



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

943 80 57 99

// aurkibidea índice

- > **iritziopinión**
Mikel Corcuera 4
Dani Corman 6
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 8
Burp...! (Arnau Estrader) 9
Con una sola mano (Igor Cubillo) 19
- > **jakitea elkarte**
Astelena Jatetxea (Tolosa) 10
- > **euskadigastronomika**
Urbe 12
- > **azalean en portada**
Txuleta (Donostia) 14
- > **pilpileanaldente**
El Concurso de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa 18
El restaurante Antxon compartirá sus fogones 21
Pescadería Espe y restaurante Kokotxa analizan las antxoas marinadas 22
Inaugurado el Asador Castillo 28
Kokarta, lo último de Hondarribia 28
Homenaje a Jacques Ballarín 29
- > **comiendo con...**
Luis Mokoraa (Cofradía de Gastronomía de Donostia) ... 24
- > **kartara alacarta**
Café Saigón (Donostia) 26
- > **jatebegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 30
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 51
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 58
On Egin (Oiarzun) 58
Joxe Mari Barriola Harategia (Ibarra) 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

“Entrecot de atún”
(Txuleta Erretegia, DONOSTIA)
Receta en pág. 15

// Merecido homenaje

La presentación de la jornada “La Parrilla Vasca” en el Hôtel du Palais de Biarritz fue aprovechada por los organizadores de la misma para homenajear la figura de Jacques Ballarín, periodista bordelés que desde las páginas del diario Sud-Ouest France, lleva décadas informando a los lectores de Burdeos acerca de la gastronomía en general, haciendo especial hincapié en la gastronomía vasca. Jacques es un enamorado de la cocina del País Vasco, al que acude siempre que su agenda se lo permite, conociendo sus rincones, cocinas y fogones mucho mejor que la mayoría de los propios vascos. Jacques, además, publica cada dos años la guía “Le Ballarín”, recogiendo los mejores restaurantes entre Burdeos y Bilbao, guía en la que cobran la misma importancia los restaurantes situados tanto a un lado como a otro de la frontera. Sin duda, era ya hora de homenajear a este desinteresado periodista, aunque sería de recibo que la gastronomía vasca y las instituciones le ofrecieran un mayor reconocimiento en agradecimiento a su gran labor.



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

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

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

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



Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com
 Coordinación: Josema Azpeltia, Redacción: Josema Azpeltia, Imanol A. Salvador e Igor Cubillo (loquecomadmanuel.com) //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Arnau Estrader.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeltia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 655 74 46 57)



A VUELTAS CON EL TXANGURRO (1)

Lo primero que hay que señalar en cuanto al plato en cuestión es que se trata, con toda seguridad, de la única manifestación vasca tradicional que procede de la Alta Cocina. El resto de platos de lo que hoy forman el repertorio histórico vasco emanan de la cocina netamente popular. La de las ebekoandres, pastores, arrantzales y cocineros amateurs (por afición y amistad) de txokos y sociedades gastronómicas.

El txangurro a la donostiarra nace probablemente de la reflexión de uno de los más grandes cocineros vascos de todos los tiempos, el donostiarra **Félix Ibarguren Shishito**. Si bien, de lo que hay constancia es que la primera vez que aparece esta receta de txangurro es en un recetario de 1928 llamado Cocina de **Adriana Juaristi**.

A pesar de ello, su autoría real se le atribuye al cocinero donostiarra, todo un adelantado a su época. Y es que, a finales del siglo XIX, había irrumpido con enorme fuerza la cocina de la Belle Époque, que con **Escoffier** a la cabeza, conquista y se extiende rápidamente por Europa, ejerciendo como se ha dicho acertadamente "un despotismo ilustrado, una omnipresencia avasalladora".

Entonces, la alta cocina se identifica con lo francés en todo el mundo y se introduce en aquella elegante y aristocrática Donostia. Teniendo como verdadero líder de esa filosofía gastronómica en Gipuzkoa a **Félix Ibarguren Shishito**, uno de los más grandes cocineros vascos junto a **Loreto Capella Olasagasti** (originario de Taracón, en Cuenca), cocinero mayor de la casa real, en 1901 inauguran la primera academia de cocina de España. Fue un gran acontecimiento, según se desprende de la publicación de una carta abierta dirigida al propio chef conculse en el diario La Voz Guipuzcoana el 30 de enero de 1907, nada menos que con la firma del literato y reconocido gastrónomo **Mariano Pardo de Figueroa**, más conocido como **Dr. Thebussem**. La academia estuvo ubicada en los sótanos de la Real Sociedad Económica Vascongada de Amigos del País, en el Palacio de Bellas Artes de Donostia, que estuvo en funcionamiento hasta el 27 de febrero de 1913, cuando un incendio la destruyó totalmente. Ellos fueron los primeros en sistematizar la enseñanza de la cocina en el País Vasco, seguidos por otros insignes colegas que implantaron la cocina de **Escoffier** en la provincia y en Donostia, hasta el punto de que casi toda la gastronomía de la zona se hacía e incluso se escribía en francés, sin olvidar la cocina popular vasca. Todo esto, ha venido manteniéndose hasta la actualidad como seña de identidad

EL TXANGURRO AL HORNO, TAMBIÉN CONOCIDO COMO "A LA DONOSTIARRA" FUE EN SU DÍA TODO UN SOPLO DE AIRE FRESCO Y POPULAR EN LA MAJESTUOSA E INMUTABLE GRAN COCINA DE COMIENZOS DEL SIGLO XX

de nuestro hacer culinario. Seguramente que entonces, en ninguna otra ciudad del Estado tuvo tanto protagonismo la culinaria de la Belle Époque.

La gran genialidad del cocinero guipuzcoano en esta receta del txangurro es toda una premonición de por dónde se ha de mover en el futuro nuestra cocina, entreverada de populismo, refinamiento y distinción. Así, por un lado, con gran osadía se atreve a meter mano a uno de los platos intocables de la reglada cocina de la Belle Époque, la langosta a la americana. Y encima sustituye ese encopetado marisco, entonces símbolo del máximo lujo, por todo un desconocido en los salones principescos: el txangurro. Un crustáceo, centollo o buey de mar que, como el huevo o la sardina se comía hasta entonces solo a dedo. Ibarguren junta en su creación una laboriosa salsa en la que era consumado maestro, la americana, con el más representativo de nuestros mariscos, que en un alarde de refinamiento lo desmenuza y gratina al horno en el propio caparazón del animal. Ese fue el primer paso, el más trascendental sin duda, para desarrollar una cocina propia de este crustáceo. El txangurro al horno mantuvo una de sus expresiones más felices en un restaurante tristemente desaparecido, Casa Nicolasa, tan histórico como la propia receta. Pero no estamos hablando de un plato que huele a naftalina. La recreación de esta fórmula tradicional que **José Juan Castillo** mantuvo viva en el emblemático restaurante donostiarra se sustentaba en una serie de secretos de calidad que lo hacían mantenerse entre las ofertas estelares de su añorada carta. Por otra parte, actualmente bordan esta preparación del txangurro al horno en el popular y familiar restaurante Kantabria, del Alto de Arrate ibarrés, junto a otras especialidades destacadas como sus imprescindibles fritos variados, el salpicón de marisco, las kokotxas y cigalilas rebozadas, los pescados al horno y su deliciosa repostería artesanal.

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



DE MAYOR QUIERO SER...

Todo sucedió hace unas pocas semanas. Cuando Donosti estaba gris, triste, aburrida y con el cielo encabronado. Era el mejor momento para escapar de la ciudad. Recuerdo las miradas de los vecinos al verme salir de casa en pantalón corto y sandalias aquel día de lluvia, viento y frío. Miradas de extrañeza en un primer momento y de cierta envidia después, al ver el equipaje. Es uno de esos momentos en los que adoras tu trabajo. En un día como hoy te vas a Sanlúcar de viaje...¿de trabajo!

Pues eso, junto a **Iñaki Irizar**, mi socio, gran amigo e incansable compañero de fatigas enópatas, nos dispusimos a pasar unos días de apasionante trabajo sanluqueño.

La primera jornada resultó épica. Entre las nueve y las doce de la mañana, catamos más de cien botas en la magnífica bodega de **Juan Piñero**, de la mano de **Ramiro Ibañez**, con el fin de realizar diferentes embotellados para algunos clientes.

Hablamos ya de Ramiro en un reciente artículo, creo recordar, del mes de Noviembre. Tan sólo por pasar con él una mañana se justifica el viaje hasta Sanlúcar. Fuente inagotable de conocimiento, domina no sólo la parte del viñedo y la elaboración, sino también la historia de su región, de sus vinos y sus gentes. Analiza con abrumador criterio los diferentes momentos de la historia del vino de Jerez. Interpreta el pasado para aprender de los errores cometidos y enriquecerse de los aciertos. Así es como se construye la base para elaborar grandes vinos en una región con más de tres mil años de historia vinícola. Son los cimientos para construir el futuro. Ramiro lo tiene todo para ser un grande.

Terminado de manera más que satisfactoria el trabajo en Juan Piñero, tuvimos la fortuna de conocer, gracias a Ramiro, a **Fran Asencio**, el cual nos invitó a conocer su recientemente adquirida bodega **Pedro Romero**. Podría hablarse de museo o de templo más que de bodega. Pedro Romero adquirió, antes de quitarse la vida, viejísimas botas del gran **Gaspar Florido**, auténticas reliquias de incalculable valor para un amante del vino. Me resultó de una emoción



máxima probar aquellas joyas en aquel entorno tan rebosante de historia. Puede resultar extraño, pero tuve la sensación de tener a mi lado a Pedro y a Gaspar, observando y disfrutando con nosotros, viendo recompensado el trabajo y esfuerzo de tantos y tantos años. Las lágrimas fueron inevitables y allí quedaron, en el *albero* de Pedro Romero.

Eran las cuatro de la tarde y ni siquiera nuestro estómago se había percatado de la hora. Corrimos hasta la Peña Bética para dar buena cuenta de su maravilloso choco frito, en pieza entera, bien regado, como no podía ser de otra manera, con unas botellas de manzanilla.

Tras un relajante paseo por Bajo de Guía y después de observar la entrada de los barcos con la cuenta del día, nos apresuramos hacia el Barrio Alto para ser los primeros a la apertura de las pescaderías, a eso de las ocho de la tarde. Entre tanto, pasamos por la diminuta bodega de **Fernando Angulo**, el cual se encontraba haciendo los degüelles de sus extraordinarios espumosos de palomino elaborados, como a él le gusta decir, mediante el *método sanluqueño*. Qué grande es Fernando y qué extraordinarios son sus vinos. Tras probar todos y cada uno de ellos (unos cuantos) y a la espera del *pescacito* fresco, recorrimos algunas tabernas

entre cantes jondos, amontillados y langostinos. Para cuando nos dimos cuenta ya habían cerrado las pescaderías y casi estaban desmontando las calles. Menos mal que nuestro gran amigo **Armando** se apiadó de nosotros y nos dio cobijo en su Taberna der Guemta para terminar el día como Dios manda, con una delirante Bota nº 63 del Equipo Navazos. Emocionante.

Una primera jornada intensa, provechosa y gratificante. Las siguientes os las contaré en sucesivos artículos. Da gusto comprobar que en Sanlúcar todo sigue igual, que la temperatura siempre es maravillosa, la gente igual de amable y divertida, la gastronomía inmensa e incluso las motos siguen circulando sin casco por sus aceras y callejuelas.

De mayor quiero ser...¡sanluqueño!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



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

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



QUÉ SIGNIFICA SER SOSTENIBLE (2)

Para obtener el mejor café que la naturaleza pueda ofrecer, illy busca el café Arabica máspreciado en las tierras donde crece el café e instaure una relación directa, individual y duradera con los cultivadores, en una lógica de cooperación positiva que se funda en cuatro pilares:

1. SELECCIONAR

En cada una de las tierras en las que crece el café, los agrónomos y los técnicos de la empresa encuentran los mejores cultivadores. La selección de proveedores se hace de diferentes formas, según la realidad de cada país. En Brasil, por ejemplo, se hace a través del Premio Ernesto illy por la Qualidade do Café para Espresso.

2. FORMAR

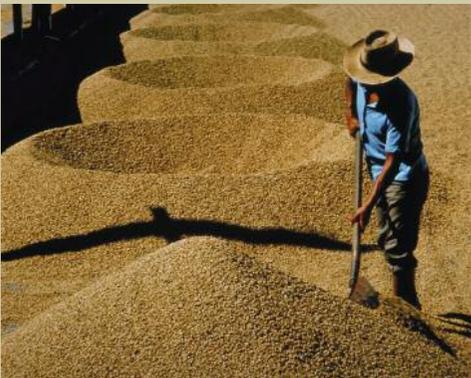
Los agrónomos illy y la Università del caffè transfieren a los cultivadores 80 años de experiencia empresarial. Es un intercambio en nombre de la excelencia y del respeto por el medio ambiente.

3. RECONOCER

La única manera de hacer realmente sostenible una producción excelente es retribuir bien a los cultivadores. Al precio basado en la cotización en el mercado internacional, la empresa añade un margen justo que tiene cuenta de los costes de producción y quiere recompensar al cultivador por su mayor compromiso dedicado a conseguir la calidad.

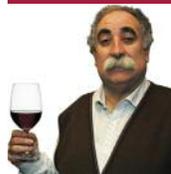
4. CONSTRUIR

En el año 2000 en Brasil nace el Clube illy do Café, que hoy aglutina a más de 600 cultivadores. A través de él illycaffè instaure una relación directa con ellos basada en el conocimiento, el intercambio y el crecimiento.



DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Presidente Club Bacus)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA



LEYENDA DEL PÁRAMO PRIETO PICUDO 2015 (TIERRA DE LEÓN)

La D.O. Tierra de León se encuentra ubicada al sur de la provincia de León, integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las provincias de Zamora y Palencia. Las variaciones que se producen en los suelos aptos para el cultivo del viñedo en la Meseta Leonesa, están todos situados bajo los 900 metros de altitud. Son suelos asentados sobre terrazas

aluviales, tanto los pardos sobre depósitos pedregosos, como los calizos sobre materiales blandos, poseen características que hacen que se los pueda considerar como los más adecuados para el cultivo de viñedo de calidad. La región no depara interesantes vinos tintos y rosados elaborados con la variedad de uva autóctona Prieto Picudo.



Elaborado por la Bodega Leyenda del Páramo, los viñedos de esta bodega se encuentran en un paisaje denominado "El Páramo", situado en el tramo norte de la cuenca del río Duero. Son terrenos llanos, pobres y con gran cantidad de cantos rodados, antiguas terrazas fluviales de los ríos Esla y Bemesa. El Aprendiz rosado está elaborado 100% con uva prieto picudo existente en la zona sur de León. Se producen un máximo de 15.000 botellas. Vino elaborado 100% con uva seleccionada de la variedad única y autóctona prieto picudo existente en la

zona sur de León. En su elaboración se utilizó la técnica ancestral del maderado, consistente en la adición de racimos enteros, maduros y perfectamente sanos durante la fermentación.

Suelos profundos, ácidos, muy pobres, de textura franco arenosa, con gran cantidad de gravas y cantos rodados. Risotto de setas, entremeses, menestras...

Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

BURP...!

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



EL "CALORET"

¡Pues ya nos plantamos en verano, oye! En nada, ya estaremos ocupando las terrazas cual manada desbocada por la pampa argentina, con ganas de pillar moreno, y de disfrutar de una buena cerveza en nuestro local favorito. Pero este local tiene que **tener en cuenta** ciertas cosas, también los que compráis cervezas artesanas: la cerveza artesana es un **producto delicado** que hay que intentar mimar para que esté en las mejores condiciones cuando queramos consumirla.

El **calor** es uno de los **peores enemigos de la cerveza**, sobre todo de la que no se ha pasteurizado ni filtrado, pues la levadura de su interior puede darnos una sorpresa y estropear nuestro brebaje.

Siempre que se pueda hay que **guardarla en la nevera**, si no es el caso, en el sitio más fresco de la casa; ya que si supera los 25 °C durante un tiempo largo, podemos tener problemas con la evolución de la cerveza y encontrar malos sabores y aromas, aparte de una gasificación desagradable. Es importante mantener la **cerveza de pie**, que el poso de la levadura se quede abajo de todo, de forma semi-sólida, y así podamos evitar añararlo al servirlo en nuestra copa cervecera.

Y también hay que intentar **no tenerla expuesta a mucha luz**, ya que se puede ocasionar una cierta oxidación del color y sabor. Si la puedes guardar en su caja, mucho mejor.

Así que este verano, cuando compres cerveza artesana procura guardarla siguiendo estos pasos, seguro que el resultado será bueno, y si no te da tiempo a guardarlas **¡mejor que mejor!**

Para esta temporada de "caloret" os recomiendo probar; la *Indian Pale Ale* Citra de la londinense **The Kernel**, con aromas a fruta tropical y color anaranjado, dulce en el primer instante que pasa a ser amargo justo al final del trago.

Y la Mugalari, una *American Pale Ale* de los **Bidassoa Basque Brewery**, cerveza muy equilibrada, con notas a cítricos y pino, color ámbar muy atractivo y un sabor permanente.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA  ¡tu gastronet!

VIÑA ANE: EL ALMA DE LA SONSIERRA



VIÑA ANE
CENTENARIA 2015

Blanco fermentado en barrica.
Elaborado con nueve variedades
diferentes de uva.
Tres meses de barrica.



VIÑA ANE
AUTOR 2012

Tempranillo 100%.
Doce meses de barrica.
Un vino moderno y muy afrutado



VIÑA ANE
SELECCIÓN 2011

Tempranillo 100%.
Trece meses de barrica.
Elaborado con uvas pequeñas
muy seleccionadas.



EL LABERINTO
DE VIÑA ANE 2012

Tempranillo 100%.
Catorce meses de barrica.
Elaborado con uvas de cepas falsas.
Un vino muy exclusivo.

Los vinos Del Monge-Garbati son modernos e innovadores, conseguidos mediante una exhaustiva selección de uva, de inicio en la viña y posteriormente en la bodega.

La producción se limita para obtener una uva de extraordinaria calidad que se traduce, tras una cuidada elaboración, en vinos distintivos, con una personalidad muy marcada.



VIÑA ANE - BODEGA DEL MONGE-GARBATI S.C.
Carretera Rivas de Tereso, s/n - SAN VICENTE DE LA SONSIERRA - LA RIOJA
Tf: 659 167 653 - bodegamg@yahoo.es - www.vinaane.com

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

ASTELENA: TRADICIÓN TOLOSARRA

JOSEMA AZPETAIA

Entramos al comedor del Astelena un día cualquiera entre semana y, con nuestro básico conocimiento de la fauna local, vemos que dos hosteleros de un bar cercano están comiendo allí, al igual que uno de los más reputados camareros de los alrededores, un fotógrafo amante de la buena mesa y un grupo de veteranos tolosarras que celebra un cumpleaños. Tal concurrencia no se da en cualquier sitio, por lo que nos aventuramos a pensar que hemos elegido un buen establecimiento, uno de esos donde se come como Dios manda.

El inicio de la degustación propuesta por el alma mater del local, **Peio Doyharzabal**, nos despeja todas las dudas. Consiste en unas simples gildas, pero todo en ellas lleva a que sean una delicia: la elección de combinar anjoxa y boquerón en vez de limitarse a un solo producto, la finura de las guindillas -de Ibarra, of course- y la calidad de la aceituna, sumado a la intensidad del aceite, las convierten en un gran bocado. "Las gildas caseras las hacemos casi al momento y cada vez tienen más éxito" nos comenta Peio. No nos extraña.

El siguiente plato nos muestra la cara más moderna de Doyharzabal: Unas migas con yema de huevo, panceta, bistorta y crujiente de morcilla, servidas en un coque-to vaso sobre un fino puré de patata. Un plato tradicional servido de manera actual, en el que tanto el crujiente como las migas, igualmente crujiente, aportan un tímido toque de modernidad. Vicio puro.

Seguimos con un producto de temporada que deja claro el **dominio del mercado y las técnicas tradicionales** por parte del chef: unas alcachofas bien cocidas, manteniendo la tersura de las exquisitas "kokotxas de huerta" acompañadas de unas consistentes y sabrosas almejas y una salsa verde perfectamente ligada. Una delicia de estación que tiene ya los días contados.

A continuación llega el plato que más nos sorprende de la comida, a pesar de que su enunciado, "croquetas de bacalao", no nos había emocionado especialmente. Es meterse una a la boca y darse cuenta de que **Peio Doyharzabal ha dado con un plato inimitable**. Elaboradas con lomo de bacalao, cebollita pochada, pan rallado y yema de huevo y servidas sobre una riquísima salsa verde, estas croquetas enamorarán a quien las pruebe, haciéndole terminar el plato en un suspiro. Peio nos comenta que siempre están disponibles en el menú de fin de semana. Tome nota el lector.

Antes de pasar a los postres, Peio nos obsequia con otro plato impecable, un combinado de morros de ternera rebozados y entraña a la plancha acompañados de un clásico pastel de patata y jamón, pimientos morrones asados y habitas salteadas. Todo perfectamente ejecutado y formando en conjunto, una vez más, un señor plato.



Los postres tampoco van a la zaga: Peio opta por un suave tiramisú servido en un bonito tarro hermético y una finísima y ligera espuma de fresa acompañada de fresa natural y hojas de menta. Sabroso y ligero final para una gran comida.

Astelena cuenta entre semana con un rico **menú del día** casero por 12 euros, y el **fin de semana un trabajado menú** por 28 euros con vino de crianza incluido. Dos opciones a no perderse, así como su carta en la que no faltan las ensaladas variadas, las alubias de Tolosa, la Merluza con almejas... tradición, sí, pero tradición rebozada de experiencia, buen gusto, cariño y succulencia.

ASTELENA JATETXEA

Euskal Herria Plaza, 4 - TOLOSA. Tf: 943 65 09 96



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales y de importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com





“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...



URIBE: TXAKOLI, TALOS, MAR Y GASTRONOMÍA

La comarca de Uribe, y sus 23 municipios, está determinada por su posición estratégica, muy próxima a Bilbao, y por la riqueza natural de sus valles, que albergan las planicies más amplias de Bizkaia. Los ríos Butrón y Asua crean a su paso fértiles vegas agrícolas de las que se nutre la sabrosa tradición gastronómica de esta comarca, bañada también por mar.

La calidad y variedad de los productos de la comarca han otorgado una justa fama a la gastronomía de Uribe. No es pues de extrañar que muchos de nuestros visitantes lleguen aquí atraídos por los placeres de la mesa. En numerosos restaurantes de Uribe podrás disfrutar de la auténtica cocina tradicional. Para conseguirlo es imprescindible contar con producto de primera calidad como el producido por nuestros *baserritarras*.

Junto a los platos elaborados en base a las antiguas recetas de los caseños, es posible encontrar en Uribe una nueva cocina, más innovadora y moderna, que investiga y desarrolla nuevas técnicas partiendo de la tradición y la calidad de nuestros productos. Esta nueva cocina está representada en Uribe por importantes restaurantes y cocineros, que hacen de la cocina un verdadero arte.

La agricultura continúa siendo un importante sector de actividad en Uribe. Sus productos de alta calidad, cuyos máximos exponentes son el

famoso **txakoli** y el **talo**, que han dado a la comarca un afamado nombre en el mundo gastronómico, enológico y vitivinícola, son el actual reflejo de siglos de tradición.

Durante siglos las ferias y mercados han constituido la única forma de comercialización de los productos obtenidos por los *baserritarras*. En la actualidad **estamos asistiendo a un renacer de los mercados y ferias tradicionales**, en los cuales la sociedad urbana busca el contacto con el cada vez más lejano medio rural.

Las ferias agroalimentarias, que se celebran a lo largo de todo el año en los distintos municipios de Uribe, generalmente en torno a sus fiestas patronales, son el mejor escaparate de los excelentes productos producidos en nuestros caseños y atraen anualmente a numerosos aficionados al arte de la buena mesa.

Además de la celebración de ferias especiales, semanalmente tenemos la oportunidad de adquirir las hortalizas y verduras procedentes de la vega del Butrón, acompañadas por las alubias, frutas, quesos y otras especialidades locales en el **mercado tradicional de los viernes** en Mungía.

Más información: www.uribe.eu



RECORRER URIBE SOBRE RUEDAS: TXAKOLIBUS / BEERBUS

Una buena forma de recorrer Uribe de mayo a octubre es subirse al Txakolibus-Beerbus, que ofrece la posibilidad de visitar cómodamente algunos de los pueblos y rincones de esta comarca, vinculada tradicionalmente a la cultura del Txakoli, y recientemente a la cultura de la cerveza artesana.

El Txakolibus-Beerbus recorre un itinerario diferente en cada salida, brindándote la oportunidad de, entre otros, visitar pueblos, villas medievales, bodegas de Txakoli, la bodega submarina, el Txakolingunea (centro de interpretación del Txakoli), microcervecerías artesanas, etc.

Descubrirás los rincones más emblemáticos de Uribe con el apoyo de un guía de turismo, podrás degustar maravillosos txakolis, vino atesorado en el fondo del mar y diferentes tipos de cervezas artesanas, aprendiendo todos los secretos de su elaboración artesanal. A media tarde, el Txakolibus-Beerbus te recogerá para llevarte de regreso.

PRÓXIMAS SALIDAS DEL TXAKOLIBUS / BEERBUS

- 18 DE JUNIO: Visita:** Arrieta. **Cervecerías:** Cerveza Urban Beer (Zamudio) y Etxeandia Garardauak (Urduliz). **Comida:** Sopela/Berango
- 16 DE JULIO: Visita:** Mungía. **Bodegas:** Butroi Txakolina (Gatika) y Magalarte Zamudio Txakolina (Zamudio). **Comida:** Erandio
- 13 DE AGOSTO: Visita:** Bakio. **Bodegas:** Txakolingunea (Bakio) y Abio Txakolina (Bakio). **Comida:** Armintza/Gorliz
- 17 DE SEPTIEMBRE: Visita:** Fika. **Bodegas:** Zabala Txakolina (Bakio) y Crusoe Treasure (Plentzia). **Comida:** Plentzia
- 15 DE OCTUBRE: Visita:** Plentzia. **Bodegas:** Cerveza Tito Blas (Gorliz) y Cerveza Boga (Mungía). **Comida:** Mungía

INFORMACIÓN Y VENTA:

S.T.I. Servicios Turísticos Integrales. 946071707 servitur@stipaisvasco.com

PRECIO:

Desde Bilbao y Mungía: 23 euros (Jóvenes entre 11 y 17 años y mayores de 65 años: 15 euros.) Hasta 10 años: 5 euros.

Desde Vitoria-Gasteiz: 28 euros (Jóvenes entre 11 y 17 años y mayores de 65 años: 18 euros.) Hasta 10 años: 5 euros.

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN URIBE

JATETXEAK / RESTAURANTES

BAKIO: Birjilanda taberna; Gaztelubegj; Gotzon jatebea; Joshe Mari Hotel-Restaurante; Restaurante La Bakiense
DERIO: Restaurante Artebakarra; Restaurante-Museo Aisia Derio
ERANDIO: Restaurante La Roca del Fraile
GATIKA: Butroiko Txosna; **GORLIZ:** Restaurante Begoña
LARRABETZU: Complejo enogastronómico Azurmendi;
 Restaurante Ankapalu berria; **LEMOIZ:** Restaurante Begotxu
LOIU: Restaurante Aspaldiko; Restaurante Eleizpe
MARURI-JATABE: Ibaiondo 1989; **MEÑAKA:** Restaurante Bidebieta
MUNGIA: Restaurante Harria; Txulu Jatetxea
PLENTZIA: Hotel-Restaurante Kaian; **SONDIKA:** Restaurante Izartza
URDULIZ: Ayoberri Sagardotegia
ZAMUDIO: Restaurante Artea-Errota

ERRETEGIAK / ASADORES

BERANGO: Asador Iturgitxi; **GAMIZ-FIKA:** Asador Fika
GORLIZ: Asador Hondartzape; **LEMOIZ:** Asador Urizar
LOIU: Asador-Sidrería Loiu
MUNGIA: Asador Aritxi; Asador Aurrekoetxe

PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

BAKIO: Bar Itxas-Ondo; **SOPELA:** Batzokia; Völker Paulaner
MUNGIA: Café Bizkaia; Ene Bada **GORLIZ:** Txispas Taberna

UPATEGIAK / BODEGAS DE TXAKOLI

BAKIO: Abio Txakolina; Ados Basarte Txakolina; Doniene Gorrondona Txakolina; Zabala Txakolina
GAMIZ-FIKA: Bodega Txakoli Uriarte
GATIKA: Butroi Upategia
LARRABETZU: Complejo enogastronómico Azurmendi
LEZAMA: Magalarte Lezama Txakolina
ZAMUDIO: Magalarte Zamudio Txakolina

GARAGARDOGILEAK / PRODUCTORES CERVEZA

GORLIZ: Cervezas TitoBlas; **MUNGIA:** Boga Garagardoa
URDULIZ: Etxeandia Garardauak; **ZAMUDIO:** Urban Beer

CENTROS DE INTERPRETACIÓN

BAKIO: Txakolingunea

TURISMO BULEGOAK / OFICINAS TURISMO

BAKIO: Oficina de Turismo de Bakio: 94 619 33 95
GORLIZ: Oficina de Turismo de Gorliz: 94 677 43 48
MUNGIA: Izenaduba Basoa: 94 674 00 61
SOPELA: Oficina de Turismo de Sopela: 94 406 55 19

www.uribe.eu



TXULETA: REDEFINIENDO LA TRADICIÓN

“Innovar dentro de la tradición”, “Mantener la tradición sin dejar de innovar”... parecen conceptos contradictorios, pero **Ander Esarte** y **Marian Garmendia** siempre han sabido mantener su restaurante, el Txuleta, en esa cuerda floja que hace que sea considerado un asador tradicional, pero que de manera regular nos esté sorprendiendo con una idea, una innovación, una vuelta de tuerca que hace que ni el cliente ni sus propietarios se aburran de la oferta habitual.

Y es que Ander Esarte a primera vista parece una persona tranquila y calmada. Habla de manera relajada y cuando comenta sus ideas y novedades lo hace como quitándose importancia, como si las ideas surgieran de la nada... pero está claro

que en su interior este donostiarra es una máquina de propuestas. Un día tonto se paró a pensar en cómo aprovechar las partes sobrantes de la txuleta y a día de hoy sus croquetas de idem no sólo son uno de los platos más demandados por la clientela en comedor y barra, sino que las podemos encontrar, comercializadas por Gesalaga, en comercios y grandes superficies. Otro día se despertó con hambre y le vino a la mente el crear un bocadillo XL de txuleta y otro de ajoarriero. Tres cuartos de lo mismo: a partir de entonces estos suculentos bokatas se despachan por docenas en la barra de este local.

Pues bien, la última locura de esta mente inquietante ha sido el **Entrecot de atún**. “Inicialmente me

parecía atractivo ofrecer una txuleta de atún” nos comenta Ander con su sincera modestia, “así que empecé a hacer pruebas con la parpatana, la aleta del atún, que me hubiera permitido servir el atún a modo de txuleta, con hueso y todo, pero quedaba excesivamente graso. Dejé la idea pero volví a darle vueltas y se me ocurrió probar con el lomo, cortándolo como si fuera un entrecot y sirviéndolo en rodajas, como hacemos con la txuleta de vaca. Hace dos meses más o menos que lo hemos puesto en marcha y a la gente le está encantando”.

Tras probar el producto final, no nos queda ninguna duda acerca de lo que dice Ander, es más, auguramos un gran futuro a este plato, que **se sirve en un punto de asado perfecto, guardando**



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



las claves de una buena txuleta: interior rojo, cerco rosado y exterior tostado. Además, **se cuida de manera enfermiza que el plato llegue a la mesa a la temperatura ideal** para hincarle el diente ipso facto y que mantenga el calor hasta el último bocado. “La temperatura tiene una importancia primordial en este plato”, nos comenta Ander, “por eso antes de hacerlo lo dejamos a temperatura ambiente, lo tenemos un rato en bandeja caliente, lo hacemos vuelta y vuelta en la plancha y lo colocamos de nuevo en bandeja caliente, añadiéndole inmediatamente un refrito que termina de aportarle la temperatura necesaria”. El resultado es un plato que encantará por igual a los amantes del pescado y a los de la carne, ya que la del atún es la textura más “cárnica” del mundo acuático.

El precio de un hermoso entrecot de atún es de 18 euros en barra y 20 en comedor, nada exagerado teniendo en cuenta la calidad del producto, suministrado por la empresa tarraconense Balfegó, especializada en atún del Mediterráneo. Con cada entrecot, además, esta empresa entrega al comensal un cupón con código QR que podemos escanear con el móvil y nos ofrece los **datos de trazabilidad** de la pieza que estamos comiendo, algo rayano a la ciencia ficción gastronómica.

Si la degustación del entrecot de atún se lleva a cabo acompañada de algunos de los **productos de temporada** que trabaja diariamente el tándem Esarte-Garmendia, la experiencia raya lo excelso. En nuestro caso, el túnido fue precedido de unas impresionantes alcachofas con su pil-pil, los primeros espárragos del año a la plancha y unas igualmente tempranas zizas de primavera en caldoso y succulento revuelto. Todo ello, acompañado del recomendable LAN D-12, vino de la casa que acompaña de muerte a la excelente cocina tradicional de este restaurante imprescindible.

> ENTRECOT DE ATÚN

Ingredientes (2 personas)

Un lomo de atún; Sal fina; Aceite de oliva; Ajos; Sal Maldon; Tomate; Pimientos de Gernika o similares

Elaboración

Cortar el lomo de atún con forma alargada para simular un entrecot de vaca. Dejarlo a temperatura ambiente antes de llevarlo a la plancha.

En una plancha bien caliente con una gota de aceite, hacer el entrecot vuelta y vuelta, filetearlo rápidamente y colocarlo en una bandeja caliente para que no pierda temperatura.

Dorar en aceite de oliva los ajos previamente fileteados y echarlos por encima del

Egilea / Autor:

Ander Esarte

TXULETA ERRETEGIA
Pza. Trinidad, 2 (Parte Vieja)
DONOSTIA. Tf: 943 44 10 07



entrecot de atún. Servirlo inmediatamente sin dejar que se enfríe, acompañado de una rodaja de tomate asado y unos pimientos de Gernika o similares fritos.

Para el tomate asado:

Cortar una rodaja gruesa de tomate. Hacerla vuelta y vuelta en la plancha bien caliente e introducirla al horno durante 4 minutos a 180°.



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

JATETXEAK

ARAMA

☑ Aramako Ostataua . 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Batzokia 943 08 68 55
 RK 943 88 98 88
 Guregas 943 80 54 80
 Kattalin 943 88 92 52
 Kikara 943 88 62 34
 Mandubiko Benta 943 88 26 73
 Rubiorenna 943 08 95 19
 Salbatore 943 88 83 07
 Urkiola 943 08 61 31
 Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

☑ Asador Aztiria . . . 943 73 36 22
 Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
 Pilarreneta 943 18 72 18

LAZKAO

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
 Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
 Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Aldasoro 943 88 00 23
 Altamira 685 79 47 55
 Martínez 943 88 06 41
 Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
 Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☑ Mandioa 943 80 17 05
 Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☑ Oiharte 686 29 91 58
 Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☑☑☑ Dolarea**** . . . 943 88 98 88
 Guregas** 943 80 54 80
 Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Hotel Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
 Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☑ Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☑ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa . . . 943 88 77 18
 Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

☑ Arrietza Haundi . . 943 80 18 90

ZERAIN

☑ Oiharte 680 17 12 91
 Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . . . 943 80 16 69

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☑ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☑ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkartea www.bareak.eu
 Julki Gozotegia 943 88 82 37
 Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkartea www.ordizian.com
 Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak . . . 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak . . . 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

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

mentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

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





GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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

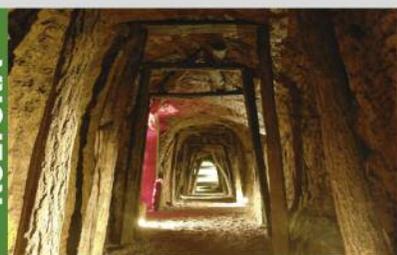


GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



NATURA



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

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



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



www.goierriturismo.com





El Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa
Gipuzkoako II. Bakalao Pintxo Txapelketa

II CONCURSO DE PINTXOS DE BACALAO DE GIPUZKOA

El Concurso de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa organizado por la empresa Baseclick celebró entre los pasados 18 de abril y 1 de mayo su segunda edición, con **participación de 42 bares y restaurantes, la mayoría radicados en Donostia, Irun y Hondarribia**. Todos ellos ofrecieron durante dos semanas creaciones más o menos originales con ánimo de potenciar el producto e impulsar el consumo de ese pez que los balleneros vascos persiguieron hasta Terranova. La importancia del gádido en nuestra cocina está fuera de toda duda, pues se ha engrandecido con dos salsas universales, como

son el pilpil y la vizaína, y nadie pondrá en duda su versatilidad sobre la barra, donde constituye un excelente aperitivo, incluso crudo, sólo aderezado con buen aceite y ajo. La existencia de la competición está por tanto totalmente justificada en un momento en que empieza a haber saturación de certámenes culinarios.

Barbalada, el mejor

Fueron una decena de profesionales de la gastronomía, cocineros, periodistas y responsables de empresas bacaladeras, quienes tuvieron la misión

de rastrear, catar y sacar a la luz lo más destacado; y tras recorrer todas las tabernas **concluyeron, por estrecho margen, que el mejor de todos es Barbalada, de Sardara (Hondarribia)**. Este millojas en tres texturas que se ha impuesto en la segunda edición del concurso reúne (casi) todo lo que hay que pedir a un ganador: imagen atractiva, originalidad, técnica, sabor, retrogusto, contraste, colorido, viabilidad, valores gastronómicos y nutricionales. Todo ello se valoraba y la creación de Martín Merino es la que mejores clasificaciones obtuvo. Conquistó a los jueces con su atinada superposición de pieles crujientes que atrapan lascas cocinadas a baja temperatura, mahonesa ahumada, all i oli de ajo negro, mermelada de pimientos con chile y lima, y flores de cebollino, ajete y borraja. Una verdadera delicia, fría, armónica y plena de matices, recompensada con txapela, trofeo, diploma y 500 euros.

Completaron el podio los pintxos de Zazpi (Donostia) y Xera Gastroteka (Errenteria). El primero, bellissimo, evidencia el gusto por la casquería



Arriba: Foto de familia de los ganadores, organizadores, jurados y participantes del concurso. **Abajo:** Los responsables del Sardara de Hondarribia recogiendo el premio que les acredita como ganadores de esta edición. (Fotografías: Eva Pascual)

CON UNA SOLA MANO

"Pusieron toda la carne en el asador". Siempre pensé empezar de esta guisa mi primer texto en Ondojan, pero parece poco pertinente al ser la causa de mi estreno la reciente celebración del II Concurso de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa. Toca (carne de) pescado, así que escogeré otro arranque: "No ganó el menos malo". Y es mucho decir, pues de la frase se desprende que no faltó calidad en el concurso, que hubo 'pelea' y propuestas más que interesantes. Aunque, para ser más precisos y no caer en el amiguismo, el buenrollismo ni el corporativismo gremial, habrá que escribir que hubo de todo un poco, como es habitual en este tipo de competiciones. O sea, que quienes se acercaron a los locales participantes tuvieron oportunidad de catar unas preparaciones excelentes, sí, pero también otras del montón e incluso alguna desastrosa, de esas que hacen pensar que debería ser el cliente quien recibiera el dinero por comerla.

Entrando en el siempre resbaladizo terreno de las generalizaciones, en todo tipo de certamen gastronómico nos encontramos a quienes se lo curran y están a la altura del reto, sin necesidad de caer en el más sesudo I+D culinario. La mayoría de ellos (oh, casualidad) ya aparecen en las quinielas y se sabe de la robustez de sus candidaturas por el buen trabajo que desarrollan a lo largo del año, a pie de barra y cocina. Ahí es donde los grandes profesionales dan realmente la talla.

Nunca faltan tampoco los que decepcionan, por la vitola de grandes que lucen. En ocasiones, incluso, ni siquiera es culpa suya, pues la fama de la cual gozan únicamente se sostiene por el favor de la prensa pesებრა, los blogs de tres al cuarto y del comensal menos crítico, el gran mal de la gastronomía actual. Porque en Euskadi se come fantásticamente, sí, pero no se come bien en todos y cada uno de los bares y restaurantes abiertos. Falta espíritu crítico y sobran resignación, autocomplacencia y palmaditas en la espalda.

Qué decir de aquellos que hacen bueno eso de que lo importante es participar. En toda iniciativa hay un buen puñado de hosteleros que no más salen a cumplir, a no perder, a ver si suena la flauta. Por compromiso, por no decir que no, para salir en la foto, por cobrar un poco de publicidad... Aunque no se tenga excesivo talento, ni muchas ganas, ni se prepare algo mínimamente original y/o sabroso.

de Paul Arrillaga, al disponer callos de bacalao al pilpil bajo un taco rosado por maceración en remolacha, junto a más pilpil en polvo, pan de ajo negro, flor de ajo y cebollino. Xera agradó con un bocado notable de inspiración musical, obra de Carlos Nuez; Sarandonga se llama y, al igual que el son montuno, aún a arroz y bacalao en una cesta bien sabrosa, tocada con all i oli de guisantes y aire de txakoli y cítricos, fácil de comer con una mano.

Al margen de estos puestos 'de honor', **hubo más premios para Aratz y Oquendo, ambos de San Sebastián**. El crujiente de kokoba de los hermanos Zabaleta fue señalado como pintxo que mejor armoniza con la cerveza Amstel Oro, gracias a su combinación de oblea de arroz, crema de bacalao con patata y nata, all i oli de ajo negro y salsa de piquillo y plancton. Mientras, el 'Mar de bacalao' del Oquendo, donde Hector Cabello encierra aromas y

sabores del Atlántico valiéndose de algas marinas, sal de algas y jugo marino a base de plancton, mereció una Mención Especial del jurado.

Los finalistas

Remaron y remaron, pero se quedaron a un palmo de la orilla, los otros cinco finalistas. En **Aldasoro (Ordizia)** se sirvió 'Pezuña marina', un señor plato de bacalao confitado con manitas de

IGOR CUBILLO

Periodista, economista, equilibrista
Director de la web gastronómica
www.loquecomadonmanuel.com



"MERECE LA PENA PREGUNTARSE, UNA VEZ MÁS, QUÉ ES UN PINTXO. AUNQUE SUENE A PEROGRULLADA. PORQUE EN MUCHOS CASOS SE PRECISA ASIENTO, MESA, CUCHARA, PAN Y BABERO PARA DEGUSTARLOS, Y ESA NO ES LA IDEA".

Y uno, ya he dicho, siempre se topa con dislates. Que yo en el concurso de bacalao me he llevado ocho espinas a la boca en un solo pintxo. Que me han servido salsa de tomate como si fuera vizcaína, que debe su gloria al pimiento choricero. Que me he preguntado delante de un canelón, "así que ahora esto es lo que llaman ravioli...". Una cosa es no acertar con el punto de cocción y otra tomar el pelo al esforzado consumidor, que bien podía gastar este dinero en el cine.

Y en el caso concreto que nos ocupa, presumiendo como se presume de habitar el paraíso de la cocina en miniatura, merece la pena preguntarse, una vez más, qué es un pintxo. Aunque suene a perogrullada. Porque en muchos casos se precisa asiento, mesa, cuchara, pan y babero para degustarlos, y esa no es la idea. Llamamos igual a las tapas y a las bande-rillas, a los platos dignos de menú degustación y a los sándwiches. ¿Mi opinión? Un pintxo se debe poder comer de pie, coger con una sola mano, reservando así la otra para la bebida, y terminar en unos pocos bocados. Lo demás es igualmente delicioso y apetecible, o más, pero merece otro nombre. Y quien sabe si la eliminación directa cuando se presenta a un concurso de lo que no es.



cerdo deshuesadas, salsa vizcaína y pilpil de wakame. 'Meaka gadusa', de **Amona Kattalin Txoko (Irun)**, pese al aspecto un tanto kitsch que aporta la 'peineteta' a base de pimiento de Ezpeleta, tiene las grandes virtudes de permitirnos viajar sin llegar a cruzar la cercana frontera (marinado estilo escandinavo, salsa agria de yogur y eneldo) y de reflejar la personalidad de su autor pues, servido sobre un compact disc, aún música y comida, dos pasiones de Txemi Moreda. Nueva evidencia de que la gastronomía es el nuevo rock and roll. **Obispo (Hondarribia)** ha tenido el atrevimiento de idear un postre salado, una torrija de ajoarriero tocada con mousse de bacalao que merece mucho la pena. Delicado, sutil, gustoso y vistoso, así es el apetecible taco con verduritas escabechadas, sobre mahonesa de plancton y aire de umami de bacalao, pre-

parado por Talasoterapia **Zelai (Zumaia)**. Y **Casa Vergara (Donostia)** optó por la tradición al ensartar en 'Trifásico' bacalao a la vizcaína con cobertura crujiente, pilpil y pequeña croqueta de bacalao.

Fue bonito y sabroso mientras duró. El druida Félix Manso, chef de Gaztelumendi-Anbox de Irun y a la sazón presidente del Jurado, agradeció el esfuerzo de los participantes y destacó la calidad de sus propuestas. Y yo no quiero dejar de teclear sin destacar que están de moda los crujientes, para proporcionar el anhelado contraste de texturas; que es muy socorrido el uso de la piel del pescado (tierra, crujiente, corteza...); y que cada vez es más habitual y menos audaz atreverse con callos de bacalao, ajo negro y plancton. No han faltado curiosidades, como bistorra de bacalao (Hotel Dolarea, Beasain) y hamburguesa de skrei (Route 33, Alegia),

y, habiendo un premio a la armonización con cerveza, sorprende que más de un local ofreciera con su pintxo una copa de vino blanco. Curioso renunciar a un premio tan goloso y armonioso como el de mejor maridaje. Cosas veredes.

Los pintxos ganadores: *Arriba:* Los tres pintxos ganadores, correspondientes al Bar Sardara, de Hondarribia (1º), Bar Zazpi, de Donosti (2º) y Xera Gastroteka, de Errenteria. *En la segunda fila:* El pintxo de Aratz, de Donostia (Mejor maridaje con cerveza); El pintxo de Oquendo, Donostia (Mención especial del jurado) y uno de los cinco finalistas del concurso, el del Bar Aldasoro (Ordizia).

(Fotografías: Igor Cubillo)

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: **EL BAR** **UBIDE**

Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229

BODEGAS **UBIDE** RIOJA

EL RESTAURANTE ANTXON COMPARTE SUS FOGONES

Hace ahora 10 años que el tándem **Angela Basabe y Félix Manso, Félix Manso y Angela Basabe** se formó. Sus primeros pasos fueron dar a dar a conocer su cocina y su casa. A lo largo de los años lo han hecho junto a varios compañeros y vecinos de profesión.

Bixente Muñoz fue uno de los primeros que los guió en estos pasos y tras unos años decidieron cruzar la frontera de su Comarca y fueron conociendo a otros profesionales cocineros con los que compartieron pucheros.

Hoy, han decidido traer hasta Irún a algunos de ellos para que compartan sus pucheros. Como son muchos y todos a la vez no pueden venir, han seleccionado para este primer evento 6 "grandes chefs" que participarán como invitados a cocinar en este primer encuentro gastronómico. Este singular evento culinario tendrá lugar el **jueves 26 de mayo**. El lector observará que en el cartel, sin embargo, aparecen tan sólo cinco chefs. Es la propia Ángela Basabe quien explica el motivo: "En el listado de chefs participantes este año habrá un hueco bastante importante que cubriremos con nuestro corazón, y es la pérdida de nuestro gran amigo, compañero y chef **Alberto Moreno Vaquero**, que falleció no hace mucho y que comenzó este proyecto con nosotros... un "compartiendo pucheros" del que Alberto estaría orgulloso de que se celebrara y es por ello que se lo dedicaremos en gran parte a él, a la profesión por la que dio su vida y sobre todo a ese espíritu de equipo de amistad y de trabajo con el que siempre nos contagiaba".

El formato de la cena va a ser un lunch que se servirá en la terraza del Bar Gaztelumendi con algunos de las nuevas ofertas que el Bar propondrá a sus clientes en una nueva propuesta para Compartir en un Bar: Pinchos, raciones... Seguido se servirá una menú degustación en el Restaurante Antxon.

La idea de separar los nombres es solo para distinguir dos propuestas diferentes aunque detrás de ellas siga estando la creatividad del chef Félix Manso con el incondicional apoyo de su compañera Ángela Basabe.

El formato de la iniciativa, que acuña el nombre de **Compartiendo Pucheros**, consiste en un evento que tendrá continuidad con otros Chefs que durante estos últimos años han compartido Emociones y Pasiones con Ángela y Félix. Los que tomarán parte en este primer evento, serán los siguientes: **Sergio Fernández** (Madrid) **Rubén Sánchez Camacho** (Daimiel) **Fran Segura** (Alicante) **Richard Toix** (St Benoit Poitiers Francia), y **Ángel Maestre** (Madrid).

Sin duda, un evento de un gran atractivo gastronómico a un precio realmente ajustado, en el que todavía puede intentarse reservar plaza llamando al teléfono del restaurante: 943 62 06 59.



I Encuentro Gastronómico

Compartiendo Pucheros

Jueves 26 de Mayo. 20.00h

Lunch y Menú Degustación 60€

Sergio Fernández	Fran Segura	Ruben Camacho	Richard Toix	Angel Maestre	Felix Manso Ángela Basabe

Organiza: **Restaurante Antxon 943 62 06 59**





LA PESCADERÍA ESPE Y EL RESTAURANTE KOKOTXA ANALIZAN DIVERSAS MANERAS DE MARINAR LA ANTJOA

Nos encontramos en plena temporada de la antjoa. Hasta ahora, la gente compraba este pescado con total confianza y, además de las formas de elaboración clásicas (fritas, rebozadas, salteadas, en tortilla...) muchos optaban por marinarlas y hacerlas en aceite. Pero el año pasado, los medios de comunicación incidieron en el peligro del anisakis y la necesidad de congelar 48 horas los pescados para poder consumirlos crudos, lo que hizo que mucha gente se empezara a desanimar a elaborarlas de esta manera. Viendo el problema, **Carol Archeli**, la dinámica propietaria de la **pescadería Espe**, del Mercado de La Bretxa, decidió experimentar de manera casi científica, para informar a sus clientes y amigos sobre la mejor manera de preparar las antjoas marinadas.

Para ello, **Carol preparó 5 muestras diferentes de antjoas, utilizando para ello piezas pescadas el mismo día y procedentes de la misma caja.** Las preparó de 5 maneras diferentes: congeladas en crudo y abiertas en mariposa después de eviscerarlas; congeladas en crudo con cabeza y



vísceras; congeladas en crudo pero metidas en un tupper con agua salada; congeladas una vez marinadas tras retirarles el vinagre; y finalmente, congeladas una vez marinadas tras retirarles el vinagre y una vez añadido el aceite de oliva, el ajito picado y el perejil. Carol preparó las cinco elaboraciones personalmente, en su casa, y las congeló en diferentes momentos para que todas estuvieran listas para consumir en el mismo momento.

Para la cata de las antxoas, Carol contó con la complicidad y la colaboración de un buen amigo, **Daniel López**, el chef del restaurante Kokotxa (1 estrella Michelin), que junto con su equipo analizó gustativamente las diferentes muestras que Carol preparó. La conclusión fue unánime: **las mejores eran las últimas, es decir, las antxoas que fueron congeladas tras realizar todo el proceso: marinado, escurrido y secado y añadido del aceite de oliva, ajo y perejil**. Aún así, Carol siguió testando las antxoas, dándolas a probar a sus clientas y clientes, anotando las opiniones y reacciones de estos en una libreta... y la conclusión fue claramente la misma: aunque estéticamente no eran las más blancas o más bonitas, las antxoas que más gustaron a todo el mundo fueron las que se congelaban una vez terminado el proceso de marinado y aliñado.

Preparación de las antxoas marinadas

En cuanto a la forma de elaborarlas, Carol recomienda, tras limpiar las antxoas y colocarlas en fila, regarlas con una mezcla de 60% vinagre y 40% agua. Volver a colocar una fila, volver a regarlas, y así hasta llenar el tupper que dejaremos 2 horas en el frigo. Pasado ese tiempo, limpiarlas bajo el grifo, secarlas, volver a colocarlas en un tupper y añadirles ajo y perejil bien picaditos. Cubrir las con un buen aceite de oliva y en ese preciso instante, congelarlas durante 48 horas. A partir de ahí, dejarlas descongelar de manera natural y así podremos disfrutar de unas fantásticas antxoas marinadas en aceite con todas las garantías de sabor e higiene.

Y, por supuesto, en el **Kokotxa** también podemos disfrutar durante esta temporada, como aperitivo de cortesía, de unas ricas antxoas marinadas (ver fotografía en página anterior), en este caso, servidas sobre una causa peruana picante y acompañadas de unos filamentos de alga nori, un paso más en la preparación de este rico e imprescindible pescado.

PESCADERÍA ESPE

Mercado de La Bretxa, puesto 12 - DONOSTIA.
Tf: 943 42 53 55

RESTAURANTE KOKOTXA

C/ Campanario, 11 (Parte Vieja) - DONOSTIA.
Tf: 943 42 19 04



LUIS MOKOROA: UNA VIDA DEDICADA A LA GASTRONOMÍA

Luis Mokoroa (Donostia, 1943) es memoria viva de nuestra historia gastronómica. Gran conversador y excelente anfitrión, resultó un placer ponernos en sus manos durante varias horas en la Sociedad Gastronómica, compartir sus recuerdos y sus reflexiones y disfrutar, entre otras delicias, de unos pimientos rellenos de codorniz, original y olvidado plato cuyo origen se sitúa en Vitoria y que el propio Luis recuperó basándose en los recuerdos de su padre, **Félix Mokoroa**, que vivió una temporada en la capital alavesa. Félix, de todas formas, era oñatiarra, aunque ejercía de farmacéutico en Donostia, concretamente en la farmacia de la calle Legazpi, hoy día dirigida por el sobrino de Luis. Hijo de una familia de 6 hermanos, los problemas de espacio hicieron que Luis pasara la mayor parte de su infancia en Oñati, en casa de sus tías. "Mis padres y mis hermanos vivían en la trastienda de la farmacia, y aunque mi padre había comprado el piso de encima, hubo problemas con los inquilinos que no se fueron durante años". Así las cosas, los primeros años de Luis transcurrieron principalmente en Debagoiena, donde recuerda sus juegos, los baños en la presa de Usako, los meses de agosto en Donostia... hasta que con 10 años la familia pudo mudarse al piso sobre la farmacia y paso a vivir en la capital.

Profesión, fisioterapeuta

Muchos se preguntan a qué se ha dedicado este conocido gastrónomo al que no pocos identifican principalmente como el **encargado de disparar el cañón de inicio de Semana Grande**, labor que ejerce en nombre de la Sociedad Gastronómica desde 1992. Luis Mokoroa hizo el bachiller en los Marianistas y de ahí pasó a la Complutense de Madrid a estudiar Medicina,

aunque no acabó la carrera, decantándose por la fisioterapia, práctica que aprendió en Madrid y practicó en un Hospital de San Juan de Luz. Tras casarse en 1973 con **Aranxa González**, histórica andereño donostiarra, se trasladó de nuevo a Donostia y abre una consulta en Tolosa entre el bar Cantábrico y la Plaza de Toros. Allí le toca tratar a verdaderas leyendas del deporte rural como el aizkolari **José Mari Mendizabal**, "era mi cliente más serio", recuerda Mokoroa, o su más duro rival, el navarro **Mindegja**. También le tocó trabajar los músculos de **Iñaki Perurena**, **Donato Larretxea**, el aizkolari igeldotarra **José Etxebeste**... Con los años, el trasladarse todos los años hasta Tolosa empezó a pesar a Luis y decidió limitarse a la consulta que paralelamente abrió en un centro médico de Sancho el Sabio junto a otros médicos, donde siguió hasta jubilarse.

Afición, el rugby

Durante sus años mozos, de todas maneras, Luis Mokoroa no se dedicó a tratar a deportistas. Él mismo tuvo una gran relación con el deporte, principalmente el Rugby. Comenzó en el Canoé de Madrid y de allí dio el salto al St. Jean de Luz Olympique en el que pasó 4 años jugando y otros 4 como entrenador del 2º equipo. En su día jugó y ganó una final con el Atlético de San Sebastián en Madrid y **llegó a estar seleccionado en la selección española, ejerciendo incluso brevemente de entrenador de la misma**. Eso sí, llegado a esos niveles, como el admite, no le gustó mucho "el ambiente y las intrigas" que se daban en las altas esferas del deporte, así que terminó centrándose en su trabajo.



Pasión, la gastronomía

La gastronomía ha sido, sin duda, la gran pasión de este donostiarra, **presidente desde 1985 de la Cofradía de Gastronomía de Donostia**. Esta cofradía se había creado en 1961 como respuesta a la preocupación de varios donostiarros ante lo que consideraban un “deterioro” que se estaba dando en la gastronomía vasca. Luis Mokoroa recuerda que en uno de sus primeros boletines, Busca Isusi afirmaba que había lugares en los que “se trataba a las señoras kokotxas como a vulgares croquetas”. Durante sus primeros años, al carecer de local, la Cofradía era itinerante. “Allí estaban **Chus Flamarique, Busca Isusi, Luis Irizar**, médicos, abogados... y todos esos gastrónomos se reunían muchas veces en la rebotica del aita y acababan cenando en Kañoieta. Éramos todavía unos críos, pero nos dábamos cuenta del movimiento” recuerda Luis.

“Hubo una época muy brillante de la Cofradía, que realizaba diferentes actividades en los bajos del Ayuntamiento y en el Hotel M^a Cristina. Llegó a tener más de 400 socios que pagaban 25 pesetas mensuales de cuota, pero cuando en 1964 se consiguió la cesión del local actual por parte del Ayuntamiento y hubo que acondicionarlo vinieron lo que llamo las ‘penurias económicas’: se subió la cuota a 200 pesetas, hubo una criba total y los socios cayeron en picado hasta quedar en algo más de 100. De todas maneras, se acabó de reformar la sociedad y hubo una cena inaugural histórica en 1967 con unos pinches de cocina que entonces eran los alumnos más aventajados de la Escuela de Cocina Euromar de Zarautz: unos desconocidos **Karlos Arguiñano, Pedro Subijana, José Ramón Elizondo, Ramón Roteta...**”

Luego vinieron los años históricos de la Nueva Cocina Vasca, las estrellas Michelin y la recuperación y revalorización de la gastronomía donostiarra, aunque Mokoroa piensa que “estamos volviendo a perder el norte. Se ha mejorado mucho en tecnología y presentaciones, se pueden hacer muchas cosas que antes no se podían, pero los genios son contados y los imitadores de los genios, muchos. Y un genio y un imitador no son lo mismo”.

Respecto a su labor en la Cofradía de Gastronomía, Luis Mokoroa fue elegido como presidente de la misma tras el fallecimiento de su padre. “Hacia 1982, Chus Flamarique quiso dejar la presidencia de la Cofradía y fue a la farmacia a proponerle continuar el cargo al aita, que no sabía decir que no a nada. Los hijos nos rebelamos y decidimos que yo entrara en la junta para descargar su trabajo. Me impliqué hasta las cejas y cuando el aita murió en 1985 pasé a la presidencia. La asamblea me ha reelegido cada 4 años y aquí estoy”. En este momento a Luis Mokoroa le queda año y medio de presidencia y piensa que es el momento del relevo, “aunque seguramente seguiré un poco más, ya que ahora tengo una gran junta directiva en la que puedo delegar muchas cosas que durante muchos años he tenido que hacer yo solo. Ahí están **Juan Manuel Garmendia, Modesto Lasa, Eduardo Acuriola, Jon Ta-**

> PIMIENTOS RELLENOS DE CODORNIZ**Ingredientes (3 personas)**

3 pimientos morrones grandes (en los que pueda entrar una codorniz entera); 3 codornices limpias, peladas y desvisceradas; Vinagre; 2 pastillas de Starlux; Sal. Para la salsa: 1 pimiento morrón grande; Cebolla; Carne de pimiento chorricero

Elaboración

Pelar con un pelapatatas los morrones y colocarlos en la plancha hasta que se doren bien. Echar en el interior de las codornices unas gotas de vinagre y media pastilla de Starlux en cada una e introducirías, en crudo y enteras, dentro de los pimientos.

Meter los pimientos rellenos al horno durante 45 minutos, a 170°.

Mientras se hace, preparar la salsa. Pochar en una sartén grande varias cebollas y el pimiento morrón, dejando que se haga todo muy bien. Añadir un poco de carne de

Egilea / Autor:

Luis Mokoroa(Donostia, 1943)
PRESIDENTE DE LA
COFRADÍA VASCA DE
GASTRONOMÍA

pimiento chorricero, dejar que siga haciéndose y Pasar por el turmix.

Sacar los pimientos rellenos del horno y organizarlos en una cazuela de barro. Añadir a la salsa el jugo que han soltado, mezclarlo bien y añadir la salsa por encima.

Dejar reposar el plato. Cuando llegas los comensales, calentar a fuego suave la cazuela y a la mesa.

Variante: Si los pimientos son pequeños, meter en ellos solamente las pechugas y las patitas de las codornices, tostar las carcasas y añadir éstas a la salsa antes de triturarla.

deo... que hacen una gran labor.

Durante todos estos años, Luis ha potenciado desde la Cofradía cientos de eventos destinados a potenciar nuestra gastronomía: colaboraciones con la Academia Vasca de Gastronomía, cenas y comidas monográficas, organización del Gaztelu Eguna todos los años en septiembre desde 1991, concursos de todo tipo... Su labor le ha hecho ser reconocido como miembro honorario, como dice él, “del 90% de todas las cofradías”: las de la Queimada, la Antxoa, el Txakoli de Getaria, la Sidra, la Angula, el Salmón del Bidasoa, la Trucha de Iparralde, el Espárrago de Navarra, la Morcilla de Beasain, la Alubia de

Tolosa... “Antes acudía a lo largo del año a 14 ó 15 capítulos de cofradías y ahora me limito a 4 ó 5. Cocinar también le encanta a este sibarita que además de los pimientos con codorniz que aquí presentamos se jacta de preparar de maravilla los txipirones y las almejas “con receta de Salduba”. Proyectos tampoco le faltan: “Quiero organizar una gusantada en primavera plantando yo mismo los guisantes, cosa que no pude hacer el año pasado por la lluvia, también queremos plantar varias especies en un terreno de Igeldo...” está claro que Luis Mokoroa todavía tiene cuerda para rato. Que nosotros lo veamos... y que lo degustemos.



CAFÉ SAIGÓN: UN ORIENTAL DE CINCO ESTRELLAS

“Cuando escribas el artículo sería una maravilla que los lectores pudieran sentir los olores y los sabores de nuestra cocina” nos comenta, en broma pero deseándolo realmente, **Ana Ramírez**, la atenta malagueña que oficia como jefe de sala en Café Saigón desde que este restaurante abriera sus puertas en los bajos del Hotel María Cristina allá por 2003. Puede parecer curioso que sea una andaluza quien nos atienda en este restaurante que, por lo demás (cocina, servicio, oferta gastronómica...) es 100% oriental, pero la verdad es que Ana es una “maitre” fuera de serie. Se conoce al dedillo todos los platos de la carta, ingrediente a ingrediente y salsa a salsa, se lleva de perlas con el personal y con la dirección del restaurante, y con su sonrisa y su agradable trato hace que desde que pisemos este local nos sintamos como en casa.

Lo que más llama la atención cuando flanqueamos las puertas de Café Saigón es la espectacularidad de sus instalaciones. Nada que ver con aquellos restaurantes orientales básicos que tanto proliferaron en las décadas anteriores. **Café Saigón traslada una sensación de, y nunca mejor dicho, “lujo asiático”** con sus altos techos, su preciosa mantelería y cubertería, su elegante mobiliario... sin duda, este establecimiento cumple las

expectativas de quien acude al restaurante de un hotel de cinco estrellas. Su agradable iluminación y las vistas hacia la ría y el palacio Kursaal terminan de completar un entorno en el que de inmediato intuimos que vamos a pasar una agradable velada.

Pero por muy hermoso que sea el decorado, es en la carta y en la comida donde radica la calidad de un restaurante, algo a lo que no es ajeno Café Saigón, que ofrece **una cocina en la que las presentaciones, los colores y, sobre todo, los sabores agradan y sorprenden de principio a fin**. Si es la primera vez que acudimos, nuestro consejo es dejarse llevar por Ana, que inquiera a los presentes acerca de sus gustos, intolerancias, conocimientos acerca de la cocina oriental... para tratar de ofrecer a cada comensal el menú más adecuado.

Nuestra degustación

En nuestro caso, Ana opta por prepararnos un menú con una refrescante **Ensalada de pepino con pato (Foto 1)**, plato que en verano arrasa por su frescura y su exquisito sabor. A continuación hacen su aparición unos **Rollitos Vietnamitas (Foto 2)**, plato bordado por su creador, el chef **Aiguo Ni**, presente en el Saigón desde sus inicios, y consistente en un rollo de pasta de arroz frita y rellena de pollo, verdura y gambas. El rollo se rodea





1



2



3



4



5



6

manualmente de lechuga, menta y pepino y se acompaña de una salsa de lima y guindilla con jugo de calamar. Una delicia a la que sigue otra, los **Dumplings en caja de madera (Foto 3)** conteniendo Dim-sun de gamba con chive, Hakao de langostino, Siu-mai de pollo con crema de trufa... a cada cual más exquisito. Seguimos con unos impresionantes **Tallarines con marisco al estilo thai (Foto 4)**, unos tallarines de trigo perfectamente cocidos al dente acompañados de mejillones y langostinos principalmente, y una dulce **Ternera Chempy (Foto 5)** caramelizada y acompañada de arroz de jazmín salteado con verduras. De postre, **Helado frito (Foto 6)**. Un clásico, sí... pero menudo helado frito. Todo nos maravilla por las originales combinaciones de sabores, la finura de las elaboraciones y los olores, maravillosos, sugerentes, que nos hacen sentir de verdad como si estuviéramos en el lejano oriente.

Pero hay más, mucho más en la carta de Café Saigón, de la que Ana nos destaca, recomendándonos para una próxima ocasión, platos como Lubina al vapor con gengibre, Costillas de cerdo lacadas con miel o Pato crujiente al estilo Pekín, plato que se cuida especialmente aquí. Como acompañamiento, Ana destaca también los Fideos de arroz al estilo

Singapur y el Arroz perfumado en hoja de loto, un delicado plato que, comenta, "causa furor entre la clientela".

Además de la carta, los menús son una estupenda manera de conocer la oferta culinaria de Café Saigón. En concreto, podemos optar por el "**Menú Indochina**" (5 platos, arroz frito y postre) por 30 euros, o por el "**Menú Kolonial**" (7 platos, arroz salteado y postre) por 38. En ambos casos la bebida es aparte.

Ana, además, tiene la intención de crear, de cara al verano, un menú que incluya algunos de los platos más emblemáticos de la carta y cueste alrededor de los 35 euros con bebida incluida. Asimismo, está preparando otras novedades como nuevos platos y una carta de infusiones que mejoren, si cabe, la oferta de este restaurante que encantará a quienes se animen a visitarlo.

> CAFÉ SAIGÓN

C/ OQUENDO, 1 -CENTRO- (HOTEL Mª CRISTINA) DONOSTIA.
TF: 943 42 66 89. - WWW.RESTAURANTECAFESAIGON.COM

INAUGURADO EL ASADOR GORROTXATEGI EN EL HOTEL CASTILLO DE OLABERRIA



Era cuestión de tiempo que **Matías Gorrotxategi**, natural de Idiazabal y alma mater del asador Casa Julián de Tolosa, volviera a sus raíces. Desde el mes pasado, el Hotel Castillo de Olaberria albergará el Asador Gorrotxategi, ofreciendo toda la calidad y experiencia que Casa Julián atesoraba en cuanto a parrilla de carne tolosarra, complementándola con una oferta de entrantes

y pescados a la parrilla en la que cobrará gran importancia la figura de Koldo Manterola, alumno del BCC formado en algunos de los mejores asadores y restaurantes de Gipuzkoa. Bien situado, dotado de un cómodo acceso desde la autovía, asador Gorrotxategi inicia su labor con el objetivo de convertirse en una referencia de la parrilla goieritarra. (Más información en pág. 39)

RESTAURANTE KOKARTA: LO ÚLTIMO DE HONDARRIBIA



Situado en pleno paseo de Butrón, con unas preciosas vistas hacia la desembocadura del Bidasoa y Hendaia, Kokarta es un proyecto puesto en marcha hace unos pocos meses, en el que los jóvenes pero muy experimentados **Aitor Amutxastegi** y **Jon Couso** están dando lo mejor de sí mismos, complementándose a la perfección en la cocina, a la que han dotado de **dos hermosas parrillas de carbón**. El jefe de cocina es Amutxastegi, que tras haber pasado

por los fogones de prestigiosos restaurantes como Arzak, Zuberoa, Bokado o El Castel de Ciutat, (Seo d' Urgell), confiesa que lo que verdaderamente le interesa es practicar una **cocina de mercado** en la que el producto destaque sin artificios ni modernidades. Anchoas y salmón marinados en casa, productos de temporada, pescados a la parrilla, postres de ensueño... Kokarta bien merece una visita. **KOKARTA**. Almirante Alonso, 10 - HONDARRIBIA - 943 11 80 00

jatetxe gida

restaurantes

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



Parrilla y homenaje a Jacques Ballarin

A finales del pasado mes de abril, el Hôtel du Palais de Biarritz fue escenario de la presentación de la jornada "La parrilla vasca", llevada a cabo por algunos de los más reputados asadores de Orio (Joxe Mari Bodegoia, Xixario y Kabiña) y Tolosa (Casa Julián y Casa Nicolás) en el Château d'Arcangues en un populoso acto celebrado a finales de mayo bajo la batuta de Roberto Ruiz, del restaurante Frontón de Tolosa. El acto fue aprovechado por los organizadores para homenajear al periodista bordelés Jacques Ballarin en agradecimiento a la labor que realiza desde el diario Sud-Ouest acercando la gastronomía vasca al público francés.



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 **bikipark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebixintxarri.com



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutz 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

ARRASATE

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

SANTA ANA

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 lumañori confitado con rulo de cabra**, **Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostata**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, 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 y, como decimos, equilibrada**. 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. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Anne organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€ (bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



DEBA

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



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

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.

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, Ternina de cochinito confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 18,90€ (lun-vier). **Menú especial**: 31€ (lun-vier). **Tarjetas**: Todas menos A. E. No cierra

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorenna, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pipilí de guisante, Ternina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con simfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día**: 14 euros. **Menú degustación**: 35€ **Carta**: 30-35€ **Cierra**: Lunes

LASA



BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.es

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías 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*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braceado 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.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

BARRENKALE, 3
TF. 943 04 44 92
Facebook: Sirimiri Restaurante Jatetxea



La del Sirimiri es una original y fresca **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como bien lo define el inquieto cocinero Bergaratarra **Unai Agirre**, que junto con **Ainhoa Romero** dirige este veterano restaurante desde mayo de 2014, ofreciendo menú del día, bocadillos las noches de lunes a miércoles y un cuidado **menú especial los fines de semana** con platos como *Aroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con habitas*, *corazones de alcachofas* y *langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus excelentes **bocadillos vegetales con verduras asadas**, sus *marinados caseros*, sus platos con semillas (cuscus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas (de pato, de ahumados...) o su adicitivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pintxo-pote, en el que además de la fórmula habitual, sortean cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen en el precio la bebida, el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

KANTABRIA

EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes 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, Panxiteta, 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 pinteladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva capa estilo jaima. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€ (En terraza: 14€). Menú degustación: 37,50€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.**

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y 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 marisco (fines de semana): 35€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Taba 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**.

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

“FÉLIX, PREPÁRANOS LO QUE TE APETEZCA”



“Félix, prepáranos lo que te apetezca”, va a ser una de las opciones que ofrecerá la renovada oferta del bar Gaztelumendi de Irun. Con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente desde hace 10 años por **Félix Manso junto a Ángela Basabe**, este emblemático bar del centro de Irun mantiene sus **pintxos de barra** y sus famosos picantes y bolas de queso, que se complementarán con media docena de **pintxos de cocina que irán cambiando regularmente**. Además, salvo en “horas punta”, podrá hacerse lo comentado al inicio, solicitar que el cocinero prepare un **pintxo a su antojo, en función de los productos del mercado y la temporada**. El Gaztelumendi abre todos los días a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintxos desde la primera hora, además de contar con servicio de menú del día, raciones, picoteo y una amplia oferta de vinos nacionales e internacionales. **Menú del día:** 12€

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, sigue compartiendo cocina con el Gaztelumendi pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Félix Manso se sirve de este agradable espacio para **dar rienda suelta a su creatividad elaborando platos que conjugan tradición y modernidad** buscando siempre sorprender al personal y hacerle vivir una grata experiencia culinaria. La oferta gastronómica se basa en **menús degustación que cambian todas las semanas**, aunque la mejor opción es no optar por el menú escrito y dejar que sea el chef el que elija los platos. **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes, elaborado con productos de mercado) **Menú degustación:** 40€ (aperitivo, 3 entrantes, pescado, carne y postre. Bebida aparte. -con maridaje de vinos: 60€-) **Gran menú degustación:** 100€ (aperitivo, 7 platos, prepostre y postre. Incluye maridaje de vinos) **Cierra:** Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO



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

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 cabra...*) así como especialidades como **Carilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Arroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un **Menú Especial** por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

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**, **Tourmedó con foie**, **puré de manzana y coulis de mango**, **Presa ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes**, **Ensaladas templadas variadas** (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), **Rape a la plancha**, **Chipirones Pelayo**, **Foie a la plancha con tres salsas**...

Carta: 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENE



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesus Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, 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: **La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarrea, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordeiro lechal, Postres caseros**... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

19 - 90**ORDIZIA/TOLOSA**GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.comPICOOTE DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorta de Arbizu*; *Carrileras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Iempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebozados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y txipirón...* En 19-90 encontraremos, también, una **amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

ALDASORO**ORDIZIA**URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.comEXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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 txipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*) La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ALTAMIRA**ORDIZIA**ALTAMIRA KIROLGUNEA
685 794 755 - 677 293 697COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos por encargo como el *Arroz con bogavante o con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 13€ **1/2 menú de primer plato:** 6,50€ **1/2 menú de segundo plato:** 8,50€ **Menús concertados para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Horario de comidas:** de 12:30 a 15:30 de Lunes a Sábados. **Cierra:** Domingos (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MUÑOZ**ORDIZIA**PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

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

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker 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.

ASADOR CASTILLO

OLABERRIA

UN ASADOR TOLOSARRA EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI

CTRA. N-1, KM. 417
(HOTEL CASTILLO)
TF. 943 88 19 58



Desde el pasado mes de abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno corazón del Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del prestigioso Hotel Castillo, lugar emblemático en la historia de la gastronomía vasca. Además de las especialidades que **Matias Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Pimientos del piquillo confitados*, *Cogollos*, *Espárragos de Navarra...* este asador ofrecerá otras especialidades como *Ensalada templada de bacalao en bellote y pil-pil ligero*; *Panaché de verduras de temporada con tacos de jamón*; *Sopa de pescado de la amona*; *Gambas frescas de Huelva a la parrilla*, *Huevos rotos con patatas, piquillos y jamón*; *Postres caseros...* aunque la principal novedad será la presencia de **pescados frescos a la parrilla** como *Cogote de merluza*, *Rape a la parrilla*, *Cola de merluza...* o *Los tres bacalao de Matias (pil-pil, club Ranero, piquillos con hongos)*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 7/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

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

66

TOLOSA

M. J. IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37PINTXOS, BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

Este mítico bar tolosarra situado en Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol, fue **inaugurado por Josefa Azpíroz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan la Tabla de ibéricos, Bacalao con tomate, Alitas de pollo, Patatas 66, Ensaladilla rusa, Ensalada templada, así como los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bocaditos de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **No cierra**.

AGUSTIN ENEA



TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustín - Enea, **uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013**. La oferta de Agustín - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos y **Alubias con todos sus sacramentos por encargo**. Entre las **especialidades de cocina** de este bar está la *Ensalada templada, Ensalada de queso de cabra, Entrecot de ternera joven, Merluza fresca al horno, Bacalao con tomate y pimientos, Revuelto de hongos...* en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la *Oreja de cerdo rebosada*, y otras especialidades como *Manitas de cerdo, Revuelto de hongos, Merluza a la romana, Kokoxka con patata panadera, Brocheta de txipirones, Tortilla de patatas, etc.* **Los jueves, se ofrece pint-**

BOTARRI



TOLOSA

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri 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

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

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 rebzadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron... Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales, y su bar cuenta con una amplia variedad de pinxos y bocadillos. Carta: A partir de 35€ Menú del día: 11€ Tarjetas: Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los hermanos Ciauriz 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 pinxos 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, acarreadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajovarriero, 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 SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

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

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA



Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarrias, 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 Zaplain. 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 ajovarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...) y Pinxos calientes o pinxos fríos. En esta planta, Beharri cuenta también con una barra repleta de pinxos fríos (Salmón en escabeche, Ensaladilla...) y una tentadora pizarra de pinxos calientes (Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potbas...). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zaplain servida directamente del txotx. Menú de sidrería: 36€ No cierra

BERGARA

DONOSTIA

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

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 pinxos, Mejor barra de pinxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pinxos 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, Udaberi, Ibraxo, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las nuevas incorporaciones (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador Menú degustación de pinxos por 18 euros , compuesto de 6 pinxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

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

BRANKA



DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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 *Rollitos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín*... Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra. www.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 Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar*, *el Croquetón de jamón*, *Gambas en gabardina*, *Corazones de alcafofa confitados*, o *los Champis caseros de "La Gel"*. 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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazellitas** 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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosecó**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado, Tostón de cochinito asado a baja temperatura, Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche (miércoles-jueves):** 27,50€ **Menú especial (fin de semana y festivos):** 35€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA



DONOSTIA

BUENA COCINA EN UN ESPACIO NATURAL

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



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 Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de anchoa*, *Pastel de bangarro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de buleta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de 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** (*Txiptirones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate...*). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante 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 pintox clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Alcachofa confitada, deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son sustras 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:** 65-70€. **Menú degustación:** 99€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, 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.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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.

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbiñe Arizabalaga**, 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 holleria artesanal** hasta las **cenars**, 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, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate...** y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

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 que **ha cumplido en enero de 2016 sus primeros 10 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 10,30€ (con café, 11,50)** (de lunes a sábado mediodía). **Carta: 30€**. **Horario: 06:30-20:30. Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo. Zona WI-FI.**

TXULETA



DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Entrecot de atún rojo...* 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*, *Xangurro al horno*, *Pixín* (*taquitos de rape rebosados*) *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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

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



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*, *Mami 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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y **recién obtenido el Segundo Premio en el Campeonato de 2015**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en trineblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistachos 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 es 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, 31 de Agosto, 31. 650135373
Abarandio. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi, Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akearre, Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeola, 943 223662
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberio, 31. Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldibai. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422832
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu -Ertoburu-. 943 218479

ALL I OLI

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

Alluru. Ctra. N-1 (º Zubiate), 943 366572
Amá-Lor. Carquizano, 7. 943 274584
Aragui Estación. Aldamar, 12. 943 409701
Arzo, Pza. Constitución, 943 428104
Ambosía. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añora Txiki. Añora Hiribidea, 22. 943 362760
Apuero. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Cattolico, 7. 943 467477
Aritzin Jatebea. Plaza Ametzetas, 943 47246
Aroka. Sierra de Alara, 5. 943 452192
Artoia. Salud - Amara Viejo -, 943 460815
Arraiki. Campanario, 3. 943 431302
Aritxiñan. Igara bidea, 19. 943 983141
Ariola Asador. R. Cattolico, 9. 943 457137
Arriak. Alcalde Eldeguin, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. P. Constitución. 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran. Inguru Baseria -Zubieta-. 943 361229
Atxía. 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 Bretxa, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barkakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkaitzegi. Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Teranoya, 4. 943 465604
Basajaun. Añora Hiribidea, 41. 943 367149

BAZTAN

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

Bazarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja
Narrika, 22 (Parte Vieja), 943 43 36 31

Bera-Bera. Goiko Galtzara Beri, 27. 943 210071

BERGARA

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

Bernardo Ebea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garbait, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitacora. Z. Zaruqueta, 4. 943 446111
Bura Taberna. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodeg Donostiarrá. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 2. 943 431842

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura a respetuosos trabajadores
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista. K. Balenciaga, 42. Igeola, 943 210600
Bully Caf-Bar. Pº Aves, 6. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Playa. Cº Concha, 12. 943 473600
Café de la Concha. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 12 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Cattolico, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Cattolico, 12. 943 463990
Capo. R. Cattolico, 12. 943 463990
Carnic. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanserra. Plaza Buen Pastor, 943 45418
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 Esgaola, 20. 943 287479
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARXUA

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 4413 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
Chinín. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422226
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena. Eñelbarren, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Drivum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kabab 1. Miracruz, 28.
Döner Kabab 2. Sagardotege, 1. 943 367620
Döner Kabab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drinka. Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Eskaitz Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Muro. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 310777
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavián. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarnegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 279791
Erdika. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553
Espanru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etخابe. Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Etخابe. Duque de Mandas, 35 (Egial), 943 298254

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

Vinos, cerveza, y pintxos variados
Iñigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega, Igeola, 943 216502
Euskal Piza. Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Sarrutegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalla. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/0. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988
Gambirius Bretxa. C.C. La Bretxa, 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Eñelbarren, 4. 943 421265
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Trofeo, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Gudamendi, 26 (Igeola), 943 21 40 00

Gure Arkupe. Iñigoarra, 7. 943 225360
Haldea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagastieder, 12 (Inbaurrun), 943 42 25 50

HIDALGO 56

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

Hipica de Lolola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Sarrutegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeola. Paseo del Foro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 -Igeola-, 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451988
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oriñat, 1. 943 335255
Igeola. Pza. Inbar, 2 -Igeola-. 943 003473
Igeola Sidr. Gurutzeta Baser. -Igeola-, 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 12 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibaeta), 943 21 48 94

Inbaurrundo Sagar. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.
Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñauti. P. de Errotaburu, 6. 943 311109
Iñauti. Pol. Zurzu, 4 - Errotaburu, 9. 943 313833
Iñobi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 429423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272943
Iratoa Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irujoen Erret. Cam. Petritz, 10. Zubietza, 943 372875
Irunga. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Iruñiz. Pescadería, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Campo Egoña, 5. 943 458419
Iruñi-Berri. Padingo Igeldo, 943 226583

TURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
 San Martín, 30 (Centro), 943 42 8316

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ibasalde Asador. Altabarrena, 83. 943 371585
Ibasne. Ibai-Aldé - Marturite - 943 470757
Izaguirre. Bidarte Beri Baserra, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerias, 12
Izarraitz. Pim, 4. 943 429247
Izazpi. P. Baratzategi, 3. 943 321019
Izeli. P. Baratzategi, 2. 943 279391

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
José-otxa. Avda. Afüora, 44. 943 369026
José Marí. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojka. Puerto, 14. 943 420180
Juanxo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonne. Padre Orkolega, 8. 943 213251
Kaskazuri. P. Salamanca, 14. 943 420894
Katza. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. P. de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290919

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Embeltrán, 17 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki. Secundino Etxola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja - 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukurau. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kuskari bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balenores, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excellentes menús de temporada
 Zubietza, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Gaja. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Dolcheneria. San Vicente, 9. 943 361816
La Duchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 431423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional ovarzañak y buenos menús
 C. Kubertza, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabueta. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473882
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 3. 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 28-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizar. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 5 (Gros), 943 29 81 84

La Vaca. Andretegui, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456807
La Vida. San Marcial, 57. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Góngora, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rojanos. Duque de Mandas, 4. 943 270549
Lukainaketa. Cam. Angenu Zandaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Beri), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrofilia Elikarte. Inbauroendu, 52. 943 288246
Mandragora. P. Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin Zabaleta. 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marineña. Muelle, 15. 943 421388
Marisuela. Avda. Zurriola, 32. 943 311873
Martillun. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424985
Mei Yuan (chino). Matia, 25. 943 219275
Mei S. Francisco, 13. 943 287288
Menendizortz. Plaza Lizardai, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. P. de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
 Elkano, 7 (Centro), 943 42 86 66

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectáculos vivos
 P. de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424681
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munta. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Beri. Munto. Bº Aiete
Muxarga. Irgara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 56. 943 423439
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzintxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golatzubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyo. Erregezaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Ouendo. Ouendo, 8. 943 420736
Ordiza. San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

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

Ortigi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327
Ostadar. P. Berio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagalá. Centro Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. P. Arabustos, 2/g. 943 218330
Pais Petit. Birmingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Goko Galtzara Beri, 27. 943 210077
Pantxika. Muelle, 7/g. 943 421179
Pasaleku. C. Illumbil, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue's. S. Marcial 55. 943 429632
Peñin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 9. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalantein, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 7/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador/tempo del buen producto
 Portuete, 43 (Irgara), 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con bñki-parque
 Gran Via, esq. Zurriola (Gros), 943 28 62 56

Ramuntxo Beri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Antikiza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. 943 466570
Rimón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salsibi. Galtzara Vieja de Alborquetz, 9. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437386
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Castro cultural. Pza. Xuxaga, 943 573626
Sidreria. Muelle, 14. 943 425862
Sidreria Ametz. Amezi Gorkoa-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Sidreria Inbauroendu. P. Zubiarre, 72. 943 292074
Siabon Café. Urbieta, 4. 943 464208
San Mat. Urbeta. E. C. C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. P. de Henz, 3. 943 227482
Syrha. Pza. Irun, 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
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Telajo. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telejiza. Birmingham, 25. 943 286033
Telejiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Etxola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocates
 Avda. Zurriola, 85 (Lorea), 943 21 33 08

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

TSI TAO

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

Tindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparia Sagardotegia. Ibaraberri, 2. Barrio Irgara
 Urbieta. Isabel II 4. 943 456960
Txiukuene. P. Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenagiza, 2/g. 943 212979
Txofre Beri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Anzietia, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenagiza, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduña. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gin. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
 Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

Urkae. Segundo Izpizua, 33. 943 291891

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Urburi-Bi, Bermingham, 17. 943 277395
Urujoa, Alto de los Robles, 10. 943 460536
Ya Bene, Blas de Lezo, 4. 943 454699
Ya Bene, Boulevard, 14. 943 422416
Valverde, P. de Larrazo, 49. 943 392463
Via Foral, P. Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vitorrea, Iparragirre, 6. 638 774570
Vitoteka Bernardino, Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura, Gran Vía, 12. 943 270363
Warung, Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma, Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta, Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán, 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi, San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki, I. Rodri, 79. 943 274023
Zen Fusión, Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorraga, P. Zorraga, 27. 943 444146
Zubimusi, Logroño, 5. 943 314465
Zumardi, Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ALBALTZISKETA

Larrazit, Larrazit, azuoa. 943 652483
Larrazit-Gain, Larrazit, azuoa. 943 653572
Narriari, Larrazit, azuoa. 943 655815
Ostalar Centro, 943 651876
Estano taberna, Centro. 943 653283

// ADUNA

Abnura Sagardotegia, Goiburu azuoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza. 943 690774
Ubaran Sagardotegia, Polig. Ubaran. 943 691253
Urtiza Pol. Urtiza, 943 693396
Uztartza, Herriko plaza. 943 693481

// AIA

Aitzondo, Larraquin Dismet. z/g. 943 832700
Alberri, Ubequin, z/g. 943 830762
Altrixera, Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Aralde Sideria, Ubequin. 943 890125
Ashé, B° Santio Ereka 29. 943 835311
Errota Casa Rural, Olskoegia. 943 835465
Iruzoena, Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteietxe, Ekiano azuoa. 943 131606
Izarta, Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador, B° Ekiano 4. 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza. 9. 943 868241
Kanua Asador, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Ketu Asador, Santio Ereka. z/g. 943 948434
Sabrosa Sideria, B° Santiago, z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubiate, 7. Tel. 943 147373
Uztari, Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBIUZTIR

Eiane, Entrada de Albituz. 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri, Sta. Marina Azuoa. 943 580976
Ugarte, Albituz 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendi, San Juan, 52. 943 653098
Hilarri Berri, S. Juan, 59. 943 654819
Iskúria, S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil, Larrazit, azuoa. 943 508903

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizko Ostalua, San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna, San Martin Plaza. 943 690788

// ALTZAGA

Altzagaraté, Altzaga disem. 18. 943 684916

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

// ALTZO

Arandia, Sideriategi etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaiztepe, Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana, Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki, Ereka Aste, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta, Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería), Plaza Goko, 7. 943 300289
Buruntza, Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru, Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irrumberrí, Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri, P.ta Bazkaró, 8. 943 594044
Gaztañaga Sideria, B° Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club, San Esteban azuoa. 943 300945
Leizaran, Kale Berria, 38. 943 592026
Mizpiradi Sideria, B° Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban, Goiburu azuoa. 943 591063
Traineru, Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka, Aita Laramendi, 943 591604
Txerota, Goina, z/g. 943 590721
Txitibar, Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almácen de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

// ANTZUOLA

Haltz-Gardi, Kalebarren, 15. 943 787051
Ikara, Kalebarren, 17. 943 787088
Leku Berri, Irmo Azuoa, 943 766084
Ongi Etorri, Buzintzurri, 6. 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETA

Aretz Taberna, Markole, 5. 943 791467
Anduaga, Araba Ibilidea, 31. 943 791047
Sasabe, Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde, B° Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067
Bodegola, Nafarroa, 6. 943 792045
Goyena, Solohandain, 8. 943 796857
Gurea, Durana, 32. 943 792064
Hirusea, Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra, P° Araba, 27. 943 791003
Malkusa, B° Azetza, 943 791686
Zariaa, P° Araba, 20. 943 798995

// ARRASATE

Aldape, Iurretzi, 41. 943 796369
Artega, B° Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador, Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador, Zarugale, 24. 943 793991
Buenauena, Jokin Zaltegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería), Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express, Malakoa, 8. 943 798514
Dragón Oriental, Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo, Garagarza Azuoa. 943 791599
Errastikua, Bodoña, 18. 943 791013

EZKINIA

Pinchos, kokatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Saindendi, Laguardi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación, Iurretzi, 37. 943 791115
Gran Muralla, Olarte, 36. 943 791195
Hilarri, Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar, Kanpanzar Gaina. 943 582912

Kataide, Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larriñeta, B° Udala, 943 792215
Lorategi, Iurretzi, z/g. 943 790467
Lukas Zerkaosteko, Iurretzi, 11. 943 794679
Meneta, Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo, Bñeñ, 3. 943 792240
Muxibar, Bizkaila Etorbidea. 943 791125
Pildain, Udala Plaza. 943 791165

SANTA ANNA HOTEL

Cocina tradicional con toques de autor
 B° Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendete, Meatzereka. 943 771586
Txitirita Taberna, Gasaizabaz, azuoa. 943 791035
Txoko II, Olatara Lizent, 12. 943 795850
Txondorra, Bizkaila Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape, Olatara, z/g. 943 772004
Ugaran, Garagarza, z/g. 943 797658
Urrin, Urnibarri Etorbidea, z/g. 943 799524
Uxarte, B° Udala. 943 791250

// ASTEASU

Iurretzi Ono, Herriko Plaza, 5. 943 691331
Iurretzi Asador, Alto de Andazarate. 943 580666
Matxeatundui Sideria, Zabaleta, 11. 943 692222
Olareka Goikoa, Goinallar, z/g. 943 690251
Paxine, Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sideria, Bebaluara azuoa. 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelena Sideria, Camino Alaitegi, 5. 943 33333
Alorrenea Sideria, Camino Peltre, 4. 943 336999
Amets, Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sideria, Txorrotxikia, 13. 943 551527
Beizama Hostal, P. Argobia, 12. 943 550942
Berzuarzu Sideria, Beren Arri etxea. 943 555798
Buenaventura Sideria, Cam. Altza, z/g. 659 103092
Bukoi Taberna, Tomás Albe 2. 943 551204
Ekaitz, Tomás Albe, 9. 943 553943
Ergobia Sideria, Ergobia plaza/brno, 19. 943 553301
Eheberria Sideria, Santioaga-Enea Baserria. 943 555697
Gartziategi Sideria, P° Martuluen, 139. 943 469674
Goiko Iurretzi, Furu Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sideria, Camino Alaitegi, 63. 943 552242
Ibai-Lur, Nabarra Oñate, 1. 943 332525
Ikatz Taberna, Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia, Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigioen Sideria, Iparalde Ibildea, 12. 943 550333
Kako, Mayor, 19. 943 551741
Kizki bokategia, Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Sideria, Caserio Mirariogori, z/g. 943 555647
Las Vegas, Errekoatz plaza, z/g. 943 553498
Luzaga Sideria, Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Marba, Nagusia, 40. 943 550919
Menditxo, Alza Bidea, z/g. 943 572022
Mendizabal Sidi, Olatxide Txiki Baserria, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria, Txorrotxikia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria, M. Arzamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sideria, B° Astigarra, 943 553199
Peñategi Sideria, Peñategi Bidea, z/g. 943 457188
Rebola Sideria, Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Roxario, Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria, Camino Oybarde, 14. 943 555746
The Robin Taberna, Azpeitia Plaza, 3. 943 332824
Txinguri Berri, Donostoiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yaldé, Camino Olatume, 34. 943 330630
Zapian Sideria, Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUIN

Lizarrusti Parkekoa, Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta, Eltrazera, 50. 943 180037
Urbitarre, Ergoleña, 6. 943 180119
Vitor. Herbarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Añola Zahar, Madariaga azuoa. 943 581186
Bai-Azkoitia, Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe, Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexili, Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki, Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboko)
Isidoro, Angeru kalea, 16. 943 852003
Iurretzi, Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztzar, Aizpuruz azuoa. 943 852630
Joseba, Alzkibeli, 10. 943 859412
Koika, Kale nagusia, 93. 943 851186 (Pinboko)
Laja, Santa Cruz azuoa, 10. 943 851472
Laramendi Torreá, Donibane, 10. 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite, Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martitxe, Martitxe azuoa. 943 857332
Otarre, Madariaga azuoa. 943 853756
San Agustín, Aizpuruz azuoa. 943 853492
Santurri, Albarri Etorbidea, 9. 943 025714
Titakun, Kale Nagusia, 81 (Pinboko)
Txikiopoli, Txerlota azuoa, z/g. Tel. 943 851008
Zuri, Kale Nagusia, 68 (Pinboko)

// AZPEITIA

Ametsa, Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinboko)
Anota, Elosiaga azuoa z/g. 943 812092
Auñaga, Barrena kalea, 14. Urtestia, 943 815754
Baigera II, Salbe azuoa, 6. 943 812389
Baigera III, Salbe azuoa, 6. 943 812389
Bost, Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinboko)
Diz-itzi, Enparantza nagusia, 1. 943 810087
Estakua Ostalua, B° Ibarretza, 24. 94381128
Etxe-Zuri, Pérez Arregi, 19. 943 026856
Iraurri, Idefonso Gurutxaga, 10. 943080416
Jai Añai, Jai alai etxea, Urtestia bidea. 9438112271
Juanito Txiki, Jose de Artebe, 17. 943510311
Kiruri, Lotoloko azuoa, 24. 943815608
Landeta, Landeta azuoa, 12. 943810959
Larrandia, Urtestia bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel, Lotoloko Harribidea, 47. 943151616
Mikel Uri, Lotoloko Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondaruzi, Harribidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri, Naibe, 21. 943 150689 (Pinboko)
Orbegozo, Surtutza azuoa. 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinaspí, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Artebe, 14. 943811857 (Pinboko)
Pablo Pablo VI, 16. 943812040 (Pinboko)
Pizza Spring, Ibañi Aguzoa, 6. 943816312
Sagasti-Zahar, Elosiaga azuoa 353. 943 813442
Ugarte, Loiola azuoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BAJIARRAIN

Zarzap. Jalete Altepereza, Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 15. 943 163116
Irraztein Hamburgues, Zalduzurretta, 1. 943 882122
Barandiaran, J. Miguel Iurretzi, 943 889210
Basakana, J. Miguel Iurretzi, 11. 943 882023
Bideutez, Pta. Bideutez, z/g. 943 889575
Geltoki denda, Pta. Barandian, 1. 943 089158
Goiernaldea, Carretera B-624 Km. 1. 943 889140
Hiruarrí, J. Miguel Iurretzi, 3. 943 885682



DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna, Zalduzurretta 3.
Irraz etxea, Navarro Larribidea, 13. 943 161673
Jalki, Zalduzurretta, 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 Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri, Oriamendi, 40. 943 889907
Pazari, San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

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

GIPUZKOAN NON JAN?

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885780
TU Ta. Nagusia, 16. 943 880000
Xrantxangorri. J. Miguel Iturriz, 7. 943 866949
Xurrua. Mayor, 7. 943 086131
Xerbara. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belaunztza. Letziako Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebena. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mita Pizzeria. Ibaragarai, 37. 943 765099
Azpeltu. Arane Etxe, 13. 943 765500
Baizakoa. San Pedro, 4. 943 762936
Beko Taberna. Angotzar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Dragón Oriental. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraun. Amillaga, 23. 943 761559
Iraxm. Pº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas

Zubiaurre, 35. 943 761055

Pol-Pol. Domingo Itala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional

Barrenkale, 3. 943 044492

Tartufo. San Juan, z/g. 943 783551
Uki-Ona. Mabitarte, 1. 943 783953
Torrekua. Ibaragarai, 37. 943 765099
Xrantxangorri. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zahala Herri. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

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

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

// DEBA
Aisia Deba Talo. Sotaterapia, Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Altzate Kafetegia. Larandui, 10. 943 192662
Azitiañ. Azitiañ bidea, 6. 943 121854
Bordain. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errata Berri. Pza. Zesterokua, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes

Sokagin kalea, 7. 943 19 2422

Ondar Gáin. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Onduarain. Mardani, z/g. 943 199397
Txinori. Ptom, 7. 943 191660
Urberu. Etorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico

Hondartza, 5. 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR
Agintasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Aritza. Herri Plaza, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
 Pintxos, vinos... y dulcerones a la brasa
 Estaziño, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Pº Azitain, 6. 943 121854
Bossa. Eggogain, 7. 943 206753
Brijñatze. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskaime. Arratxe, 4. 943 121650
Fotfetter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arratxe, 16. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Oñate, Oñate, 3. 943 206844
Uxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Urberu. Isasi, 1. 943 201152
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional

Pº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Etxebarria, 16. 943 208529
Maitane. Campo de Iru, Pº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Cabellón, 8. 943 207300
Matxira. Oriola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizui Pasealekua, 17. 943 127222
Muro. José Antonio Iturriz, 1. 943 567036
Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Cabellón, 14. 943 208989

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas

Pº San Andrés, 3. bajo. 943 201329

Slow. Ugo Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...

Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA
Bolo-Txiki Artekale. 4. 943 768284
Espalioa. Maizta, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olakortia. Añola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742955

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

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Hartzubi. Olaspe, 1. 943 741244
Herri-Gáin. San Pedro, 4. 943 056025
Ibañ-Ondu. Parque Dos Hermanos, 1. 943 256028
Iriande. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Botega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Larribita. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urduzua, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xilolain, 1. 943 748531
Txarriandua. Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...

Ezka-Guzubidean parkera, 1. 943 25 60 28

Vento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
 Especialidad en pintxos y coqueillos
 Ertokiakale, 11. 943 17 64 03

// ERRENTERIA
Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aladura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 1. 943 516104

Borda Berri. Campos de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zamaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaldea-Zentiloren, 943 514631
Egi-Lezu Sidrería. Pº Zamaldea, 943 523905
Eguzki. Oretxea, 2. 943 941225
El Txikote. María de Lezo, z/g. 943 527701
Erreka. Zamaldea, z/g. 943 515913
Erreterriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frankilla. Asitagarriparko bontak, 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus. C.C. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Alda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitain Etxea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 304069
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Kiki. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Curs. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Lezu-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 515832
Merino. Sorgintubulo, 4. 943 529614
Mesón Extremozu. Pº Itzeta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515856
Oena. Zamaldea, 2. 943 527987
Ostolaza Asador. Asitagarriparko, 6. 943 514105
Pasaro. Sanbentoena, 4. 943 527193
Peñurena. Asitagarriparko Bontak, 943 515252
Pizza Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beran, 943 521661
Rong Hua (chino). Ulibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregui. Zona Aldura, z/g. 943 380055
Suntuko. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintubulo, 23. 943 529614
Telepatza. Alfonso XI, 6. 943 53651
Tony. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gáin. Fanderia, 943 344245
Venezia Plaza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875
Zamaldebe. Pº Zamaldea, z/g. 943 519001
Zuketza. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antionoren bode. Zelatun, 943 414981
Borondegil. Errengulo gunea, 2. 943 151728
Letea. 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 815324
Granada. Granada Baserría, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztaradi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714945
Otzeta. Aranzuburuzalea, z/g. 943 715190
San Miguel. Aptogaitza auzotzea, 943 714871
Xalaparta. Aranzuburuzalea, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Industrial. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Industrial. Itsaso, z/g. 943 880315
Anduaga. Industarieta, pab. 1. 943 041007
Labeokoa Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erregeta. Pº Aztiria, z/g. 943 733622

Gabiriko Ostetua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913
// GAINZA
Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oñeña. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Aheta. Meagas, z/g. 943 132496
Agile-Ahandi. Askizu, 943 140455
Astolero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azku. Alo Meagas, z/g. 943 130060
Barrañeri. Portua, z/g. 943 880911
Elikano. Herrieta, 2. 943 140024
Girano Baserría. Nagusia, 20. 943 140080
Iribas. Nagusia, 34. 943 140406
Iribas Etxe. Kaia, 1. 943 140210
Kaia-Kaibe. General Amaro, 4. 943 140500
Ketari. Txorritupe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nauvico. Kaia, 17. 943 140264
Pollina. Nagusia, 5. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talá-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akaregi Sidrería. Akaregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 6. 943 550019
Altuzeta Sidrería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arrain. Zapa, 8. 943 331506
Arriagun. Sta. Bárbara, 8. 943 550097
Artalo. Unzaga, 7. 943 206348
Arzua. Zikuñaga Baiara, 57. 943 330455
Belzarre Etxe. Ctra. Gobiuzeta, km 9.5. 943 331569
Benta Berri. Pº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardebaraz, 36. 943 552089
Eizemendi Sidrería. Osiñaga Baiara, 38. 943 556405
Elorribai Sidrería. Osiñaga Baiara, 13. 943 336990
Erioguarda-Enea. Iturniaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 1. 943 551267
Euskal Pizzeria. Laramendin, 3. 943 333377
Fagolaga. Pº Erreñu, 68. 943 550031
Gala Arretza. Galarraga, 943 333116
Galizia Etxe. Pº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería. Erreñu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 1. 943 332529
Jose Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparregerri Sidrería. Pº Osiñaga, 10. 943 550328
Iruñide. Epele, 7. 943 552480
Iruñidi. Kardebaraz, 11. 943 555724
Itxasuburu Sidrería. Osiñaga, 943 556879
Iturniaga. Pº Erreñu, 50. 943 552724
Izarre. Polig. Lastolaga, 1. 943 550640
Jarego Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreo. Juan de Urbieta, 15. 943 556207
Larre-Gáin Sidrería. Pº Erreñu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Oñizola Sidrería. Pº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336689
Oñisa-Enea Sidrería. Pº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibaroburubai plaza, 11. 943 550009
Rufino. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidrería. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
 Cocina de temporada, ideal para celebraciones
 Martindiegil, 13. 943 3315 72

Santa Bárbara. Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sarekua. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tripontzi. Kardebaraz, 11. 943 555724
Xintxuba. Pº Zikuñaga, 76. 943 552199
Udalteko. Puzoaga, 10. Erreñu, z/g. 943 550240
Zela Sidrería. Pº Martindiegil, 29. 943 556581
Zingia-Zingia. Pº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkologia, 2ª. 943 330656
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel Baiara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Aberka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Oropuerto. Gabarriari, 22. 943 665808
Alameda Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasorroteta, 1. 943 642789
Ama Lur. Itxasorri kalea, 943 644382
Antionbu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880

KORTA
 MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI LAGUNTZENAKO MARISKERIA:

- 2 marroka
- txangurro 1
- 6 txangurro 1
- 6 txangurro 1
- 6 txangurro 1

agustatzen 1
 3 postre eta 2 kafe
 - arrosak edo
 txangurro botilla
 + I.V.A.

70€ + I.V.A.

San Lorenzo, GABIRIA. 943 88 71 86

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Aratz Asador de pollas. P° Bútrón, 12, 943 644989
Arroka Winekoa. San Pedro, 32, 943 643169
Ardrora. Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
P° del Muelle, 5, 943 644939

Arraunari. P° Bútrón, 3, 943 641581
Arroka Berri. Higuier, bidea, 6, 943 642712
Balestana. Arkoll-Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Zuloaga, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cañina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111
Caixa Manolo. Amute, 39, 943 642792
Coñrada de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33, 943 640497

GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido
Denda Kalea, 6, 943 646597

Enbata. Zuloaga, 5, 943 641454
Erandano. Camino Guadalupe, 943 642933
Gros. Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxendena. S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65, 943 642701
Guell. P° Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hermanad Pasterres. Zuloaga, 12, 943 642738
Hiruzta. P° Jaizkiba, 266, 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20, 943 642793
Horie. Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriri Eborri, 1, 943 646400
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 643537
El Cipo. Manolita, 82, 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40, 943 644940
Itaspe. S. Pedro, 67, 943 941197
Izai Merendero. P° Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Aide. Itassarri, 9, 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kalea. Itassarri, 9, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65, 943 642552
Kulunkua. S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
B° Arkolla, 33, 943 646309

Larra. Damari, 4, 943 642704
Larra. S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Siderria. Bidaxoa, 19, 943 645880
Lokate Berri. Santiago, 67, 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6, 645711
Maite. S. Pedro, 35, 943 642771
Manutzar. Egoki, 8, 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63, 943 643712
Olanta Aipi Siderria. Jaizkiba, 21, 943 643708
Ondarratx. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itassarri, 12, 943 642374
Pizzeria Portubou. P° Bútrón, 943 645655
Rafel. S. Pedro, 10, 943 642734
Ramón Retorte. Irún, 1, 943 641693
Robeslan. Nagusia, 11, 943 640167
Surgari. Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Tirralles. Santiago, 3, 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. P° del faro 56, bis, 943 644170
Uralde. Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisquería. Bidaxoa, 10, 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria. S. Pedro, 34, 943 642780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12, 943 675542
Euskal Herria. S. Pedro, 5, 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g, 943 675017
Karlatz. Euskal Herria, 2, 943 675636

IDIAZABAL

Aiala Hostal. Alto de Ebeagarte, z/g, 943 187655
Galzeu. Diseminado rural, 212, 943 187193
Guardi. Guardi polygona, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52, 943 187218

IKAZTEGIETA

Registren Siderria, Caserío Iburrotz, 943 652837

Ostaus. San Lorenzo, 7, 943 655892
Toki Alai. S. Lorenzo, 18, 943 653343
Zubiarene. Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfalegi Bistroka. B° Olaberria, 49, 943 631964
Aialde. Avda. Jaizkiba, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabandier, 7, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldapa. Pinar, 1, 943 610303
Alto de Arretxe. Avda. Elizabiz, 52, 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7, 943 611300
Antso. Serapio Mujika, 18, 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 630512

Araño. Mayor, 15, 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12, 943 632732
Artia. Barrio de Reyes, 13, 943 621713
Atalaia. Arizondo, 69, 943 635518
Aterre. Estación, z/g, 943 612131
Baserri. Errotzar, 1, 943 627907
Baserri Asador. Berroterran, 5, 943 627915
Bidaxoa. Virgen Milagrosa, 3, 943 619943
Bidaxoa Asador. Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bikote. Pitar, 1, 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Burka Txiki Ibarra. B° Meaka, 6, 943 630914
Boulevard Cerveceria. Pza Anzarán 11, 943 536918
Cantera King. C.C. Mendibil, 943 639614
Carrión Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Bardandiar. Polig. Sororata, 3, 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57, 943 625703
Cibaco. P° Colón, 48, 943 619507
Cafe Irún. Leñaburro, 97, 943 637377
Cornet. C° Fuerzas, 2, 943 621954
D-lora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzarán, 14, 943 118924

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628687
Eguzki. Cipriano Larragaia, 4, 943 616794
Eguzki. J. Talhama Landabandier, 9, 943 630185
Elicano. Jose Eguino, 9, 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-B° Behobia, 943 622629
Ertzari Berri. Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebena. B° Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Ferton's. C. Com. Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterria. Fuenterria, 3, 943 618028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4, 943 616064

GAZTELUMENDI JATETXEA

Cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 630512

Gran Muralla. Avda. 5, 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murga, 8, 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
Ibañondo. J. J. Tadoo Murga, 1, 943 632888
Ibarako Otzorgi. B° Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel. Leñaburro, 77, 943 636822
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Iñaki. Gaboria, 3, 943 635217
Itigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Itzango Asteigeria. S. Marcial, 9, 943 628934
Junkal. Pza. Urdibia, 4, 943 621059
Jaizkiba. Kaslotegi, 6, 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7, 943 622040
Josune. Cipriano Larragaia, 20, 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakulko. Polig. Leñaburro, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Agrícola. Aizkalzit, 1, 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477

La Casa del Jaión. Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Ibarra. Belaskenea, 92, 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3, 943 618357
La Rotonda. Junkal Landabier, 13, 943 629556
La Venta de Carro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Serapio Mujika, 24, 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g, 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberti. B° Bidaxoa, 16, 943 629977

MANOLO

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

Mariño. Zubelzu, 6, B° Anake, 943 615001
Matxinbenta. P° Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jaión. Fuenterria, 43, 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 53, 943 623896
Morondo. Paines, 2, 943 621395
Muga. Junkal Landabier, 36, 943 620071
Nagore Siderria. Gaboria, 13-Ventanas, 943 634048
Narao. Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19, 943 631914
Novoa. Poligono Sororata, 3b, 943 613215
Nuevo Salamancá. Serapio Mujika, 28, 943 613979
Okí-Doky. Avda. Puñana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegi. P° Ibarola, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Ertzi Taberna. Andreamaria, 9, 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi. Pza. Elherra, 7, 943 613210
Piccolò. Avda. Navarra, 2, 943 630986
Pancho. Edificio Monte Alacá, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Peño. Landabier, 34, 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16, 943 624249
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-29, 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodega. Fuenterria, 7, 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612684
Telegiza. Lope de Iturrion, 1, 943 619899
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627286
Toni Corner. Fuerzas, 2, 943 621564
Toki Goxo. P° Ibarola, 7, 943 613224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 612048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39, 943 623235
Trinquete. P° Junkal Landabier, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Elherra, 3, 943 619382
Txalaka. Larrebelqui, 10, 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8, 943 619317
Victoria. Arbesko Ertza, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner. Arbesko Ertza, 5, 943 117992
Waumasa. Behobia, 4, 943 629690
Yong Feng (japonés). Zubiarene, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-9, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

IRURRA

Alzupua. Nagusia, 12, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetri, 1, 943 691 432
Lozto. Poligono Lasibatx, 1, 943 690497

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
Ixtaspe. B° Itziar, 943 194041
Itziar. B° Itziar, z/g, 943 190611
Kanaita Hotel. B° Itziar, 943 190035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Samtuarian. Mardani, z/g, 943 199397
Tindurri-Hurni Siderria. Mardani, 943 199389
Turra. Mardani, z/g, Itziar, 943 190366
Urdin Siderria. B° Eborri, 943 199237
Zubikaray Guri Gorri. Muxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pabio Mutilazabal, 5, 943 372089
Arque. Lardopena, 1, 943 371742
Arque. Haragoeta etorbidea, 12, 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
Goikale, 1, 943 36 27 01

Erekatxo. Oña Etorbidea, 4, 943 365557
Golei. Hirubide Baiara, 1, 943 361404
Guria. Nagusia, 8, 943 362 714
Iñaki. Injio de Loloia, 4, 943 365 501
Jarai. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larekoete bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 365356
Martin Bascuñari. Lodi, 4, 943 366471
Oña Txiki. Zirkuluko bilbildea, 15, 943 014756
Orejo Siderria. Camino Ilharabotxa, 2, 943 365029
Patsy Shanghai (chino). Pabio Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustín, 13, 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
Avda. Oña, 8 (Poligono Bruneti) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1, 943 371605
Txeto Txoko. Zirkuluko bilbildea, 1, 943 370192
Zaldua. P° Hipodromo 8, 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubu Enreka Auzoa, 9, 943 162523
Gatzoka. Hirigoina, 4-6, 943 866308
Berriko Taberna. Ekosegi, 16, 943 869943
Hotel Lazkao. Zubiarene auzoa, 17, 943 861588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Ekosegi, 22, 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, 14, 943 880055
Zelata. Uhartz, 17, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegi, Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztria. Santa Marina Auzoa, 943 733622

BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea
Egunkero menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpiokoetxe 1, TT, 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ordo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurruxaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kanto Cafeteria. Labarategi, 10, 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 8, 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10, 943 731751
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
Txepetra. Azkorrri, 24, 943 730051

GIPUZKOAN NON JAN?

Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sidreria. B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Barzelona Esnola auzoa. 7. 943 806206
Guadalupe Auzoa. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Inasauri. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzaguzketa. Gatzaguzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Sorani Etxea Hotel. Santillago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 521949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. B° Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Jintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, z/g. 943 529898
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrea, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527959
Luzolarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduarbu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnos y pescados a la parrilla
B° Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, 1. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945
Tiñelu. Zubito, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito. Mendorozabal, 1. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 750591
Landa. Garagaza, z/g. 943 750229
Luzande. Mendorozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendorozabal, 2. Garagaza. z/g. 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Oruz. Ergoña (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabli. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKUI

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562

Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarriti-Torri. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kaloizko. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kolfrad Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijola. Poligono Miraja, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirrioto. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaletia. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. B° Arreaq. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateia. 943 492783

ALBIZO

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzibar. 943 49 07 11

Anixeta. B° Altzibar. 943 490036
Aristi Asador. B° Ugaldeito, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txakala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldeito, z/g. 943 495088
Autorgin. Autopista A6, km 10. 943 490068
Baleio. Aron bidea. 16. 943 491340
Bide Aide. B° Ergoien. 943 527166
Bidebaiter Sidreria. Arreaq-Nucleo, z/g. 943 492101
Bikio. Zuaznabar, 9. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Erreko. Zuaznabar, 72. Ugaldeito. 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Olatz
Pubuhoerrekalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Gandera. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gober. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador. B° Ugaldeito. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elomondo, 20. 943 490021
Irundarrene. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Pizabara, 32. 943 206656
Kapen. Tonia, 21. 943 491254
Lala. Landeite, 3. 943 493839
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469. 943 492000
Luzia. Ugaldeito. 943 492101
Marcos. Zelaiusua-Polig. Ugaldeito. 943 494380
Masusia. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Iurruta Bidea, 2. 943 491194
Mendiñe Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Olatz. Merka Olatz. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Altamira Asador. Rafael Pizabara, 54. 943 491196
Olantza. Tonia, 2. B° Ergoien. 943 492050
Oñden. Polig. Linztzun, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490913
Pikobeta. B° Garatza, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tonia, 20. 943 490071
Trek. Arpe Bidea, 13. 943 260402
Txikierrí Sagardotegia. Asitgarra Bidea. 943 490678
Usategi Tabeta. Maltaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoka. Obakero, 1 (B° Iurrizotz). 943 491228

// OLABERRIA
Arrieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

La Parrilla de Casa Julián, ahora en Goierri
Ctra. Madrid-Iru. 943 88 19 58

Gartho. Pol. Ind. Olaberia, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iru) 943 886584
Zaldiki. Ctr. Comercial Carrefour. 943 861187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatara. Olatzu zaharria, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garna. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostel. Arantzazu, 943 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iurrizotz. Atzeko Kale, 32. 943 716708
Lize-Etxe. B° Olatzeta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Miliuka. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716719
Torre Zumelzategi. Torre Zumelzategi. 943 540000
Olatzeta. Olakua, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716719
Torre Zumelzategi. Torre Zumelzategi. 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbia Funda. Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbirami, 33. 943 780814
Zelai Zabak. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zelai B° Zubilaga, 12. 943 783545
Zurrust. Bidebaiter, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Ibune. Gabrielale, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90
Pintxos de día... gintonics de noche !!
Garagaraz 5. www.19-90.com

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 880203
Haizep. Gudarien Etxeberria, z/g. 943 883960
Hertz. Anperu, z/g. 943 160471

MARTINEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
Euskal Plaza, 3. 943 88 58 24

Oligu. Oligu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Lagazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarien Etxeberria, 2. 943 881128
Txindoki. Ebezarreta, 3. 943 880409
Zubiki. Gudarien Etxeberria, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza. 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anari. Ondartza, 16. 943 819438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832009
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkitz. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Diaskoepia Auzoa, 80.90197
Goizeko Cafeteria. Aita Lerbundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bateria. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jose Mari. Herriko Etxeberria, z/g. 943 830032
Katzina Asador. B° S. Martin, 943 831407
Kolan Yoki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako Hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudariar, 18. 943 830007
Loreto. Ortzaiako Auzoa, 44. 943 830883
Orriko Bateria. Camino Orrio-Ugalde, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 850058
Sarriasa Asador. Eusko Gudariar, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako Hondartza, z/g. 943 868034
Xiharri Asador. Eusko Gudariar, 2. 943 830019
Zaharren Babesekua. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 390009
Alkarete. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Anzela. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 593994
Arkupeberrí. Donibane 110. 943 341548
Ari. Zumalakarregi, 1. Arto. 943 510089
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Badiola. Eskalategi, 21. Arto. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 398027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525625
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dan. Hamareyreta, 8. Arto. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trimberpe. 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Arto. 943 528169
Ekarrí. Zumalakarregi, 10. Arto. 943 510008
El Caserío. P° Euskadi, 23. Trimberpe. 943 404424
Erdiaba Taberna. Arrandegí 8. 943 247246
Erdiaba. Pablo Enea, 14.16. Trimberpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Ere. Zumalakarregi, 1. Arto. 943 525996
Ezer. Eskalategi, 40. Arto. 943 513982
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goberri. Eskalategi, 36. Arto. 943 510019
Gure Buroa. Arraunlari, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegí, 5. Trimberpe. 943 394026
Izua. Nafarro Etxeberria, 17. Arto. 943 515300
Iparra. P° Nafarroa. Arto. 943 340164
Iztzina. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Iztzina. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Arto. 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lenda. Darso, 8. Arto. 943 515414
Marisul. Esnabide, 18. Trimberpe. 943 394751
Marisul. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe. 943 399082
Matted. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejor Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Miyuwa Felton Crest. Torre Aize, 8. 943 394944
Niclasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegí, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pauaner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80.943 932386
Pibitzulo. Eskalategi, 118. Arto. 943 520770
Pomerul. Eskalategi, 40-42. Arto. 943 520832
Terranova. Azkuene, 2. Trimberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 17. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zubiaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Iztzina. Zurban, 17. 943 800251

// SORALUZE

Bodega Asador. Eztiola, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxeberria, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Urala Txokua. Txurruka, z/g. 943 751581
Ylora Irushik Pub. Santa Ana, 7. 943 750030

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// TOLOSA

19 - 90

Pintxos de día, y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11.9017

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67.1937

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amalur. Beotibar, 5. 943 245469
Amaroz. Bº Amaro, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuarra. Herros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Berri Alal. Arrostegiteia, 16. 943 673381
Bidebide. Usabai Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
Oria 2. bajo. 943 65 49 21

Burrutini 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 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorruvategi Orologeria. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikazza. Plaza Berri, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 29. 943 654229
Iruña. Pablo Góngora, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Iruña. Oria, 3. 943 654334
Iastegi Siderria. Bº Adaba Txiki, 15. 943 652964
Koki. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 4. 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lambroa. Nafarroa elrbz. 943 651062
Larrea. Lurramendi elrbz, 15. 943 675998
Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Nugica Asador y Potes. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Erementin, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 00725
Ore Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Laramendi, 8. 943 589486
Sausa. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017636
Telapuzca. Plaza Triketete, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-irún-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tupoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-bixki. Monteskuie, 29. 943 650036
Zumeita. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalarrí. Iriazabal, 21. 943 330525
Albuna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Golluburu, 37. 943 552036
Benta. Golluburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Golluburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Elvuteta Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Frontón. Estación, z/g. 943 090707
Gaiaraga Siderria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Urmieta-Lasarte, 30. 943 365988
Olame Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 57. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setién 'Moko' Siderria. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola. Elvuteta Baserría, 943 556981
Zaldunegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETUXU

Aldepa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Braninigan's Pub. Labegaza, 37-39. 943 723796
Ere. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxe-Aburu. Ctra. Sta. Barbara, 943 722277
Etxe-Azpil. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

Jai-Alal. Iparraguirre, 10. 943 721465
Navarra. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaza, 33. 943 725243
Sana Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 725959
Sta. Barbara. Sta. Barbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anteta. Zubiarrena, 6. 943 370344
Aratzain Jauregia. Aratzain Baserría, 943 366663
Attega Eregia. Altzerrara, 1. 943 371150
Bardotxa. Zubiarrena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuen. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Mak'Ar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366986
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Sazar Siderria. Bº Kale-Zahar, 943 364597
Sekaria Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Trapekoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelundo. Lume-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erroldate, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 370698
Xinproga. Iruza, 6. 943 361398
Xipri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Xinprota. Kontseju Zarrá, 13. 943 360466
Urdaia Siderria. Bº Aginaga, 943 362961
Zumeita. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeberri, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzapeli. Berria, 29. 943 690623
Oñi Erribera. Berria, 18. 943 691226
Sagasti-Berri. Oñobiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558
Txapelundo. Berria, 23. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Oietala Agroaldia, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setibmeneta, 4. 943 830143
Almala. Nafarroa, 9. 943 130549
Anzaki. Alzola, 2. 943 825975
Argi. Torre Luzeo Parque, z/g. 943 834959
Argui Txiki Asador. Arquin, z/g. 943 830184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Setibmeneta, 4. 943 130686

BAI BAZOKIA

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

Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. Tel. del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tali Mendien, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoi Asador. Bizkaia, 1. 943 132786
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Erazti. Araba, 32. 943 890906
Etxe. Gipuzkoa, 57. 943 922721
Eumorar. Nafarroa, 37. 943 131200
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz. Gurmendi, 10.
Luntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

JOE

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

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiku, 10. 943 890168
Mondra Cafeteria. Miltokien, 27. 943 834561
Naparrik. Barren Plaza, 1. 943 135119
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Isabel. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Malecón Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabite 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Tali Mendien, 728. 943 132750
Telefostro Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldia. Eumorar, 37. 943 131406
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021080
Zubi Ondo. Arda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZARTEKO BENTA

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

Zegamako Ostelua. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otzata Siderria. Caserio, Otzata, 943 801757
Oihartz Sagardotegia. Irukarre-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194
Arburu. Urrutikoetxea, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 6. 943 147400
Baño de Cestona. S. Juan Bide, 30. 943 147140
Bekoteko Mirandena. Iratza, 943 147344
Iratza. Errieta etxea z/g. 943 147087
Katzaloa. Caserio Katzaloa, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iratza, 2. 943 147198
Puri. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ana, 10. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Azuoldo. J. Arregi Pza - Eibarrena, 943 694940
Belarzo. Jan. Bebategi Baserría, 943 696480
Eizkundin. Pza. P. María Otáño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

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

Passa. Eibarrena, z/g. 943 249775
Pza. Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otáño, 1. 943 691936
Toñi-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algortzi Siderria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabita Etxeberria, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Cierro. Erribera, 20. 943 861405
Idia Ardiotegia. Julio Beotegia, 2. 943 574986
Iruñi. Txikiardi, 38. 943 861390
Jorastoi. Basadi, 3. 943 143118
Kagari. Pza. Estajo, 4. 943 862517
Lagun Artea. Estajoiki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. GI-2633, km 7. -Oñina- 943 147683
Talai-Pe. Asador. Faro Zumaia, 943 861392
Landa. Santiago Auzoa, 943 143370
Taku. Iuztari, 3. 943 865289
Zalia. Etxe plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurru, z/g. 943 865166
Zelai Hotel. Iratza, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedadi, 16. 943 721821
Alkatebe. Secundino Etxaloa, 6. 943 724626
Aranzazu. Argizoa, 2. 943 720638
Berri. Sorluzea, 3. 943 252906

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri. 943 72.12.11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirioka Kafetegia. Piedadi, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedadi, 4. 943 721397
Txurru. Argizoa Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253886

ON EGIN OIARTZUN: BUEN PROVECHO, BUEN PRODUCTO

Recientemente tuvimos el placer de acudir a una degustación "clandestina" en el almacén de **Hugo Iragorri**, principal responsable de la empresa unipersonal **On Egin Oiartzun**. Hugo es un comercial nato que movido por su pasión por la gastronomía, se ha decantado por dedicarse a **comercializar y distribuir productos de gran calidad, principalmente pastas y arroces importados directamente de Italia**. Hugo, además, invitó a la degustación a su amigo **Unai Aristizabal**, otro oiartzuarra que dirige junto a su padre la casa **Arkale Maxkurtegia**, dedicada a la **importación de ostras, mejillones y almejas finas** que acarrean directamente de los más reputados puertos ostrícolas de Francia y Bretaña y conservan en sus propios sitios en el barrio Gurutze, antes de distribuirlos principalmente a hostelería, pescaderías y mercados.

Unai aportó, precisamente, las ostras que abrieron la degustación, unos excelentes ejemplares de **ostra rugosa bretona** y unas más convencionales procedentes de la bahía de Arcachon a las que siguieron unas ricas almejas que Hugo acompañó de una perfecta mente ligada salsa verde.

A partir de ahí fueron degustados los productos de On Egin Oiartzun, cocinados en vivo y en directo por Hugo, que demostró no sólo tener un gran gusto a la hora de seleccionar sus proveedores, sino estar dotado de una excelente mano para la cocina. Hugo comenzó con unos sabrosos **pimientos homeados de la casa El Carrascal**, sita en Huélaga (Cáceres), que dejaron claro que hay vida más allá de la Ribera Navarra. A continuación, nuestro anfitrión nos sorprendió con un producto que desconocíamos por completo, la **Terfezia Arenaria**, un hongo conocido popularmente como "Criadilla de tierra", también característico de Extremadura, que preparó en revuelto, acompañada de mucho ajo fresco, lo que aportó un agradable sabor a un producto que, por lo demás, no terminó de convencer a nivel gustativo.

Muy diferente fue la sensación que nos dejó el **risotto de arroz carnaroli** que Hugo terminó de elaborar al momento y sirvió acompañado de **foie fresco y harina de hongos**. El sabor aportado por los hongos sumado a la cremosidad del foie y la propia profundidad de sabor del excelente arroz italiano de **La Cascina Belvedere** conformaron un gran plato. No es de extrañar que estos arroces sean uno de los fuertes de On Egin Oiartzun, y que sean apreciados por cocineros que destacan en el tratamiento del arroz como **Inigo Peña** del Namar.

La degustación concluyó con un exquisito **lechazo de Valladolid**, otro de los productos estrella de la cartera de On Egin Oiartzun, que también incluye otras excelencias peninsulares como **cochinillo segoviano o cabrito castellano**. Hugo distribuye estos productos en fresco, aunque en el caso del lechazo que nos fue servido, éste fue precocinado a baja temperatura por **Aitor Manterola** en el horno del cercano **Pabdiuenea** de Lezo, con lo que bastó un breve golpe de horno para tostar la piel del animalito y disfrutar de una carne blanda, jugosa y, sobre todo, sabrosa a más no poder.

En suma, un excelente alarde culinario por parte de un distribuidor que, como hemos comentado, también importa **pastas italianas de gran calidad de la casa Morelli**, pastas hechas con "Germe de grano", el corazón del trigo, lo que además de aportarle un gran sabor, hace que las pastas absorban mucho más los caldos y salsas que las acompañan, haciendo que los platos resulten mucho más sabrosos que con las pastas convencionales. Hugo también lleva **arroses de la variedad valone enano, pastas biológicas italianas, pimientos y diferentes conservas de Navarra y una cartera de más de 400 infusiones**.

Quien esté interesado en contactar con Hugo Iragorri puede hacerlo en el teléfono **678 407 878**. Por su parte, el teléfono de Arkale Maxkurtegia es el **943 49 09 14**



PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



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 Larranaga 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 Larranaga "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.



ESPE: PRIMAVERA, TIEMPO DE DISFRUTAR DEL VERDE

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

En Pescadería Espe queremos resaltar esta temporada, la primavera, con la **estación de la antoxa**. Nuestros puertos y nuestras cocinas se llenan del pequeño pez y toca disfrutar de ello. Animamos a todo el que se acerque a nuestra pescadería a consumir este pescado sin igual y a que nos cuente cómo cocinarlo o que nos pregunte por recetas, trucos y mañas para realizar aun más sus virtudes gastronómicas. Eso es cocina, es tradición, es cultura y orgullo de un pueblo, que en el Mercado, en el roce de cada día, es como más se transmite... Antoxa freskueee!!! Pescadería Espe abre **de martes a sábado** de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas 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, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idonea 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

BARRIOLA HARATEGIA: TRADICIÓN FAMILIAR Y AIRES DE MODERNIDAD EN PLENO CENTRO DE IBARRA

Llevábamos años coincidiendo en diferentes eventos sociales y gastronómicos con Joxe Mari Barriola, principalmente en su faceta de cortador de jamón, pero todavía no habíamos tenido la ocasión de acercarnos a la carnicería que dirige en Ibarra. Habíamos oído, eso sí, que dicha carnicería había sido remodelada el pasado mes de agosto, ofreciendo un modelo sin igual en los alrededores, así que nuestra curiosidad nos impulsó, a mediados de mayo, a acercarnos por la villa "piparrera".

Un espacio libre y cómodo

Lo primero que llama la atención tras traspasar el umbral de la carnicería de Joxe Mari Barriola es la falta de mostrador. "Quería ofrecer algo diferente, así que monté esta mesa de corte que puse en el centro de la tienda y listo. El cliente puede entrar, moverse por donde quiera, y el trato es mucho más cercano". Razón no le falta a Joxe Mari. El espacio es claro, diáfano, y moverse por sus rincones resulta agradable, proporcionando una gran libertad a la hora de elegir y comprar.

Productos de Ibarra

Una de las principales preocupaciones de Joxe Mari ha sido siempre "hacer patria", impulsando los productos de Ibarra. Una gran guindilla "humanizada" de casi tres metros de altura llama la atención de visitantes y locales en los pórticos de acceso a la carnicería. Ya en el interior, Joxe Mari ofrece una amplia gama de guindillas locales de diferentes marcas, así como fantásticos productos de elaboración casera como txistorras o cabeza de jabalí elaborados con guindillas de Ibarra. También nos encontramos con una gran variedad de quesos de los alrededores y parte del extranjero, carne de ganaderos de los alrededores, salchichas, chorizos y hamburguesas caseras, productos para celiacos...

Su majestad, el jamón

Y si algo se lleva la palma en la carnicería de Joxe Mari Barriola es el jamón. Este Ibarratarra se jacta, con motivo, de contar con el mejor jamón de los contornos. "Lo importante aquí, más que la procedencia son los proveedores" afirma. "No todo el jamón que vendo es de Guijuelo o de zonas conocidas. Tengo jamones de Burgos y de lugares no tan conocidos, pero mis proveedores me guardan las mejores piezas, y el comprador puede estar seguro que cada jamón que ofrecemos en Barriola es una pieza excelente en sí misma. Sin duda, pocos saben en los alrededores tanto de jamón como Joxe Mari, que cuenta desde 2003 con su propio equipo "Barriola Maestros Cortadores", capacitado para detallar jamones en cualquier evento (bodas, presentaciones, congresos, aniversarios...) que lo requiera.



BARRIOLA HARATEGIA
Euskal Herria Kalea, 13 - IBARRA.
TF: 943 67 08 69 - 610 28 98 27

PLACERES GASTRONÓMICOS



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 Rakek 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 Uruanzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete 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...



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

MERCADO DE LA BRETXA, Pº 17-M (PTE. VIEJA) TF. 661 663 897

Los **aceites de oliva de primerísima calidad** y las **aceitunas artesanas** son las dos especialidades indiscutibles de **Bretxoliva**, el puesto dirigido desde septiembre de 2012 en la Bretxa por **Manuel Torres Couto y Aurelia González**. En Bretxoliva, encontraremos los aceites de primera prensa y alta gama más renombrados y premiados de todo el estado, con de **más de 100 variedades desde Navarra hasta Andalucía**, así como algunos aceites de Grecia o Portugal. En **aceitunas, cuentan con 67 clases**, principalmente de Andalucía. En este puesto, todos los aceites y aceitunas **pueden ser catados antes de adquirirlos**. Asimismo, cuenta con **Antxoas y Pulpo** de elaboración artesana, conservas de calidad y pintxos preparados como gildas, matrimonios o pintxos de pulpo. Los **productos de Barbate** son otro de los fuertes de este local: Mojamas, Huevas de maruca, Huevas de atún, Pintxos de atún rojo con queso...



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



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 permitido el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Cudillo asado, Pollo asado, etc...

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

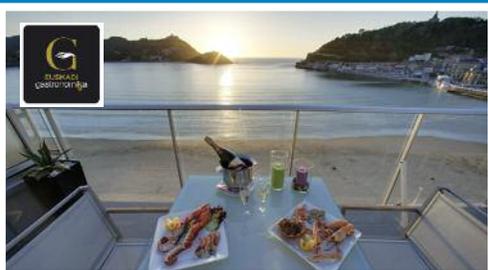


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



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.londres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

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

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

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



Bai Reformas



**bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?**