabía, 8. 943 619317
 Vaticano. Pza. San Juan Harria, 943 620059
 Vitoria. Arbeuko Erronkari, 19. 943 62075
 Virginia. Luis Mariano, 37. 943 612123
 Vollner. Arbeuko Erronkari, 5. 943 117992
 Wauumás. B. Behobia, 4. 943 629890
 Xabier. Estación, 12. 943 615157
 Yong Feng (chino). Farinat. Cabezon, 3. 943 62870
 Yong Feng (japonés). Zubieta, 3. 943 616445
 Zaisa. Aire Servicio A-B, 943 623109
 Zuri. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA
 Azpiruña, Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto. Gómez Azkarrat, 1. 943 691 432
 Loatzo. Poligono Laskilbar, 1. 943 690497

// ITASONDÓ
 Kaxintane, Nagusia, 27. 943 887614
 Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR
 Bilbain, Muriarte 39. Ibarra, 943 199370
 Burugorri. Muriarte 3. Ibarra, 943 199242
 Itxasper. Bº Ibarra, 943 199401
 Ibarra, 943 199061
 Kanairot. Hotel, Bº Ibarra, 943 199003

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agriturismo y cavaeas.
 Añaria auzoa, Ibarra, 943 60 80 52

SALEGI
 Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
 Gatzaldia, 13. Ibarra, 943 19 90 04

SANTUARIA
 Santuaria, Mardari, 2. 943 199397
 Txindurri-Urriki Sidrería. Mardari, 943 199389
 Txomin. Mardari, z/g. Ibarra, 943 198056
 Urberu Sidrería. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
 Zubikarri Burri Gorri. Muriarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
 Abend Cervecería. Pablo Mutilozaibar, 5. 943 372089
 Avenida. Hipódromo Atotxa, 9. 943 362709
 Bugat. Pº Hippodromo, 943 371412
 Buggy Hamburguesería. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
 Camino. Naupista, 943 575859
 Erekatxu. Aita Etxeberria, 4. 943 365557
 Etxekotxu. Hirubide Ballara, 1. 943 361404
 Jaiak. Naupista, 6. 943 372760
 Larr. Larekoetxe Bidea, 10. 943 361012
 Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 363856
 Merten Berasategui. Lodi, 4. 943 366471
 Orrix Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370379
 Otegi Sidrería. Camino Ilarratza, 2. 943 365029
 Parrot Shanga (chin). Pablo Mutilozaibar, 3. 943 371883
 Peña. Adurra, 5. 943 361551
 Riojanos Asador. Usttin, 13. 943 362720
 Rumy. Nagusia, 7. 943 369341
 Tatí. Juan de Garai, 1. 943 371605
 Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
 Zaldia. Pº Hippodromo 8. 943 366620

// LAZKAO
 Amehi Sidrería. Zubia Errera Auzoa, 9. 943 162523
 Batzokia. Hiriogain, 4-6. 943 888308
 Gerrikia Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
 Lazkao Hotel. Pº Ind. Zubia Etxea, 17. 943 887788

MAITTE DELIKATESSEN
 Excelente oferta de platos preparados y menús.
 Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
 Pipas. Lazkaoenendi, z/g. 943 880805

// LEABURU
 Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI
 Aitzkuri
 Especialista en bocados menús para grupos
 Legazpi industrialde, 943 73 06 00
 Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

OLAIKOETXEKA
 La mejor barra de pinchos del sur de Gipuzkoa.
 Aizkotzeba, 1. 943 73 13 87

AIZKURI
 Especialista en bocados menús para grupos
 Legazpi industrialde, 943 73 06 00
 Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

OILARRA
 Pinchos y raciones "de echarra", hechos con mimo
 Etxepeta, Alzorri, 24. 943 730051
 Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA
 Aula Sidrería, Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
 Bartzelona Espana auzoa, 7. 943 806206
 Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
 Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
 Izañarri Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA
 Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
 Gatz-Gain. Ctra. Ibarra, 943 715522
 Gatzainuketza. Gatzainuketza, z/g. 943 715164
 Gure Ametsa. Hotel, Arriban, 943 714952
 Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
 Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
 Alzapea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
 Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN
 El paraiso de los amantes de las verduras frescas
 Tomasa Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETIGERIA
 Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
 Camino Ehortegi, z/g. 943 52 41 41

EREKA
 Gaintzurrika, z/g. Polig. 108. 943 490087
 Erekalde Sidrería. Bº Gaintzurrika, 943 490285
 Etxebert. Ctra. Lezo-Gaintzurrika, 943 529899
 Elkola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
 El Puerto. Guillermo de Larramendi, 14. 943 527995
 Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
 Ipintza. Irurzun, 35. 943 526590
 Ipintza-Enesa. Bº Gaintzurrika, z/g. 943 529989
 Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
 Lala. Lopene Plaza, 943 519167
 Jaizkibel. Zubizto, 9. 943 521966
 Kialade. Polentzaintza, 1. 943 512003
 Kialde. Taberna. Zuloa, 13. 943 527599
 Letzorreta. Eliz. Aizkotzeba, 1. 943 512848
 Lur Jatxeko. Urune, z/g. 943 511888
 Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
 Ongi Etorril. Eliz. Salaberria, 12. 943 527897
 Orquídea. Urdaburu, 1. 943 527833
 Patukiu-Enesa Asador. Bº Gaintzurrika, 943 527545
 Rekalde. Camino de Gaintzurrika, 943 524005
 Sagarrizulo Sidrería. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
 Salatsa. Nagusia, 2. 943 529244
 Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945
 Tibial. Zubizto, 2. 943 327946
 Zaldia. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
 Zubizto Merendero. Zubizto, 17. 943 516443

// LIZARTZA
 Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
 Leku-Alai. Zubizture, z/g. 943 672616
 Ostatu. Txirrita guardiarra plaza, 7. 943 682256

// MENDARO
 Inbusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
 Landar. Garagazka, 32. 943 756028
 Luzzade. Mendarozabal, 2. 943 755144
 Toki-Alai. Mendarozabal, 2. 943 756072

// MUTILOA
 Mutiloa. Liernia, z/g. 943 801507
 Orea. Ergonea (Mina de Troya), 943 801900
 Ostatu. Ferria plaza, 943 801166
 Patxi. Liernia, z/g. 943 801901

// MUTRIKU
 Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
 Laragona Auzoa, 943 60 47 49

JARRI-TOKI
 Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
 Ctra. Deba-Mutriku, 1. 943 604197
 Camping. Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603590

KOFRAIDI-ZUARRA
 Zubarraga. Cende de Mutriku, 1. 943 604197
 Kofraidi. Mendiola, Plaza, z/g. 943 603344
 Kalbaitxo. Larango Auzoa, z/g. 943 603256
 Kofradia Zaharra. Muñoz, 2. 943 603954
 Miliaga. Poligono Mijas, 943 603180
 Plikua. Bº Larango, 629 105733
 San Juan. Bº Larango, 13. 943 603167
 Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

OLARRA
 Pinchos y raciones "de echarra", hechos con mimo
 Etxepeta, Alzorri, 24. 943 730051
 Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// OIARTZUN
 Aduriz Sidrería. Aranader, 26. Iurrez, 943 494353
 Albitz. Bº Alitzar, 943 490711
 Alhambra. Bº Aragua, 943 491230
 Amazkar. Cesa Zamata, 943 492783
 Amixeta. Bº Alitzar, 943 490306
 Aristi Asador. Bº Igaldetu, z/g. 943 492558
 Aristzabala. Iralakibide, 4. 943 492714
 Arizpe. Bº Igaldetu, z/g. 943 493088
 Autogirl. Autopista, 10. 943 490088
 Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
 Biot Alde. Bº Ergoien, 16. 943 492112
 Bidebilboreta. Sidrería Aragua-Núcleo, z/g. 943 492710
 Bikain. Zuazabarri, 9. Ugaldebo, 943 492749
 Erraka. Casa Errakelde, 943 490087
 Esnoa. Zuazabarri, 7. Ugaldebo, 943 493062
ETXE-ZAHAR
 Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
 Pututxorroreka kalea, 2. 943 49 32 26
FORTALEZA. Camino Eropien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofe. Ctra. Conde Carretero, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Alitzar, 943 492831
GURUTZ-BERRI
 Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
 Pza. Bizkarriz, 2. 943 49 06 25
Inbitxu Asador. Bº Igaldetu, 943 491100
Iriberry Asador. Camino Eropien, 943 490401
iñaki Bide. Elorondo, 20. 943 490201
 Irandarren, Bº Alitzar, 943 490535
Iasisti Sidrería. Reta Picabea, 943 5260656
 Kapeo. Tomala, 21. 943 491254
 Laia. Landetxe, 2. 943 493483
 Lantzin Hotel. Ctra. Madrid-Irun, km. 469. 943 492000
 Lushe. Ugaldebo, 943 492101
 Marcus. Zelamusu-Piñon. Ugaldebo, 943 494390
 Masusta. Olegari, 943 490412
MATTEO
 Cocina de calidad con toques actuales.
 Iñurrite bidea, 2 (Bº Ugaldebo), 943 49 11 94
 Mendi Cafeteria. Ctra. Comercial Mamut, 943 492106
 Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 943 493020
 Miren Taberna. Domingo, 1. 943 49127
 Nuevo Atamai. Atamai, 2. 943 491196
 Olazkia. Tomala, 2. Bº Ergoien, 943 492050
 Olliden. Polig. Lintzintz, z/g. 943 493301
 Ordo Zulid Sidrería. Ctra. Ondo Zulid, 59. 943 491686
 Pagoa. Bº Ergoien-Papaleakoa, 943 492613
 Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
 Pikiteta. Bº Gurutze, 33. 943 491333
 Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
 Toki Alai. Biziarriz plaza, 2. 943 492120
 Toki Ora. Zuazabarri, 24. 943 490074
 Tolare. Tomala, 20. 943 490711
 Treku. Arpide Bide, 13. 943 260402
Txikiendia Sagardotegia. Astigarraga Bide, 943 490768
 Usategieta Hotel. Matalaburra bidea, 13. 943 260531
 Zuberoa. Bekosora, 1. 943 170145

// OLABERRIA
 Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
CASTILLO HOTEL-JATETXEA
 Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
 Ctra Madrid-Irun, km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Sidrería. Bº Eraldeka, 1. 943 882049
 Garko. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
 Taberna. Ctra. de la Cruz (Iurre) 943 886584
 Zaldia. Ctra. Comercial Carretero, 943 161187

ZEZILIONE
 Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
 Henrike plaza, 943 88 58 29

// ONATI
 Antxon. Euskal Herrikoidea, 1. 943 781216
 Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
 Koltz. Garibai, 17. 943 782483
 Debatarrá. Ondaritz zuaztaria, 54. 943 780410
 Etxeberria. Kalebarri, 19. 943 780460
ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
 Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
 Bº de San Pedro, 943 78 19 56
 Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
 Garroa. S. Lorenz, 29-31. 943 781355
 Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
 Hospedería. Arantzazu, 12. 943 781303
 Iurrez. Atzeko, 32. 943 781678
 Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
 Millika. Bº Arantzazu, 943 781304
 Olakua. Olakua, 8. 943 782292

GIPUZKOAN NON JAN?

Sindika Hotel, Arantzu, 11. 943 781303

SORALIZE OSTATUA

Menús cuidada cocina y salones para bodas.

Carrereta Arantzu, km.1.943 71 61 79

Txopekua, Ctra. Aranzazu-B' Urbiarri. 943 782698

Urbiarri, Errekale, 32. 943 781192

Urbiaño Fonda, Cmpa de Urbia, 943 781316

Urrinbro. Lezerañez Añosa, 18. 943 783479

Urtigainan, Urbiarri, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restaurante centenario en un entorno colosal

Carrereta de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06

Zotz, B' Zubillaga, 2. 943 783545

Zurruski, Galdames, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro, Urdaibai, 27. 943 880023

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Gorri. Altimira

Altimirako kirologune, 685. 797 47 55

Echaniz, Urdenea, 2. 943 880023

Haizea, Galdames Etorbea, z/g. 943 883960

Hertz, Anperu, z/g. 943 160471

Martínez, Lezo, 943 888641

Munoz, Euskal Pilotxa, 3. 943 883376

Olangu, Olangu Parkea, 4. 943 161371

Populus, Legazpi, Pza. Domingo Utráñez, 4. 943 160421

Pottoka, Cafetería, Legazpi, 4. 943 160304

Tximista Sideria, Galdames Etorbea, 2. 943 881128

Txindoki, Etxebarre, 3. 943 884049

Zububi, Galdames Etorbea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.

Henrika plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700

Alzpirro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 853419

Antilla, Abetxuri, 2. 943 823309

Ardorla, Ondaratz, 67. 943 134855

Arkaia, Abetxuri, 4. 943 816567

Errota, Olasokoaga Auzua, 943 889017

Goizelo Cafetería, Alta Lurberdi, 33. 943 828555

Hotel Rest. Balesa, Balerdiak, 1. 943 894440

Joxe Mari, Henrike Enparantza, z/g. 943 830032

Katxiña Asador, B' S. Martín, 943 831407

Kolon Txiki, Henrike Enparantza, 4. 943 830044

Kresala, Antilako hondartzak, 943 880475

Loretxu, Euskal Guadarram, 18. 943 830007

Oliden, Ortzalaka Auzua, 44. 943 830883

Orioko Benta, Camino Ori-Otxio, 943 835751

San Martin Asador, B' S. Martín, 943 850805

Sarasun, Euskal Guadarram, 29. 943 830005

Txalupa, Antilako hondartzak, z/g. 943 868034

Xiriazo Asador, Euskal Guadarram, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantz, San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menús, raciones y platos combinados.

Gabiarrak, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.

Plaza Berdajelgo, z/g. 943 88 29 93

// PASAIA

A Coruña, Pº Euskadi, 1. 943 399009

Alkartzea, Donibane, 65. 943 512141

Antxeta, Arrasate, 30. 943 393394

Arriz, Zumalakarregi, 1. 943 510068

Badiola, Donibane, 18. Suan, 943 346042

Bahia, Eskalantegi, 21. Amba, 943 521552

Botero, Pza. Errera, z/g. 943 398470

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

Canina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003

Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525525

Casa Cámarra, San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.

San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Cofradía, Pedr. 14. S. Pedro, 943 391150

Dani, Hamarraketa, 8. Amba, 943 511180

Dax, Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057

Donostiarra, Euskadi, 1 -Trintxerpe-, 943 399071

E-16. Eskalantegi, 16. Amba, 943 528169

Ekarri, Zumalakarregi, 10. Amba, 943 510008

El Caserío, Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404242

Erdiliana taberna, Arraizdegia, 943 247246

Erdizka, Etxebarre, 36. Amba, 943 390357

Erekatxu, Donibane, 38. Donibane, 943 512638

Eixe Ona, Eskalantegi, 9. Amba, 943 526969

Eixer, Eskalantegi, 40. Amba, 943 513362

Genbara, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445

Golther, Eskalantegi, 36. Amba, 943 510019

Gure Borda, Araizdegia, 36. S. Pedro, 943 391846

Gurdi, Arranegi, 5. Trintxerpe, 943 394026

Iñaki, Nafarroa Etorbea, 10. Amba, 943 515300

Iparra, Pº Nafarroa, Amba, 943 340164

IZKÍÑA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos

Euskadi Etorbea, 19. Amba, 943 39 90 43

Juanbo, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamio, Gure Zumardia, 29. Amba, 943 510020

La Amistad, Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

Leunda, Garro, 8. Amba, 943 515414

Marsol, Esnabide, 18. Trintxerpe, 943 394751

Mariatu, Etxebarre, 2. Trintxerpe, 943 399062

Matxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074

Meipu, Arranegi, 6. Donibane, 943 523833

Muguruz (Falkon Crest), Terre Atze, 8. 943 394944

Nicolas, Donibane, 59. Donibane, 943 515469

O Farrel, Arranegi, 2. 943 247260

Ongi Etxori, Donibane, 60. Donibane, 943 524588

Parí-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día

Euskadi Etorbea, 19. Amba, 943 39 23 86

Pixtuxu, Eskalantegi, 118. Amba, 943 520770

Romeral, Eskalantegi, 40-42. Amba, 943 528023

Terranova, Azkuenea, 2. Trintxerpe, 943 398074

Txuloko, Donibane, 72. Donibane, 943 523952

Yela Berri, Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.

Donibane, 943 51 03 95

Zorzano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

/ SEGURA

Imaz, Mayor, 27. 943 801377

Izkiz, Zubango, 17. 943 800251

/ SORALUZE

Armedia Asador, Ezozia, 7. 943 751002

Bodegas Justo, Gabolatz, 30. 943 751144

Befi Jai, Gipuzkoak Etorbea, 25. 943 751007

Edurta, Santana, 18. 943 751383

Txurruka, Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

/ TOLOSA

19-90

Pintxos de día... y cuchétes de noche!

Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas, Pintxos... y más de 30 bocatas!

Martín Jose Irala, 1. 943 671937

Augustin-Enea, Euskal Herria plaza, 6. 943 650105

Aldeki, Bacher Zaldibia, 10. 943 653649

ALLURI

Ensaladas y platos combinados junto a la estación

Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

Amaroz, Bº Amaroz, 1. 943 671296

Ametu, Larramendi, 1. 943 675405

Asteasuarr, Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa

Pza. Euskal Herria, 18. 943 65 09 96

Bar Ordizia, Martín Jose Irala, 4. 943 016797

Benta Aldea, Pol. Ind. Benta Aldea, 943 654079

Benta Haurdi, S. Esteban, 63. 943 65 1131

Beraztuki, Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arrostegui, 16. 943 673381

Bidebile, Usabal Kirodegia, 943 577573

BOTARRI

Menú tradición actualizada y mariscos frescos.

Ona, 2. 943 45 29 11

Burrunzit Asador, San Francisco, 3. 943 650559

Cafe Irún, Gorriti plaza, z/g. 943 165655

Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paradiso de la tapa y el vino y excelente servicio.

Santa Clara, 6. 943 017 56 22

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.

San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Cofradía, Pedr. 14. S. Pedro, 943 391150

Dani, Hamarraketa, 8. Amba, 943 511180

Dax, Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057

Donostiarra, Euskadi, 1 -Trintxerpe-, 943 399071

E-16. Eskalantegi, 16. Amba, 943 528169

Ekarri, Zumalakarregi, 10. 943 51 92 71

Etxebarre, 21. Amba, 943 399023

EPAIN

El menú más variado y la barra más vista

Iñarrieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin, Barrenkale, 13. 943 523267

Brannigan's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796

Ezabarri Merendero, Ctra. Sta. Barbara, 943 722277

Etxe-Azpi, Poligono Muglete, B-37. 943 725165

Golk, Kalo Taberna, Jaurregi, 26. 943 725200

Hokaba, Areizaga, 18. 943 532292

Euskal Sideria, Bº Usbal, 35. 940 654317

Ezkaltz, Amaro, 9. 943 673887

Etxebarre, 21. 943 72 14 65

Navarro, Iorragaire, 18. 943 721867

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

Santa Kutz, Carrereta Sta. Barbara, 943 725959

Sta. Bárbara, Sta. Bárbara, 943 723387

Etxebarre, 21. 943 72 14 65

Ullmbe Sideria, 2º Txoko Ade, 943 371649

Irato, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Maykar Asador, Poligono Ugalde, 36. 943 366968

Patrín, Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sideria, Bº Kalo, Zulueta, 943 364597

Salbitxi, Txoko-Alde, 23. 943 361127

Sekai Asador, Arrinaga, 943 362373

Tragoxa, Santa Aritz, 29. 943 367059

Txapeldun, Munia-Lurra, 2. 943 370457

Txerri, C. Com. Urbi, 36. 943 360727

Txikiri Ertori, Erratza, 1. 943 362725

Txirkina, C. Com. Urbi, 25. 943 367698

Txirkina, Txoko-Alde, 2. 943 361398

Txirki Estrala, 6. 943 365451

Txirki-Estra, 6. 943 372808

Txirrira, Kontsejua, 13. 943 360466

Urdaia Sideria, Bº Aringa, 943 372691

Zumeta, Bº Txoko Ade, 34. 943 362713

Eguizkia Sideria, Bº Usbal, 35. 940 654317

Ekalitz, Amaro, 9. 943 673887

Euskal Pizza, Gudari, 16. 943 655565

Fronón, P. Francisco, 1. 943 652941

Gorritx, Arraiz, 1. 943 651027

Arratza, Zuberoa, 8. 943 703443

Arratza, Zuberoa, 9. 943 703443

Atxeguna, Ibarra, 1. 943 651150

Atxeguna, Ibarra, 2. 943 651150

Atxeguna, Ibarra, 3. 943 651150

Atxeguna, Ibarra, 4. 943 651150

Atxeguna, Ibarra, 5. 943 651150

Atxeguna, Ibarra,

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulinka, Bikiunde, 1. 943 134604
Lagunak, San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollarri (pizzeria), Patruka, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria, Mitxelena, 27. 943 834561
Naparaka, Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbeezgo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta, Sta. Clara, 9. 943 131243
Pedro Leba, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio, Ipar, 10. 943 831414
Pizza Spar, Biskaiako, 27. 943 894314
Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar, Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia, Talai Mendi, 728. 943 132750
Teleforo Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit, Musika plaza, 943 835357
Yubio, María Ebte-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra, Biskaiako, 9. 943 132701
Zaldiaik, Eumorat, 37. 943 131496
Zazpi, Kalle Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo, Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo, Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaurkoko benta, Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostatua, San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandiola, Henrike, Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidrería, Caserío Olatza, 943 801757
Zeralingo Ostatua, Zerain Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Sidrería de enero a abril y agroturismo todo el año.
Bº Iruraitz-gain, 943 10 13

// ZESTOA

Agustín, Okerra, 5-8. 943 147194
Aroceno Hotel, S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxa Merendero, Iraeta, 943 147344
Iraeta, Errota ebea z/g. 943 147067
Katzola, Caserío Katzola, z/g. 943 147684
Landa, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentz, Iraeta, 2. 943 147198
Portu, Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe, Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo, J. Arregi Pza - Elbarria, 943 694490
Belariz, Jan, Belariztegi Basaria, 943 696480
Elizondo Pantxikane, Pza. P. María Olano, 5. 943 691893
Irarre Etxea, Pedro M. Olano, 1. 943 693750
OLENTZ
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Izurkil-Asteasu, 943 69 34 44
Pasus, Elbarrona, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri, Pza. Pedro María Olano, 1. 943 691936
Tokí-Eder, Bulangoki Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIÀ

Abeg-Leku, Zelai Talasso Hotel), 943 865166
Algirri Sidrería, Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador, Patxiña Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador, Bº Bedua, 943 860551
Bodegón Goiko, Erriberri, 9. 943 861391
El Cielro, Erriberri, 20. 943 861405

Iriondo, Txikierdi, 38. 943 861390
Jesuskoia, Bº Olkina, z/g. 943 861739
Jurisiñ, Basadi, 3. 943 143118
Kalarri, Pza. Urola, 8. 943 862517
Lagun Artea, Estazioñ, 23. 943 861394
Lubaki, Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617
Munizos, Ctra. GI-2633, km. 7.- Olkira, 943 147683
Talai-PE Asador, Faro Zumára, 943 861392
Talala, Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas, Pza. Eusebio Gurutegua, 8. 943 860571
Txortena, Olkina plaza, z/g. 943 861052
Zalla, Urola plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Izurzu, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel, Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Aranzabal, Bidezar, 17. 943 721898
Alexander, Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberry s/n, 943 72 12 11

Etxikotera, Pza. Euskadi, 2. 943 722964

Hirukila Kafetegia, Piedad, 16. 943 721757

Iurreta, Piedad, 14. 943 720819

Kabila, Legazpi, 5. 943 726274

Korta Taberna, San Gregorio, 20. 943 722786

Patagonia, Bidezar, 17. 943 534685

Poltitena, Kalebarren, 6. 943 721767

Saski, Piedad, 4

Txurru, Argiñao taidea, z/g. 943 721043

Zaldia, Arizt Auzoa, 19. 943 720442

Zelaiokoa, Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

ESSENCIA

ardodenda

Cursos de iniciación a la cata
Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

Jakitea Elkartea: Betiko Euskal Gastronomiaren Alde

JA(KU)TEA GURE BETIKO SUKALDARITZA

Zer da Jakitea Elkarteak?

Jakitea Elkarteak 2009ko amaiaren sortu zen, euskal sukaldaritza tradizionala babesteko eta ezagutzea emateko intenziorekin. Gure artean betiko sukaldaritzak duen garrantzia kontutan hartuta, komunikabideetan la tokirik ez duela konturatu ginen. Egoera horren aurrean hariturik eta haseturik, gure betiko sukaldaritzari merezzi duen tokia ematea erabaki genuen.

Berikuntza lantzen duten sukaldarientzako errespetu guztia azalduz, lanbide honeran galitzan gehienek lantzen dugun sukaldaritzari erreibindikatua eta babestu nahi dugu, bera baita nazioartean mailan hain ezagunak bilhurtu gaituena.

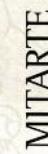
Nortzuk osatzentzute Jakitea Elkarteak?

Sustatze-taldea gastronomiaren inguruaren mugiluzten diren sukaldarri eta kazetari talde batetik osatzen du. Xabier Zubeldia (Aratz Jakitea) izan zen taldearen sortzailea eta berarekin batera Mikel Corcuela, Edorta Agirre, Peio García Amiano eta Josema Apeitxa parte hartu zuten elkartearren osaketen. Fidenet Comunicación eta Zum Edizioak komunikazio entrepresa ere bultzada handia eman zioten elkarteari komunikazioaren arlotik eta zenbait erakunde eta instituzioek egitasmoa ekonomikoki lagunten dute, tartean Mirtarte Upeltegiak, R. Zubala Sagardotegia, Aitora Kafetak, Basaranak, Pabaranak, Dastatzien haragiak, Cruzcampo garagardoakoa, Rougie ahaltearen produktuak, Gipuzkoako Ostalaritzak Elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundiak edota Eusko Jaurlaritza. Horretaz gain, ia Gipuzkoako 20 jatertek proiektuarekin bat egiten dute gaur arte eta zerrenda haunditu doa.

Zein ekimenak bultzaten ditu Jakitea Elkarteak?

Nagusiki, sukaldaritza tradizionala komunikabideetan bultzatzeko helburua du Jakiteak. Horretarako, web orrialde bat martxan jarri du (www.jakitea.com) eta hilabetero, Ondojian.com adizkizariaren bitarbez, jaterke bat ezagurra ematen du. Horretaz gain, urtero sukaldaritzarria tradizionalaren inguruko sariak banatzentzutako eta ekimen desberdinak bultzatzentzutako ditu; Iaz Ahatearen Astea antolatu zuen, aurren Euskal Herriko Parrilla lehiaketa anholatuko du...

Gure elkarteari parte hartza libre eta dohain da. Nahiko da deitzea edo gure web orrialdearen bitarbez gurekin harremanetan jartzera eta hilu einezta enitatea Jakitea Elkarteko partaidea izateko. Ez dago kuotank. Sukaldaritzarria tradizionala maite duten guztiak animatzaren ditugu gurekin bat egin dezaten!



- KOSTALDE JATETXEA (DONOSTIA)
- LA BRASSERIE MARI GALANT (DONOSTIA)
- LAIA ERRETEGIA (HONDARRIBIA)
- LANDIA ERRETEGIA (MENDIAZO)
- MESÓN MARTÍN (DONOSTIA)
- OLAZAL HOTELA-JATETXEA (BIDEGAIN)
- POTOKA TABERNA (ORIZIA)
- TXOLA (DONOSTIA)
- TXULETA JATETXEA (DONOSTIA)
- RESTAURANTE URGAIN (DEBA)

- ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)
- BEKO ERROTA (HONDARRIBIA)
- BODEGÓN JOXE MARI (ORIO)
- CASA VERGARA (DONOSTIA)
- ERRIBERA (DONOSTIA)
- IRETZA SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)
- KATA-KAIPE (GETARIA)
- KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)
- KATXINA ERRETEGIA (ORIO)

Jakiteko partaideak izan nahi di duzu?

Informa zaitez 661 25 55 66 telefonoan edo info@jakitea.com helbidean.



Zer egin behar da Jakitea Elkartearen parte hartzeko?

Gure elkarteari parte hartza libre eta dohain da. Nahiko da deitzea edo gure web orrialdearen bitarbez gurekin harremanetan jartzera eta hilu einezta enitatea Jakitea Elkarteko partaidea izateko. Ez dago kuotank. Sukaldaritzarria tradizionala maite duten guztiak animatzaren ditugu gurekin bat egin dezaten!

www.jakitea.com

A white plate is positioned diagonally across the frame, resting on a red and white checkered tablecloth. The lighting creates soft shadows and highlights on the plate's surface.

En julio de
2003 vio la luz el
primer ejemplar de
Ondojan.com, una revista de
32 páginas que ya apuntaba
maneras por lo intenso y riguroso
de sus contenidos.
9 años y 99 ejemplares después, este
número 100 pretende ser el número
más práctico de los editados hasta la
fecha. En su interior, el lector encontrará
los datos prácticos actualizados,
fotografías e información acerca de 144
restaurantes de Gipuzkoa de todos los
estilos, precios y tendencias, desde los
más rabiosamente modernos hasta los
que mantienen la tradición más
arraigada. Desde los más exquisitos
hasta los más populares.
Un número 100 muy especial que
pretende animar al lector a
lanzarse a la siempre gratificante
tarea de descubrir la riqueza
gastronómica de nuestra
provincia.