



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante





[15] urte

4	+	9	+	2
+		+		+
3	+	5	+	7
+		+		+
8	+	1	+	6

15 ES LA CONSTANTE DE UN CUADRADO MÁGICO DE 3×3
... Y LOS AÑOS QUE CUMPLE **ACVMULTIMEDIA**.



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

// aurkibidea índice

> iritziaopini3n

Mikel Corcuera	4
Dani Corman	6

> kolaborazioak colaboraciones

Di... vinos (Manu Méndez)	8
Burp...! (Arnau Estrader)	9

> azalean en portada

Majori (Ordizia)	10
------------------------	----

> euskadigastronomika

Rioja Alavesa	12
---------------------	----

> pilpileanaldente

Pintxos de Leyenda: Repaso histórico al	
pintxo donostiarra	16
Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa ...	21
Restaurante Antxon: Cena de emociones .	22
Sabores mexicanos en Patxikueña	23
A Fuego Negro, 10 años	24
Malkorra, la cara más dulce de Baztan ...	26
Ezkiña, pikoteo de lujo en Arrasate	30
Premios Euskadi de Gastronomía	31

> kartaraalacarta

Rubiorena (Beasain)	28
---------------------------	----

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...	32
--------------------------------------------	----

> gipuzkoannonjan?

Guía de TODOS los restaurantes	
de Gipuzkoa	53

> placeresgastron3micos

Tiendas de vinos y delicatessen	60
---------------------------------------	----

> loegin dormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62
--------------------------------------	----



// azalaportada

"Cazuela de arroz de cigalitas y ajos tiernos"
 (Majori Taberna, ORDIZIA). Receta en pág. 11

// Organización, organización !!

¿Recuerdan aquel chiste que relataba un encuentro lúdico entre varias personas entre las cuales uno no cesaba de gritar "Organización, organización !!" porque estaba resultando perjudicado (muy perjudicado) por la falta de coordinación entre los asistentes? Pues algo parecido sucede con el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Tiene todos los boletos para poder ser uno de los más importantes de Euskal Herria pero casi todos los años pasa desapercibido o envuelto en polémica, cuando no ambas cosas. Este año la prensa no ha sido avisada, y sólo se han enterado de la celebración del campeonato los bares de pintxos interesados en él y poco más. La propia organización tardó días en informar sobre los resultados del concurso y la imagen que transmitió fue muy poco profesional. Visto lo visto, muchos bares ni se plantean el participar en un campeonato que debería ser atractivo para todo bar de pintxos que se precie... y los pocos que participan lo hacen gritando: "Organización, organización!!"



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

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 hilaetoro banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



A VUELTAS CON EL TXANGURRO (y 2)

Hemos dicho reiteradamente que el txangurro al homo mantuvo una de sus expresiones más logradas en un restaurante, por desgracia, desaparecido: Casa Nicolasa, donde la recreación de esta fórmula tradicional que **José Juan Castillo** mantuvo viva se basaba “en una serie de secretos de calidad que lo hacían mantenerse entre las ofertas estelares de su añorada carta”. Pero esta receta totalmente clásica, si bien con versiones personales de cada cocinero o cocinera, sigue vivita y coleando, como lo prueba un hecho irrefutable: que se sirve habitualmente en innumerables restaurantes de nuestro entorno. Por citar algunos, a bote pronto, los donostiarras Branka, Rekondo, Txuleta, Izkiña, Hidalgo 56, Casa Vergara, Juanito Kojua, Gandarias, Ganbara, Egosari, Casa Tiburcio, Aralar y La Brasserie Mari Galant del Hotel de Londres (donde se acompaña de espárragos trigueros). Así como en el Botarri tolosarra, el Kaia Kaipa de Getaria o el Etxeberri de Zumarraga, la sidrería Oianume y Zaldundegi, ambos de Umieta, o el hotel restaurante irundarra Talaia de **Inaxio Muguruza**, el Aldasoro de Ordizia, el Maitte de Lazkao (con un guiso de txangurro que sirve así mismo de farsa a una deliciosa merluza rellena), y en el Maritxu, Izkiña, Txulotxo, Ziaboga y Casa Cámara, todos estos de Pasaia, el Albistur de Oiartzun, el Aiten Etxe de Zarautz, y el Kantabria del Alto de Arrate eibarres. Y también fantástico, dentro del escrupuloso respeto a la tradición, el servido en el restaurante Makatzeta, en pleno corazón de Bizkaia, en Arrazola (Valle de Abxondo), en un precioso caserío vasco, capitaneado por el inquieto **Carlos Gulin**, gallego orgulloso de sus raíces y vasco de adopción, tras casi veinte años entre nosotros. Hecho exclusivamente de centollo y servido a veces no ya en el caparazón sino en una pequeña cocotte de hierro colado vitrificado, donde se homea.

No comparto la opinión de algunos colegas de la crítica gastronómica que vienen a decir que es un guiso algo viejo y que no se ha desarrollado una culinaria actual en torno a este emblemático plato, tal vez por un miedo escénico. O sea, por temor a meter la pata por no saber mejorar la receta histórica o también por un rechazo a las excesivas cocciones del crustáceo para los paladares actuales.

Ya en plenitud de la nueva cocina vasca, allá por mediados de los 70 del siglo XX, surgieron varias preparaciones innovadoras en base a este guiso del crustáceo. Desde creps de txangurro con salsa americana (los del maestro **Luis Irizar**, los más famosos) o pimientos del piquillo rellenos de txangurro, creación del entonces joven cocinero de Hondarribia, **Ramón Roteta**.

CON EL TXANGURRO A LA DONOSTIARRA SE HA SUSCITADO EN MI ENTORNO UNA DOMÉSTICA POLÉMICA (SOLO UNA TORMENTA EN UN VASO DE AGUA), SOBRE LA VIGENCIA O NO DE ESTE HISTÓRICO PLATO.

Hay varios platos posteriores innovadores del recetario de este guiso, concretamente de mediados de los 90 pasados, como los de **Arzak**: talos de txangurro con salsa de vermú y azafrán o el soufflé de txangurro con regaliz, estragón y crujiente de arroz. Del chef **Pedro Subijana**, en el restaurante Akelarre, es muy atinado su txangurro en esencia sobre blinis de su coral y gurugullos. El Zuberoa de Oiartzun, con **Hilario Arbelaitz** al frente, exhibió (incluso en ponencias congresuales) su txangurro con crema de calabaza, naranja e hinojo. Y en Xarma de Donostia, de **Xabier Díez** y **Aizpea Oihane**, ha sido muy llamativa la merluza con cama de txangurro a la donostiara, emulsión de cigalas y su polvorón. Un plato evocador de la concreta tradición donostiara de este crustáceo, con la firma de **Dani López** de Kokotxa, es sin duda el de buey de mar (al natural) con cubo de sopa de ajo y zurrurkuna de su coral. Un clásico, pero siempre imperecedero y que ha sentado cátedra, de **Martín Berasategui**, fue el plato de lomo de bacalao confitado en aceite de oliva virgen, con txangurro a la donostiara y su pil-pil. En el restaurante Fagollaga de Hemani de **Ixaak Salaberria** ha sido muy engatusadora su versión actualizada del txangurro a la donostiara con pera avainillada y crema de coliflor o la acertada interpretación renovadora del restaurante sito en el Kursaal donostiara, Nineu: txangurro guisado a la donostiara con aire de perejil. También en Donostia, el Astelena 1997, de **Ander González**, ofrece una versión estupenda: lasaña de txangurro a la donostiara y trigueros. Sin olvidarnos, sobre todo, del pintxo ganador en el Campeonato de Gipuzkoa 2013 presentado por el bar Terranova de Trintxerpe: una feliz ocurrencia del siempre imaginativo **Carlos Nuez** que en esta ocasión les asesoraba y que consistía esencialmente en una bola de txangurro a la donostiara y chipirón en gelatina (semejante a una pelota reglamentaria) con cama de Idiazabal, presentada nada menos que en una pala de frontón, todo realmente espectacular.

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



IREKONDUCTIBLES EN ESTADO PURO

Este pasado 13 de Junio celebramos una de nuestras sesiones mensuales de **iRekonduktibles**, grupo formado hace ya unos seis años por catorce amigos a los que nos une el amor por el vino y, claro está, por los vinos que habitan en la bodega del gran **Txomin Rekondo**.

Luis Gutiérrez fue el invitado de esta última sesión. Para los que no le conozcáis, se trata de la persona que asigna las puntuaciones y elabora los reportajes para el **Wine Advocate**, la revista más influyente del mundo del vino, capitaneada por **Robert Parker**, con Chile, Argentina, España y Jura como áreas de influencia. Osea, el que da los "puntos Parker" a los vinos de todos estos países. Pero, ante todo, Luis es una persona generosa y humilde que, gracias a su esfuerzo, dedicación y pasión infinita por el vino, se ha convertido en el ser más influyente del vino en el estado. La primera vez que vino a iRekonduktibles no era ni tan conocido ni tan influyente. Escribía artículos, excelentes por cierto, en elmundovino.es y era directivo de la multinacional Tetra Pak. **Jancis Robinson**, prestigiosa gurú inglesa del vino, puso sus ojos en él y le fichó para su equipo de catadores. No tardó demasiado Robert Parker en ofrecer a Luis Gutiérrez el trabajo de su vida y, como no podía ser de otra forma, respondió afirmativamente. Probablemente haya sido una de las mejores decisiones tomadas por el "gurú" norteamericano en los últimos años. Sobre todo teniendo en cuenta los escándalos que se dieron por parte de uno de sus anteriores catadores en España, al que tuvo que despedir después de salir a la luz las "mordidas" que cobraba para asignar puntuaciones elevadas. Los que conocemos a Luis sabemos que esto no sucederá jamás con él. Además, su prestigio y buen gusto con el vino, hacen que muchas de las personas que no comulgábamos con estas puntuaciones, ahora al menos nos fijemos en ellas y las tengamos en cuenta, aunque no siempre estemos de acuerdo. Pero lo mejor de todo son los magníficos artículos que escribe para el **Wine Advocate** y que podréis leer en www.robeparker.com, eso sí, siempre que estéis suscritos.

Pues parece ser que en aquel primer encuentro le gustó nuestro "rollo iRekonduktible" ya que ha seguido viniendo año tras año. Esta última jornada fue un auténtico lujo para todo "pirado" del vino. Tuvimos la ocasión de disfrutar, gracias en buena parte a la generosidad de Txomin, de un arsenal de



algunos de los vinos más prestigiosos y exclusivos de Burdeos: **Chateau Angelus 1999**, **Cos d'Estournel 2001**, **Chateau Cheval Blanc 2004**, **Chateau Margaux 1997**, **Chateau La Conseillante 1995**, **Chateau Valandraud 2005**, **Chateau Haut-Brion 1994** y, desde mi humilde punto de vista, el mejor y más desconocido de todos **Chateau Meylet 2003**. De todas formas, sigo sin emocionarme con los vinos de Burdeos, sigo pensando que su grandísima fama y precios desorbitados son debidos casi exclusivamente a esa habilidad comercial que han tenido a lo largo de la historia y que han hecho que sean de los vinos más caros del mundo. Tengo que decir que todos ellos estaban francamente buenos, aunque sin ese "nosequé" que hace que se te salten las lágrimas. Para cerrar la sesión bordelesa abrimos un magnífico **Chateau Haut-Brion blanco de 1979**. En tal estado de sed insufrible tuvimos que abrir algu-

nas pocas botellas más, entre las que destacaron **Domaine Labet "Les Varrons" 2013** de Jura, **Honorio Rubio "Lías finas" y Kalamity de Ozer Bastegieta** ambos de Rioja, **Rumbo al Norte 2013** de la Sierra de Gredos, un exquisito **Jean-Louis Chave** disfrazado de **Eric Texier Hermitage 1999** y la deliciosa sidra de hielo **Malus Mama** del gran **Iñaki Otegi**.

Posteriormente, durante la excelsa cena servida por nuestro querido iRekonduktible **Juan Mari Humada** en su **Hidalgo 56**, dimos cuenta de tres vinos de Champagne: **Marguet Ambonnay Grand Cru 2009**, **Pascal Doquet 1995 y Veuve Clicquot 1990**. Hubo destacada representación riojana en la mesa, con sendos **Imperial y Faustino I** ambos **Gran Reserva de 1964**, **Excelso de 1952**, **Primer Centenario de Bodegas Franco Españolas**, **Contino Reserva 2005**, **Sacromonte Amontillado** de Jerez y terminamos con uno de los vinos del día, un **Grans-Fassian Trittenheimer Apotheke Auslese 1997** de Mosel.

Ante todo agradecer de todo corazón a **Txomin Rekondo** por abrimos las puertas de su casa y por su infinita generosidad, así como a **Luis Gutiérrez** por venir con la mochila llena de botellas y vivencias y compartirlas con nosotros, a **Juan Mari Humada** por la excelente cena servida, a **Iñigo Galatas** por gestionar de manera tan eficiente este grupo, a **Mikel Díaz**, nuestro implacable tesorero y a todos los integrantes de **iRekonduktibles**, grandes personas y grandes amantes del vino. Salud!

@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



PREMIO ERNESTO ILLY

La calidad del café illy es un resultado directo de la relación de plena colaboración entre la empresa y los mejores productores de café del mundo. Para garantizar que éstos consigan aportar café de la mejor calidad, en 1991 illy introduce en Brasil el



Premio Ernesto Illy por la Qualidade do Café para Espresso, que recompensa en metálico a los cultivadores que más lo merecen.

Desde cuando el premio fue instituido, hace veinte años, más de diez mil productores de café han participado en la competición, y han sido entregados más de dos millones de dólares.

El premio ha contribuido, en el transcurso de los años, al desarrollo de regiones enteras de Brasil, como las áreas alrededor de Pirajú (en el estado de Sao Paulo), la zona interior de Cerrado, y las regiones montañosas del estado de Minas Gerais.

La protección del ecosistema es para illycaffè una parte integrante de la búsqueda de la excelencia sostenible. Además de favorecer y desarrollar prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente en las plantaciones, la empresa se esfuerza por reducir el impacto sobre el ecosistema de todo el proceso productivo.

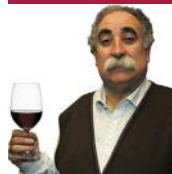
El esfuerzo empieza en los países productores, después de que el café haya sido recogido. Entonces es cuando, a través de las visitas de agrónomos, las clases de la Università del caffè y la difusión del "manual de mejores prácticas de cultivo", se promueven técnicas agronómicas de bajo impacto medioambiental. Entre éstas, la reducción del uso del agua en el lavado del café y mejores sistemas de tratamiento de las aguas residuales, la introducción del sombreado de las plantas de café con árboles nativos y la limitación del uso de productos sintéticos.

En Trieste, donde los mejores Arabica del mundo se transforman en la inigualable mezcla illy, la empresa ha efectuado ingentes inversiones para minimizar el impacto medioambiental de la elaboración. Las instalaciones de tueste, por ejemplo, garantizan que las emisiones a la atmósfera sean inferiores a una veintena de partes de los límites previstos por la ley.

Además, acaba de ser terminado un proyecto para la recuperación de la energía desarrollada durante el proceso de tueste y su transformación en agua caliente destinada al sistema de calefacción de la empresa.

DI... VINOS

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



ROSADO BELLERUCHE 2014 A.O.C. CÔTES-DU-RHÔNE

La casa M. Chapoutier posee hoy día la propiedad vitivinícola más importante de Hermitage. Michel Chapoutier, que preside desde 1990 los destinos de esta casa siempre de carácter familiar e independiente, aúna la audacia y la determinación, a la vez que perpetua la fe en la autenticidad del terruño.



Pero lo esencial de la revolución emprendida por Michel, es el haber apostado por el cultivo biodinámico, iniciando con ello un cambio radical en la forma de abordar el cultivo de la vid. Su objetivo es poner en práctica una agricultura del siglo XXI, dejando que se exprese libremente el terruño, respetando sus ciclos y equilibrios naturales y considerándolo como una fuente de vida, cuyas riquezas deben preservarse. La totalidad de viñedos de la casa M. Chapoutier se cultivan hoy por Biodinámica, lo que se traduce en tres aspectos básicos: El terreno es tratado con gran respeto, sin adición de abonos químicos, produce rendimientos muy bajos, ayudado de una poda severa, viñas viejas y una selección de masas. El biotipo cuidado sin necesidad de uso de pesticidas, o herbicidas. Identidad del vino de pago. Métodos de vinificación tradicional, levaduras indígenas y ausencia de fermentación a baja temperatura.

Este rosado elaborado con las variedades Gamacha, Cinsaut y Syrah es de un color, rosa pálido con aromas frutales, frutos del bosque, fruta roja, notas cítricas y aromas mentolados. Redondo, equilibrado y seco. Ideal para acompañar por ejemplo un magret de pato, marisco, carnes blancas en general...

Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastroneb!

BURP...!

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



MEDIONA'16

Este pasado día 11 de junio, se celebró en Sant Joan de Mediona (Catalunya) la madre de todas las fiestas cervceeras, y digo fiesta, porque es un día donde los elaboradores y los cervceeros comparten sus últimas creaciones, disfrutan del buen ambiente y prueban las más de **240 cervezas** que llevaron los más de **60 elaboradores**.

Sin duda es la feria con más influencia en toda Catalunya, ya que se celebra en un pueblo de 2000 habitantes, que llega a acoger a a 10000 personas ese día. Suelen llegar autobuses y coches de todo el país, incluso el **President Puigdemont** se dejó ver por allí para inaugurar la feria y tomarse algunas cervezas. De casa estuvieron Manu e Iker de **Mala Gissona (Oiartzun)**, que llevaron una de las birras que más triunfó, la Django, una cerveza de trigo blanco con semilla de cilantro y jengibre. También acudieron Sergio y Txus de la bizkaitarra **Laugar (Gordexola)**, con la impresionante Indian Pale Lager elaborada en colaboración con los catalanes La Pirata (Súria). Y finalmente Oscar de **Falken Brewing (Vitoria)**, se presentó con la Cobra, una imperial IPA de escándalo.

También estuvieron grandes conocidos como: Espina de Ferro, Reptilian, Sitgetana, La Pirata, Mateo & Bernabé... y en papel de anfitrión, Carlos y Montse de **Ales**



Agullons, pareja que elabora cervezas de inmensa calidad en su preciosa Masía de Mediona, lugar que podéis ir a visitar sin problemas.

Lo que más me gustó y sorprendió fue la colaboración de **La Pirata** (Catalunya) con **PÕHJALA** (Estonia), llamada **Crema Catalana** (7% ABV Y 35 IBU). Ya os podéis imaginar más o menos a que sabe, elaborada con lactosa, canela y piel de limón, en su justa medida.

Y os recomiendo antes de que se agote, la **Jelou mai neim is Rita**, creada por triple colaboración de **Reptilian, As y Espina de ferro**. Una Summer IPA (5´4% ABV) refrescante, apropiada para pasar este verano.

¡Por cierto! apuntaros en la agenda acudir al **Zarautz Beer Festival**, el próximo **4 y 5 de agosto**; estarán allí los mejores cervceeros artesanos de Euskadi.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

berlatz
sarl

**CALIDAD Y VARIEDAD
AL MEJOR PRECIO**

UTENSILIOS · ENVASES · EMBALAJES · ROPA LABORAL

Berlitz sarl · Zona Industrial Joncaux, 16 · Bat. Txingudi · 64700 HENDAYE · Tel.: +34-617756699 · www.berlitz.com



MAJORI: ARROCES Y FIDEOS DE ENSUEÑO EN ORDIZIA

Para disfrutar de las excelencias de la cocina mediterránea no es necesario acudir a Levante. En Goierri, a un paso de casa, en un lugar tan inesperado como el bar del Polideportivo de Ordizia, **Juanan Jiménez Mondejar**, natural de Tossa de Mar pero autoexiliado voluntariamente a la Gipuzkoa profunda, demuestra su excelente, **insuperable mano con los arroces de bogavante, de cigalas, mixtos, de verduras...** Arroces suculentos, sabrosos, realizados con auténtica maestría y mucho cariño.

Juanan prepara asimismo unos fideos a la cazuela capaces de resucitar a un muerto, coronados con un alioli casero que deja bien claro el

porqué de la fama de los catalanes a la hora de elaborar este producto aparentemente tan sencillo.

Ambos manjares, **los arroces y los fideos, deben encargarse con antelación**, ya que Juanan los prepara al momento, para que el comensal disfrute de las bondades del arroz recién hecho. Por lo tanto, conviene encargar antes de acudir, llamando al teléfono 943 10 58 01

El bar del "Poli" de Ordizia es un agradable espacio que cuenta con una terraza con vistas a la piscina. Uno se siente en él como en un chiringuito de verano, con la ventaja de que la arena y las hormigas no invaden el plato.

Además, en caso de acudir con niños, éstos disfrutarán como enanos en el tobogán acuático.

Por no hablar del precio. Un menú consistente en ensalada, cazuela (hermosa) de arroz para dos o tres personas, postre y bebida, ronda los 25-30 euros por comensal en caso de optar por el arroz con bogavante, y los 20-25 en caso de ir a otro tipo de arroz.

Además del arroz, en Majori Kiroldegia encontramos un cuidado **menú del día** de lunes a viernes por 11 euros, así como una variedad de **raciones** como Ensaladas (Mar y montaña, Mixta, de Pasta y arroz...), Pulpo a la gallega o Txipirones fritos. Ojo, los txipirones son adquiri-



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

dos por Juanan en fresco y los limpia y los enharina con sus propias manos, como debe de ser. Las rabas congeladas tienen el acceso vetado en Majori. Y a lo largo de estos meses, también podemos optar, si acudimos a la piscina, por el **Menú de verano**, consistente en un pollo asado entero, una tortilla de patata, una ensalada a elegir entre mixta o de pasta y una barra de pan por tan solo 22 euros (bebida y postre incluidos).

En cuanto a los **arrocés**, siempre recordemos por encargo, pueden ser Caldoso de bogavante, de Cigalitas con ajos tiernos, Mixto de costilla, de pollo, de sepia, de gambas, de mejillones... Los arroces se sirven en cazuelas para 2 ó 3 personas. Juanan no las llena más para que el grano esté suelto y se cueza como es debido, y es que la calidad del arroz es primordial para este chef.

Finalmente, los amantes del dulce tampoco saldrán decepcionados, ya que Juanan cuenta con una atractiva variedad de **postres caseros** como Crema catalana casera, Biscuit de avellanas con chocolate calentae, Sorbete de mojito o la clásica Tarta de queso casera.

Eso sí, en el Poli de Ordizia no se sirven cenas, por lo que el plan arrocero, en caso de que no seamos goierritarras, se antoja como una excelente opción para los mediodías de los sábados o domingos de verano. El "Poli", además, se encuentra a 10 minutos de agradable paseo desde la estación de RENFE de Ordizia, así que... más cómodo imposible !!!

MAJORI TABERNA

Polideportivo de Ordizia

Gernikako Arbolaren kalea, 3

Tf: 943 10 58 01



> CAZUELA DE ARROZ DE CIGALITAS Y AJOS TIERNOS



Ingredientes

1 cebolla grande; ½ pimiento rojo; 1 pimiento verde; aceite de oliva virgen; 50 ml tomate frito; unos ramilletes de azafrán; 1 sepia mediana; 4 txipirones; 8 cigalitas; 8 ajos tiernos; 1.200 ml fumet; 400 gr arroz; picada con 2 dientes de ajos, 1 ramillete de perejil y 50ml aceite de oliva virgen.

Elaboración

Para preparar un buen arroz es muy importante tener una buena base con un buen sofrito y un buen fumet. Para preparar el sofrito emplearemos la cebolla y el pimiento verde bien picaditos y que sofreiremos con aceite de oliva de 4 a 6 horas a fuego bajo para que coja mucho color y no se queme.

Transcurrido este tiempo, saltaremos la sepia, los txipirones y el pimiento rojo, que habremos cortado a trozos de 1,5 x 1,5 aproximadamente, y lo añadiremos al sofrito junto con el tomate. Lo sofreiremos todo unos 5 minutos más.

Egilea / Autor:

Juanan Jiménez
MAJORI TABERNA
Polideportivo Majori
Ordizia



En la cazuela donde vayamos a preparar el arroz saltar las cigalitas y los ajos tiernos (no mucho) y retirar. Añadir el arroz con la picada y el sofrito y remover en el fuego un par de minutos. Mojar con el fumet, que habremos comprado hecho o previamente habremos preparado con un sofrito de verduras, 1 cabeza de merluza y unos carabineros. Cocer a fuego vivo e ir removiendo el arroz para que los granos queden sueltos y se reparta bien el caldo. Cuando hierba bien añadir las cigalitas, los ajos tiernos y el azafrán. Terminar de hacer. El arroz se cocerá en unos 20 minutos, y los últimos 10 minutos se puede terminar en el horno. Esto al gusto de cada uno. Sacar del fuego haciendo chup-chup y servir rápidamente para que el arroz no se pase.



“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, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



RIOJA ALAVESA: VEN A CONOCER LA RUTA DEL VINO

Al sur de Álava, Rioja Alavesa, es una comarca de 300 km² custodiada al Sur por el río Ebro y al Norte por la imponente sierra de Cantabria, en la que se cultivan las vides desde la época romana.

Rioja Alavesa, con una población de 12.000 habitantes, comprende 15 municipios, 4 Juntas Administrativas y otros 4 núcleos de población en la que se localizan alrededor de 300 bodegas. Un territorio donde la cultura del vino se palpa en todas partes; todo, junto a gentes que saben que la convivencia, la hospitalidad y la bienvenida es una forma de vida.

Las cortas distancias entre estos municipios y la facilidad de acceso son la excusa perfecta para perderse entre sorprendentes paisajes de interminables viñedos, salpicados de olivos y dólmene milenarios, villas medievales con sus recintos amurallados, mansiones solariegas e iglesias de silenciosa belleza,... y por supuesto, de infinidad de bodegas, cuyo actual hilo conductor es enfrentar la tradición a la modernidad.

La Ruta del Vino de Rioja Alavesa, compuesta por más de un centenar de establecimientos, pone a vuestra disposición experiencias únicas para disfrutar y descubrir todos los rincones de esta tierra.

A las singulares experiencias en viñedos y bodegas y al propio atractivo paisajístico de la escapada, el viajero puede sumar reclamos como fiestas del vino y eventos, visitas culturales, vinoterapia, actividades en la naturaleza, compras enogastronómicas, etc. mientras pernocta entre barricas y viñedos en hoteles vanguardistas con diseños espectaculares, o en casas y hoteles rurales llenos de encanto.

Desde la cocina más tradicional a las exquisiteces de la cocina en miniatura, saborear una gastronomía fiel a nuestras raíces y bendecida por una despensa prodigiosa, en la que nuestros chefs siguen utilizando en los fogones productos autóctonos, culminarán la estancia en Rioja Alavesa.

Eso sí, brindando siempre con nuestros vinos con D.O.C.a Rioja, que inequívocamente sitúan al viajero en una tierra, Rioja Alavesa, que ha hecho del vino y de todo lo que le rodea su razón de ser.

Más información / Informazio gehiago:

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN RIOJA ALAVESA: ESTABLECIMIENTOS DEL CLUB EUSKADI GASTRONOMIKA

BODEGAS

Amador García	Baños de Ebro	945 29 03 85	pbodegasamadorgarcia@gmail.com	www.bodegasamadorgarcia.com
Dominio de Berzal	Baños de Ebro	945 62 33 68	info@dominioberzal.com	www.dominioberzal.com
Luberri Monje Amestoy	Elciego	945 60 60 10	luberri@luberri.com	www.luberri.com
Valdelana	Elciego	945 60 60 55	entourismo@bodegasvaldelana.com	www.bodegasvaldelana.com
Viña Salceda	Elciego	945 60 61 25	info@vinasalceda.com	www.vinasalceda.com
Lar de Paula	Elvillar / Bilar	945 60 40 68	info@lardepaula.com	www.lardepaula.com
Viña Laguardia	Elvillar/Bilar	945 60 41 43	bodegas@vinalaguardia.com	www.vinalaguardia.com
Tierra Agrícola Labastida	Labastida / Bastida	945 33 12 57	info@tierrayvino.com	www.tierrayvino.com
González Teso	Labastida/Bastida	945 33 13 21	gonteso@gmail.com	www.gontes.com
Mitarte	Labastida/Bastida	945 33 10 69	bodegas@mitarte.com	www.mitarte.com
Solagüen	Labastida/Bastida	945 33 11 61	info@bodegaslabastida.com	www.bodegaslabastida.com
Campillo	Laguardia	945 60 08 26	info@bodegascampillo.es	www.bodegascampillo.com
Carlos S. Pedro Pérez de Viñaspre	Laguardia	945 60 01 46	info@bodegascarlosampetro.com	www.bodegascarlosampetro.com
Casa Primicia	Laguardia	945 62 12 66	info@casaprimicia.com	www.bodegascasaprimicia.com
El Fabulista	Laguardia	945 62 11 92	info@bodegaelfabulista.com	www.bodegaelfabulista.com
Viña Lamioga	Laguardia	945 60 07 63	info@bodegalamioga.com	www.bodegalamioga.com
Laukote	Laguardia	686 39 22 38	info@bodegaslaukote.com	www.bodegaslaukote.com
López Oria	Laguardia	649 62 84 20	info@bodegaslopezoria.com	www.bodegaslopezoria.com
Luis Alegre	Laguardia	945 60 00 89	luisalegre@bodegasluisalegre.com	www.luisalegre.com
Mayor de Migueloa	Laguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloa.com	www.mayordemigueloa.com
Palacio	Laguardia	945 60 00 57	rrpp@bodegaspalacio.es	www.bodegaspalacio.es
Ruiz de Viñaspre	Laguardia	945 60 06 26	info@bodegasruizdevinaspre.com	bodegaruizdevinaspre.com
Señorío de las Viñas	Laguardia	945 62 11 10	bodega@senoriodelasvinas.com	www.senoriodelasvinas.com
Solar de Samaniego	Laguardia	902 22 77 00	bodega@cofradiasamaniego.com	www.solardesamaniego.com
Solar Viejo	Laguardia	945 60 01 13	solarviejo@solariaviejo.com	www.solariaviejo.com
Vallobera	Laguardia	945 62 12 04	bsanpedro@vallobera.com	www.vallobera.com
Viña Real	Laguardia	941 30 48 09	visitas@cvne.com	www.cvne.com
Ysios	Laguardia	945 60 06 40	visitas.ysios@permod-ricard.com	www.ysios.com
Luis R.	Lantziego	945 60 80 22	dлуisr@bodegasdeluisr.com	www.bodegasdeluisr.com
Casado Morales	Lapuebla de Labarca	945 60 70 17	visitas@casadomorales.es	www.casadomorales.es
Covila	Lapuebla de Labarca	945 62 72 32	comercial@covila.es	www.covila.es
Espada Ojeda	Lapuebla de Labarca	945 62 73 49	bodegas@espadaojeda.com	www.espadaojeda.com
Estraunza. Avda	Lapuebla de Labarca	945 62 72 45	contacto@bodegasestraunza.com	www.bodegasestraunza.com
Jilabá	Lapuebla de Labarca	945 62 72 56	bodega@jilaba.es	www.jilaba.es
Loli Casado	Lapuebla de Labarca	945 60 70 96	loli@bodegasolicasado.com	www.bodegasolicasado.com
Miguel Ángel Muro	Lapuebla de Labarca	945 60 70 81	info@bodegasmuro.es	www.bodegasmuro.es
Pagos de Leza,	Leza	945 62 12 12	pagosdeleza@pagosdeleza.com	www.pagosdeleza.com
Faustino	Oyón - Oion	945 60 12 28	info@bodegasfaustino.es	www.bodegasfaustino.com
Ondalán	Oyón - Oion	685 78 75 71	visitas@ondalan.es	www.ondalan.es
Valdemar	Oyón - Oion	945 62 21 88	info@valdemar.es	www.valdemar.es
Eguren Ugarte	Párganos	945 60 07 66	reservas@egurenugarte.com	www.egurenugarte.com
García de Olano	Párganos	945 62 11 46	info@garciadeolano.com	www.garciadeolano.com
Torre de Oña	Párganos	945 62 11 54	info@torredeona.com	www.torredeona.com
Baigorri	Samaniego	945 60 94 20	mail@bodegasbaigorri.com	www.bodegasbaigorri.com
Bello Berganzo	Samaniego	945 60 92 99	bodegabelloberganzo@gmail.com	www.bodegabelloberganzo.com
Ostatu	Samaniego	945 60 91 33	comunicación@ostatu.com	www.ostatu.com
Pascual Berganzo	Samaniego	945 62 33 37	bodegas@pascualberganzo.com	www.pascualberganzo.com
Pascual Larieta	Samaniego	945 60 90 59	info@pascuallarieta.com	www.pascuallarieta.com
Arabarte	Villabuena de Alava/Eskuemaga	945 60 94 08	ladespensa@arabarte.es	www.arabarte.es
Juan José García Bernueco	Villabuena de Alava/Eskuemaga	945 60 91 19	bodegb@hotmail.com	
Hnos. Frías del Val	Villabuena de Alava/Eskuemaga	656 78 27 14	info@friasdelval.com	www.friasdelval.com
Izadi	Villabuena de Alava/Eskuemaga	945 60 90 86	marketing@izadi.com	www.izadi.com
Luis Cañas	Villabuena de Alava/Eskuemaga	945 62 33 73	enoturismo@luiscanas.com	www.luiscanas.com



DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN RIOJA ALAVESA: ESTABLECIMIENTOS DEL CLUB EUSKADI GASTRONOMIKA

ALOJAMIENTOS

Casa Rural Rojanda	Elciego	945 60 61 90	info@casarojanda.com	www.casarojanda.com
Hotel Villa de Elciego	Elciego	945 60 65 97	reservas@elciegohotel.com	www.elciegohotel.com
Apt. Turísticos Solar de Quintano	Labastida / Bastida	646 49 23 52	solardequintano@gmail.com	www.solardequintano.com
Casa Rural Osante	Labastida / Bastida	649 42 64 07	info@osante.es	www.osante.es
Hotel Jatorrena	Labastida / Bastida	674 87 57 93	jatorrena@gmail.com	www.jatorrena.com
Agroturismo Larretxori	Laguardia	945 60 07 63	info@bodegalamioga.com	www.nekatur.net/larretxori
Agroturismo Señorío de las Viñas	Laguardia	945 62 11 10		www.nekatur.net
Casa Rural Aitetxe	Laguardia	945 60 02 87		www.aitetxe.com
Casa Rural Legado de Ugarte	Laguardia	945 60 01 14	info@legadodeugarte.com	www.legadodeugarte.com
Casa Rural Legado de Zabala	Laguardia	945 60 01 14	info@legadodezabala.com	www.legadodezabala.com
Casa Rural Mayor 35	Laguardia	620 69 06 07	info@mayor35.com	www.mayor35.com
Hotel Biazteri	Laguardia	945 60 00 26	reservas@biazteri.es	www.biazteri.com
Hotel Castillo El Collado	Laguardia	945 62 12 00	hotel@hotelcollado.com	www.hotelcollado.com
Hotel Hospedería Los Parajes	Laguardia	945 62 11 30	info@hospederiadelosparajes.com	hospederiadelosparajes.com
Hotel Marixa	Laguardia	945 60 01 65	info@hotelmarixa.com	www.hotelmarixa.com
Hotel Posada Mayor de Migueloa	Laguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloa.com	www.mayordemigueloa.com
Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia	Laguardia	945 60 05 60	reservas@hotelvilladelaguardia.com	hotelvilladelaguardia.com
Hotel Eguren Ugarte	Laguardia	945 60 07 66	reservas@egurenugarte.com	www.egurenugarte.com
Casa Rural Areta-Etxea	Salinillas de Buradón	945 33 72 75	aretaetxea@hotmail.com	www.arettaetxea.com
Casa Rural La Molinera Etxea	Samaniego	945 62 33 75	reservas@lamolineraetxea.com	www.lamolineretxea.com
Hotel Palacio de Samaniego	Samaniego	945 60 91 51	repcion@palaciosamaniego.com	www.palaciosamaniego.com
Hotel Viura	Villabuena de Álava	945 60 90 00	info@hotelviura.com	www.hotelviura.com

RESTAURANTES

Real Fortuna	Elciego	945 60 60 12	info@realfortuna.es	www.realfortuna.com
Jatorrena	Labastida / Bastida	945 33 10 50	jatorrena@gmail.com	www.jatorrena.com
Petralanda	Labastida / Bastida	945 33 11 11	asadorpetalanda@hotmail.com	www.restaurantepetralanda.com
Amelibia	Laguardia	945 62 12 07	restauranteamelibia@gmail.com	www.restauranteamelibia.com
Batzoki de Rioja Alavesa	Laguardia	945 60 01 92	batzoki@hotmail.com	www.batzokilaguardia.com
Biazteri	Laguardia	945 60 00 26	reservas@biazteri.com	www.biazteri.com
El Bodegón	Laguardia	945 60 07 93		
El Medoc Alavés	Laguardia	945 60 05 60	reservas@hotelvilladelaguardia.com	www.hotelvilladelaguardia.com
El Mirador Castillo El Collado	Laguardia	945 62 12 00	hotel@hotelcollado.com	www.hotelcollado.com
Hospedería Los Parajes	Laguardia	945 62 11 30	info@hospederiadelosparajes.com	www.hospederiadelosparajes.com
La Huerta Vieja	Laguardia	945 60 02 03	lahuertavieja@hotmail.com	www.lahuertavieja.com
La Muralla	Laguardia	945 60 01 98	reservas@cuevalamuralla.es	www.cuevalamuralla.es
Marixa	Laguardia	945 60 01 65	info@hotelmarixa.com	www.hotelmarixa.com
Posada Mayor de Migueloa	Laguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloa.com	www.mayordemigueloa.com
Villa Lucia	Laguardia	945 60 00 32	reservas@villa-lucia.com	www.villa-lucia.com
Ángel Santamaría	Leza	945 62 12 12	pagosdeleza@pagosdeleza.com	www.pagosdeleza.es
Héctor Oribe	Párganos	945 60 07 15	hectororibe@hotmail.com	www.hectororibe.es

BARES DE VINOS

Ansan Irish Tavern Pub	Laguardia	945 60 06 09	irishtavernansan@hotmail.com	
Berria Taberna	Laguardia	678 60 35 90		
Biazteri	Laguardia	945 60 08 28	reservas@biazteri.es	www.biazteri.com
El Jubilado	Laguardia	945 60 05 06	robergollete@hotmail.com	
Hiruko	Laguardia	945 60 06 44	hirukoger@hotmail.com	
Tertulia	Laguardia	945 60 00 06	ancaroxanalugojan@yahoo.es	www.bartertuliaaguardia.com
Velar	Laguardia	665 65 09 59	bar_velar@hotmail.com	
Doña Blanca	Laguardia	630 67 70 73		
Villa Lucia Wine Bar	Laguardia	945 60 00 32	reservas@villa-lucia.com	www.villa-lucia.com
Escudo Mayor	Oyón - Oion	945 62 23 57	escudo_mayor@hotmail.com	gemmasanau@gmail.com
El Rincón de Buradón	Salinillas de Buradón	616 05 57 10		

ENOTECAS

Landa	Labastida / Bastida	945 33 10 09	vinotecalandahotmail.com	
DiVino	Leza	656 74 85 86	divinoleza@gmail.com	www.divinoleza.com

MUSEOS

Centro Temático del Vino Villa Lucia	Laguardia	945 60 00 32	museo@villa-lucia.com	www.villa-lucia.com
--------------------------------------	-----------	--------------	-----------------------	---------------------

VINOTERAPIA

Wine Oil Spa Villa de Laguardia	Laguardia	945 60 05 32	reservas@wineoilspa.com	www.wineoilspa.com
---------------------------------	-----------	--------------	-------------------------	--------------------

AGENCIAS RECEPTIVAS

Riojaalavesaturismo.com	Labastida/Bastida	676 92 57 46	info@riojaalavesaturismo.com	www.riojaalavesaturismo.com
Thabuca Wine Tours	Labastida/Bastida	945 33 10 60	info@thabuca.com	www.thabuca.com

OCIO TEMÁTICO

Los Cazaventuras	Labastida	945 33 14 96	info@cazaventuras.com	www.cazaventuras.com
Gran Turismo Rioja	Laguardia	609 41 95 99	info@granturismorioja.com	www.granturismorioja.com
Pepita Uva	Laguardia	945 60 02 18	info@pepitauva.com	www.pepitauva.com
Grapeland	Lapuebla de Labarca	679 49 40 47	marisa@grapesland.com	www.grapesland.com
Lapuebla Kayaks	Lapuebla de Labarca	646 58 85 25	sertxm@gmail.com	www.lapueblakayaks.es
Enoaventura	Moreda de Álava	609 90 58 74	comunicación@enoaventura.com	www.enoAventura.com
Sasazu Servicios Enoturísticos	Samaniego	688 82 07 59	enotusasazu@gmail.com	

TRANSPORTES

Gran Turismo Rioja	Laguardia	628 55 54 45	jaimed@granturismorioja.com	www.granturismorioja.com
Racimo Tren	Laguardia	629 83 01 48		www.trenturisticolaguardia.com
Autoyon	Oyón - Oion	945 60 12 04	autoyon@autoyon.com	www.autoyon.com

PINTXOS DE LEYENDA: REPASO HISTÓRICO AL PINTXO DONOSTIARRA



Arriba: Josema Azpeitia se rodea de los cocineros y cocineras cuyos bares y recetas se recogen en el libro y que acudieron a la presentación del mismo. También aparecen en la foto **Xabier Gutiérrez**, jefe de cocina del laboratorio Arzak y autor del prólogo del libro, **José López**, autor de las fotografías e **Idoia Arozena**, editora de Ttarttalo. **Abajo:** Xabier Gutiérrez e Idoia Arozena junto a Azpeitia en un momento de la presentación.

“Un libro de pintxos donostiarras original y diferente”, éste fue el encargo que recibió nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, por parte de la editorial Ttarttalo-Elkar cuando esta casa de ediciones le ofreció la posibilidad de editarle un libro de cara a la emblemática fecha del 2016. Era la segunda ocasión en que Ttarttalo contactaba con Josema para la edición de un libro de pintxos. En 2009, este periodista gastronómico publicó con la misma editorial “**Pintxos de vanguardia a la donostiarrá**”, un exitoso volumen que va ya por la 6ª edición, que recogía las mejores recetas de los 13 mejores bares de aquel momento, según el autor.

Sin duda, en 7 años el panorama ha cambiado. En 2009 Donostia todavía vivía el final de una década dorada en la que el concepto del pintxo se había actualizado y reinventado con la entrada en el mundo de la cocina en miniatura de **La Cuchara de San Telmo** y todo lo que había seguido a la irrupción de este rompedor establecimiento, con la apertura de bares innovadores a más no poder como **Narru, Álex, El Lagar, Borda Berri...** hasta la llegada de **A Fuego Negro** que, de alguna manera, cerró el ciclo más prolífico de la gastronomía en pequeño formato aportando el contrapunto joven, rebelde y musical a la eclosión creativa que trajo consigo el inicio del siglo XXI.

Además, entre aquel libro y el actual, Josema publicó, junto a **Ritxar Tolosa**, el





Algunos de los bocados recogidos en el libro "Pintxos de Leyenda" retratados por el certero ojo de **José López**, de Diaporama Estudio Foto. De izquierda a derecha: Gilda (Casa Vallés), Peine del Viento (Bar Azkena) y "Bob Limón" (Bar Zeruko)

libro **"La senda del pintxo"**, que recoge los 100 establecimientos más emblemáticos de Donostia, ya sean estos clásicos o modernos, y que lleva publicadas 5 ediciones (2 en castellano, 2 en inglés y una en francés) que han sido siempre revisadas y actualizadas.

Un recorrido histórico

Ante este panorama, idear un libro "original y diferente" no era tarea fácil, según nos cuenta el propio Azpeitia: "La verdad, le dí un montón de vueltas a la cabeza y finalmente he optado por una selección de 25 bares, divididos en 5 capítulos que conforman un recorrido histórico a través del pintxo donostiarra".

"Pintxos de leyenda", así, se abre con el capítulo **"Los precursores"**. Lo conforman 5 bares que existían en las décadas de los 40 y los 50, años en los que se inicia el fenómeno del pintxo donostiarra, y que a día de hoy los dirigen las mismas familias y siguen sirviendo los mismos pintxos que entonces. Entre otros, este capítulo incluye a Casa Vallés con su Gilda, Paco Bueno con su Gamba gabardina, Ezkurra con su Ensaladilla rusa... Sigue el capítulo **"Los innovadores"**, con cinco bares que protagonizaron, a la par de la creación de la Nueva Cocina Vasca, la primera revisión del pintxo donostiarra, convirtiéndolo en un fenómeno gourmet pero sin olvidar el formato pintxo, sobre una rodaja de pan, y expuesto en barra. Se incluyen

aquí al Bergara de Gros, el Iturrioz del centro o el Haizea de la Parte Vieja, entre otros.

El tercer capítulo recoge a **"Los revolucionarios"**, locales ya reseñados en el libro anterior, como Zeruko, La Cuchara de San Telmo, A Fuego Negro... Y en el cuarto apartado hacen su entrada **"Los recién llegados"**, con establecimientos abiertos o reabiertos a lo largo de los últimos años como Zazpi, Casa Urola, Elosa... En este capítulo se incluye al bar Azkena, del Mercado de La Bretxa, cuya cocinera Merve Bengeoexea ha creado el pintxo del Peine del Viento que ilustra la portada.

El libro concluye con el capítulo **"Los escondidos"**, que demuestra que el fenómeno del pintxo no se limita a la Parte Vieja, Gros y el Centro, sino



Más pintxos fotografiados por **José López** (Diaporama Estudio Foto): Txipirón de Jaizkibel a la plancha relleno de compota de cebollas (La Cuchara de San Telmo); Taco de bonito a la vinagreta (Casa Tiburcio) y Ostra templada al sake (Txubillo)



UNA JORNADA MARATONIANA Y UN EXCELENTE LUNCH

Josema no paró de firmar y dedicar libros durante la presentación a todo aquel que se lo propuso y atendió a periodistas, amigos, y hasta concedió una entrevista a Radio Vitoria. La presentación se alargó durante casi dos horas, algo totalmente justificado por el **magnífico lunch** que se encargaron de servir varios de los participantes del libro. **Casa Vallés** aportó varias docenas de gildas gentileza de los hermanos **Antxon** y **Blas Vallés**, **Joseba Balda** del **Ezkurra** preparó gran cantidad de pintxos de ensaladilla rusa, **Tibur Eskisabel** de Casa Tiburcio se decantó por ofrecer unas exquisitas antxoxas, **Monty** y **Esteban** del Bergara maravillaron a la concurrencia con sus coloridos pintxos y el apartado de cuchara corrió a cargo de **Juan Mari Humada** con sus exquisitos callos y morros, **Xabier Zabaleta** con su potente begihaundi en su tinta y el actual campeón de pintxos de Gipuzkoa **Paul Arrillaga** con su soberbia oreja guisada. También pudieron degustarse antxoxas y boquerones de **Salanort** y la bodega corrió a cargo de **Representaciones Alai** y **Grupo La Navarra** con vinos **Domus Dei** y **Homenaje**.

que en toda la geografía donostiarra podemos encontrar tesoros ocultos con una gran oferta en miniatura. Además, aunque "Pintxos de leyenda" recoge información y recetas de solo cinco bares por capítulo, al inicio de cada uno se ofrece una lista con el nombre y dirección de 10 bares que coinciden en espíritu con los reseñados, con lo que el lector contará realmente con 75 sugerencias para profundizar en el conocimiento del pintxo donostiarra.

Editado en 4 idiomas (euskera, castellano, inglés y francés), el libro se complementa con una introducción de **Xabier Gutiérrez**, jefe del laboratorio del restaurante Arzak, que haciendo hincapié en su nueva condición de novelista de éxito, ha escrito cinco impagables diálogos basados en cada uno de los capítulos del libro. Y el apartado gráfico ha corrido a cargo de **José López**, que realiza aquí un trabajo mucho más completo y profesional, si cabe, que en el anterior libro. El contemplar las imágenes obtenidas por el ojo y el objetivo de este gran profesional es ya de por sí un aliciente para adquirir el libro, que ya puede encontrarse en todas las librerías de Euskal Herria, así como en la página web de Elkar (www.elkar.com).

Una animada presentación

La presentación del libro tuvo lugar el 7 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia. Fueron cerca de 100 personas las que acudieron a la presentación entre cocineros y hosteleros, periodistas, gentes del mundo de la comunicación, la distribución, la gastronomía, la televisión, el mundo editorial...

La presentación corrió a cargo de **Idoia Arozena**, editora de Tarttalo y **Xabier Gutiérrez**, jefe de cocina del laboratorio Arzak, y autor del prólogo del libro. A continuación fue el turno de Josema Azpeitia que agradeció su presencia a todos los reunidos, así como la colaboración que ha recibido por parte de multitud de personas, presentes y ausentes, al elaborar este libro. La mesa de presentación estaba flanqueada por dos importantes miembros de la Cofradía de Gastronomía, su presidente **Luis Mokoroa** y el presidente de Fecoga **Juan Manuel Garmendia**, ataviados con sus hábitos de cofrades.

Entre el público que abarrotaba la sociedad se encontraban cantidad de cocineros y cocineras colaboradores del libro: **Joseba Balda** (Ezkurra), **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio), **Juan Mari Humada** y **Nubia Regalado** (Hidalgo 56), **Xabier Zabaleta** (Aratz), **Paul Arrillaga** (Zazpi), **Monty Puig-Pei** y **Esteban Ortega** (Bergara), **Esther Vallés** con sus padres y su compañero **Javier Ormazabal** (Haizpe), **Ismael Iglesias** y **Eulalia Córdoba** (Kata 4), **Jesús Castro** y su madre, **Begoña** (La Espiga), **Edorta Lamo** (A Fuego Negro) y **Maite Agote** (Haizea). También se acercaron los cocineros **Jon Ayala** (Laia), **Jon Mikel Ibero** (La Brasserie Mari Galant), **Héctor Cabello** (Oquendo), **César Barrera** y **Arantza Mendioroz** (All i Oli), **Juan Mari Pérez Muriel** (Viena) y **Joaquín Martín** (Mesón Martín), al igual que **Martín Flea**, el sommelier de Rekondo. Del resto de la provincia acudieron también **Asier Antía**, del Ezkiña de Arrasate y **Juanjo Martínez de Rituerto**, del Aldasoro de Ordizia.



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



Llamaba la atención la gran cantidad de cocineros gazteiztarras como la bicampeona de Álava **Yosune Menéndez**, del bar Erkiaga, el multicampeón **Josean Merino** del PerrexiCo y los cocineros del restaurante Sukalki, **Luis Plágaro** y **Aitor Etxenike**, con sus parejas. De Gasteiz también acudieron el periodista **Aitor Buendía**, el coordinador de Basqueton **Iker Urcelay** y Gontzal Mugaburu de la Fundación Erika. De Iruña también acudió una interesante delegación con **Javier Múgica** y su esposa en representación de **Álex Múgica**, multicampeón de Navarra, así como **Roberto Echeveste** del restaurante El Gallego y **Aingeru Larrasoana**, propietario y parrillero de Baldorba Sagardotegia (Aizoaín).

Varios hosteleros y comerciantes de la Parte Vieja y la Brexa aprovecharon también la cercanía del acto, entre ellos **Carol Archelli**, de la pescadería Espe, **Andoni Pablo** de Bacalaos Urnazu, **Iñigo Mas Lago** del bar Azkena y **Sylvain Foucaud** de Zaporejai Delicatessen. Tampoco faltó, como es habitual, la familia de Josema Azpeltia, que siempre le arroja en estos actos: sus padres, **José Azpeltia** y **M^a Angeles Salvador**, con sus amigos **Antonio Zaldueño** y **María Ascensión**, su hermano **Enrique Azpeltia** y su cuñada, **Ainhoa Orobengoa**. En el acto se encontraban otros legazpiarras como el publicista **Xabier Aztiria**, el diseñador **Txakel Urarte**, el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, y el gerente de la fundación turística Lenbur, **Aurelio González**, con **Javier Moles**, de Inasmet.

No podía faltar el mundo de la representación para hostelería con **Juan y Oscar Cintero** de representaciones Alai, que tuvieron la gentileza de ofrecer sus vinos y **Kiko Agudo**, el veterano gerente de Aurki. También hicieron acto de presencia **Jesús Sainz** de Cábricas Guikar y **Hyla Carmona** de Alai. Los representantes de **Conservas Salanort** de Getaria excusaron su ausencia, pero tuvieron también el detalle de enviar unas fantásticas antxoa y boquerones que formaron parte del lunch que se ofreció tras la presentación.

El mundo de los medios de comunicación también estuvo muy presente en las figuras del periodista gastronómico vizcaíno **Igor Cubillo** (Lo Que Coma Don Manuel), la periodista gastronómica de Gara **Teresa Zarco**, **José Manuel Pérez Rey** de Paladares.es, **Sergio Errasti** de Onda Vasca, **Joti Díaz** de El Diario Vasco y los expertos en redes **Aitor Azurki** y **Mikel Otto**. También acudieron el fotógrafo del libro, **José López**, junto con **Jonatan Bernal** y otros miembros de su equipo, el publicista **David Juanmartiñena** (Fidenet Comunicación), y **Agurtzane Zabalo**, de Pensión Aida.

Pintxo & Pote

Entre el público también se encontraba el equipo del programa de Euskal Telebista "Pintxo & Pote", en el que colabora Azpeltia y que se emite los miércoles, a las 22:15, en ETB-1. Los actores **Andoni Agirregomezkorta** y **Asier Hormaza** aprovecharon para filmar junto a Josema un breve sketch que se emitió en el programa del 15 de junio, centrado en Gros. Junto a ellos estaban el coordinador del programa, el beasaindarra **Joxe Felipe Auzmendi** y otros miembros del equipo de producción como **Ibon Pérez** y **Enara Olabarria**.

PAUL ARRILLAGA GANÓ EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA

“Unos txipis tinta”, es el nombre del pintxo con el que **Paul Arrillaga**, del bar **Zazpi** de Donostia se ha hecho con el Plato de Oro del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, celebrado en la discoteca Bataplán el pasado 31 de mayo. El segundo premio o Plato de plata fue otorgado al bar **Zeruko** de la Parte Vieja. **Joxean Calvo**, que también quedó segundo en el Campeonato del año pasado aunque en 2015 tuvo que compartir su triunfo con el Gran Sol de Hondarribia, presentó, en su línea, un divertido y jugoso trampantojo, el “**Sanditún**”, en el que un taco de atún rojo engaña visualmente adquiriendo el aspecto del corazón de una sandía. El plato de bronce, por su parte, viajó a Irún, concretamente al **Danako** de la Plaza Anzaran, donde **David Rodríguez** y **Naiara Abando** tuvieron la feliz idea de reírse de ellos mismos, lo que les ha valido quedar terceros de Gipuzkoa. Su pintxo, “**Non dago melokotoia?**” caricaturiza los errores que cometieron en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria del año pasado. En breve, lo comentaremos en Donosti Aisia.

El resto de premios, al igual que el plato de bronce, cayeron en el Bidasoa. El premio a la originalidad se fue para Irún, concretamente al **Gaztelumendi**, dirigido culinarmente por **Félix Manso**, que el año pasado quedó tercero en el campeonato. Manso presentó “**Flor de mar**”, un original pintxo elaborado con esperma de bacalao, un ingrediente cuya sola mención reafirma la originalidad rompedora del pintxo. Finalmente, el premio al Label Vasco recayó en el **Sardara** de Hondarribia, por su pintxo “**Barbalada**”, que recientemente ha ganado también la segunda edición del Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa.

Un acertado palmarés el del Campeonato de Gipuzkoa de este año que, en su línea habitual, resultó un desastre en cuanto a comunicación y pasó desapercibido para la mayoría de los medios. Un aspecto, sin duda, a corregir.



Arriba: Paul Arrillaga, sonriente, junto a Pepe Dioni, uno de los organizadores del Campeonato. Las cuatro **fotografías centrales** recogen, en este orden, los pintxos ganadores presentados por Zazpi, Danako, Gaztelumendi y Sardara. **Abajo:** el pintxo “Sanditún” de Joxean Calvo, del Zeruko de la Parte Vieja, ganador del Plato de Plata o segundo premio del Campeonato.

RESTAURANTE ANTIXON: CENA DE EMOCIONES

La que tuvo lugar el pasado 26 de mayo en el bar Gaztelumendi y el restaurante Antxon de Irun no fue una cena normal. Fue una explosión de sentimientos, fue una reunión de amigos de diferente pelaje, fue alegría, fue tristeza y, sobre todo, fue todo un alarde de gastronomía y buen rollo por parte de la pareja profesional que dirige este emblemático establecimiento desde hace una década. El mencionado día se celebró el encuentro **"Compartiendo pucheros"**, una iniciativa que sus impulsores tenían intención de haber llevado a cabo antes, pero que quedó inicialmente truncada al fallecer en marzo en un desafortunado accidente de moto en Madrid el chef extremeño **Alberto Moreno**, gran amigo personal de **Félix Manso** y **Ángela Basabe**. La celebración del día 26 tuvo muy presente a Alberto Moreno. El desaparecido chef fue mencionado en varias ocasiones (Félix se refirió siempre a él como "mi hermano pequeño") durante la comparecencia final que realizaron los cocineros, provocando emotivos momentos de silencio, ojos rojos y miradas perdidas que fueron respondidas con aplausos por los asistentes.

El banquete comenzó a las 20:00 h. en el bar Gaztelumendi. Un cortador de jamón detallaba un jugoso Jabugo mientras un representante de la cerveza "Salvaje" de Campo de Criptana no paraba de servir cañas a todo el mundo. Un comienzo inmejorable al que se fueron sumando los **incontables pintxos** que empezaron a repartirse entre el público asistente: Bombones de foie con tierra de manzana, Piruletas de queso, Chupa Chups de foie, ventresca de bonito y boquerones con vinagreta, gildas, codos de bogavante sobre crujientes de gamba, nabos con queso, guacamole y pisto, enpanadillas de pato, perritos calientes...

A continuación, los asistentes pasaron al comedor donde se sirvió un excelente menú de platos creados por Félix Manso pero cocinados de una manera coral con los cocineros que acudieron a su invitación: **Rubén Sánchez Camacho**, de Daimiel, **Fran Segura** de Alicante, **Richard Toix** de Poitiers y **Ángel Mestre** de Madrid. Esta traca final consistió en un trampantojo de Aceitunas sobre tierras de migas manchegas, único plato no creado por Félix y cedido para la cena por Rubén Sánchez Camacho, al que siguieron Burrata con algas, polvo de maíz y aceite de sésamo; Salmón marinado con crujiente de obulato y gambas; Taco de Bacalao con crema de purrusalda y guisante de lágrima; Papada Carrasco con cigala y salsa de jugo de carne y el postre, también en formato trampantojo, "Recordando al Camembert". Se mire por donde se mire, todo un festín.

Las caras de satisfacción del público, que contrastaron en la sobremesa con las expresiones de tristeza de los cocineros al recordar a su compañero, no dejaron ninguna duda sobre la satisfacción de los asistentes. Sin duda, una gran noche.





SABORES MEXICANOS EN PATXIKUENEA

A principios de junio, tuvimos el privilegio de participar en una de las cenas de las Jornadas Gastronómicas celebradas alrededor de la **Copa de Vela México-Euskadi** que tendrá lugar del **10 al 12 de septiembre** en la bahía de Txingudi. Los organizadores de la Copa tuvieron la feliz idea de complementarla con unas jornadas que han posibilitado que la gastronomía mexicana, concretamente la del **estado de Guanajuato**, desembarque en nuestra tierra, a la vez que varios chefs, entre ellos **Félix Manso**, dieron a conocer nuestra cocina en el país centroamericano.

El encargado de officiar la cena fue el chef **César A. Serna**, profesor de la Universidad de Celaya, al que acompañaban cuatro alumnos de la misma que consideraron "un sueño cumplido" el haber podido viajar al País Vasco, cocinar en sus restaurantes y conocer sus más importantes "puntos calientes" gastronómicos. De hecho, a lo largo de su estancia, los jóvenes cocineros de Guanajuato han podido conocer las cocinas de Luis Irizar, Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak o el

Basque Culinary Center, entre otras.

La jornada de ayer en Patxikuenlea comenzó con una presentación promocional sobre Guanajuato que puso los dientes largos a cuantos pudimos contemplar las imágenes que mostraron la riqueza turística, gastronómica y arquitectónica del atractivo estado mexicano, todo un desconocido en nuestro entorno.

Seguidamente, de la cocina de Patxikuenlea fueron surgiendo los platos que compusieron el menú de la jornada: Caldo de camarón cantinero, "Tres alegres compadres", Guacamole tradicional, Merluza al pastor, Gordita con chicharrón prensado, Pipián de cacahuete con magret de pato a la parrilla, Molcajete de arrachera con tiras de chuleta y Frutas flambeadas con tequila y helado de queso con salsa de cajeta. Todo un festín que entusiasmó a los asistentes.

En septiembre, fecha de la celebración de la Copa de Vela, la gastronomía mexicana también estará presente de una u otra manera. Estén atentos a sus pantallas...



LA COMBINACIÓN APASIONANTE
DE CREMA DE LECHE Y FRESAS,
LICOR Y UN TOQUE DE TEQUILA

Distribuido en Gipuzkoa por
REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA
www.alaigourmet.com



A FUEGO NEGRO: 10 AÑOS MARCANDO LA DIFERENCIA EN LA PARTE VIEJA

El 6 de junio, A Fuego Negro celebró su primera década de existencia con una gran fiesta en las que no faltó nada, incluida la denuncia del maldito vecino que nunca falla, ni siquiera en un día tan importante como el 10º Aniversario de un bar que ha aportado semejantes dosis de alegría y frescura a la Parte Vieja y que había obtenido todos los permisos necesarios para celebrarlo.

La fiesta comenzó de la mano de la fanfare **Bihoztarrak** de Gasteiz, que acompañó a los asistentes por varios bares de la Parte Vieja al ritmo de los Ramones, Barricada y similares. A las 14:00 desembocaron en el bar, juntándose con docenas de invitados que se unieron al jolgorio. Una bonita chapa conmemorativa daba derecho a solicitar cualquier bebida en la barra, dirigida, como no, por el brillante **Óscar**, uno de los iconos más sólidos de esta primera década de A Fuego Negro. Los rincones del bar se llenaron de envases de Aceitunas con Vermú y comenzó un interminable desfile de pikoteo en el que no faltaron los McKobe with txips, la Txikihuerta en tempura, embutidos, las Black Rabas, brochetas teriyaki de Lumagorri, la Ensalada con sésamo y feta... Llamaron poderosamente la atención unas succulentas salchichas de Euskal Txerri con crema de trufa proporcionadas por **Maskarada** (Lekunberri) y un potentísimo queso azul de Aia con un año de maduración aportado por **Ramón Lizeaga**.

No faltó casi nadie. A los múltiples parientes de **Edorta** y **Amaia** se sumaron multitud de amigos. De Madrid acudieron **Rodrigo** de Chuka y **Gonzalo** y **Fer** de Nakeima, mientras que Huesca estuvo representada por **Tonino**, **Aranbxa** y su hijo **Elvis**, de Tatau bistro. Del Bobxo acudió **Álvaro Garrido** del Mina, los amigos de **Dando la Brasa**, y **Javier Clemente**. Estaban también **Elena Arzak** y **Xabier Gutiérrez** con su inseparable **Lola**, **Aitor Arregi** de Elkano, **Dani López** del Kokotxa, **Pablo Loureiro** de Casa Urola, **Javi Vergara** y **Llorens** de Mugaritz, **Ander Esarte** y **Marian Garmendia** del Txuleta, **Willy Salvador** de La Cueva, **Imanol Basterra** del Aker **Joxe Mari Aizaga**, **Yayo Galiana** y **Bernat Alberdi** del Basque Culinary Center, y tampoco se perdieron la cita **Xavier Agulló**, de 7 Canibales, la japonesa **June Yamaguchi** ni el heladero **Raúl Bernal**.

La música, como no, estuvo muy presente en la fiesta. Además de la fanfare, estuvieron pinchando **Telmo Trenor** y los amigos de **Gallinero All Stars**, y **RU (Real y Único)** rapeó a sus anchas dentro de la barra, invadiendo el espacio de los camareros y camareras al igual que **el Txafas** que ofreció un ácido monólogo. Hablando de música, destacó un personaje de altura, el "donostiarra" **Jose Mª Sanz, Loquillo**, que no se pierde ni un evento gastronómico relevante, ya sea el cierre de Casa Nicolasa o la primera década de A Fuego Negro.

Completaba la cuadrilla una serie de personajes entrañables del barrio como **Fernan el fontanero**, **Álex Iturralde**, fotógrafo de la casa no dejó de fotografiar a todo el que se movía. No vimos a muchos informadores, pero no dejó de acudir (faltaría más) el simpático **Sergio Errasti** de Onda Vasca, acompañado de su amigo **Xabier** de Txiskuene.

Como se ve, toda una representación de la fauna gastronómica, musical y coleguili que ha acompañado a A Fuego Negro en estos 10 años de andadura. Las caras de felicidad fueron una constante en Edorta y Amaia que se sintieron queridos y arropados y respondieron con grandes dosis de generosidad y parándose a hablar y atender a todos los presentes en la cita. Sin duda, una gran demostración de lo que ha sido es y será A Fuego Negro que esperamos poder repetir dentro de 10 años.



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





PASTELERÍA MALKORRA: LA CARA MÁS DULCE DE BAZTAN

Muchos de nuestros lectores conocen a **Arantxa Ciaurriz**, la responsable de dos de los más populares bares de la Parte Vieja donostiarra: **Baztan** y **Casa Alcalde** (ver págs. 44 y 46). Lo que no conoce la mayoría es la cara más dulce de Arantxa, personificada en su marido, **Pello Alaña**, y la pastelería casi centenaria que dirige en Elizondo junto a su hermana, **Mari Jose**, su cuñado **Martín Urtasun** y su prima **Inés Larruy**. Un negocio, como se ve, de indudable carácter familiar. La pastelería fue fundada en 1924 por **Raimundo Malkorra**, procedente de Tolosa, que se trasladó a Baztan por motivos de salud. Raimundo procedía de una familia de pasteleros. De hecho, otra rama de la familia se asentó en Donostia fundando la **pastelería Otaegi**, y llegaron incluso a hacer un “pacto” por el cual ambas pastelerías y sus permanecerían durante 50 años a un mínimo de 60 kilómetros una de la otra para no hacerse competencia.

Aunque el apellido Malkorra ya ha desaparecido de la “primera línea” de los responsables de la pastelería, siempre ha sido la misma familia la que ha llevado las riendas de la misma. De hecho, Raimundo era el tío de la abuela de Pello Alaña, por lo que éste y sus socios representan la cuarta generación familiar al frente de la casa.

“Urrakin egña”, un chocolate inimitable

Malkorra es principalmente conocida por su chocolate “urrakin egña”, una feliz combinación de chocolate, leche y avellanas que crearon en los años 60 **Javier Alaña**, padre de Pello y **Eduardo de los Arcos**, nuero de Raimundo, el fundador. “Con el ‘Urrakin egña’ Malkorra tuvo un éxito arrollador, que en parte se ha mantenido hasta ahora” nos comenta Pello mientras delante nuestro elabora, en un cerrar de ojos, una tableta de chocolate con una habilidad pasmosa y sin dejar de hablar, “consiguieron la combinación adecuada de mezcla de chocolate, leche y avellanas, el tiempo ideal de asado... Hay que tener en cuenta que compramos las avellanas en crudo, las pelamos a mano y las



asamos nosotros mismos. Lo único que no hacemos es el chocolate, pero lo compramos a Valrona", es decir, que se utiliza la mejor materia prima posible. Inicialmente el "Urrakin egina" se elaboraba con leche, pero hoy en día tiene más éxito el que se fabrica con chocolate negro. "Los gustos cambian con los tiempos" comenta Pello afirmando, no obstante, que el preferire, y por mucho, el que se elabora con leche, que es, dicho sea de paso, el que conserva la receta originaria.

Todo tipo de productos

Malkorra, en cualquier caso, no se limita al chocolate. Su **Milhojas**, relleno de crema y envuelto en mantequilla, goza de una aceptación fuera de serie en Baztan. "Nuestro milhojas tiene un sabor que la gente de aquí lo lleva grabado dentro, como los donostiarros tienen el sabor de la panxineta de Otaegi" nos explica Pello, "es un milhojas muy artesanal, que lleva más hojaldre y menos crema que los convencionales, por lo que fuera de aquí a la gente se le hace soso, pero es un gran producto, elaborado con una materia prima excelente y muchas horas de dedicación".

Buena materia prima y horas de dedicación. Al fin y al cabo, ese es el secreto de los productos de Malkorra, entre los que también destacan el **Dolmen** y los **Marinos** (ver fotografías en esta misma página). El primero es una especie de croissant de hojaldre sobre una base de chocolate coronado con una crema gianduja de avellana, mientras que los segundos están compuestos por una pasta de almendras similar a la de los cigarrillos enrollada y rellena de crema de mantequilla. Es un producto que la familia Malkorra ya elaboraba en Tolosa antes de trasladarse a la villa papelera y algún que otro tolosarra todavía llegó a acordarse de ellos cuando los vio en la pastelería o en alguna exhibición pública.

Otros conocidos productos de Malkorra son las pastas de mantequilla conocidas como **Resbalones** o los **Jesuitas**, unos hojaldres con un poco de crema que, según nos comenta Pello, "hay quien los come todos los días". También tiene buena aceptación el **Txantxigorri** o **Txantxingorri**, postre con tropezos de grasa de cerdo que se ha puesto de nuevo de moda gracias a la trilogía de "El guardián invisible", localizada en Baztan. Malkorra aparece en la novela, y el txantxingorri es el dulce que el asesino deja sobre el pubis de sus víctimas como "firma" personal del crimen.

Todo ello sin olvidar que en Malkorra se elabora todo tipo de bollería para el día a día, ya que también funciona como cafetería y ofrece desayunos desde las 8 de la mañana. También todo el año hay muy buenas **Tejas** y en temporada otros productos como las **Virutas de San José**, y como no, los roscos de Reyes, que se elaboran a cientos.

También tienen gran fama los **helados artesanales** de Malkorra, elaborados con productos naturales. "El de



limón lo hacemos con limón exprimido, y cuando toca hacer el de café estamos aquí venga a sacar expresos de nuestra propia cafetera. Nada de productos prefabricados", insiste Pello.

En Donostia, Baztan y Casa Alcalde elaboran los pintxos de hojaldre con el hojaldre de Malkorra, y en Baztan se ofrece como postre el helado artesanal de mamia de Malkorra. Por otra parte, en Otaegi se venden los guir-

laches elaborados por Malkorra. Para probar el resto de especialidades, tendremos que adentrarnos en los verdes valles de Baztan y acercarnos a Elizondo que, en el fondo, se encuentra a una hora escasa de camino de Donostia.

PASTERÍA MALKORRA

Santiago Kalea, 15. ELIZONDO (Navarra).
Tf: 948 58 00 61. www.malkorra.com



RUBIORENA: COLOR E IMAGINACIÓN EN BEASAIN

Recientemente tuvimos la suerte de entarnos a mesa puesta en el Rubioren de Beasain, el restaurante en el que han recalado **Urki Balerdi y Lizbeth, la pareja que tan buenos ratos nos hizo pasar en el Ostatu de Zerain**, donde se dieron a conocer practicando durante años una cocina poco o nada habitual en una zona como el Goierri.

La de Urki es una cocina colorista, ligeramente atrevida, en la que las presentaciones y las combinaciones de sabores cobran una gran importancia, aunque consciente del lugar en el que se encuentra, nunca olvida la base tradicional en la que se sustenta.

Otra de las características de Rubioren es la importancia que cobra en la carta la parte vegetariana, hasta el punto de ofrecer los fines de semana **un menú compuesto exclusivamente de platos vegetales**. En la carta, además, hay un apartado vegetariano con especialidades como las Albóndigas de cereales con verduras, el Aroz cremoso de hongos y espinacas, las Verduras variadas salteadas con cereales, el Salteado de vainas, espinacas y hongos con espuma de calabacín y huevo...

En cualquier caso, en lo que se refiere a nuestra degustación, Urki nos dió a probar platos en los que la carne y el pescado también hacen su aparición, como acompañamiento a veces o asumiendo todo el protagonismo.

Así, empezamos con una exquisita **Ensalada de vainas con jamón y aceite de zizas (foto 1)**, excelente plato de temporada en el que el punto de cocción de las vainas, tersas y crujientes, deja claro que Urki controla los puntos y tendencias culinarias a la perfección.

Seguimos con un **Aroz cremoso de pato (foto 2)** en el que el animalito cobra una gran presencia en 3 formas: pedazos de confit que aparecen mezclados con el meloso y sápidos arroz, rodajas de foie que coronan el plato y que pueden disfrutarse aparte o bien mezclarse con el arroz para dotarlo aún de una mayor cremosidad y lonchas de jamón de pato que aportan una segunda textura y gran sabor al conjunto. Un plato redondo y succulento, de esos que pueden llegar a crear adicción.

Pasamos a los platos principales con la **Merluza "a nuestra manera" como marisco (foto 3)**, un capricho





1



2



3



4



5



6

en el que el pescado es presentado en unas bolitas simulando pedazos de marisco, rellenos de txangurro para acrecentar aún más la sensación. Un divertido juego con un potente y atractivo sabor.

Antes del postre disfrutamos de lo lindo con las **Kokotxas de bacalao con pisto y txangurro (foto 4)**. Una explosión de gusto y sabrosura, tiernas, fundentes... una combinación sencillamente irresistible.

Terminamos la degustación con dos postres ideales, tanto por la época del año como por la contundencia del menú, que pide un colofón suave y refrescante: una ligera y gustosa **Macedonia de frutas de temporada con su infusión y espuma de yogur (foto 5)** y un **Milhojas de chocolate con mousse de avellana (foto 6)** al que las fresas y el helado de fruta de la pasión que lo acompañan lo convierten en un postre de gran finura que hace que terminemos con una agradabilísima sensación en boca.

Rubiorena ofrece todos los días entre semana un cuidado menú del día por 12 euros, y los fines de semana se puede optar por el menú degustación, todo un alarde de saber culinario, colores y sabores al ajustado precio de 25 euros. Rubiorena se encuentra, además, a **menos de 10 minu-**

tos de cómodo paseo de la estación de RENFE de Beasain, por lo que el desplazamiento desde Donostia o una buena cantidad de localidades de Gipuzkoa puede realizarse sin necesidad de mover el coche, con la gran cantidad de ventajas que ello acarrea.

Las instalaciones de Rubiorena, además, han sido reformadas por la pareja responsable actual y, además de reducir el número de mesas para que los comensales se sientan más cómodos con más distancia entre ellos, Urki y Lizbeth han añadido una zona de descanso (ver foto en página precedente) dotada de sillones y sofás para que tras la comida podamos disfrutar de una infusión, de una copa, o sencillamente de un momento de relax.

Volveremos, sin duda, a esta acogedora casa a disfrutar de la cocina y el cálido trato que ofrece esta joven y dinámica pareja.

> RUBIORENA

ZALDIZURRETA 7, BEASAIN
TF: 943 08 95 19

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

EZKIÑA: PICOTEO DE LUJO EN PLENO CENTRO DE ARRASATE

Cuando en una ciudad como Arrasate, en la que escasean los lugares referenciales para ir a tomar un bocata o un pintxo, se abre un bar, lo sencillo sería cubrir el expediente, ofrecer una variedad más o menos correcta y no complicarse en exceso. A fin de cuentas, siempre se ha dicho que en el país de los ciegos el tuerto es el rey. No es el caso de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**, que cuando se hicieron hace dos años y medio con el Ezkiña, tuvieron muy claro que la clave de su establecimiento iba a ser la diferenciación y la especialización.

Tan solo hay que ver la **variedad de tortillas de patata** que se sirven en este pequeño pero bien situado establecimiento para saber de qué estamos hablando. A día de hoy, en Ezkiña se elaboran **8 tortillas diferentes**, sobresaliendo por su éxito la tortilla de patata con salsa carbonara auténtica, elaborada al estilo italiano. De las tortillas diarias del Ezkiña, ésta es la que primero se termina.

Además de ésta, en Ezkiña se elabora una tortilla de patata normal, otra finísima (de nuestras favoritas) con puerro y cebolla, otra con pechuga de pollo, alioli y bacon, una con alegrías riojanas y pimientos rojos, otra con ensalada de puerro... así como dos tortillas realmente originales: la de bacalao al pil-pil y la de buzkantza.

Esta variedad en tortillas de patata es el principal fuerte del Ezkiña. "De hecho", nos cuenta Asier, "hay gente que se asoma y si no ve tortillas se va, lo que hace que tengamos que estar ojo avizor para que no se acaben y estén rulando continuamente". Este propósito a veces se complica, ya que la cocina del Ezkiña es pequeña y en algunos momentos, principalmente los fines de semana, suele haber también una gran demanda de tortillas para llevar, lo que complica más las cosas.

Y es que si algo no les gusta en Ezkiña, son los atajos. "Aquí la tortilla la elaboramos con tranquilidad, con patata seleccionada, y dejándola pochar a fuego lento más de media hora. Nos han ofrecido tortillas de patata hechas y nos negamos en redondo. Preferimos decir que no se puede preparar una tortilla que hacerla corriendo y mal u ofrecer un producto diferente al que servimos en barra" sentencia Asier.

En cualquier caso, la oferta del Ezkiña no se limita a las tortillas de patata. Las **hamburguesas**



son otro de los fuertes, como la "hamburguesa Goya". La elaboran con carne de vaca vieja adquirida en Cármicas Goya y se acompaña de pimientos morrones asados, cebolla pochada, bacon, queso y lechuga, servida con un buen pan ligeramente tostado en el horno y una guarnición de zanahoria y chirivías a modo de chips. Además de la Goya, en Ezkiña encontramos la hamburguesa Ezkiña, la Completa, la Gallega, la de Pollo, la vegetal... así como hamburguesas con pimiento del piquillo adquiridas directamente a **Patxi Larrañaga**, y es que si en algún sitio se hace algo bueno, allá van Asier y Gurutze a comprarlo y ofrecerlo a sus clientes.

Finalmente, no hay que olvidar los **bokatas**, otro de los pilares del Ezkiña. Sin duda, el rey de la carta es el Ezkiña, compuesto de pechuga de pollo, tomate a la plancha, bacon, salsa roquefort y cebolla pochada. De hecho, se ha convertido en un icono del establecimiento con una legión de

seguidores que han llegado a decir que pasan "el mono" del bocata Ezkiña cuando llevan una temporada fuera de Mondra.

Todo ello sin olvidar la **gran oferta de pintxos fríos y calientes**, siendo dos buenos ejemplos los que mostramos aquí: el Rulo de jamón de york, queso y calabacín y el Huevo a baja temperatura con panceta ibérica envuelto en pasta de patata. La oferta de pintxos en barra, además, aumenta sensiblemente durante el fin de semana.

Además, en un futuro cercano, Asier nos promete profundizar en un aspecto en el que, admite, el Ezkiña se queda corto: la **casquería**. "La próxima vez que vengaís por aquí comeréis callos caseros, y buena oreja" nos amenaza este osado arrasatearra que no para de darles nuevas vueltas a las tuercas que tan hábilmente maneja en su bar.

EZKIÑA TABERNA

Olarte, 25. Tf. 943 04 43 88 - ARRASATE

jatetxe gida

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



Premios Euskadi de Gastronomía 2015

El 31 de mayo, fueron entregados en el Aquarium donostiarra los Premios Euskadi de Gastronomía 2015 que otorga el Gobierno Vasco a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía: **Premio al mejor restaurador:** Bittor Arginzoniz Olazabal (Rest. Etxebarri -Abxondo-); **Premio al mejor director de sala:** José Antonio Ramos Martín (Rest. Bilbao Berria -Bilbao-); **Premio a la mejor labor periodística:** José Carlos Capel Rivas; **Premio a la mejor publicación gastronómica:** Libro "La Cultura gastronómica del Mediterráneo". En el mismo acto, fueron entregados los Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía: **Premio José María Busca Isusi:** Juan José Lapitz Mendia (Recogido por su hijo); **Premio Manuel Llano Gorostiza:** Denominación de Origen Navarra; **Premio Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía:** Cofradía del Queso de Idiazabal. **Premio Luis Irizar:** Salvador Gallego Jiménez. Felicidades a todos los premiados



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Urdala, 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 lumañorri confitado con rulo de cebra**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino**... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



"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 Ane 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



DEBA

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

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-restaurant dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Uribeita, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de casero y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su **terrazza** y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca*, *Bacalao fresco a la plancha con refrito*, *Entrecot*, *Cabrito asado*... Destaca también la **variedad** de postres caseros: *Arroz con leche de casero*, *Tarta de queso*... **Menú Azkarra**: 9,20€ **Menú Betikoa** (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 txan-gurro**: 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.DOLAREAHOTEL.COM

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubioren 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 Rubioren, 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 Rubioren 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 *pilipi de guisante*, *Termina de rabo al vino tinto con verduras*, *Carillera ibérica con sinfonía 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 correderizas**. 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*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

BERGARA

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

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *Arroz 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 **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su aditivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando 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 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 cristalerías 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*, *Panxineta*, *Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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 pinceladas 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, Cochinitillo confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€ (En terraza: 14€). Menú degustación: 37,50€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euzkadi 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 pailla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 19€ (Bebida aparte)** **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parillada de marisco (fines de semana): 35€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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, Tournefó 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.

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 txipironitos; 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**, **Tabla de quesos del país...** **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

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 **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 ANTUXON



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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO

LAZKAO

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



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

PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikueuea.** 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 **caserio 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 Patxikueuea** seleccionada por cármicas Guikar, besugo, rape de Ondarroa, 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.com

PICOTEO 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 **picoteo**, 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 bistorra de Arbizu**; **Carilleras de ibérico**; **Solomillo de viejo**; **Tempura de rape y langostino...** así como raciones de **Txipirones rebosados**; **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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

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

ALTAMIRA KIROLGUEA
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arrozces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozces 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)

MARTÍNEZ

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, sumado a la filosofía de su chef, **Xabier Martínez**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como Ensalada de tomate y ventresca de bonito, Begihaundi en su tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero asado a baja temperatura en su jugo.... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** 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 perdiz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal*... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo*, *Jabalí*, *Liebre*... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosalde 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*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain Ostatua es un **local ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI 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

UN ASADOR TOLOSARRA EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



OLABERRIA

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 **Matías 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 verduritas 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 bacalaos de Matías (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, 2/G
TEL. 943 88 58 29



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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA “DE BODEGA” DE GIPUZKOA



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos una **amplia variedad de Pintxos, Raciones** como sus exitosas *Patatas Bravas*, *Hamburguesas caseras* (servidas con patatas fritas), *Platos combinados*, *Ensaladas frías y calientes*, *Platos de pasta* y *25 bocadillos*, además de especialidades como el *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 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **No cierra**.

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 Gujuelo*, *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.

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37OFERTA 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 kokobas 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 pintxos, 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 44BODAS 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 cochinillo 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**.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA 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 *Carilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta: 35-40€ Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintos 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. Bidezar 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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lenguado a la Meunier*, *Carilleras 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 Goikotxeza** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 20€+IVA. Cierre:**Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

KORTA TABERNA

COCINA DE TODA LA VIDA Y NUEVA
LÍNEA DE PIZZAS Y HAMBURGUESAS

ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20
(EITZA)
TEL. 943 72 27 86



Desde 2011, **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **cocina tradicional y el trato cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos caseros como *Espárragos rellenos*, *Ajoarriero*, *Bacalao con salsa de piquillos*, *Txipirones*, *Rabo en salsa*, *Callos caseros*, *Albóndigas*... No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tigres*. Además del menú y carta, podemos optar por una buena selección de **pintos, bocadillos, cazuelitas y platos combinados**, a los que ahora han sumado una **nueva línea de PIZZAS (De 4 quesos, de Jamón y queso, de Salami, aceitunas negras y albahaca...)** y una **variedad de Sandwiches y HAMBURGUESAS CASERAS**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día: 10€ (café incluido) Carta: 15-20€.** **No cierra.**

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 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, Lenguado...), acompañados de otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, 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 y su recién renovada terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciauriz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito. En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acareadas directamente de Elizondo, Queso de Irtzi, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajovarrio, Txeripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar la **Koka estilo Baztan** o los hojaldres rellenos de diferentes productos, todo elaborado por la casi centenaria **pastería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BEHARRI SAGARDOTEGIA

LA NUEVA SIDRERÍA
DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ixaso, 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 pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos 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 pintos 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, Croqueta cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calcots de Valls con Romescu, 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 Izagire** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...), otras especialidades como *Ensalada de bogavante*, Txipirones a lo Pelayo, Anchoa y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletitas de cordero... y productos de temporada como la Txapela de hongo a la parrilla, Txipirones de la bahía a lo Pelayo, Tomate con ventresca... En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (Ensaladas, Pastas, Tostas, Bocadillos, Pintos...) 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 *Rolitos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín*... Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easy justo bajo el establecimiento. No cierra. www.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 alcachofa 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

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



En Casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txiptón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde ha incorporado a su oferta una parrilla**, por lo que a partir de ahora puede degustarse un excelente *Chuletón*, ricas *Chuletitas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos* (*Rodaballo*, *bacalao...*) *a la brasa*. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. En Casa Alcalde también encontraremos **Hamburguesas normales o vegetales**, una **carta de Arroces, paellas (para dos personas) y risottos**, y unas novedades 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 Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelas*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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*, *Ternina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y suculentas *cazuelitas* como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txiptrones...* **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.casaurolajatxexa.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 cocciones*, *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 *panaderías*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café...* **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa del navarro **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es **la calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo, excelente tortilla de bacalao...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día: 6€ Tarjetas: Todas. Dispone de menú de pintxos.**

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parilla*, *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*, *Xistorra 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€. Alubada: 18€**

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, anchoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipiron 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.**

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



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

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Elzendi**, en los bajos de un caserío en Ilgara, 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**, **Cochinillo 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 bangurro**, **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.kenjitakahashi.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

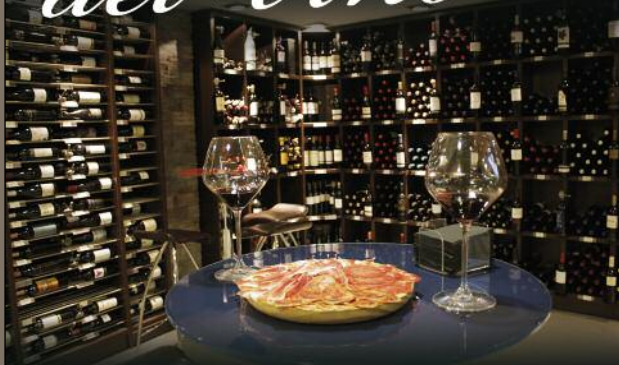
ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

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 bulela 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)

¡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 CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

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, deshogada 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 muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 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...*) **Sartenes** (*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, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo**, **Kokobxas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokobxas**... 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

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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 **Garbaine 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 bollería artesanal** hasta las **cenars**, pasando por los **pinxtos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txiptones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *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 Añagá*, *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

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **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 tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaíno*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro, 31 de Agosto, 31.650135373
Abakando, Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi, Portuñete, 16. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Añita Mari, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, P. Padre Orkalgia, 56. 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Urbilarte, 1. 943 362849
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto, 31 de Agosto, 19. 943 428884
Albiztur, Matia, 59. 943 211801
Aldibada, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo, Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zuztu - Errolaburu - 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C/ Okendategi, 2 (Martutene) 943 46 02 96

Allerru, Ctra. N-1 (6º Zubietta), 943 366572
Ama-Lur, Carquizaro, 2. 943 274584
Amigui Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Amrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Ametzaga, C/ de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri, Asador, 9. 943 426320
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio, Bergara, 3. 943 429815
Angora Txiki, Algoria 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. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jabetza, Plaza Ametzatas, 943 474246
Agora, Sierra de Añor, 5. 943 452192
Artola, Salud - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 9. 943 431302
Arikuitan, Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Azark, Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astena, Irigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Astienza 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Irigoyen Baseria - Zubietta - 943 361229
Astoria, 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atobxa, 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
Barbakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkeitzegi, Pº Barkeitzegi, 42. 943 451304
Barun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun, Algoria Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarre, 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, 2 (Parte Vieja), 943 43 36 31

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze, Garbail, 24. 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz, Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna, Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitacora, J. Zaruqueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarr, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro, P. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquirum, Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet, C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balañaga, 42. Igeldo, 943 210600
Bully Café-Bar, Pº Ayes, 5. 943 212387
Caldo Norte, Logroño, 4. 943 212372
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Playa, Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plaza, 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 21 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. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Cas. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho, Zabaleta, 15. 943 326734
Caravansera, Plaza Ben Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo, Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán, Secundino Eznola, 20. 943 287419
Casa Gallica, Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 20. 943 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

Cascanteñas, Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin, Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga, Easo, 9. 943 422926
Cubi, Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J. M. Barandiaran, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15. Zubietta, 943 365347
Danena, Matia, 6 - Antigua - 943 217320
Danena, Etnelbar, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum, Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kebab, 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab, 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab, 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drinka, Matia, 50 - Antigua - 943 212101
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari, Fermín Calbetón, 24. 943 428210
Elbararra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador, Pº Padre Orkalgia, 131. 943 212024
El Alamo, Duque de Montadas, 19. 943 286619
El Café de Moya, Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 31077
El Doble, Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
Eltarra, General Echagüe, 7. 943 420357
Enne Be Garrote Grill, Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko, Autonomía, 1. 943 459699
Eribera, Camino Portuñete, 14. 943 210300
Erota Taberna, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Egija), 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, 28. 943 426259

ETXEBE

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

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkalgia, Igeldo, 943 216502
Euskal Piza, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Sarriena, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino), Balleenros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1. 943 320988
Gambirun Bretxa, C.C. La Bretxa, 943 426514
Ganbara, S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola, Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbail, 21. Garbail, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizaro, 3. 943 327997
Giroki, Etnelbar, 4. 943 421365
Gole-Angi, Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti, Plaza del Tiro, 1. 943 576072
Gra Via, Gran Vía, 9. 943 271801
Guardaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztorgorria, 7. 943 252360
Haizea, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagastieder, 12 (Inbaurondoa)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola, Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezbea, Sarriena, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's, Pº Gudamendi, 21 - Igeldo - 943 317665
Hotel Pellizar, Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 451968
Igela, Pza. Inbar, 2 - Igara - 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser - Igeldo - 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

Inbaurondoa Sagard, 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. Zurutu, 4-Errotaburu, 943 313833
Iñobi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428242
Iraeta. Padre Larrosa, 2. 943 272873
Iraeta Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritz, 10. Zubietza, 943 372875
Irujo. Easo, 73. 943 456917
Irujo. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Iruñiz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Izaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Izaxalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Izaxsne. Iñaki-Aldo, Martutene-6. 943 470757
Izazuri. Bidiarte Berri Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarrate. Pim, 4. 943 428247
Izazpi. P. Baratzategi, 3. 943 321019
Izel. 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-ekeia. Avda. Añorra, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Junta Kojito. Puerto, 14. 943 420180
Juanjo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonia. Pedro Orkologia, 8. 943 213251
Kaskazuri. P. Salamanca, 14. 943 420894
Kata. 4. 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, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

Kixki. Secundino Eznola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11. P. Vieja-9. 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
Kuskauri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kurralar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albacea. Balenores, 9. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquosa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Capeta. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cane. 31. de Agosto, 7-9. 943 426394
La Colchonería. San Vicente, 9. 943 361816
La Duchera. de San Telmo, 31. 943 421203

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. San Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Fabrita. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
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 Larrosa, 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 Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 5 (Gros). 943 28 91 84

La Vaca. Andretegi, 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 Vía. San Marcial, 3. 943 244150
La Viña. 31. de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lapaguri. Pza. Gorgorri, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Angien Zandaira, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Inbaurondun, 52. 943 288246
Manistegi. P. Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinela. Muelle, 15. 943 421388
Mariquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31. de Agosto, 13. 943 424865
Mel Yuan (chino). Muelle, 25. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendi-zorrotz. Plaza Lizardía, 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
 Elcano, 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 expectaculares vistas
 P. de Ulla, 313 (Monte Ulla). 943 27 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munio. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munio Berri. Munio, 8. Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Muelle, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzinturki, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. de San Marcial, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golazbiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olijos. Erregeazaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 427036
Ordizia. 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 426907
Osinaga. Corsarios Vascos, 27. 943 451327
Ostadar. P. Berio, 13. 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. P. Arbustos, 23. 943 218330
Pais Petit. Birmingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Goko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantika. Muelle, 27. 943 421179
Pasaleku. C. Ilumbite, 11. 943 461685
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 451047

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 84. 943 130081
Peggy Sue's. S. Marcial 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacarrregi, 9. 943 116733
Perus. B. Igeldo, 943 211591

PINÚDI

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

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

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igara). 943 21 50 18

QING WOK

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

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

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salbati. Galtzara Bidea de Algorrieta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuboga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Sideria Amel. Amezi Gorkoa-Igeldo 943 217323
Sideria Donostiara. Embeltrán, 5. 943 420421
Sideria Inbaurondun. P. Zubiarre, 72. 943 292074
Sioban Café. Urbieta, 4. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Stauf. M. Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñazi. Juan de Bilibao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. P. de Heriz, 3. 943 227482
Syrén. Pza. Irún. 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Birmingham, 25. 943 266033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eznola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 214118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatos...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorena). 943 21 33 08

Tribuna Norte. M. Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepepe. Pescadería, 9. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparita. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparita Sagardotegia. Ibarraerri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskueñe. P. Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenagiza, 27. 943 212979
Txofre Berri. 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. P. 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 42 40 07

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

UREPEL

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

Urkahe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Urburi-Bi, Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Ya Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Ya Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde, P. de Larrabaz, 49. 943 392463
Via Foral, P. Federico García Lorca, 10. 943 407989
Vitacore. Iparragire, 6. 638 774570
Vitacore Bernadina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Via, 14. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zagabeta, 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. I. Rodi, 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
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zubimusu. Zumbardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Naniarri. Larratiz auzoa, 943 655815
Ostalar Centro. 943 651876
Estaneko taberna. Centro. 943 653283

// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urtiza Pol. Urtiza, 943 693096
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Larragin Disem. z/g. 943 832700
Altireri. Ueguen, z/g. 943 830762
Añerri. Nucleo Andaitza, 13. 943 834521
Añerri Sideria. Ueguen, 943 890125
Ashé. B° Santio Erreka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Olasoegia, 943 835465
Iruroizena. Plaza Gozalegi, 6. 943 834272
Gazteizte. Elikano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. B° Elikano, 4. 943 131693
Jugale. Gozalegi plaza, 9. 943 886241
Koma Asador. Plaza Gozalegi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Sabrosa Sideria. B° Santio, z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztarri. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBIZUR

Eiane. Entrada de Albizur. 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albizur. 37. Tel. 943 651728

// ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskita. S. Juan, 55. 943 653097
Kurpi. Larratiz auzoa, 943 506903

ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig. Bazurka, 4 (junto a N-1). 943 69 86 04

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostalua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi Taberna. San Martin Plaza. 943 690788

// ALTZAGA

Altzagatxiki. Altzaga disem. 18. 943 884916

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

// ALTZO

Arandia. Sidreria etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Duennan, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 393094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buntzeta. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Etor, 2-4. 943 593600
Iruñerri. Nafarroa, 39-41. 943 590532
Iruñi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Sagazaleña Sideria. B° Buntzeta, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sideria. B° Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu auzoa, 943 590663
Trañerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Haltz-Gardi. Kaleberri, 15. 943 787051
Larra. Kaleberri, 17. 943 787088
Leku Berri. Irujo Auzoa, 943 766084
Ongi Etorri. Buzintzu, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s.n. 943 888953

// ARETXABALETZA

Aretxabaleta. Markole, 5. 943 791467
Auzolaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791407
Basabe. Polig. Industral, 943 799184
Baster-Alde. B° Galatza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohand, 6. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirueta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P° Araba, 29. 943 791003
Matikua. B° Aezte, 943 791686
Zarala. P° Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Arrasate, 3. 943 796369
Arteaga. B° Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Bollineta Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaltzei, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Malako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastika. Bedoña, 18. 943 791013

EZKINJA

Pinchos, kokatas y hamburguesas caseros
Olarre, 25. 943 04 43 88

Saindigi. Lapuri, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iruñitzi, 33. 943 791115
Gran Muralla. Olitorre, 29. 943 791195
Hilarón. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kampanzar. Kampanzar Gaiña. 943 582912

Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080

Larrineta. B° Udala, 943 792215
Loralegi. Iruñitzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostela. Iruñitzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANNA HOTEL

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

Sara Merendener. Matzerreka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gosalbar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatorra Lizeit, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatorra, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Uribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. B° Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iruñi Ondo. Herriko Plaza, 9. 943 691331
Iruñi Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
Matxetundin Sideria. Zabaleta, 11. 943 692222
Olarra Goikoa. Gosalbar, z/g. 943 690251
Pabine. Errementari, 1. 943 691025
Sararola Sideria. Bebalara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelena Sideria. Camino Olategui, 57. 943 333333
Alorrenea Sideria. Camino Pitegite, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sideria. Txorritokieta, 13. 943 551527
Belzama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartu Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Aliza, z/g. 659 103092
Bukoi Taberna. Tomás Alde, 3. 943 552104
Ekalitz. Tomás Alde, 9. 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plaza/boia, 19. 943 553301
Eñeberria Sideria. Santiopeña Enea Baseria, 943 556697
Gartziategi Sideria. P° Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iruñi. Foru Enparantza, 1. 943 557887
Gurutzeta Sideria. Camino Olategui, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 332525
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Torito Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigioien Sideria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 557141
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Miraflores, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekoatza plaza, z/g. 943 553498
Liragaz Sideria. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Macha. Nagusia, 40. 943 555092
Mendibito. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendibizal Sidi. Olatibide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txorritokieta, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azorandini, 16. 943 552398
Olatibide Sideria. B° Astigarraga, 943 553199
Pitegite Sideria. Pitegite Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sararola Sideria. Camino Oyabide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostoiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olategui, 34. 943 330630
Zapiain Sideria. Errekoatza Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troscaketa. Elzarraga, 59. 943 180037
Urbaiterri. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herbarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Iruñi Urkijo, 11. 943 026851
Basterrebe. Basterrebe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboka)
Isidro. Anguru kale, 16. 943 852003
Iruñi. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Azpurbu auzoa, 943 852630
Joseba. Alzibol, 17. 943 853412
Korka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinboka)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851472
Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite. Urtarte 75 Industrialdea, 943851103
Martite. Martite auzoa, 943 857332
Olarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Azpurbu auzoa, Tel. 943 854392
Suharrri. Altabar etorbidea, 943 025714
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pinboka)
Txikiopol. Txerlosa auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurk. Kale Nagusia, 68 (Pinboka)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinboka)
Antea. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auzoa. Barrena kalea, 14. Urdetxea, 943 815754
Baigera I. San Juan, 24. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389
Bost. Erdi kale, 28. 943 812092 (Pinboka)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810087
Eskurtza Ostalua. B° Ibarreaga, 24. 94381128
Eke-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 028656
Iraurgi. Idofoño Gurrutxoa, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urdetxea bidea 943812271
Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiurri. Loloko auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larragaia. Urdetxea bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Lola Hotel. Loloko Ibilbidea, 47. 943151616
Mikel Uria. Loloko Ibilbidea, 5. 943814315
Ondarubi. Harzubieta, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinboka)
Orbegozo. Nafarroa auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6. 943 812686
Pastorquia. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pinboka)
Pizarro Pablo VI. 16. 943812040 (Pinboka)
Pizzo Spring. Idoio Aguiar, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa, 353. 943 813442
Ugarte. Loloko auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BAliARREN

Zaragi. Jalete Alteperebe. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atxingarri. Humberguez. Zalduzeta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iruñitzi, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruñitzi, 7. 943 882023
Bidelezu. Pza. Bidelezu, 2. 943 889575
Geltoki denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 889158
Gurielaketa. Carretera de Giza, Km. 1.5. 943 881940
Hiruuri. J. Miguel Iruñitzi, 7. 943 885652



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 52. 943 88 98 88

Iparr Taberna. Zalduzeta, 3.
Iruñi etxea. Navarro Lizeitzi, 13. 943 161673
Jalki. Zalduzeta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Comes 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. Oriandendi, 40. 943 889907
Plazapza. Pza. San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 52. 943 88 98 88

GIPUZKOAN NON JAN?

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885780
 Tu Tia. Nagusia, 18. 943 880000
 Txantxangorri. J. Miguel Irujo, 7. 943 866949
 Urdiola. Mayor, 7. 943 086131
 Xerbero. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BELAUNTZA

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

// BERAESTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
 Ama Mita Pizzeria. Itagarri, 37. 943 765099
 Azpeitia. Ane Etxe, 13. 943 765500
 Batokina. San Pedro, 4. 943 762686
 Boko Taberna. Angotzar, 8. 943 765574
 Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 765077
 Erreki Agotzar. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
 Elagui. Mahasterrera, 8. 943 765312
 Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
 Harri bide. Uteaga, 9. 943 761845
 Iruho. Amillaga, 23. 943 761559
 Ixam. P. Eluso, 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
 Barrenakale, 3. 943 044492

Tartufo. San Juan, z/g. 943 783551
 Txi-Oña. Matibetegi, 1. 943 763653
 Txorrea. Itagarri, 37. 943 765099
 Txarranbua. Zubiaurre, 35. 943 761584
 Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
 Zubi Berrri. S. Antón, 9. 943 764106
 Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
 Alvarez. Solagán, 14. 943 191287
 Alzate Kaletegia. Leizorri, 10. 943 192662
 Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
 Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
 Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
 Casino. Martindale, 2. 943 191168
 Errota Berrri. Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423
 Igazza. 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 Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377
 Santuarian. Martari, z/g. 943 199397
 Txomin. Portu, 7. 943 191660
 Urberu. Eitorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EIBAR

Agintasi Mesón. P. Urquiza, 22. 943 200608
 Arlotza. Plaza, 3. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

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

Azitain Asador. B. Azitain, 6. 943 121854
 Bosa. Eggogin, 7. 943 206753
 Birjipate. Toribio Etxebarria, 16. 943 123141
 Chelcha. Isasi, 7. 943 201126
 Eskarne. Arratuela, 4. 943 121650
 Fotketter. Plaza Barria, 6. 943 121255
 Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865
 Iruki Sagardotegia. Oñate, Oñate, 3. 943 206844
 Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292
 Jakli. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
 Gurbi. Isasi, 1. 943 201152
 Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 B. Arate, 4. 943 1212 62

La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
 Lantis. Toribio Etxebarria, 16. 943 208529
 Matiane. Campo de Iru, B. Arate, 5. 943 208859
 Maja. Cabelton, 8. 943 207300
 Matxir. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
 Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
 Nuevo. José Antonio Irujo, 1. 943 567036
 Orbe. Pol. Azitain, 7. 943 201261
 Orbelan Hamburgueseria. P. Oñate, 24. 943 120792
 Palacio Oriente (chino). F. Cabelton, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
 P. San Andrés, 3. bajo. 943 2013 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA

Bolo-Txiki. Artekale, 4. 943 768284
 Espaldua. Maiz, 4. 943 780805
 Itxaki. San Roke, 2. 943 768283
 Olkarkota. Auzoa Auzoa, 943 176122
 Ostatu. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742956

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserio 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
 Gorbeta. Seta Ana, 10. 943 740580
 Harzubi. Olaspe, 1. 943 741244
 Herriko Taberna. San Pedro, 4. 943 058025
 Ibañ-Ond. Parque Dos Hermanos, 1. 943 256028
 Iruñe. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
 Landro. 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. Urquiza, 10. 943 740196
 San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
 Sigma. Xolition, 1. 943 748531
 Txariduna. Ermuarriben, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
 Esku-Ekibiden parka, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 14. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y coqueletos
 Erdikalea, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA

Alameda Marisqueria. Al. Gamón, z/g. 943 521704
 Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271
 Aratz. Maria de Lezo, 7. 943 519654
 Aker. Maria Lezo, 1. 943 516104
 Borda Berrri. Campas de Listerreta, z/g. 943 529274
 Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sideria. Zamalabe, 8. 943 526041
 Egiburu. Zamalabe-Zentiloren. 943 541831
 Egi-Lezu Sideria. B. Zamalabe, 943 523905
 Euzkadi. Uretea, 2. 943 541225
 El Txikote. Maria de Lezo, 20. 943 527701
 Erreka. Zamalabe, z/g. 943 515913
 Erreterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
 Frantxilia. Asitragarrak benta, 943 511445
 Frantxilia-Berrri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
 Gamaribus. C.C. Niesen, 943 521661
 Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
 Gran Muralla (chino). Andra. Navarra, 75. 943 521363
 Gurrakale. Txirrita, 1. 943 003795
 Irintzi. Kapitlan Etxe, 943 511086
 Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
 KB. Gamon Zumardaga (Alameda), 943 247404
 Juli. Viteri, 27. 943 510002
 La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
 Lapiko. Cors. Ikuz, 5. 943 765540
 Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
 Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
 Listerreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516382
 Merino. Sorgintxulo, z/g. 943 529614
 Mesón Extremeño. P. Itzieta, 3. 943 511033
 Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
 Oarso Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956
 Oñena. Zamalabe, 2. 943 527987
 Ostolaza Asador. Asitragarra, 6. 943 541405
 Paraiso. Sanbenea, 4. 943 527193
 Penurena. Asitragarrak Benta, 943 515252
 Pizza Sprint. Morigorrieta, 1. 943 522000
 Pollo Rico. Piscinas. Alto Beran, 943 521661
 Rong Hua (chino). Olite, 5. 943 340124
 Sindikatu. Madalenale kalea, 38. 943 346183
 Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
 Sutondo. Pol. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
 Tai Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
 Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 340651
 Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
 Ur-Gain. 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. Niesen, 943 521661
 Zamalabe. B. Zamalabe, z/g. 943 519001
 Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antionoren Borda. Zelatun, 943 814981
 Borondegil. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
 Leta. Leta, 943 812887
 Izarre. Leta auzoa, z/g. 943 813524
 Granada. Granada Baserría. 943 815355
 Trintxera. Leta, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariñadi, 21. 943 714822
 Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
 Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
 Otzeta. Aranzuburua, z/g. 943 715190
 San Miguel. Apotzagia elizatea, 943 714871
 Txalaparta. Aranzuburua, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argintegi Ostalategia. Argintegi elzea, Ezkio, 943 720267
 Itsasoko Ostalategia. Itsaso, z/g. 943 880315
 Anduaga. Industrialte, pab. 1. 943 041007
 Labekoa Berrri. B. Sta. Lucia, 943 722552
 Mandubito Berrri. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

Gabiriko Ostalategia. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

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

// GETARIA

Aheta. Meagas, z/g. 943 132496
 Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
 Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
 Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 130500
 Balaerri. Portua, z/g. 943 880911
 Elcano. Herrietia, 2. 943 140024
 Girona Taberna. Nagusia, 20. 943 140800
 Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
 Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
 Kaia-Kaipa. General Armao, 4. 943 140500
 Ketrari. Txorlente, 9. 943 140194
 Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
 Nauitico. Kaia, 17. 943 140264
 Politeia. Nagusia, 3. 943 140113
 S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
 Talaí-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
 Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akaregi Sideria. Akaregi Baserría. 943 553495
 Alberro Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
 Alzuetza Sideria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
 Arrigor. Zapa, 8. 943 331506
 Arriquin. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Artalo. Unzaga, 7. 943 206348
 Artzai. Zukunaga Balaria, 57. 943 330455
 Belzarre Etxe. Ctra. Gobieta, km 9.5. 943 331569
 Benta Berrri. B. Urumea. Arno, 948 514018
 Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332589
 Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 555296
 Eizemendi Sideria. Osiñaga Balaria, 38. 943 556405
 Elorriabi Sideria. Osiñaga, 10. 943 336990
 Errioguarda-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
 Etxeberri. Etxeberri, 21. 943 551267
 Euskal Piza. Larramendi, 3. 943 333337
 Fagolaga. B. Erreñu, 68. 943 550031
 Gaia Arretia. Galatxeta, 943 333116
 Galizia Etxe. B. Zukunaga, 33. 943 556124
 Garin. Nafar, 10. 943 550022
 Goiko-Lastola Sideria. Erreñu, 89. 943 553272
 Gunea. Argarain, 2. 943 332529
 Igarriarte Sideria. B. Osiñaga, 10. 943 550328
 Irubide. Epele, 7. 943 552480
 Irumbi. Kardaberaz, 11. 943 555724
 Ixasbun Sideria. Osiñaga, 943 556879
 Iruñaldi. B. Erreñu, 50. 943 557274
 Izarre. Pol. Lastolaga, 10. 943 550640
 Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
 Karro. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
 Larre-Gain Sideria. B. Erreñu, z/g. 943 555846
 Lekuzarra Bodega. Zukunaga, 48. 943 556555
 Olendi. Nagusia, 25. 943 557509
 Olizola Sideria. B. Osiñaga, 38. 690 698484
 Kixkal. Nagusia, 19. 943 336669
 Osiña-Enea Sideria. B. Osiñaga, 35. 943 556894
 Pedro Mari. Ibarburlu plaza, 11. 943 550009
 Rioja. Nagusia, 943 550026
 Rufino Sideria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. B. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
 Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556416
 Triponeta. Kardaberaz, 11. 943 555724
 Txinbua. B. Zukunaga, 76. 943 552199
 Udalteko. Pizagora, 19. Erreñu, z/g. 943 550240
 Zela Sideria. B. Martindale, 29. 943 555851
 Zing-Zanga. B. Florida, 54. 943 330397
 Zumardi. Oñakale, 2A. 943 336056
 Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka. P. Baserrari, 36. 943 641991
 Aporuerto. Abarkari, 29. 943 665850
 Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda. Minasorietia, 1. 943 642789
 Ama Lur. Itasari kalea, 943 644362
 Antxon Merendero. Santiago, 47. 943 640059
 Antxiña. San Nicolás, 943 641880

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Arazt Asador de pollos. P° Butrón, 12, 943 644989
Toki Alai. San Lorenzo, 7, 943 653343
Zubiarene. Diseminado, 13, 943 654876

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

Arraunari. P° Butrón, 3, 943 641581
Arroka Barri. Aguirre, 6, 943 642712
Ballestenea. Híquel-Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beñeto Errota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cañina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo. Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33, 943 640497

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

Enbata. Zuloaga, 5, 943 641454
Erandene. Camino Guadalupe, 943 642933
Grox. Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxendena. S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65, 943 642701
Guell. B° Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hermanad Pascuenses. Zuloaga, 12, 943 642738
Hiruzeta. P° Jaizubila, 266, 943 104060
Hondar. Zuloaga, 45, 943 642793
Horvie. Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritx Etorbi, 1, 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 643357
El Cap. Minotero. 82, 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40, 943 644940
Ixarropena. S. Pedro, 67, 943 641197
Jai Merende. P° Butrón, 21a, 943 645557
Kale Alai. Itaspe, 9, 943 644622
Kali-Zaharra. Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kalea. Itaspe, 9, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65, 943 642552
Kulunka. S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

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

Larra. Damuri, 9, 943 642704
Lekana. S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduna Barri. Santiago, 67, 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6, 645711
Maite. S. Pedro, 35, 943 642771
Manutxar. Euzkadi, 6, 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63, 943 643712
Olivia Azpi Sideria. Jaizubila, 21, 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizador Cerverceria. Itaspe, 12, 943 642734
Pizzeria Portubito. P° Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10, 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1, 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11, 943 640167
Surgari. Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Tirralanes. Santiago, 3, 943 645944
Txangabonari. S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. P° del faro 56, bis, 943 644170
Urdale. Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisquería. Bidasoa, 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. Euzkadi Herria, 12, 943 675542
Euska. Euzkadi Herria, 5, 943 671374
Izakun. Monte Izakun, 21a, 943 675017
Karlatz. Euzkadi Herria, 9, 943 675636

// IDIAZABAL
Alai Hotel. Alta de Etxebarate, 21a, 943 187655
Gaselu. Diseminado rural, 212, 943 187193
Guardi. Guardi polygona, 943 801918
Pilarene. Nagusia, 52, 943 187218

// IKAZTEGIETA
Begistari Sideria. Caserio Iruizotz, 943 652837

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

// IRUN
Alfalegi Bistrotka. B° Olaberria, 49, 943 631964
Aldale. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51, 943 635700
Altair Asador. Juncal Landabandir, 7, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44, 943 630768
Aldapa. Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizobako, 52, 943 627438
Anaaki Barri Asador. Peñas de Ala, 7, 943 615130
Anastasio. Serapio Mujika, 16, 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA
 Pintxos, cafés y menús en pleno centro
 Pza San Juan, 3, 943 630512

Arano. Mayor, 15, 943 620859
Arroka Barri. Avda. Iparralde, 12, 943 627332
Artia. Dorio de Regoyos, 13, 943 621713
Atalaia. Arizondo, 69, 943 635518
Atzeri. Estación, 21a, 943 613213
Baserri. Errotz, 943 623907
Baserri Asador. Berroteran, 5, 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7, 943 622040
Bikote. Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren. Behobia, 21a, 943 624521
Biribil Pabisa. Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6, 943 630914
Boulevard Cerverceria. Pza Anzarán, 11, 943 536918
Burguer King. C.C. Mendiliba, 943 639614
Cañina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorocasta, 3, 943 610262
Casa Morino. Av. Irarraz, 57, 943 625703
Ciobaño. P° Colón, 46, 943 619507
Café Irun. Leturbonero, 91, 943 637377
Comer. C° Fuegos, 2, 943 621954
D-Vora-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 628867
Euzkadi. Cipriano Larragaia, 4, 943 616794
Euzkadi. Tzahalas Landabandir, 9, 943 630185
Elcano. Jose Ego, 9, 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-B° Behobia, 943 626229
Enrrota Barri. Bertsolari Uztapide, 7, 943 630410
Estebenea. B° Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Falsán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Ferton. S. Comp. Comer, Behobia, 21a, 943 632766
Fuenterria. Fuenterria, 3, 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4, 943 616064

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

Gran Muralla. Adunana, 5, 943 613176
Gure Etxea. J. Esteban Indart, 3, 943 623915
Gure Etxea. Teodoro Munia, 8, 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
Ibañondo. J. Tardío Murgu, 1, 943 632888
Ibarako Olagueri. B° Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leturbonero, 77, 943 636232
El Cap. C.C. Mendiliba, 943 639615
Infanti Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Itaki. Gabilra, 3, 943 635217
Irulo Lavado. Fichu, 943 639639
Iruno Alegria. S. Marcial, 9, 943 628934
Iruja. Plaza, 2, 943 621059
Jaizubila. Kaszkote, 6, 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11, 943 620490
Josune. Cipriano Larragaia, 20, 943 615154
Juncal Taberna. C. Comercial Mendiliba, 943 639831
Karakakula. Polig. Leturbonero, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Agrícola. Alzuakatz, 1, 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477

La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37, 943 627845
La Capa Reginia. Belaskenean, 92, 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3, 943 618357
La Rotunda. Juncal Landabandir, 13, 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendiliba, 943 639831
Lagun Artea. Serapio Mujika, 24, 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia. Mouriñe Mitelena, 2, 943 619766
Las Ruadas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 21a, 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberti. B° Bidasoa, 16, 943 629977

MANOLO
 Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12, 943 621115

Marino. Zubezu, 6, B° Anaka, 943 615001
Martinezeta. P° Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, 41, 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59, 943 623896
Morondo. Papiñeta, 2, 943 621395
Muga. Juncal Landabandir, 36, 943 620071
Nagore Sideria. Gabilra, 13-Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparralde, 5, 943 620762
Nerea. Korrokkot, 19, 943 631914
Novoa. Polígono Sorocasta, 36, 943 613215
Nuevo Salamancas. Serapio Mujika, 28, 943 613799
Old-Doky. Avda. Puñena, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia. P° Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 9, 943 622890
Ortizari Cerverceria. Luis de Urzua, 4, 943 615157
Ostebi. Pza. Elherra, 7, 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630896
Pedra. Edificio Pavia, Araca, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62328
Pello. Landabandir, 30, 943 630039

Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16, 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñena. Avda. Puñena, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-27, 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 17, 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612684
Telepizza. Lope de Iturrion, 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627266
The Corner. Fuegos, 2, 943 621954
Toki Goo. P° Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39, 943 623235
Trinquele. M° Juncal Landabandir, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Elherra, 3, 943 618382
Txalaka. Larrebieta, 10, 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13, 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8, 943 619317
Victoria. Arbesko Errota, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Voliner. Arbesko Errota, 5, 943 117992
Wauuma. s. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiarene, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-9, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA
Aizpurna. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetini, 1, 943 691 432
Loatzo. Polígono Laskibar, 1, 943 690497

// ITSASONDO
Kaxintane. Nagusia, 27, 943 887614
Nautico. Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIRAR
Bikain. Muxiarte 39, Itzizar, 943 199370
Itxaspe. B° Itzizar, 943 199401
Itzizar. B° Itzizar, 2, 943 199061
Kanala Hotel. B° Itzizar, 943 199035

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

Samuarian. Mardari, 21a, 943 199397
Tinduri-Hurri Sideria. Mardari, 943 199389
Torra. Mardari, 21a, 943 199366
Urbens Sideria. B° Etorbi, 2, 943 199337
Zubikaray Burri Guri. Muxiarte, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cerverceria. Pablo Muñozabal, 5, 943 372089
Arque. Largaenea, 1, 943 371742
Avenida. Hipódromo etorbidea, 2, 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607

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

Errekatxo. Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1, 943 361404
Guria. Nagusia, 8, 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loloia, 4, 943 365 501
Jai. Nagusia, 67, 943 372760
Larrea. Lareketxe Bidea, 10, 943 361012
Luzia XXI. Nagusia, 21, 943 365356
Martin Berezalegui. Lodi, 4, 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu bilbidea, 15, 943 014756
Orejo Sideria. Camino Ibarrautea, 9, 943 365029
Pasiego Shango (chino). Pablo Muñozabal, 3, 943 371883
Pera. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13, 943 362720

ROUTE 33
 Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
 Avda. Oria, 8 (Polígono Bruneti) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati's. Juan de Garza, 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkulu bilbidea, 1, 943 370192
Zaldia. P° Hipódromo, 8, 943 366620

// LAZKAO
Ameli Bideria. Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia. Hirigoren, 4-6, 943 886308
Gerriko Bateria. Ekospe, 11, 943 889943
Hotel Lazkao. Zubiarene auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Ekospe, 22, 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendi, 12, 943 880805
Zelata. Uhartz, 1, 943 882485

// LEABURU
Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044
// LEGAZPI
Aitxuri. Industriales, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOETXE
 Jatetxea
 Egunkero menua
 Kartia
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, TT, 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ordo. 1, 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10, 943 731271
Katoli Cafeteria. Labarategi, 10, 943 731457
Katoli. Euzkadi 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
Txepetxa. Azkoria, 24, 943 730051

Xarpet Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria. B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Etsola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Insaurti, 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. Santiago Kalea, 3. 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
Tómás Garza, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Siderria. B° Gaintzuriketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázaro, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzuriketa, z/g. 943 529899
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekoa. Urnes, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Siderria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945
Tiñelu. Zubito, 2. 943 527946
Zaldik. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. 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. Garagarza, 32. 943 750629
Luzande. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Garagarza, z/g. 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Eros. Ergona (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabdi. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

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
Jardi-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239

Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbako. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603354
Mujika. Poligono Mijika, 643 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirrioko. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaletia. Olaz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. B° Arreaga, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateia, 943 492783

ALBISTUR

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

Anixeta. B° Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldeko, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txakala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldeko, z/g. 943 493088
Autorgin. Autopista A6, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Aida. B° Ergoien, 943 521661
Bidebaiter Siderria. Arreaga-Nudeo, z/g. 943 492101
Bikina. Zuaznarab, 9. Ugaldeko, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Eskoia. Zuaznarab, 72. Ugaldeko, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oizartzun
Púbucoborekka kalea, 2. 943 49 32 26

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

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador. B° Ugaldeko, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iruña. Elomondo, 20. 943 490021
Irundarrena. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picazabal, 32. 943 260656
Kapeo. Tondeta, 21. 943 491254
Laila. Landeta, 3. 943 493839
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469. 943 492000
Lusha. Ugaldeko, 943 492101
Marcos. Zelamusu-Polig. Ugaldeko, 943 494380
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Lurrida Bidea, 2. 943 491194
Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Olartzun. Merka Olartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picazabal, 54. 943 491196
Olazola. Tondeta, 2. B° Ergoien, 943 492050
Oñden. Polig. Linztzun, z/g. 943 493901
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutz, 32. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznarab, 24. 943 490074
Tolara. Tondeta, 20. 943 490071
Trekua. Arripe Bidea, 13. 943 260402
Txikiendi Sagardotegia. Asitagarra Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Maltaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoka. Bekosoro, 1. B° Iruñitzi, 943 491228

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

ASADOR CASTILLO

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

Gartho. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iruñe) 943 886584
Zaldiki. Ctra. Comercial Carrefour, 943 861187

ZEZILIOEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail, 17. 943 782483
Debatarra. Oteburi zuhaitza, 54. 943 780410
Etxeberria. Aldebarria, 29. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Alzezo, 22. 943 782208
Garna. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 743 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, 743 781313
Iruñitzi. Alzezo Kale, 32. 943 781978
Liza-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Miliukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Sorraluze. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716179
Torre Zumeletzi. Torre Zumeletzi, 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiafondo. Campa de Urbia, 743 781316
Urritxio. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbai, 33. 943 780814
Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 12. 943 783545
Zurruet. Bidebarreite, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzazu. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabilralde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día... gintonics de noche !!
Garagarza, 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 880023
Haizpe. Gudariaren Etxebidea, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oligu. Oligu Parkea, 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tumista Siderria. Gudariaren Etxebidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxebarria, 3. 943 884049
Zubibiti. Gudariaren Etxebidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Altzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizpea Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Aheslar, 2. 943 832309
Ardoia. Ondartza, 67. 943 134835
Arkitz. Aheslar, 4. 943 831657
Erota. Odiakoia Auzoa, 943 890197
Goizpeko Cafeteria. Alta Leburua, 943 832855
Hotel Rest. Baileia. Hondartza Bidea, 1. 943 894440
Jose Mari. Herriko Etxebidea, z/g. 943 890032
Kastina Asador. B° S. Martin, 943 831407
Kolon Yoki. Herriko Etxebidea, 4. 943 830044
Kresala. Antillako Hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ordoia. Ordoia Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 890058
Sarasa Asador. Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako Hondartza, z/g. 943 868034
Xixarri Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P. Euskadi, 7. 943 399009
Alkaretze. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbela. Arriantzu, 30. S. Pedro, 943 393994
Arqueberrí. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumezkaurre, 1. Arto, 943 510069
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346024
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 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dai. Hamareteite, 8. Arto, 943 511180
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trimperre, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Arto, 943 528169
Ekarti. Zumalakarregi, 10. Arto, 943 510008
El Caserio. P. Euskadi, 23. Trimperre, 943 404424
Erdilaba taberna. Arandiarre, 8. 943 247246
Erizka. Pablo Enea, 14. 16. Trimperre, 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Eze. Ona. Eskalategi, 9. Arto, 943 525968
Eze. Eskalategi, 40. Arto, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goberri. Eskalategi, 36. Arto, 943 510019
Gure Borda. Arriantzu, 36. S. Pedro, 943 391846
Gura. Arandiarre, 5. Trimperre, 943 394026
Iziza. Nafarroa Etxebidea, 17. Arto, 943 515300
Ijara. P. Nafarroa. Arto, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorbi, 19. Donibane, 943 399043
Juñeno. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardira, 29. Arto, 943 510020
La Amistad. P. Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Daxo, 8. Arto, 943 515414
Marisol. Etxabide, 18. Trimperre, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorbi, 2. Trimperre, 943 399082
Matet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejor Asador. Lezo Bide, 943 523833
Muyuzza (Falcon Nest). Torre Aize, 8. 943 394944
Nafarroa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandiarre, 2. 943 247600
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Pauaner Bierhaus. Euskadi Etxebidea, 80. 943 392386
Pitxitxulo. Eskalategi, 118. Arto, 943 520770
Romerat. Eskalategi, 40. Arto, 943 520832
Terranova. Azkuene, 2. Trimperre, 943 399074
Txulotxa. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Zabaga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 601377
Izkiña. Zubirio, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gatzatza, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxebidea, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulalá Irish Pub. Santa Ana, 16. 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 bokatots!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 56 94

Amalur. Beotibar, 5. 943 245469
Amaroz. Bº Amaro, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuarr. 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 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almórcen de vinos
Pº Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegiteja, 16. 943 673381
Bideite. Usabal Kiriologia, 943 675753

BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruñ. Gorril plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakaregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekalitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzalegi Goletozia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Itzaga Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Plaza Berria, 6. 943 654229
Iratzo. Pablo Gorroñabal, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Isastegi Siderria. Bº Alabeta Txiki, 15. 943 652964
Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Plaza Berria, z/g. 943 672070
Lambroa. Nafarroa elbro, 943 651062
Larrea. Lurramendi elbro, 15. 943 675998
Mendi Alai. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de Pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Enberramendi, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 00775
Oro Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Laramendi, 8. 943 589486
Sausa. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Triunfo, 1. 943 108800
Tolosaidea. N-irun-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (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
Zumaeta-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zuloaga. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Alturna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gollubur, 37. 943 552036
Benta. Gollubur, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Gollubur, z/g. 943 330311
Bosteko. Erratzo. 943 337357
Eluteta Siderria. Bº Otzaran, 34. 943 556981
Ergioien. Ergioien, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Frontón. Estación, z/g. 943 090707
Galaraga Siderria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Bº Siderria. Bº Otzaran, 943 551014
Klostegi Siderria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Onaseme Sagardotegia. Bº Ergioien, 18. 943 556683
Oñti. Pol. Ergioien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, z/g. 943 009408
Setien 'Moko' Siderria. Bº Otzaran, 11. 943 551014
Urruzola. Eluteta Baserra, 943 556981
Zaldunegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Alpida Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labegaz, 37. 943 723796
Ere. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Exaburu. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Exe-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

Jai-Alai. Iparraguirre, 10. 943 721465
Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anteta. Zubiarrena, 6. 943 370344
Arratzain Jauregia. Arratzain Baserra, 943 366663
Atsegin Eregia. Altzearra, 1. 943 371150
Bordatxo. Zubiarrena, 5. 943 371042
Carriña Mariachin. C. Com. Urbil, 943 363582
Exebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agoturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguate. Iguate, 1. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Aldea, 943 371649
Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Aldea, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Salzar Siderria. Bº Kale-Zahar, 29. 943 364597
Sekaria Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Txapexka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Trageluna. Muna-Lurra, z/g. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erroaldite, 1. 943 362735
Txinparrata Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinbarga. Iruña, 6. 943 361398
Txipri. Estrata, 6. 943 372808
Txirrola. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdara Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumaeta. Bº Txoko Aldea, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Exerondo, 943 690296
Aulusta. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalde. Berria, 29. 943 690623
Oñti Eleri. Berria, 18. 943 691226
Sagasti-Berri. Obakoz, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Urdara Siderria. Berria, 23. 943 696449
Urrize. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Olaleta Agroalea, 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 un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

Atten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibemenea, 943 830143
Amala. Nafarroa, 3. 943 130549
Anjaki. Albizoa, 2. 943 835975
Argui. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 943 021638
Azpi-Enea. Seibemenea, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tali Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Eraltz. Araba, 32. 943 690906
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 882721
Eurumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Iñaki. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santutxuri plaza, 3. 943 890138

JOE

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

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulitxoa. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 034561
Napararik. Barren Plaza, 9. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Oztazreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriñi, 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. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindetia. Tali Mendí, 728. 943 132750
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Pollit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 6. 943 132424
Zaharra. Bixkonde, 9. 943 132700
Zaldik. Eurumar, 3. 943 131466
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Arda. Navarra, 47. 943 830267

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Oztaz Siderria. Caserio Oztaz, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194
Arburu. Urrukobea, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147400
Bañero de Gestona. S. Juan Bide, 30. 943 147140
Bekotxo Mirandea. Iraeta, 943 147344
Etxe. Errota elvea z/g. 943 147067
Katzola. Caserio Katzola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ana, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Abulduño. J. Arregi Plaza - Ebarrana, 943 694940
Belaritz. Jari. Beibategi Baserra, 943 696480
Elizondo Pantibake. Pza. P. Maria Otano, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 3750

Passus. Ebarrana, z/g. 943 249775
Pazta Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otano, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algort Siderria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Patibia Ebazetara, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551
Bodegón Gorko. Erribera, 9. 943 861391
El Cierro. Erribera, 20. 943 861405
Idia Ardiategia. Julio Bide, 2. 943 574986
Iruñi. Txikiñeri, 38. 943 861390
Jorastoi. Basadi, 3. 943 143118
Kalan. Pza. Uztaki, 9. 943 862517
Laguri Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Minisiora. Ctra. GI-2633, km 7. -Okina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia, 943 861392
Talea. Santiago Auzoa, 943 143370
Tatun. Iuztari, 3. 943 865289
Zalia. Playa plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzuriz, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 721621
Alkarrete. Secundino Enrriola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argizoa, 2. 943 720683
Berri. Sorluze, 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 721211

Ezkioarra. Pza. Euskadi, 12. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedra, 16. 943 721757
Kabis. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Ertza), 943 72 78 86

Saski. Piedra, 2. 943 721397
Txurrit. Argizoa Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

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 Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotras, 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 **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 posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



ESPE: PESCA DE TEMPORADA EN EL MERCADO DE LA BRETXA

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

En Pescadería os queremos animar a disfrutar, ya entrados en el verano, de los últimos coletazos de **la antxo**. Durante la primavera, nuestros puertos y nuestras cocinas se han del pequeño pez y lo hemos disfrutado de lo lindo. Mientras aún aguante, 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... Antxo 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 idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

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

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



Bai Reformas



bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?