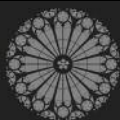


PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rieja

DIVINA TENTACIÓN
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

943 80 57 99

// aurkibidea índice

> iritziaopini Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones Di... vinos (Manu Méndez)	6
Burp...! (Arnau Estrader)	7
Esencia de vid (Dani Cormán)	7
> berrigoxoak noticias consabor Gure sagardo berria, en Zelaia	8
Zoro Feri en Deba	9
Astotxo Eguna en Lazkao	9
Txakolin Eguna Getarian	9
Ferías y mercados	9
> jakitea el kartea Donostia acogió el campeonato de parrilleros de Euskal Herria	10
> euskadigastronomia Un txoko en Ardoaraba	12
> erreportaje reportaje Burdeos tuvo sabor gipuzkoano	14
> azalean en portada Patxi Enea (Lezo)	18
> pilpilean al dente Goierrri, Premio Eden de Turismo	17
Gasteiz, por cuarta vez, campeón de alubias de Tolosa	20
Se presentó la Guía Gastronómica "Le Ballerín" en Burdeos y en Bayona ...	22
El Aratz ofrecerá buey de Aia en diciembre ...	24
Tolosa Mikologika / Quesos en Idiazabal ...	26
Gabiria, capital de la manzana	30
> kartara alacarta Toki-Alai (Arama)	28
> jatex egida La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...	31
> gipuzkoan non jan? Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	32
> loegin dormirengipuzkoa Guía de hospedajes de Gipuzkoa	61
> placeres gastronómicos Tiendas de vinos y delicatessen	62



// azala portada

"Pulpo a la parrilla"
 (Patxi Eneua Erretega, LEZO)
 Receta en pág. 19

// Hay vida ahí fuera

Nos ha encantado el trato que se le ha dado a la gastronomía en general, y a la vasca en particular, en Exphotel, la feria de hostelería que se celebró en Burdeos a finales de noviembre. Y hemos alucinado con la calidad de un festival como Ardoaraba, en Gasteiz, en el que, igualmente, además del vino, la gastronomía cobra un gran protagonismo. Si sumamos a esto la presentación en Burdeos y Baiona de la guía de Jacques Ballarín, nos encontramos con un ejemplar de Ondojan.com en el que varios actos ajenos a Gipuzkoa adquieren un gran protagonismo. No piensen los lectores que estamos pensando en extender los lazos de esta modesta publicación más allá de nuestra provincia. Nada más lejos de nuestro ánimo. Pero son actos en los que hemos tomado parte, directa o indirectamente, y que nos parece interesante dar a conocer a nuestros lectores. En el caso de Ardoaraba, nos preguntamos por qué en Gipuzkoa, y concretamente en Donostia, no se celebra un festival gastronómico tan interesante, popular y bien organizado, igual de atractivo para el local como para el turista. ¿Ardonosti? ¿Por qué no?

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 banatzen 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.



SI RAINIERO LEVANTARA LA CABEZA...

Resulta siempre una calificación tan recurrente como coloquial aquella que al caracterizar los rasgos principales de las distintas cocinas estatales señala que el sur frie, el centro asa y el norte guisa. Una definición que se nos antoja hoy simplista ya que hoy se cocina de todo y en todas partes con un alto nivel de calidad.

Pero no es menos es cierto que dentro de esos estilos culinarios tradicionales asignados a las distintas zonas hispánicas, las salsas han sido un estandarte de la cocina noroesteña y muy en particular de la vasca. Y dentro de estas salsas sobresalen las que ennoblecen al pescado mas emblemático de esa, el bacalao, con permiso de su prima hermana, la merluza.

Mucho más moderna que el pil pil o la vizcaína es la otra receta histórica vasca del bacalao: el bacalao Club Ranero. El parto de la misma se produjo en fecha incierta, probablemente por la década de los treinta, del pasado siglo. en la segunda década o tercera pero en todo caso antes de 1933 ya que aparece por vez primera reseñado en la primera edición del libro "La cocina Completa" escrito por **María Mestayer de Echague**, la autoproclamada Marquesa de Parabere. Su autor el francés **Alejandro Caveriviere**, ilustre cocinero de la no menos ilustre Sociedad Bilbaína.

Poco pudo sospechar el chef bordelés, aquel día de asueto en el entonces popular Txakoli de Tablas que estaba situado en lo que es hoy esquina Licenciado Poza y Gregorio de la Revilla, en pleno centro de Bilbao, y en el que jugaba los días de asueto a la rana con los amigos (crearon hasta una sociedad formada por grandes aficionados al juego de la rana, llamada Club Ranero), que aquella ocurrencia (seguramente para que cundiera más la cazuela de bacalao que llevaban para merendar) de ilustrar con una fritada o pisto una cazuela de bacalao al pil pil, iba a ser durante muchos años el referente mas importante de la cocina vizcaína del bacalao junto con los oficiados a la vizcaína y el propio pil pil. Esta receta tiene cierto parecido con una receta catalana "Samfaina de bacalla", si bien en la receta catalana no interviene el pil pil de base (es un bacalao tan sólo frito) y además en la fórmula vasca originaria no se emplea nunca la berenjena.

Como anécdota baste reseñar otra fórmula, original pero que no cuajó

NO ES MENOS CIERTO QUE LAS SALSAS HAN SIDO UN ESTANDARTE DE LA COCINA NOROESTEÑA Y MUY EN PARTICULAR DE LA VASCA, Y DENTRO DE ESTAS SALSAS SOBRESALEN LAS QUE ENNOBLECEN AL PESCADO MÁS EMBLEMÁTICO

tanto y que al parecer se gestó en los fogones de la mencionada sociedad Bilbaína, también por los años treinta. En su creación tuvo mucho que ver un ayudante por aquel entonces del citado Caveriviere, el gran chef después **Jose Mari Zubia** (padre). Se trata de un bacalao en salsa negra. Este plato en que el pescado se napa con tinta de chipirón se le bautizó como "Bacalao **Josephine Backer**" en honor de la celebre bailarina y cantante negra de espectáculos de variedades y cabaret tan de moda en París por aquellos años.

Volviendo al tema que nos ocupa, hace ya una sarta de años recuerdo que en una tasca madrileña -ya desaparecida- pregunté al camarero sobre un plato de la carta, que tenía un nombre de mucho ringo rango: "Bacalao a la Monegasca". Cuando llegó éste a mi mesa me percaté que era un bacalao al pil pil con un pisto o fritada. Al indagar el porqué de su curioso nombre, el mismo camarero me desveló que se trataba en realidad de un: "bacalao Club Rainiero"(sic), "el de Mónaco, por supuesto" nos dijo todo convencido... No pudimos aguantar la carcajada en nuestra mesa.

La histórica fórmula del Club Ranero sirvió de inspiración no hace mucho tiempo al cocinero **Ander Unda Ibarondo**, en esa época en la plantilla del restaurante vizcaino Boroa de Amorebieta-Etxano para una recreación vanguardista y compleja denominada: "Bacalao Club Ranero en ebullición", utilizando los conceptos y técnicas más punteras para su adaptación a los gustos actuales sin perder las raíces. El resultado final es una emulsión de pilpil y salsa vizcaína con el pisto y el bacalao que queda en aparente ebullición por el efecto del empleo de hielo seco.

ESSENCIA
wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA

Zorionak Donostia!



Una original y deliciosa bavaoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la víspera de San Sebastián.

Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77

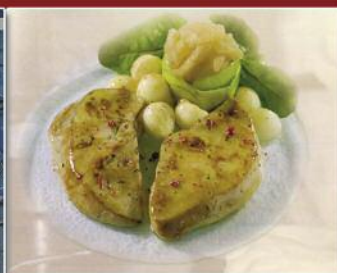


...sin olvidar nuestra distribución exclusiva de
LA GULA DEL NORTE FRESCA
para Hostelería

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



SEPARAMOS EL CAFÉ



Después de la recolección del café maduro de las plantas es muy importante separar los cuerpos extraños que también han sido recogidos como hojas o ramitas. En algunos países todavía se hace de forma manual con grandes tamices. Una vez separado el café de todos los cuerpos extraños, hay que lavarlo bien para quitar todas las impurezas y los granos defectuosos. Existen dos métodos, el seco y el húmedo, y los dos tienen como objetivo preparar el grano para el siguiente paso: la despergaminação, que consiste en separar el grano de la capa de pergamino que los recubre, para conseguir el grano de café verde tal y como lo conocemos.

SEBASTIÃO SALGADO



Todo el trabajo hasta ahora explicado ocurre en las plantaciones de café y lo ejecutan las más de 25 millones de familias que viven en los países de origen del café y dedican su vida a este producto. Sebastião Salgado ha dedicado más de 12 años a fotografiar la relación de estas personas con este producto en un proyecto que tiene como título "Aroma de un sueño, viaje al mundo del café"

6 < // kolaborazioak

DI... VINOS

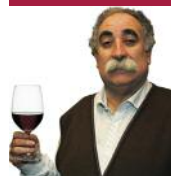
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es



LAURENT PERRIER BRUT LP (D. O. CHAMPAGNE)

Bernard de Nonancourt, quien falleció en 2010 a los 90 años de edad, fue el impulsor de esta casa fundada en Tours-sur-Marne, que en el transcurso de su historia ha sido innovadora en varias ocasiones. En 1950, Laurent-Perrier es una de las primeras bodegas de Champagne que comienzan a utilizar depósitos de acero inoxidable para una fermentación a baja temperatura. Laurent-Perrier se caracteriza por ser una marca de apasionados y para apasionados al champagne, pues su prioridad siempre ha sido y será la calidad.

La elegancia ha sido otro principio fundamental: con un rasgo dominante de la uva Chardonnay en su Brut, ha logrado otorgar un placer único a los amantes de los vinos.



Alain Terrier, fue nombrado Maestro Bodeguero en 1982, perfeccionó el arte de la mezcla, en línea con la búsqueda incesante de la excelencia que sustenta el espíritu de Laurent-Perrier. El trabajo de vinificación de la viña se convirtió en parte del estilo de la casa: trabajó por separado, el vino de cada viñedo ofreció el Maestro de Bodega responsable de la mezcla, una amplia gama de aromas, terroirs y estilos. A finales de 1950, Laurent-Perrier fue una de las pocas casas de champagne que optó por el uso de tanques de acero inoxidable. Mediante el control de la fermentación inicial a baja temperatura, para con estos tanques pre-

servar la frescura del vino y la complejidad de sus aromas.

Chardonnay 45%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 15%. Color amarillo dorado y brillante. Carbónico muy fino creando rosario y una delicada corona. Delicado, fresco, de gran complejidad. Notas de cítricos y frutas blancas. La primera impresión es fresca y ligera a la vez. El vino es redondo, expresivo y evoluciona progresivamente hacia aromas frutales. Buen equilibrio de sabores y gran persistencia. Elegancia y frescura no se lo pierdan.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 38 euros.

Un Gran Champagne para brindar estas Navidades. Eguberri Zoriontsuak eta urte berri on !!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrónomo!

BURP...!

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



GOIERRI SIBERIANO

Nunca me acostumbraré a la "rasca" del interior de Gipuzkoa, ahora entiendo lo de los pintxos de morcilla de medio kilo, los vasos rebosantes de tintorro y los churros con chocolate de primera hora de la mañana.

Pero el **Goierri** tiene un encanto especial, grandes montes verdes, ovejas al pie de carretera, ambientazo en los bares, y poco a poco, buenos conocedores de la buena cerveza.

Por estos lares, se juntaron una buena cuadrilla cervecera (Toño, Julián, David y Diego) que decidieron fundar la **Asociación Urola Garaiaiko Garagardo Artisaia**; una asociación centrada únicamente en nuestra bebida favorita. Ellos, aparte de

tener un local en Legazpi donde elaboran cerveza de modo Homebrewer, también son los **organizadores de las dos mejores ferias cerveceras del Goierri**.

El pasado mes de diciembre celebraron la primera feria de cerveza artesana de **Legazpi**, donde se juntaron diferentes fabricantes de cerveza como: Drunken Bros, Laugar, Falken Brewery, Zarautz Beer Company, Portus, Espina de Ferro, Reptilian, entre otros.

Fueron más de **35 cervezas distintas**; desde pilsners, hasta porters, pasando por muchos estilos más

de los que la gente pudo disfrutar pese al frío polar. También se podía comer allí, Toño del **Hokaba taberna** (Urretxu), preparó **enormes hamburguesas**, xuletas del tamaño de una bota de esquí y patatas fritas de verdad. ¡Y cómo no! el **futbolín** de rigor, donde los fabricantes de birras pasamos horas dejándonos el sudor.

La próxima feria que organizarán será en **Urretxu**, seguramente en el mes de mayo, donde esperemos que el calor haga acto de presencia y nos deje disfrutar más si cabe de la cerveza artesana.

De todas las que probé, recomendaros la **LSB (Lisergic Strong Beer)** de **LAUGAR**, una cerveza con centeno, envejecida durante **8 meses en barricas de Jerez**; de color ámbar rojizo, con suaves y dulces toques de barrica en boca. Simplemente... ¡espectacular!



ESENCIA DE VID

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



COMO TRIUNFAR EN UNA COMIDA FAMILIAR...

En ciertas ocasiones puede resultar complicada la elección de los vinos para una celebración familiar. Probablemente no tendríamos ninguna duda si esa(s) botella(s) fuéramos a compartirla(s) con nuestra pareja o alguna persona determinada, pero la cosa cambia cuando nos juntamos diferentes personajes de gustos variopintos. En estas fechas que se avecinan, en las que las reuniones familiares alrededor de una mesa son algo más que probables, puede resultar interesante que dentro de la copa tengamos no sólo un vino, sino también una interesante historia que contar. De hecho, puede cobrar todavía más importancia si, en un momento dado y para variar el rumbo de alguna conversación que sabemos puede acabar en acalorada discusión, tenemos que hacer saber a los presentes que no estamos bebiendo cualquier cosa, sino que somos afortunados de disfrutar de algo tan especial como es ese vino que tenemos en la copa. Voy a daros algunas de las muchas opciones que tenemos en **ESSENCIA** para que vuestras celebraciones sean redondas y no dejéis resquicio a los malos rollos navideños. Empezamos con un **riesling de Ernst Loosen** para el momento en que vaya llegando la gente, concretamente el **Welshener Sonnenuhr Kabinett** de 2013 de Mosel, ligeramente dulce pero en delicioso equilibrio con su marcada frescura. Sentados ya en la mesa y para regar todas esas exquisiteces con que comencemos la celebración, nada mejor que una buena botella de Champagne.

En este caso me decantaré por el **Sollesence Extra Brut de Jean-Marc Sélière**. Es uno de esos champagnes todoterreno con los que te aseguras que va a gustar a todo el mundo: seductor en aromas, elegante, seco pero no excesivamente, de burbuja fina y cremosa... En el momento en el que se ponga el pescado sobre la mesa, tendremos ya en la copa el **Saint-Véran**



2013 de Jean Manciat. Un fantástico blanco de Borgoña que hará replantearse el mundo del vino a esa persona aficionada a los verdejos o a esa otra a la que no le gustaban los vinos blancos... Si el horno comienza a avisarnos que el asado está ya en su punto, iremos pensando en descorchar un **Château Musar 2007** libanés. Si, habéis leído bien, libanés. Un excelente vino de estilo clásico, capaz de "barrear" en una cata ciega a algunos de los más afamados tintos bordeleses, a precio, claro está, muy inferior al de estos. No me suele gustar demasiado tomar vinos dulces con postres o platos dulces, pero como es Navidad, necesitaremos algo con que humedecer nuestra garganta mientras nos pongamos finos a turrones. Un cream jerezano puede resultar una excelente opción, sin ser además excesivamente dulce. En este caso a de **Urium** cumple con gran nobleza la misión. Incluso haréis feliz al Olentzero si le dejáis una copita junto a un par de polvorones para que pueda untar como Dios manda. La historieta de cada uno de estos vinos, para que la celebración sea redonda gracias a vuestras explicaciones, os la cuento en directo en la Calle Zabaleta, en **ESSENCIA**. Eguberri on!

Encuentra más artículos de **Arnau Estrader** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de **Dani Cormán** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

GURE SAGARDO BERRIA, EN ZELAIA

El miércoles 13 de enero se celebrará en la sidrería Zelaia de Hernani el XXIII Sagardo Berrriaren Eguna, jornada de apertura oficial de la temporada de txotx en Gipuzkoa. Jesús María Santos, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, procederá, en el acto de presentación que se celebrará a las 12:00 en Sagardoetxea, al anuncio de la cosecha 2015 y del comienzo de la nueva temporada del txotx, y detallará las características de la manzana y del nuevo caldo o *sagardo berria*. A las 12:45, será el/la invitado/a de esta edición quien antes de inaugurar la temporada, protagonice el acto simbólico de plantar un manzano en los terrenos de Sagardoetxea. A las 13:30 se procederá al ritual de la apertura del txotx en la sidrería Zelaia con la llamada de los txalapartaris, la *sagar dantza* y la *soka dantza*. El invitado/a será acompañado/a a la kupela donde, al grito de *Gure Sagardo Berria*, dará el pistoletazo oficial de salida del nuevo curso sidrero. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada. (Al cierre de esta edición aún no había sido desvelada por los responsables de Sagardoaren Lurraldea la identidad de la(s) persona(s) invitada(s) que abrirá(n) la primera kupela). De 18:00 a 20:30, todos aquellos que se acerquen a los bares de Astigarraga podrán disfrutar del *pintxotx* y la *sagardo berria*.

A partir de este día, el conjunto de sidrerías guipuzcoanas arrancará con la nueva temporada y celebrará el primer txotx. En muchos municipios y barrios se organizarán degustaciones populares en las que se podrá disfrutar de las cualidades de los primeros caldos, elaborados con la última cosecha de manzana.

Más información:
www.sagardoarenlurraldea.com



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

Zoro Feri en Deba

Como rige la tradición, el primer sábado del año -a no ser que caiga en día 1- Deba albergará una nueva edición de la Zoro Feri. Será, por tanto, en esta ocasión el 2 de enero, el día en el que Deba disfrute del ambiente de su primer gran mercado del año. El programa de esta Feria de Año Nuevo, organizada por el ayuntamiento, tiene como actos centrales la exposición y venta de ganado local y productos del caserío, además de los habituales concursos de frutas, hortalizas, miel y quesos, éste último, con las correspondientes catas. Los baserritarras exhibirán sus puestos, más de cien, con los mejores productos de temporada, en horario de 9:00 a 15:00. Durante esas horas, los visitantes podrán adquirir productos de la huerta y el campo, miel, queso, conservas, pan o dulces caseros. Completarán la oferta las exposiciones de artesanía, cuero y herramientas. Durante toda la jornada, las calles de la localidad estarán amenizadas por kalejiras con la banda local, txistularis y trikitilaris.

Del 1 al 7 de enero, a partir de las 18:00, se celebrarán las tradicionales Urte Berriko Idi Probak, o pruebas de arrastre con bueyes de Año Nuevo, en pruebas clasificatorias por parejas.

Astotxo Eguna en Lazkao

Lazkao vivirá una nueva edición del Astotxo Eguna, como es tradición, el domingo siguiente a la festividad de Reyes, o lo que es lo mismo, el día 10 de enero. Ambiente festivo y un intenso programa de actividades protagonizarán una jornada que dará comienzo en la Plaza de Euskadi, escenario de la quinta edición de la calificación de burros de las Encartaciones y del XVI Concurso de Gipuzkoa de Burros. Txistularis y trikitilaris amenizarán la feria durante todo el día. A las 11:00 se celebrará la Misa Mayor en el convento de las monjas cistercienses, con la participación de la Coral Lazkao, y previamente se cumplirá con la tradición de adquirir las obleas, bendecidas en el mismo convento. El acto central y auténtico *leit motiv* de esta fiesta pagano-religiosa, es la representación viviente de la huida de la Sagrada Familia a Egipto, una conmemoración centenaria que se da cita en las inmediaciones del Palacio del Duque del Infantado. Se trata de una tradición muy arraigada,



Astotxo Eguna (Lazkao)

que se celebra casi ininterrumpidamente por las calles lazkaorras desde 1652 y en la que intervinen unos doscientos jóvenes.

Txakolin Eguna Getarian

Enero abre temporada a la sidra... y al txakoli. Al igual que todos los años, el 17 de enero, festividad de San Antón, se celebra el Día del Txakoli en Getaria, fecha oficial de arranque de la nueva temporada de txakoli. En esta jornada del Txakolin Eguna se lleva a cabo la presentación de la nueva cosecha y la degustación popular de los nuevos txakolis. El público, por cada copa que compre, podrá degustar cinco txakolis de las bodegas inscritas en la Denominación de Origen de Getariako Txakolina, categoría reconocida desde 1989. Al cierre de esta edición eran 31 bodegas (30 marcas) las inscritas, y la organización esperaba descorchar de 1.800 a 2.000 botellas. La Plaza de la Verdura y el frontón serán los escenarios donde los cosecheros instalarán sus puestos. La degustación de caldos irá acompañada de una nueva edición del concurso de pinchos. Por la tarde se celebrarán pruebas de deporte rural y habrá bertsoariak. Y por la noche, concierto-verbena, con escenario en la carpa.

Una propuesta complementaria para éste u otro día, visitar alguna de las bodegas productoras de txakoli en la zona, que ofrecen visitas guiadas

con cita previa. Organizan: C.R.D.O. Getariako Txakolina y el Ayuntamiento de Getaria.

Más información: 943.140.383.

Ferias y mercados de enero

Todos los miércoles se podrá visitar el mercado agrícola de **Hondarribia**, en el que habrá venta de productos locales. Los sábados, en **Tolosa**, feria agrícola con productos procedentes de los caseríos locales. Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Será los sábados 2 (Plaza Easo, Bº Amara), 23 (c/ San Francisco, Bº Gros) y 30 (Plaza Gaskuña, Bº El Antiguo). Y el sábado día 9, en **Hernani** (Plaza Berri). Los cuatro, de 9:00 a 14:00. En **Donostia**, como cada segundo sábado de mes, el día 9 habrá venta de flores y plantas en la Plaza Cataluña (Bº Gros), de 9:00 a 14:00. El 16 de enero, tercer sábado del mes como cada año, **Arrasate-Mondragón** celebrará su primera feria agrícola, en la que participarán baserritarras locales que ofertarán sus productos agrícolas y ganaderos. El último sábado del mes, día 30, **Elgoibar** vivirá una nueva edición de su feria agrícola y ganadera, cita en la que el visitante podrá asistir a la exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO
QUE TE DEJARA
MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR:

BODEGAS
UBIDE
RIOJA

Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229



DONOSTIA ACOGIÓ EL CAMPEONATO DE PARRILLEROS DE EUSKAL HERRIA, ORGANIZADO POR JAKITEA

Gonzalo Bobillo y Zigor Garitaonaindia, del Hotel-Restaurante Igeretxe, de Algorta-Getxo, se alzaron, el pasado 29 de noviembre, con la txapela que les acredita como mejores parrilleros actuales en Euskal Herria. El triunfo de estos dos jóvenes parrilleros tuvo lugar al término del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros, que se celebró durante el fin de semana del 27 al 29 de noviembre en la Plaza de la Trinidad de Donostia.

Al igual que en las ediciones anteriores, fue **Jakitea Elkarte** la encargada de organizar este campeonato. Para ello, se montó una gran carpa en la Plaza de la Trinidad con el fin de acoger a todas las personas que

quisieran cenar mientras se desarrollaba el certamen. En concreto, se ofrecieron dos cenas, una por cada sesión de parrilla, y la carpa registró un lleno absoluto en ambas ocasiones.

Al fondo del comedor, **Sylvain Foucauld, de Zaporejai Delicatessen**, detalló cada día un jamón para los asistentes. También estaba presente el confitero **Rafa Gorrotxategi**, que se encargó de diseñar y elaborar el postre de la segunda cena. Precisamente fue otra confitería tolosarra, **Ezeiza**, quien se ocupó del postre la víspera.

También al fondo, varias personas ocupaban la mesa del jurado. En ella pudimos ver a diferentes personalidades del mundo de la hostelería





y la gastronomía como los profesores del BCC **Mikel Zeberio**, **Fernando Bárcenas y Aitzol Zugasti**, los parrilleros **Matias Gorrotxategi** (Casa Julian de Tolosa) y **Mikel Manterola** (Joxe Mari Erretega, Orio), el hosteler **Álvaro Manso** (Casa Vergara), el charcutero **Patxi Larrañaga**, o el periodista de Ondojan **Josema Azpeitia**, entre otros.

Participaban en el Campeonato, entre otros, el entonces vigente Campeón de Euskal Herria, **Juanma Garmendia**, del Asador Kattalin de Beasain, **Txemari Esteban y Leire Etxezarreta** del Botarri de Tolosa,

actuales Campeones de Gipuzkoa, así como los parrilleros de otros establecimientos como **Astarriaga** (Lizarrza), **Irigoin** (Zubieta), etc... Los parrilleros tuvieron que asar una pieza de rape, otra de chuleta y, como novedad, una hermosa chuleta de cerdo Urdebte.

No fue tarea fácil para el jurado, aunque la mesa al completo quedó especialmente cautivada por el excelente rape elaborado por los dos parrilleros ganadores, que también demostraron su dominio con la carne de cerdo y la de vaca.



“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...



EUSKADI GASTRONOMIKA: UN TXOKO EN ARDOARABA

Basquetour y Euskadi Gastronomika estrenaron **Txoko Gastronómico**, un nuevo espacio en **Ardoaraba**, la **gran Fiesta del Vino** que se celebró por décima vez entre el 4 y el 8 de diciembre en Gasteiz. Txoko Gastronómico acogió, durante tres días, actividades familiares y actividades para adultos, siempre alrededor de dos ejes: los museos integrados en la **Red de Museos Gastronómicos de Euskadi** por un lado, y los bares de pintxos y las bodegas pertenecientes a **Euskadi Gastronomika** por otro.

El sábado 5 de diciembre, el Txoko Gastronómico se estrenó con una actividad para toda la familia: una sesión protagonizada por el **Museo-caserío Igartu-**

beiti de Ezkio (foto superior), en la que los peques aprendieron los labores que los baserritarras llevaban a cabo con el maíz, seguida de una cata de queso Idiazabal. Las actividades para toda la familia siguieron el día 6 con una sesión en la que **Rafa Gorroategi** enseñó a los presentes a elaborar sus famosas Tejas de Tolosa (foto inferior) y el día 7 fue **Villa Lucía de Laguardia** la encargada de sorprender a las familias con un taller sensorial en torno al vino en el que los más pequeños se tuvieron que conformar, claro está, con degustar los mostos

En cuanto a las actividades para adultos, el 5 de diciembre **Iosune Menéndez**, del bar **Erkiaga** (Gasteiz) elaboró “Zuri”,





un pintxo de cordero asado que fue maridado con el vino Aímaraz, de las **bodegas El Otero** de Labastida (fotos superiores). Al día siguiente fue el turno de **Mikel Fiestras, del bar-restaurant La Huerta**, de Gasteiz (foto inferior), que demostró que lo suyo no sólo es la cocina tradicional, sino que controla las nuevas tendencias y los sabores internacionales.

Las actividades para adultos del Txoko Gastronomikoa incluyeron también iniciaciones a la cata de quesos maridados con txakoli y vino, otro showcooking protagonizado por el **bar Saburdi**, así como catas de vinos de bodegas como **Txakoli Uno, Eguren Ugarte, Ramón Saez, Bakioko Txakolina, Berarte, Castillo Laserna, Covila, Bodegas Muro, Señoría de las Viñas, Arabarte, etc.**

Un gran arranque el de este Txoko Gastronomikoa con unas sesiones que concitaron un gran interés, como bien lo prueba el hecho de que las entradas para las mismas se agotaran antes de empezar la Feria.



ARDOARABA: LA GRAN FIESTA DEL VINO

Ya es el décimo año consecutivo en el que se celebra **Ardoaraba**, la gran fiesta del vino vasco. 4 enormes carpas, repartidas en sendos puntos emblemáticos de Gasteiz (Plaza de los Fueros, Plaza de Matxete, Plaza de Diputación y Bastiturni) agrupan los stands de **docenas de bodegas de Rioja Alavesa, Txakoli de Araba y algunas denominaciones de origen invitadas**. Cualquiera puede acudir a las carpas donde se venden unos talonarios a precio popular que pueden canjearse por copas de vino y pintxos no sólo en los stands de las carpas, sino en **más de 80 bares de pintxos repartidos por el centro y los barrios de la ciudad**. Una gran fiesta que une vino y gastronomía así como presentaciones, catas, mercados, txokos infantiles, menús especiales en restaurantes adheridos y un sinnúmero de actividades que hacen que Gasteiz se convierta durante el puente de la Inmaculada en la capital del vino de Euskal Herria. **Euskadi Gastronomika** no podía dejar de apoyar un evento así.





BURDEOS TUVO SABOR GIPUZKOANO

Entre el 22 y el 25 de noviembre tuvo lugar **Exphotel**, una importante feria bordelesa dedicada a la Hostelería, la Restauración y los oficios del paladar. Varios pabellones del lago de Burdeos fueron ocupados por cientos de stands en los que se mostraba a los profesionales de la hostelería las últimas tendencias en maquinaria, productos, panadería, vajilla, higiene, tecnología... en suma, todo lo que necesitan en su quehacer diario los responsables de los miles de restaurantes que salpican el hexágono francés.

La feria no pasaría de ser una cita profesional más si no fuera por el empeño de uno de sus organizadores, **Franck Chaumès**, en que Exphotel sea, además, un punto de encuentro de la cocina vasca y francesa, un escaparate, en suma, de la mejor gastronomía de ambos lados de la frontera. Chaumès, hostelero y entusiasta de la cocina donostiarra contactó, para ello, con **Juan Luis Caballero**, publicista de Irún y con **Josema Azpeitia**, de Ondojan.com. Caballero posibilitó que varias empresas de suministros de hostelería de nuestro entorno acudieran a Burdeos y Azpeitia contactó con diferentes cocine-

ros con el fin de que estos aprovecharan el escaparate francés para promocionarse. Así, la primera edición de Exphotel, en 2013, contó con la participación de los cocineros "estrellados" **Rubén Trincado** (Mirador de Ulla), **Dani López** (Kokotxa) y **Jose Mari Arbelaitz**, que se encargaron de elaborar, a seis manos, una de las comidas que se sirvieron en "Les grandes toques", el restaurante de la feria. Además de los mencionados chefs, otros cocineros protagonizaron diferentes exhibiciones en Burdeos, como **Xabier Zabaleta**, de Aratz Erretega, **Félix Manso** y **Ángela Basabe**, del Gaztelumendi-Antxon

de Irún, y **Mikel Gallo** de Nineu. Completó la expedición el confitero tolosarra **Rafa Gorrotxategi**.

Exphotel 2015

Este año, Exphotel ha vuelto con fuerzas renovadas, y los organizadores querían repetir la colaboración, con más chefs estrellados (ya se sabe que los franceses son unos incondicionales de la caca-reada y polémica guía de la casa de neumáticos francesa). Para ello, Azpeitia y Caballero volvieron a mover sus hilos y consiguieron que **Martin**

Berasategui y **Pedro Subijana** protagonizaran una fugaz visita a la feria el lunes y fueran recibidos por el presidente de Exphotel, el mediático chef francés **Philippe Etchebest**, un antiguo boxeador y jugador de rugby de origen vasco que además de contar con dos estrellas y la dirección del prestigioso restaurante del Grand Théâtre de Burdeos, protagoniza desde hace años la versión francesa de "Pesadilla en la cocina" (un Chicote a la francesa, vamos).

También se repitió la comida oficiada por tres cocineros estrellados giputxis. **Rubén Trincado** se ocupó del postre, un potente Carpaccio de queso Idiazabal





Página anterior: Fotografía superior: Philippe Etchebest, presidente del salón, con Juan Luis Caballero, Josema Azpeitia y los cocineros que conformaban la delegación guipuzcoana. Abajo, una imagen de la visita realizada a la feria por Martín Berasategui, Pedro Subijana y Rubén Trincado.

Sobre estas líneas: Arriba: Diferentes momentos de la preparación de la comida ofrecida por los tres chefs estrellados: Rubén Trincado, Daniel López y Gorka Txapartegi. En el centro: Las demostraciones en vivo de Nicolás Ramírez y Juanma Garmendia. Abajo: Dos momentos de la cena de gala, en la que los cocineros guipuzcoanos fueron invitados a subir al estrado.

trufado con arándanos deshidratados, espuma de manzana y helado de queso. **Daniel López** por su parte, se currió el entrante, un colorido Atún rojo a la llama con emulsión de albaricoque, encurtidos y requesón, y **Gorka Txapartegi**, del Alameda de Hondarribia, se estrenó en la feria con un jugoso Rabo de Betizu glaseado, semillas y naranja. Repitieron asimismo la experiencia varios cocineros de nuestro entorno como **Xabier Zabaleta**, **Félix Manso** y **Ángela Basabe**, que elaboraron de cara al público varios pintxos recogidos en "La Senda del Pintxo" de Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, libro que además, fue presentado en la feria en su versión francesa con la colaboración del periodista gastronómico Bordelés **Jacques Ballarin**.

Demostraciones culinarias

La ronda de showcookings fue continuada por dos experimentados asadores, **Jon Ayala** del Laia de Hondarribia y **Juan Manuel Garmendia** del Kattalin de Beasain. Repartiéndose equitativamente las labores de un asador, Ayala elaboró unos hermosos chuletones de viejo mientras que Garmendia se marcó unos vistosos besugos con su refrito. Los entusiastas y sinceros "Oh là-là" de los afortunados espectadores que pudieron degustarlos dejó claro su éxito.

También pudo mostrar su arte en público el cocinero navarro **Nicolás Ramírez**, del Túbalo de Tafalla, que elaboró una ensalada de cardo y un salteado



de alcachofas y langostinos que dejaron sin respiración a los gabachos. Acompañaba al grupo, además, otra navarra de carácter: la incisiva comunicadora gastronómica **Cristina Martínez "Garbancita"** que disfrutó de lo lindo con el evento, sin dejar de lado, cuando la ocasión lo requería, su espíritu crítico. Y también se sumó el vallisoletano **Alfonso García**, de Don Bacalao, ganador del último campeonato de pintxos de Valladolid, que dio también a probar su última creación en miniatura. El broche

de oro de las demostraciones de los chefs del sur del Bidasoa fue clavado por el eficaz **Inaxio Valverde**, jefe de cocina del Bodegón Alejandro.

Fueron dos días de intensa actividad en la que los cocineros vascos acudieron a la cena de gala de la feria, pudieron conocer a diferentes profesionales del sector, estrecharon sus lazos de amistad y disfrutaron salseando en los diferentes ámbitos de su pasión, la gastronomía.

Momentos de Exphotel: *Arriba y en el centro:*

Xabier Zabaleta, Félix Manso, Ángela Basabe y Dani López bromeaban ante las fotos, tomadas en 2013, con las que la organización había decorado las zonas de restauración de la feria. En el centro: Foto de grupo de todos los chefs, franceses y vascos, presentes en Exphotel. Abajo: López, Txapartegi y Trincado con los jóvenes asistentes que les ayudaron a preparar la comida. Sobre estas líneas: Cristina Martínez, "Garbancita" con el presidente de Exphotel, Philippe Etchebest

GOIERRI, PREMIO EDEN DE TURISMO

La Comisión Europea ha organizado este año una nueva convocatoria de los **premios EDEN**, Destinos Europeos de Excelencia (European Destinations of Excellence), proyecto que fomenta modelos de desarrollo de turismo sostenible en la Unión Europea; en la edición de este año el tema ha sido el turismo gastronómico y **Goitur, Goierri Turismo**, se presentó a la misma.

El 30 de abril terminó el plazo para presentar las candidaturas; desde Goierri Turismo (Goitur) se presentó el proyecto del Goierri, denominado "Territorio Idiazabal" y tras la primera reunión de evaluación celebrada en la Secretaría de Estado quedaron 4 finalistas: los valles Pasiegos de Cantabria, Conil de Andalucía, Ceuta y Goierri. Durante la primera quincena de mayo desde la Secretaría se visitaron los 4 destinos para revisar toda la documentación y, tras una segunda reunión de evaluación, se comunicó desde Madrid que Goitur había sido el ganador del proyecto EDEN.

El objetivo del proyecto EDEN es atraer la atención sobre el valor y la diversidad de los destinos europeos, y se están desarrollando iniciativas de turismo sostenible; cada país europeo participante elige a un destino EDEN, Goierri en el caso del Estado, y pasa a formar parte de la red de destinos EDEN junto con los otros destinos. Esta red permite el intercambio de buenas prácticas entre los destinos y acciones de promoción y marketing internacional, además de abrir nuevas vías de financiación.

Goitur recibió el galardón en el acto que se celebró en Madrid el día 22 de octubre en el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, y también ha recibido el premio en una gala celebrada en Bruselas el 16 de diciembre, tras la cual Goitur forma parte oficialmente de la red EDEN.



Entrega del Premio EDEN en Madrid. Arriba, los miembros de la delegación goierritarra: Niko Osinalde, responsable de Goitur, mertxe Garmendia, directora de Turismo del Gobierno Vasco, Igor Eguren, presidente de Goitur, Denis Itxaso, Diputado de Turismo, Maite Cruzado, directora de Turismo de Diputación y Ion Ubide, Técnico de Goitur. Abajo, Igor Eguren posa con tres miembros de la Secretaría de Estado de Turismo de España, entre los que se encuentra Isabel Berrego, máxima mandataria del organismo.



MIGUEL ÁNGEL MURO
Bodegas

**BODEGAS MURO, ARTESANÍA
Y TRADICIÓN DESDE 1890**

Lapuebla de Labarca, Álava - 635 51 44 01
www.bodegasmuro.es

Distribuido en Gipuzkoa por Representaciones Alai S.L. www.representacionesalai.com





PATXIKUENEA: CALOR DE BRASA Y CALOR HUMANO A LOS PIES DE JAIZKIBEL

Fue hacia mediados de noviembre cuando acudimos al Patxiuenea de Lezo, el precioso asador situado a los pies de Jaizkibel en el que **Aitor Manterola** dirige con firmeza y cordialidad un equipo humano que funciona como un reloj coordinando cuatro parrillas y una cocina en la que la actividad es febril.

Antes de sentarnos a comer tuvimos la oportunidad de entrar "hasta la cocina" y comprobar

cómo, aunque el restaurante tuvo un golpe de gente totalmente inesperado para un viernes, el equipo del Patxiu se dejó la piel para servir docenas de chuletones, rapes, y otros productos de parrilla o cocina, sin que en ningún momento les pillara el toro o se vieran desbordados. La mejor prueba de la eficiencia del equipo fue comprobar, mientras esperábamos en la barra de entrada nuestro turno para pasar al comedor, que todos

los clientes salían del restaurante con una sonrisa en los labios, felicitando al personal y reafirmando en que la comida había resultado un placer.

Y es que **en Patxiuenea se da una combinación entre entorno, decoración, trato y producto como en pocos sitios de nuestra geografía culinaria**. El producto es rey en este asador familiar en el que se obsesionan por conseguir las mejores cintas de carne, las mejores verduras de tempora-



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

da, los mejores pescados... para atender la demanda de una clientela fiel, exigente, y que no necesita de menús o fórmulas especiales para acudir al restaurante. En Pabikuenea se come a la carta y punto.

Derroche de calidad y sabor

La selección de Aitor Manterola consistió en Alcachofas a la parrilla, Hongos salteados con falso huevo frito, Pulpo a la parrilla y Chuletón a la brasa. Coronó el festín un fino sorbete de limón al cava y regó el homenaje un Reserva de Contino de 2009 al que le costó abrirse, pero que una vez entrado en materia nos regaló sus mejores aromas y sabores.

Tal como esperábamos, los platos resultaron un derroche de calidad y sabor. Los hongos conformaron el plato más divertido, las alcachofas y el pulpo nos hicieron rozar el cielo y la carne nos sorprendió al reservarnos Aitor la llamada "chuleta de dos caras", el último trozo de la cinta antes de llegar a la cadera de la vaca, dividido en dos por un nervio que separa en la misma pieza una zona de lomo alto y otra de lomo bajo. Una sorprendente chuleta de dos texturas, dos sabores, dos durezas... qué gran verdad es que cada día se aprende algo nuevo.

Quizás se podrían añadir nuevos platos y algún toque de modernidad, quizás se podrían acortar ligeramente algunas cocciones, pero como afirma Aitor Manterola, "esto es el Pabikuenea" y la gente no acude a Lezo buscando innovación, sino una cocina de producto resuelta con la calidad y el fundamento que siempre han caracterizado a esta casa de comidas. El día de nuestra visita había más de 80 personas comiendo en el restaurante y no vimos ni oímos quejarse a nadie, más bien todo lo contrario... por algo será !!

> PULPO A LA PARRILLA



Ingredientes

Pulpo; Agua; Aceite de oliva virgen extra; Pimentón de la Vera dulce o picante, al gusto. Puré de patata (opcional).

Elaboración

Cocer el pulpo unos 20 minutos en agua hirviendo sin sal, teniendo en cuenta que el tiempo nos lo dará cada pulpo. Lo iremos pinchando con un palillo para comprobar su dureza y saber si ya está cocido.

Enfriarlo sin romperle la piel, cortarle las patas y a su vez, cortar cada pata en dos, longitudinalmente.

Asar el pulpo a la parrilla a una distancia corta de las brasas (si lo hiciéramos en casa, a la plancha, convendría calentar mucho la plancha y hacerlo vuelta y vuelta en el

Egilea / Autor:

Aitor Manterola
PATXIKUENEA ERRETEGIA
Bº Gaintxurizketa
(Lezo). Tf: 943 52 75 45
www.pabikuenea.com



momento en que ésta esté al máximo de temperatura).

Regarlo con un biberón en el que guardaremos una mezcla al gusto de aceite de oliva virgen extra y pimentón de la Vera, dulce o picante.

Y éste es el secreto del pulpo en Pabikuenea. Como afirma Aitor Manterola: "No hay más. Nuestra bandera es la sencillez y al producto, sin complicaciones"



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

GASTEIZ, POR CUARTA VEZ, CAMPEÓN DE ALUBIAS EN TOLOSA

Llevamos tiempo diciendo que **las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia**. Así lo ha dictaminado, por lo menos, durante varios años el jurado del Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa, certamen del que **Juan Mari Aramendi resultó ganador en tres ediciones seguidas: 2005, 2007 y 2009** (hay que tener en cuenta que el ganador de una edición no puede presentarse en la siguiente) y del que **ha vuelto a resultar ganador absoluto en la última edición, celebrada el pasado 22 de noviembre** en la villa papepera. En esta ocasión, Juan Mari compitió con la inestimable ayuda de su hermana **Gema**, quien dirigiera durante varios años la sidrería Albiztur de la calle Matia.

Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldea en la que nació en 1969, conocida también por la calidad de sus alubias. Sus padres, **Juan Mari Aramendi y M^a Carmen Otaegi**, tomaron la dirección del restaurante Herriko Etxe de la localidad cuando Juan Mari aún no contaba con uso de razón, así que podemos afirmar que este cocinero nació entre cazuelas. En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubias y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz. Hay que subrayar que **M^a Carmen ganó en 1987 el primer Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa**, aunque luego no se volvió a presentar.

En Gasteiz todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Albiztur. **Una alubia completa, con todos sus sacramentos (berza, chorizo, morcilla, costilla y guindillas de Ibarra) nos costará 18 euros (bebida aparte)** y en ella podremos repetir las alubias cuantas veces queramos, hasta saciarnos. El haber ganado los cuatro concursos ha ayudado a que el nombre de este restaurante adquiera fama por sus alubias, aunque la principal razón de que cada vez acuda más gente a probarlas es la calidad de las mismas.

Y eso que la preparación de las alubias, en palabras de Juan Mari "no tiene ningún secreto". Este cocinero se limita a cocerlas con un poco de cebolla, aceite de oliva y sal. Los sacramentos se elaboran aparte para que la grasa de los mismos no afecte al plato. Eso sí, este albiztuarra no confiesa ni bajo tortura la procedencia de la legumbre. No niega que son de Albiztur, pero el nombre del caserío productor se lo guarda, lógicamente, para sí.

Si hay algún secreto en Gasteiz, es la dedicación de Juan Mari, siempre presente, tanto en la cocina, como en la barra, como controlando el servicio a la clientela, y es que ya se sabe, el que tiene tienda...

BAR RESTAURANTE GASTEIZ

Vitoria-Gasteiz, 12
(Ondarreta-Antiguo). DONOSTIA.
Tf: 943 21 07 13



DESCUBRE EL NUEVO HOMENAJE ROSADO 2015

frescos, atrevidos, GENIALES



**DISEÑO EXCLUSIVO DE MARÍA CLÉ, GANADORA DEL “EGO CIBELES
2015”, CERTAMEN MÁS IMPORTANTE PARA JÓVENES DISEÑADORES**



SE PRESENTÓ LA GUÍA GASTRONÓMICA “LE BALLARIN” EN BURDEOS Y EN BAIONA

El pasado 23 de noviembre tuvo lugar la presentación de la última edición de la guía de restaurantes “Le Ballarin” en La Grande Maison, el restaurante que **Joël Robuchon** abrió en Burdeos hace un año aproximadamente. A la misma acudieron gran cantidad de restauradores franceses y vascos engalanados con una, dos y tres estrellas Michelin, que fueron agasajados con un extraordinario menú elaborado por el propio Robuchon, y ofrecido como cortesía del bodeguero bordelés **Bernard Magrez**.

Más recientemente, el 7 de diciembre, tuvo lugar la presentación de la guía en el hotel Basse Pyrénées de Baiona. Al igual que en Burdeos, fueron varias docenas de personas las que acudieron a la cita, que fue acompañada de un variado buffet de charcutería de cerdo vasco, elaborado por el prestigioso charcutero **Pierre Oteiza**.

Ondojan.com ofrecerá, en su próximo ejemplar, un extenso reportaje sobre la guía “Le Ballarin”.

Dos presentaciones llenas de estrellas: *Arriba y en el centro:* **Jacques Ballarin** y **Josema Azpeitia**, autores de la guía que se presentó en La Grande Maison de Joël Robuchon con la presencia de **Pedro Subijana**, **Martín Berasategui**, **Rubén Trincado** y una gran cantidad de chefs franceses que sumaban un total de 54 estrellas Michelin. *Abajo:* Presentación de la guía en Baiona, con la presencia de **Jon Ayala** (Laia Erreategia) y el bufet de charcutería de **Pierre Oteiza**.

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



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

Argazkiak: Aratz Erretegia (Nagore Rodríguez)



EL ARATZ OFRECERÁ BUEY DE AIA EN DICIEMBRE

Cuando se distribuya esta publicación, todavía quedarán algunos días para que termine el mes de diciembre y algún afortunado o afortunada todavía puede que estén a tiempo de reservar mesa en **Aratz Erretegia** (Donostia) y disfrutar de la carne de **"Tipo"**, este hermoso buey de raza tudanca, criado en el caserío Maia, de Aia por sus propietarios, **Manolo y Mila**.

"Tipo" nació el 14 de mayo de 2008 y ha sido criado como se crían los animales felices, con gran cantidad de horas al sol para retozar en los prados que rodean el caserío Maia de Aia, circunstancia que sin duda redundará en la calidad de la carne que podrá degustarse en el Asador Aratz y en su filial, el **restaurante Txola**.

Para disfrutar de este excelente ejemplar de buey, será necesario reservar con antelación. Sus chuletas, debido a su tamaño, serán ideales para compartir, aunque también se servirá su carne en salsa, sus callos, etc... Sin duda, una oportunidad de lujo para degustar la mejor carne criada en nuestros contornos, un auténtico buey "Kilómetro 0"

ARATZ ERRETEGIA

Igara Bidea, 15 - DONOSTIA - Tf: 943 21 99 89

TXOLA JATETXEA

Portuetxe, 53 - DONOSTIA - Tf: 943 31 67 84



ESTE AÑO, APUESTA POR LA RIOJA ALAVESA



OBRA DEL GENIO Y LA TIERRA:

Bodegas Mitarte es una bodega familiar en la que continuamos la herencia de nuestros antepasados de hace más de 60 años elaborando Vinos de Rioja Alavesa. Con un viñedo de más de 40 hectáreas de las que 15 superan los 80 años de edad elaboramos nuestros propios vinos seleccionando las uvas en el campo de forma manual y desechando las que no alcanzan la calidad exigida. Somos conscientes de que el trabajo bien hecho está reflejado en nuestros vinos. Compruébalo por ti mismo. Apuesta por la Rioja Alavesa. Apuesta por Mitarte.

BODEGAS MITARTE

DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA EN GIPUZKOA:

COMERCIAL ERRASU BANAKETAK (ORIO)

Ramón Errasti - Tf: 689 04 78 53

ramonerrasti@gmail.com

LA SOCIEDAD VELETA, GANADORA EN TOLOSA MIKOLOGIKOA

La Sociedad Veleta, con su pintxo "Ontto Arrautza" ganó el concurso de pintxos de las jornadas Tolosa Mikolojika que se celebraron entre el 16 y el 18 de octubre en la villa papelera.

La Sociedad Kasino quedó en segundo lugar con "Ontto Hanburgesa" y Lizardi en tercer lugar con "Udazkeneko Lorea".

El Jurado, en el que tomaron parte, entre otros, nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, el carnicero ibarratarra **Joseba Barriola** y el comunicador gastronómico **Oraitx García Rekondo**, subrayó la calidad y diversidad de los pintxos así como la utilización de un producto local como la guindilla de Ibarra en el caso del pintxo de Lizardi.



AIZPEA, DE OLABERRIA, GANADORA DEL CAMPEONATO DE IDIAZABAL

La Quesería **Aizpea, de Olaberria**, resultó ganadora del XIII Campeonato de Euskal Herria de Quesos de Pastor, celebrado el 24 de octubre en Idiazabal. Fue una bonita mañana en la que pudimos participar como jurados y disfrutamos de un agradable ambiente, venta de productos de caserío, Kantu Jira y diferentes actividades para todas las edades.

Otras personas que compartieron con nosotros la labor de jurados fueron, entre otros, los cocineros **Rubén Trincado** (Mirador de Ulia), **Juanma Garmendia** (Kattalin) y **Xabier Zabaleta** (Aratz). También participó, hecho insólito, como jurado, **Ricardo Remiro**, que en esta ocasión había quedado fuera de competición. Fue asimismo un placer contar con la presencia como técnico de **José Ramón Agiriano**, que cada vez que hacía un comentario resultaba una clase magistral sobre el queso de Idiazabal.

El palmarés quedó de la siguiente manera:

- 1.- Aizpea Gaztandegia (Olaberria)
- 2.- Hermanos Audikana (Gereñu, Araba)
- 3.- Patxi López de Uralde (Larrea, Araba)

Felicidades a todos los ganadores y a los que con su presencia apoyan esta interesante jornada.



GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

- 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**





TOKI-ALAI: LA ALEGRÍA DE LA HUERTA

Anne Otegi es una persona con mundo. Con mucho mundo. En su periplo vivencial y profesional ha pasado por Génova, Granada y Valencia, entre otros lugares y se ha ido contagiando de las tendencias y sabores de todos y cada uno de ellos. En cuanto a sus labores, ha trabajado de camarera, de cocinera, y ha conocido in situ casos muy peculiares de fusión racial y gastronómica como cuando trabajó en un restaurante japonés de Valencia. Eso sí, Anne nació en Itsasondo, ha vivido la mayor parte de su vida en Ordizia, es decir, el pueblo de al lado, y ha terminado dirigiendo su propio restaurante y eligiendo su pareja y compañero de trabajo, **Aritz Urretabizkaia**, en Arama, lugar en el que tan sólo un río, la autovía y las vías del tren le separan de su pueblo natal, con lo que queda claro que hasta para alguien con tanto mundo, éste no deja de ser, como se dice acertadamente, un pañuelo.

De todas formas, como bien es sabido, todo se contagia, y **Anne ha ido adquiriendo experiencias de aquí, ideas de allá, y tendencias de más allá, que bien revueltas y combinadas con su carácter abierto y despreocupado dan como resultado una cocina extremadamente personal** que hace que al entrar en Toki-Alai uno no sepa si se encuentra en un vegeta-

riano con licencias carnívoras, un restaurante de pueblo con ínfulas veganas, o sencillamente una mezcla de todo ello. El Toki-Alai, finalmente, es como Anne: pequeñito, luminoso, sorprendente y alegre, como bien indica su nombre, demostrando que tal vez son los restaurantes los que finalmente encuentran a sus dueños y no al revés.

Sirva esta disquisición para advertir al lector que conviene ir al Toki-Alai con la mente abierta, y que si se deja uno llevar por Anne acabará comiendo maravillas como los platos que describimos en la página contigua, a cada cual más sorprendente y apetecible.

Yendo a lo práctico, comentar que Toki-Alai cuenta con un riquísimo menú del día por 9,50 en el que, además, se nos indica cuáles son los platos saludables, que hay menú de fin de semana por 15 eurillos de nada y que los lunes por la tarde-noche cierra porque aunque sea poco, hay que descansar. Valga como resumen decir que la cocina del Toki-Alai nos ha encantado. No podía ser de otra forma, y es que Anne y su cocina se hacen querer. No se lo pierdan.

TOKI-ALAI

Herriko Plaza - ARAMA. 943 88 89 53





1



2



3



4



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: UN MENÚ EMINENTEMENTE VEGETAL, SANO, SABROSO Y MUY SORPRENDENTE

Como comenta a menudo y acertadamente la comunicadora gastronómica pamplonica **Cristina Pérez, "Garbancita"**, no es lo mismo vegano que vegetariano o verdurista. Anne Otegi y Aritz Ulretabizkaia pasan de etiquetas. Ofrecen una cocina en la que algunos platos podrían pasar por vegetariananos o macrobióticos, pero no se les caen los anillos por preparar un arroz con pato y foie o por añadirle virutas de jamón a un plato de espárragos. Y en su menú diario encontramos platos como Sopa de pescado, Lubina al horno, Ropa Vieja... Eso no quita que en esta ocasión Anne haya querido lucirse mostrando el lado más "sano" del Toki-Alai.

1.- Ensalada de alga kombu frita con pipas de calabaza: Anne describe este plato como "macrobióticamente aceptable" y lo incluye en la sección "vegana" de su carta. También puntualiza que, debido a su potencia, "no es un plato para comer todos los días". Estamos de acuerdo con ella. Aunque visualmente no parece el plato más apetecible de su carta, la combinación de alga frita y pipas más el aceite de sésamo y la salsa de soja que lo acompañan, conforman una ensalada deliciosa y de gran profundidad de sabor.

2.- Alcachofa frita con gramolata: La gramolata es un aliño italiano compuesto de ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Acompaña

de muerte a las alcachofas fritas que entran, literalmente, como pipas.

3.- Espárragos a la plancha con calabaza y salsa de jamón: Un plato fácil de preparar y que puede elaborarse todo el año ya que se hace con espárragos en conserva. La salsa está elaborada con nata natural de la casa Gar-goik, lo que le da un plus de sabor, al igual que el jamón y la pimienta negra que le va especialmente bien. Una exquisitez.

4.- Arroz meloso de pato, setas y foie: Se trata de un arroz de invierno muy típico de Valencia, donde además de la paella hay mucha costumbre de hacer este tipo de arroces caldosos. Anne prepara el suyo con el magret de pato, resultando un plato de una suculencia fuera de serie. "Y si lo hiciera como en Valencia, en olla de barro, os moriríais de gusto" añade nuestra anfitriona.

5.- Crêpe de trigo sarraceno con chocolate y avellanas. Un postre "sin": sin gluten, sin azúcar, sin leche... pensado especialmente para aquéllos que tienen alguna intolerancia, o se están cuidando. Sabroso y contundente.

6.- Tarta de queso: Otro postre pensado en clave dietética. La base está elaborada con galletas Digestive, y la tarta no lleva azúcar, salvo el que lleva la mermelada que la decora. Una manera suave y rica de terminar un buen menú.

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

GABIRIA, CAPITAL GOIERRITARRA DE LA MANZANA

"No queremos fomentar la competitividad" dejó muy claro **Gabino Murua**, miembro de **Erbie Elkarte**, sociedad organizadora de la **Feria de la Manzana de Gabiria** que celebró el 22 de noviembre su 15ª edición con una gran afluencia de público a pesar de las malas condiciones atmosféricas. "Por lo tanto, aunque esto es un concurso, las tres personas que vamos a premiar siguen un orden alfabético, no de primero, segundo y tercero."

De esta manera, Erbie mantiene el concurso pero trata de dejar claro que todos los productores gabiritarras han presentado unas excelentes manzanas. Además, los "ganadores" del año pasado no pueden ganar este año, con lo que todavía queda más claro que cualquiera podría ser el ganador.

Así pues, tras aclarar este punto, este año recibieron un premio a su labor los siguientes productores:

- **Xabier Arratibel (Urkiola Baserria)**
- **Pedro Izueta (Katarain Baserria)**
- **Mª Isabel Zumalakarregi (Izar Haundi Baserria)**

Entregando los premios, además de diferentes miembros de Erbie Elkarte, hicieron acto de presencia por parte de la Diputación Foral de Gipuzkoa la gabiritarra **Ainhoa Aizpuru** y el ataundarra **Bittor Oroz**, dos goierritarras con importantes cargos en Diputación que, según Gabino Murua, "garantizan que esta feria siga contando con subvención" por parte de esta institución.

El acto final del Gabiriko Sagararen Eguna sirvió también para dar a conocer a los ganadores del **Concurso de Miel**. En este caso, sí hubo un primero, un segundo y un tercero:

- 1.- **Xabier Aseginolaza**
- 2.- **Mireia Telleria**
- 3.- **Jesús Pérez**

Finalmente, también se falló el mismo día el ganador del **Concurso Popular de Dulce de Manzana**, al que se presentaron 15 dulces. **Lontxo Ormazabal**, del Asador Korta de Gabiria y **Josema Azpeitia** de Ondojan probaron los 15 dulces para dictaminar que el mejor fue el presentado por Nekane Agirre, del case-rio Landeta.

La mañana terminó con un homenaje por parte de la organización a **Xalbador Gorostola**, que ha acudido varios años como jurado del concurso de manzana. Xalbador, visiblemente emocionado, recibió una placa en reconocimiento a su labor por parte de Ainhoa Aizpuru.

También fue de destacar la actuación ofrecida por el grupo de danza local **Goruntz** que bailó la Sagar Dantza o baile de la Manzana.

La feria de este año se celebró en el frontón debido a las condiciones climatológicas, aunque ello no fue obstáculo para que cientos de personas se acercaran a Gabiria. Los organizadores se mostraron muy satisfechos, pues se vió a mucha gente "con bolsas en la mano" lo que, en palabras de Gabino Murua "es muy positivo, pues quiere decir que la gente no viene sólo a mirar, sino también a comprar".



jatetxe gida

restaurantes

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



De Zerain... a Beasain

Al cierre de esta edición recibimos la noticia de que **Urki Balerdi** y su mujer, **Lizbeth**, que tan buenos ratos nos hicieron pasar en **Zeraingo ostatua**, vuelven a hacerse cargo de un restaurante, concretamente el **Rubioarena** de Beasain, abierto hace décadas por Juanito Rubio, pero que llevaba varios años pasando por diferentes manos sin encontrar un rumbo adecuado. Urki quiere dar rienda suelta a su destreza culinaria, que no es poca, y ofrecerá todos los días un menú de mercado por 15 euros, así como un menú degustación de fin de semana (5 platos y postre) por 35 euros (en ambos casos el precio incluye la bebida y el café). Entre semana será el mercado y la temporada el que marque el contenido y el estilo del menú, mientras que el fin de semana los platos y las técnicas serán de carácter más vanguardista. Deseamos toda la suerte del mundo a esta pareja en su nueva andadura. **RUBIOARENA JATETXEA**. Zaldizurreta, 7 - BEASAIN - Tf: 630 135 715



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

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

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

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^a 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, cabra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) 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

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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 luma gorri confitado con rulo de cabra**, **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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas**, con un **amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías 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 y practicando una cocina saludable. 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:** 10€ **Menú fin de semana:** 15€. **Tarjetas:** Todas menos AE. **Cierra:** Lunes noche.

BEASAINO 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 Sarabaga, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietu, 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 casero y aceite de oliva, pintxos, raciones (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y montaditos tostados al momento. Destaca también su terraza y su cuidada selección de vinos por copas. En la carta nos encontramos con platos como Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado... Destaca también la variedad de postres caseros: Arroz con leche de casero, 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.dolareahotela.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 cochinitillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata.... Su comedor, con capacidad para hasta 200 comensales, está preparado para 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 en 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 lumbarri 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



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, Cochinillo asado (los fines de semana y bajo encargo)*... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente. **Menú del día: 11€** (Café incluido) **Medio menú: 7,50€** (Café incluido) **Menú Fin de semana: 23€** **Menú de sidrería: 22€** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes (invierno).

URGAIN



DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta: 60-90€ 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.kantabrijatetxea.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, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€** (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana: 25€** **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pintadas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chipitos, Terrina de foie casero con modena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bison con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinillo 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

CASQUERÍA, TRADICIÓN Y MODERNIDAD

ERMUA

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*, *Hojaldre 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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
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 al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brioché 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 CARÍO

LAZKAO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo 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, tigres...), **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxineta**... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

NEREA



LAZKAO

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

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (**Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de 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 cebra...**) así como especialidades como **Carilleras 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, un 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.sakabaserria.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 Cochinito 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:** No 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 Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos de antaño, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su tradicional propuesta gastronómica en la que destacan las exquisitas **Chuletas a la parrilla**, así como el **Rape** o el **Cogote a la brasa**. Otras recomendaciones del local son la **Costilla de ternera a la brasa**, la **Sopa de pescado** o los **Postres caseros**. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

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

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

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 perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

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

KUKO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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 bixirón...*), 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 KIROLGUEA
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **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 piperrada, Chuletillas 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 GUDARIS)
TEL. 943 39 23 86
FCB: paulaner.bierhausa



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos una **amplia variedad de Pintxos, Raciones** como sus exitosas *Patatas Bravas, Hamburguesas caseras* (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Platos de pasta y 25 bocadillos**, además de especialidades como el *Surrido 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

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de 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 xipirones 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 OÑANO 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*, *Ixuleta 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 cochinitillo 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 CUIDA-
DA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



En pleno centro de Zumarraga, Bidezarr 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. Bidezarr 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 Meuniere*, *Carrilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas*, *Tatin de manzana reineta*... así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En 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

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, **donostiarr pinxtoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Dastatzte menuak: 35-50€.
Atsedeen 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 pinxto donostiarr 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

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 rebozadas**, **Patatas 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 pinxtos 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 **pinxtos fríos y calientes** como **Foie a la plancha**, **Calabacín relleno con jamón y queso gratinado**, **Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito**. En **raciones** destacan las **Verduras de temporada**, **acareadas** directamente de Elizondo, **Queso de Irati**, **Xistorra 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

NARRIKA, 22 (P. VIEJA)
TF. 943 43 16 31
www.sidreriabeharrri.com

LA NUEVA SIDRERÍA
DE LA PARTE VIEJA



Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarras, 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**...), **Pinxtos calientes o pinxtos fríos**. En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pinxtos fríos** (**Salmon en escabeche**, **Ensaladilla**...) y una tentadora pizarra de **pinxtos 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 antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaiberri, Itxaso, Revuelto de antxoas 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 steward* con *txipiron-Maiden*, *Vieira asada* con *kalabaza 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 INIGUALABLES



DONOSTIA

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



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

CAFÉ SAIGÓN

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

DONOSTIA

C/ QUENEDO, 1
(HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89



Situado en los bajos del Hotel Mª 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 *Rolitos 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, *Rolito 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.restaurantefesaisgon.com

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra Café Viena, reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesús Mari Pérez Murriel**, 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

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas 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, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el **Lacón con Grelas**, la **Caldeirada de merluza**, el **Rabo de vaca estofado**, el **Perrill asado**... **Carta**: 20-25€ **Menú**: 10,85€ **Menú de fin de semana**: 18€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

FERNÁN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casauroiajartetxea.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 pirulín salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Paloma en dos cociones, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra ofrece una amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Bacalao confitado, zurrukutuna 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€ (IVA 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, anchoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de bixiprón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajarrero; 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



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor 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 cuatro 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**, **Tixtorra 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€. **Alubia:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente con escalivada de verduras** y **queso brie gratinado**, **Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado** con holandesas 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.

DONOSTIA

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

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

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 Coniñesas**. Destaca también la **Lasaña de antxoa**, **Pastel de txangurro**, **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.

DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

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")

DONOSTIA

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

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 buelta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MANEX

DONOSTIA

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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

¡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?

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
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 verduritas y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana* y *salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas*... son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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*, *Tartar 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.



QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



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

SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Takaki** (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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbine Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenar**, pasando por los **pinchos**, 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**, **Txiptones 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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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 **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo 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.

UREPEL

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 35 08
www.restauranturepel.com

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde*, *Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura*, *Lomo de merluza asado sobre patata confitada*, *ajetes y guiso de berberechos*, *Pichón de Bresse glaseado al chocolate*, *Mamía desestructurada con espuma de manzana*... **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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 taska 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
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitearte, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 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 422564
Algorri. Pol. Zuztu - Errotabunur, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña

Cº Okendategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

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

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

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

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 423620
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536783
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jaxtekoa. Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añor, 5. 943 452192
Artola. Salud, - Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITUAUN

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

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elösegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo izpiza, 15. 943 279098
Asiolenia. Inigo, 1. esq. P. Constitución, 943 426275
Astleña 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubiate-, 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
Basajain. Añorga 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, bokatós y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

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

Bera-Bera. Goiko Galtzara 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
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. 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 respaldada 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 31 70 96

Buenavista. K. Balañaga, 42 - Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 212772
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427607
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 327173

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravanserial. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

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

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 455757
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Dro Vita. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotelegi, 13. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amillibia, 9.
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Ehartzarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Orkologia, 13. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. 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 Delta, 2. 943 278629
El Quinto Pío. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txoitze, 4. 943 279797
Elvira. General Echagüe, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459639
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errotabunera. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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
Itigio, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

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

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 42 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 21q. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320888
Gambirrus Bretxa. C.C. La Breba, 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 425362
Gandara Sideria. C. Com. Gandara, 943 394358
Garbala. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltrán, 4. 943 421365
Goiz-Arri. 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, tostas...
Av. Zumalakarregi, 3 (Antigua) 943 11 67 33

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txindia. Eskalatetegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Saborito asador templo del buen producto
Portuëtxe, 43 (Gara). 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Gofí, 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. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Arizkuta, 9. 943 282881
Richy Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Siderria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salgipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 325310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubizarra, 943 573626
Sebastián. Muelle, 18. 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

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

Siderria Amezi. Amezi Gorkoa-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiarr. Enberráin, 5. 943 420421
Siderria Intxarondo. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464208
Snk 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

Staat. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñaz. Juan de Bilibio, 17. 943 421780
Sukidei Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 27482
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
Tepeiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Tepeiza. Bermingham, 25. 943 286033
Tepeiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eñola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tñun Tñun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepeita. Pescadería, 5. 943 422227
Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

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

Txinidoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txiniparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txiniparta Sagardotegi. Illarraberi, 2. Barrio Igrara
Tximrita. Tximrita, 1. 943 456960
Txiukene. Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txiustu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txiustu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979
Txiuste Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoako. Mian, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429818
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urquidía. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312826
Urdiol. Euskal Herria, 3. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urbor-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Bis de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratzo, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurer. Iparragire, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garibai, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270833
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 427648
Zapain. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zapain. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. L. Rodi, 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. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

||| ALBALTZISKETA

Larratzi. Larratzi auzoa, 943 652483
Larratzi-Gain. Larratzi auzoa, 943 653572
Nárrica. Larratzi auzoa, 943 655815
Ostiatu Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

||| ADUNA

Aburruza Sagardotegi. Goliubru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegi. Garagarra, 943 690774
Ugarrin Sagardotegi. Polig. Ugarrin, 943 691253
Urritzu Pol. Urritzu, 943 693396
Uztartza. Herriko Plaza, 943 693481

||| AIA

Aitzondo. Lurgain Disem. z/g. 943 832700
Altberri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Aralde Siderria. Ubeugun, 943 89021
Ashé. Bº Santio Erreka, 29. 943 835311
Enría Casa Rural. Olaskoaga, 943 835465
Humozena. Plaza Gozalegi, 6. 943 834272
Gaztelategi. Elikano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elikano, 4. 943 131693
Jauregi. Gozalegi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozalegi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

||| AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztartzi. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 48321

||| ALBITZUR

Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728

||| ALEGIA

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

KURPIL

Pintxos, kaxuelitas, y buenos Gin-Tonics!
Larratzi auzoa, 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 Ostiatu. San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

||| ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGI

Siderria y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 88 76 26

||| ALTZO

Arandia. Segorete bidea, z/g. 943 652262

||| AMEZKETA

Arkaizte. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650895
Txinidoki. Erreka Aude, 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 Erra, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Turri. Pza. Bakardaro, 8. 943 594044
Gaztaniaha Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goliubru Old Club. San Esteban auzoa, 943 590645
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 583205
Mizpriedi Siderria. Bº Leizatu, z/g. 943 593954
San Esteban. Goliubru Auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591804
Txetola. Goliubru, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

||| ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiakotzea. San Juan, 9. 943 651907

||| ANTZULOA

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

||| ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza s/n. 943 888953

||| ARETXABALET

Areiz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Aide. Bº Galatzi, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Gurea. Gurea, 30. 943 790657
Hirua. Pza. Iñaki, z/g. 943 790657
Ibarr. Pº Araba, 28. 943 791893
Matikua. Bº Azala, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

||| ARRASATE

Aldape. Irujo, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagatza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragatza, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zalegi, 6. 943 797960
Cañale (pizzería). Amizuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maiala, 3. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagatza Auzoa, 943 791599
Erestitua. Bedotia, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatós y hamburguesas caseras
Olarre, 25. 943 0443 88

Gaizide. Lapurdi, 4. 943 770600
Goñe Aude Degustación. Irujo, 33. 943 791115
Gran Muralla. Oñaz, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udala, 943 792215
Loratze. Irujo, 7. 943 790467
Lukas Zerkasteta. Irujo, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTEL

Cocina tradicional con toques de autor
Bº Unibarr, 37. 943 79 49 39

Sara Merendene. Meatzerreka, 943 771586
Txitirra Taberna. Gesalabar auzoa, 943 791035
Txoko II. Oñaz, 12. 94 9435650
Txondora. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Ugarte. Oñaz, z/g. 943 772004
Ugarrin. Garagatza, 2. 943 797658
Urrin. Unibarr Etorbidea, 943 799524
Uxarie. Bº Udala, 943 791250

||| ASTEASU

Irujo Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 891331
Izurtzu Asador. Alto de Andarazate, 943 580866
Matxetandui Siderria. Zebaleña, 11. 943 692222
Oñaz Gorkoa. Goliubru auzoa, 943 690251
Pastine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasa Siderria. Beñalaura auzoa, 943 690823

||| ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Oñaz, 57. 943 333333
Alorreña Siderria. Camino Partegi, 4. 943 336999
Ametz. Poligono 26. 943 581838
Astarbe Siderria. Txorritola, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergotia, 12. 943 550042
Bereziarzu Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altza, z/g. 659 100392

Bukoi Taberna. Tomas Alta, 2. 943 551204
Ekalitz. Tomas Alta, 9. 943 553943
Ergolia Siderria. Ergolia plazabidea, 1. 943 553301
Etxeberria Siderria. Sanjoa Etxeberria, 943 555697
Gartzuri Siderria. P^o Martine, 139. 943 568674
Goiko Irtzi. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Olamue, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oitza, 1. 943 335255
Ikatzza Taberna. Mayor, 3. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserio Muriagori, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekoabte plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 350038
Menditxo. Aliza Bidea, 943 357202
Mendizabal Siderria. Olatuak hiki Baserria, 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txontxalea, z/g. 943 555220
Olamue Zar Siderria. M. Arrozandi, 16. 943 552938
Olatu Siderria. P^o Asitxagazte, 943 553199
Petritegi Siderria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserio Ioinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyabide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 943 332842
Xingum Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olamue, 34. 943 330530
Zapiain Siderria. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Txurruaketa. Etxebarria, 59. 943 180037
Urtibarte. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Urbibarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Urti Urkijo, 11. 943 026851
Basterretegi. Basterretegi Industrialdea, 943 851061
Erretxiki. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Galkotz. Trembidenen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaioindio. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinbokak)
Isturio. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izturi. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izturi. Aizpurubio auzoa, 943 852630
Joseba. Azibiki, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinbokak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

LATZ

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

Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103
Martite. Martite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurubio auzoa, Tel. 943 853492
Suharr. Altzibar Ertoridea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pinbokak)
Txitxigol. Txerlota auzoa, z/g. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinbokak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinbokak)
Aniela. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Barra. Barra kalea, 14. Urtistilla, 943 815754
Baigera. I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Bosk. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinbokak)
Diz-zit. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Okuzeta Ostatu. B^o Izarratze, 24. 943 811128

ETXE - ZURI

Pinbokos, raciones y gran variedad de bocatas
 Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

Iraurgi. Ildifonso Gurmugabiz, 10. 943 800416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urtistilla bidea 943812271
Juanxo Txiki. Jose Artebe, 37. 943 8150311
Kiurri. Loiolako auzoa, 24. 943 815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943 810959
Larrañaga. Urtistilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943 816878
Loiola Hotel. Loiolako Bidea, 47. 943 815616
Mikel Uribe. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 943 814315
Onduzubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Oñgo-Etorni. Sabe, 21. 943 150869 (Pinbokak)
Orreaga. Nuarbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pinbokos, xexina...
 Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinasi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943 811857 (Pinbokak)
Patxo. Pablo V, 16. 943 812040 (Pinbokak)
Plaza Spring. Iñaki Aspiazu, 6. 943 816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uralda. Loidi kalea, 7. Tel. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jalebe Aterpea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzel Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 802122
Basakana. J. Miguel Irujo, 17. 943 889210
Bideoluz. Plaza Bideoluz, 2. 943 889575
Geltoki denda. Plaza Berrendain, 1. 943 089158
Goleirialdea. Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruiri. J. Miguel Irujo, 3. 943 885652



DOLAREA HOTEL

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

Igarra Berria. Zaldizurreta, 3.
Izizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Ertoridea, 51. 943 881076
Oñgi Etori. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Plaza San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

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

Rubiorena. Zaldizurreta, 7. 943 885760
Ti Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbonorri. J. Miguel Irujo, 17. 943 886949
Urtikola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Ertoridea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauzeta. Laitzako Ertzidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebeitia. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Milla Pizzeria. Ibarra, 37. 943 765099
Azpetxi. Arre Etxek, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Ereki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 21. 943 763851
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

INERNUKUA

Cocina tradicional, carnes a la brasa y pinbokos
 Mahastereka, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. B^o Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

POL-POL

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

Sirimiri. Barrenkale, 23. 943 044492
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ana. Mabiategi, 1. 943 763953
Torreku. Ibarra, 37. 943 765099
Txarranta. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hotel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Tasteria. Markiegi, 6. 943 680852
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atotze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192862
Azaitin. Azaitin bidea, 6. 943 121854
Bordotxo. Plaza Zestorikua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markietea, 2. 943 191168
Errota Berri. Itxaspe Auzoa, 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pinbokos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagin kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Martari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191860
Urberu. Ertoridea auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
 Hondartza, 9. 943 19 11 01

Zalburi. Plaza Arakistain 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itzuri: Ver apartado "Itzuri")

// EIBAR

Aguiaspi Mesón. P^o Urquiza, 22. 943 200608
Artola. Plaza Unzaga, 7. 943 206348

Asteleena GASTROTEKA

Pinbokos, vinos, y buletones a la brasa
 Estazio, 7. 943 20 70 32

Azaitin Asador. B^o Azitain, 6. 943 121854

BOSSA

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

Birjinape. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arragata, 4. 943 216150

FOXTTER

Pinbokos, bocadillos y hamburguesas
 Plaza Barria, 6. 943 1212 55

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

GURBIL

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

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 B^o Arrate, 4. 943 12 12 62

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254380
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro. B^o Arrate, 5. 943 208859
Maiz. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urturi Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO

Pinbokos, raciones, platos combinados...
 José Antonio Irujo, 2. 943 56 70 36

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. P^o Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pinbokos, cervezas y especialidades alemanas
 P^o San Andrés, 3. bajo. 943 20 13 29

TXOKO

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

Wok 999. Otaloa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelakea, 4. 943 768284
Espaloia. Maia, 1. 943 768085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Ilorkorta. Axolota Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atxer, San Roke, 5. 943 742955

BELASTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Errozarri, 9. 943 331771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gando. San Pedro, 4. 943 056025
Ibaio-Ando. Parque Dchos Humanos, 22. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740086
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarriandua. Enmarandibe, 1. 943 740793

USUA

Pinbokos, hamburguesas, huevos rotos...
 Giza Eskubiden parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pinbokos y cazuelitas
 Erdikokale, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA

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

57

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

DANAKO

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

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628687
Egurti. Cipriano Larragaia, 4. 943 616794
Egurti. J. Talhams Labradorir, 3. 943 630185
Eciano. Jose Egoitz, 9. 943 660014
Enrique. Etxe, 43. 943 622629
Errato Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 634081
Estebenea. 81 Oberleria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabia. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064
Gatzumendi. Plaza de Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Adunara, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Etxebian Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayra, 3. 943 629739
Ibando. J. J. Tadeo Murgo, 1. 943 632888
Ibaraki Odiogorri. 81 Meakia, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leuburnorro, 77. 943 636232
Il Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

INAKI

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

Iñigo Lavado. Ficocha, 943 639639
Irunge Atseginia. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pla. Urduibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotege, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
Junika Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakika. Polig. Leuburnorro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kosforbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuakaitz, 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 Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junika Labradorir, 13. 943 629556
La Venta de Cerro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Surrio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassia. Moutiane Milvelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxxa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 5. 943 628880
Leones. Surrio Mujica, 22. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. 81 Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

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

Marino. Zubelzu, 6-B Anaka- 943 615001
Matxinbenta. P. 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. Junika Labradorir, 36. 943 620071
Nagusia. Gaitzeta, 13-Ventas, 943 634048
Nara. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Kornokotz, 17. 943 631914
Novoa. Polígono Sarozeta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Surrio Mujica, 28. 943 613979
Ok!-Doky. Avda. Puñena, 13. 943 614564
Os Sagardotegi. P. Ibarra, Meakia, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 629200
Ortizargi Cerveceria. Luis de Urizaru, 4. 943 611571

Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paocha. Edificio Paocha-Anaka- 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labradorir, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629834
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B. Behobia, 26-2. 943 633557
Sirimiri. P. Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Surrio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Ingoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

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

Toki Goxo. P. Ibarra, 3. 943 613224
Tres Hermanas. San Marcial, 9. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629293
Trinkele Taberna. Labradorir, 39. 943 623235
Trinquete. M. Junika Labradorir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalakia. Larregeit, 10. 943 634731
Txangui. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634080
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volner. Arbesko Erola, 5. 943 611792
Wauuma's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Zubiaure, 8. 943 616445
Zalsa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpurna. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesta. Gregorio Azetoli, 1. 943 691 432
Loatzo. Polígono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39. Itziar, 943 199370
Ixtaspe. 81 Itziar, 943 199401
Itziar. 81 Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. 81 Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiniduri-Hurri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Sideria. 81 Elogia, 2. 943 199237
Zubikarary Buri. Corni, Muxiarte, 8. 943 199422

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabail, 943 372089

ARKUPE

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

Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugy Hamburgueseria. Iñakibel plaza, 6. 943 365607
Epeit. Galkite, 1. 943 362701
Ereketako. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baitarra, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 1. 943 362714
Itaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365501
Jaiak. Nagusia, 27. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria. Camino Iñakibetua, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabail, 3. 943 371883
Petia. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustlin, 13. 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
Avda. Oria (8 Polígono Brunet) 943 377353

Rummy. Nagusia, 7. 943 369341
Tati's. Juan de Gara, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldia. P. Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sideria. Zubu Etxea Auzoa, 9. 943 162552
Batzokia. Hingoien, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elogia, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierke auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elogia, 22. 943 087674

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88

Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805

ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...
Uhaiz, 1. 943 882485

// LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea
Eguneko menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpikoetxean, 1. Tf. 943 731367, LEGAZPI

AZTIRIA
ERRETEGIA - ASADOR
Baserri Etxeko Sukalderia
COCINA TIPICA VASCA
Santa Marina auzoa - 943 73 36 22

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labarategi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandalo. Pizteola, 1. 943 731751
Mirandala. Parque Mirandala, 943 731256
Trepexeta. Aizkiri, 24. 943 730651
Xarot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. 81 Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Ensalada auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. 81 Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1. Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 7. 943 714371
Gatzag-Gain. Alto de Arianen. 943 715522

Gaztainazketa. Gaztainazketa, z/g. 943 715164
Gure Ameita. Alto de Arianen. 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago Kalea, 3. 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
Tomás Garbizu, z/g. 943 5266 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490807
Erekalde Sideria. 81 Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxeta Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525233
El Puerto. Guillermo de Lázaro, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522705
Igaitza. Iurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. 81 Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Iurtzun. Iurtzun, 60. 943 526890
Izail. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 8. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Martitu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdubaru, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEKA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
81 Gaintzurizketa, 943 5275 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Sideria. Alto de Arianen, z/g. 94352341
Sahtusa. Nagusia, z/g. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945
Tñili. Zubito, 8. 943 527946
Zaldia. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitoxo Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostaiz. Nagusia, z/g. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaure, z/g. 943 627616
Ostatu. Ixmita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Intoxual. Pla. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 750526
Luzande. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza- 943 756072

// MUTILOA

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

// MUTRIKU

ARBRE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa, 943 604749

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzel. Conde de Mutilua, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonandendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutrikui, km. 3. 943 603239
Kai. 81 Magaleina, z/g. 943 603344
Kalaxa. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Polígono Mijoa, 943 603180

Pikua. 81 Laranga, 629 105733

San Juan. 81 Laranga, 13. 943 603167

TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellos, pollos asados...
Muelle, z/g. 943 195070

Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// OIARTZUN

Aihambra, B° Arriaga, 943 491230
Amazkar, Casa Zamielata, 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altibarr, 943 49 07 11

Anieta, B° Altibarr, 943 490306
Aristi Asador, B° Ugaldebo, z/g, 943 492558
Aristizabal, Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe, B° Ugaldebo, z/g, 943 493088
Autogril, Autopista A8, km. 10, 943 490068
Baleio, Aran Eder Bidea, 16, 943 491340
Bide Alde, B° Ergioin, 943 521661
Bidebarte Siderria, Aragua-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain, Zuzanabar, 9 Ugaldebo, 943 492749
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087
Esnolz, Zuzanabar, 72, Ugaldebo, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza, Camino Ergioin, 15, 943 491029
Ganbara, Eskalante, 12, 943 494256
Gofor, C. Com. Carrefour, 943 491241
Gofor-Ede, B° Altibarr, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intiburu Asador, B° Ugaldebo, 943 491100
Irriberrí Asador, Camino Ergioin, 9, 943 490041
Iru Eder, Elorondo, 20, 943 490021
Irundarrene, B° Altibarr, 1, 943 490355
Isasti Siderria, Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo, Tormila, 21, 943 491254
Lala, Landeja, 3, 943 493839
Lantzarri Hotel, Ctra. Madrid-Irún, km. 469, 943 492000
Lushu, Ugaldebo, 943 492101
Marcos, Zelaimuza-Polig, Ugaldebo, 943 494390
Masusta, Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Ihurmata Bidea, 2 (Ugaldebo), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Taberna, Merka Olatzun, 943 493020
Miren Taberna, Domingo, 1, 943 491227
Nuevo Alai Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olatza, Tormila, 2, B° Ergioin, 943 492050
Ordo Polig, Lintiriz, z/g, 943 493901
Ondo Zela Siderria, Caserio Ondo Zela, 58, 943 491666
Paki, B° Ergioin, 35, 943 490915
Pikoketa, B° Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai, Buzanabar, 2, 943 492120
Toki Ona, Zuzanabar, 24, 943 490074
Tolara, Tormila, 20, 943 490071
Trek, Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txakertxi Sagardotegia, Asparagata Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel, Maltaburu Bidea, 15, 943 260531
Zuberoa, Bekosoro, 1 (B° Iruizti), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta, Olaberria kasko, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

Garbo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna, Ctra. de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak, Ctr. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkute Barrena, Forun plaza, 9, 943 781699
Bikolitz, Garibal, 17, 943 782483
Debatara, Otadui zahatzaia, 54, 943 780410
Etxeberria, Kalebarria, 19, 943 780460
Etxe-Aundi, B° San Pedro, 943 781956
Galicia, Alzoko, 22, 943 782206
Garota, C. Lorenzo, 29-31, 943 253094

Goiko Benta Hotel, Arantzazu, 943 781305
Hotel Santuario, Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruizti, Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Ede, B° Olaberria, 83, 943 781896
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353
Miliuka, B° Arantzazu, 943 781304
Olakua, Olakua, 8, 943 782292
Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Soraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
Olakua, Olakua, 8, 943 782292
Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Soraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
Urrutxo, Errekalde, 32, 943 781192
Urbako Fondo, Campa de Urbia, 943 781316
Urrutxo, Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
Urtigain, Urtigain, 33, 943 780814
Zelai Zahar, Ctra. Arantzazu, 943 781306
Zola, B° Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrut, Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantz, San Andres, 13, 943 882822
Itxune, Gabilandia, 12, 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
Haize, Gudarién 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

Oiangru, Oiangru Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urdaneta, 4, 943 160421
Potitoka Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304
Ternista Siderria, Gudarién Etorbidea, 2, 943 881128
Txindoki, Etxezarreta, 943 884949
Zubiri, Gudarién Etorbidea, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km. 13, 943 832700
Aizperra Casa Rural, S. Martin, z/g, 943 835419
Anarri, Urdaneta, 16, 943 019438
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309
Ardoia, Urdaneta, 67, 943 134835
Ardoia, Abeslari, 4, 943 831657
Errata, Oskasqueia Auzoa, 943 890197
Goizeko Eskalante, Alza Lertxundi, 33, 943 832655
Hotel Rest. Batea, Hondartza Bidea, 1, 943 834440
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Kafetina Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830034
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador, Eusko Gudaria, 18, 943 830007

Oliden, Ortaizka Auzoa, 44, 943 830883
Oriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g, 943 880058
Sarasua Asador, Eusko Gudaria, 29, 943 830005
Txalupa, Antillako hondartza, z/g, 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudaria, 2, 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA

Menú del día, pintxos, bocatas, cazuelitas...
Herriko enparantza, 1, 943 83 53 98

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxia, Arantziari, 30, S. Pedro, 943 393994

ARKUPEBERRI

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

Arri, Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalante, 21, Antxo, 943 521552
Botero, Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia, P° Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelit, Ctra. Jaizbelit, Donibane, 943 51003
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, Hamarrebete, 8, Antxo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiarra, Euskadi, 1 - Trintperpe, 943 399071
E-16, Eskalante, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri, Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23, Trintperpe, 943 404424
Erdibana Barrena, Arandegi, 8, 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trintperpe, 943 390357
Errekalde, Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskalante, 9, Antxo, 943 525686
Ezer, Eskalante, 40, Antxo, 943 513362
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goñeri, Eskalante, 36, Antxo, 943 510019
Gure Borda, Arraularri, 36, S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5, Trintperpe, 943 394026
Ibiza, Nafarro Etorbidea, 17, Antxo, 943 515300
Iparrá, P° Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkia, Euskadi Etorb. 19, Donibane, 943 399043
Jumbo, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardita, 29, Antxo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oiarso, 8, Antxo, 943 515414
Marisol, Euskadi, 18, Trintperpe, 943 394751
Maritxu, Euskadi, 17, Trintperpe, 943 399062
Marxel, Donibane, 4, Donibane, 943 528974
Mendi Asador, Lezo Bide, 5, Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Albe, 8, 943 394944
Nicolas, Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2, 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80, 943 392366
Pibitxulo, Eskalante, 118, Antxo, 943 520770
Romeral, Eskalante, 40-42, Antxo, 943 528032
Ternanova, Azkuene, 2, Trintperpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga, San Juan, 91, Donibane, 943 510395
Zorzano, Euskadi, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

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

// SORALUZE

Arrendia Asador, Ezozia, 7, 943 751002
Bodega Justo, Gabolatz, z/g, 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoa Etorbidea, 25, 943 751007
Eduzta, Santara, 18, 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g, 943 751581
Ufala 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 bocatas!
Martin Jose Iraola, 1, 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Aldiki, Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649

Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 58 94

AMAIUR

Especialidad en pulpo y txipirones
Beotibar, 5, 943 24 54 69

Amaroz, B° Amaroz, 10, 943 671296
Amets, Laramendi, 1, 943 675405
Asteasu, 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 almácan de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi, Plaza Tolosa, 1, 943 672619
Beti Alai, Arostegui, 16, 943 673381
Bidebide, Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador, San Francisco, 3, 943 650559
Café Iruña, Gorriti plaza, z/g, 943 016565
Casa Julián, Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7, 943 672619
Eguzkitza Siderria, B° Usabal, 35, 660 654317
Eskala, Amara, 9, 943 673387
Euskal Plaza, Gauri, 16, 943 655655
Frontón, S. Francisco, 4, 943 652941
Gorrotzategi Egozkoa, Plaza Zaharra, 7, 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2, 943 655370

IKATZA

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

Bar-Delicatessen
Pintxos especiales
www.illargidelicatessen.com
illargitoloosa@yahoo.es
Plaza Gipuzkoa, N°1 TOLOSA
943 65 42 29

Iratzo, Pablo Gorosabel, 29, 943 675237

Iruña, Amaro, 17, 943 119829

IRRINTZI

Pintxos y bocadillos
Oria, 3, 943 65 43 34

Isastegi Siderria, B° Alabata Txiki, 15, 943 652964
Izarpe, Oria, 6, 943 655757

JOKEI

Pintxos, raciones, paninys, y excelente terraza
Martin Jose Iraola, 10, 943 11 60 17

GIPUZKOAN NON JAN?

K - 2

Espectaculares pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 57 00 68

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

LANBROA

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

Larrea. Lurrarrendi Auzoa, 15, 943 675988
Mendi Aida. B° San Esteban, 3, 943 651799
Muga Asador. Pote, Agintari, 3, 943 673943
Orbela Taberna. Errementari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martin J. Iraola, 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3, 943 651911
Plan B. Larramendi, 8, 943 598486
Sausta. P° Belate, 7-8, 943 655453
Solana 4. Solana, 4, 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkele, 1, 943 108000
Tolosaldeia. N-iri-Madrid, km 432, 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería). Correo, 14, 943 670659
Usabal Sideria. Usabal, 22, 943 674310
Uzturre Taberna. Sca. Lucia, 25, 943 655772
Uzturre Taberna. P° Aliri, 1, 943 698513
Zuloaga-biki. Monteskuze, 29, 943 650036
Zumeta. Agintari, 9, 943 672878

// URNIETA

Abailari. Irizabail, 21, 943 330525
Altuna. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Goltzuri, 37, 943 552036
Benta. Goltzuri, z/g. 943 554415
Besabi. B° Goltzuri, z/g. 943 330131
Bosteko. Eratzu, 943 337357
Eluteta Sideria. B° Otzaran, 34, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089
Eula Sideria. B° Lategi, 19, 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarazka Sideria. 943 554917
Guria. Irizabail, 46, 943 005050
Guruceta B° Sideria. B° Otzaran, 943 551014
Kostegi Sideria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365688
Oñamene Sagardegia. B° Ergoien, 18, 943 556683
Poli. Pote, Ergoien, 57, 943 557786
Pondiportivo. Pintore Kalea, 3, 943 004048
Setien 'Moko' Sideria. B° Otzaran, 11, 943 551014
Uzturre. Eluteta Baseria, 943 556981
Zaldundegi. Irizabail, 34, 943 551008

// URRETXU

Adopa Taberna. Areizaga, 3, 943 720230



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

EIRE

Pintxo-pote todos los jueves
Gernikako Arbola, 3, 943 724666

ETXABURU MERENDEROA

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

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37, 943 725165
Goiko Kalea Barrena. Jauregi, 6, 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokats... y cervezas
Areizaga, 18, 943 96 33 76

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con loques modernos
Iparragirre, 10, 943 72 14 65

Navarro. Iparragirre, 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 Sagardegia. B° Aginaga, 31, 943 366710
Antela. Zubiaurrena, 6, 943 370344
Arratzain Erregeria. Arratzain Baseria, 943 366663
Abeaga Jauregia. Altezarra, 1, 943 371150
Bardina. Zubiaurrena, 5, 943 371042
Cortado Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Ebebeste. Embria, 2, Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrota Agroturismo. Kalezer, 62, 943 363007
Iruarte. Iruarte, 11, 943 370713
Ilunbe Sideria. B° Txoko Aida, 943 371649
Iratzo. Borda Berri, 5, 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Aida, 23, 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldia, 36, 943 366968
Patri. Nagusia, 14, 943 362725
Saizar Sideria. B° Kale-Zahar, 39, 943 364597
Sekakia Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Troxaka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelun. Muna-Luz, 2, 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txinparta Sagar. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboa. Iratzo, 6, 943 361398
Txiripi. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13, 943 360466
Urdaira Sideria. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Aida, 34, 943 362713

// VILLABONA

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

ITURRIGOXO

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

Ongi Etori. Beria, 43, 943 691236
Sagastegi-Berri. Obabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berri, 25, 943 571553
Txapelun. Beria, 23, 943 696449
Urrizpe. Beria, 45, 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21, 943 882496
Kixkurugue. Oñate Agaldia, 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
Aietaran Etxea, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elcano, 3, 943 831825

ALAI

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

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4, 943 830143
Amala. Nafarroa, 9, 943 130549
Aniak. Alzola, 2, 943 835975
Argin. Torre Luzea Parkea, 2, 943 834959
Argin Txiki Asador. Argin, z/g. 943 890184
Aralde. Araba, 41, 943 834433

AURRERA

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

Azpi-Enea. Seiximeneta, 4, 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Barlole. Gijuzkoa, 62, 943 835694

BASARRI

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

Beach Cafeteria. P° del Malecón, 73, 943 831262
Berazadi-Berri. Taldi Mendi, z/g. 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

Eralitz. Araba, 32, 943 890986

ETXAIZ

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...
Gijuzkoa Kalea, 57 (San Pelayo), 943 98 27 31

Euromar. Nafarroa, 37, 943 131020

EUSKALDUNA

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

Gure-Txokoa Asador. Gijuzkoa, 22, 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi Kalea, 10.

ILUNTZE

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

Isabel. Bizkaia, 24, 943 832264

ITXAS-LUR

Menú del día, bocadillos, hamburguesas...
Santutzu plaza, 3, 943 89 01 38

JOE

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

Kandela. Torre Luzea parkea, 2, 943 834959
Kartos Arguiñano. Mendiolata, 13, 943 130000
Klery. Azara, 1-3, 943 835287
Kirkila Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1, 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10, 943 833701
Mollari (pizzería). Patibuko, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27, 943 834561
Naparrik. Barren Plaza, 1, 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243
Patibuko. Kiriñi, 1, 943 131358
Pedro Enea. Gijuzkoa, 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. Taldi Mendi, 728, 943 132750
Telestoro Asador. Plaza Donitane, 6, 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1, 943 131538
Txiki-Polli. Musika plaza, 943 835357
Yubie. Maria Ene-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldik. Euromar, 37, 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980
Zubi Ondo. Arda. Navarra, 47, 943 830267

// ZEGAMA

OTZAUERTEKO BENTA

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

Zegamako Ostalua. San Martin, 3, 943 801051

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardegia. Irukarite-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8, 943 147194
Ararburu. Urutikoezka, 2, 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16, 943 147040
Balneario de Castona. S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errota ebexa z/g. 943 147067
Katzaoia. Caserio Katzaoia, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9, 943 147954
Lorentza. Iraeta, 2, 943 147198
Portu. Erdikale, 1, 943 147056
Txinduri. Karmengo Aita, 20, 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Axtelundo. J. Arregi Pza - Elbarrena, 943 694490
Belariz. Jan. Belaritegi Baseria, 943 696480
Eizondo Pantikanea. P. Maria Otano, 5, 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

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

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

// ZUMAJA

Algortzi Sideria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabilla Etxezarreta, 25, 943862073
Bedia Asador. B° Bedia, 943 860551
Bodegón Goko. Embria, 9, 943 861391
El Ciervo. Embria, 20, 943 861405
Iñio Ardotegia. Julio Beotide, 2, 943 574986
Irdona. Txikiendi, 38, 943 861390
Juaristi. Basadi, 3, 943 143118
Kalan. Pza. Upeña, 6, 943 862517
Lagun Arte. Estakoki, 23, 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muntoso. Ctra. G-2033, km 7 - Oñate, 943 147683
Tala-Pe Asador. Faro Zumaja, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

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

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

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16, 943 721821
Alkaretxe. Secundino Ensaola, 6, 943 724626
Aranzazu. Argioa, 2, 943 720683

BERRI

Pintxos, bokats y hamburguesas caseras
Sorluzte, 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 Etxebarri, 943 72 12 11

Ezkitorra. Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hiruka Kafetegia. Piedad, 16, 943 721757
Kabia. Legazpi, 5, 943 726274

KORTA TABERNA

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

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. 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



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

ZUBIETA, 2 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 44 07 70

En pleno centro, **en primera fila de la Playa de la Concha**, el Hotel Londres combina desde el siglo. XIX el encanto con el lujo más actual. Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en 1999, cuenta con 4 salones de gran capacidad que se pueden configurar según sus necesidades, poniendo a su disposición todo lo necesario para organizar perfectamente sus compromisos, desde convenciones hasta bodas. El **bar Swing** y el **restaurante la Brasserie Mari Galant** completan la oferta del hotel. (Ver información en esta misma publicación). **Precio Orientativo** Habitación doble: 110€ (Temporada Baja) y 202€ (Temporada Alta).

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA ESTAS NAVIDADES

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

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Para estas Navidades, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas **Kokotxas en salsa verde**, unos **Txipirones en su tinta** o una **cazuela de Merluza en salsa**, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando la **Erla**, las **Doradas grandes**, la **Urta**, el **Lamote**... y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...). **Gambas de Huelva** y unos **Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña camicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **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 **Roujé** 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 y 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 Urantz, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco**: Medallones, Kokotxas, Carriegas, 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 Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

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.



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 Guijuelo 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, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...



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

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