

DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACION  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai  
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen



# ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



**ACV MULTIMEDIA**  
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

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

943 80 57 99

## // aurkibidea índice

- > **iritziaopini3n**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**  
Di... vinos (Manu M3ndez) ..... 6  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 7  
Esencia de vid (Dani Corman) ..... 7
- > **berrixoak noticias consabor**  
Santa Lutz en Zumarraga-Urrebu ..... 8  
Santo Tomas ..... 8  
Txuleta en festa en Tolosa ..... 9  
Errezil Sagarraren azoka ..... 9  
Jornadas Gastron3micas  
de Debagoiena ..... 9  
Ferias navideñas ..... 9
- > **jakitea elkarte**  
Aittola Zahar (Azkoitia) ..... 10
- > **euskadi gastronomia**  
Irun y Hondarribia: Mar y montañia ..... 12
- > **piñilean dente**  
Las nuevas caras de Aurki ..... 14
- > **erreportajea reportaje**  
Tras la pista de la txistorra de Patxi Larrañaga . 15
- > **azalean en portada**  
RK Jatetxea (Beasain) ..... 18
- > **piñilean dente**  
Cuesti3n de Esencia ..... 20  
Concurso de Euskal Herria de Pintxos ... 22  
Gurutze Berri: Tiempo de Caza ..... 24  
Premios a Hotel Arbe y Salanort ..... 26  
Olano, Rey de la morcilla en Beasain ..... 27  
Ría Baixas se present3 en Donostia ..... 30
- > **kartara alacarta**  
Laia Erretregia (Hondarribia) ..... 28
- > **jatex gida**  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 31
- > **gipuzkoan non jan?**  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 32
- > **loegin doringipuzkoa**  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 61
- > **placere gastronomicos**  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 62



## // azal portada

“Raviolis de morcilla de Beasain con salsa de vermouth y piñones” (RK jatetxea, BEASAIN)  
Receta en pág. 19

## // Locos por el vino

Inicialmente, ha sido fruto de la casualidad que en este mismo número incluyamos sendos reportajes sobre Iban Mate y Dani Corman. Eso sí, ya no ha sido casualidad que los hayamos publicado uno a continuación del otro. Así, en este ejemplar nos ha quedado una zona “temática” sobre “locos por el vino”. Y es que, como admite Corman, que fue inicialmente alumno de Mate, “Seguramente, si no hubiera sido por Iban, hoy no estaría aquí”. Hoy las tomas han cambiado y el maestro es cliente del alumno y acude con él de excursión para ampliar sus horizontes. Y es que el vino, además de ofrecer las características que se aprenden en cualquier curso de iniciación a la cata (color, aroma, gusto, retrogusto...), forja amistades, crea lazos imborrables, y hace surgir la esencia de las personas que, por lo general, no es mala sino todo lo contrario. Empápese pues el lector de la esencia de estos locos por el vino, y si los quiere conocer personalmente, la puerta de sus establecimientos, y la de su corazón, está abierta.



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

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

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

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



## UVAS O... LENTEJAS DE LA SUERTE

No quisiera pecar de mosca cojonera al insistir en todo lo que aborrezco de las navidades. En concreto sus rituales llenos de obligatoriedad, henchidos de mentiras o medias verdades. Esos festines con rasgos cada vez más desdibujados, en donde el banquete familiar, entrañable de antaño y en torno a unos productos típicos y tópicos, pero a la vez sencillos, se está sustituyendo por una larga letanía de despropósitos en los que caen muchos en este reino -efímero y superficial- del despilfarro incluso en esta situación de profunda crisis, sobre todo para algunos más desfavorecidos.

Esta situación me hace recordar a los descamados relatos del gran escritor Brasileño **Rubén Fonseca** y en particular, a uno pleno de mala uva llamado "Once de Mayo" (perteneciente a "El Cobrador"). Cuenta que unos ancianos recluidos en una especie de asilo-cárcel llevan a cabo un singular motín en el departamento del director. Su misión inicial es la de exigir un trato digno, pero en cuanto descubren el refrigerador, todo cambia. "Hay cerveza, huevos, jamón, mantequilla", describe el narrador. "El refrigerador está lleno [...] Ahora comen huevos con jamón y beben cerveza. Lo que más les gusta a los viejos es comer. Y están felices y satisfechos como si el objeto de nuestro motín fuera comer huevos con jamón. Tal vez, se pueda decir esto, que el objetivo de toda revolución es más comida para todos. Pero en aquel momento estábamos sólo saqueando la nevera del director de un asilo de ancianos denominado: Hogar por la hipocresía oficial". De todas las formas, quisiera ver en estos banquetes navideños algún aspecto positivo y para ello, me apoyo en las palabras de la gran escritora uruguaya **María del Carmen Soler**: "El banquete es el triunfo de convertir una mera necesidad en una fiesta total, suavizando a la par la soledad del individuo durante unas horas de especial satisfacción, por medio de un gran vínculo de la comida en común". Por eso parece oportuno volver al redil navideño y en vísperas de las comilonas y especial la cena de Nochevieja comentar un poco los antecedentes de este festín más lúdico que ningún otro.

Desde los inicios del Imperio Romano, enero estaba dedicado al dios bifronte Janus. En ese tránsito del año, ya los romanos invitaban a comer a los amigos y se intercambiaban miel con dátiles e higos, todo un simbolismo para que el año que comenzaba fuese dulce. Esta costumbre romana fue entrando en Europa, donde con el mismo fin de

### LA CENA DE NOCHEVIEJA EMPEZÓ A CONVERTIRSE EN UNA FESTIVIDAD OBLIGADA POR LA MODA TAN SÓLO A FINALES DEL SIGLO XIX

recabar prosperidad comenzaron a ofrecerse lentejas, de las que se dice que propician la bonanza económica. En la Edad Media, la Iglesia trató de oponerse a las viejas costumbres pero no consiguió extirpar la atmósfera licenciosa de la noche de San Silvestre, único islote pagano de las doce noches navideñas que la Iglesia las consideraba -en principio- con férreas abstinencias y ayunos, como periodo de renovación espiritual.

La cena de Nochevieja empezó a convertirse en una festividad obligada por la moda tan sólo desde finales del siglo XIX. El 1 de enero de 1894 en el periódico "El Imparcial" en un artículo titulado "Las uvas bienhechoras" se hablaba ya de esta costumbre "importada de Francia". Sin embargo, la tradición de despedir el año comiendo lentejas -mucho más ancestral que la de las uvas- sigue plenamente vigente en Italia donde creen que traen suerte, al margen de la gran suculencia del plato ya que sirven de complemento al 'Zampone', una contundente y gustosa pata del cerdo deshuesada y rellena de sus propias carnes o también con cotechino, un tipo de salume (fiambre italiano) que se cuece. Y aunque les parezca muy populista y poco adecuado para un banquete navideño, hay que precisar que hace ya un tiempo las humildes y a veces despreciadas lentejas han entrado por la puerta grande de la Alta Cocina actual. Basta citar unos ejemplos punteros: El hoy televisivo **Pepe Rodríguez Rey** (uno de los jurados de "MasterChef") chef y copropietario (con su hermano) del restaurante El Bohío en la población toledana de Illescas, preparaba hace años una espectacular Sopa de lentejas con morcilla de pichón y sorbete de foie gras. Por su parte, **Pedro Subijana** en Akelarre, nos deslumbró hace mucho tiempo con una de sus incontables delicadezas, a la que denominó Irlandés de lentejas y setas, dada su presentación similar a la del famoso café con whisky y nata.

AFTER A GOOD MEAL

# Underberg

... TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN, ELABORADO CON HIERBAS AROMÁTICAS DE 43 PAISES

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

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

ESTAS NAVIDADES  
DISFRUTA DE  
TU MESA

*Aurki* EN

*Gabon zoriontsuak!*



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

**Y NUESTRA NUEVA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES\***

Pularda trufada asada al horno, Jarretón de ternera lechal asado, Pavo asado al estilo americano, Cuarto de cordero asado, Capón asado al horno, Cuarto de cochinito asado...) Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **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

## # PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

OFRECIDAS POR **ESPRESSO ZERBITZUAK**  
Distribuidor oficial **illycaffè** en Guipúzcoa  
info@espressozerbitzuak.com  
Tel.: 606 71 05 81



## EL ORIGEN DEL CAFÉ



Todos conocemos los principales países exportadores de café verde, pero pocos conocen dónde se descubrió la planta del café por primera vez. Fue en el siglo VI en la zona de Kaffa, en la actual Etiopía, donde un pastor observó las propiedades excitantes y vigorizantes de unas bayas rojas y brillantes que nacían en un reluciente arbusto verde, gracias a que sus cabras comieron una gran cantidad y notó en ellas este efecto. El café se descubrió en Etiopía pero se cultiva en muchas otras partes del mundo. El hábitat ideal para el cultivo del café es la franja inter-tropical de Asia, África y América, donde se dan las condiciones climáticas óptimas de unos 17°C a 30°C, una altura hasta 2500 metros, unas lluvias de 1200 y 2000 ml al año y unas tierras ricas en nitrógeno, potasio y humus.

### Las variedades de café

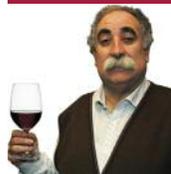
Existen dos variedades de la planta de café: La Arábica, que posee un aroma a flores de gran intensidad, un sabor más dulce, pleno y agradablemente ácido con un regusto a caramelo. Esta variedad prefiere climas de altura y su contenido en cafeína es de 60 miligramos en una taza de café espresso. La otra variedad es la Robusta y el grano de café desprende unos aromas más ásperos, astringentes, poco perfumados y con una acentuada punta de amargor. La cafeína en un espresso preparado con Robusta ronda los 140 miligramos. El primer productor mundial de Arábica es Brasil mientras que el más importante productor de Robusta es Vietnam.

### El cultivo del café

¿Cuándo nace el fruto del café? La lluvia es la que inicia el proceso de crecimiento del fruto del café: la cereza. Al cabo de dos semanas de finalizar las lluvias, crecen las flores blancas y a los pocos días el fruto, que podrá ser recogido al cabo de unos nueve meses cuando obtenga un color rojo vivo. ¿Y cómo se recolecta el café? Existen tres tipos de recogida del fruto del café: La manual, el stripping manual o el stripping mecánico. Como comentamos la semana pasada, las cerezas se recogen cuando muestran un color rojo vivo, que indica que ya están maduras. Si una cereza es amarilla o verde significa que el fruto no está todavía listo y puede empeorar el sabor final del café. Solo con las recogidas manuales se garantiza una buena selección de los granos maduros del café.

## # DI... VINOS

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



## CHESA TINTO ROBLE 2012 (D. O. SOMONTANO)

Bodegas Chesa se incorpora a la Denominación de Origen Somontano en el año 2007.

El área de cultivo del Somontano se asienta en la comarca del mismo nombre, que tiene como centro la localidad de Barbastro. Zona verde y abrupta, en ella la vid se cultiva en las terrazas de los valles que desembocan en el límite norte de la depresión del Ebro. Fueron los romanos quienes consolidaron el cultivo de la vid que prosperó bajo la influencia de los monasterios en la edad media.

Es una pequeña bodega familiar, situada en la misma viña de producción de uva.

La calidad de sus vinos le ha granjeado numerosos premios.

Los viñedos (10 Hras) de las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon y Gewürztraminer, se encuentran a una altitud de 400 m. Situados en el Somontano de Barbastro, junto al LIC (Lugar de Interés Comunitario) "Yesos de Barbastro". En el Somontano, a estas tierras de yesos se las denomina "chesas", y dado el marcado carácter que imprime al vino, éste toma su nombre.

El terreno de "chesa" aporta a las uvas características especiales como un vigor bajo, bajo rendimiento, maduración óptima, pequeño tamaño de grano y una gran proporción de hollejos, donde se encuentran las substancias nobles de la uva, como

son los taninos dulces, antocianos y aromas. La calidad de sus vinos le ha granjeado numerosos premios.

Chesa roble está elaborado con las variedades: 65% Merlot y 35% Cabernet Sauvignon y una crianza de 5 meses en barricas de roble francés y americano.

Un tinto intenso en aromas, roble cremoso, fruta roja madura, con matices especiados y balsámico. En boca es un vino aterciopelado, redondo y de gran persistencia, dejando recuerdo a caramelo, moka, vainilla y torrefactos.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 6,95 euros.



Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

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

RENOVADA

itu gastronet!

## # BURP...!

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



## BARCEMOLA 2.0

Mucho ha cambiado la capital catalana desde que escribí el Barcemola 1.0 allá en el 2012. Entonces el "boom" de las cervezas artesanas no había hecho más que empezar.

Ahora **Barcelona** es un referente europeo e internacional de este sector, cuenta con el **BierCab**, sin duda uno de los mejores bares cerveceros de Europa, con 30 grifos rotativos y una magnífica cocina. También tienen una tienda anexa al local, donde comprar cervezas y todo tipo de parafernalia cervecera.

Justo a 100 metros han abierto el **Brewdog bar**, una franquicia de la escocesa Brewdog, que cuenta con un gran espacio con sofás, mesas y una amplia barra donde poder disfrutar de sus 10 grifos de cervezas Brewdog y otros 10 grifos rotativos de otras marcas cerveceras. También ofrecen una amplia carta de hamburguesas y sandwiches.

Y la novedad de este otoño ha sido el **Abirradero**, un bar donde a tan solo 15 metros elabora su propia cerveza. Este templo cuenta con una espectacular barra de 40 grifos, que se divide en tres grupos de temperatura, para que cada cerveza sea servida correctamente. Disponen de una amplia terraza con 10 mesas y dos comedores con otras 15 mesas para poder disfrutar de la cocina que elaboran, con entrantes para picar o hamburguesas de lo más variadas.

Como he comentado, ellos mismos hacen su cerveza, desde Blonde ale simples, a lps elaboradas con mostaza y cítricos. Pero también dejan algunos grifos libres para cervezas que se elaboran en España e Italia, así que es un buen sitio si quieres descubrir **cervezas autóctonas**. Otros bares como **Mikkeller, Garage, Black lab, Cataluna**, y un largo etcétera se han sumado al gran tren que acaba de partir, ¡y los que se irán sumando!

Recomendaros para probar ahora que se acerca el frío invernal, la **Medical Stout**, de la Fábrica Calavera. Es una Imperial Stout de 8% ABV, muy contundente en boca, con grandes aromas a chocolate y café. Una buena medicina.



## # ESENCIA DE VID

**DANI CORMÁN**  
(Essencia Wine Bar & Store)  
Zabaleta, 42 (Gros).  
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



## UN AÑO DE ESENCIA WINE BAR &amp; STORE

Parece que fue la semana pasada o pero no, fue hace ya un año cuando decidimos cambiar de acera y apostar por aquello que llevábamos años maquinando. Han sido doce meses vividos con intensidad y trabajo constante. Trescientos sesenta y cinco días (bueno, alguno menos) de jornadas maratónicas entre botellas de vino.

Echando hacia atrás la mirada, he de reconocer que ha sido un año divertido. Hemos disfrutado del trabajo y creo que hemos hecho disfrutar a otros, lo que hace que la satisfacción sea aún mayor.

Ha sido un orgullo para nosotros dar de comer y de beber a importantes e influyentes personajes del mundo del vino, charlar tranquilamente con ellos, compartir opiniones y vaciar juntos unas cuantas botellas...



Hemos tenido también la oportunidad de escuchar y debatir, en nuestras Sesiones Enófilas de los miércoles, a excelentes elaboradores como **Michel Riospeyrous, Roberto Olivan, Fernando Mora,**

**Goyo García Viadero, Itziar Insausti o Patri Morillo** entre otros. Nos hemos contagiado de la pasión que han derrochado en sus explicaciones personales de la talla de **Alberto Ruiz, Iñaki Gomez Legorburu, Guillermo Cruz**, hombre de moda en la sumillería, o el inigualable **Juancho Asencho**. Ha sido un lujo teneros entre nosotros. Gracias a vosotros hemos viajado, sin vernos de ESSENCIA, a algunos de los lugares más emocionantes que existen para todo amante del vino. Borgoña, Champagne, Barolo, Mosela, Rheingau, Sanlúcar, Etna, Loira o Ródano, son tan sólo unos pocos ejemplos de las regiones recordadas. Hemos conocido a sus gentes, caminado sobre sus tierras, admirado sus paisajes y disfrutado de sus aromas y sabores. Es parte de la grandeza del vino.

Pero sobre todo, a quienes realmente estamos profundamente agradecidos es a todos vosotros que acudís a ESSENCIA a beber, comer o simplemente a charlar un rato con nosotros. A todos vosotros que venís a por una botella de vino, que jugáis al "vino misterioso" o que os apuntáis a nuestras catas casi sin saber siquiera el tema de la misma ni los vinos que se ofrecerán. Gracias a todos vosotros porque hacéis posible que nuestro trabajo tenga sentido. Espero que sigamos viéndonos durante muchos años. Esto no ha hecho más que empezar. ¡Un abrazo para todos!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA ¡¡¡ ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA ¡¡¡ ¡tu gastroneb!

# # SANTA LUCÍA EN URRETXU Y ZUMARRAGA



Urretxu y Zumarraga celebrarán el domingo día 13 una nueva edición de la Feria de Santa Lucía. Como es costumbre, miles de visitantes madrugarán para visitar, desde primera hora, los puestos distribuidos por las calles y plazas de ambas localidades. En Zumarraga se podrá visitar su exposición de ganado caballar y la destacada representación de *pottokas*, además de ovejas, cabras y otras especies. Otro de los grandes atractivos residirá en la muestra de herramienta y maquinaria agrícola, sección muy concurrida siempre. Urretxu y Zumarraga organizan de manera conjunta la exposición de aves, en la que destacan los concursos de pollos y capones. Aunque con bases conjuntas, ambos municipios montarán sus respectivas plazas y puestos de verduras y frutas, en los que baseritarras locales y foráneos exhibirán sus mejores productos. Además de reinetas,

habrá queso, talos, embutidos, nueces, membrillo, el tradicional concurso de miel de Gipuzkoa, una amplia muestra de artesanía y diverso material de ferretería. La Plaza Gemikako Arbola de Urretxu será escenario también del Concurso de Miel de la Comarca. Txistularis, bandas de música y trikitilaris de ambos municipios recorrerán las calles animando la fiesta. El frontón Ederrena de Urretxu acogerá pruebas de *herri kirolak* y partidos de pelota, y en la Plaza Euskadi de Zumarraga se podrá ver arrastre de piedra. Como todos estos últimos años, el ayuntamiento de Urretxu organizará para la víspera de Santa Lucía, el sábado día 12, la Feria del Vino de la Rioja Alavesa. Entre 15 y 17 bodegas se darán cita en la Plaza Iparagirre. La cata popular (al igual que el año pasado, no habrá concurso) tendrá lugar en el portalón del ayuntamiento.

## # Santo Tomás, inicio de la Navidad

La celebración de Santo Tomás suele ser sinónimo del preludio navideño. Varias localidades guipuzcoanas y vascas celebran esta reseña del santoral, aunque no todas coinciden el día 21. En cualquier caso, sí lo hacen en el modo de festejo, con una jornada de marcado acento rural, cercana a las antiguas costumbres de la tradición guipuzcoana. **San Sebastián** acapará el mayor número de actos y enclaves dedicados a la fiesta. Es sin duda, uno de los días grandes y son miles de personas las que se dan cita en la ciudad, ya desde la noche anterior. Los escenarios habituales, Plaza de Gipuzkoa, Plaza de la Trinidad, La Brecha, Plaza de Oquendo, Boulevard, calles Elcano, Churruca y San Juan, Plaza de Sarriegui, Plaza Zuloaga, Plaza de El Txofre y, por supuesto, la Plaza Constitución, enclave donde antaño se cobraban los tributos y arriendos anuales. Dichos escenarios acaparán los actos festivos a partir de las diez de la mañana, hora en la que dará comienzo el Concurso de Verduras, Hortalizas y Frutas 'Memorial José Salaberria', con numerosos puestos ubicados en la *Consti*. En ese mismo escenario se podrá contemplar, además, la exhibición de animales de granja, el concurso de capones y pollos Euskal Oiloa, los puestos de quesos, rosquillas, miel, dulces... Kilos y litros de bistorra, chorizo, talos, sidra, txakoli... Todo, en torno a la protagonista de todos los años, la cerda. A las 11:00 tendrá lugar en la Plaza de Gipuzkoa el XX Concurso de Txistorra de Euskal Herria. También se podrán ver diferentes muestras de artesanía, el IX Concurso de Espantapájaros y exposición de animales (Plaza Oquendo), el Concurso de Miel de Donostialdea (La Brecha), Herri Kirolak (Plaza Zuloaga), o bertsolaris en el Boulevard.

**Irún** será sede de la Feria Agrícola, Alimentaria y Artesana, en la que habrá concurso de frutas, verduras y hortalizas, concurso comarcal de miel y concurso de animales de granja. El barrio de La Marina, en **Hondarribia**, será el recinto ferial donde tendrá lugar la exposición y venta de verdura. **Azpeltia** celebrará feria agrícola, con exposición de hortalizas, frutas y flores. **Pasaia Antxo** y **Pasaia Donibane** celebrarán Santo Tomás el



okindegia  
gozotegia

**100% ARTESANOS**

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

domingo día 13, por lo que acogerán sendos mercados en los que habrá productos del caserío y exposición de ganado. El sábado 19, **Mutriku** celebrará Santo Tomás en una animada jornada de exposición y venta agrícola-ganadera. Al día siguiente, domingo 20, **Lezo** disfrutará de una 'previa' a Santo Tomás en la que se podrá visitar el mercado agrícola y ganadero, con exposición y venta de productos del caserío (miel, queso, flores) y muestra de animales. **Arrasate-Mondragón** celebrará el martes 22 los **Santamasak**, con su Feria Comarcal de Ganado, el concurso y exposición de productos del caserío y quesos, la exposición de aves, así como la exposición y venta de productos agrícolas y artesanos.

## # Txuleta en Festa Tolosan

Del 5 al 8 de Diciembre, el mercado Zerkauzia, escenario del mercado semanal, acogerá una nueva edición de la Fiesta de la Chuleta de Tolosa y a los más 1.350 comensales que podrán disfrutar a la orilla del Oria de un completo menú de asador. La iniciativa Tolosa Gourmet quiere, un año más, rendir homenaje a la chuleta de buey, uno de los productos que sitúa a Tolosa en el mapa gastronómico internacional. Fue en esta localidad, cuna de los mejores asadores y restauradores, donde probablemente se puso la primera chuleta de buey en un asador. En los años sesenta, Julián Rivas, fundador de Casa Julián, sustituyó la chuleta de ternera por la entonces desconocida chuleta de buey, un animal que hasta entonces sólo era utilizado para las labores del campo.

Esta feria gastronómica de carácter popular, organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y distintos asadores locales, ofrecerá una cena el sábado día 5 (20:00-22:00) y cuatro comidas los días 5, 6, 7 y 8 (13:30 - 15:00). El menú (45 euros) consistirá en: Jamón de Jabugo, Espárragos de Navarra, Cogollos de Tudela, Pimientos de Lodosa, Chuleta, Queso Idiazabal y Postre Tolosarra con tejas, cigarrillos y xaxus. Información y reservas: 943.697.413 / tour@tolosaldea.net

## # Errezil Sagarraren Azoka

Como todos los años, Errezilgo Azoka organiza

para el primer domingo de diciembre la Errezil Sagarraren Azoka. Así, el domingo día 6 se celebrará en Errezil la decimotercera edición de la Feria de la Manzana, de 9:30 a 14:30, horario en el que los visitantes podrán disfrutar de una excelente variedad de puestos con exposición y venta de productos. El de mayor demanda, sin duda, la *Ibarbi sagarra* -denominación local de la manzana de Errezil- y después, varios de sus derivados: Membrillo, mermelada, compota, tartas o licores.

Más información: 943 15 12 36

## # XXI Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

Tras dos meses de intensa actividad, el martes 8 de diciembre cerrarán su programación las XXI Jornadas Gastronómicas de Debagoiena. Hasta ese día, las localidades de la comarca ofrecerán visitas guiadas a museos y centros de producción, talleres y conferencias, jornadas de puertas abiertas, ferias, catas y encuentros gastronómicos. Los productos locales y de temporada constituyen los ejes en torno a los cuales seis restaurantes de la comarca respondieron a la iniciativa y han ido elaborando exquisitas propuestas culinarias. Los menús de estos seis restaurantes contienen los siguientes productos: Hongos, bacalao, manzana, castañas y nueces. Los restaurantes y sus precios (IVA incluido) son los siguientes: En Oñati, Ebe Aundi (35 euros) y Goiko Benta (35 euros). En Arrasate, Hilarion (35 euros) y Santa Ana (33 euros). En Bergara, Lasa (46,20 euros) y, en Elgeta, Maialde (35 euros). Las jornadas se complementan con los mercados semanales de diferentes localidades: Los lunes en Elgeta y Artxabaleta, los viernes en Antzuola, Arrasate y Eskoriatza, y los sábados en Bergara y Oñati.

Más info: [www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)

## # Mercados y Ferias de Navidad

El primer viernes de mes, día 4, feria en **Oñati**, apores de labranza y plantas. El domingo día 6, XXI Feria Agrícola y Ganadera en **Mendaro**: Exposición y venta de ganado y productos varios.

Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Serán los sábados 5 (Plaza Easo, Amara), 19 (c/ San Francisco, Gros) y 26 (Plaza Gaskuña, El Antiguo). Los tres, de 9:00 a 14:00. Además, los domingos 6, 13, 20 y 27, así como el resto de festivos de este mes, Mercado Artesanal de La Brecha, que se despedirá hasta Semana Santa tras ocho meses de actividad. El día 21, coincidiendo con Santo Tomás, feria de artesanía en la Plaza del Chofre. También en Gros, como cada segundo sábado de mes, el día 12 habrá venta de flores y plantas en la Plaza Cataluña, de 9:00 a 14:00. Los sábados 5, 12, 19 y 26, en **Tolosa**, mercado semanal (Tinglado, Plaza Euskal Herria y Plaza de la Verdura, de 8:00 a 14:00). El del día 19 coincidirá con la XIX Feria de Navidad, que incluirá el popular concurso de morcilla. Del 5 al 9, 6º Salón de Artesanía de **Iruñ**, en Ficoba, coincidiendo con la Feria de Navidad de la Costa Vasca. El sábado 19, en **Oiartzun**, celebración del Día del Cerdo, con exposición y venta de productos de caserío y ganado, además de la tradicional feria de artesanía. Y el sábado 26, por San Esteban, Feria Agrícola en **Zestoa** con productos alimenticios tradicionales y un completo programa: XXVI Concurso de Frutas y Hortalizas, XVIII Concurso de Miel del Urola, XVII Concurso de Queso y Sidra y degustación. El último sábado del mes, día 26, Gabon Zahar en **Elgoibar**, con exhibición y exposición de burros de las Encartaciones, cabras, ponis, cerdo vasco, etc. Además, feria de ganado, venta de herramienta agrícola, productos del caserío y concurso de quesos. **Ordizia** vivirá el miércoles día 30 la Feria de Navidad, mercado extraordinario que incluirá los tradicionales Concurso de Manzana Reineta de Errezil, el concurso y exposición de frutos secos y frutas, y la exposición de pavos, capones y ocas. También, concurso y venta de queso, frutas y verduras. **Mutriku** y **Zumaia** abrirán sus mercados todas las mañanas. Y **Hondarrribia**, su mercado con productos de las huertas locales todos los miércoles, igual que el resto del año. Destacar por último la celebración de sendos capítulos en dos cofradías donostiarras de renombre. El primer domingo de diciembre, día 6, **XXII Capítulo de la Cofradía de la Queimada**. El domingo 20 será el turno del **Capítulo de la Cofradía Vasca de Gastronomía**.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

# Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229

BODEGAS  **UBIDÉ**  
RIOJA



# JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

## AITTOLA ZAHAR: TRADICIÓN DE LA BUENA EN EL MACIZO DE IZARRAITZ

Pertenece a Azkoitia, pero a caballo entre esta localidad, Elgoibar y Deba, perdido en las faldas de Izarraitz, se encuentra el restaurante Aittola Zar, un caserío que, como tantos, comenzó su aventura hostelera en tiempos inmemoriales, abriendo sus puertas a los montañeros que subían o volvían del Xoxote y el resto de cumbres del macizo. Hace unas tres décadas, **Joxe Izagirre**, "Aittola", bertsolari y ganadero, decidió regularizar el negocio y dotó de entidad jurídica a su casa natal, además de ampliar el comedor y acometer una serie de reformas. Además, convirtieron a Aittola Zar en un agroturismo, pero al parecer no tuvo el éxito que se esperaba, así que hace 15 años tomaron la sabia decisión de cerrar el agroturismo y ampliar el comedor.

A día de hoy, es la esposa de Joxe, **Nieves Vesga**, natural de la vecina Lastur, quien lleva las riendas del restaurante, con la ayuda de su hija, **Nerea Izagirre**, mientras Joxe se dedica a criar las terneras cuya carne podemos degustar en Aittola Zar.

Nerea nos hace de interlocutora ya que su madre se encuentra, momentáneamente, de baja por accidente. Según nos explica, **la base gastronómica de Aittola Zar es la tradición pura y dura, la cocina de siempre, capitaneada por los platos demandados por los montañeros y paseantes que acuden a este caserío:** Alubias con sus sacramentos, Croquetas, Bacalao frito con pimientos verdes y rojos, Chuleta de ternera de casa, Chuletón de viejo... En temporada, se asan **corderos al burduntzi**, provenientes siempre de los caseríos de los alrededores, y algún que otro cabrito, también local. Y aunque la carne es el fuerte de Aittola Zar, Nerea nos cuenta que los pescados a la parrilla (Rape, Cogote de merluza...) cada vez son más demandados por la clientela. "Al parecer, los hacemos muy bien, porque a la gente le gustan mucho y cada vez nos piden más", apunta Nerea.

Para nuestra degustación, optamos por las **croquetas, elaboradas con una bechamel de una fluidez y un sabor fuera de serie**. Seguimos con un plato del menú del día aprovechando que hay txipirones en su tinta, e igualmente nos asombran por la densidad y gustoso sabor de su salsa. Seguimos con el bacalao, acompañado de cebolla y pimiento perfectamente pochados, y culminamos la comida con una hermosa chuleta de ternera del propio caserío. La carne no tiene la grasa ni el característico gusto de la vaca vieja a la que estamos acostumbrados, pero su profundo sabor nos sorprende muy gratamente. Es una carne con un gran gusto, que nos retrotrae, además, a tiempos pasados, cuando la chuleta de viejo no estaba tan extendida y en los restaurantes y los asadores se servían chuletas de ternera muy dignas y de gran sabor. Los postres, por supuesto, son caseros, destacando la cuajada, el flan, la tarta de manzana...

Comer en Aittola Zar a la carta nos costará alrededor de 25-30 euros. Además, si acudimos en invierno, podemos disfrutar de **alubias con**



**todos sus sacramentos a un precio que ronda los 15 euros por persona.** Las alubias de Aittola Zar, al igual que su carne, tienen gran fama. "De hecho, muchos clientes de toda la vida" nos comenta Nerea "comen alubias y luego chuleta". No está mal, pero tal vez hay que valorar el realizar semejante ingesta teniendo en cuenta que el pueblo más cercano está a 15 kilómetros que sí o sí, hay que recorrer en coche.

En cualquier caso, merece la pena acercarse a Aittola Zar y disfrutar de su sencilla y sabrosa variedad gastronómica. Además, según nos comentan, las vistas de las que se puede gozar desde su terraza son espectaculares. Lamentablemente, nuestra visita se produce en un día de niebla tan intensa que la vista se pierde a muy escasos metros. Ya tenemos, por lo tanto, una excusa para volver a visitar Aittola Zar a la menor ocasión. Eso sí, los fines de semana es en balde acudir sin reserva, a no ser que nos queramos limitar a picotear unas croquetas en la barra. Igualmente, no es una buena idea acudir los martes, día que el caserío cierra sus puertas al público por descanso semanal. Por otra parte, **no se sirven cenas ningún día de la semana**, ni siquiera por encargo. Avisados quedan.

### AITTOLA ZAR

Bº Madariaga, s/n.  
AZKOITIA - TF. 943 58 11 86  
www.aittola-zar.com



# GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA  
PARA  
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

**70€**  
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

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





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



## BIDASOA, MAR Y MONTAÑA, ITSASOA ETA MENDIA

Bizkaiko golkoak bihurgune bat eratzen du kosta kantauriarren eta kosta euskal-frantsesaren artean, eta bertan babesturik Bidasoa eskualdea dago: **Irun, eta Hondarrabia**; eremu txiki horrek **Euskal Herriaren nortasuna eta tradizioak ezagutzeko parada ematen du, paisaia eder batean, Pirinioen behealdean**. Bidasoa ibaiak bere lurra bustitzen ditu, eta **muga den aldetik bi herrietan historia-ger-takizun garrantzitsuak izan dira**, oraindik ere bertako monumentuetan ageri direnak. Eskualdea berezia da Europa mailan, uztarturik baitaude ohitura zaharren zaporea eta teknologia berrien erosotasuna, beraz, kalitate maila handia dago bertan. Hala, itsasoak eta mendiak eremu lasai eta pribilegiatu bat inguratzen dute, eta bertan **natura, historia eta gastronomia elkartu egiten dira merkataritza eta negozioetarako gune eder eta zabal batean**, Donostia, Iruñea, Biarritz eta Bilborako abiapuntua den hirian.

Informazio gehiago / Más información: [www.bidasaturismo.com](http://www.bidasaturismo.com)

*El recodo formado por el golfo de Bizkaia, entre la costa cantábrica y la vascofrancesa, protege la comarca del Bidasoa, conformada por las localidades de **Irun y Hondarrabia**, que ofrece en un pequeño territorio la **oportunidad de conocer a fondo la identidad y las tradiciones del País Vasco, combinadas con un soberbio paisaje, al pie de los Pirineos**. Bañada por la desembocadura del río Bidasoa, cuyo carácter de línea fronteriza ha sembrado ambas localidades de trascendentales acontecimientos históricos, aún presentes en sus monumentos, la comarca combina como pocos lugares en Europa el sabor añejo de las antiguas costumbres con las comodidades ofrecidas por las más modernas tecnologías, por lo que disfruta de una elevada calidad de vida. El mar y la montaña acotan, así, una privilegiada y sosegada zona, donde **naturaleza, historia y gastronomía se unen con armonía a un completo abanico comercial y de negocios**, que gracias a sus excelentes comunicaciones permiten al visitante desplazarse a San Sebastián, Pamplona, Biarritz o Bilbao en pocos minutos.*

## TURISMO Y GASTRONOMÍA EN IRUN Y HONDARRIBIA

### JATETXEAK / RESTAURANTES

ALAMEDA (Hondarribia) 943 64 27 89  
 AMONA KATTALIN TXOKO (Irun) 843 98 57 06  
 ARROKA BERRI (Hondarribia) 943 64 27 12  
 ATALAlA (Irun) 943 63 55 18  
 BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89  
 CAFÉ IRUN (Irun) 943 63 73 77  
 DANAKO (Irun) 943 11 89 24  
 ENBATA (Hondarribia) 943 64 10 54  
 GAZTELUMENDI - ANTIXON (Irun) 943 63 05 12  
 GRAN SOL (Hondarribia) 943 64 70 75  
 HONDAR (Hondarribia)  
 HOTEL URDANIBIA (Irun) 943 63 04 40  
 IBAIONDO (Irun) 943 63 28 88  
 IRUNGO ATSEGIÑA (Irun) 943 62 89 34  
 SEBASTIAN (Hondarribia) 943 64 01 67  
 SUGARRI (Hondarribia) 943 64 31 23  
 TXANTXANGORRI (Hondarribia) 943 64 01 02  
 ZURA (Irun) 943 57 84 68  
 SINGULAR FOOD (Irun) 943 63 96 39

### SAGAROTEGIAK / SIDRERÍAS

OLA (Irun) 943 62 31 30

### ERRETEGIAK / ASADORES

TRINKETE BORDA (Irun) 943 62 32 35

### UPELTEGIAK / BODEGAS

BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89

### TURISMO BULEGOA/ OFICINA DE TURISMO

BIDASOA ACTIVA (Hondarribia) 943 64 54 58  
 BIDASOA ACTIVA (Irun) 943 02 07 32

### PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

ALAMEDA (Hondarribia) 943 64 27 89  
 BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89  
 CAFÉ IRUN (Irun) 943 63 73 77  
 DANAKO (Irun) 943 11 89 24  
 DANONTZAT (Hondarribia) 943 64 56 63  
 ENBATA (Hondarribia) 943 64 10 54  
 GAZTELUMENDI - ANTIXON (Irun) 943 63 05 12  
 GRAN SOL (Hondarribia) 943 64 70 75  
 HONDAR (Hondarribia)  
 IRUNGO ATSEGIÑA (Irun) 943 62 89 34  
 LA CANASTA (Irun) 943 61 84 77  
 MANOLO (Irun) 943 62 11 95  
 ORRUA (Irun) 943 24 55 87  
 THE CORNER (Irun) 943 62 19 54  
 TXANTXANGORRI (Hondarribia) 943 64 01 02  
 ZURA (Irun) 943 57 84 68  
 SINGULAR FOOD (Irun) 943 63 96 39  
 VINOTECA ARDOKA (Hondarribia) 943 64 33 16



## EXPERIENCIAS GOURMET EN IRUN Y HONDARRIBIA

### UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA

#### - Hiruzta Txakolindegia

Visita guiada por la txakolindegia y degustación de txakoli y producto local.

#### Fecha y hora:

Viernes, 12:45  
 Sábados y domingos, 12:00 y 12:45

**Precio:** 12 euros

**Reservas:** 943 10 40 60

#### - Danontzat:

Mercado y cocina. Visita a la Azoka (mercado) para la compra de productos y posterior preparación de platos y pintxos con degustación.

**Precio:** 19 euros

**Reservas:** 943 64 56 63

### UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR IRUN

#### - Ola Sagardotegia

Visita guiada por la sagardotegia con degustación de diferentes sidras y pintxo.

#### Fecha y hora:

Sábados y domingos, 11:00, 12:30, 17:30 y 19:00

**Precio:** 12 euros (niños, 6)

**Reservas:** 943 62 31 30

#### - Bidassoa Basque Brewery

Visita guiada por la fábrica de cerveza artesana con degustación de sus cervezas y minihamburguesa.

**Precio:** 15 euros

**Reservas:** 943 24 36 46

#### - Vinoteca Mendibil

Apendizaje sobre el mundo del vino a través de catas temáticas.

**Reservas:** 943 66 04 00



# LAS NUEVAS CARAS DE AURKI

Uno de los principales problemas con el que se encuentran las empresas cuando el tiempo, inexorable, avanza, es el relevo generacional, sobre todo en aquellas empresas en las que el trato directo con el cliente y la calidad tanto en el producto como en el servicio, tienen más importancia que el crecimiento puro y duro.

**Kiko Agudo y Patxi Altuna**, responsables de Aurki, tienen la suerte de contar con un buen relevo para su labor, pues son sus propios hijos, **Galder Agudo, Aimar Altuna y Ekaitz Agudo**, implicados hace años en la empresa, quienes van tomando, poco a poco, los mandos de la nave fletada e impulsada durante años por sus padres.

Este "asalto al poder", además, no se ha realizado de manera caótica, ya que **cada uno de ellos tiene bien delimitadas sus responsabilidades**. Galder, junto con Kiko, dirige a los comerciales, tiene su ruta semanal y realiza diferentes labores de promoción como la introducción de nuevos productos. Ekaitz, por su parte, se ocupa del almacén. Responsabilidades suyas son el control de entrada de productos, la preparación de pedidos, la organización del reparto... asimismo se encarga de labores de marketing como la elaboración de folletos, la página web, el Facebook... Finalmente, Aimar se ocupa de la administración. El suyo es un trabajo de oficina en el que se ocupa de las facturas, la gestión de pedidos... los números, en suma.

Galder es el más veterano en Aurki, con cerca de 17 años al servicio de la empresa. Tal como nos cuenta, "llevo la gastronomía muy dentro, desde que iba a casa de mi abuela Consuelo en Trintxerpe, que era una cocinera excelente, y empezaba a oler sus platos desde la escalera. Luego he tenido la suerte de que mi padre también ha sido un amante de todo lo relacionado con el buen comer, así como de encontrarme en mi camino con un cocinero como Kote García, que me metió en vena el tema de la innovación y la creatividad en la cocina. Con nuestros productos exclusivos como las texturas de Adrià, el Caviaroli, el Plancton... ayudo ahora a otros cocineros a desarrollar esa creatividad".

Aimar, que lleva unos 12 años en el tajo, también admite haber recibido de su padre su pasión por la gastronomía y, al igual que Galder, reconoce que su abuela, Rosario es una de las principales responsables de su memoria gastronómica. "Era cocinera en Casa Nicolasa. Creo que con eso está todo dicho", afirma.

También con 12 años en su puesto, Ekaitz, al igual que su hermano, admite su influencia paterno-materna y hace hincapié en la suerte que supone para él vivir en la provincia de Gipuzkoa, un lugar en el que la gastronomía se lleva en la sangre. "Es imposible que un gipuzkoano no valore una buena comida" concluye.

Juventud, energía y pasión por la gastronomía y la buena mesa. Está claro que Aurki todavía tiene mucho que decir y ofrecer a la hostelería y la restauración gipuzkoanas... y por muchos años!



# TRAS LA PISTA DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA



Cuando este ejemplar de OndoJan.com vea la luz, faltará menos de un mes para la celebración de Santo Tomás, esa gran fiesta en la que Donostia se llena de miles de personas ávidas de txistorra y diversión. Y como todos los años, el popular charcutero de Lasarte-Oria elaborará, con la indispensable ayuda de su mujer, Ana Iparragirre, y su hija Naroa, más de 2.000 kilos para que sean consumidos a lo largo de dicha fiesta. Pero ahí no acaba la fiesta en la carnicería de los Larrañaga, pues **la elaboración del popular embutido vasco no cesa en todo el año**. “Todas las semanas elaboramos entre 50 y 100 kilos de txistorra que es comprada por nuestros clientes habituales para comer en casa o para ofrecerla en sus restaurantes” nos cuenta Patxi, y añade: “Mira, acaba de salir **Dani Corman**, que

ofrece en la carta de su bar, Essencia, nuestra txistorra, llamándola, además, por su nombre: Txistorra de Patxi Larrañaga”. Y como él, son un montón los cocineros que vienen regularmente a por nuestra txistorra, algunos de ellos realmente importantes.

¿Cuál es, pues, el secreto de la txistorra de Patxi Larrañaga? **Ganadora del Campeonato de Euskadi de Txistorra en dos ocasiones, 2002 y 2008**, este embutido no tiene, según Patxi, nada especial. “Lo elaboramos artesanalmente y con un género de primera” ahí radica el secreto, en la calidad y la experiencia, afirma el camicero, “todo ello sin olvidar otro gran ‘secreto’: la emulsión, es decir, el mezclar bien los ingredientes, bien triturados, con paciencia, para que quede un producto homogéneo, compacto.”

Sea como sea, Patxi Larrañaga elabora una txistorra que no necesita ganar concursos para mantenerse en el “top” de su género, y son legión los hosteleros y cocineros que confían ciegamente en su producto. “Mandamos txistorra a todos los rincones del país” nos ha comentado en más de una ocasión Patxi. Es por eso por lo que, en esta ocasión, en vez de centrarnos en su tienda, le hemos pedido que nos haga **una selección de los restaurantes de fuera de Euskal Herria a los que hace llegar su afamada txistorra**. Los lectores de OndoJan tienen, así en las próximas dos páginas, una recomendable guía de restaurantes españoles en los que podrán degustar la mejor gastronomía de su entorno, además de poder comer, en alguno de los casos a varios cientos de kilómetros, la excelente txistorra de Patxi.

## TRAS LA PISTA DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA:



### ASKUA

C/Felip María Garín 4

Tf: 963 37 55 36 - VALENCIA

Fue en 1994 cuando Ricardo Gadea decidió abrir Askua. Hasta dicha fecha, su trabajo le hacía viajar mucho y como aficionado a la gastronomía, acudía a múltiples mesas a lo largo del año. En su momento, vio un hueco claro en Valencia en cuanto a carne roja, por lo que se decidió a abrir este asador al que denominó Askua, pues todo lo tratan con las brasas. Calidad en el producto, excelencia en la elaboración y trato privilegiado al cliente son los pilares de este negocio en cuya carta nos encontramos con especialidades como Montadito de steak tartare, Croqueta de rabo de toro y curry, Cap i pota (Callos), Chuleta de vacuno mayor Luismi, Ventresca de atún a la brasa, Cocochas de merluza al pil-pil, Angulas al pil-pil, Tiramisú casero, Torrija con manteado... como puede verse, una cocina honesta y basada principalmente en el producto de calidad.

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



### PONZANO

C/ Ponzano, 12

Tf: 914 48 68 80 - MADRID

Desde hace más de 25 años, en Restaurante Ponzano ofrecen una cocina tradicional sin trampa ni cartón, elaborada sólo con los mejores ingredientes seleccionados y traídos a diario desde Mercamadrid. Se preparan con sencillez para obtener los sabores limpios y evocadores de la cocina de toda la vida, sin artificios ni disfraces.

El establecimiento, ubicado en Ponzano, una de las calles más gastronómicas de Madrid y en pleno barrio de Chamberí, cuenta con una zona de barra, abierta desde primera hora de la mañana, y un restaurante en la planta inferior para disfrutar de la cocina con mayor tranquilidad.

Corazones de alcachofas fritos, Salmorejo con guarnición, Parrillada de verduras, Callos a la madrileña, Mollejas de cordero a la plancha, Riñones de lechal a la parrilla, Morcilla de puerro de Olano en revuelto, Huevos rotos, Cogote de merluza a la bilbaína, Chuleta de "Rubia Gallega"... son ejemplos de platos auténticos y consistentes que pueden degustarse en este restaurante.

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



### MOTOCUB BURGALÉS

Santa Cruz, 24

Tf: 627 90 64 49 - BURGOS

En 2006 Aitor Larrañaga y Mireia pusieron en marcha este proyecto con la ilusión de dos jóvenes emprendedores que apostaron por la innovación en la cocina.

Aitor se formó en Donostia en la escuela de Luis Irizar, formando parte de equipos como el Akelarre o Zuberoa. Su especialidad es la elaboración de tapas basadas en el producto de temporada para lo que emplea exclusivamente productos nacionales.

Su riesgo y dedicación en estos platos hicieron que se alzaran en 2011 y 2012 con el primer premio en la Feria de Tapas de San Lesmes.

Destacan entre sus productos y platos algunos tan especiales como los Guisantes de lágrima, el Espárrago blanco natural, la Ventresca de atún rojo, la Espardenya o pepino de mar y el producto estrella: la Hamburguesa de Wagyu. Tanto esta hamburguesa como algunos platos como el Arroz a banda pueden encargarse para llevar.



## LAS "SUCURSALES" DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA EN ESPAÑA



### CASA PACA

Plaza del Peso, esq. San Pablo

Tf: 923 21 89 93 - SALAMANCA

Abierto en 1999, cuenta con una curiosa estructura con varios habitáculos debida a que varios negocios colindantes de toda la vida se adhirieron a Casa Paca, creando una estructura con estancias que se reparten a su antojo aprovechando cada recoveco. Cuenta también con una parte moderna, extraordinariamente luminosa y amplia.

En todas las áreas del restaurante se ofrece una misma carta, que presume ser fiel a una arraigada base culinaria tradicional. Platos de cuchara como Lentejas, Menestra, Cocido, Patatas con espinazo y las alubias del Barco de Ávila con oreja, que se preparan cada viernes. Ensaladas variadas, Pimientos rellenos de rabo de toro, Paletilla de cabrito asada, Cochinitillo, Merluza rellena de angulas con salsa de crema de marisco, Besugo....

Casa Paca cuenta también con una gran bodega que ha sido reconocida como "Mejor carta de Vinos de toda Castilla y León", albergando más de trescientos caldos nacionales, franceses, chilenos y neozelandeses.

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



### TABERNA PEDRAZA

C/ Ibiza, 40

Tf: 910 32 72 00 - MADRID

Carmen Carro, en la cocina, y Santiago Pedraza, en sala, forman el eje de la Taberna Pedraza, situada en el Barrio del Retiro de Madrid. Un matrimonio que desde hace más de 27 años ha aprovechado sus momentos de ocio y profesionales para disfrutar y sentir su tierra y su cocina. Este local une en su estilo elementos tradicionales, como 6 suelos que recrean los antiguos mosaicos hidráulicos, con tendencias actuales como el acero, presente en toda su barra y estanterías.

Tras 2 años viajando por la geografía española, rastreando productos, entrando en las cocinas de los más tradicionales restaurantes españoles, Carmen y Santiago han llevado a Madrid una selección de los más emblemáticos platos de la península, tratados con mimo, cariño y respetando la tradición, ofreciendo una amplia carta con platos de temporada que incorporan día a día y estación a estación, y especialidades como Pulpo a la gallega, Huevos fritos de corral, Guisado de venado, Presa ibérica con salsa de mostaza, Chipirones a la plancha, Tortilla de patata con huevos de corral, Lomo de vaca rubia gallega madurado...

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



### HOTEL CASA ARCAS

Carretea A-139, Km. 51

Tf: 974 55 33 78 - VILLANOVA (HUESCA)

Desde el 1 de julio de 2015, Martín Berasategui y un joven equipo en el que toman parte los lasartearras David Beltrán y Ainhoa, han recogido el testigo de la familia Fondevila Perrallón, que dirigía el restaurante, rebautizándolo como Café Oilarra, que hace referencia a la montaña que nos da la bienvenida a nuestra entrada al Valle de Benasque. Oilarra es un espacio recogido y alegre, con decoración rústica en madera basta donde comparten protagonismo los productos de la comarca de primera calidad con hogazas de pan hechas en el horno de leña del vecino.

El comedor está presidido por una antigua chimenea de piedra que le dota de una gran calidez.

Los responsables del equipo de cocina llevan la cesta de la compra con los productos que ofrece el entorno para ofrecer unos platos cocinados con el respeto que se merecen sus maestros y un menú diseñado por Martín Berasategui que se ofrece a un precio muy competitivo.

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





## RK JATETXEA (HOTEL DOLAREA): COSAS DE PALACIO

Hemos titulado "cosas de palacio" a esta crónica no porque **Iban Mate** o **Arantxa Rancho** vayan despacio, como indica el refrán referido a los asuntos institucionales, sino porque el restaurante RK y el Hotel Dolarea que lo contiene están ubicados en la zona "palaciega" de Beasain, justo enfrente de **Igartza Jauregia**, el Palacio Igartza, que tras su restauración se ha convertido en el símbolo por excelencia de la villa vagonera. Además, tras su conversión en un hotel de 4 estrellas, lo que fue el caserío Dolarea, casa natal de Iban, podría pasar tranquilamente por un palacio,

habida cuenta de la belleza y solidez de sus fachadas. Finalmente, Iban Mate es el encargado de cuidar de las llaves del Palacio Igartza para poder acceder al mismo cuando en su seno va a celebrarse un concierto, una presentación o cualquier tipo de evento, es decir, que podemos afirmar que este joven cocinero beasaindarra es, a día de hoy "el guardián de las llaves" (de palacio).

Todo, menos querer decir con este titular que Iban va despacio. Nada más lejano de la realidad, ya que **Iban es un bala, una persona que no sabe tranquilizarse ni estancarse y que siempre está**

**buscando cómo rizar el rizo y cómo ofrecer algo nuevo a su clientela.** Esa inquietud, en el caso de nuestra visita, se ve reflejada en los armonizajes (ya saben nuestros lectores que decir "maridaje" a día de hoy no es "cool") entre vinos y platos que Iban idea para nuestro menú.

Así, los raviolis de morcilla de Beasain que ilustran la portada de este Ondojan y la página derecha de esta crónica, llevan un doble armonizaje: la reducción de Montsant que les acompaña y el Montsant que Iban elige para acompañar el plato, concretamente un Acústic blanco del 2011.



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

El contraste resulta sorprendente a más no poder. El plato también tiene su historia pues la yema que lo corona y le da tanta vida fue, en realidad, una sugerencia de **Ramón Roteta** ante un plato al que el cocinero hondarribitarra echaba algo en falta.

Nuestro recorrido por la cocina de Iban sigue con un Bacalao dos salsas de Islandia. El gáldido se acompaña de una bizkaína y un pil-pil tan denso como la mayonesa. Iban lo armoniza con una botella de Escondite del Ardacho, un vino sorprendente de las bodegas Tente-nublo, de Lanciego, uno de los pocos Riojas apreciados (y mucho) por nuestro anfitrión.

El desfile de sabores continua con un Canelón de membrillo relleno de crema de Idiazabal ahumado. El queso es de **Aranburu**, productor al que Iban compró en su día el medio queso ganador de Ordizia, y con el que sigue manteniendo una gran relación. El armonizaje en este caso cae en las espaldas de Maruja, una manzanilla pasada, obtenida de la última bota de la manzanilla, ese vino mágico de Sanlúcar de Barrameda, que no ha sido sometido a ningún tratamiento. No es que armonice con los canutillos, sino que los mejora y, en este caso los supera... No se puede servir un vino tan bueno, Iban...

Terminamos la botella (y el armonizaje) con una fantástica selección de quesos de Idiazabal pueblo (que no de la D.O. Idiazabal). 3 de los curados pertenecen a la D.O., concretamente a Aranburu, y los otros tres son quesos de vaca elaborados en Idiazabal por **Joseba Animasagasti**, un donostiarra con grandes inquietudes caseosas (busquen la palabra en la wikipedia) y con un gran futuro. El mismo que le auguramos a Iban si sigue ofreciendo estos maravillosos queramos o no, **maridajes** gastronómicos.



## > RAVIOLIS DE MORCILLA DE BEASAIN CON SALSA DE VERMOUTH Y PIÑONES



### Ingredientes

- Morcilla de Beasain
- Pasta Wanton
- Vermouth artesano
- Piñones
- Yema de huevo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Caldo de carne

### Elaboración

-Ponemos la morcilla a cocer en una cazuela con agua fría y sal. Llevamos a ebullición para bajar inmediatamente a fuego lento y la cocemos durante una hora.

Demamos enfriar la morcilla, la destripamos y rellenamos los raviolis de pasta wanton con ella.

Egilea / Autor:

**Iban Mate**

RK JATETXEA

Nafarroa Etorb. 57

Hotel Dolarea (Beasain)

Tf. 943 88 98 88



Freímos los raviolis en una sartén grande con un poco de aceite de oliva marcándolos por los dos lados.

En esa misma sartén, sin retirar los raviolis, añadimos el vermouth casero y los piñones y dejamos que reduzca hasta que alcance la textura de una salsa espesita.

Flambeamos el vermouth y lo ligamos con un poco de caldo de carne.



## CUESTIÓN DE ESSENCIA

“La esencia es, simplemente, lo que buscas en un vino: la personalidad, el lugar del que procede y que le aporta las características que lo diferencian de otros... el alma en suma”. Así es como explica Dani Corman el motivo que le llevo a elegir Essencia como nombre para su negocio cuando éste se limitaba a una pequeña tienda de vinos situada a 50 metros del Essencia actual. Aquella Essencia se inauguró en enero de 2008 e inmediatamente Iñaki Irizar empezó a acudir como cliente. No había pasado ni medio año para cuando comenzó a trabajar para Dani y hace un año, cuando decidieron “tomar” el antiguo Andra Mari y convertirlo en el actual Essencia Wine Bar & Store decidieron crear una sociedad y formalizar lo que ya era una unión de hecho.

En cualquier caso, la relación de Dani e Iñaki venía de antes. Ya habían coincidido como trabajadores de Hostelería y además, Iñaki había acudido a un curso de iniciación a la cata con Dani como profesor, así que los “roces”

habían sido continuos, y además, siempre con el vino de por medio.

### Vivir y trabajar por y para el vino

Dani e Iñaki viven y trabajan por y para el vino. Todo ronda alrededor del líquido elemento en Essencia. “La comida, de hecho” nos cuenta Dani al referirse a la cocina, el fish & chips de bacalao o la exquisita costilla que nos sirve, “son los platos y productos que a nosotros nos gustaría encontrarlos si acudiéramos a un bar como el nuestro a disfrutar del vino, y los vinos, por supuesto, son los que nos gustan y los que consideramos de calidad”.

Y es que el principio de calidad es el que rige en Essencia, tanto en la comida como en los vinos, como en el trato, como en todo lo imaginable. Algunos ejemplos: la mayoría de los vinos que se sirven en Essencia son de pequeños productores que siguen su filosofía (a fin de cuentas, a menor tamaño, mayor

habían sido continuos, y además, siempre con el vino de por medio.





esencia), y los vinos más recomendados y alabados por los responsables de Esencia son unos caldos tan minoritarios en Donostia como son los vinos de Jerez. Sin embargo, Dani e Iñaki han conseguido que su clientela poco a poco se empape de estos vinos y ha llegado a haber días en que toda la gente presente en la barra estaba degustando vinos de Jerez. "Son ocasiones en que se me ponen los pelos como escarpías" confiesa Dani.

### Algunas cifras esenciales

A un año de su apertura, Esencia Wine Bar & Store se ha convertido en una referencia en el mundo del vino y no solamente a nivel donostiarrá. "Es impresionante la cantidad de gente de fuera de Donostia y de extranjeros que vienen y ya saben de nuestra existencia". Y es que no es fácil, ni siquiera en una gran ciudad, encontrar un establecimiento con una carta de 800 vinos que pueden degustarse al momento, a precio de comercio, previo pago de un suplemento de 3 euros por descorche. O encontrar en

la mismísima Andalucía un bar en el que haya más de 50 vinos de Jerez abiertos al público. O encontrar un bar en el que no haya Coca Cola ni Kas naranja o limón, sino Frixen Cola, una bebida de comercio justo elaborada en Zaragoza con bastantes menos azúcares que la yanki, y zumos de naranja y limón de Indi & Co elaborados en Laguardia.

Vinos especiales, comida especial, refrescos especiales... y una clientela en aumento que no sólo acude a Esencia como a otro bar, sino que toma parte en las charlas sobre vinos que se organizan cada dos semanas, participa en el juego de "El vino misterioso" siempre disponible en barra... en suma, gente que se implica. Y es que en este espacio inclasificable hasta los clientes son parte de su esencia.

**ESSENCIA WINE BAR & STORE.** Zabaleta, 42 (Gros) - DONOSTIA  
Tf: 943 32 69 15 - [www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com)

# ÁLEX MÚGICA GANA PARA NAVARRA EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE EUSKAL HERRIA



Álex Múgica, cocinero que ya atesora unos cuantos premios en este campeonato, se hizo, el pasado miércoles 21 de octubre, con el Primer Premio en la X Edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria con su pintxo "Makalao". El campeonato se desarrolló entre los días 19 y 21 de octubre en el Auditorio Itsas Etxea de Hondarribia, con la participación de 80 chefs que compitieron durante los tres días con el fin de obtener el título de campeón de Euskal Herria. Tras 3 clasificatorias, 5 sesiones, y muchos nervios, estos fueron los ganadores de los principales premios otorgados por el jurado de la presente edición:

**1º PREMIO:** Alex Múgica (Pamplona)

**2º PREMIO:** Bar zalzo (Gernika)

**3º PREMIO:** Ábaco (Huarte)

Mención especial del Jurado: El Kiosko (Bilbao)

Premio Eusko Label: Zeruko (Donostia)

Premio a la Innovación: Bar Saloi (Getxo)

Premio Popular: Ábaco (Huarte)





Mejor pintxo de Bacalao: Alex Mugica (Pamplona)  
 Pintxo más estético: Danako (Irún). Cabe destacar que el ganar este premio supone para el bar Danako el protagonizar, con la imagen de su pintxo, la portada del libro que recogerá las fotografías de los pintxos y las recetas de la presente edición.

Fueron tres intensas jornadas en las que, salvo los habituales contratiempos y retrasos, el campeonato se desarrolló con la formalidad y la profesionalidad que acompaña habitualmente a este certamen. En las fotografías adjuntas se recogen las imágenes de los ganadores, el pintxo ganador, y algunos de los momentos de la entrega de premios.

**Página izquierda:** El equipo del restaurante La Cocina de Álex Múgica (Estafeta 34, Irún) celebra el Primer Premio en el Campeonato. Bajo ellos, el pintxo ganador: "Markalao"

**Sobre estas líneas:** *Arriba:* A la izquierda, los responsables del bar Zallo Barri (Juan Calzada kalea, Gernika), ganadores del segundo premio con su pintxo "Snack, cerdos y discordantes". A su derecha, los hermanos Iñigo, del Ábaco (C/ Zubiarte, Huarte), ganadores del tercer premio por su pintxo "Street Food".

*En el centro:* A la izquierda, Josean Merino y Carlos Chuliá, del Zeruko (C/ Pescadería, Donostia), ganadores del Premio Eusko Label por su pintxo "Sashimi de Tolosa", que aparece en la imagen de la derecha.

*Abajo:* A la izquierda, David Rodríguez y Naiara Abando, del Danako (Antzaran plaza, Irún), ganadores del Pintxo más estético. A la derecha, Jacques Ballarin (Sud-Ouest) y Carlos Maribona (ABC), dos referentes de la crítica gastronómica francesa y española, que tomaron parte del jurado en una de las sesiones del concurso.



## GURUTZE-BERRI: TIEMPO DE CAZA EN OIARTZUN

Estamos ya inmersos en la temporada de caza y, como todos los años, el restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun ofrece la posibilidad de disfrutar, a un precio excelente, de un extraordinario **menú de caza con platos de elaboración casera** que maravillará a los amantes de la cinegética en particular y de la buena cocina tradicional en general.

Además de su calidad y variedad, el hecho de incluir el café, la bebida y los impuestos hace que antes de acudir a Gurutze-Berri sepamos exactamente cuánto nos vamos a gastar con este menú. **Su precio es de 42 euros** (IVA incluido) y consiste en los siguientes platos:

- Terrina de jabalí
- Ensalada de perdiz con foie
- Arroz de cazador
- Salmis de paloma
- Torrija con helado de arroz con leche
- Café y Rioja Crianza Conde de Valdemar (1 botella para 2 personas)

El pasado mes tuvimos la ocasión de pasar por este restaurante y degustar algunos de los platos del menú comentado. La ensalada de perdiz esca-bechada, como siempre, nos maravilló por su potente sabor y su equilibrio,

pues a pesar de la gran cantidad de ingredientes que contiene, ninguno se sobrepone al otro y consiguen un ensamblaje fantástico en boca. Eso sí, la presencia de la perdiz es mayoritaria y marca la pauta del plato, mientras el generoso medallón de foie que lo corona lo suaviza y complementa a la perfección. Además, el plato ha evolucionado y ahora se presenta aliñado con un aceite de pimentón que le va como anillo al dedo.

En cuanto a la paloma, podemos afirmar que la de Gurutze-Berri, es una de las más sabrosas y auténticas de cuantas hemos degustado. Nada de salsas achocolatadas que cubren el producto y carnes excesivamente cocidas. Aquí lo que importa es el ave, que mantiene toda la fuerza de su sabor y esa recia tersura característica de la caza, que puede resultar ligeramente dura para los amantes de las carnes suaves, pero que maravilla a los que buscamos esos sabores de antaño, directos al paladar y a nuestra memoria gastronómica.

### No sólo caza

Redondeamos la visita a Gurutze-Berri degustando dos platos externos al menú: unos finísimos pimientos rellenos de mollejas y hongos y unos callos a





la manera tradicional que, al igual que la paloma, nos retrotrajeron a la cocina de toda la vida. Untuosos, acompañados de morros, chorizo, y pata de cordero que les aporta una gelatinosidad extraordinaria, acompañados de una salsa sin una gota de tomate, elaborada únicamente con choricero, los callos del Gurutze-Berri son uno de los platos de la gastronomía guipuzcoana que debería ser declarado patrimonio gastronómico de la humanidad. **Xabier Zapirain**, responsable de la cocina del hotel-restaurante, es un enamorado de la culinaria tradicional, un alquimista que consigue algo tan sencillo y a la vez tan complicado como es respetar la esencia de los platos y sus sabores.



### Excelente bodega y Rolls Royce de cortesía

Los amantes del vino encontrarán, además, otro aliciente en Gurutze-Berri, pues este emblemático restaurante cuenta con una bodega digna de asombro con vinos clásicos perfectamente conservados, algunos de los cuales cuentan con más de medio siglo de vida. **Gorka Zapirain**, hermano de Xabier y eficiente responsable de la sala, es quien se ocupa del servicio de los grandes caldos, aclarando cualquier duda al respecto que pudiera surgir. Gorka, además, aprovechó para enseñarnos el Rolls Royce que utilizan en las bodas para recoger a la novia y/o novio, trasladarles al lugar del enlace y, posteriormente, al restaurante. Se trata de un servicio que los responsables de Gurutze Berri ofrecen de manera gratuita a las parejas, sin que ello repercuta en el precio del banquete de boda.

Resumiento, no se pierdan la oportunidad de disfrutar este otoño de los caldos del Gurutze-Berri y de este inmejorable menú de caza que estará disponible incluso en Navidades, hasta el día de Reyes. Y no se pasen de fecha, porque el 7 de enero este templo de la gastronomía cerrará sus puertas para disfrutar de 5 semanas de vacaciones tras las cuales entrarán por la puerta los productos de primavera, otro motivo para acercarnos a esta recomendable casa.

**GURUTZE-BERRI.** Plaza Bizardia, 7 (Carretera Oiartzun-Irun)  
OIARTZUN. Tf: 943 49 06 25. [www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)

## HOTEL ARBE, PREMIO TURISMO IMPULSO A LA INNOVACIÓN

La labor realizada por Itziar Sukia e Iñaki Arin desde que abrieran en 2008 el Hotel Arbe, a medio camino entre Deba y Mutriku, ha obtenido un gran impulso al ser reconocido el pasado mes de octubre con el Premio Turismo 2015 Impulso a la Innovación, galardón concedido por el Gobierno Vasco. La candidatura del Hotel Arbe fue presentada por Debegesa, la Agencia de Desarrollo comarcal de Debabarrena.

Otros galardonados fueron el Festival de Jazz de Donostia en el apartado de competitividad y Matilde Elxepuru, directora General de la empresa TISA S.A, con el premio a la Trayectoria Profesional. El lehendakari, Iñigo Urkullu, entregó estos premios el pasado 20 de septiembre en las instalaciones de EITB en Bilbao.

El motivo que ha llevado al jurado de los premios a conceder el de este año al hotel Arbe ha sido la clara e indiscutible apuesta por la innovación que Itziar e Iñaki han realizado en su precioso establecimiento, una apuesta orientada a la mejora de la rentabilidad y eficiencia operativa de los negocios turístico. Dicha apuesta por la innovación y la tecnología comprende los siguientes servicios e instalaciones en su hotel: Climatización por Geotermia; Gestión eficiente de la energía; Cerradura con huella digital; Pintura Ecológica; Aprovechamiento de los recursos naturales; Sistema antical; Utilización de productos de limpieza ecológicos; Servicio de productos de desayuno ecológicos... así como la utilización de herramientas basadas en nuevas tecnologías, página web ([www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)) y redes sociales como Twitter ([@hotelarbe](https://twitter.com/hotelarbe)) y Facebook ([facebook.com/HotelArbe](https://facebook.com/HotelArbe)).

Zorionak, Iñaki eta Itziar !!



## PULPO SALANORT, DOS ESTRELLAS EN LOS GREAT TASTE AWARDS

El pulpo del Cantábrico al vacío elaborado por la empresa Getariarra Salanort recibió el pasado mes de septiembre **dos estrellas en los Premios Great Taste 2015**, galardones concedidos anualmente en Gran Bretaña a los que se presentan más de 10.000 productos de todo el mundo. Tan sólo uno de cada 20 productos presentados consigue tal mención en unos premios que están considerados unos de los más importantes galardones en el mundo de la gastronomía. Salanort es una empresa familiar que comenzó hace 20 años en Oikia elaborando las típicas conservas de antoxoa, bonito y boquerón. Con el tiempo ha ido diversificando su oferta y a día de hoy cuenta con un atractivo puesto de venta en Kale Nagusia de Getaria.



## OLANO, GANADOR POR DÉCIMA VEZ DEL TÍTULO DE “REY DE LA MORCILLA DE BEASAIN”

José Manuel Olano volvió a proclamarse Rey de la morcilla de Beasain en la Fiesta de la morcilla que se celebró el pasado 7 de noviembre en la villa vagonera. Sin duda, fue una fecha importante para los Olano pues supuso la décima concesión de este galardón en los cerca de 30 años de vida que tiene este concurso. Olano, además, recibió por primera vez la txapela de vencedor, pues hasta la fecha no se había hecho entrega de este elemento a los ganadores del premio.

Fueron 19 los elaboradores de morcilla de Gipuzkoa los que participaron en el prestigioso concurso, y de ellos, 8 pasaron a la final. Tras la segunda ronda de degustación por parte del jurado, Olano ganó claramente, quedando la carnicería Julian Mujika, también de Beasain, en segundo lugar, y Jesús Mari Deba de Ormaiztegi en tercero. OndoJan.com tuvo la oportunidad de participar en el jurado de esta edición y fuimos testigos de todo el proceso, incluso pudimos entrar en la espectacular cocina improvisada que se monta junto al escenario del concurso, en la que las 19 morcillas se cuecen simultáneamente a la misma temperatura para que todas lleguen al jurado en igualdad de condiciones.

Este año, además del concurso de morcilla, se celebró por primera vez un concurso de pintxos de morcilla en el que resultaron premiados el Colegio La Salle (mejor sabor), Iker Imaz (pintxo más creativo) y Julene Ruiz (pintxo más original). Como todos los años, la fiesta tuvo un broche de oro en los restaurantes de la localidad que todos los años se ponen de acuerdo para ofrecer este día una copiosa alubia acompañada, como no, de morcilla de Beasain.





## LAIA ERRETEGIA: EL REY DE LA PARRILLA

Cuando hace 6 años hicimos en esa publicación el primer gran artículo sobre Laia Erretega, nos atrevimos a titularlo “La mejor parrilla del Bidasoa”. Con apenas 3 años de andadura, quedaba claro, al menos para nosotros, que este restaurante, dirigido por dos jóvenes hermanos donostiarras, **Jon y Arantxa Ayala**, estaba haciendo una magnífica labor y era digno de los mejores elogios.

Ahora, cuando falta menos de medio año para que este asador cumpla 10 años, **Laia se ha visto recompensado con un gran premio al vencer el Concurso Nacional de Parrilleros** que todos los años se celebra en el marco del Congreso San Sebastian Gastronomika. Es decir, que Jon Ayala, durante 365 días, va a poder lucir orgulloso el título de Mejor parrillero del estado.

Hay que subrayar que Jon no se presentó al concurso “solo ante el peligro”. Con él estaba **José Luis Etxarri**, de la carnicería Etxarri de la calle Matia (Antiguo) y **Borja Zubiaurre** (en la foto) del grupo Txahalbehi, que son quienes ha proporcionado desde su apertura la carne que Jon asa con maestría en sus dos parrillas. Txahalbehi se encarga de importar, entre otros productos, excelente carne de la zona de Polonia bajo la marca Hiruki. Jon utiliza habitualmente esa carne y nos deja claro que siempre se ha quedado más que satisfecho con la calidad del producto.



Por lo demás, la oferta gastronómica de Laia, al basarse en el producto de temporada, poco ha cambiado desde sus inicios. La de Jon Ayala es **una cocina de mercado basada en la calidad de la materia prima y el producto de temporada** con platos como Ensalada de langostinos hongos y foie, Anxoas artesanas, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Vieiras asadas a la parrilla... platos sencillos con los que este cocinero pretende que el comensal disfrute, sobre todo, del sabor y la calidad del producto.

Destaca también en Laia el **huerto situado junto a la entrada del restaurante** en el que los Ayala cultivan personalmente, siguiendo la filosofía Kilómetro 0, muchos de los productos que utilizan en la elaboración de sus platos como cebollino, tomillo, fresa...

Cuando esta publicación vea la luz, Jon estará a punto de embarcarse en otra experiencia: acudir al **Congreso Exphotel en Burdeos**, donde demostrará a los franceses, en vivo y en directo, su dominio de la parrilla. Está claro que este joven cocinero está en uno de sus mejores momentos, y que así siga !!

### LAIA ERRETEGIA

B° Arkolla, 33  
HONDARRIBIA. Tf. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



1



2



3



4



6



7

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: MENÚ CASI 100% PARRILLA CON LOS MÁS VARIOPINTOS PRODUCTOS

Esta vez, nuestra visita a Laia es con la intención de limitarnos a probar la parrilla. Jon acaba de ganar el campeonato de parrilleros del estado, y queremos comprobar por nuestros propios medios la maestría de este joven donostiarra ante el fuego y las brasas. La comida resulta ser un desfile de los más variopintos productos trabajados al fuego, de manera sencilla pero con la precisión de un relojero.

**1.- Vieiras a la parrilla:** Producto que Jon ha trabajado desde sus inicios como parrillero. La vieira posee tal finura que la parrilla debe intuirse pero no dominar, pues se cargaría la delicadeza de la materia prima, que se acompaña de unas verduritas de estación y unas gotas de ali-oli.

**2.- Txipirón a la parrilla:** Tenemos la suerte de probar unos txipirones recién pescados, de una frescura como pocas veces hemos podido disfrutar. De hecho, antes de echarlo al fuego, Jon nos enseña en la mesa los txipirones, que todavía están vivos y están tratando de mimetizarse con el entorno cambiando el color de su piel. Sencillamente espectacular.

**3.- Hongos a la parrilla:** Todavía no ha terminado la temporada del boletus cuando pasamos por Laia, por lo que podemos gozar de los últimos coletazos de

los hongos frescos, que a la parrilla ganan sabor, textura y potencia. Al contrario que con las vieiras y los txipirones, Jon no añade ningún producto de huerta para decorar, sirviendo el producto puro y duro, en todo su esplendor.

**4.- Chuletón a la parrilla:** Tras los entrantes, llega la reina de la parrilla, la chuleta, concretamente la carne que hizo que Jon se embolsara el título de mejor parrillero del estado. Como hemos comentado, se trata de carne provista por Txahalbehi, de origen polaco y con 30-35 días de maceración. Una auténtica delicatessen que se funde, literalmente, en la boca.

**5.- Surtido de quesos.** Único plato que no es pasado por la parrilla. Influenciado por el mercado francés, uno de los clientes más habituales en el Laia, Jon nos da a probar dos quesos, un curado y un azul estilo Roquefort. Una pequeña escapada de la parrilla antes de encarar el sexto plato.

**6.- Higos a la parrilla con su helado:** Nos quedamos sin habla ante la exquisitez de los higos a la parrilla, un plato que tenemos que admitir que no habíamos probado ni imaginado. Con un postre tan sencillo como original, Jon nos ofrece un broche de oro a una comida en la que nada tiene el mas mínimo desperdicio. Queremos volver a Laia... y pronto!

## LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS PRESENTÓ SUS VINOS EN DONOSTIA

El pasado 9 de noviembre tuvo lugar en Donostia la presentación de la última añada de la Denominación de Origen gallega Rías Baixas, que ha cerrado recientemente la tercera vendimia más abundante de su historia, con un total de 31.917.611 kilos de uva recogida y con un rendimiento medio de 7.820 kgs. por hectárea, lo que supone un incremento de un 32 por ciento con respecto a la campaña del pasado año.

La presentación de estos emblemáticos vinos gallegos en Donostia se llevó a cabo en varios niveles. Primeramente, el secretario general del Consejo Regulador de la denominación, **Ramón Huidobro**, impartió una charla en el **Basque Culinary Center** ante medio centenar de alumnos de la universidad culinaria.

### Comida-degustación en Casa Urola

A continuación, tuvo lugar una comida-degustación en Casa Urola en la que participaron destacados miembros de la gastronomía donostiarra. En la mesa se encontraban, entre otros, **Mikel Corcuera** y **Anxo Badía**, cronistas gastronómicos de Noticias de Gipuzkoa, **Peio García Amiano** y **Oraitz García Rekondo** de Gastrofesta, **Joti Díaz** de El Diario Vasco, **Juanjo Mendioroz** de Onda Vasca, **Mikel Zeberio** de Deia y Basque Culinary Center, **Luis Mokoroa** de la Cofradía Vasca de Gastronomía y **Josema Azpeitia**, de OndoJan.com. A la comida acudieron también Ramón Huidobro, gerente de la Denominación, y **Juan Gil de Araujo**, presidente de la misma. La comida fue oficiada, como no, por Pablo Loureiro, propietario y cocinero del restaurante, que se empeñó a fondo ofreciendo una buena selección de la cocina de producto y temporada que impera en este recomendable restaurante de la Parte Vieja. Pablo bromeó acerca del origen gallego de su apellido y ofreció un menú consistente en Plato de anchoa y ventresca de bonito con pimientos morrones asados, Chipirones a lo Pelayo, Txapelas de hongo a la parrilla con lyema de huevo, patata trufada, demiglace de pato y piñones, Taco de mero asado con miniverduras y Bizcocho de zanahorias y almendras con crema de calabaza y helado de vainilla. Ni que decir tiene que el menú armonizó primorosamente con los diferentes vinos de Rías Baixas que fueron presentados en la comida.

Los actos de la intensa jornada finalizaron en un Salón del Vino que tuvo lugar por la tarde en el Hotel María Cristina, al que acudieron más de 500 profesionales del sector de la hostelería y la restauración donostiarra.

Esta fue la tercera vez que Rías Baixas protagoniza un salón de sus vinos en Donostia. "El País Vasco es un mercado natural para los vinos de Rías Baixas y muy atractivo, porque por todos es sabido que aquí gusta la gastronomía de calidad, algo que nos une a vascos y gallegos" afirmó Ramón Huidobro, secretario general de la D.O.



# jatetxe gida

restaurantes

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



## Agur, Mikel !!

Como un auténtico mazazo cayó a inicios de noviembre la trágica muerte de **Mikel Ezama**, propietario de Beharri Sagardotegia (antes Txioika taberna) cliente y amigo de Ondojan.com desde hace más de una década. Mikel era un hostelero terriblemente popular en la hostelería donostiarra por las décadas de trabajo que llevaba trabajando en el sector. Su imagen al mando de la barra del Txioika era una de las figuras más conocidas de la Parte Vieja al igual que lo fue en su día cuando se ocupaba de la barra del Sariketa. Eskerrik asko zure konfidantzarengatik, zure umiltasunarengatik, zure laguntzarengatik, eta besarkada bat, Mikel. Atsedan har ezazu, zauden tokian zaudela !!



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

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



# ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

## TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

## OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26



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

## EZKIÑA

## ARRASATE

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

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



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

## SANTA ANA



## ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa**, **Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cebra**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

## LASA



## BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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

## TOKI ALAI



## ARAMA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53

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



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

## BEASINGO BATZOKIA



## BEASAIN

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

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



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

## RK JATETXEA



## BEASAIN

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

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho e Iban Mate dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones, con platos como Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinito confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata.... Su comedor, con capacidad para hasta 200 comensales, está preparado para Bodas y todo tipo de eventos. Destacan sus menús, elaborados con platos de carta, destacando su Menú de fin de semana, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## KATTALIN ERRETEGIA



## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumaborri a la brasa o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Menú especial de chuleta y txangurro:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 19€ (Por encargo) **Tarjetas:** Todas.

## ITURRIGOXO

## BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON  
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

## URGAIN



## DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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

## KANTABRIA

## EIBAR

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

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



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

## BELAUSTEGI BASERRIA



## ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pintadas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chupitos, Terrina de foie casero con modéna y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

# SIRIMIRI

ERMUA

CASQUERÍA, TRADICIÓN Y MODERNIDAD

ERDIKO KALE, 11  
TF. 943 17 64 03  
búscanos en facebook



Son ya más de 13 años los que **Raúl González Pavo** lleva al frente del Sirimiri, ofreciendo **una cocina tradicional basada en el producto de temporada, haciendo especial hincapié en la casquería casera**, con platos como *Oreja en salsa*, *Callos*, *Manitas de cerdo en carpaccio con cigala y alcachofas*, *Caracoles...* Además de estos consistentes platos, nos encontramos con otras especialidades en las que la tradición se empapa de toques de modernidad como *Crêpe de boletus*, *Hojakdre de foie con manzana*, *Ensalada de bacalao con crema de patata*, *Entrecot a la brasa con salsa de boletus*, *Bacalao en diversas formas (Con tomate, Al pil-pil, Confitado con ali-oli de azafrán y tierra de aceitunas negras...)* y son remarcables **sus pintxos** y **sus Huevos rotos** con bacalao, con setas, con jamón, con bacon.... Raúl es un cocinero inquieto que, además de atender su cocina como pocos, continuamente está superándose participando en los más variopintos concursos de pintxos, organizando jornadas gastronómicas, participando en diversos eventos... **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes tarde.

## ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

## LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



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

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



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

## GAZTELUMENDI ANTXON



## IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO

## LAZKAO

ELOSEGI 22  
TEL. 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...** **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

## NEREA

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



## LAZKAO

UHAITZ, 3  
TEL. 943 08 80 88  
[www.nerejajetxea.com](http://www.nerejajetxea.com)



**Nerea Gómez** y **Alberto López** dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (**Erizo de mar, Crouqueta de Txipirón, Crêpe de champiñón-queso...**) y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (**De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con cabra...**) así como especialidades como **Carrilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Aroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un **Menú Especial** por 30 euros compuesto de dos entrantes, uno principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

## PERLAKUA-SAKA



## ITZIAR

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

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas*, *Revuelto de hongos*, *Alubias*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:**

## AZPIKOETXEA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA



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

## ELORTEGI

## LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N  
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

## PATXIKU-ENEÁ

## LEZO

Bº GAINTXURIZKETA  
TEL. 943 52 75 45  
[www.patxikuenea.com](http://www.patxikuenea.com)

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



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

## ETXE-ZAHAR



## OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN



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

## GURUTZE-BERRI



## OIARTZUN

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

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



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

## OREDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain 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 rebizadas, 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. Orendain Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

## KUKO

## ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIAUDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## ALDASORO

## ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



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

## ALTAMIRA

## ORDIZIA

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

ALTAMIRA KIROLGUEÑA  
685 794 755 - 677 293 697



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

## MUÑOZ

## ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

## LA CERVE

## PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

## PITTO RACING

OLABERRIA

GAINERA AUZOA, S/N  
(KARTING DE OLABERRIA)  
TEL. 699 92 62 55

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA  
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



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

## ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 2/G  
TEL. 943 88 58 29



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

## BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS



**Xemari Esteban**, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

## LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

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



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos, las Verduras del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras guisadas con vino tinto, el Soufflé de chocolate con helado de nuez o la solicitada Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

## IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

## OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato, Parrillada de marisco, Cordero o cochinito asado, Soufflé de chocolate, Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados. Menú del día: 12€** (Café incluido). **Menú fin de semana: 25€ Parrillada de marisco: 35€/persona. Carta: 35-40€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

## BIDEZAR

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA  
OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



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

## ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

## A FUEGO NEGRO



## DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

**Dastatze menuak:** 35-50€.  
**Atsedan eguna:** Astelehena.

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

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

## ARATZ

## DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

## BAZTAN

## DONOSTIA

PASIÓN POR LOS  
PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



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

## BEHARRI SAGAROTEGIA

## DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA  
DE LA PARTE VIEJA

NARRIKA, 22 (P. VIEJA)  
TF. 943 43 16 31  
[www.sidreriabeharrri.com](http://www.sidreriabeharrri.com)



**Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarreas**, un precioso establecimiento que ofrece gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas con **sidra al Txotx de Zapiain**. En dicho espacio, además del menú de sidrería se puede optar por **platos y raciones:** Ensalada de tomate, Jamón ibérico, Cogollos de Tudela al ajillo, Bacalao a la parrilla, Costilla de vaca, etc. En la planta de calle Beharri cuenta con un extenso comedor para comer a base de **Raciones** (Huevos rotos con ajoarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...), **Pintxos calientes o pintxos fríos.** En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (Salmón en escabeche, Ensaladilla...) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potxas...). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de sidrería:** 36€ **No cierra**

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

## DONOSTIA

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

## BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz stewart con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

## DONOSTIA

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

## BRANKA

COCINA MARINERA  
CON VISTAS INIGUALLABLES



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

## DONOSTIA

Pº EDUARDO CHILLIDA, 13  
(ONDARRETA)  
TF. 943 31 70 96  
[www.branka-tenis.com](http://www.branka-tenis.com)

## CAFÉ SAIGÓN

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

## DONOSTIA

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

## CAFÉ VIENA

### DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES  
Y AMBIENTE "MÁGICO"



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

## CASA ALCALDE

### DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES  
EN UN BAR CENTENARIO



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico **Txapela**, **Remix**, **Tartaleta de txangurro**, **Txipirón a la plancha**... y ahora **nuevas raciones** como **Lecheritas**, **Huevos estrellados**, **Guisado de toro**, **Carrilleras**... así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

## CASA MARUXA

### DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA



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

## CASA TIBURCIO

### DONOSTIA

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

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como **Espárragos gratinados con jamón ibérico**, **Hojaldre relleno de hongos y langostinos**, **Ternina de foie natural**, **Besugo con refrito**, **Chuletón de viejo**, **Cordero lechal confitado**, **Biscuit de higos con salsa de nueces**... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como **Taco de bacalao con verduras**, **Bouquet de setas**, **Hojaldre de hongos con gambas**... y succulentas **cazuelitas** como **Kokotxas de bacalao**, **Ajoarriero**, **Callos**, **Txipirones**... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

## CASA UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 44 13 71  
www.casaurolajartetxea.es

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

## CASA VERGARA



DONOSTIA

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

EL PRODUCTO AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

## EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



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

## GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



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

## ILLARRA



## DONOSTIA

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

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisito de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional de Illarra**, **Salteado de verduras variadas** y a la **parrilla con jamón**, **Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones**, **Ensalada de baxguro y verduritas...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo**, **Chuleta...**) y platos creativos (**Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas**, **Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

## ITURRIOZ



## DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



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

## KENJI SUSHI BAR

## DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

## LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



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

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE



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

## LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

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



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

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

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



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

# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES

## del vino



Lukas  
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

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



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

# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

## NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



PARA TOMAR  
CORDERO  
SALCHICHAS  
PESCADO AHUMADO Y PATATA  
PASTA COMBINADA  
- JAJICO -  
KIMCHI UNKIMCHA  
GAMBAS SALTEADAS  
ESPINACHO APICADO EN PATATA  
PLATOS COMBINADOS  
- POUA MANDU -  
SARRE DE PORC.  
SALCHICHAS  
SALMÓN, RIZ ET PATATE  
PLATOS COMBINADOS  
- YO KAI -  
PORC HOOB  
SARDINES  
SALMÓN RICE AND PATATA  
MIXED PLATS

RACIONES  
JAMÓN IBÉRICO  
CROQUET HEDOS  
QUESO  
PATATA BRANCA  
PATATA ALI OLÍ  
GAMBAS  
SEPIA PLANCHA  
PULPO GALLETA  
TOSTADA FRANCESA  
BRONXETA  
- 4,50€ -  
- 4,50€ -

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

## PORTUETXE



## DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

PORTUETXE, 43 (IGARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pecados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## QING WOK

## DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA ZURRIOLA, GROS)  
TF. 943 28 62 56  
[www.qingwok.com](http://www.qingwok.com)



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

## SHAKE

## DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10



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

## TERESATXO

## DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

AV. ZARAUTZ, 85 (LOREA)  
TEL. 943 21 33 08  
[www.teresatxo.com](http://www.teresatxo.com)



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

## TSI TAO

## DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

## TXOLA

## DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

## TXULETA



## DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA

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



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

## ZERUKO

## DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y **recién obtenido el Segundo Premio en el Campeonato de 2015**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobas* de bacalao con foie-gras y un velo de *Pedro Ximénez*, *Anguila en trineblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao* o *Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaíno*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

# GIPUZKOAN NON JAN?

## ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

### // DONOSTIA

#### A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI  
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73

**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agorregi.** Portuebe, 14. 943 224328  
**Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aña Mari.** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre.** Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209  
**Alaia.** Parque Alarcones Igeño, 943 223662  
**Alamandegi.** Urbitarite, 1. 943 362849  
**Alberio.** Alto Zorroaga, 67. 943 468884  
**Albitero.** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba.** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852  
**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 422654  
**Algorri.** Pol. Zuzatu - Errotabunur, 943 218479

#### ALL I OLI

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

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

#### AMBIGÜ ESTACIÓN

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

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

#### AMETZAGAÑA

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

**Anastasio Berri.** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroteka.** Jose M. Sert, 6. 943 536783  
**Antonio.** Bergara, 3. 943 429815  
**Añorga Txiki.** Anjona Hiribidea, 22. 943 362780

#### APEADERO

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

**Aralar.** Puerto, 10. 943 426378

#### ARATZ ERRETEGIA

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

**Ardandegi.** R. Cataliños, 7. 943 467477  
**Argintz. Játetxea.** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Aroka.** Sierra de Añosa, 5. 943 452192  
**Artola.** Salud, -Amara Viejo-, 943 460815  
**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302

#### ARRIKITAUN

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

**Arriola Asador.** R. Cataliños, 9. 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Elósegui, 273. 943 278465  
**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 270908  
**Astelena.** Inigo, 1. (esq. P. Constitución), 943 262675  
**Astelena 1987.** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astiazaran.** Ingoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229  
**Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atotxa.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

#### AZKENA

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

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

#### BARKAIZTEGI

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

**Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajaun.** Anjona Hiribidea, 44. 943 367149

#### BAZTAN

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

#### BAZTARRE

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

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

#### BCN

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

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

#### BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja  
Narrika, 22 (Parte Vieja), 943 43 16 31

**Bera-Bera.** Galko Galizara Berri, 27. 943 210071

#### BERGARA

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

**Bernardo Etxea.** Puerto, 7. 943 422055

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

**Biduzen.** Garibai, 24. 943 430314

**Bigarren.** Isabel I, 6. 943 469259

**Bifrotz.** Plaza Ignacio Mercader, 943 464568

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

**Bitácora.** J. Zaraguetta, 4. 943 446111

#### BODEGA DONOSTIARRA

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

**Bodegón Alejandro.** F. Calbetón, 4. 943 427158

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

#### BORDA BERRI

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

#### BOULEVARD 9

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

**Bouquet.** Cº Logroño, 5. 943 227943

#### BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción  
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 30 70 96

**Buenavista.** K. Balaicaga, 42. Igeño-, 943 216000

**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287

**Cabo Norte.** Logroño, 4. 943 212372

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

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

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

**Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 290239

#### CAFÉ SAIGÓN

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

#### CAFÉ SANTANA

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

**Café Kursaal.** Ramón María Lili, 2. 943 327113

#### CAFÉ 57ETE

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

**Café Viena.** R. Cataliños, 5. 943 463974

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

**Caps.** R. Cataliños, 12. 943 462930

**Capricho.** Zabeleta, 55. 943 326734

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

**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423494

#### CASA ALCALDE

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

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

**Casa Durán.** Secundino Eznalua, 20. 943 287419

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

#### CASA MARUXA

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

#### CASA TIBURCIO

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

#### CASA UROLA

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

#### CASA VALLÉS

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

#### CASA VERGARA

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

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

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

**Ciaboga.** Easo, 9. 943 422926

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

**Cueva de Iobos.** J.M. Barandiarán, 943 265882

**Dakara.** 31 de Agosto, 25.

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

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

**Danena.** Enbelaun, 8 -Parte Vieja-, 943 425197

**Derby.** Sancho el Sabio, 4. 943 457557

**Divinum.** Isabel II, 9. 943 457940

**Doctor Livingstone.** Av. Barcelona, 24. 943 457940

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

**Döner Kehab 1.** Miracruz, 28.

**Döner Kehab 2.** Sagastotegi, 1. 943 367620

**Döner Kehab 3.** Eustasio Amillera, 9.

**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4. 943 312717

**Eder.** Baso Txiki, 11. 943 281887

**Egoser.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210

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

**Ekaitz Asador.** Pº Padre Orkologia, 34. 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 19. 943 286619

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

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

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

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

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

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

**Eme.** Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971

**Erika.** Autonomía, 1. 943 459639

**Erdiko.** Camino Portuebe, 14. 943 210300

**Errota Taberna.** Usurbil, 943 311553

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

**Etxabe.** Aldakonea, 75. 943 295116

#### ESSENCE

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

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

#### ETXAIDE 4

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

**Etxalde.** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

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

#### ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados  
Inigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

**Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkologia, Igeño, 943 216502

**Euskal Pizza.** Extremadura, 9. 943 277300

#### EZEIZA

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

#### EZKURRA

La mejor ensaladilla rosa de los centros  
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

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

**Feng Jing (chino).** Balnearios, z/g. 943 470043

**Foster's Hollywood.** Zabeleta, 1. 943 320888

**Gambirrus Bretxa.** C. La Breba, 943 426514

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

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

**Garbiera Sidreria.** C. Com. Garbiera, 943 394358

**Garbota.** Pº de Colón, 11. 943 280199

**Garibai 21.** Garibai, 21. 11. 943 433134

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

#### GASTEIZ

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

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

**Giroki.** Enbelaun, 4. 943 421365

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

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26



# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Pekin (chino).** General Jáuregui, 5. 943 428930

## PEPE

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

**Perus.** Igeldo, 943 211591

## PIÑUDI

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

**Pitxi Txindia.** Eskalantei, 118. 943 520770  
**Playa de Ondarreta.** Playa, z/g. 943 310836  
**Plaza Café Buen Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712  
**Politena.** S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUETXE

Soborio asador templo del buen producto  
Portuexbe, 43 (Gara). 943 21 50 18

## QING WOK

El primer wok de Donostia, con baké-parque  
Gran Vía, esq. Zumalora (Gros) 943 262 65 56

**Ramuntxo Berri.** Peña y Goñi, 10. 943 321661  
**Ravinola.** Puerto, 9. 943 428745  
**Recalde 57.** Recalde, 57. 943 363126  
**Regatta.** Fuenterrabía, 20. 943 424169  
**Rekalde.** Aldamar, 1. 943 430352  
**Rekondo.** P. de Igeldo, 57. 943 212907  
**Rialto.** Pza. Artikutza, 9. 943 282881  
**Ricky Pollo.** C. Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570  
**Rincón.** Reyes Católicos, 20. 943 450558  
**RK.** Pza. Reyes María Sert, 2. 943 317315

## ROJO Y NEGRO

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

**Salaberria Sidrería.** J.M. Salaberria, 15. 943 456311  
**Salgaijo.** Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 325310  
**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 437639  
**San Marcial.** S. Marcial, 50. 943 437120

## SANSSE

Dorcasí Total Bar  
San Marcial, 37 (Centro). 943 43 49 22

**S. Yelmo Esp. Gastro cultural.** Pza. Zubikaga, 943 573266  
**Sebastián.** Muelle, 14. 943 425862

## SHAKE (JAPONÉS)

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

**Sidrería Amezti.** Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323  
**Sidrería Donostiarría.** Enberráñan, 5. 943 420421  
**Sidrería Inbaxurondo.** P. Zubiarre, 72. 943 292074  
**Slabon Café.** Urbietta, 44. 943 464208  
**SM Café.** Urbietta, 6-C, C. San Martín, 943 427610  
**Sport.** Fermín Calbetón, 10. 943 426888

## SPORT K

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

**Stauf.** M. Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**Suhazi.** Juan de Bilbao, 17. 943 421700  
**Sukidei Kultura.** P. de Heriz, 3. 943 227842  
**Syrán.** Pza. Irún, 943 466643  
**Tamboril.** Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

**Tedone.** Korta kalea, 10 - Gros. 943 273561  
**Tejiera.** Tejiera, 9. 943 282304  
**Telepizza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
**Telepizza.** Bermingham, 25. 943 286033  
**Telepizza.** Easo, 27. 943 431377  
**Tendido 5.** Secundino Etxola, 38. 943 276400  
**Tenis Ondarreta.** P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

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

**Tribuna Norte.** M. Dolores Aguirre, 25. 943 276263  
**Tñun Tñun.** S. Jerónimo, 25. 943 426882  
**Txalupa.** Fermín Calbetón, 3. 943 423875  
**Txepeta.** Pescadería, 5. 943 422227  
**Tximista.** Pza. Constitución, 10. 943 423270

## TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar  
P.º Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

**Txindoki.** Gran Vía, 28. 943 325920  
**Txinparrá.** Avda. Navarra, 8. 943 291506  
**Txinparrá Sagardotegia.** Illarraberrí, 2. Barrio Igrara  
**Tximira.** Isabel II, 1. 943 456960  
**Txiukene.** P. Dr. Begiristain, 85. 943 450987  
**Txieta.** Pza. Constitución, 14. 943 428619  
**Txieta.** Igeldo, Bañicagua, z/g. 943 212979  
**Txiore Berri.** Gloria, 2. 943 029731  
**Txoiko.** Mari, 12. 943 425412  
**Txokolo Asador.** Mantelera, 4. 943 463491

## TXOLA

Menús, pintxos y raciones  
Portuexbe, 53 (Benta). 943 31 67 84

**Txomin.** P. Antzeta, 6. 943 451964  
**Txoxa.** Kristobal Bañicagua, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

## TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional  
Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 41 10 07

**Txurru.** Pza. Constitución, 9. 943 294181  
**Ubarrechena.** Puerto, 16. 943 428352  
**Udane.** Isabel II, 6. 943 451401  
**Ulla.** Pio Baroja, 15. 943 317950  
**Urbano.** 31 de Agosto, 17. 943 420434  
**Urduluita.** Zabala, 1. 16. 943 450410  
**Ur-jin.** Tintin, 6. 943 312816  
**Urgull.** Euzkai Herria, 8. 943 423185  
**Urkabe.** Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
**Urriboi-B.** Bermingham, 17. 943 277395  
**Urumea.** Alto de los Robles, 10. 943 460536  
**Va Bene.** Blas de Lezo, 4. 943 454689  
**Va Bene.** Boulevard, 14. 943 422416  
**Valverde.** P. de Larratzo, 49. 943 392463  
**Va Foral.** P. Federico García Lorca, 10. 943 470989  
**Vidaurre.** Iparagirre, 6. 638 774570  
**Vinoteca Bernardina.** Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
**Viura.** Gran Vía, 12. 943 270363  
**Warung.** Sagües 14. 943 322676

**XANTI (HOTEL ANOETA)**

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

**Xarma.** Avda. Tolosa, 123. 943 317162  
**Zabaleta.** Zabala, 15. 943 276498  
**Zaguri.** 31 Agosto, 28. 943 424844  
**Zazpi.** San Marcial, 7. 943 506767  
**Zelai Txiki.** I. Rodri, 79. 943 274623  
**Zen Fusión.** Larramendi, 11. 943 451968

## ZERUKO

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

**Zorroaga.** P.º Zorroaga, 27. 943 444146  
**Zubimusu.** Logroño, 5. 943 314465  
**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

**// ALBALTZISKETA**

**Larratze.** Larratze, 443 652483  
**Larratze-Gain.** Larratze, 443 653572  
**Larratze.** Larratze, 443 655815  
**Ostiaua Centro.** 943 651876  
**Estaneko laberna.** Centro. 943 653283

## // ADUNA

**Abruzza Sagardotegia.** Gobiuru, 443 692452  
**R. Zabala Sagardotegia.** Garagarra, 943 690774  
**Urran Sagardotegia.** Polig. Urran. 943 691253  
**Urriza Pol.** Urriza. 943 693396  
**Uztartzu.** Herriko plaza, 943 693481

## // AIA

**Aitzondo.** Lurgain Disem. z/g. 943 832700  
**Altzerri.** Ubeugun, z/g. 943 830762  
**Aristerrazu.** Nucleo Andatza, 13. 943 834521  
**Arralde Sidrería.** Ubeugun, 943 890125  
**Ashé.** P.º Santos Erreka, 29. 943 835311  
**Erola Casa Rural.** Oskaloegia, 943 835465  
**Izurizena.** Plaza Gozalezte, 6. 943 834272  
**Gasteiztegi.** Elikano, 943 943 151606  
**Izarra.** Urdaneta, 943 131867  
**Izeta Asador.** B.º Elikano, 4. 943 311693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 868241  
**Kanua Asador.** Plaza Gozalezte, 11. 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta, 943 132373  
**Portu Asador.** Santos Erreka, z/g. 943 894434  
**Satxota Sidrería.** P.º Santiago, z/g. 943 835738

## // AIZARNAZABAL

**Xiete.** Zubialde, 7. Tel. 943 147373  
**Uztarril.** Herriko Plaza, 3. Tel. 943 481321

## // ALBITZUR

**Elane.** Entrada de Albitzur. 943 652314

## HERRIKO ETXE

Alubios, cocina tradicional y vegetariana  
Bajos del Ayuntamiento, 677 34 06 85

**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina, 943 580976  
**Ugarte.** Albitzur, 32. 943 651728

## // ALEGIA

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

## KURPIL

Pintxos, kaxuelitas, y buenos Gin-Tonic!  
Larratze, 35. 943 50 69 03

## ROUTE 33

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

## TXINTXARRI

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

## // ALKIZA

**Alkizako Ostaua.** San Martín Plaza, 943 691836  
**Alkiztegi laberna.** San Martín Plaza, 943 690788

## // ALTZAGA

**Altzagarte.** Altzaga disem. 18. 943 884196

**OLAGI SAGARDOTEGIA**  
Sidrería y asador abierto todo el año  
Herriko plaza, 943 88 76 26

## // ALTZO

**Arandia.** Segorebe etxea, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

**Arkaizte.** Plaza Beltzaren, 1-B. 943 656848  
**Beartzana.** Barloome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Erreka Aste, 8. 943 653197

## // ANDOAIN

**Arteta.** Arteta, 5. 943 593094  
**Bámbola (pizzería).** Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Turri.** Pza. Bazkarbo, 4. 943 594044  
**Gaztariaga Sidrería.** B.º Buruntza, z/g. 943 591968  
**Golburu Old Oulu.** San Esteban, 943 593045  
**Leizaran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpardi Sidrería.** B.º Lantzte, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Gobiuru, 443 590663  
**Traineru.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Alta Larramendi, 943 691804  
**Txelotzu.** Gobiuru, z/g. 943 590721  
**Txitibar.** Zumea Plaza, 7. 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

## // ANTZUOLA

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 707069  
**Leku Berri.** Irmo Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buztinzi, 6. 943 766349

## // ARAMA

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

## // ARETXABALETIA

**Arez Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Baster-Aide.** B.º Galatze, z/g. 943 792458  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegola.** Nafarroa, 6. 943 792045  
**Goyaran.** Soloháman, 8. 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hiruta.** Plaza Ilegi, z/g. 943 790657  
**Izara.** P.º Araba, 29. 943 791893  
**Matikua.** B.º Azala, 943 791668  
**Zarria.** P.º Araba, 20. 943 798895

## // ARRASATE

**Aldape.** Irujoiti, 41. 943 796369  
**Arteta.** B.º Garagarza, 37. 943 791181  
**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boñiteke Asador.** Zarugatze, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zaitza, 6. 943 797960  
**Cassolo (pizzería).** Arimazuri, 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Maiala, 8. 943 798514  
**Dragon Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 791250  
**Eizkando.** Garbato, 943 791599  
**Erastriakua.** Berdina, 18. 943 791013

## EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Gaio Aste Degustación.** Irujoiti, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Orlara, 36. 943 791195  
**Hilarión.** Plaza Larrea, 5. 943 790169  
**Kanpazar.** Kanpazar Gaina, 943 582912  
**Katalde.** Poligono Katalde, z/g. 943 771080  
**Larrietxe.** B.º Udala, 943 792215  
**Loratze.** Irujoiti, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteta.** Irujoiti, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Meson Manolo.** Bñáez, 3. 943 792240  
**Muxu.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pidaín.** Udala Plaza, 943 791165

**SANTA ANA HOTELA**  
Cocina tradicional con toques de autor  
B.º Urbarri, 37. 943 79 49 39

**Sara Merendene.** Meatzereka, 943 771586  
**Txitirra Taberna.** Gesallabar, 943 791035  
**Txoko II.** Orlara Lizentia, 12. 943 795650  
**Txondorra.** Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276  
**Udala.** Orlara, z/g. 943 772004  
**Urran.** Garagarza, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urbarri Etorbidea, 943 799524  
**Uxarie.** B.º Udala, 943 791250

## // ASTEASU

**Irruri Ono.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andarazate, 943 580866  
**Matxeatundun.** Zebalaitia, 11. 943 692222  
**Olareo Goikoa.** Gobiollara, z/g. 943 690251  
**Paxtine.** Erremantain, 1. 943 691025  
**Sarrosola Sidrería.** Behalarra, 443 690283

## // ASTIGARRAGA

**Akelena Sidrería.** Camino Odiame, 57. 943 333333  
**Aitorrena Sidrería.** Camino Paritxegi, 4. 943 336989  
**Ameto.** Poligono 26. 943 551838  
**Astarbe Sidrería.** Txortolaitia, 13. 943 551527  
**Beizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berziarzu Taberna.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidrería.** Cam. Aliza, z/g. 659 100392

# GIPUZKOAN NON JAN?

**Bukoi Taberna.** Tomás Alba, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidreria.** Ergobia plazabidea, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidreria.** Sarriena - Enea Baserrak, 943 555697  
**Gartziategi Sidreria.** Pº Martiñeua, 139. 943 468674  
**Goiko Iurti.** Furo Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidreria.** Oñamio Oialume, 63. 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor, 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irigoien Sidreria.** Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kizki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Sidreria.** Caserío Muñiagorri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errekaleto Caserío, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidreria.** Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Makxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**Menditxo.** Altxa Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendiuzabal Sida.** Oribeño Ibilbidea, 943 555747  
**Miketa.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidreria.** Koroaketa, z/g. 943 555220  
**Oialume Zur Sidreria.** M. Aranzamendi, 16. 943 552938  
**Oribe Sidreria.** Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petritegi Sidreria.** Petritegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidreria.** Caserío Iñorta, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarsola Sidreria.** Camiño Oyabide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Anepategia Plaza, 3. 943 332842  
**Xingurri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camiño Oialume, 34. 943 330530  
**Zapiain Sidreria.** Errekalede Etxea, 943 330033

## // ATAUN

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar, 943 582069  
**Trozkaeta.** Eibarrena, 59. 943 180037  
**Victorio.** Ergoiena, 6. 943 180119  
**Victor.** Herribarrera, 71. 943 180033

## // AZKOITIA

**Altza Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Uruj Kirio, 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
**Ertxiki.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Gezoko.** Trembilerrinen Zuzendaria, 9. 943 852228  
**Ibaidoño.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)  
**Isando.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Izturi.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Izturi.** Aizpuruboa auzoa, 943 852630  
**Joseba.** Azkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666

## LATZ

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

**Maitte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Martitte.** Martitte auzoa, 943 857332  
**Oltarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Aizpuruboa auzoa, Tel.943 853492  
**Suhari.** Altzibar errotidea, 9. 943 025714  
**Tiakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)  
**Tzikigofit.** Txerriola auzoa, z/g. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

## // AZPEITIA

**Ametza.** Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoko)  
**Añola.** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Aunba.** Barrera kalea, 14. Urrestilla, 943 815754  
**Baigerla I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigerla II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bosti.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 943 810087  
**Eska-zeta Ostarua.** Bº Izarratze, 24. 943811128

## ETXE - ZURI

Pintxos, raciones y gran variedad de bocanats  
 Pérez Arregui, 19. 943 02 68 56

**Iraurgi.** Ildifonso Gurmugabeta, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271  
**Juanto Txiki.** Jose de Artebe, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloaketa auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Urrestilla bidea, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urrestilla auzoa, z/g. 943 811180  
**Lu Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Lolola Hotel.** Loloiako Hiribidea, 47. 943151616  
**Mikel Uribe.** Loloiako Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
**Onduzubi.** Harzubidea, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21. 943 1508689 (Pintxoko)  
**Orizgoa.** Nuarte auzoa, 943 810509

## MENDIZABO

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

**Osnaspin.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860  
**Pastorka.** Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoko)  
**Patxo.** Pablo V. 16. 943812040 (Pintxoko)  
**Pizza Spring.** Iñaki Azpiazu, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa 353. 943 814442  
**Uralda.** Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543  
**Zehuta.** Erdi kale, 943 151634

## // BALIARRAIN

Zartagi Jabebe Atzeraina. Hingunea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

**Artzai Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Asagin Hamburgues.** Zalduzurretta, 1. 943 862122  
**Berrikan.** J. Miguel Iruroz, 7. 943 869210  
**Basakana.** J. Miguel Iruroz, 11. 943 862023  
**Bielotxa.** Pza. Bielotxa, 2. 943 869375  
**Getzoki denda.** Pza. Berrendain, 1. 943 089158  
**Gorrialdea.** Carretera Gf-634, Km. 1,5. 943 881940  
**Iruarri.** J. Miguel Iruroz, 3. 943 886652



## DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 89 98 88

**Iparra Taberna.** Zalduzurretta, 3.  
**Iritzar etxea.** Navarro Larrategi, 13. 943 161673  
**Jalki.** Zalduzurretta, 1. 943 087933

## KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.  
 Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 89 92 52

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234  
**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889997  
**Plazape.** Pza. San Martín, 943 882997

## RK JATEXEA

Menús de calidad y cuidada cafetería  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 89 98 88

**Rubiorena.** Zalduzurretta 7. 943 885760  
**Ti Ta.** Nagusia, 18. 943 880000  
**Txanburuñi.** J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949  
**Urkiola.** Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## // BEIZAMA

Ostaru-Zuhaira. Beizama, 943 150798

## // BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928  
 Venta de Belauzeta. Laitzako Errepidea, 21. 943 672828

## // BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

## // BERGARA

**Agirretxea.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Ama Mita Pizzeria.** Ibarra, 37. 943 765099  
**Azpetit.** Arana Erreka, 12. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 252636  
**Beko Taberna.** Angojaz, 8. 943 765574  
**Dragón Oriental.** Fraiskozuri, 7. 943 250677  
**Erreki Asador.** Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851  
**Etxagi.** Mahastetxe, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martín, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urte, 4. 943 761845

## INFERNUKUA

Cocina tradicional, carnes a la brasa y pintxos  
 Mahastetxe, 23. 943 76 18 49

**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Ixaun.** Bº Elosu, 6. 943 853250  
**Jam.** Santalaltza, 5. 943 763955  
**Kabia.** Zubiaurre, 23. 943 762308

## LASA

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

## POL-POL

Pintxos, bocadillos, raciones, bravos...  
 Domingo Irala, 16. 943 76 30 01

**Sirimiri.** Barrenkale, 23. 943 044492  
**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Uña.** Matxigale, 1. 943 763953  
**Torrekua.** Ibarra, 37. 943 765099  
**Txanburu.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zabala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERROBI

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

## // BIDEGOIAN

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

## // DEBA

**Aisia Deba Talasoterapia.** Markiegi, 6. 943 608052  
**Alvarez.** Sokag. 14. 943 191297  
**Atotze Kafetegia.** Lersundi, 9. 943 192662  
**Azaitain.** Azaitain bidea, 6. 943 121854  
**Bordotxa.** Pza. Zestorikua, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartza, 7. 943 191970  
**Casino.** Markiegi, 2. 943 191168  
**Errota Berri.** Ibañse Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza.** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lasteru.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

## MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes  
 Sokag. in kalea, 7. 943 19 24 22

**Ondar Gain.** Pº Cárdenas, z/g. 943 193277  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 192397  
**Txomin.** Portu, 7. 943 191660  
**Urberu.** Eñortaga auzoa, z/g. 943 199237

## URGAIN

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

**Zalburdi.** Pza. Arkaitain 1. 943 192003  
 (Restaurantes de Itzari: Ver apartado "Itzari")

## // EIBAR

**Agiñasi Mesón.** Pº Uruizuri, 22. 943 200608  
**Artola.** Pza. Unzaga, 7. 943 206348

## ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y dulcerones a la brasa  
 Estazio, 7. 943 20 70 32

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

## BOSSA

Más de 50 bocanats en pon, recién homeado  
 Egogain, 7. 943 20 67 53

**Birjinape.** Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskarne.** Arraquetta, 4. 943 121650

## FOXTTER

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

**Guri-Guri Asador.** Arraquetta, 18. 943 120865  
**Iruki Sagardotegia.** Avda. Oñate, 3. 943 206844  
**Ixaun.** Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
**Jalki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

## GURBIL

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

**Josean Cafetería.** Paseo Uruizuri, 22. 943 200608

## KANTABRIA

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

**La Jara.** Sarasituegi, 5. 943 254380  
**Lanús.** Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

## MAHATSONDO

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

**Maitane.** Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859  
**Maixa.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Matarife.** Oñate Hiribidea, 14. 943 700055  
**Mirari.** Uruizuri Pasealekua, 17. 943 127222

## NUEVO

Pintxos, raciones, platos combinados...  
 José Antonio Iruroz, 21. 943 50 70 36

**Orbe.** Polig. Azitain, 7. 943 201261  
**Orbela Hamburguesería.** Pº Uruizuri, 24. 943 120792  
**Palacio Oriental (chino).** F. Calbetón, 17. 943 208899

## PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas  
 Pº San Andrés 3, bajo. 943 20 13 29

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

## TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...  
 Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

**Wok 999.** Oñate, 3. 943 121672

## // ELGETA

**Bola-Toki.** Artekale, 4. 943 768284  
**Esplasia.** Maaila, 4. 943 789805  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Oliorketa.** Añolua Auzoa, 943 176122  
**Ostatu.** Gudariaren Bidea, 4. 943 768023

## // ELGOIBAR

Alterpe. San Roke, 5. 943 742959

## BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos  
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

**El Gaucho.** Errosario, 1. 943 531771  
**Goberia.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gabi.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Harzubi.** Olasope, 1. 943 741244  
**Herri-Gain.** San Pedro, 4. 943 056025  
**Iñai-Ondo.** Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo.** Herriko Taberna, 2. 943 740015  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 2. 943 742500  
**Lanbro.** Pedro Muguruza, 5. 943 740086  
**Lirio.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
**Oizak.** San Roke, 38. 943 743411  
**Salento.** P.M. Urizuri, 10. 943 740196  
**San Pedro.** San Pedro, z/g. 943 740010  
**Sigma.** Xilition, 11. 943 748531  
**Txarriidua.** Eñuarribide, 1. 943 740793

## USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...  
 Giza Eskubideen parkea, 1. 943 25 60 28

**Viento Sur.** Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

## // ERMUA

### BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cazuelitas  
 Erdikale, 11. 943 17 64 03

## // ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
 Aludra. Fuerte San Marcos. 943 522271

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

## AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics.  
María Lezo, 1. 943 51 61 04

Borda Berri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274  
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047  
Donosti Siderria. Zamalabide, 8. 943 526041  
Egiburu. Zamalabide-Zentelton, 943 341831  
Egi-Luze Siderria. Bº Zamalabide, 943 523905  
Eguzki. Oretaia, 2. 943 341225  
El Txikito. María de Lezo, 4. 943 527701  
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913

## ERRENTIRIAKO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional  
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 00 24 68

Frantilla. Astigarraga bentak, 943 511445  
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
Gabinris. C.C. Niessean, 943 521661  
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084  
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363  
Kurixela. Txirrita, 1. 943 003195  
Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086  
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469  
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404  
Juli. Viteri, 27. 943 512887

## LA CEPA

Raciones, pintxos y bokatoks con pan homeado  
Viteri, 26. 943 51 10 81

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 865 755540  
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046  
Leku-Zarra. Magüelena, 3. 943 516441  
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273  
Lizeta. Alameda Carnón, 2. 943 516392  
Merino. Sorginbulo, 23. 943 529614  
Mesón Extremeno. Pº Iztella, 3. 943 511033  
Nagaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Oros Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515966  
Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997  
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

## PARAÍSO

Pintxos y cenas las fines de semana  
Santxoenea, 4. 943 52 71 93

Peruena. Astigarraga Bentak, 943 512522  
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000  
Pollo Rico. Piscinas. Alto Berain, 943 521661  
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

## SINDIKATO

Cazuelitas, bokatoks, pintxos, montaditos...  
Madelena kalea, 38. 943 34 61 83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
Sutondo. Polig. Masi-Lodi, z/g. 943 344290  
Tej Mahat. Sorginbulo, 23. 943 529614  
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651  
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052  
U.G. Gandaria. 943 344245  
Venecia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992  
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045  
Viteri. Viteri, 39. 943 510096  
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

## ZUKETZ

Pintxos de vanguardia y cocina moderna  
Pza. Koldo Mitxelena, 943 51 88 35

## // ERREZIL

Antionoren borta. Zelatun, 943 814981  
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
Izeta. Letea, 943 812867  
Larre. Letea, auzoa, z/g. 943 813524  
Larreda. Granada Baseria, 943 815355  
Trintaria. Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadzu, 21. 943 714822  
Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720  
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
Ozteia. Aranzubazua, 9. 943 715180  
San Miguel. Apuruzakoa elizatea, 943 714871  
Txalaparta. Aranzubazaketa, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostalua. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267  
Itsasoko Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315  
Anduga. Industriadale, pab. 1. 943 001207  
Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 725552  
Manduhiko Benta. Manduhia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

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

Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243  
Oñena. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

Abeta. Meagaz, z/g. 943 132496  
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455  
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412  
Auzue. Alto Meagaz, z/g. 943 130500  
Balearr. Portu, z/g. 943 580911  
Elkano. Herentzia, 2. 943 140024  
Giroa benta. Nagusia, 20. 943 140800  
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406  
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021  
Kaia-Kaipa. Genera Alamo, 4. 943 140500  
Ketari. Txorontxe, 27. 943 140194  
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658  
Nautico. Kaia, 17. 943 140264

## POLITENA

Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos  
Nagusia kalea, 9. 943 34 01 13

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627  
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613  
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

## // HERNANI

AKareegi Siderria. Akareegi Baseria, 943 553495  
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
Altzueta Siderria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502

## ARALAR

Pintxos, ensaladas, bokatoks, hamburguesas...  
Zapa, 9 943 33 15 06

Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Artola. Unzaga, 7. 943 206348  
Artzi. Zuloaga Baitarra, 57. 943 330455  
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569  
Benta Berri. Bº Urumea, Arano, 948 514018  
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196  
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 352629  
Eizimendi Siderria. Osinaga Baitarra, 38. 943 556405  
Elorri Siderria. Osinaga Baitarra, 13. 943 336990  
Erriogurua-Enea. Iruñeta, 10. 943 330291  
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337  
Espolada. Bº Erreñu, 60. 943 550031  
Gaia Arreola. Galarraga, 943 333116  
Galizia Etxea. Bº Zukiagua, 33. 943 556124  
Garin. Nafar, 10. 943 550222  
Goiko-Lastola Siderria. Erreñu, 89. 943 553272  
Gunea. Argarain, 2. 943 332229  
Gure Ametsa. Pol. Ezizaga, 5. 943 330986  
Iparreiri Siderria. Bº Osinaga, 10. 943 550238  
Iruntzi. Epel, 7. 943 552480  
Iruñe. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Itxasburu Siderria. Osinaga, 943 556879  
Iruñalde. Bº Erreñu, 50. 943 330461  
Izare. Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
Karreru. Juan de Uribeita, 15. 943 552607  
Larre-Gain Siderria. Bº Erreñu, z/g. 943 555846  
Lekuzarra Bodega. Zukiagua, 84. 943 556535  
Oñiti. Nagusia, 25. 943 557539  
Olaizola Siderria. Bº Osinaga, 38. 690 698494

## KIKKAL

La cerverceria Guinness oficial de Hernani  
Nagusia, 15. 943 33 66 99

Otsua-Enea Siderria. Bº Osinaga, 35. 943 556894  
Pedro Mari. Ibarroluru plaza, 11. 943 550009  
Rioja. Nagusia, 943 550026  
Rufino Siderria. Akeregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones  
Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481  
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Txintxua. Bº Zukiagua, 76. 943 552199  
Ugaldeito. Pagaño, 19. Erreñu, 943 550240  
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851  
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397  
Zumardi. Orkoiaga, 29A. 943 330056  
Zuruzia. Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

Elketa. San Miguel Auzoa, z/g. 943 652116  
Ostatu. S. Cruz Baiza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritz, 36. 943 641991  
Aeropuerto. Gabarran, 22. 943 668508  
Ainer Asador. Nagusia, 1. 943 643500  
Alameda. Mirasorreta, 31. 943 642789  
Ana Lur. Itxasgorri kalea, 943 644382  
Antxutu Merendero. Santiago, 47. 943 640059  
Antxina. San Nicolás, 943 641880  
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989  
Ardoña Vitekoa. San Pedro, 32. 943 643169  
Aroka. Foru Kalea, z/g. 943 644155  
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 640304

## ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza  
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraunleri. Pº Butrón, 3. 943 641581  
Arroka Berri. Higuier bidea, 6. 943 642712  
Balestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420  
Batzoki Merendero. Oinaga, 643 645364  
Beko-Errota. Jaizbelua, 943 643194  
Camping Jaizbelu. Ctra. Guadalupe, 943 641847  
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211  
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792  
Cofría de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212  
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

## GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido  
Denda Kalea, 6. 943 64 65 97

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454  
Errandona. Camino Guadalupe, 943 642933  
Gaxen. Mabitin de Arzu, 11. 943 641462  
Gorodena. S. Pedro, 79. 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701  
Güell. Bº Amute, 943 643297  
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597  
Hernand Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738  
Hiruza. Bº Jaizbua, 266. 943 104060  
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793  
Horixe. Santiago, 45. 943 640455  
Hotel Jaizbelu. Baserritz Ebor, 1. 943 640400  
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557  
El Capo. Minatera, 82. 943 643532  
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940  
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197  
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557  
Kai-Aldi. Itxasgorri, 8. 943 644622  
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784  
Kalea. Itxasgorri, 4. 943 111965  
Kalifornia Hamburguesaria. Santiago, 65. 943 642552  
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440  
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640425

## LAIA ERRETEGIA

Asador espectralitario y cuidada gastronomía  
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704  
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762  
Lokate Siderria. Bidossua, 19. 943 645880  
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711  
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771  
Maniztar. Eguzki, 8. 943 645032  
Mañoli Asador. Santiago, 65. 943 643712  
Ollurita Azpi Siderria. Erreñu, 21. 943 643708  
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortizar Cerverceria. Itxasgorri, 12. 943 642374  
Pizarra Portuloko. Pº Butrón, 943 645655  
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734  
Ramon Etxeta. Irún, 1. 943 641693  
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167  
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
Tirineasa. Santiago, 3. 943 645944  
Txanbongori. S. Pedro, 27. 943 642102  
Txori. Pº del Iaro 56, bis, 943 644170  
Uralde. Santiago, 75. 943 644614  
Urdin Marisquearia. Bidossua, 10. 943 644614  
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611  
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736  
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

## // IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542  
Elkusa. Euskal Herria, 5. 943 671374  
Izaska. Monte Itzakun, z/g. 943 675017  
Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxeberate, z/g. 943 187655  
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193

Poligono Guardi (Sagarain errepidea) IDIAZABAL  
Tel: 943 801 918, www.guardiastore.com

Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

Begintxin Siderria, Caserio Iruñitza, 943 652837

## OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatoks, menús...  
San Lorenzo, 7. Tel: 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343  
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

## // IRUN

Afalegi Bistrotka. Bº Olaberria, 49. 943 631964  
Añalde. Avda. Jaizbua, 943 630440  
Añeta Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700  
Alto Asador. Junkal Larranbitor, 7. 943 624477  
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630788  
Alfara. Pinar, 1. 943 618033  
Alto de Arrebe. Avda. Elizabete, 52. 943 627438  
Anaka Berri Asador. Peñas de Ala, 943 611300  
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048

## ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro  
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 628959  
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332  
Ariño. Dario de Pegoys, 13. 943 624173  
Atalaya. Antonio, 69. 943 635518  
Atxep. Estación, z/g. 943 613213  
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907  
Baserri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745  
Bidassa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
Bidassa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628243  
Bikote. Pinar, 1. 943 633706  
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521  
Bibilbi Palmera. Berritoa, Lizardie, 12. 943 630570  
Borda Txiki Iribar. Bº Meaka, 6. 943 630914  
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614  
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845  
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 3. 943 610282  
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703  
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

## CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.  
Letunborro, 91. 943 63 73 77

# GIPUZKOAN NON JAN?

Cómer, C/ Fueros, 2. 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos  
Antzarán, 14. 943 111 89 24

**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628687  
**Euzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Euzki.** J. Talharras Labandibar, 9. 943 630185  
**Eciano.** Jose Eguino, 9. 943 660014  
**Enrique.** Edif. Zaisa, Bº Behobia, 943 622629  
**Erratza.** Berri, Bertsolaritz Uzpide, 7. 943 630481  
**Estebena.** Bº Oberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komele Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Ferros.** S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterabia.** Fuenterabia, 3. 943 616028  
**Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñera, 4. 943 616064  
**Gaztelumendi.** Plaza 3. Juan, 1. 943 630512  
**Gran Murialdo.** Aduna, 5. 943 613176  
**Groce Bordá.** J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
**Groce Etxea.** Teodoro Muroa, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Moya, 3. 943 629730  
**Isando.** J. J. Tadeo Murga, 1. 943 632888  
**Ibarako Oligorri.** Pº Meakia, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Leñubornu, 77. 943 636232  
**l Capo.** C. Mendibil, 943 639615  
**Indico Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Itiaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993

## INAKI

Pintxos y menús del día  
Gabiñia, 3 (Polígono Ventas) 943 635217

**Iñigo Alavado.** Ficocha, 943 639639  
**Iruno Atxego.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pla. Urbandia, 4. 943 621059  
**Jaizubia.** Kasotele, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
**Jose Mari Etxea.** Luis Mariano, 7. 943 620400  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karakulka.** Polig. Leñubornu, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2. 943 623040  
**Koslorbe.** Avda. Iparralde, 30  
**Kulunka.** Uzpide Bertsolariek, 7. 943 630481  
**La Agrícola.** Alzaitzaki, 1. 943 626561

## LA BELLOTTA

Platos y pintxos con jamón ibérico  
Centro Comercial Txingudi, 943 625330

**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Ramón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**La Cepa Rijoana.** Belaskonea, 92. 943 628447  
**La Llave.** Fuenterabia, 3. 943 618357  
**La Rotonda.** Junkal Labandibar, 13. 943 629556  
**La Venta de Curro.** Parque Com. Mendibil, 943 639831  
**Lagun Artea.** Sanpau Mujica, 24. 943 61437  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lassia.** Mourlane Milvena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxna.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Le Mur Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628800  
**Leones.** Sanpau Mujica, 23. 943 615182  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629977

## MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...  
Nagusia, 12. 943 621195

**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka-, 943 615001  
**Matxinbena.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterabia, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Labandibar, 36. 943 620071  
**Nagao Siderria.** Gabiria, 13-Ventas, 943 634048  
**Nara.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korrokoitz, 19. 943 631914  
**Novoa.** Polígono Sorroaga, 30. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Sanpau Mujica, 28. 943 613979  
**Old-Dorky.** Avda. Puñera, 13. 943 615464  
**Ola Sagardotela.** Pº Ibarrola, Meakia, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamagari, 1. 943 629360  
**Ortizargi Cerveceria.** Luis de Urizaru, 4. 943 611571

**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka-, 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Pello.** Labandibar, 30. 943 630039  
**Pello Quasas.** Cent. Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizzo.** Puñera a domicilio, Santiago, 16. 943 621429  
**Pollo asados a domicilio.** Pinar, 1. 943 612033  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñera.** Avda. Puñera, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Behobia, 26-2º. 943 633557  
**Sirimirí.** Pº Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterabia, 8. 943 616023  
**Sterp.** Sanpau Mujica, 943 612684  
**Telepiza.** Lope de Ingoien, 1. 943 619599  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266

## THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas  
Fueros, 2. 943 621954

**Toki Goxo.** Pº Ibarrola, 3. 943 613224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** Com. Txingudi, 943 629293  
**Trinkele Bar.** Oberria, 39. 943 623235  
**Tripaneta.** Mº Junkal Labandibar, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Larreitegi, 10. 943 624571  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634080  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterabia, 8. 943 619317  
**Vitoria.** Arbergo Erola, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Volin.** Arbergo Erola, 5. 943 117992  
**Wuamna S.** Behobia, 4. 943 629890  
**Yang Feng (Ponchos).** Zubiaure, 8. 943 616445  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

## // IRURA

Aizpuna, Nagusia, 22. 943 692708  
Ernesta, Gregorio Azmota, 1. 943 601 432  
Loatzo, Polígono Laskibar, 1. 943 690497

## // ITSASONDO

Kaxintane, Nagusia, 27. 943 887614  
Náutico, Nagusia, 13. 943 880012

## // ITZIAR

Bikain, Mubiarte 39. Itziar, 943 199370  
Itxaspe, 61. Itziar, 943 199401  
Kania, 61. Itziar, z/g. 943 199061  
Kanala Hotel, Bº Itziar, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

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

## SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes  
Galtzada, 13. 943 199004

**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 198997  
**Txiturri-Iruri Siderria.** Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urberu Siderria.** Bº Elomaga, z/g. 943 199237  
**Zuhikary Buru Gorr.** Mubiarte, 8. 943 199424

## // LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muñozabadi, 5. 943 372089

## ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostas  
Largoenea, 1. 943 371742

**Avenida.** Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709  
**Bugos Hamburgueseria.** Iñakiñel plaza, 6. 943 365807  
**Epeñ.** Galkite, 1. 943 362701  
**Errekatxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Golegi.** Hirubide Bailara, 1. 943 361404  
**Goregi.** Oria, 4. 943 362714  
**Inaki.** Inigo de Loiola, 4. 943 365501  
**Itziar.** Nagusia, 2. 943 372760  
**Larre.** Larrekoebte Bidea, 10. 943 361012  
**Larra XXI.** Nagusia, 21. 943 369256  
**Martin Berasategi.** Loidi, 4. 943 366471

**Oria Txiki.** Zirikuulo Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Otegi Siderria.** Camino Iñarrabueta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Polig. Muñozabadi, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361351  
**Riojanos Asador.** Ustain, 13. 943 362720

## ROUTE 33

Carnes y pescados a la parilla, menús, pintxos...  
Avda. Oria, 8 (Polígono Brunet) 943 373 753

## // LAZKAO

**Amebi Siderria.** Zubiri Erekua Auzoa, 9. 943 162552  
**Batzokia.** Hirigoin, 4-6. 943 880308  
**Gerriko Taberna.** Elsoegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubieroka auzoa, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Pipas.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805

## ZELATA

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

## // LEABURU

Otazu Sagardotela, Otazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

Aiturri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600

BAR-RESTORANTE  
**AZPIKOETXE**  
Jateetxea  
Eguneko menua  
Kartas  
Pintxo bereziak  
Azpikoetxea 1, Tf. 943 731367, LEGAZPI

**AZTIRIA**  
ERRETEGIA - ASADOR  
BARREREN ERRETEGIA KUKALDARITZA  
COCINA TIPICA VASCA  
Santa Marina auzoa, z/g. 943 73 36 22

**Eliz-Ordo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Gurrubaga.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kantoi Cafeteria.** Labarategi, 10. 943 731457  
**Katilu.** Euskal Herria Enparantz, 943 081198  
**Labarategi.** Labarategi, 8. 943 730494  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Mandole.** Pizazola, 10. 943 731751  
**Mirandalla.** Parque Mirandalla, 943 731256  
**Txepetxa.** Aizkorri, 24. 943 730051  
**Xarrot Cafeteria.** Pizazola, 10. 943 733375

## OILARRA

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

## // LEGORRETA

**Aulia Siderria.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Eñola auzoa, 7. 943 806206  
**Guadalupe Taberna.** Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, Km. 525. 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Nazario, 2. 943 714371  
**Gatzag-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522

**Gaztainazketa.** Gaztainazketa, z/g. 943 715164  
**Groce Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952  
**Ostau.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santillago Kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

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

## CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduras frescos  
Tomás Garbizu, z/g. 943 526 90

## ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel  
Camino Elortegi, z/g. 943 525441

**Erreka.** Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekalde Siderria.** Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529809  
**Etxeta Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525235  
**El Puerto.** Guillermo de Lazon, 4. 943 527995  
**Groce Txoko.** Nagusia, 13. 943 522705  
**Irarte.** Irurtzun, 35. 943 528590  
**Irarte-Enea.** Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899  
**Iruzun.** Irurtzun, 60. 943 526890  
**Izailde.** Zubitxo, 8. 943 521966  
**Jaizkibel.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kak Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Lezotarra.** Elias Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jateetxa.** Urune, z/g. 943 511888  
**Martxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urdarui, 4. 943 527833

## PATXIKU-ENEA

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

**Rekalde.** Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzu Siderria.** Alto de Arlaban, z/g. 943 523541  
**Sañhata.** Nagusia, z/g. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lazon, 943 527945  
**Tñelu.** Zubitxo, 2. 943 527946  
**Zaidai.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262  
**Zubitxo Merendero.** Zubitxo, 17. 943 516443

## // LIZARTZA

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, z/g. 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubiaure, z/g. 943 627616  
**Ostau.** Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

## // MENDARO

**Intxusal.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 755026  
**Luzaido.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. -Garagarza-, 943 756072

## // MUTILOA

**Mujika.** Lierma, z/g. 943 801507  
**Oste.** Erpenea (Minas de Troya), 943 801900  
**Ortzu.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi.** Lierma, z/g. 943 801901

## // MUTRIKU

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

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzelona.** Conde de Mutriku 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonandendi, z/g. 943 603509  
**Jari-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalixto.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954

**Mijoa.** Polígono Mijoa, 943 603180  
**Pikua.** Bº Laranga, 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167

## TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollitos asados...  
Muelle, z/g. 943 190 570

Zelaieta, Olatz, z/g. 943 604595

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // OIARTZUN

Alhambra. Bº Arriaga, 943 491230  
Amazkar. Casa Zamatela, 943 492783

### ALBISTUR

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

Anibeta. Bº Altzibar, 943 493006  
Aristi Asador. Bº Ugaldeño, z/g, 943 492558  
Aristizabal. Txakela Bidea, 4, 943 492714  
Arizpe. Bº Ugaldeño, z/g, 943 493088  
Autogrill. Autopista A8, km. 10, 943 490068  
Baleio. Aran Eder bidea, 16, 943 491340  
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661  
Bidebarte Siderria. Aragua-Núcleo, z/g, 943 492101  
Bikain. Zuzanbar, 9. Ugaldeño, 943 492749  
Erreka. Casa Errekaide, 943 490087  
Esnóz. Zuzanbar, 72. Ugaldeño, 943 493062

### ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029  
Garaña. Euskal Herria, 2, 943 494256  
Gofet. C. Com. Carrefour, 943 491241  
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Berri. Bº Ugaldeño, 943 491100  
Irisadi Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041  
Iru Bide. Eborondo, 20, 943 490021  
Irundarrea. Bº Altzibar, 1, 943 490535  
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52, 943 260656  
Kapea. Tormela, 21, 943 491254  
Lala. Landeabe, 3, 943 493839  
Laintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469, 943 492000  
Lushe. Ugaldeño, 943 492101  
Marcos. Zelaimuño-Polig. Ugaldeño, 943 494390  
Masusta. Olagari, 9, 943 490412

### MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales  
Ihurmata bidea, 2 (Ugaldeño), 943 49 11 94

Mendiari Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106  
Merka Oartzun. Merka Oartzun, 943 493020  
Mirren Tormela. Domingo I, 943 491227  
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196  
Olaitzola. Tormela, 2, Bº Ergoien, 943 492050  
Olden. Polig. Laintzin, z/g, 943 493901  
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491666  
Paki. Bº Ergoien, 35, 943 490915  
Pikoteka. Bº Gurutze, 33, 943 491333  
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490674  
Toki Alai. Bizardía plaza, 2, 943 492120  
Toki Ona. Zuzanbar, 24, 943 490074  
Tolara. Tormela, 20, 943 490071  
Trekua. Arpide Bidea, 13, 943 260402  
Txikierri Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678  
Usategitea Hotel. Mالدربور bidea, 15, 943 260531  
Zuberua. Bekosoro, 1, Bº Iruizitzi, 943 491223

## // OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24, 943 880002

### CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones  
Ctra. Madrid-Iruin, Km. 417, 943 88 19 58

Garcho. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
Taberna. Ceta de la Cruz (Iurre) 943 886584  
Zaldiki. Cent. Comercial Carrefour, 943 161187

### ZEZILIONEA

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

## // OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699  
Bikoitz. Garibal, 17, 943 782483  
Debatara. Olatuiz zaharria, 54, 943 780410  
Etxeberria. Kalerria, 19, 943 780460  
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956  
Galicia. Alzoko, 22, 943 782206  
Garosa. S. Lorenzo, 29-31, 943 253094

Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305  
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g, 943 781313  
Iruirribo. Atzeko Kale, 32, 943 716078  
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 843 781896  
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16, 943 252353  
Milkua. Bº Arantzazu, 943 781304  
Olakua. Olakua, 8, 943 782292  
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303  
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000  
Olakua. Olakua, 8, 943 782292  
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303  
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000  
Urre. Errekaite, 32, 943 781192  
Urritiko Fonda. Campa de Urbia, 943 781316  
Urbino. Lezesari Auzoa, 19, 943 783479  
Urtigain. Uribarri, 33, 943 780814  
Zelai Zabala. Ctra. Arantzazu, s/n, 943 781306  
Zola. Bº Zubillaga, 2, 943 783545  
Zurrust. Bidebarrieta, 6, 943 716296

## // ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13, 943 882822  
Itxune. Gabinaria, 14, 943 164844



## // ORDIZIA

### ALDASORO

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

### ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2, 943 880023  
Haizepe. Gudarián Etorbidea, z/g, 943 883960  
Hertz. Anpuero, z/g, 943 160471

### MARTÍNEZ

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

### MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...  
Euskal Pilota, 3, 943 08 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371  
Pupulus (pizzería). Pza. Domingo Urdaneta, 4, 943 160421  
Potitoka Cafetería. Legazpi, 3, 943 160304  
Tximista Siderria. Gudarián Etorbidea, 2, 943 881128  
Txindoki. Etxezarreta, 3, 943 884949  
Zububi. Gudarián Etorbidea, 4, 943 160041

## // ORENDAIN

### ORENDAINGO OSTATUA

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

## // ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13, 943 832700  
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g, 943 835419  
Anarri. Ondaite, 16, 943 019438  
Antilla. Abeslari, 2, 943 832309  
Ardora. Ondaite, 67, 943 134835  
Arkitz. Abeslari, 4, 943 831657  
Errito. Olabarrieta Auzoa, 943 890197  
Goizoko Rest. Alita Lertxundi, 33, 943 832655  
Goizoko Rest. Batea. Hondarribia Bidea, 1, 943 839440  
Jose Mari. Herriko Enparatza, z/g, 943 830032  
Kantabria Asador. Bº S. Martin, 943 831407  
Kolon Txiki. Herriko Enparatza, 4, 943 830044  
Kresala. Antillako hondarria, 943 890475  
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18, 943 830007

Olden. Ortaika Auzoa, 44, 943 830883  
Orriko Benta. Camino Orrio-Igeldo, 943 835751  
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g, 943 830058  
Sarasa Asador. Eusko Gudarián, 29, 943 830005  
Txalupa. Antillako hondarria, z/g, 943 868034  
Xixario Asador. Eusko Gudarián, 2, 943 830019

## ZAHARREN BABELKUA

Menú del día, pintxos, bokatok, cazuelitas...  
Herriko enparatza, 1, 943 83 53 98

## // PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7, 943 390909  
Alkartetxe. Donibane, 65, Donibane, 943 511241  
Anteta. Araurain, 30, S. Pedro, 943 393994

### ARKUPEBERRI

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

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642  
Bahia. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552  
Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470  
Busturia. Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525525  
Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699  
Casa Mirones. San Juan, 80, 943 519271  
Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani. Hamarrebela, 8. Anbo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donostiarra. Eskalante, 1. Tintimberpe, 943 399071  
E-16. Eskalante, 16. Anbo, 943 528169  
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008  
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424  
Erdibana Barriena. Arandegui, 8, 943 247246  
Erdizka. Pablo Etxea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357  
Ereketxe. Donibane, 136. Donibane, 943 512638  
Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686  
Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513367  
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019  
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arandegui, 5. Tintimberpe, 943 394026  
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300  
Iparra. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
Izkina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043  
Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020  
La Amistad. Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414  
Marisol. Esnabide, 18. Tintimberpe, 943 394751  
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Tintimberpe, 943 399062  
Maretxo. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833  
Muguruza (Falcon Crest). Torre Altez, 8, 943 394944  
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
O Fardel. Arandegui, 2, 943 247608  
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Romeral. Eskalante, 42-44. Anbo, 943 528032  
Ternanova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074  
Txolutox. Donibane, 27. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
Zorzano. Esnabide, 96, S. Pedro, 943 399120

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642  
Bahia. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552  
Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470  
Busturia. Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525525  
Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699  
Casa Mirones. San Juan, 80, 943 519271  
Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani. Hamarrebela, 8. Anbo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donostiarra. Eskalante, 1. Tintimberpe, 943 399071  
E-16. Eskalante, 16. Anbo, 943 528169  
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008  
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424  
Erdibana Barriena. Arandegui, 8, 943 247246  
Erdizka. Pablo Etxea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357  
Ereketxe. Donibane, 136. Donibane, 943 512638  
Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686  
Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513367  
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019  
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arandegui, 5. Tintimberpe, 943 394026  
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300  
Iparra. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
Izkina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043  
Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020  
La Amistad. Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414  
Marisol. Esnabide, 18. Tintimberpe, 943 394751  
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Tintimberpe, 943 399062  
Maretxo. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833  
Muguruza (Falcon Crest). Torre Altez, 8, 943 394944  
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
O Fardel. Arandegui, 2, 943 247608  
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Romeral. Eskalante, 42-44. Anbo, 943 528032  
Ternanova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074  
Txolutox. Donibane, 27. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
Zorzano. Esnabide, 96, S. Pedro, 943 399120

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642  
Bahia. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552  
Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470  
Busturia. Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525525  
Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699  
Casa Mirones. San Juan, 80, 943 519271  
Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani. Hamarrebela, 8. Anbo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donostiarra. Eskalante, 1. Tintimberpe, 943 399071  
E-16. Eskalante, 16. Anbo, 943 528169  
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008  
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424  
Erdibana Barriena. Arandegui, 8, 943 247246  
Erdizka. Pablo Etxea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357  
Ereketxe. Donibane, 136. Donibane, 943 512638  
Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686  
Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513367  
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019  
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arandegui, 5. Tintimberpe, 943 394026  
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300  
Iparra. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
Izkina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043  
Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020  
La Amistad. Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414  
Marisol. Esnabide, 18. Tintimberpe, 943 394751  
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Tintimberpe, 943 399062  
Maretxo. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833  
Muguruza (Falcon Crest). Torre Altez, 8, 943 394944  
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
O Fardel. Arandegui, 2, 943 247608  
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386  
Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770  
Romeral. Eskalante, 42-44. Anbo, 943 528032  
Ternanova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074  
Txolutox. Donibane, 27. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
Zorzano. Esnabide, 96, S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

Imaz. Mayor, 27, 943 801377  
Izkia. Zubartu, 17, 943 800251

## // SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7, 943 751002  
Bodega Justo. Gabolatz, 30, 943 751144  
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25, 943 751007  
Eduzta. Santana, 18, 943 751383  
Txurruko. Txurruko, z/g, 943 751581  
Ulirah Irish Pub. Santa Ana, 16, 943 750030

## // TOLOSA

19 - 90  
Pintxos de día... y cócteles de noche!  
Plaza Euskal Herria, 5, 943 11 90 17

## 66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatok!

Martin Jose Iraola, 1, 943 67 19 37

## AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649

**PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA**  
943 65 58 94

## AMAIUR

Especialidad en pulpo y txapirones  
Beobitar, 5, 943 24 69 19

Amaroz. Bº Amaroz, 10, 943 671296  
Amets. Laramendi, 1, 943 675405  
Astesaurra. Herreros, 18-20, 943 673186

## ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4, 943 016797

## BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
Beti Alai. Arostegite, 16, 943 673381  
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 575753

## BOTARRI

Campeón de pañilla de Gipuzkoa  
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3, 943 650559  
Café Iruria. Gorriti plaza, z/g, 943 016565  
Casa Julian. Santa Clara, 6, 943 671417  
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6, 943 017562  
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7, 943 626159  
Eguzkitz Siderria. Bº Usabal, 35, 660 654317  
Eskia. Amoz, 9, 943 673387  
Euskal Pizka. Gudari, 16, 943 655655  
Frontón. S. Francisco, 4, 943 652941  
Gorrotzategi Gintxoa. Plaza Zaharra, 7, 943 670727  
Hong Kong (China). San Juan, 2, 943 655370

## IKATZA

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

**ILLARGI**  
Bar-Delicatessen  
Pintxos especiales  
www.illargidelicatessen.com  
illargitolosa@yahoo.es  
Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA  
943 65 42 29

Iratzo. Pablo Gorosabel, 29, 943 675237  
Iruña. Amaro, 10, 943 119828

## IRRRINTZI</

# GIPUZKOAN NON JAN?

## K - Z

Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa  
Plaza Nueva. 943 57 00 68

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 627070

## LANBROA

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

Larrea. Laramendi Auzoa, 15, 943 675988  
Mendi Aida. B° San Esteban, 39, 943 651799  
Muga Auzo. Pza. de Polos, Agintari, 3, 943 679343  
Orbela Taberna. Errementari, 10, 943 016780  
Ordizia Taberna. P° Martin J. Iraola, 647 007275  
Oro Asador. Samaniego, 3, 943 651911  
Plan B. Laramendi, 8, 943 588486  
Sausa. P° Belate, 7-8, 943 655453  
Solana 4. Solana, 4, 943 017636  
Telepizza. Plaza Tránsito, 1, 943 108800  
Tolosaldea. N-10n-Mirado, km 432, 943 650666  
Triángulo. Triángulo plaza, s/n  
Tripoli (pizzería). Correo, 14, 943 670659  
Usabal Sidrería. Usabal, 22, 943 674316  
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25, 943 655772  
Uzturre Taberna. P° Almir, 1, 943 698513  
Zuloaga-bixki. Monteskuie, 39, 943 650336  
Zumea. Agintari, 9, 943 672878

## // URNIETA

Aballarri. Irizabal, 21, 943 330525  
Altuna. B° Lategi, 943 554917  
Adarra. B° Golturu, 37, 943 552036  
Benta. Golturu, z/g. 943 554415  
Besabi. B° Golturu, z/g. 943 330131  
Bosteko. Eratzu, 943 337357  
Eluteta Sidrería. B° Otzarán, 34, 943 556981  
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089  
Eula Sidrería. B° Lategi, 19, 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
Galaraga Sidrería. 943 554917  
Gara. Irizabal, 46, 943 005050  
Guruceta Berrí Sidrería. B° Otzarán, 943 551014  
Kostagi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365688  
Onasue Sagardotegia. B° Ergoien, 18, 943 556683  
Ondi. Pote. Pintore, 573, 943 557786  
Poli. Deportivo. Etxe Kalea, 3, 943 009408  
Setián 'Moko' Sidrería. B° Otzarán, 11, 943 551014  
Urruzola. Eluteta Baseria, 943 556981  
Zaldunegi. Irizabal, 34, 943 551008

## // URRETXU

Adapa Taberna. Areizaga, 3, 943 720230



Asteig. Barrenkale, 13, 943 532667  
Bramigan's Pub. Labeaga, 37-39, 943 723796

## EIRE

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

## ETXABURU MERENDEROA

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

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

## HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatoss, y cervezas  
Areizaga, 18, 943 96 33 76

## YAI-ALAI

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

Navarro. Iparagirre, 18, 943 721867  
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33, 943 725243

Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 725959  
Sta. Barbara. Sta. Barbara, 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31, 943 366710  
Antzea. Zubirumendi, 6, 943 370344  
Arratzain Erregia. Arratzain Baseria, 943 366663  
Abeaga Jauregia. Altezarra, 1, 943 371150  
Bardotxa. Zubirumendi, 5, 943 371042  
Cantina. C/Can. Urbil, 943 363582  
Ebebeste. Erbera, 2, Aginaga, 943 362740  
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarrota Agroturismo. Kalezer, 62, 943 363007  
Lurte. Borda Berri, 5, 943 36 91 35  
Kenuene. Txoko-Aldo, 23, 943 361127  
Maykar Asador. Poligono Ugalduea, 36, 943 366968  
Patri. Nagusia, 14, 943 362725  
Saizar Sidrería. B° Kale-Zahar, 39, 943 364597  
Sekaita Asador. Aginaga, 20, 943 362773  
Txopinka. Santu Ene Auzoa, z/g. 943 362734  
Txapelund. C/Can. Urbil, 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Ermitaile, 1, 943 362735  
Txingarra Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txirriña. Irabaz, 6, 943 361398  
Txirpi. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808  
Txirristra. Kontseju Zaria, 13, 943 360466  
Urdaira Sidrería. B° Aginaga, 943 372691  
Zumeta. B° Txoko Aldo, 34, 943 362713

## // VILLABONA

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

## ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.  
Amasako Plaza, 943 69 12 10

Ongi Etxeri. Beria, 18, 943 691236  
Sagasti-Berri. Obabiko, z/g. 943 692365  
Sagastis. Kale Berria, 25, 943 571533  
Txapelund. Beria, 23, bako, 943 696449  
Urrizpe. Beria, 45, 943 690146

## // ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 2, 943 882496  
Kixkurugue. Oletta Argaldea, 6, 943 501086  
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8, 943 887146  
Urko. Santa Fe, 8, 943 887146  
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2, 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3, 943 831825

## ALAI

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

Alameda Hotel. Seibimeneta, 4, 943 830143  
Amala. Nafarroa, 8, 943 130549  
Aniak. Alzola, 2, 943 835975  
Argi. Torre Luzea Parkea, 2, 943 834959  
Argin Txiki Asador. Argin, z/g. 943 830184  
Aralde. Araba, 41, 943 834433

## AURRERA

Pintxos, cazuelitas y cocina casera  
Egñaia Kalea, 13, 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibimeneta, 4, 943 130586

## BAI BATZOKIA

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

Baroto. Gipuzkoa, 62, 943 835694

## BASARI

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

Beach Cafeteria. P° del Malecón, 23, 943 831262  
Berazadi-Berri. Tatali Mendi, 7/3, 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6, 943 890329  
Egoki Asador. Bizkaia, 1, 943 132766

## CASA IZARO

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

Eguzki. Nafarroa, 8, 943 834116  
Eratz. Araba, 32, 943 890996

## ETXAIZ

Carta tradicional, bocardillos, pintxos...  
Gipuzkoa Kalea, 57 (San Pelayo), 943 98 27 31

Euroamar. Nafarroa, 37, 943 131020

## EUSKALDUNA

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

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22, 943 835959

## HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera  
Gurmendi Kalea, 10.

## ILUNTZE

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

Isabel. Bizkaia, 24, 943 832264

## ITXAS-LUR

Menú del día, bocardillos, hamburguesas...  
Santuturiu plaza, 3, 943 89 01 38

## JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada  
Ipar Kalea, 13, 943 31 42 36

Kandela. Torre Luzea parkea, 2, 943 834959  
Kartos Arguinon. Mendiolata, 13, 943 130000  
Klery. Azara, 1-3, 943 835007  
Kirkilia Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982  
Lagunak. Bixkonde, 1, 943 134604  
Lagunak. San Francisco, 10, 943 832701  
Moliarti (pizzería). Patxiuko, 2, 943 890168  
Mondra Cafeteria. Mibeleneta, 27, 943 834561  
Naparark. Barren Plaza, 1, 943 13519  
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074  
Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243  
Patxiuko. Kiriki, 1, 943 131358  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081  
Pio. Ipar, 10, 943 831414  
Pizza Sprint. Bizkaia, 27, 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3, 943 133272  
Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355  
Talai-Berri Txakoldegia. Tatali Mendi, 728, 943 132750  
Telesforo Asador. Plaza Donibante, 6, 943 830901  
Tivoli. Kiriki, 1, 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357  
Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700  
Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319  
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

Iraeta. Errota etbea, z/g. 943 147067  
Katzkoa. Caserio Katzkoa, z/g. 943 147684  
Landa. Iraeta Hiribidea, 9, 943 147954  
Lorentxa. Iraeta, 2, 943 147198  
Portu. Erdikale, 1, 943 147096  
Txinduri. Karmengo Atea, 20, 943 148016

## // ZIZURKIL

Ahelezu. Zarate Bidea, z/g. 943 693983  
Atxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena, 943 694490  
Belariz. Jan. Bebiategi Baseria, 943 696480  
Eizondo Pantikabea. P. Maria Otaño, 5, 943 691983

## IRIARTE

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

## OLENTOZO

Cocina tradicional actualizada y salones  
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50

Passus. Elbarrena, z/g. 943 249775  
Pasa. Etxerria. Pza. Pedro Maria Otaño, 1, 943 691936  
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17, 943 692073

## // ZUMAIA

Algortz Sidrería. Puerto Deportivo, 943 865617  
Basua Asador. Pabiza Ebezarreta, 25, 943862073  
Bedua Asador. B° Bedua, 943 860551  
Bodegón Goiko. Erbera, 9, 943 861391  
El Cierro. Erbera, 20, 943 861405  
Ionia Ardotegia. Julio Beobide, 2, 943 574986  
Irdio. Txikierr, 38, 943 861390  
Juaristi. Basadi, 3, 943 143118  
Kaiari. Pza. Upeña, 6, 943 862517  
Lagun Artea. Estazioak, 23, 943 861394  
Marina Berri. Puerto Deportivo, 943 865617  
Muntsoero. Ctra. G-2638, km 7 - Oñara, 943 147683  
Tala-Be Asador. Faro Zumaieta, 943 861392  
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

## TTAKUN

Pintxos, raciones y jamón ibérico  
Izustratik, 3, 943 86 52 89

Zalla. Upeña plaza, 3, 943 862387  
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166  
Zumaieta Hotel. 943 860764

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16, 943 721821  
Alkaretxe. Secundino Esnaola, 6, 943 724266  
Aranzazu. Argioaz, 2, 943 720683

## BERRI

Pintxos, bokatoss y hamburguesas caseras  
Sorluzate, 3, 943 25 29 06

## BIDEZAR

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

## ETXE-BERRI

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

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

## KORTA TABERNA

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

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

# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

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

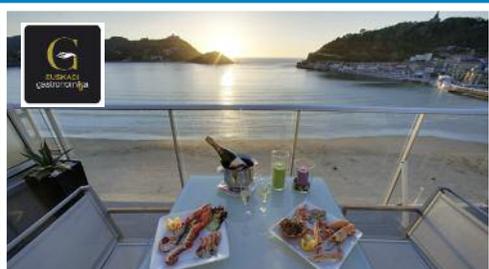


## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

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



## HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

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



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

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

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

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



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embudidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie** es **otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



## BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

# PLACERES GASTRONÓMICOS



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

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

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

## KURSAL 2008

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

## KURSAL 2010

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

## KURSAL 2011

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

## KURSAL 2014

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

## VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



# PATXI LARRAÑAGA

## CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

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



## CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CARQUIZANO, 6 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 32 16 72

En marzo de 2014 Leo Chamorro cumplió 20 años al frente de esta carnicería especializada en productos ibéricos de Gujuelo y chuleta de vaca gallega. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...).

Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de platos en su obrador propio, tales como Albóndigas, Lasaña,



## VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, 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 (abridores, cortacápsulas, decantadores, 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. [vinateria@gmail.com](mailto:vinateria@gmail.com)

# Bai Reformas



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

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

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