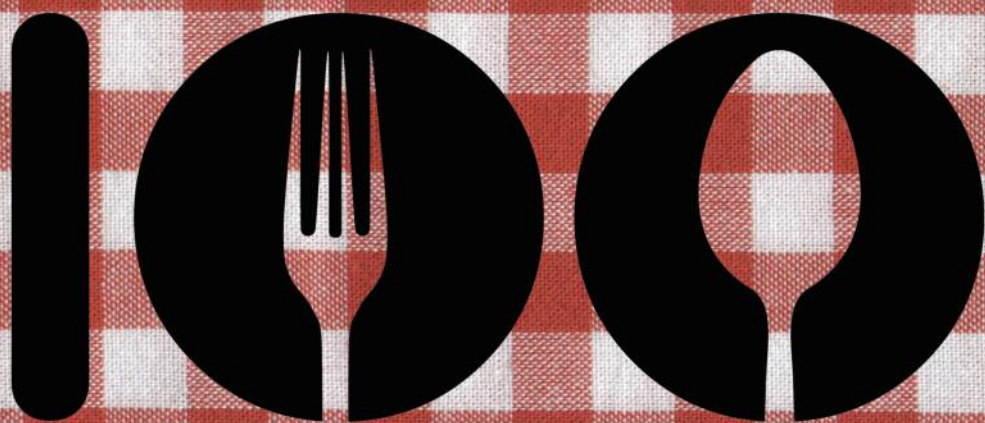


# ONDOJAN.com

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



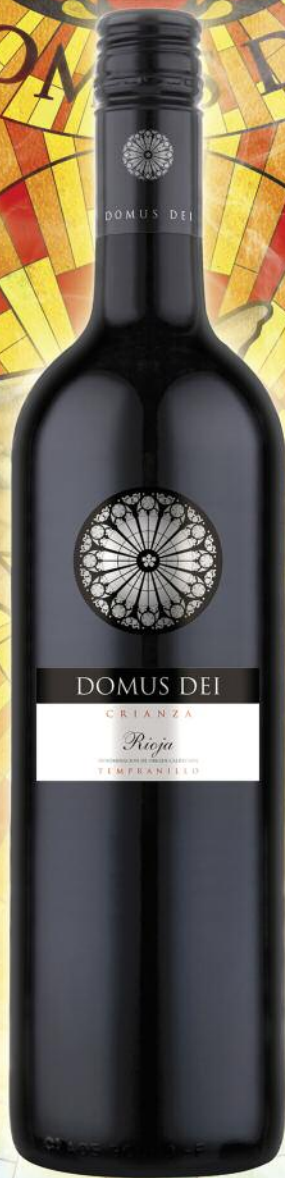
**GIPUZKOAKO JATETXEAK**  
**RESTAURANTES DE GIPUZKOA**



**ZUM**  
edizioak

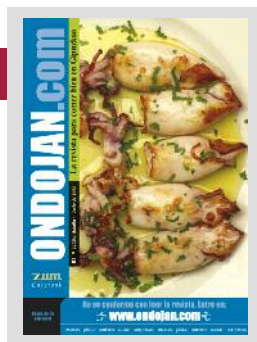
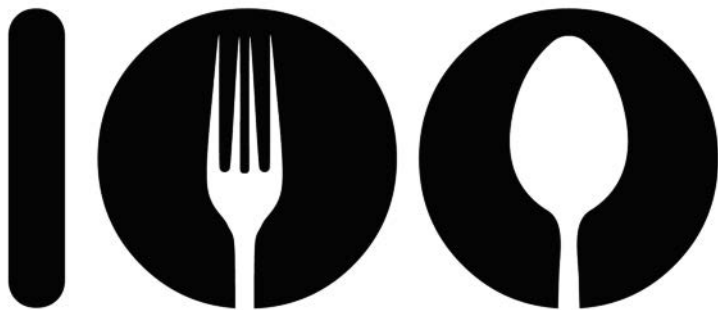


DOMUS DEI



**DIVINA TENTACIÓN**  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel. 943 53 28 43 // E-mail: [alsia@zumedizioak.com](mailto:alsia@zumedizioak.com)  
 Coordinación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia y Txisko Espinosa, //  
 Colaboradores fijos: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Arnau Estrader.  
 Portada: Ribar Tolosa // Fotografías: Ribar Tolosa y Archivo // Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26).  
 Internet: Eneko Maiz // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Ribar Tolosa.



## // aurkibidea índice

### > iritziaopinión

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

### > erreportajeareportaje

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

### > jatetxegida

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

### > delicatessen

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

### > loegindormirengipuzkoa

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

### > gipuzkoannonjan?

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



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L.  
 Patrizio Etxeberria, 7.  
 20230 LEGAZPI (GIPUZKOA)  
 E-mail: [zum@zumedizioak.com](mailto:zum@zumedizioak.com)  
 Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica  
 DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

Gida hau hila betero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker. Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



# # 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 Michelin.

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 desgarrando 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 aérea 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 Ondoan.com ha llegado a su número 100 y me alegro 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



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.

**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**



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

**COMERCIAL AURKI**  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



## # 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!

Telefoné a Josema. Nuestro primer contacto tuvo lugar en el bar de pintxos Mesón Martín, en la calle Elcano 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 Ondoian.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 ONDOIAN.COM UNE CAISSE DE RÉSONNANCE 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 Ondoian.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 -restaurantes, cocineros, productores, bodegueros...- el tener con Ondoian.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**, será 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**, 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 Ballarín** 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.*



*Bernard Magrez*  
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE





## # 100

El n3mero 100 est3 siempre rodeado de un aura especial y posee buena importancia en diferentes 3rdenes de nuestra existencia. Es el origen de los porcentajes, la temperatura en grados cent3grados a la que hierve el agua a nivel del mar, el n3mero de a3os que tiene un siglo, el numero de divisiones de la mayor3a de las divisas del mundo...En numerolog3a simboliza a Dios en lo absoluto, se le considera un augurio excelente para la salud, vivir por ejemplo en una casa con n3mero 100 o conseguir u obtener un billete que termine en 100 son s3ntomas de buena suerte...

Tambi3n era, me imagino que lo seguir3 siendo, la m3xima nota a la que pod3as aspirar en el colegio o la universidad. El centenario para, por ejemplo, un club de f3tbol, es siempre sin3nimo de celebraci3n, es un a3o especial en el que se echa una mirada hacia atr3s y se recuerdan los 3r3genes y el camino recorrido. Para los jugadores suele ser una cifra especial... que si es el partido n3mero 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 m3s popular del n3mero 100 se encuentra en las gu3as de vinos y suele ser la m3xima puntuaci3n que asignan los llamados "gur3s" del vino a los caldos que, seg3n ellos, se muestran de forma m3s excepcional. Tambi3n resulta un valor a3adido para un vino cuando hablamos de cepas centenarias, puesto que como ya he contado en otras ocasiones, la edad del vi3edo puede ser, en muchos casos, un importante factor de calidad.

Ciertamente podr3amos estar as3 un buen rato, podr3amos llenar cien p3ginas como 3sta y nos quedar3amos todav3a cortos.

Ah!, y se me olvidaba lo m3s importante, cien son tambi3n los n3meros 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 n3mero 100 bien merece un homenaje, recordar y reflexionar sobre c3mo fueron los comienzos, la trayectoria, las alegr3as y las tristezas y en definitiva disfrutar de la satisfacci3n del trabajo bien hecho.

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

**ESTE N3MERO 100 MERECE UN HOMENAJE, REFLEXIONAR SOBRE C3MO FUERON LOS COMIENZOS, LA TRAYECTORIA, LAS ALEGR3AS Y LAS TRISTEZAS... DISFRUTAR DE LA SATISFACCI3N DEL TRABAJO BIEN HECHO**

ci3n y no se me ocurre nada mejor para el momento que una buena botella de Champagne. Podr3a recomendar cien vinos para este momento o dar cien razones por las que celebrarlo con Champagne pero no, no quiero aburrir m3s. Aqu3 va s3lo uno, eso si, uno excepcional, un Champagne al que le doy cien puntos en mi gu3a particular:

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

Porque refleja con maestr3a la pureza, singularidad, intensidad y complejidad de los mejores vinos de uno de los pueblos m3s m3ticos de toda la Champa3a, Le Mesnil-sur-Oger. Porque es de los mejores espumosos que conozco en relaci3n placer-precio. Porque muestra c3mo algo tan sencillo como una uva puede convertirse en algo tan grandioso y de extremo disfrute. Porque te convence de la estrecha conexi3n, gracias a sus suelos mellizos, entre Champagne y Jerez. Porque es un vino que emociona y la emoci3n es lo m3s bonito que puedes encontrarte en un vino. Pero sobre todo porque es el n3mero 100 de Ondojan...

Zorionak!





# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

*pensiones*  
con  
Encanto

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



AIDA



- » 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**  
[aida@pensionesconencanto.com](mailto:aida@pensionesconencanto.com)



KURSAAL



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

Peña y Goñi 2 (Gros)  
**943 29 26 66**  
[kursaal@pensionesconencanto.com](mailto:kursaal@pensionesconencanto.com)



ITXASOA



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

San Juan 14  
**943 42 01 32**  
[itxasoa@pensionesconencanto.com](mailto:itxasoa@pensionesconencanto.com)



## # DE CHORIZO PAMPLONA Y FOIE

El momento gastron3mico 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 compa3a...

La experiencia va mas all3 de el alimento en si, la mezcla no es tan solo de los cinco sentidos (vista, gusto, olfato, tacto y o3do). 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 3nico, personal e intransferible.

A veces incluso va mas all3, y un momento gastron3mico (o la conjunci3n de varios) puede llegar a recoger la esencia de una etapa de la propia vida...

Los bocadillos de At3n hecho en conserva por la abuela, aquellas kokotxas que nos prepar3 I3igo en la sociedad, las chuletillas al sarmiento de aquella bodega con Javi y Bel3n, la panceta a la brasa de aquella excursi3n y, por supuesto,

SIENDO TAN EVIDENTE QUE EL MOMENTO GASTRON3MICO SUBLIME ES EL MARIDAJE PERFECTO DE LOS CINCO SENTIDOS, LA COMPA3A O LAS CIRCUNSTANCIAS EN LAS QUE SE DISFRUTA, HACEN QUE LA EXPERIENCIA SEA INOLVIDABLE

aquel bocadillo de chorizo Pamplona con la grasa y el piment3n fundidos en el pan que compart3 con mi sobrino en el monte y el pintxo de Foie con Chutney de Mango de aquel bar que me descubri3 Karen.

Siendo tan evidente que el momento gastron3mico sublime es el maridaje perfecto de los cinco sentidos, la compa3a 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 Naparbi r (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 pamplonesa.

Nos explica que se van, que la casa se les ha hecho pequeña, jya no entra más birra! Así se 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... unos cracks! Y también a la madre de todo, como dicen ellos “La Cocina”. La cocina es una planta de maceraci3n y cocci3n, 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 azc res 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 Naparbi r fue de lo más curioso. Juan y Josu, despu s 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 cervecero Alex Schmid, de origen alemán pero afincado en Madrid, y es ahí donde

**NOS RECUERDA TXERRA QUE ELLOS NO FILTRAN, NI PASTEURIZAN LA CERVEZA. CERO AZC RES 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 lpulos, buenísima. También tienen una cerveza negra Dunkel y una l a 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



**QUESOS ARTESANOS DE OVEJA**



**LA FUERZA DE LA CALIDAD**



**ALTAi- BER Ri**  
**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 A U R U S**

  
VILLA E S T E R

**HOMENAJE**  
VIÑA DEL SOPIÉ

  
**BELASCO DE BAQUEDANO**

  
**TAURUS**  
LICOR

  
**BELASCO**

CHAMPAGNE  
*Nicolas Feuillatte*  
EPERNAY-NEW YORK-BEYOND

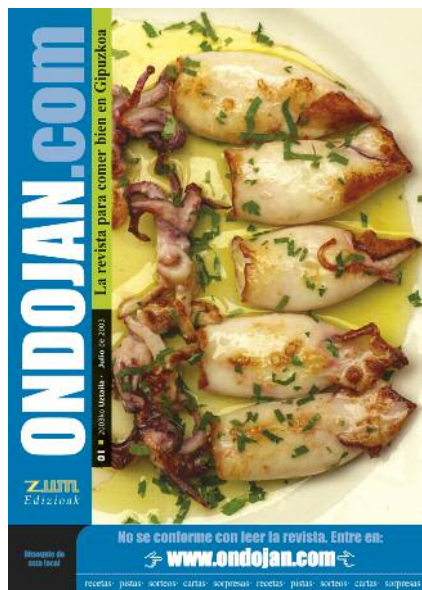
**LA FUERZA DE UN GRAN GRUPO**

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, lleva 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 n° 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 Mari-ta, El Aurrera, Gaizka, Sidrería Aduriz, Bidarte, Leaburuko ostatua, Portaletas, Iturri, Basque, Trintxera, Kukua...** son algunos de ellos y sirva de homenaje y agradecimiento el men-



**DESDE EL N° 1:** Ander Murua dirigía el Mahasti, sin pensar todavía en el Pasaleku, y menos en el Trapos, que todavía era un asador antes de su etapa asiática. La Vinateria de Manu Méndez todavía estaba en General Artetxe 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 n° 1 de Ondojan.com. Eskerrik asko deno!!





**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 boquiabiertos bañistas. Los hermanos **Zabaleta** no han cedido su restaurante, el **Aratz**, para presentar esta revista, además de hacemos 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!!

cionarlos. 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 trabajar 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 cierrres y los imprevistos de última hora... Además, el redactor no se limita a hacer su trabajo mecánicamente. Propone temas, aporta 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, Mirentxu Etcheberria, 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**. **Gambrinus** y **Panpota** también han apostado siempre por este medio de comunicación. Estas son las imágenes con las que se anunciaron en el n° 1. Los tres establecimientos han cambiado, pero en esencia, mantienen el mismo espíritu que hace 9 años. Eskerrik asko!!



*Quando 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 Gorritiberea, Ramón Eder, Manu Méndez, Car-**

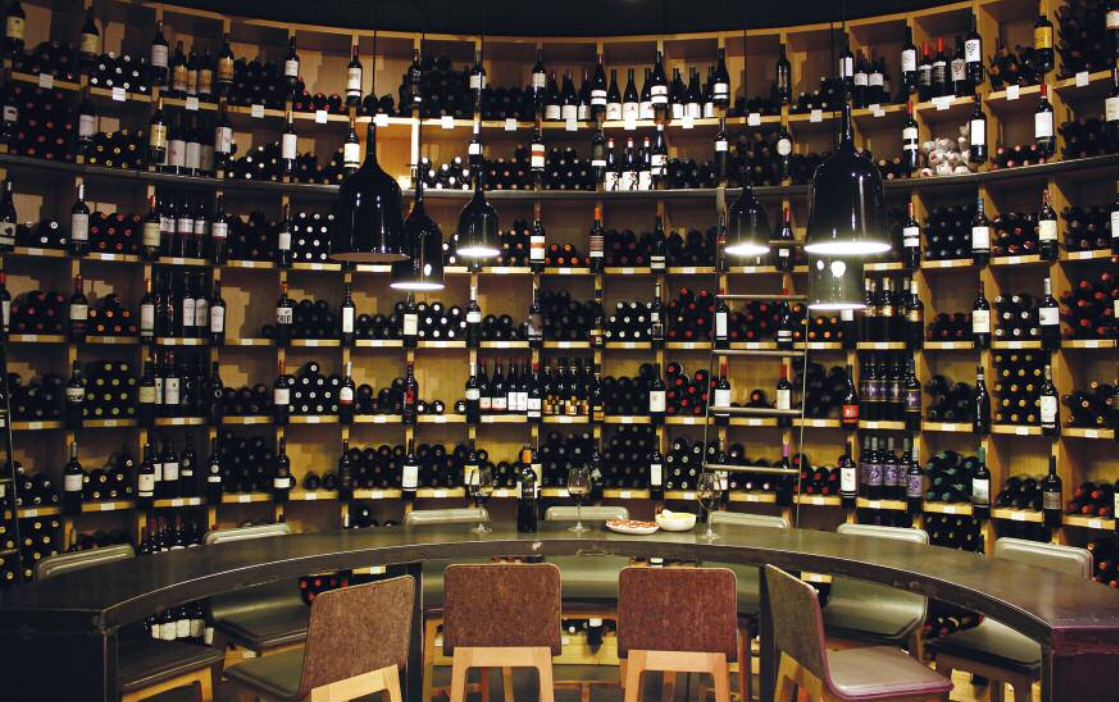
**melo Endolz, Dani Corman, David Martínez, Arnau Estrader, Joaquín Fernández, Txema Urrutia, Peio García Amiano, Mikel Corcuera, Félix Marañón...** y qué decir de todos los cocineros y cocineras que nos han cedido una receta, los amigos que nos han ayudado con un problema o una gestión, los críticos, 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 TAMBIÉN 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 aparecidos 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 n° 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.







*¿Sabían que la **sidrería Urkiola** no se limita al machacado menú de sidrería y ofrece verdaderas delicias como el revuelto de bacalao y trigueros 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 macharse 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 Ulla, Xarma, Gaztelumendi-Antxon, Kabia, Ilargi, Hidalgo 56 o Kokotxa**, mezclada, ya que el orden alfabético 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 **Azpiketxea, 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 Ondoan.com. Las recetas, al igual que en La Senda

del Pintxo, han sido primorosamente fotografiadas por Ritxar 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 Ondoan.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 Ondoan.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](http://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 parientes 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](mailto: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 Maria 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:** Flashpatxo; Oreja skabexxada con mole helado; Txangurro Aguakate Regaliz; Kebab... ke vien!!; Merluza + Ajo + Perejil; Risotto con hierbas y matices; Y un huevo!! ... con hongo y jamón; MakCobe with bips; Regaliz et!!

**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 Fermin 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 Garcia**, 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 ikasi!!**



SU BELTZAREN ERITIMOAN EGINDAKO PINTXOAK

## ALDABA



DONOSTIA

**Dirección:** Avda Tolosa, 119 (Lorea)

**Teléfono:** 943 21 03 29

**Ubicación:** Rascacielos 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; Antxoas 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-restaurant dotado de un encantador comedor en el que podemos disfrutar de un trato familiar y cercano y una suculenta 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 DOTOR-EA



## 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 agri dulce picante; Empanadilla de txipirón; Queso de cabra a la plancha en ensalada; Canelón de espinaca con salsa de tomate; Ropa vieja con patatitas 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 pintxos:** 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 aceto 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 PROBÁTZEA, EZINBESTEKOA!

## ALL I OLI



DONOSTIA

**Dirección:** Okendotegi, 2 (Martutene)

**Teléfono:** 943 46 02 96

**Web:** [www.alliolidonosti.com](http://www.alliolidonosti.com)

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

**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 llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat 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 donostiarrá **Aranxa Mendiorez**, 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

## APEADERO



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Mons, 28 (Intxaurreondo)

**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.



LUZAROAN GELDITZEKO MODUKO "GELTOKIA"

## ARALAR



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 10 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 63 78

**Web:** [www.baralarar.com](http://www.baralarar.com)

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

**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](http://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 agri dulce (fotografía inferior); Ensalada templada de marisco; Kokotxas de merluza en salsa; Besugo a la parrilla; Patas de cerdo con hongos; Chuletón 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.



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA IGARÁN

## 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 celiacos, compuestos de 4 platos y postre (de martes a viernes con reserva): 15-18 €

**Descanso semanal:** Domingos y festivos

**Vacaciones:** 1ª 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 **Iñigo Mas y Merbxe Bengoetxea**, 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 impregnan el establecimiento con sus sugerentes aromas a Ikebana, Marimba, Gyokuro...



GLUTEN-IK GADEKO PINTXOETAN ADITUAK

# DONOSTIA

## BARBARIN



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 21 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 18 86

**Web:** [www.restaurantebarbarin.com](http://www.restaurantebarbarin.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 donostiarros 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](http://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; Anchoas 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 centenariano 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 MARIKIDUN JATETXE ETA SAGARDOATEGIA

## BERGARA



DONOSTIA

**Dirección:** General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros)  
**Teléfono:** 943 27 50 26

**Ubicación:** Junto al cruce de Bermingham y Secundino Eснаala

**Especialidad:** Alta cocina en miniatura

**Recomendaciones:** Gratinado de pisto con hongos, salsa muselina y virutas de ibérico; Falsa lasagna de antxoas; Hamburguesa de tomate Raf con dátil y bacalao; Revuelto de antxoas con piquillos; Delicias de pato al Calvados; Foie-gras con uvas al Oporto; Itxaso (Rape y gambas con crema de puerros); Txalupa (Seta, langostinos, nata y cava); Udaberri (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 **Pabi 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 Cocktail Bergara. Desde 2008 Pabi 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.



GR-OSEKO PINTXO BARRARIK IKUSGARRIENA

## BERNARDO ETXEA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 7 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 20 55

**Web:** [www.bernardoetxea.com](http://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 placha 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](http://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; Antxoia 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 preciode 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 Mendinueta 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...



DETIKO 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 txipirón; 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 Gulín** 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 piperrada; 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 Goxodenda 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](http://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, pimienta); Queso de cabra con membrillo, nueces y miel; Alcachofa albardada con bacon y vinagreta; Jamón con pimienta verde, rojo y antxoa; Tartaleta de txangurro; Bonito con tomate, cebolla pochada y vinagreta; Albóndiga caliente con patata panadera; Antxoa rebozada; Manzana, pollo, curry; Crema de Roquefort con caramelo 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 Baztán 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.



PAILLODUN PINTXO KLASIKOEN GOTORLEKUA

## CASA TIBURCIO



DONOSTIA

**Dirección:** Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 31 30 - 943 42 06 80

**Web:** [www.casatiburcio.com](http://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 antxoa 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 vijo

**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 María Carmen**, quienes lo 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 cazuelas llenas de callos, bixiprones, 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.



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA

## CASA VALLÉS



DONOSTIA

**Dirección:** Reyes Católicos, 10 (Centro)

**Teléfono:** 943 45 22 10

**Web:** [www.barvalles.com](http://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); Chuletón 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" ASMATU ZENeko TABERNA MITIKOA



## CASA VERGARA



DONOSTIA

**Dirección:** Mayor, 21 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 10 73

**Web:** [www.restaurantecasavergara.com](http://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 Label Vasco en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "Manolo", "Mauri" y "Habanito", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa.



KALITATEZKO PINTXOAK ETÁ BETIKO ZAPOREAK

## 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 Esterlines

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

**Especialidad:** Pintxos, raciones y bokatas

**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 **Josetxo 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 bokatas) 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 **terrazza** 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 pimer día.



ETOR ZAITEZ ARRU-TXIKI PROBATZERA!

## DOCTOR LIVINGSTONE



DONOSTIA

**Dirección:** Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola)

**Teléfono:** 943 57 31 58

**Web:** [www.doctorlivingstone.info](http://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:** Pinxtos, 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 hostelero 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 pinxtos elaborados. Destacan los bocadillos con nombres africanos como Simba, Mombasa, Mogambo... o el vegetariano Kilimanharo (Seitán, queso, calabacín, berenjena, txanpi y pimiento verde)



LOIOLAKO ERRIBERAKO TERRAZARIK ONENA

## DUIT



DONOSTIA

**Dirección:** Antonio Arzak, 4 (Benta Berri, El Antiguo)

**Teléfono:** 943 31 27 17

**Web:** [www.duitbar.com](http://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 Ondarra; 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, pinxtos, 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](http://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 topos 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 menús 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](mailto: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 pikoteo, 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 BERRITZALEA

## 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, antxoa, 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 **Joseba** 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



## GAMBRINUS GARBERA



DONOSTIA

**Dirección:** Centro Comercial Garbera (Intxaurreondo)

**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 pimiento verde; Tortilla de patata rellena de chatka; Ensaladilla de jamón y puerros; Broxteta 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 peques, pueden jugar en el Parque Infantil, situado junto a la terraza del local.



PINTXOAK, BOKÁKAK ETA PLATER KONDINATUAK

## GASTEIZ



DONOSTIA

**Dirección:** Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 21 07 13

**Web:** [www.restaurantegasteiz.com](http://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-restaurant 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 alubias 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 Karnele abrió el restaurante -sidería Albiztur, en la calle Matia, y a partir de 2001 dirige en solitario el bar-restaurant Gasteiz. En Gasteiz **todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Tolosa**, tanto como ración, como en formato de pintxo.



TOLOSAKO BAZARRUN 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 **Mixel 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); Begiaundi relleno sobre crema de cebolleta; Fondue de buey y Torta del Casar; Antxoxas a...Humadas; Bacalao gratinado con jugo de pimientos; Mamia de foie-gras con mango, regaliz y genjibre

**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

## IKAITZ



## DONOSTIA

**Dirección:** Pº Colón, 21 (Gros)

**Teléfono:** 943 29 01 24

**Web:** [www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.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 Cochinillo 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 **Estefanía Valenciaga**. Gustavo se formó en escuelas de gran prestigio como la Escuela de Arguiñano 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 At-segiña de Irun 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.restauranteillarra.com](http://www.restauranteillarra.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 63º; Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas; Carnes y pescados a la parrilla; Cochinillo 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 "sukalde" 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 sinnúmero de verduras y hortalizas de manera natural**, sin pesticidas, lo que dota de un valor añadido a su cocina.



FAMILIA OSOAREKIN JOATEKO 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 urniatarra **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 cubiertas 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.



**TABERNA JATORRA ETÁ TERRAZA PAREGABEA**

## 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...



**PINTXO DOTOR-EAK ETÁ MENU INTER-ESGARRIAK**

## 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: Txibarro 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 **Anders**, 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 piteo, **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 **pasta 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 Antxoas del Cantábrico. En bocadillos, arrasan los de Magret de pato y Calamares ali-oli. También pueden consumirse sus ricas Tostas (de pa amb tumba, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoas 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 Txakoli.



EZAUTZEN AL DUZU TXAKOLINEZKO SANGRIA??

## JUANITO KOJUA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 14 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 01 80

**Web:** [www.juanitokojua.com](http://www.juanitokojua.com)

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional vasca

**Recomendaciones:** Sopa de pescado tradicional; Txangurro a la donostiarrá; 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 donostiarrá; Rodaballo de mar; Chuletón 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 Iturralde, "Juanito Kojua", popular donostiarrá 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% donostiarrá. El servicio y la ambientación guardan la esencia de los grandes restaurantes.



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ALDE ZAHARREAN

## LA BOULE



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 943 42 92 14

**Web:** [www.casinokursaal.com](http://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.



KUR-SAAL KASINOAREN JATETXEA



## LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

**Dirección:** Zubieta, 2 (Hotel Londres)

**Teléfono:** 943 44 07 70

**Web:** [www.hlondres.com](http://www.hlondres.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; Cordeiro 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](http://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 IRALTZA HASI ZUEN TABERNA

## LA CUEVA



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 943 42 54 37

**Web:** [www.restaurantelacueva.org](http://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; Bo-nito 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 friolera de **50 años**.

Hoy en día, **Guillermo Salvador**, su hermana **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 KOBAZULO EDERRA

## LA FÁBRICA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 21 10

**Web:** [www.restaurantelafabrica.es](http://www.restaurantelafabrica.es)

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

**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 atemperado sobre piperrada; 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 curtiarse 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.



IÑIGO BOZAL EN SUKALDARITZA FINA

## LA MURALLA



DONOSTIA

**Dirección:** Enbeltran, 3 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 35 08

**Web:** [www.restaurantelamuralla.com](http://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 anchoas 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 anchoas; 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, **M<sup>a</sup> 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 Martín, 29 (Centro) / Peña y Goñi, 5 (Gros)

**Teléfono:** 943 42 73 26 (Centro) / 943 21 91 84 (Gros)

**Web:** [www.latagliatella.es](http://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 descorché 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 Urbietta** (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



ARDOZALEEN 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 Kanoietza

**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; Antxoa 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 donostiarros.

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 1 METRO

## MESÓN MARTÍN



DONOSTIA

**Dirección:** Elkano, 7 (Centro)

**Teléfono:** 943 42 28 66

**Web:** [www.mesonmartin.com](http://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 EDERAK

## 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 Cochinillo asado (por encargo); Txipirones a la plancha con "ájilis 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

Establecimiento recientemente reinaugurado por **Jesús Pablos**, hostelero que atesora 20 años de experiencia al frente del bar Iraeta de la calle Carquizano. En su nuevo local, Jesús sigue ofreciendo su **amplia gama de pintxos de foie** (Sobre reducción de uvas, sobre crema de garbanzos, con crema de intxaursaltsa...), y continúa sirviendo las míticas **Croquetas del Iraeta**. Además, ha ampliado la carta ofreciendo una gran variedad de **Raciones, Ensaladas templadas**, y las exitosas **Tostas** con tomate y aceite.

Por encargo, **se asa Cordero, Cabrito y Cochinillo** y también se prepara la Tortilla Suiza, un espectacular postre estilo soufflé para 4 personas.

Los jueves, Mil Catas ofrece la alternativa de **pintxo-pote**, de 19:30 a 22:00 h.



ZUZENDARITZA BERRIA LOKAL MITIKO BATEAN

## MIRADOR DE ULIA



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Ulia, 193 (Monte Ulia)

**Teléfono:** 943 27 27 07

**Web:** [www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)

**Ubicación:** Entre el alto de Miracruz y el alto de Ulia

**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 cocciones 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:** Lunes y martes

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 200 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

**Rubén Trincado**, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, galardonado con **dos soles en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que cuenta con unas incomparables vistas sobre la bahía donostiarra que luce en todo su esplendor, literalmente, a nuestros pies. El comedor ha sido recientemente renovado y sus cristalerías han sido ampliadas para que comer en el mirador sea una experiencia todavía más gratificante. En cuanto a su cocina, **Trincado encarna la vanguardia más rabiosa de la ciudad, jugando con el producto, aprovechando al máximo su esencia** evitando cocciones en agua, engañando a los sentidos mediante trampantojos... Rubén se mueve tanto que es difícil escribir una reseña y publicarla antes de que haya cambiado los platos de su carta.



PAR-EGABEKO BISTAK ETA SORKUNTZA



# DONOSTIA

## MUNTO



DONOSTIA

**Dirección:** Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 60 88

**Web:** [www.muntobar-restaurant.com](http://www.muntobar-restaurant.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); Brie; Foie a la plancha con salsa de uvas; Tartaleta de txangurro; Espárragos albar-dados; 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-restaurant 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 Mayi** los principales responsables del mismo, aunque siguen contando con la indispensable 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



PERR-ETXIKU-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, Callos con tomate, Confit de pato con manzana, Chuletillas 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 **Pintxos, Raciones** (Alitas de pollo al ajillo con shitakes, Sanfaina con bacalao, Antxoas 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 BADI 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.restauranteorientaldonosti.com](http://www.restauranteorientaldonosti.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

## 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 Muruamendiaraz**, padres de los hermanos **Aranxa 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 Gaztelu). 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 Aranxa se hizo cargo del mismo hasta hoy, con un pequeño paréntesis en el que estuvo alquilado.

De vuelta en su bar, Aranxa 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.



MATASUNEZ EGINDAKO PINTXOAK

## PANPOTA



DONOSTIA

**Dirección:** Centro Comercial Garbera (Inbaurrondo)

**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); Goizueta (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 Bocadillos 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 bokata, 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, Bilbo, Goizueta, 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](http://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-marisquería 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 MARIXKERIA

## PAULANER ALDE ZAHARRA



DONOSTIA

**Dirección:** San Vicente, 7 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 18 08

**Web:** [www.paulanerdonosti.com](http://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 Inma 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 ZAHARRA-REKO GARAGARDOTEGIA

## 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 sobra 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 donostiarrá **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](http://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.barrojoynegro.es](http://www.barrojoynegro.es)

**Ubicación:** En el tramo de "poteo" de San Marcial, entre la calle Urbietta 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-restaurant 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 pintxo 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](http://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 JAPONDAR SUKALDARITZA



## SYRAH



DONOSTIA

**Dirección:** Plaza Irún (Amara)

**Teléfono:** 943 46 66 43

**Ubicación:** Plaza Irún, 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 Irún, 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, suculencia 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

## TRAPOS



DONOSTIA

**Dirección:** 31 de Agosto, 28 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 57 58

**Web:** [www.asadortrapos.com](http://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 viejo a la parrilla; Txuletilas 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-marisquería 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 gengibre; 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 Fleuri**, 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 excelentes menús



EKIALDEKO ZAPOR-EAK DASTATZEKO IDE ZUZENA

## 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; Voloverent 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 pinxos 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** (háztera 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.txuletarestaurant.com](http://www.txuletarestaurant.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"; Kokobxas 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 día:** 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 DAINO 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); Antxoas 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 (Perrene), 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.



SORPRESAZ BETERIKO SAGARDOTEGIA

## ZERUKO



DONOSTIA

**Dirección:** Pescadería, 10 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 34 51

**Web:** [www.barzeruko.com](http://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:** Cochinitillo; Hoguera; Rosagante; Kokobas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez; Anguila en ti-nieblas; Bacalao al cava; Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa; 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 inabarcable 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 burger, 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.hotelk10.com](http://www.hotelk10.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 coccciones, 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:** Martindegi auzoa, 13

**Teléfono:** 943 33 15 72

**Web:** [www.sansonategi.com](http://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 peques, columpios, terraza.... Y si desean 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 Martindegi, Menú degustación... todos tienen su punto. ¿Cuál es tu favorito?



EZKONTZA ETA FAMILIAZKARITAN ADITUAK



Tel 943 88 00 44 Email [info@laskaotxe.com](mailto:info@laskaotxe.com) | Agroturismo, Lazkao Etxe Baserría (Aiestaran erreka auzoa) | 20247 Zaldibia (Gipuzkoa)

ACV multimedia

AA

# 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

T 943 80 57 99 info@acvmultimedia.com Ordizia www.acvmultimedia.com



## ARRAUN ETXEA



### HONDARRIBIA

**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 guarnición; 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 bajando 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



### HONDARRIBIA

**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 changuro; 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.



OSTEHUN URTETIK GORAKO HISTORIA

## GAZTELUMENDI-ANTXON



### IRUN

**Dirección:** Plaza San Juan, 3

**Teléfono:** 943 63 05 12

**Web:** [www.gaztelumendi-antxon.com](http://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 gas-teiztarra **Félix Manso**, este céntrico bar-restaurant **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 kutixia" -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 Corman**, de Essencia Ardodenda, 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 TAÑERNARIK ORIGINALENA

## LAIA



### HONDARRIBIA

**Dirección:** 8º Arkolla, 33

**Teléfono:** 943 64 63 09

**Web:** [www.laiaerretegia.com](http://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 **Arantxa 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 EZINOBEAN

## TRINKETE BORDA



IRUN

**Dirección:** B° Olaberria, 39

**Teléfono:** 943 62 32 35

**Web:** [www.trinketeborda.com](http://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 Hernandez 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, JÄTETXE DESBERDIN BAT

## URALDE



HONDARRIBIA

**Dirección:** Santiago, 75 (Barrio de la Marina)

**Teléfono:** 688 61 49 90

**Web:** [www.restaurantekokotxa.com](http://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; Verduras 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 Ulzama; 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 metros.

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 - ostiralera: 10:00 - 13:00 / 16:00 - 19:00 • Larunbat, igande eta jaiegunetan: 11:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00  
**Denboraldi baxuan** asteartetik ostiralera 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](http://www.delikatuz.com)



Ordiziako Udala



EUSKADI Goia 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 aldeaz aurreko erreserbarekin egingo dira 10 pertsonatik 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**  
Díaño: de 11:00 a 14:00 / de 16:00 a 19:00

Kale Nagusia, 37- 20213 IDIAZABAL - Tfno: 943 188 203 - [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)



EUSKADI Goia egazu



# 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 Irun, 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); Tímbal 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 **Dominique 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](http://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; Torrija 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 **Aranxa 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 BISTRIK 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 PAREGADEA



# OARSOALDEA

## ETXE-ZAHAR



### OIARTZUN

**Dirección:** Putxutxoerreka, 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; Tímbal 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 suculencia 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.



DETIKO SUKALDARITZA OIARTZUNGO ERDIALDEAN

## GAMBRINUS ERRETERIA



### ERRETERIA

**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 Erreteria 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 Entrecôte, 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.



ZEDEZA FRESKUE ETA JATEKO AUKERA ZABALA

## GURUTZE-BERRI



### OIARTZUN

**Dirección:** Plaza Bizardia, 7

**Teléfono:** 943 49 06 25

**Web:** [www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)

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

**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; Lenguado relleno de hongos; Callos al estilo chef; Moussaka a la egipcia; Lomo de liebre con puré de castañas; Medallones de ciervo "Camberland"

**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 **Etxe-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



### ERREENTERIA

**Dirección:** Alfonso XII, 9

**Teléfono:** 943 34 04 69

**Web:** [www.izadibar.es](http://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 Erreenteria, en un lateral del Centro Comercial Niessen, Izadi **abre a las 8:30 de la mañana para ofertar 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.restaurantreizkina.com](http://www.restaurantreizkina.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 **terrazza 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](http://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 4ª 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 ventanales que se asoman al río Oiartzun, lo que les dota de una gran luminosidad. Este restaurante cuenta con aparcamiento propio y una **terrazza 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. Gudariz-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 bokatas 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 txuleta. 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](http://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 bixiprones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos algunos platos en los que Alex despliega su ínfula personal, con 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 txiprones, 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 Azpiroz 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, Brocheta 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 pinto al llegar a la villa papelera, 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, bokatas, 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. **Pinto-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](http://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; Kokobxas 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 cazadora, 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 Chuletón de viejo a la parrilla; Panxineta 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 buletón, 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 Txuletón 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, sabados 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" OSPATZERAI

## 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](http://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 pa-rilla; 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 do-tada con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa jatebrea cumplirá pronto un año de la **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hos-telería y la restauración**. De lunes a viernes (incluidas las noches de los jueves) se ofrece un variado menú del día y los fines de se-mana al mediodía, un **cuidado menú especial que se renueva todas las semanas y que puede consultarse actualizado en su pá-gina web**. Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta con Tablas de Ibéricos, Tos-tas, Ensaladas, Huevos de case-río fritos, Raciones, Platos combinados y Postres caseros. Por encargo, se prepara Cordero o Cochinillo 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 haga 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 cous-cous...), 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 **terrazza** 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 minitatura, 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 cochinito 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, **Mª 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.



ETIKO SUKALDARITZA TXINDOKIREN MAGALEAN

## OLAZAL



### BIDEGOIAN

**Dirección:** 8º Goiatz

**Teléfono:** 943 68 12 28

**Web:** [www.hotelolazal.com](http://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-restaurant que se inauguró en marzo de 2010 está dirigido por los jóvenes hermanos azpeitiaras **Iñigo y Mikel Zaldúa** con la ayuda en la sala de **Maidor 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**.



LASATASUNA, EDERTASUNA ETA JAKI ONAK

# TOLOSALDEA

## OLENTZO



### ZIZURKIL

**Dirección:** Carretera Zizurkil-Asteasu

**Teléfono:** 943 69 34 44

**Web:** www.olentzo.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; Chuletón a la parrilla; Cordero y cochinillo 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 Olentzo. 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 Olentzo 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.



BASERI 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 Garaalde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo 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, Txixarro...). Ahora, además, es la época del Cordero, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local ideal para celebraciones, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las reuniones familiares con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón.



JATETXE ETXEKOIA NGURU 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**, **Bokatas**, **Carnes** (Codillo con puré de patatas), **Pescados** (Bacalao con piperrada), **Pastas** (Risotto, Pizzas, Spaghetti) 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 ayoño 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 Euxebito (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 Telleria** y la Ibarratarra **Miren Intxaurren**. 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 Templada 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 Euxebito (picantes). Triángulo cuenta también con una **gran variedad de Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de Setas, bacón y pimienta 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](http://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); Cochinillo 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 menús para grupos:** A partir de 12 € por comensal

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** 1ª 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 Leizaran. 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 GINETIK, PRODUKTUA ETA KALITATEA

## TXINTXARRI



**alegia**

**Dirección:** Erbeta, 2

**Teléfono:** 943 65 07 21

**Web:** [www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)

[www.facebook.com/restaurantetxintxarri](https://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](http://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**.



TXIKIENENTZAKO AUKERA PAREGADEA

## UZZURRE



**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** (Espagueti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis de carne, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Antxoa, Uzturre, Calabresa, Boloñesa, 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**.



ITALIAR SUKALDARITZA TOLOSAREN BIHOTZEAN

## 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 antxoas 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 menús 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 Jatebrea** 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 romescu. La oferta de Juanan se resume en **diferentes menús a un precio lógico y ajustado** que se ofrecen tanto los días laborales como los fines de semana.



KATALANDAR KUTSUKO SUKALDARITZA

## DOLAREA



### BEASAIN

**Dirección:** Nafarroa Etorbidea, 57

**Teléfono:** 943 88 98 88

**Web:** [www.dolareahotela.com](http://www.dolareahotela.com)

**Ubicación:** Junto al Palacio de Igartzta

**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

Dolarea es un precioso hotel de 4 estrellas, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranxa Rancho** e **Iban Mate**, y ubicado en frente al vistoso conjunto monumental de Igartzta, 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 **pinxos 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, viniendo 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); Cochinito 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 ordizarrar **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 guarniciones 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.



DETIKO 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; Chuletón 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 (Cafetería: 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 Chuletón de buey. Todos los menús, además, se pueden complementar con sidra al Txobx 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

## 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 Arantxa Agirrezabala**, 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 fuera 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 Ormaiztegui 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 cristaleras 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 **Inaxio Sorraluze**, que hace décadas delegó la cocina en las manos del joven y eficaz cocinero **Lonbzo Ormazabal**, complementado a la perfección por **Laura Perez 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 de vueltas 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 ETÁ 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 baserritarras 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 Basabterri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa, Pimentón de Ezpeleta, Guindillas de Ibarra, Martintxos de Beasain, 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 bistorra Basabterri, Chocolate de Navarra, Queso de Idiazabal... También se sirven **pinxos fríos y calientes, tablas de quesos y embutidos, platos combinados y**, de martes a viernes, al mediodía, el **Plato del día**, elaborado con productos Basabterri, 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**.



**EUSKAL HERRIKO KUTXIAK DENON ESKU!!**

## KUKO



ORMAIZTEGI

**Dirección:** Berjaldegi plaza

**Teléfono:** 943 88 28 93

**Ubicación:** Situado hacia la salida de Ormaiztegi hacia Beasain, frente a los viejos talleres de Irizar.

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

**Especialidad:** Cocina de mercado actualizada

**Recomendaciones:** Hongos salteados con bixpiriones; 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 goierritarra Iker Markinez, formado en Francia y Andalucía, entre otros lugares, gobierna su pequeño restaurante a su antojo, disfrutando de la cocina y contagiando 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. Cualquiera de las dos opciones resulta un placer para los sentidos.



**GOIERRIKO HARRITXI GASTRONOMIKOA**



## LAZKAO ETXE



zaLDIBIA

**Dirección:** Aiestaran Erreka (Lazkao-Etxe Baserria)

**Teléfono:** 943 88 00 44 / 615 74 59 24

**Web:** [www.lazkaoetxe.com](http://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; Verduras de temporada salteadas con boletus; Arroz caldoso con langostinos y huevas de trucha; Lomo de merluza al pil-pil con koktxas; Manitas de cerdo rellenas de boletus; Morros de ternera guisados al estilo de la abuela; Pichón asado al Armagnac con boletus 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 caserón 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 curriculum 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 mondejus mientras prepara platos tradicionales exquisitos que hacen las delicias de su cada vez más numerosa clientela.



ESKUZ ETÁ ETXEAN EGINDAKO MONDEJAK

## MAITTE



Lazkao

**Dirección:** Ellosegi, 22

**Teléfono:** 943 08 76 74

**Web:** [www.maitte.es](http://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 pinxo 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 ERAMATEKO EDO BERTAN JATEKO

## OLAGI



altzaça

**Dirección:** Herriko Plaza

**Teléfono:** 943 88 77 26 / 618 93 00 21

**Ubicación:** En pleno centro de Altzaça, 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 Cogote 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 Olano** y **Mª 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 SAGAR DOTEGIA

## 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 maní 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 consuma. 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, Txixarro, Rodaballo... Finalmente, según la temporada, en Urbitarte nos ofrecerán otras opciones como la Ventresca de bonito a la parrilla, la Lubina...



URTE OSOAN IREKTA, ERRETEGI BEZALA

## 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 Taquito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos.



BEASAINGO ARDOZALEEN TOPAGUNEA

## ZEZILIONEA



OLABERRIA

**Dirección:** Herriko plaza, z/g

**Teléfono:** 943 88 58 29

**Web:** [www.hotelzezilionea.com](http://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 cuéntenos 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. Sigán 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 traídas de Tudela, cocinadas con almejas o con foie y hongos. Para regar las exquisiteces de Zezilionea, nada mejor que dejarse asesorar por **Ugutx 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](http://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:** Pinxos, 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 descorché. 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](http://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 koktxas; 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

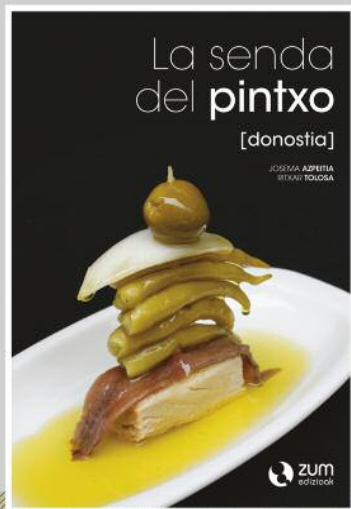
**Pedro Azpiazu Gurrubaxa** y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **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 APROPOSA



# 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 donostiarros** 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 donostiarros, 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 Ritxar 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**





# 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 refrito; 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 Agirreburualde, 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 piperrada; 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 cazuelitas** 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:** Pinxos 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; Mil-hojas 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 pinxos de Gipuzkoa**, además de una pizarra en la que podemos encontrar tentaciones como este millohojas 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 Intxausti** 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. Compruébenlo dejándose caer cualquier día (salvo los lunes) a mediodía por este local y disfrutando de su completísima barra, siempre bien aprovisionada de clásicos como su excelente Tortilla de patata o el imprescindible Bacalao al pil-pil con hongos.



LEGAZPI ETA NEURUKO PINTXOZALEEN PARADISUA

## ETXEBERRI



### Zumarraga

**Dirección:** 8º Etxeberri, s/n

**Teléfono:** 943 72 12 11

**Web:** [www.etxeberry.com](http://www.etxeberry.com)

**Ubicación:** Salida de Zumarraga hacia Azkoitia.

**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; Lenguado 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 zumarragatarra **Bixente Eiguren** 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 BIZIA

# 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 Ostatur** -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 Ostatur.



TALDE GAZTEA LOKAL BETERANO BATENTZAT

## 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 1ª 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 Aitxuri (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

# DEBABARRENA

## 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 bison 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-restaurant, 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, encontrándonos 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 GAIKEKO DISTA PAREGABEAK



## KANTABRIA



**eIBAR**

**Dirección:** Alto de Arrate, 4

**Teléfono:** 943 12 12 62

**Web:** [www.kantabrijatetxea.com](http://www.kantabrijatetxea.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 txan-gurro y bacalao, escados frescos al horno, Chuletón 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 stá dirigido por **Maite Iriondo y Lorea Zubiaurre**, madre e hija, que representan la 3ª y 4ª generación de la familia al frente del negocio, y **Aitor Barrueta**, marido de ésta última. Su luminoso comedor cuenta con grandes cristaleras 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



**DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ARRATEN**

## KRABELIN



**eIBAR**

**Dirección:** Alto de Arrate

**Teléfono:** 943 20 27 27

**Web:** [www.hotelkrabelin.com](http://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; Chuletón 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](http://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 descorche 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](http://www.mahatsondo.com)



ARDOZALEAK TXORATZEKO MODUKO DENDA

## PERLAKUA



itziar

**Dirección:** Arriola auzoa

**Teléfono:** 943 19 11 37 / 615 73 94 32

**Web:** [www.sakabaserria.com](http://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; Chuletón 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 tiernísimo 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 capeas 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 banquetes" y punto. Pero Salegi es mucho más. Este establecimiento centenario, dirigido por **Gotzon y Maribi Altzibar**, que representan la 5ª generación familiar, además de los consabidos banquetes, **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 JÄTETXE DAT ßAINO 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.**



KANTAUROKO ITSASKIRIK FRESKOENAK

# DEBAGOIENA

## ETXE AUNDI



OÑATI

**Dirección:** Torre auzo, 9

**Teléfono:** 943 78 19 56

**Web:** [www.etxeaudi.com](http://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 txangurro; Solomillo relleno de foie con puré de patatas, hongos y salsa de Oporto; Cordero asado al horno; iscuít 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](http://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; Paillotte de hongos con trufas; Ensalada templada de perdiz escabechada; Gambas de Huelva a la plancha; Trucha ahumada en casa sobre tosta; Kokotxas de bacalao con callos de rape; Pato azulón al Rioja Alavesa; Malvices guisadas (foto inferior); Bizcocho 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 pochas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvices guisadas o fritas...



EHIZAKO PLATERRETAN ADITUAK



## SANTA ANA



### arrasate

**Dirección:** Uribarri auzoa, 37

**Teléfono:** 620 73 31 79

**Web:** [www.santaanamondragon.com](http://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 Udalaiz, **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.



AHATEAREN PRODUKTUETAN ADITUAK

## SORALUZE OSTATUA



### oñati

**Dirección:** Carretera Oñati-Arantzazu, Km. 1

**Teléfono:** 943 71 61 79

**Web:** [www.soraluzeostatua.es](http://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 Bizia; 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 Ostataua 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 Ostataua 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](http://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 Gaztainuzketa. 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.



**DETIKO SUKALDARITZA JAUREGI EDER BATEAN**

## ZELAI ZABAL



### oñati

**Dirección:** Casa Zelai Zabab (Arantzazu)

**Teléfono:** 943 78 13 06

**Web:** [www.zelaizabal.com](http://www.zelaizabal.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; Carrillera 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 cubertería y vallería. Sus **vistas a los valles de Aranzazu** 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](http://WWW.CASAMIRONES.COM)



# DELICATESSEN

## BACALAO URANZU



IRUN - DONOSTIA

**Dirección:** Mercado de la Bretxa, puesto 2 (Donostia)  
Mercado de Urantzú -C/ Basurko- (Irun)  
**Teléfono:** 943 10 78 08 (Donostia) - 943 61 25 95 (Irun)  
**Web:** <http://bacalaosuranzu.blogspot.com.es/>

Andoni Pablo y Raket Corchero regentan, desde 2007 en Irun 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 bacalaos del mundo. En Urantzú, **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 Filete 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 Urantzú 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](http://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, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Iratí, 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:** Bermingham, 8 (Gros)

**Teléfono:** 943 28 99 99

**Web:** [www.vinateria.es](http://www.vinateria.es) **E-mail:** [vinateria@gmail.com](mailto: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 4 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.patxilarrañaga.com](http://www.patxilarrañaga.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, **Pabli Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga Iparragirre**. Pabli es principalmente conocido por haber elevado a la categoría de delicatessen un producto tan humilde como la bixtorra, 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 bixtorra 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 bixtorra 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 bixirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, 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 bixtorra y las salchichas, no podían faltar otros productos emblemáticos del País Vasco como **la morcilla**, ganadora del primer puesto en el Campeonato de Ormaiztegui en 2006 y medalla de plata en el de Beasain en 2008. Tampoco faltan productos de calidad indiscutible como **temera del Baztán, lechazo de Castilla, cochinitillo 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 SALTXTXAK

# ALOJAMIENTOS (Ver también página 11)

## ARBE



MUTRIKU

**Dirección:** Laranga auzoa (Carretera Deba-Mutriku)

**Teléfono:** 943 60 47 49

**Web:** [www.hotelarbe.com](http://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 KANTAUARIARI BEGIRA!!**

## GUDAMENDI



DONOSTIA

**Dirección:** Paseo Gudamendi (Igeldo)

**Teléfono:** 943 21 40 00

**Web:** [www.hotelgudamendi.com](http://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 aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito. 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...](http://www.hotelgudamendi.com...)  
... y empieza a soñar!!



**ZURE EZKONTZA DONOSTIAKO BALKOIAN**



## HOTEL DE LONDRES



### DONOSTIA

**Dirección:** Zubieta, 2 (Centro)

**Teléfono:** 943 44 07 70

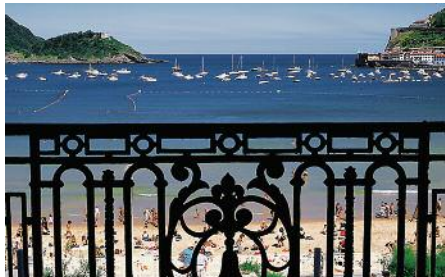
**Web:** [www.hlondres.com](http://www.hlondres.com)

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 Époque, hasta nuestros días. Ha sido, asimismo, protagonista activo en el palpar 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 TAUPA DEKIN BAT EGITEN DUEN HOTELA**

## PASTAIN NEKAZALETXEA



### Legazpi

**Dirección:** Telleriarte auzoa

**Teléfono:** 943 73 06 72 / 607 44 18 75

**Web:** [www.nekatur.net/pastain](http://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 **Ferrería 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**

# GIPUZKAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de OndoJan 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  
**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi.** Portuñete, 16. 943 224328  
**Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aña Mari.** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre.** Pº Padre Orkóla, 56. 943 311209  
**Alaia.** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi.** Urbitarte, 1. 943 362849  
**Alberro.** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Albeto.** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801

## ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menus.  
Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29  
**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852  
**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 425254

## ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.  
Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

**Algortzi.** Pol. Zuzatu - Ertorriburu, 943 218479

## ALLI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene  
Camino de Okendegiote, 2. 943 46 02 96

**Alleru.** Ctra. N-1 (Bº Zubietu), 943 366572  
**Aloña Mendi.** Fuenterrabía, 31. 943 466538  
**Ala-Lur.** Carquizano, 7. 943 274584

**Ambrosio.** Pza. Constitución, 943 428104

**Ametzaga.** Camino de Uba, 61. 943 458092

**Anastasio Berri.** Easo, 19. 943 426320

## ANDRA MARI

Gastrobar con gran variedad en vinos y pintos.  
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

**Anjona.** Bergara, 3. 943 429815

**Añoria Txiki.** Añoria Hiribidea, 22. 943 362760

## APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.  
Pº Mons, 28 (Inbauroan), 943 28 14 24  
**Apitdin.** Avda Barcelona, 19. 943 103750  
**Arata.** Berri bidea, 22. 943 362049

## ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica  
Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

## ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.  
Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

**Arbelaitz Miramón.** Parque Miramón, 943 308220

**Argintz Jatetxea.** Pº Catalicos, 7. 943 467477

**Arrieta.** Berri bidea, 22. 943 362049

**Ariedo I.** Paseo de Heriz, 3. 943 218196

**Arloa.** Sierra de Aloña, 5. 943 452192

**Artola.** Salda, -Amoria, 943 460815

**Arrai Txiki.** Campaño, 3. 943 451302

**Arrikutxu.** Camino de Igara, 19. 943 219740

**Arriola Asador.** R. Catalicos, 3. 943 457137

**Azark.** Alcide Egozue, 273. 943 278465

**Aisa (chino).** Segundo vizcaya, 19. 943 279098

**Astelena.** Irigo, 1. esq. P. Constitución. 943426275

## ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.  
Euskal Herria, 31 (Parte Vieja) 943 42 58 67

**Astazarán.** Ingony Baseria - Zubietu, 943 361229

**Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000

**Atari Gastrokela.** Mayor, 18. 943 440792

**Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

**Azken Muga.** S. Francisco, 48. 943 278183

## AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.  
Mercado de la Brea, 36. 943 42 87 46

**Bar Kursaal.** Av. Zurriola, 22. 943 291150

## BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús  
Cº Puerto, 21. (Parte Vieja), 943 42 18 86

**Barbakana.** S. Jerónimo, 20. 943 421127

## BAZKAIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parrilla  
Pº de Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

**Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

**Basajaun.** Añoria Hiribidea, 44. 943 367149

## BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintos.  
Cº Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

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

**Beartzana.** Pza. Easo, 5. 943 474995

**Bera-Bera.** Gorko Galtzara Berri, 27. 943 210071

## BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.  
General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

## BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja  
Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

**Bidebide.** San Jerónimo, 22. 943427508

**Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

**Bideluze.** Garbal, 24. 943 430314

**Bigarren.** Isabel I, 6. 943 468259

**Bilbotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464568

**Bira Taberna.** Igara Bidea, 19. 943 218078

**Bizkara.** J. Zarageta, 4. 943 446111

## BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño  
Peña y Gotti, 1 (Gros), 943 29 02 28

## BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.  
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

**Bokado-Aquarium.** Pza. J. Couteau, 1. 943 431842

## BOKOY

Gran variedad en pintos, raciones y menús.  
Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 21 37 79

## BORDA-BERRI

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

## BOULEVARD 9

Gran variedad de pintos e interesantes menús  
Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

**Branka.** Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

**Buenavista.** 42-Igeldo, -943 210600

**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 412827

**Cabo Negro.** Logroño, 4. 943 312372

**Cachón.** S. Marcial, 40. 943 427507

**Café Central.** Arco Amador, Plaza de Irún, 6

**Café de la Concha.** Pº Concha, 12. 943 473600

**Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 292076

**Café Kursaal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

**Café Saigón.** Hotel Mº Cristina, 943 426869

## CAFÉ SANTANA

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

## CAFÉ S7ETE

Desayunos, pintos, menús... y karaoke!  
Pº de Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

**Cafetería Atoba.** Penedes de Calcuta, 4. 943 276372

**Cafetería Express.** R. Catalicos, 12. 943 463990

**Caravansera.** Plaza Buen Pastor, 943 475418

**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423944

## CASA ALCADE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.  
Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

**Casa Bartolo.** Fermín Calbetón, 38. 943 421743

**Casa Durán.** Secundino Esnaola, 29. 943 287419

**Casa Galicia.** Zabaleta, 28. 943 274391

**Casa Manxa.** Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

## CASA TURBICIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintos.  
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 pintos y vinos.  
Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

**Cascanueces.** Pº Colón, 46. 943 278839

**Chomin.** Infanta Beatriz, 16. 943 317312

**Chaboga.** Easo, 9. 943 422926

**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908

**Dana-Ona.** Pº Hipódromo, 15. Zubietu, 943 365347

**Danena.** Matia, 6-Antiguo- 943 217320

## DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.  
Enbeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

**Dardara.** Gran Vía, 12. 943 270363

**Divinum.** Isabel II, 4. 943 457940

## DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos.  
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

**Don Vito.** C. Com. La Brea, 943 430285

**Döner Kebab 1.** Sagardui, 28.

**Döner Kebab 2.** Maricort, 943 367620

**Döner Kebab 3.** Eustasio Amilibia, 9.

## DUIT CERVECERIA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.  
Antonio Arzak, 4 (Benta Berri), 943 31 27 17

**Egossari.** Fermín Calbetón, 9. 943 428210

**Eibartarra.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442

**Ekaitz Asador.** Pº Padre Orkóla, 131. 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 18. 943 286619

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

**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176

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

**El Puente.** Rio Deba, 2. 943 278629

**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 9. 943 426153

## EL SITIO DEL MAQUEVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.  
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799

## EL TXOKO DEL MONTADITO

Más de 100 montaditos elaborados al momento.  
Avda. Zarautz, 2 (El Antiguo), 943 31 75 91

**Eltorra.** General Echague, 7. 943 420357

**Erdiko.** Antxoneta, 1. 943 459699

**Eribera.** Camino Portuñete, 14. 943 210300

**Errota Taberna.** Usurbil, 943 311553

**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 456394

**Etxabe.** Aldakonea, 75. 943 291516

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

**Etxaniz.** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

**Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkóla, Igeldo, 943 216502

**Euskal Pizta.** Extremadura, 943 277300

## EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea  
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

**Farfalle.** Avda. Libertad, 21. 943 426054

**Feng Jing (chino).** Balleneros, 13. 943 470043

**Foster's Hollywood.** Paseo Colón, 10

## GAMBRINUS GARBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil.  
C. Com. Garbera, (Inbauroan) 943 39 64 47

## GAMBRINUS BRETXA

Pintos, raciones, bocatas y menú del día  
C. Com. La Brea (Parte Vieja) 943 42 65 14

**Ganbara.** S. Jerónimo, 21. 943 422575

**Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426362

**Garbera Siderica.** C. Com. Garbera, 943 394358

**Garbola.** Pº de Colón, 11. 943 285019

**Garraxi Vegetariano.** Tejería, 9. 943 275269

## GASTEIZ

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

**Gatzelu Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997

**Giroki.** Enbeltran, 4. 943 421365

**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 4. 943 425204

## GORA-BERA

Nueva dirección con una cuidada cocina tradicional.  
Bermingham, 3 (Gros), 943 32 24 77

**Gorosti.** Pza. Txofre, 12. 943 576072

**Gran Vía.** Gran Vía, 9. 943 271601

## GUDAMENDI

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

## HAIZEA

Pintos de autor  
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

## HIDALGO 56

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

## HIMAKIMA

Cocina casera, raciones y pintos.  
Aldamar, 5 (Centro) 943 43 13 35

**Hípica de Loiola.** Cº de la Hípica, 44. 943 454218

**Hotel Amara Plaza.** Plaza Pol. XII, 7. 943 464600

**Hotel Ezzeiza.** Satsruegi, 13. 943 214311

**H. Monte Igeldo.** Paseo del Faro, 134. 943 210211

**Hotel Nicol s.** Pº Gudamendi 21-Igeldo- 943 317665

**Hotel Pelizcar.** Zubiaurre, 70. 943 286103

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

**Ibai.** Getaria, 15. 943 42876

**Ibai Lur.** Nabarra Ofizai, 1. 943 335255

**Igela.** Pza. Irabai, 2-Igara- 943 003473

**Igeldo Srd.** Gurutzeta Baser- Igeldo- 943 213251

## IKAITZ

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

## ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.  
Illarra, 97 (Ibaeta-Igara) 943 41 28 94

**Indian Palace.** San Francisco, 12. 943 293771

**Inbauroan Sagard.** Zub

## JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca  
Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80  
Jalabon. Eñebellan, 6. 943 427405  
Kaltaberri. Matia, 30 - Antiguoa. 943 212101  
Kalonje. Padre Orozkaga, 6. 943 213251  
Kaskazuri. Arrika, 6 - Amara Vieja. 943 463525  
Kaskazuri. Pº Salamanca, 4. 943 420894  
Keta. 4. Pza. Catalina, 4. 943 423243  
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019  
Kiki. Secundino Eñola, 45. 943 323000  
Kiku. Avda. Tolosa, 79. 943 317320  
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 421904

## KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.  
Avda. Zuriola, 28 (Gros). 943 27 77 91  
Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936  
Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077

## KURSAAL BAR

Menú del día y hora continuo de cocina.  
Avda. Zuriola, 22 (Gros). 943 29 11 50

La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210  
La Barraquesa. Laramendi, 21. 943 454747

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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.  
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

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

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.  
31 de Agosto, 28 - Iraserra - Parte Vieja. 947 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 Pulo. Euskal Herria, 2. 943 431722  
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

## LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.  
Cº Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

La Kabutza. Igenteia, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Manma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

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

## LA MURALLA

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

La Pampa. Paseo de la Concha, z/g. 943 462484

La Perla. Muelle, 26-27. 943 421652

## LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29. (Centro). 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5. (Gros). 943 28 91 84

La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937

La venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Viña. San Marcial, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Hatzeta. Lau Hatzeta, 94. 943 352445

Los Ríjanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugaritz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukalkaitena. Cam. Angenu Zandaria, 85. 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía  
Juli Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 31. 943 424169

Makrobidiotika Ekarte. Inbauruendo, 52. 943 288246

Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700

Manistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

## MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.  
Zabaleta, 32 (Gros). 943 32 02 17

## MANEX

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

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Maritullum. Lau Hatzeta, 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 212888

Mc Donald's Brexa. C. Com. Brexa. 943 431148

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera

Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

## MESÓN MARTÍN

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

Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

## MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.  
Zabaleta, 55 (Gros). 943 39 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

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

Miramón Arbelaitz. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220

Moras Cuervasca. Sagastegi, 943 272326

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

## MUNTO

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

Munto Berri. Munto, Bº Aiete.

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 333991

## NARRIKA

Los mejores bokatés de setas del mundo mundial.  
Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

## NEXT

Gastronomía en miniatura y buenos menús.  
Harrobia, 15 (Altza). 943 35 03 73

Nikolas Asador. Zubintzurri, 10. 943 217151

Nineu. Zuriola, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nuevo Oligio (chino). Euskal Herria, 100. 943 330853

Oñandere. Zumalakarregi, 25. 943 211266

Olivies. Eneizaga, 4. 943 214089

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

## ORIENTAL

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

## ORIENTAL II

Prezioso local con gastronomía oriental de alto nivel.  
Mantolera, 6 (Centro). 943 47 08 55

Orlegi. Portuebe, 23. 943 312601

## ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales  
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907

Osainga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073

Pagadi. General Arce, 1. 943 284299

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

## PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.  
Laramendi, 11 (Centro). 943 45 19 68

## PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas horneados al momento.  
C. Comercial Garbera (Inbauruendo). 943 39 47 76

Panzika. Muelle, z/g. 943 421179

PAÑALEKU MARISQUERÍA ASADOR

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.  
Cº Ilumberru, 11 (Amara-Anetoja). 943 46 16 65

Patá Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y gran variedad de cervezas.  
San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Ena. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532

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

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

## PINUDÍ

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

Pitxi Txulo. Eskaltegintza, 118. 943 520770

Pixurru. Pza. Constitución, 9. 943 310896

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712

Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portuebe. Portuebe, 43. 943 215018

## QING WOK

El primer wok de Donostia, con bikini-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zuriola (Gros). 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuerterraboa, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondu. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Arizkuta, 3. 943 262881

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

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

Robin Banana. Secundino Eñola, 7. 943 277971

## ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.  
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Rojo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862

Saladería Sideria. J.M.F. Saladería, 15. 943 456311

Saltegi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 460333

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubiaga. 943 573626

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

## SHAKE (JAPONÉS)

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

Sideria Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo. 943 217323

Sideria Donostiarra. Eñebellan, 3. 943 420421

Sideria Inbauruendo. Pº Zubizar, 72. 943 292074

Sku2. Pescadería, 8. 943 423759

Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464208

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

Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Sports Café. Pl. Julio Caro Baroja, 1. 943 212147

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao, 42. 943 421780

## SYRAH

La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas  
Pza. Irún (Amara). 943 46 66 43

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

Tedone. Orozka Kalea, 10 - Gros. 943 273561

Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033

Telepizza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Eñola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresato. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

## TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.  
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263

## TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.  
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Uxalin. Alta Orozkaga, 63 - Igeldo. 943 214969

Uxalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875

Xepexeta. Pescadería, 5. 943 422227

Ximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

Xinparría. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Xinparría Sagardotegia. Ilarraberri, 2. Barrio Igara

Xirrria. Isabel II, 4. 943 456960

Xiskuene. Pº Dr. Begoñita, 85. 943 450987

Xistxu. Pza. Constitución, 14. 943 426619

Xistxu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979

Txoko. Mar, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Mantolera, 4. 943 463491

## TXOLA

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.  
Portuebe, 53 (Ibaeta-Igara). 943 31 67 84

Xomin Asador Sideria. Pº Antietza, 6. 943 451964

## TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO



# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // AMEZKETA

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

## // ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5, 943 593094  
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289  
Buruntza. Kale Txiki, 15, 943 576308  
Hiru. Juan Bautista Etor, 2-4, 943 593600  
Irunderrin. Nagusia, 39-41, 943 595532  
Izuri. Pza. Bazkario, 8, 943 594044  
Gaztazarra. Nagusia, 8<sup>a</sup> Buruntza, 2/g, 943 591968  
Leizoraren. Kale Berria, 38, 943 593205  
Mizopiradi Sideria. B<sup>a</sup> Leizor, 2/g, 943 593954  
San Esteban. Goiburu Auzoa, 2/g, 943 590663  
Trañerun. Kale Nagusia, 6, 943 593962  
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604

## TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel  
Goiburu, 2/g, 943 59 07 21

Txiñibar. Zumea Plaza, 7, 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino  
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Chyenpe. Pol. Benta Aldea, 943 65 1956  
Goikotxea. San Juan, 9, 943 651907

## // ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15, 943 787051  
Lekua. Kalebarren, 17, 943 787068  
Leku Berri. Irino Auzoa, 943 766094  
Ongi Etorri. Buztinzuri, 6, 943 766349

## // ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s/n, 943 889853

## // ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467  
Audiaga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047  
Basabe. Polig. Industrial, 943 79164  
Baster-Aldea. B<sup>a</sup> Galtzaia, 2/g, 943 792458  
Busti Taberna. Durana, 26, 943 792087  
Bogadua. Nafarroa, 6, 943 792045  
Goyena. Solohandui, 8, 943 796857  
Gurea. Durana, 32, 943 792064  
Hirusta. Plaza Iargi, 2/g, 943 790657  
Ibarra. P<sup>a</sup> Araba, 29, 943 791803  
Matkua. B<sup>a</sup> Azatza, 943 791668  
Zaraila. P<sup>a</sup> Araba, 20, 943 798895

## // ARRASATE

Aldape. Arrasate, 41, 943 796369  
Arteaga. B<sup>a</sup> Garagartza, 37, 943 711881  
Bittori Arrasate. Araba Etorbidea, 3, 943 795582  
Boliñete Arrasate. Zarauzale, 4, 943 793991  
Buenaena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960  
Cassolo (pizzería). Armatzu, 2, 943 794564  
Cafetería Express. Matkado, 3, 943 796514  
Oragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500  
Elizandio. Garagartza Auzoa, 943 791599  
Erastikua. Bedoña, 18, 943 791013  
Gainedjo. Lapurdia, 4, 943 797060  
Goa Aile Degustación. Iruñitzi, 33, 943 791115  
Gran Murala. Olaldea, 36, 943 791195  
Hilarión. Plaza Larrea, 5, 943 770169  
Kampanzar. Kampanzar Gaiña, 943 582912  
Kataide. Poligono Kaintza, 2/g, 943 771080  
Larnietxe. B<sup>a</sup> Udala, 943 792215  
Lorategi. Iruñitzi, 7, 943 790467  
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
Mesón Manolo. Báñez, 3, 943 792492  
Muxibarr. Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
Pildain. Udala. Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.  
B<sup>a</sup> Urbani, 37, 943 79 49 39

Sara Mendereñu. Meatzereka, 943 71556  
Txirrita Taberna. Gosalbar Auzoa, 943 791035  
Txoko I. Olaldea Lintzen, 12, 943 795850  
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276  
Urkape. Olaldea, 3, 943 772004  
Urgan. Garagartza, 2, 943 797658  
Urrin. Urbirri Auzoa, 943 799524  
Uxarte. B<sup>a</sup> Udala, 943 791250

## // ASTEASU

Izuri Ando. Herriko Plaza, 5, 943 691331  
Iturriz Asador. Aloa de Andazarrate, 943 580866  
Matxetaindi Sideria. Zabeleta, 11, 943 692222  
Molera Goikoa. Goiballara z/g, 943 690251  
Padrine. Eremitari, 1, 943 691025  
Sarasa Sideria. Bebalara auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Olaldea, 57, 943 333333  
Alorrenea Sideria. Camino Petiategi, 4, 943 336999  
Amets. Poligono, 26, 943 551638  
Astarbe Sideria. Txontxikieta, 13, 943 551527  
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550042  
Berezarieta Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798  
Buenaventura Sideria. Cam. Alta, 2/g, 659 100392  
Bukoi Taberna. Tomas Alba, 2, 943 551204  
Ekaitz. Tomas Alba, 9, 943 553943  
Ergobia Sideria. Ergobia plaza-etxea, 19, 943 553301  
Etxeberria Sideria. Santiago-Etxe Baserria, 943 555697  
Gartzaitze Sideria. P<sup>a</sup> Martuluen, 139, 943 496974  
Goiko Iruñi. Foru Enparantza, 1, 943 557867  
Gurutze Sideria. Camino Olaldea, 63, 943 552242  
Ibai-Lur. Nabarra Oñati, 1, 943 332525  
Itatza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25, 943 330030  
Irigoin Sideria. Iparalde Bidea, 12, 943 550333  
Kako. Mayor, 19, 943 551741  
Kiki Boleketegia. Nagusia, 29, 943 330647  
Larrarte Sideria. Caserio Murgaitzi, 2/g, 943 555647  
Las Vegas. Errekoja plaza, 2, 943 553498  
Lizaga Sideria. Caserio Gartzaitze, 2/g, 943 468290  
Matxa. Nagusia, 40, 943 550308  
Mendizabal. Aliza Bidea, 2/g, 943 357202  
Mendizabal Sidr. Oñate Txiki Baserria, 943 555747  
Mikaela. Nagusia, 18, 943 551007  
Mina Sideria. Txontxikieta, 2/g, 943 555220  
Olalume Zur Sideria. M. Azorandien, 63, 943 552938  
Olaborde Sideria. B<sup>a</sup> Astigarraga, 943 553199  
Petrillite Sideria. Petrillite Bidea, 2/g, 943 457188  
Rezola Sideria. Caserio Iñitza, 2/g, 943 556637  
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138  
Sarasa Sideria. Camino Orreaga, 14, 943 555746  
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 943 332842  
Txinguri Berri. Donostioa Ibilbidea, 30, 943 333944  
Yaldé. Camino Olaldea, 34, 943 330330  
Zapiain Sideria. Errekaide Etxea, 943 330033

## // ATAUN

Lizarruti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069  
Trosketa. Elbarrena, 59, 943 180037  
URBITARTE  
Sideria y asador, abierto en verano.  
Ergobia, 6, 943 18 01 19  
Victor. Heribarrera, 71, 943 180033

## // AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186  
Bai-Azkoitia. Julio Urquijo, 11, 943 026851  
Basteretxe. Basteretxe Industrialdea, 943 851061  
Erekiti. Kale Nagusia, 95, 943 852888  
Gelxo. Trenbideraren Zumardia, 9, 943 852228  
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)  
Isidoro. Angeru kalea, 12, 943 852003  
Itzuri. Kale nagusia, 120, 943 850017  
Itzuri. Azpuruabiz auzoa, 943 852630  
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412  
Koska. Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)  
Laja. Santi Cruz auzoa, 20, 943 851195  
Laramendi Zorua. Donibane, 10, 943 857666  
Matte. Urtze 75 Induslariak, 94351103  
Maritte. Maritte auzoa, 943 857332  
Olarre. Madariaga auzoa, 943 853756  
San Agustín. Azpuruabiz auzoa, Tel. 943 853492  
Suhari. Altzibar Etorbidea, 9, 943 025714  
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
Txikiogil. Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## // AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12, 943 810662 (Pintxoak)  
Añeta. Elosiaga auzoa, z/g, 943 812092  
Auntza. Bareneta kalea, 14 (Urrestilla), 943 815754  
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464  
Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389  
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)  
Die-die. Enparantza nagusia, 1, 943 810097  
Eskuzia Ostarua. B<sup>a</sup> Larrazola, 24, 94381128  
Iaurgi. Idelonso Gurrutaga, 10, 943080416  
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17, 943 8150311  
Kuriri. Loialoko auzoa, 24, 943815608

Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959

## LARRAGAÑA HOTEL-JATETXEA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserio  
Urrestilla bidea, 2, 943 81 11 80

Lau Bide. Landeta, 2, 943816878

## LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loialoko Inazio Hiribidea, 47, 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001

Mikel Uri. Loialoko Inazio Hiribidea, 5, 943814315

Ondarribi. Harribidea, 49, 943 812071

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

Orbegoso. Nuarbe auzoa, 943 810509

Osasipati. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860

Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811857 (Pintxoak)

Patxo. Pablo VI, 16, 943812204 (Pintxoak)

Pizza Spring. Iñaki Aizpazu, 6, 943816312

Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442

Uragua. Loiala auzoa, 7, Telef. 943 812543

Zuhaltze. Erdi kale, 943 151564

## // BALIARRAIN

Zaragi Jalete Alteperea. Hingunea, 6, 943 163076

## // BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15, 943 163116  
Atsegin Hamburgues. Zaldizurleta, 1, 943 882122  
Barandiaran. J. Miguel Iruñiz, 7, 943 889210  
Basakana. J. Miguel Iruñiz, 11, 943 882023  
Batzokia. Nagusia, 26, 943 086855  
Bidelezu. Pza. Bidelezu, 2, 943 885975

## CASILLLO HOTEL-JATETXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.  
Ctra Madrid-Iruñ, Km. 417, 943 88 19 58

## DOLAREA HOTEL-JATETXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.  
Nafarroa etorbidea, 57, 943 88 98 88

Egoki. S. Inazio 19, 943 880037

Goleirialdea. Carretera G-634, Km. 1,5, 943 881940

Izarr etxea. Navarro Larrea, 2/g, 943 161673

Jalki. Zaldizurleta, 1, 943 087933

## KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.  
Kalea, 4, 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 57, 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40, 943 889907

Pizapae. Pza. San Martin, 943 882997

Rubiorrena. Zaldizurleta, 7, 943 885760

Titi Tia. Nagusia, 18, 943 880000

Uriola. Mayor, 7, 943 086131

## XERBERA

Menús variados y gran oferta en pintxos y vinos.  
Nafarroa etorbidea, 21, 943 88 88 29

## // BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA  
Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaidea.  
Hiriburu, z/g, 945 67 08 28

Venta de Belauntza. Leizotza Errepidea, 21, 943 678288

## // BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

## // BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 943 683059

## // BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2, 943 762145  
Antxon. Fraskozuri, 7, 943 762040  
Artekal (pizzería). Artekal, 1, 943 762537  
Azeptzi. Arane Etxea, 13, 943 765500  
Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224  
Beko Taberna. Angoizor, 8, 943 765574  
Eguzkizta. Arane Etxea, 30, 943 767045  
Erreki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1, 943 763851  
Etxagi. Malastreka, 8, 943 765312  
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086  
Gaspas. Barrenkalea, 31, 943 762002  
Hiru bide. Urtiaga, 9, 943 761845  
Infernokua. Meatzereka, 33, 943 761849  
Iraho. Amillaga, 2, 943 761559  
Ixaun. B<sup>a</sup> Elosu, 6, 943 761559  
Jan. Santalazti, 5, 943 760969  
Kabia. Zubiaurre, 23, 943 762308

## LASA

Gran restaurante con locales para bodas.

Zubiaurre, 35, 943 76 10 55

Mekolaide. Mekolaide, 1, 943 765018

Ortiz Asador. Angoizor, 2/g, 943 762288

Sirriñ. Barenkale, 3, 943 765919

Taberna Zaharra. Angoizor, 24, 943 762121

Tarfuño. San Juan, 2/g, 943 763551

Toki-Ona. Matxategi, 1, 943 763953

Txarrentxa. Ibaragari, 37, 943 765099

Txarrentxa. Zubiaurre, 33, 943 761584

Txingurio. Oñitua Auzoa, 14, 943 764863

Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007

Zubi Berri. S. Anton, 9, 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

## // BERROBI

Iriarte. J. M. Goikotxea, 34, 943 683078

## // BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, 2, 943 681003

## OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina con menús en un paraje natural.  
Goizta Auzoa, 12, 943 88 12 28

## // DEBA

Aisia Deba Tolerapia. Markiegi, 6, 943 608052  
Alvarez. Sakolas, 14, 943 191297  
Altzele Kafetegia. Lersundi, 10, 943 192662  
Altzele. Aztain bidea, 6, 943 121564  
Bordado. Pza. Zesteluko, 2, 943 191590  
Calbetón. Hondartza, 7, 943 191970  
Casino. Markiegi, 2, 943 191168  
Etxe Berri. Ibaspe Auzoa, 2/g, 943 199423  
Erro Nagusi. Elosiaga Auzoa, 122, 943 199230  
Galarreta Asador, 943 199386  
Igarza. J. M. Ostolaza, 5, 943 191197  
Laster. Plaza S. Nicolas, 3, 943 199033  
Ondar Gain. P<sup>a</sup> Cardenas, 2/g, 943 192377  
Santuarren. Mardai, 2/g, 943 199397  
Txomin. Porru, 7, 943 191660

## URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakaiten, 1, 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## // EIBAR

Aguiñasi Mesón. P<sup>a</sup> Urquiza, 22, 943 200608  
Artoia. Pza. Urteaga, 7, 943 206348  
Aztain Asador. B<sup>a</sup> Aztain, 6, 943 121854  
Birjipaña. Toribio Etxeberria, 16, 943 821341  
Chalcha. Isasi, 7, 943 201126  
Eskame. Arraquetza, 4, 943 121650  
Gurbil. Isasi, 1, 943 201152  
Guri-Guri Asador. Arraquetza, 18, 943 120865  
Irua. Ctra. Arrate, 8, 943 701292  
Jaki. Txantxa-Zelai, 16, 943 207081  
Josean Cafeteria. Paseo Urquiza, 22, 943 200608

## KANTABRIA

Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.  
B<sup>a</sup> Arrate, 4, 943 12 12 62

## KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús en salones para bodas.  
B<sup>a</sup> Arrate, 6, 943 20 27 27

La Jara. Sarategui, 5, 943 254360

Lanus. Toribio Etxeberria, 19, 943 208529

Maitane. Campo de pelota, B<sup>a</sup> Arrate, 5, 943 208859

Maiza. Calbetón, 8, 943 207730

Matarrife. Olaldea Hiribidea, 14, 943 700055

Mirari. Urkizua Pasealekua, 14, 943 127222

Orbe. Polig. Aztain, 7, 943 201261

Orbela Hamburgueseria. P<sup>a</sup> Urbani, 24, 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14, 943 208699

## // ELGETA

Bola-Txiki. Artekal, 4, 943 768284

Espalota. Maala, 4, 943 789085

Iñaki. San Roke, 2, 943 768283

Olikortea. Añola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariñen Bidea, 4, 943 768023

## // ELGOIBAR

Atxepa. San Roke, 5, 943 742955

## BELASTEGI BASERRIA

Caserio con cocina de autor y toques exóticos.

O. M. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gaiña. Urasandini, 11, 943 743295

El Gaucho. Erroarri, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Gorbea. Sta. Ana, 10, 943 740580

Harzubi. Olasope, 1

**Herri-Gain.** San Pedro, 4. 943 743040  
**Ibai-Ondo Asador.** Sta. Ana, 2. 943 742627  
**Ibañeta.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iruki sagardotegia.** Olabia, 3. 943 208644  
**Jaika.** Pedro Muguruza, 27. 943 741029  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Landroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
**Madigan's Irish Pub.** Bernardo Ezenaro, 2. 943 531557  
**Otzak.** San Roke, 38. 943 743411  
**Salento.** P.M. Urruzun, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, 27. 943 740010  
**Sigma.** Xixilon, 1. 943 748531  
**Txarriñuda.** Euzumarbide, 3. 943 740793  
**Wok 999.** Otaloa, 3. 943 121672

## // ERRETERIA

**Alameda Marisquería.** Al Gamón, 2/g. 943 521704  
**ALDURA**

*Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.*

**Fuente San Marcos.** 943 52 22 71  
**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Borda Berri.** Camps de Listorreta, 2/g. 943 529274  
**Donosti.** Alta Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Sideria.** Zabalbide, 8. 943 526041  
**Egiburu.** Zabalbide-Zentelon, 943 541851  
**Egi-Luze Sideria.** Pza. Zabalbide, 943 523905  
**Enzaki.** Oreteta, 2. 943 341225  
**El Txikito.** María de Lezo, 20. 943 522701  
**Erreka.** Zabalbide, 2/g. 943 515913  
**Errenterriak Bidaia.** Pza. K. Mibelen, 4. 943 002468  
**Frantxilia.** Astigarragako bentaak, 943 511445  
**Frantxilia-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, 2/g. 943 524418  
**Fuente de S. Marcos.** Fuente de S. Marcos, 943 522271

## GAMBRINUS ERRETERIA

*Menú del día, Platos combinados, Códigos...*  
 C.C. Niesen, 943 52 16 61

**Gatzelu Hostal.** Andra Mari, 6. 943 511084  
**Gran Muralla (chino).** Avda. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale.** Txirrita, 1. 943 003195  
**Irriziti.** Kapitain Enea, 943 511086

## IZADI

*Pintos especiales y gran carta de pichote*  
 Alfonso XI, 9. 943 34 04 69  
**KB.** Comen Zumdaria (Alameda), 943 247404  
 Juli, Viteri, 27. 943 512887  
**La Ceba Navarra.** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Kuiza, 5. 665 755540  
**Las Cazuelas.** Alta Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 3. 943 516441  
**Listorreta Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
 Maita, Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino.** Sorigorbulo, 23. 943 529614  
**Mesón Extremeno.** Pº Izabela, 3. 943 511033  
**Murgatx.** Aldura Aldea, 10. 943 522455  
**Darsio Sideria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oenea.** Zabalbide, 2. 943 527997  
**Ostiozaso Asador.** Astigarraga, 6. 943 514105  
**Peruena.** Astigarragako Bentaak, 943 515252  
**Pizza Spirit.** Murrigotzela, 5. 943 522000

## POLLO RICO

*Pollos asados y platos combinados para llevar.*  
 C.C. Niesen (Gambrinus), 943 52 16 61

**Pollo Rico.** Piscinas, Alta Beraun, 943 521661  
**Rong Hua (chino).** Olite, 5. 943 340124  
**Susperregi.** Zona Aldea, 2/g. 943 580055  
**Sutondo.** Polig. Mesti-Loliz, 2/g. 943 344290  
**Txi Mahal.** Sorigorbulo, 23. 943 529614  
**Telepizza.** Alfonso XI, 6. 943 513651  
 Uey, S. Marcos, 4. 943 511052  
**Tir-Gain.** Fenderia, 943 344245  
**Venezia Pizza.** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Versalles.** Alto de Capuchinos, 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 23. 943 510096  
**Zabalbide.** Pza. Zabalbide, 2/g. 943 519001  
**Zuketx.** Pza. Koldo Mibelen, 943 518835

## // ERREZIL

**Borondegi.** Errezilgo gunea, 2. 943 151278  
**Letea.** Letea, 943 812887  
**Izarre.** Letea auzoa, 2/g. 943 813524  
**Granada.** Granada Baserria, 943 513535  
**Trinxerra.** Letea, 14. 943 812016

## // ESKORIATZA

**Benta-Motz.** Gatzariñadi, 27. 943 714822  
**Maulanda.** Maulanda, 2/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

**Otzeta.** Aranburuzala, 9. 943 715190  
**San Miguel.** Apotzagaz Elizatea, 943 714871  
**Txalaparta.** Zumdaria, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

**Argindio Ostiatu.** Argindio etxea, Etxo, 943 720267  
**Itsasoko Ostiatu.** Itsaso, 2/g. 943 880315  
**Manubuliko Benta.** Manubulita, 2/g. 943 882673

## // GABIRIA

**Aztiria Asador.** Pº Aztiria, 2/g. 943 733622  
**Benta Lohor.** Pº Aztiria, 943 730094  
**KORTA ASADOR MARISQUERIA**  
*Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.*  
 S. Lorenzo, 943 88 71 86  
**Gabiniko Ostiatu.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAITZA

**Kale Txiki.** S. Miguel, 2/g. 943 886243  
**Olite.** Larraziti Bidea, 2/g. 943 889848

## // GETARIA

**Aldea.** Meagas, 2/g. 943 132496  
**Agote-Haund.** Askizu, 943 140455  
**Astizkale Asador.** Portua, 1. 943 140412  
**Askue.** Alto Meagas, 2/g. 943 130500  
**Baleña.** Portua, 2/g. 943 580911  
**Elkano.** Herrieta, 2. 943 140024  
**Giroa.** Ibañeta, Nagusia, 943 140800  
**Iruñi.** Nagusia, 34. 943 140406  
**Ibas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021  
**Kaia-Kajeta.** General Amao, 4. 943 140500  
**Ketari.** Txirtonpe, 27. 943 140194  
**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658  
**Nauka.** Itia, 17. 943 140264  
**Politeña.** Nagusia, 9. 943 140113  
**S. Prudencio.** S. Prudencio, 4. 943 140627  
**Talai-pe.** Puerto Viejo, 2/g. 943 140613  
**Txoko.** Katrapona Enparantza, 2. 943 140539

## // HERNANI

**Akarreri Sideria.** Akarregi Baserria, 943 553495  
**Altaria Sideria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altuzale Sideria.** Osinaga Auzoa, 7. 943 551502  
**Arliz.** Zapa, 8. 943 531506  
**Arsipol.** Zapa, 8. 943 550097  
**Artea.** Urzaga, 7. 943 206348  
**Artzi.** Zukuiaga Balaria, 57. 943 330455  
**Belaraze Etxe.** Ctra. Guizoteta, km 9,5. 943 331569  
**Benta Berri.** Pº Urrumea, Arano, 943 514018  
**Cereales de Oro.** Txirrita, 8. 943 332196  
**Derroto.** Kardarbez, 36. 943 552699  
**Eizendri Sideria.** Osinaga Balaria, 38. 943 556405  
**Elorrabi Sideria.** Osinaga Balaria, 13. 943 336990  
**Ergorrua-Enea.** Iruñaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 21. 943 551267  
**Fuskal Pizza.** Laramendi, 3. 943 33337  
**Galipiza.** Pº Eñeñu, 68. 943 550031  
**Gala Aretia.** Galarreta, 943 333116  
**Galizia Etxe.** Pº Zukuiaga, 33. 943 556124  
**Garin.** Nefar, 10. 943 550022  
**Golkio-Lastola Sideria.** Eñeñu, 89. 943 553272  
**Gunea.** Argarain, 2. 943 332529  
**Gue Ametsa.** Pol. Ezagor, 5. 943 330896  
**Iparregi Sideria.** Pº Osinaga, 10. 943 550328  
**Iribide.** Epile, 7. 943 552480  
**Iruñdi.** Kardarbez, 11. 943 555724  
**Ixtasburu Sideria.** Osinaga, 943 556879  
**Iturnalde.** Pº Eñeñu, 50. 943 330461  
**Izarre.** Polig. Lastola, 2/g. 943 550640  
**Jauregi Asador.** Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreer.** Juan de Uribeña, 15. 943 552607  
**Kukal.** Nagusia, 15. 943 336689  
**Larre-Gain Sideria.** Pº Eñeñu, 2/g. 943 555846  
**Lekuzarra Bodega.** Zukuiaga, 84. 943 556555  
**Olindi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Olizale Sideria.** Pº Osinaga, 38. 690 698494  
**Otsua-Enea Sideria.** Pº Osinaga, 35. 943 556894  
**Pedro Mari.** Ibañetilla plaza, 11. 943 550009  
**Rioja.** Nagusia, 943 550026  
**Rufino Sideria.** Akarregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

*Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.*  
 Martindegi, 13. 943 331572

**Santa Bárbara.** Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Sareto.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Tripotzi.** Kardarbez, 11. 943 555724  
**Txinbua.** Pº Zukuiaga, 76. 943 552199  
**Ugaldeña.** Pagoga, 19. Eñeñu, 943 550240  
**Zelaia Sideria.** Pº Martindegi, 29. 943 555851

**Zingi-Zanga.** Pº Florida, 54. 943 330397  
**Zumardi.** Okilagaia, 2/A. 943 330556  
**Zumdari.** Zumdari, 26. 943 551633

## // HERNIALDE

### ELKETA

*Variedad de menús, raciones y platos combinados.*  
 San Miguel Balaria, 2. 943 65 21 16  
**Ostiatu.** S. Cruz Apaitza plaza, 943 652496

## // HONDARRIBIA

**Abarka.** Pº Baserria, 36. 943 641991  
**Aeropuerto.** Gabarri, 21. 943 686508  
**Aniere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda.** Misasoreta, 1. 943 642789  
**Ama Lur.** Itasagari kalea, 943 644362  
**Antoniñu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antxiña.** San Nicolás, 943 641880  
**Aratz Asador de pollos.** Pº Butrón, 12. 943 644989  
**Ardoña Vintoloa.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Ardora.** Foru Kalea, 2/g. 943 644155  
**Arrantze Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

*Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.*  
 Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39  
**Arraunlari.** Pº Butrón, 3. 943 641581  
**Arroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Balestana.** Arkol-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364

## BEKO-ERROTA

*Prezioso restaurante de cocina tradicional vasca*  
 Jaizubia, 943 64 31 94  
**Camping Jaizubik.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Cantina Guadalupe.** Camino Guadalupe, 943 641211  
**Casa Manolo.** Amate, 9. 943 642792  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497  
**Danontatz.** Dendak, 6. 943 645663  
**Eñabeta.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Errandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matón de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxendena.** S. Pedro, 19. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701

## GUELL MARISQUERIA

*Mariscos a un paso del aeropuerto.*  
 Pº Amule, 943 64 32 97  
**Gue Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hermanadad Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Hortxe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizubik.** Baserria Etxe, 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Capo.** Ministerio, 82. 943 645522  
**Itsaspe.** S. Pedro, 40. 943 643490  
**Izabegena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Pº Montaña, 2/g. 943 645557  
**Kai-Aide.** Itsasagari, 8. 943 644622  
**Kaleia.** Itsasagari, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kuluxika.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

## LAIA ASADOR-ERRETEGIA

*Asador especular con una cuidada gastronomía.*  
 Pº Arkolla, 33. 943 64 63 09  
**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekuona.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Sideria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitte.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Manutzar.** Eguzki, 8. 943 645032  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Olurta Añi Sideria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Orizadar Cerveceria.** Itsasagari, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuño.** Pº Butrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Ramón Roteta.** Iruñi, 1. 943 641693  
**Sebastián.** Santiago, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Tiralanes.** Santiago, 3. 943 645944  
**Txantxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170

## URALDE

*Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.*  
 Santiago, 75. 943 681 49 90

**Zabala.** S. Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria.** S. Pedro, 3. 943 642780

## // IBARRA

**Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Eluska.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, 2/g. 943 675017  
**Karlatz.** Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alto de Etxegarate, 943 631855  
**Ostiatu.** Diseminado rural, 212. 943 187193  
**Guardi.** Guardi Industrialdea, 943 801818  
**Mugica.** Nagusia, 46. 943 187319

## // IKAZTEGIETA

**Begiristain Sideria.** Caserio Iurretzi, 943 652837  
**Ostiatu.** Lorentxo Deuna, 7. 639 435682  
**Toki Alai.** S. Lorenzo, 18. 943 655343  
**Zubiaurre.** Diseminado, 13. 943 654876

## // IRUN

**Añaldegi Bistrot.** Pº Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde.** Avda. Jaizubia, 943 630440  
**Aitana Hostal.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Juncal Landabandier, 943 632447  
**Albeto Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pilar, 1. 943 610333  
**Alto de Arretxe.** Avda. Elizaboi, 52. 943 627438  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapiu Migrosa, 18. 943 615048  
**ANTXON-GAZTELMENDI**  
*Pintós y cocina de autor en pleno centro de Irun.*  
 Pza. San Juan, 3. 943 63 05 19  
**Aranor.** Mayor, 15. 943 620852  
**Arroka Berri.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
**Arlia.** Darío de Regoyos, 13. 943 624173  
**Atalaia.** Antzondo, 69. 943 635518  
**Aterpe.** Estación, 2/g. 943 613213  
**Baserri.** Errotazar, 3. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotarri, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 5. 943 619193  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, 2/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Berbetu Urdapide, 12. 943 630570  
**Borda Berri.** Mayor, 17. 943 630632  
**Borda Txiki Biderri.** Pº Meaka, 6. 943 630914  
**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Café Irun.** Leuburnero, 91. 943 633737  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiaran.** Polig. Soroxtara, 4. 943 610262  
**Casa Marino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken's.** Estación, 12. 943 621429  
**China Town.** Fernin Carbalt, 3. 943 625997  
**Ciobaça.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Antzanran, 14. 943 118924  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 9. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667  
**Don Quijote.** Juan Arana, 17. 943 615807  
**Eguzki.** Coriano Larralde, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Tallamans Landabier, 9. 943 630185  
**Elcano.** Jose Egin, 9. 943 660014  
**Enrique.** Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629  
**Errata Berri.** Bertsolart Urdapide, 7. 943 630481  
**Etxebarria.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETHNOL.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faiñan.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Ferton's.** Comp. Comercial Behobia, 2/g. 943 632766  
**Fuenterrabia.** Fuenterrabia, 3. 943 616028  
**Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626862  
**Gaztelumendi.** Plaza S. Juan, 1. 943 630512  
**Gran Muralla.** Aduana, 9. 943 613176  
**Gue Borda.** J. Etxebarri Indart, 3. 943 632915  
**Gue Etxea.** Teodoro Muru, 9. 943 620595  
**Gwendolfin.** Estación, 11. 943 612471  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628780  
**Haria.** Antzan, 5. 943 57831  
**Ibarioa Ologorri.** Pº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Leuburnero, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Plaza, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gaboria, 3. Polig. Ventas, 943 635217  
**Iñaki Izaguirre.** Ficoba, Avda. Iparralde, 43. 943 633930  
**Iñigo Labea.** Ficoba, 943 639639  
**Iratzabal Asador.** Pº Bidasoa, 943 632182  
**Iruñe Atsegiña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iruñeta.** Pza. Urdinabia, 4. 943 621059  
**Jaizubia.** Kaskoteiki, 6. 943 618066

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Jantokia.** Avda. Iparralde, 11, 943 620490  
**Jinyuan.** Avda. Letunborno, 91, 943 639747  
**Jose Mari Etxe.** Luis Mariano, 7, 943 622040  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154  
**Kajiki Taberna.** C. Comercial Mendizal, 943 639631  
**Karrakua.** Polig. Letunborno, 60, 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4, 943 623040  
**Kide Asador.** Pinar, 6-8, 943 615187  
**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30  
**Kulunka.** Uztapide Bertsoariak, 47, 943 630481  
**La Agrícola.** Alzuñak, 1, 943 626561  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5, 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37, 943 627845  
**La Cepa.** Anaka, 30, 943 618404  
**La Cepa Rigena.** Belaskoenea, 92, 943 628447  
**La Llave.** Fuenterria, 3, 943 618357  
**La Mamma Mia.** Berrolaran, 9, 943 635666  
**La Rotonda.** Junkal Labandibar, 13, 943 629556  
**La Venta de Curro.** Parque Com. Mendizal, 943 639631  
**Labeo Etxe.** Izquierda, 49, 943 631364  
**Lagun Arret.** Sarpia Mujika, 24, 943 61437  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5, 943 617401  
**Lasia.** Moulane Mitelena, 2, 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20, 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Sarpia Mujika, 23, 943 615132  
**Lido.** Fuenterria, 12, 943 619356  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5, 943 615111  
**Luberri.** B° Bidasoa, 16, 943 629977  
**Manolo.** Mayor, 13, 943 621195  
**Marino.** Zubelzu, 6-B° Anaka, 943 615001  
**Marpe.** S. Marcial, 14, 943 624690  
**Matxinbenta.** P° Colón, 21, 943 621384  
**Maye.** Surokarta, 943 614546  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamin.** Fuenterria, 24, 943 615066  
**Miguel.** Avda. Iparralde, 20, 943 625564  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 59, 943 623896  
**Morondo.** Paginea, 2, 943 621395  
**Muga.** Junkal Labandibar, 36, 943 620071  
**Munakto.** Descarga, 13, 943 628413  
**Nagore Sideria.** Gabilra, 13-Ventas, 943 634048  
**Narea.** Avda. Iparralde, 5, 943 62762  
**Nerea.** Korrokitz, 19, 943 631914  
**Nuevo.** Avda. Puñana, 4, 943 616064  
**Nuevo Salamanka.** Sarpia Mujika, 28, 943 613979  
**Oli Dorky.** Avda. Puñana, 13, 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** P° Barrio, Meaka, 102, 943 623130  
**Oñi Etorri Taberna.** Andreamaga, 1, 943 622890  
**Orizgarri Cerveceria.** Luis de Urzua, 4, 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7, 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2, 943 630986  
**Piotra.** Edificio Piotra-Anaka, 943 613924  
**Patxi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4, 943 62238  
**Pizza.** Labandibar, 30, 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pollo Gold.** Pinar, 1, 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7, 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Risco.** Luis Mariano, 2/9, 943 628880  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B° Behobia, 26-2°, 943 633557  
**Singular Food.** Ficoba, 943 639639  
**Sirimir.** P° Colón, 27, 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 1, 943 616023  
**Stop.** Sarpia Mujika, 943 612694  
**Teppiz.** Lazo de Inipion, 1, 943 619999  
**Teniz Txingudi.** Behobia, 20, 943 627266  
**Toki Ono.** P° Barrio, 1, 943 631224  
**Tranche.** Juan Arana, 13, 943 617112  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3, 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629923  
**TRINKETE BORDA**  
*Cocina tradicional vasca y huerta propia.*  
 B° Olaberria, 39, 943 62 32 35  
**Trinqueta.** M° Junkal Labandibar, 38, 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3, 943 618392  
**Xrangu.** C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090  
**Xtingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330  
**Xtsidu.** Fuenterria, 8, 943 619317  
**Vaticano.** Pza. San Juan Harria, 943 620059  
**Vitoria.** Arbesko Erola, 19, 943 620795  
**Volgin.** Luis Mariano, 37, 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Erola, 5, 943 117992  
**Wauna.** S. Behobia, 4, 943 628980  
**Xabier.** Estación, 12, 943 615157  
**Yong Feng (chino).** Fermín Cabellón, 9, 943 62870  
**Yong Feng (japones).** Zubiaure, 8, 943 616445  
**Zalsa.** Area Servicio A-8, 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

## // IRURA

**Aizpua.** Nagusia, 22, 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Azmetul, 1, 943 691 432  
**Lozto.** Poligono Laskibari, 1, 943 690497

## // ITSASONDO

**Kaxintane.** Nagusia, 27, 943 887614  
**Nautico.** Nagusia, 13, 943 880012

## // ITZIAR

**Bikain.** Muxiarte 39, Itziar, 943 199370  
**Burugorri.** Muxiarte 8, Itziar, 943 199242  
**Ixtaspe.** B° Itziar, 943 199401  
**Itziar.** B° Itziar, 943 199061  
**Kanala Hotel.** B° Itziar, 943 199035

## PERLUAKUA-SAKA

*Cocina tradicional, agroturismo y capeas.*

**Arnola auzoa.** Itziar, 943 60 80 52

## SALEGI

*Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.*  
**Galizada.** 13, Itziar, 943 19 90 04  
**Santuban.** Mardari, 943 199397  
**Txiñuri-Txuri Sideria.** Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, 943 199056  
**Urberu Sideria.** B° Elortaga, 2, 943 199237  
**Zubikarary Buri.** Corri, Muxiarte, 8, 943 199242

## // LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Mutozabal, 943 372089  
**Avenida.** Hipodromo etorbidea, 2, 943 362709  
**Bugabi.** P° Hipodromo, 943 371412  
**Buggy Hamburgueseria.** Jazkibel plaza, 6, 943 366607  
**Dakara.** Nagusia, 8, 943 575659  
**Erekeakto.** Aza Etorbidea, 4, 943 365404  
**Gorku.** Hirubide Saliera, 1, 943 361570  
**Jalai.** Nagusia, 67, 943 372760  
**Larre.** Larrekobeto Bidea, 10, 943 361012  
**Lurra XXI.** Nagusia, 3, 943 369356  
**Martin Berastegui.** Loidi, 4, 943 366471  
**Oña Txiki.** Zirkulu Ibilbidea, 15, 943 370739  
**Oreaga Sideria.** Camilo Ilarrabuzeta, 2, 943 365029  
**Patxi Shangai (chino).** Pablo Mutozabal, 943 371883  
**Pinea.** Adarra, 5, 943 361551  
**Rejanos Asador.** Ustien, 13, 943 362720  
**Rummy.** Nagusia, 7, 943 369341  
**Tati's.** S. Juan de Garai, 1, 943 371605  
**Txarlet Txiki.** Zirkulu Ibilbidea, 1, 943 370192  
**Zaldia.** P° Hipodromo 8, 943 366620

## // LAZKAO

**Ameki Sideria.** Zubi Etorbidea, 9, 943 165252  
**Barbela.** Hirigoina, 4-6, 943 886300  
**Katila Taberna.** Elsope, 16, 943 889943  
**Lazkao Hotel.** Pol. Ind. Zubi Etorbidea, 17, 943 887788

## MAITE DELIKATESSEN

*Excelente oferta de platos preparados y menús.*  
 Eroski, 22, 943 08 76 74  
**Nerea.** Uhartz, 3, 943 08 80 88  
**Pipas.** Lazkaoemendi, 943 880805

## // LABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

*Excelente oferta de platos preparados y menús.*

**AIZURI**  
*Especialista en buenos menús para grupos*  
 Legazpi industrialdea, 943 73 06 00  
**Andres-Enea.** Nafarroa Kalea, 943 730445

## AZPIKOTEXEA

*La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.*  
 Azpiñetxe, 1, 943 73 13 87

**Aztiria etxetegia.** Aztiria Auzoa, 943 733622

**Benta Lheor.** Aztiria Auzoa, 943 730094

**Eliz-Ordio.** Nagusia, 1, 943 731550

**Gurrutxaga.** Nagusia, 10, 943 731271

**Kantak Cafeteria.** Labaragorri, 10, 943 731457

**Katila.** Eusko Herria Enparantza, 943 081198

**Labaragorri.** Labaragorri, 943 730494

**Lau Bide.** Lau Bide, 2, 943 731249

**Mandiola.** Plazaola, 10, 943 731751

**Muelón Hotel.** Nafarra, 16, 943 730870

**Mirandaola.** Parque Mirandaola, 943 731256

## OLARRA

*Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo*  
 Eusko Herria Enparantza.

**Txepetxe.** Aizkorni, 24, 943 730051

**Xarpoi Cafeteria.** Plazaola, 10, 943 733375

## // LEGORRETA

**Aulia Sideria.** B° Guadalupe, 943 806066  
**Bartzelona Etsola.** auzoa, 7, 943 806206  
**Guadalupe Taberna.** B° Guadalupe, 1, 943 806554  
**Insauti.** Nagusia, 2, 943 806121  
**Izarra Hotel.** Ctra. Nacional, 16, 943 806044

## // LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Inazio, 2, 943 714371  
**Gatz-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522  
**Gatzainzuetza.** Gatzainzuetza, 2/9, 943 715164  
**Gure Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952  
**Ostalo.** San Inazio, 3, 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3, 943 715398

## // LEZO

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

## CARMEN

*El paraíso de los amantes de las verduras frescas*

**Tomás Garbizu.** 2/9, 943 52 66 90

## ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

*Asador auténtico a los pies de Jazkibel.*

**Camino Elortegi.** 2/9, 943 52 34 41

**Ereka.** Gatzainzuetza, 2/9, Pkto. 108, 943 490087

**Erekaidekto.** B° Gatzainzuetza, 943 492825

**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4, 943 525253

**El Puerto.** Guillermo de Lázaro, 4, 943 527995

**Gure Txoko.** Nagusia, 13, 943 522709

**Ipiñeta.** Irurtzun, 35, 943 526590

**Iriarte-Enea.** B° Gatzainzuetza, 2/9, 943 529899

**Irurtzun.** Irurtzun, 60, 943 526890

**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167

**Jazkibel.** Zubizar, 943 521966

**Kaialde.** Polentzarre, 6, 943 512003

**Kike Taberna.** Pza. de Isasí, 943 527599

**Lezotarra.** Elias Salaberria, 1, 943 512848

**Lur Jaletxea.** Urune, 943 511888

**Mariñu Taberna.** Dombane, 24, 943 524845

**Oñi Etorri.** Elias Salaberria, 12, 943 527897

**Orquidea.** Urutuburu, 4, 943 527833

**Pakikito-Enea Asador.** B° Gatzainzuetza, 943 527545

**Rekalde.** Camino de Gatzainzuetza, 2/9, 943 490285

**Sagardotegia Sideria.** Alto de Albarria, 2/9, 943523541

**Sañitza.** Nagusia, 2, 943 529244

**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázaro, 943 527945

**Tiñelu.** Zubizar, 2, 943 527946

**Zaldiak.** Avda. Jazkibel, 1, 943 344622

**Zubitzo Merendero.** Zubizar, 17, 943 516443

## // LIZATZA

**Jose Mari Lari.** Nagusia, 37, 943 682091

**Lezu-Alai.** Zubizar, 943 672616

**Ostalo.** Txirrila guadianen plaza, 7, 943 682256

## // MENDARO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5, 943 755091

**Landa.** Garagarza, 32, 943 756028

**Luzalde.** Mendarozabal, 943 755144

**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

## // MUTILOA

**Mujika.** Lierria, 2/9, 943 801507

**Orue.** Erpenea (Minas de Troya), 943 801900

**Ostalo.** Herriko plaza, 3, 943 801166

**Pabxi.** Lierria, 2/9, 943 801901

## // MUTRIKU

### ARBE

*Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.*

**Laranga Auzoa.** 943 60 47 49

**Asador Omazabal.** Alto de Calvario, 1, 943 604562

**Bartzok.** Codo de Mutriku, 1, 943 604191

**Camping Galdona.** Galdonamendi, 943 603509

### JARRI-TOKI

*Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.*

**Ctra. Deba-Mutriku.** km. 417, 943 60 32 39

**Kai.** B° Magdalena, 943 603344

**Kalbaixo.** Laranga Auzoa, 943 603256

**Kofradi Zaharra.** Muelle, 943 603954

**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180

**Pikua.** B° Laranga, 629 105733

**San Juan.** B° Laranga, 13, 943 603167

**Zelaleta.** Olatz, 2/9, 943 604595

## // OIARTZUN

**Aduriz Sideria.** Aranderbe, 26, Iurretzi, 943 494353

**Albistur.** B° Altzibar, 943 490711

**Alhambra.** B° Arragua, 943 491230

**Amazkar.** Casa Zamateta, 943 492783

**Anieta.** B° Altzibar, 943 493036

**Aristi Asador.** B° Ugaldetxo, 2/9, 943 492558

**Aristizabal.** Txakola Bidea, 4, 943 492714

**Aritzpe.** B° Altzibar, 943 493088

**Autogiri.** Autogista A-8, km. 10, 943 490068

**Baleio.** Aran Eder kalea, 16, 943 491340

**Bida Alai.** B° Erpenea, 943 492112

**Bideharte Sideria.** Arropu-Kalea, 2/9, 943 492101

**Bikain.** Zuzanbarte, 9 Ugaldetxo, 943 492749

**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087

**Esnioz.** Zuzanbarte, 72 Ugaldetxo, 943 493062

## ETXE-ZAHAR

*Cocina tradicional en pleno centro de Olatz.*

**Portuñorekale kalea.** 2, 943 49 32 26

**Fubazte.** Camino Erpenea, 15, 943 491029

**Ganbara.** Euskadi Herria, 2, 943 494256

**Gofor.** C. Com. Carrefour, 943 491241

**Goiko-Etxe.** B° Altzibar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

*Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.*

**Pza. Bizartza.** 7, 943 49 06 26

**Inbitxu Asador.** B° Ugaldetxo, 943 491100



Sindika Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303

## ORRIZUE OSTATUA

*Menús, cuidada cocina y salones para bodas.*  
Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79

**Txopexka.** Ctra. Arantzazu-Bº Urbieta. 943 782698

**Urbieta.** Errekalde, 32. 943 781192

**Ursaki Fundazioa.** Campa de Urbieta. 943 781316

**Urritxio.** Lezearri Auzoa, 19. 943 783479

**Urtiaga.** Urbieta, 31. 943 780814

## ZELAI ZABAL

*Gran restaurante centenario en un entorno colosal*

Carretera de Arantzazu, z/g. 943 78 13 06

**Zotz.** Bº Zubillaga, 2. 943 783545

**Zurrust.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

## // ORDIZIA

**Aldasoro.** Urdaneta, 27. 943 880023

## ALTAMIRA

*Gastronomía catalana en el corazón de Goleiri.*

Altamirako Urduneta. 685 79 47 55

**Echaniz.** Kirlenea, 2. 943 880023

**Haizea.** Gudarieta Etorbidea, z/g. 943 883960

**Harpe.** Anpuero, z/g. 943 160471

**Martinez.** Sta. Maria, 10. 943 880641

**Munoz.** Euskal Pilota, 3. 943 883376

**Oiangui.** Oiangui Parkea, 943 161371

**Populus (pizieria).** Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421

**Potitoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304

**Txismista Siderria.** Gudarieta Etorbidea, 2. 943 881128

**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880495

**Zubibi.** Gudarieta Etorbidea, 4. 943 160041

## // ORENDAIN

## OSTATU TEXTEKA

*Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.*

Herriko plaza. 943 65 30 48

## // ORIO

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700

**Azperro Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419

**Albaitza.** Abestia, 2. 943 832309

**Ardua.** Ondartza, 67. 943 134835

**Arkaiz.** Abeslari, 4. 943 831657

**Erkuta.** Olsasgoikoa Auzoa, 943 890197

**Goizeko Cafeteria.** Aita Lerxundi, 33. 943 832855

**Hortel Rest. Batea.** Hondartza bidea, 1. 943 894440

**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032

**Kaikuña Asador.** Bº S. Martin, 943 831407

**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044

**Kresala.** Antillako hondartzak. 943 890475

**Loretxu Asador.** Euskal Gudaria, 18. 943 830007

**Olden.** Otraikeza Auzoa, 44. 943 830883

**Oriko Benta.** Camino Orto-Igeldo, 943 835751

**San Martin Asador.** Euskal Gudaria, 29. 943 830058

**Sarasua Asador.** Euskal Gudaria, 29. 943 830005

**Txalupa.** Antillako hondartzak. 943 888034

**Xixaro Asador.** Euskal Gudaria, 2. 943 830019

## // ORMAIZTEGI

**Aranxa.** San Andres, 13. 943 882822

## IXTUNE

*Menús, raciones y platos combinados.*

Gabiriada, 14. 943 16 48 44

## KUKO

*Cocina de temporada con pinceladas de autor.*

Piza Berajaldia, z/g. 943 88 28 93

## // PASAIA

**A Coruña.** Pº Euskaldi, 7. 943 399009

**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane, 943 511241

**Antetza.** Arantziar, 30. S. Pedro, 943 393994

**Arri.** Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068

**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan, 943 346042

**Bahia.** Eskalantegi, 21. Anbo, 943 521552

**Belero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470

**Busturia.** Pº Euskaldi, 11. S. Pedro, 943 399027

**Carolina Jakkibel.** Ctra. Jakkibel. Donibane, 943 51003

**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525

**Casa Cámara.** San Juan, 943 523699

## CASA MIRONES

*Cocina tradicional y marinería con vistas al mar.*

San Juan, 80. Donibane San Juan, 943 51 92 71

**Cofradía.** S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150

**Dani.** Harreneretxea, 8. Anbo, 943 511180

**Bas.** Pº Euskaldi, 39. S. Pedro, 943 399006

**Donibane Mariskos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057

**Donostiarrak.** Escalante, 1. Trintxerpe, 943 399071

**E-16.** Eskalantegi, 16. Anbo, 943 528169

**Ekarti.** Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008

**El Caserio.** Pº Euskaldi, 23. Trintxerpe, 943 404424

**Erdibata taberna.** Arantzieta, 8. 943 247246

**Errekaiz.** Pablo Enea, 14. Trintxerpe, 943 390357

**Ezkekatx.** Donibane, 136. Donibane, 943 512638

**Etxe Orta.** Eskalantegi, 9. Anbo, 943 525696

**Eztor.** Escalante, 40. Anbo, 943 513362

**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445

**Goiherri.** Eskalante, 36. Anbo, 943 510019

**Gure Borda.** Arantzieta, 36. S. Pedro, 943 391846

**Iruia.** Arandeo, 5. Trintxerpe, 943 394026

**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300

**Iparra.** Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164

**IZKIÑA**

*Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos*

Euskadi Etorbidea 19. Trintxerpe, 943 39 90 43

**Juanito.** Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

**Kamio.** Gure Zumardia, 8. Anbo, 943 510020

**La Amistad.** Pº Euskaldi, 8. S. Pedro, 943 399067

**Leunda.** Ocaso, 8. Anbo, 943 515414

**Maritxu.** Etsabide, 18. Trintxerpe, 943 394751

**Marisol.** Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe, 943 399062

**Matei.** Donibane, 4. Donibane, 943 528074

**Melpeit Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383

**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 529494

**Nicolasaa.** Donibane, 39. Donibane, 943 515469

**O Fardel.** Arandeo, 6. 943 247608

**Oñi Etorri.** Donibane, 2. Donibane, 943 524588

**Parl-Berri.** Lezo Bide, 10. Anbo, 943 520857

## PAULANER BIERHAUS

*Gastronomía alemana y excelente menú del día*

Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

**Pitxitxulo.** Eskalantegi, 118. Anbo, 943 520770

**Romeral.** Eskalantegi, 40-42. Anbo, 943 528032

**Terranova.** Azkue, 2. Trintxerpe, 943 399074

**Txulotxo.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952

**Yola Berri.** Donibane, 93. Donibane, 943 523952

## ZIABOGA

*Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.*

San Juan, 9. 943 51 03 95

**Zorzano.** Etsabide, 36. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377

**Izkiña.** Zubirio, 1. 943 800251

## // SORALUZE

**Arrendia Asador.** Eziza, 7. 943 751003

**Bodega Justo.** Gabatzol, 37. 943 751144

**Bei Jai.** Euskadi Etorbidea, 25. 943 751007

**Edurtza.** Santana, 18. 943 751383

**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581

**Ufala Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750303

## // TOLOSA

*Pintxos de día / y cócteles de noche!*

Piza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

## 66 TABERNA

*Ensaladas, Pintxos... y más de 30 botakats!*

Martin Jose Irujo, 1. 943 671937

**Agustín-Enea.** Euskal Herria plaza, 6. 943 650105

**Alkai.** Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

## ALLIRI

*Ensaladas y platos combinados junto a la estación*

Paseo Alliri, 13. 943 65 36 94

**Amaroz.** Bº Amaroz, 10. 943 671296

**Amos.** Larramendi, 1. 943 675405

**Asteasuara.** Herreiros, 18-20. 943 673186

## ASTELENA

*Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa*

Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

**Bar Ordeia.** Pº Ind. Jose Irujo, 4. 943 016797

**Bar Aldea.** Pº Ind. Benta Aldea, 943 654079

**Benta Handi.** S. Esteban, 63. 943 651131

**Berazubi.** Plaza Tolosa, 1. 943 672619

**Beñi Alai.** Arrostegia, 16. 943 673381

**Bidebide.** Urdaitz Kirioldaga, 943 577573

## BOTARRI

*Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.*

Oria, 2. 943 65 49 21

**Burrutzi Asador.** San Francisco, 3. 943 650559

**Café Iruia.** Gortia plaza, z/g. 943 016565

**Casa Julián.** Santa Clara, 6. 943 671417

## CASA JULIAN BAR

*Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.*

Santa Clara, 9. 943 01 75 62

**Eguzkitza Siderria.** Bº Usabal, 35. 660 654317

**Ekaiz.** Amaroz, 9. 943 673887

**Euskal Pizza.** Gudari, 16. 943 655665

**Frontón.** S. Francisco, 4. 943 652941

**Gorbatxetx Goetia.** Plaza Zaharra, 7. 943 670727

**Hermalea.** Martin Irujo, 10. 943 675654

**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 655370

## ILARGI

*Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.*

Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

## IRATXO

*Tostas, bocatas y platos combinados*

Pablo Gorralsal, 29. 943 67 52 37

**Iruña.** Amaroz, 10. 943 119828

**Irrintzi.** Oria, 3. 943 654334

**Isastegi Siderria.** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

**Izarpe.** Oria, 3. 943 655757

## K-2

*Espectacular barra de pintxos en lo viejo de Tolosa*

Piza Nueva, 943 11 71 47

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

**Larrea.** Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062

**Larrea.** Lurrumendi Auzoa, 15. 943 675998

**Mendialdea.** Bº S. Esteban, 39. 943 651799

**Mugica Asador.** Pº Agostin, 3. 943 673943

**Nicolas Asador.** Zumalakarregi, 6. 943 654759

**Orbela Taberna.** Errementari, 10. 943 016780

**Ordizia Taberna.** Pº Martin J. Irujo, 647 007275

**Orue Asador.** Samaniego, 3. 943 651911

## PLAN B

*Pintxos, Platos combinados... y más de 50 vinos*

Larramendi, 8. 943 59 84 86

**Sausta.** Pº Belate, 7-8. 943 655453

**Solana 4.** Solana, 4. 943 017636

## TOLOSALDEA

*Buenos vinos y mejores menús*

N-Iruin-Madrid, km. 432. 943 65 06 56

## TRIÁNGULO

*Pintx*



Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
 Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604  
 Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701  
 Mollari (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168  
 Mondra Cafetería. Mixelena, 27. 943 834561  
 Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519  
 Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
 Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
 Pío. Ibar, 10. 943 831414  
 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
 Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272  
 Sta. Bárbara. Iñarra, 26 (Hotel Zarauz). 832993  
 Sunset Bar. Mandabide, 3A (Maiden). 943 000355  
 Tala-Berri Txakoldegia. Tala Mend, 728. 943 132750  
 Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901  
 Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538  
 Txiki-Politi. Musika Plaza, 943 835357  
 Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
 Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700  
 Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496  
 Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319  
 Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
 Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293  
 Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

## // ZERAIN

Mandao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
 Otatza Sideria. Caserio Otatza. 943 801757  
 Zeraingo Ostata. Zeraingo Gunea, z/g. 943 80 17 99  
**OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA**  
 Sidería de enero a abril y agroturismo todo el año.  
 Bº Inkarate-gain. 943 50 10 13

## // ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194  
 Arcocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040  
 Bañerío de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
 Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344  
 Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067  
 Katzaola. Caserio Katzaola, z/g. 943 147694  
 Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
 Lorenza. 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.- Elbarrena. 943 694490  
 Belarritz Jan. Belibategi Basenia. 943 696480  
 Elizondo Pambikane. Pza. P. María Oñano, 5. 943 691893  
 Iñarte Etxea. Pedro M. Oñano, 1. 943 693750  
**OLENTZO**  
 Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.  
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 34 44  
 Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775  
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Oñano, 1. 943 691936  
 Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Tabasco Hotel). 943 865166  
 Algorri Sideria. Puerto deportivo. 943 865617  
 Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073  
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551  
 Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391  
 El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405

Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390  
 Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739  
 Juaristi. Basadi, 3. 943 143118  
 Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517  
 Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394  
 Lubaki. Basadi, 15. 943 143484  
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
 Munisio. Ctra. G-2633, km 7. -Oikina- 943 147683  
 Tala-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392  
 Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370  
 Tomas. Pza. Eusebio Gurrutxaga, 8. 943 860571  
 Txortena. Oikina plaza, z/g. 943 861052  
 Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387  
 Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166  
 Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

## // ZUMARRAGA

Aranzabal. Bideaz, 17. 943 721899  
 Alexander. Piedad, 16. 943 721821  
**ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE**  
 Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.  
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11

Ezkioarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757  
 Iburrita. Piedad, 14. 943 720819  
 Kabia. Legazpi, 5. 943 726274  
 Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786  
 Patagonia. Bideaz, 17. 943 534685  
 Pollena. Kalebarren, 6. 943 721767  
 Saski. Piedad, 4  
 Txurru. Argixoaldea, z/g. 943 721043  
 Zaldia. Ariz Auzoa, 19. 943 720442  
 Zelaioa. Secundino Ensaola, 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](mailto:josema@ondojan.com)



# ESSENCIA

a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata  
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino  
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

[www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com) / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915



## 222 JA(KI)TEA

### GURE BETIKO SUKALDARITZA

#### JATETXEAK

ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)	KOSTALDE JATETXEA (DONOSTIA)
BEKO ERROTTA (HONDARRIBIA)	LA BRASSERIE MARI GALANT (DONOSTIA)
BODEGÓN JOXE MARI (ORIO)	LAIA ERRETEGIA (HONDARRIBIA)
CASA VERGARA (DONOSTIA)	LANDA ERRETEGIA (MENDARO)
ERRIBERA (DONOSTIA)	MESÓN MARTÍN (DONOSTIA)
IRETZA SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)	OLAZAL HOTELA-JATETXEA (BIDEGOIAN)
KAIA-KAIBE (GETARIA)	POTTOKA TABERNA (ORDIZIA)
KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)	TXOLA (DONOSTIA)
KATXINA ERRETEGIA (ORIO)	TXULETA JATETXEA (DONOSTIA)
	RESTAURANTE URGAIN (DEBA)

Jakitea partaideak izan nahi al duzu?  
Informa zalliez 661 25 55 66 telefonoz edo [info@jakitea.com](mailto:info@jakitea.com) heloidean.



#### Zer da Jakitea Elkartea?

Jakitea Elkartea 2009ko amaieran sortu zen, euskal sukaldaritza tradizionala babesteko eta ezagutzera emateko intentzioarekin. Gure artean betiko sukaldaritzak duen garritasuna kontutuan hartuta, komunikabideetan ia tokirik ez duela konturatu ginen. Egoera horren aurrean harriturik eta haserre-turik, gure betiko sukaldaritzari merxi duen toki ematea erabaki genuen.

Berrikuntza lantzen duten sukaldarienganako errespeta guztia azalduz, lanbide honean gabiltzan gehienek lantzen dugun sukaldaritza errebinkatu eta babestu nahi dugu, bera baita nazioarte mailan hain ezagunak bihurtu gaituena.

#### Nortzuk osatzen dute Jakitea Elkartea?

Sustatze-taldega gastronomiaren inguruan murgiltzen diren sukaldari eta kazetari talde batek osatzen du. Xabier Zabaleta (Aratz Jatetxea) izan zen taldearen sortzailea eta berarekin batera Mikel Corcuera, Edorta Agirre, Pello García Amiano eta Josema Azpeltia parte hartu zuten elkartearen osaketan. Fidenet Comunicación eta Zum Edizioak komunikazio enpresiek ere bultzada handia eman zioten elkarteari komunikazioaren arloak eta zenbait erakunde eta instituzioek egitasmoa ekonomikoki laguntzen dute, tartean Mitarte Upeltegiak, R. Zabala Sagardotegia, Aitona Kafeak, Basarana Pakarriak, Dastatzen haragiak, Cruzcampo garagardoak, Rougíe ahatearen produktuak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea, Gipuzkoako Foru Aldundia edota Eusko Jaurlaritza. Horretaz gain, ia Gipuzkoako 20 jatetxek proiektuarekin bat egin dute gaur arte eta zerrenda haundituz doa.


#### Zein ekimenak bultzatzen ditu Jakitea Elkartea?

Nagusiki, sukaldaritza tradizionala komunikabideetan bultzatzeko helburua du Jakitea. Horretarako, web orrialde bat martxan jarri du ([www.jakitea.com](http://www.jakitea.com)) eta hilaftero, Ondoian.com aldizkariaren bitartez, jatetxe bat ezagutzera ematen du. Horretaz gain, urtero sukaldaritza tradizionalaren inguruko sariak banatzen ditu eta ekimen desberdinak bultzatzen ditu: Iaz Ahatearen Astea antolatuz, zuen, aurrean Euskal Herriko Partida lehiaketa antolatuko du...

#### Zer egin behar da Jakitea Elkartean parte hartzeko?

Gure elkartearen parte hartzea libre eta dohain da. Nahikoa da deitzea edo gure web orrialdearen bitartez gurekin harremanetan jartzea eta hiru errezeta ematea. Jakitea Elkartea partaidea izateko. Ez dago kuotarik. Sukaldaritza tradizionala maite duten guztiak animalzen ditugu gurekin bat egin dezaten!





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.