

» UZTAILA / JULIO '2016

HTTP://WWW.ONDOJAN.COM



PREMIO EUSKADI  
DE GASTRONOMÍA  
MEJOR LABOR PERIODÍSTICA  
• JOSEMA AZPEITIA •



## DOMUS DEI Rioja Crianza



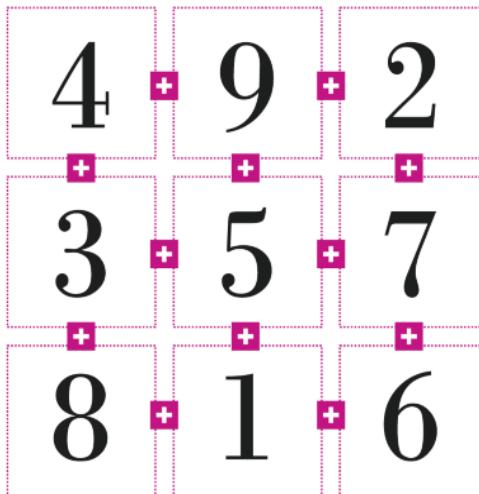
Intenso 100% Tempranillo  
Equilibrado BRILLANTE

## HOMENAJE ROSADO

Navarra Joven  
Garnacha 100%  
BRILLANTE Fresco  
Afrutado Elegante



# 15 urte



---

**15** ES LA CONSTANTE DE UN CUADRADO MÁGICO DE  $3 \times 3$   
... Y LOS AÑOS QUE CUMPLE **ACV MULTIMEDIA**.

---



**ACV MULTIMEDIA**  
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

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

# // aurkibideaíndice

## > iritziaopinión

Mikel Corcera .....	4
Dani Corman .....	6

## > kolaborazioakcolaboraciones

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



## > azaleanen portada

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

## > euskadi gastronomika

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 Patxikuenea .....	23
A Fuego Negro, 10 años .....	24
Malkorra, la cara más dulce de Baztan .....	26
Ezkriña, pikoteo de lujo en Arrasate .....	30
Premios Euskadi de Gastronomía .....	31

## > kartaraalacarta

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

## > jatetxegida

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

## > gipuzkoanonjan?

Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa .....	53
---	----

## > placeresgastronómicos

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

## > loengindormirengipuzkoa

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**

**ZUM** edizioak

**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 hilabeto batzatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragarizten 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.

Ondoja.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.

142

#



# A VUELTAS CON EL TXANGURRO (y 2)

Hemos dicho reiteradamente que el txangurro al horno 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 Botarrí tolosarra, el Kaia Kaje de Getaria o el Etxeberri de Zumarraga, la sidrería Oianume y Zaldundegi, ambos de Urola, o el hotel restaurante iundiarra 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 Aiteñ Etxe de Zarautz, y el Kantabria del Alto de Arrate eibarrés. 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 Atxondo), 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 hornea.

No comparto la opinión de algunos colegas de la crítica gastronómica que vienen a decir que es un guiso algo viejuno 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 escencia 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 y hinojo. Y en Xarma de Donostia, de **Xabier Díez y Aizpea Oihaneder**, ha sido muy llamativa la merluza con cama de txangurro a la donostiarra, emulsión de cigalas y su polvorón. Un plato evocador de la concreta tradición donostiarra 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 zurru kutuna 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 donostiarra y su pil-pil. En el restaurante Fagollaga de Hernani de **Ixaak Salaberria** ha sido muy engatusadora su versión actualizada del txangurro a la donostiarra con pera avainillada y crema de coliflor o la acertada interpretación renovadora del restaurante sito en el Kursaal donostiarra, Nineu: txangurro guisado a la donostiarra con aire de perejil. También en Donostia, el Astelena 1997, de **Ander González**, ofrece una versión estupenda: lasaña de txangurro a la donostiarra 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 donostiarra 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.

E S S E N C I A  
w i n e   b a r   &   s t o r e

Más de 100 vinos por copas

Más de 700 vinos por botellas

Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

# 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](mailto:donostia@comercialaurki.com)  
[www.comercialaurki.com](http://www.comercialaurki.com)



## iREKONDUCIBLES EN ESTADO PURO

Este pasado 13 de Junio celebramos una de nuestras sesiones mensuales de **iRekonductibles**, 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 vienen en la bodega del gran Txomin Rekondo.

**Luis Gutiérrez** fue el invitado de esta última sesión. Para los que no le conocéis, 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 iRekonductibles no era ni tan conocido ni tan influyente. Escribía artículos, excepcionales por cierto, en elmundovino.es y era director 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.erobertparker.com](http://www.erobertparker.com), eso sí, siempre que estéis suscritos.

Pues parece ser que en aquel primer encuentro le gustó nuestro "rollo iRekondutable" 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 los vinos más caros del mundo. Tengo que decir que todos ellos estaban francamente buenos, aunque sin ese "nosequé" que hace que se 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 algunas pocas botellas más, entre las que destacaron **Domaine Labet "Les Varrons" 2013** de Jura, **Honorio Rubio "Lías finas"** y **Kalamity de Oxer 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 **Malu Mama** del gran **Iriak Otegi**.

Posteriormente, durante la excelsa cena servida por nuestro querido iRekondutable **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 compartirlos 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 **iRekonductibles**, grandes personas y grandes amantes del vino. Salud!



# 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 desecharlo 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 São 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 Universidad del café 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.

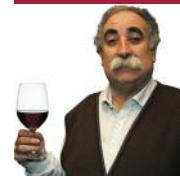
En Trieste, donde los mejores Arabica del mundo se transforman en la inigualable mezcla illy, la empresa ha efectuado ingentes inversiones para minimizar el impacto medioambiental de la elaboración. Las instalaciones de tueste, por ejemplo, garantizan que las emisiones a la atmósfera sean inferiores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

8 < // kolaborazioak

### # DI... Vinos

MANU MÉNDEZ  
(Presidente Club Bacus)  
Birmingham, 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, aún la audacia y la determinación, a la vez que perpetua la fe en la autenticidad del terroir.



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 terroir, 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 adicción 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 Garnacha, 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 gastronet!

## # BURP...!

ARNAU ESTRADER  
(Zarautz beer company)  
Abendaño 2-2 ZARAUTZ  
[www.zarautzbeer.com](http://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 cerveceras, y digo fiesta, porque es un día donde los elaboradores y los cerveceros 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 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 Gissoa (Olartzun)**, 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 **PÖHJALA** (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 cerveceros artesanos de Euskadi.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:  
**[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)**  
RENOVADA  itu gastronet!

**berlitz** 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](http://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 succulentos, 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.

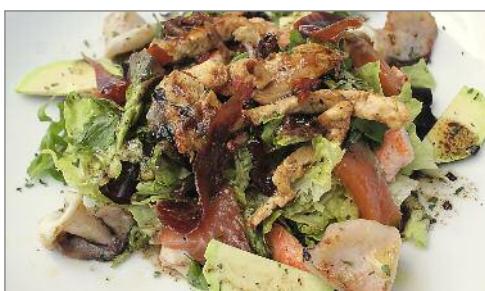
Ambos manjares, **los arroces y los fideos, deben encargarse con antelación**, ya que Juanan los prepara al momento, para que el comensal disfrute de las bondades del arroset recién hecho. Por lo tanto, conviene encargar antes de acudir, llamando al teléfono 943 10 58 01

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 Kirodegia 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 **arroces**, siempre -recordemos- por encargo, pueden ser Caldo 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 calienta, 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 Arbolareen 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, saltearemos 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 saltear las cigalitas y los ajos tiernos (no mucho) y retirar. Anadir el arroz con la picada y el sofrito y remover en el fuego un par de minutos. Mojárselo 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, Confiterías, Alojamientos, Servicios de caterin, 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 km<sup>2</sup> 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 dólmenes 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 exquisitezas 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](http://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	<a href="http://www.bodegasamadorgarcia.com">www.bodegasamadorgarcia.com</a>
Domíño de Berzal	Baños de Ebro	945 62 33 68	info@dominioberzal.com	<a href="http://www.dominioberzal.com">www.dominioberzal.com</a>
Luberri Monje Amestoy	Elciego	945 60 60 10	luberri@luberri.com	<a href="http://www.luberri.com">www.luberri.com</a>
Valdelana	Elciego	945 60 60 55	enturismo@bodegasvaldelana.com	<a href="http://www.bodegasvaldelana.com">www.bodegasvaldelana.com</a>
Vinya Saleda	Elciego	945 60 61 25	info@vinasaleda.com	<a href="http://www.vinasaleda.com">www.vinasaleda.com</a>
Lar de Paula	Elvillar / Bilar	945 60 40 68	info@lardepaula.com	<a href="http://www.lardepaula.com">www.lardepaula.com</a>
Viña Laguardia	Elvillar/Bilar	945 60 41 43	bodegas@vinalaguardia.com	<a href="http://www.vinalaguardia.com">www.vinalaguardia.com</a>
Tierra Agrícola Labastida	Labastida / Bastida	945 33 12 57	info@tierravino.com	<a href="http://www.tierravino.com">www.tierravino.com</a>
González Teso	Labastida/Bastida	945 33 13 21	gonteses@gmail.com	<a href="http://www.gontes.com">www.gontes.com</a>
Mitarte	Labastida/Bastida	945 33 10 69	bodegas@mitarte.com	<a href="http://www.mitarte.com">www.mitarte.com</a>
Solagüien	Labastida/Bastida	945 33 11 61	info@bodegaslabastida.com	<a href="http://www.bodegaslabastida.com">www.bodegaslabastida.com</a>
Campillo	Laguardia	945 60 08 26	info@bodegascampillo.es	<a href="http://www.bodegascampillo.com">www.bodegascampillo.com</a>
Carlos S. Pedro Pérez de Viñaspre	Laguardia	945 60 01 46	info@bodegascarlospedro.com	<a href="http://www.bodegascarlospedro.com">www.bodegascarlospedro.com</a>
Casa Primicia	Laguardia	945 62 12 66	info@casaprincipia.com	<a href="http://www.bodegascaprincipia.com">www.bodegascaprincipia.com</a>
El Fabulista	Laguardia	945 62 11 92	info@bodegafabulista.com	<a href="http://www.bodegafabulista.com">www.bodegafabulista.com</a>
Viña Lamioga	Laguardia	945 60 07 63	info@bodegalamioga.com	<a href="http://www.bodegalamioga.com">www.bodegalamioga.com</a>
Laukote	Laguardia	686 39 22 38	info@bodegaslaunjote.com	<a href="http://www.bodegaslaunjote.com">www.bodegaslaunjote.com</a>
López Oria	Laguardia	649 62 84 20	info@bodegaslopezoria.com	<a href="http://www.bodegaslopezoria.com">www.bodegaslopezoria.com</a>
Luis Alegre	Laguardia	945 60 00 89	luisalegre@bodegasluisalegre.com	<a href="http://www.luisalegre.com">www.luisalegre.com</a>
Mayor de Migueloa	Laguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloa.com	<a href="http://www.mayordemigueloa.com">www.mayordemigueloa.com</a>
Palacio	Laguardia	945 60 00 57	rrpp@bodegapalacio.es	<a href="http://www.bodegapalacio.es">www.bodegapalacio.es</a>
Ruiz de Viñaspre	Laguardia	945 60 06 26	info@bodegasruizdevinaspre.com	<a href="http://www.bodegaruizdevinaspre.com">www.bodegaruizdevinaspre.com</a>
Señorio de las Viñas	Laguardia	945 62 11 10	bodega@señoriodelavinas.com	<a href="http://www.señoriodelavinas.com">www.señoriodelavinas.com</a>
Solar de Samaniego	Laguardia	902 22 77 00	bodega@cofradiassamaniego.com	<a href="http://www.solardesamaniego.com">www.solardesamaniego.com</a>
Solar Viejo	Laguardia	945 60 01 13	solarviejo@solarpieyo.com	<a href="http://www.solarpieyo.com">www.solarpieyo.com</a>
Vallobera	Laguardia	945 62 12 04	bsanpedro@vallobera.com	<a href="http://www.vallobera.com">www.vallobera.com</a>
Viña Real	Laguardia	941 30 48 09	visitas@cvine.com	<a href="http://www.cvine.com">www.cvine.com</a>
Ysios	Laguardia	945 60 06 40	visitas.ysios@pernold-ricard.com	<a href="http://www.ysios.com">www.ysios.com</a>
Luis R.	Lantziego	945 60 80 22	dluisr@bodegadeluisr.com	<a href="http://www.bodegadeluisr.com">www.bodegadeluisr.com</a>
Casado Morales	Lapuebla de Labarca	945 60 70 17	visitas@casadomorales.es	<a href="http://www.casadomorales.es">www.casadomorales.es</a>
Covila.	Lapuebla de Labarca	945 62 72 32	comercial@covila.es	<a href="http://www.covila.es">www.covila.es</a>
Espada Ojeda	Lapuebla de Labarca	945 62 73 49	bodegas@espadaojeda.com	<a href="http://www.espadaojeda.com">www.espadaojeda.com</a>
Estraunza. Avda	Lapuebla de Labarca	945 62 72 45	contacto@bodegasstraunza.com	<a href="http://www.bodegasstraunza.com">www.bodegasstraunza.com</a>
Jilbabá	Lapuebla de Labarca	945 62 72 56	bodega@jilaba.es	<a href="http://www.jilaba.es">www.jilaba.es</a>
Loli Casado	Lapuebla de Labarca	945 60 70 96	loli@bodegaslolicasado.com	<a href="http://www.bodegaslolicasado.com">www.bodegaslolicasado.com</a>
Miguel Ángel Muro	Lapuebla de Labarca	945 60 70 81	info@bodegasmuro.es	<a href="http://www.bodegasmuro.es">www.bodegasmuro.es</a>
Pagos de Leza,	Leza	945 62 12 12	pagodosleza@pagosdeleza.com	<a href="http://www.pagodosleza.com">www.pagodosleza.com</a>
Faustino	Oyón - Oion	945 60 12 28	info@bodegasfaustino.es	<a href="http://www.bodegasfaustino.com">www.bodegasfaustino.com</a>
Ondalán	Oyón - Oion	685 78 75 71	visitas@ondalan.es	<a href="http://www.ondalan.es">www.ondalan.es</a>
Valdemar	Oyón - Oion	945 62 21 88	info@valdemar.es	<a href="http://www.valdemar.es">www.valdemar.es</a>
Eiguren Ugarte	Páganos	945 60 07 66	reservas@eigurenuarte.com	<a href="http://www.eigurenuarte.com">www.eigurenuarte.com</a>
García de Olano	Páganos	945 62 11 46	info@garciaoleano.com	<a href="http://www.garciaoleano.com">www.garciaoleano.com</a>
Torre de Óñá	Páganos	945 62 11 54	info@torredeona.com	<a href="http://www.torredeona.com">www.torredeona.com</a>
Baigorri	Samaniego	945 60 94 20	mail@bodegasbaigorri.com	<a href="http://www.bodegasbaigorri.com">www.bodegasbaigorri.com</a>
Bello Berganzo	Samaniego	945 60 92 99	bodegabeloberganzo@gmail.com	<a href="http://www.bodegabeloberganzo.com">www.bodegabeloberganzo.com</a>
Ostatu	Samaniego	945 60 91 33	comunicacion@ostatu.com	<a href="http://www.ostatu.com">www.ostatu.com</a>
Pascual Berganzo	Samaniego	945 62 33 37	bodegas@pascualberganzo.com	<a href="http://www.pascualberganzo.com">www.pascualberganzo.com</a>
Pascual Larrieta	Samaniego	945 60 90 59	info@pascuallarrieta.com	<a href="http://www.pascuallarrieta.com">www.pascuallarrieta.com</a>
Arabarte	Villabuena de Alava/Eskuernaga	945 60 94 08	ladespensa@arabarte.es	<a href="http://www.arabarte.com">www.arabarte.com</a>
Juan José García Berueco	Villabuena de Alava/Eskuernaga	945 60 91 19	bodegb@hotmail.com	<a href="http://www.friasdelval.com">www.friasdelval.com</a>
Hnos. Fries del Val	Villabuena de Alava/Eskuernaga	656 78 27 14	info@friasdelval.com	<a href="http://www.izadi.com">www.izadi.com</a>
Izadi	Villabuena de Alava/Eskuernaga	945 60 90 86	marketing@izadi.com	<a href="http://www.luiscanas.com">www.luiscanas.com</a>
Luis Cañas	Villabuena de Alava/Eskuernaga	945 62 33 73	enoturismo@luiscanas.com	<a href="http://www.luiscanas.com">www.luiscanas.com</a>



## **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 Jatorreña	Labastida / Bastida	674 87 57 93	jatorrenra@gmail.com	www.jatorreña.com
Agroturismo Larretxori	Laguardia	945 60 07 63	info@bodegalamioga.com	www.nekatut.net/larretxori
Agroturismo Señorio de las Viñas	Laguardia	945 62 11 10		www.nekatut.net
Casa Rural Aitexke	Laguardia	945 60 02 87		www.aitexke.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 Biazterri	Laguardia	945 60 00 26	reservas@biazterri.es	www.biazterri.com
Hotel Castillo El Collado	Laguardia	945 62 12 00	hotel@hotellocollado.com	www.hotellocollado.com
Hotel Hospedería Los Parajes	Laguardia	945 62 11 30	info@hospederiadelsparajes.com	hospederiadelsparajes.com
Hotel Marixa	Laguardia	945 60 01 65	info@hotelmarixa.com	www.hotelmarixa.com
Hotel Posada Mayor de Migueldo	aguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloa.com	www.mayordemigueloa.com
Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia	La Guardia	945 60 05 60	reservas@hotellavilladelaguardia.com	hotellavilladelaguardia.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.aretaetxea.com
Casa Rural La Molinera Etxea	Samaniego	945 62 33 75	reservas@lamolineraetxea.com	www.lamolineraetxea.com
Hotel Palacio de Samaniego	Samaniego	945 60 91 51	recepcion@palaciosamaniego.com	www.palaciosamaniego.com
Hotel Viura	Villabuena de Álava	945 60 90 00	info@hoteliuira.com	www.hotelviura.com

## RESTAURANTES

Real Fortuna	Elciego	945 60 60 12	info@realfortuna.es	<a href="http://www.realfortuna.com">www.realfortuna.com</a>
Jatorrena	Labastida / Bastida	945 33 10 50	jatorrena@gmail.com	<a href="http://www.jatorrena.com">www.jatorrena.com</a>
Petralanda	Labastida / Bastida	945 33 11 11	asadopetralanda@hotmail.com	<a href="http://www.restaurantepetralanda.com">www.restaurantepetralanda.com</a>
Amelibia	Laguardia	945 62 12 07	restauranteamelibia@gmail.com	<a href="http://www.restaurantameilibia.com">www.restaurantameilibia.com</a>
Batzoki de Rioja Alavesa	Laguardia	945 60 01 92	batzoki@hotmail.com	<a href="http://www.batzokilaguardia.com">www.batzokilaguardia.com</a>
Biazteri	Laguardia	945 60 00 26	reservas@biazteri.com	<a href="http://www.biazteri.com">www.biazteri.com</a>
El Bodegón	Laguardia	945 60 07 93		
El Medoc Alavés	Laguardia	945 60 05 60	reservas@hotelllaguardia.com	<a href="http://www.hotelllaguardia.com">www.hotelllaguardia.com</a>
El Mirador Castillo El Collado	Laguardia	945 62 12 00	hotel@hotellcollado.com	<a href="http://www.hotellcollado.com">www.hotellcollado.com</a>
Hospedería Los Parajes	Laguardia	945 62 11 30	info@hospederialosparajes.com	<a href="http://www.hospederialosparajes.com">www.hospederialosparajes.com</a>
La Huerta Vieja	Laguardia	945 60 02 03	lahuertavieja@hotmail.com	<a href="http://www.lahuertavieja.com">www.lahuertavieja.com</a>
La Muralla	Laguardia	945 60 01 98	reservas@cuevalamuralla.es	<a href="http://www.cuevalamuralla.es">www.cuevalamuralla.es</a>
Marixa	Laguardia	945 60 01 65	info@hotelmarixa.com	<a href="http://www.hotelmarixa.com">www.hotelmarixa.com</a>
Posada Mayor de Migueloña	Laguardia	945 60 01 87	reservas@mayordemigueloña.com	<a href="http://www.mayordemigueloña.com">www.mayordemigueloña.com</a>
Villa Lucía	Laguardia	945 60 00 32	reservas@villa-lucia.com	<a href="http://www.villa-lucia.com">www.villa-lucia.com</a>
Ángel Santamaría	Leza	945 62 12 12	pagosdeleza@pagosdeleza.com	<a href="http://www.pagosdeleza.com">www.pagosdeleza.com</a>
Héctor Oribe	Páganos	945 60 07 15	hectororibe@hotmail.com	<a href="http://www.hectororibe.es">www.hectororibe.es</a>

## BARES DE VINO

Ansan Irish Tavern Pub	Laguardia	945 60 06 09	irishtavernansan@hotmail.com	
Berriá Taberna	Laguardia	678 60 35 90		
Biazteri	Laguardia	945 60 08 28	reservas@biazteri.es	<a href="http://www.biazteri.com">www.biazteri.com</a>
El Jubilado	Laguardia	945 60 05 06	robergolette@hotmail.com	
Hiruko	Laguardia	945 60 06 44	hirukoger@hotmail.com	
Tertulia	Laguardia	945 60 00 06	ancaroxanalugojan@yahoo.es	<a href="http://www.bartertulialaguardia.com">www.bartertulialaguardia.com</a>
Velar	Laguardia	665 65 09 59	bar_velar@hotmail.com	
Doña Blanca	Laguardia	630 67 70 73		
Villa Lucía Wine Bar	Laguardia	945 60 00 32	reservas@villa-lucia.com	<a href="http://www.villa-lucia.com">www.villa-lucia.com</a>
Escudo Mayor	Oyón - Oion	945 62 23 57	escudo_mayor@hotmail.com	<a href="mailto:gemmaasanau@gmail.com">gemmaasanau@gmail.com</a>
El Rincón de Buradón	Salinillas de Buradón	616 05 57 10		

## ENOTECAS

Landa	Labastida / Bastida	945 33 10 09	vinotecalanda@hotmail.com	
DiVino	Leza	656 74 85 86	divinoleza@gmail.com	<a href="http://www.divinoleza.com">www.divinoleza.com</a>

## MUSEOS

Centro Temático del Vino Villa Lucía	Laguardia	945 60 00 32	museo@villa-lucia.com	<a href="http://www.villa-lucia.com">www.villa-lucia.com</a>
--------------------------------------	-----------	--------------	-----------------------	--

## VINOTERAPIA

Wine Oil Spa Villa de Laguardia	Laguardia	945 60 05 32	reservas@wineoilspa.com	<a href="http://www.wineoilspa.com">www.wineoilspa.com</a>
---------------------------------	-----------	--------------	-------------------------	--

## AGENCIAS RECEPTIVAS

Riojaalavesaturismo.com	Labastida/Bastida	676 92 57 46	info@riojaalavesaturismo.com	<a href="http://www.riojaalavesaturismo.com">www.riojaalavesaturismo.com</a>
Thabuca Wine Tours	Labastida/Bastida	945 33 10 60	info@thabuca.com	<a href="http://www.thabuca.com">www.thabuca.com</a>

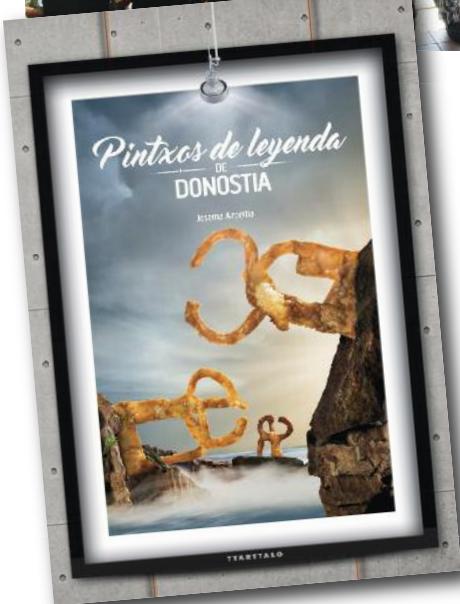
## OCIO TEMÁTICO

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

## TRANSPORTES

Gran Turismo Rioja	Laguardia	628 55 54 45	jaime@granturismorioja.com	<a href="http://www.granturismorioja.com">www.granturismorioja.com</a>
Racimo Tren	Laguardia	629 83 01 48		<a href="http://www.trenturisticodelaguardia.com">www.trenturisticodelaguardia.com</a>
Autoyon	Oyón - Oion	945 60 12 04	autoyon@autoyon.com	<a href="http://www.autoyon.com">www.autoyon.com</a>

# 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 Idola Arozena, editora de Ttarttalo. **Abajo:** Xabier Gutiérrez e Idola 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 donostiarra**", un exitoso volumen que va ya por la 6<sup>a</sup> 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 Azpíitia: “La verdad, le di 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, Ezkura 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, Elosta... En este capítulo se incluye al bar Azkena, del Mercado de La Bretxa, cuya cocinera Merbe Bengoeetxea 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 tinta y el actual campeón de pintxos de Gipuzkoa **Paul Arrilaga** 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](http://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 **Idola Arozena**, editora de Ttarttalo 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 **Nuria Regalado** (Hidalgo 56), **Xabier Zabala** (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** (Viana) y **Joaquín Martín** (Mesón Martín), al igual que **Martín Flea**, el sommelier de Rekondo. Del resto de la provincia acudieron también **Asier Antia**, del Ezkiña de Arrasate y **Juanjo Martínez de Rituerto**, del Aldasoro de Ordizia.





Llamaba la atención la gran cantidad de cocineros gasteiztarras como la bicampeona de Álava **Yosune Menéndez**, del bar Erkiaga, el multicampeón **Josean Merino** del PerretxiCo 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 Basquetour **Iker Urcelay** y Gontzal Mugaburu de la Fundación Elika. De Irún 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 Larrasoña**, propietario y parrillero de Baldorba Sagardotegia (Aizoaín).

Varios hosteleros y comerciantes de la Parte Vieja y la Bretxa aprovecharon también la cercanía del acto, entre ellos **Carol Archelli**, de la pescadería Espe, **Andoni Pablo** de Bacalao Uraranzu, **Iñigo Mas Lago** del bar Azkena y **Sylvain Foucaud** de Zaporejai Delicatessen. Tampoco faltó, como es habitual, la familia de Josema Azpeitia, que siempre le arropa en estos actos: sus padres, **José Azpeitia y Mª Ángeles Salvador**, con sus amigos **Antonio Zaldunio** y **Maria Ascensión**, su hermano **Enrique Azpeitia** 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 Óscar 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 Cámaras Guijar y **Hyla Carmona** de Alai. Los representantes de **Conservas Salanort** de Getaria excusaron su ausencia, pero tuvieron también el detalle de enviar unas fantásticas anboas 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 Paladar.es, **Sergio Errasti** de Onda Vasca, **Joti Díaz** de El Diario Vasco y los expertos en redes **Aitor Azkuri** 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 **Argutzane Zubalo**, de Pensión Aida.

### Pintxo & Pote

Entre el público también se encontraba el equipo del programa de Euskal Telebista "Pintxo & Pote", en el que colabora Azpeitia 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 Irun, 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 melokotola?"** caricaturiza los errores que cometieron en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria del año pasado. En breve, lo comentaremos en Donosti Asia.

El resto de premios, al igual que el plato de bronce, cayeron en el Bidasoa. El premio a la originalidad se fue para Irun, concretamente al **Gaztelumendi**, dirigido culinariamente 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 ANTXON:

## 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 impulsos 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 Maestre** 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 purusalda 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 rememorar 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 Irízar, Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak o el

Basque Culinary Center, entre otras.

La jornada de ayer en Patxikuenea 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 Patxikuenea fueron surgiendo los platos que compusieron el menú de la jornada: Caldo de camarón cantinero, "Tres alegrías compadres", Guacamole tradicional, Merluza al pastor, Gordita con chicharrón prensado, Pipián de cacahuate con magret de pato a la parilla, 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](http://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.

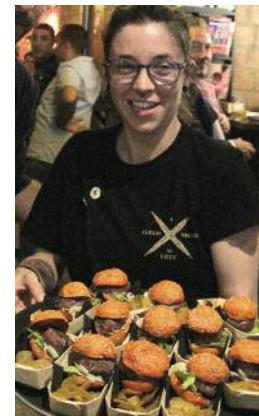
La fiesta comenzó de la mano de la fanfare **Bihotzarrak** de Gasteiz, que acompañó a los asistentes por varios bares de la Parte Vieja al ritmo de los Ramones, Barricada y similares. A las 14:00 desembocaron en el bar, juntándose con docenas de invitados que se unieron al jolgorio. Una bonita chapa 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 potente queso azul de Aia con un año de maduración aportado por **Ramón Lizéaga**.

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, Arantza** y su hijo **Elvis**, de Tatatu bistro. Del Botxo 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 Bernál**.

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 Txaflas** 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 Iturrealde**, fotógrafo de la casa no dejó de fotografiar a todo el que se movía. No vimos a muchos informadores, pero no dejó de acudir (faltarán 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 colegial 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 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](mailto:comercialaldama.craftbeers@gmail.com)





## PASTELERÍA MALKORRA: LA CARA MÁS DULCE DE BAZTAN

Muchos de nuestros lectores conocen a **Anantxa Ciauriz**, 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 Larray**. 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 egina", un chocolate inimitable

Malkorra es principalmente conocida por su chocolate "urrakin egina", una feliz combinación de chocolate, leche y avellanas que crearon en los años 60 **Javier Alaia**, padre de Pello y **Eduardo de los Arcos**, nieto de Raimundo, el fundador. "Con el 'Urrakin egina' 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 tabletita 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 prefiere, 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 donostiarra tienen el sabor de la pantxina 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 haceoso, 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 gianduia 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 **Txantxigor o Txantxigorrí**, postre con trozos 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 txantxigorrí 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 cafetería. 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.

### PASTELERÍA MALKORRA

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



## RUBIORENA: COLOR E IMAGINACIÓN EN BEASAIN

Recientemente tuvimos la suerte de entarnos a mesa puesta en el Rubiorena 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 Rubiorena 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 **Arroz 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 sápido 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 agrableísima 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

## 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 Antía 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 diárias 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 Cárnica 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 ícono 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 Mondragón.

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 vengáis por aquí comeréis callos caseros, y buena oreja" nos amenaza este osado arrasaterriero 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

restaurante  
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 Arginzon Olazabal (Rest. Etxebarri -Akondo-); **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 Menda (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](http://www.ogiberri.com)



# ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



## ALEGIA

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



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 **txipark** hace las delicias de los txikis 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 Záratutz 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 colección como los primeros vehículos utilizados por la familia amezkettarra 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

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS



Txinbarri 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 Txintxarrí 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:**

## ALEGIA

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

## OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO



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

## EZKIÑA

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y triguero), 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 ciego, de cordero...) También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

## ARRASATE

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

## SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



## ARRASATE

URIARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa**, **Ensalada de lumajón confitado con rujo de cabra**, **Lengúido 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



COCINA EQUILIBRADA  
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

## ARAMA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de Aramako Ostatua, 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 Barbaconas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€(bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://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**, **Pulpa a la gallega**, **Cabrarroca en salsa verde con patatas**, **Chuleton a la parrilla**, **Bisquit 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



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



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

## RK JATETXEA



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 Igartzá. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rabe negro lacado con vinagre viejo, ternera 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

## BEASAIN

KALE NAGUSIA, 26  
TEL. 943 08 68 55  
[WWW.BAIBATZOKIA.COM](http://WWW.BAIBATZOKIA.COM)

## KATTALIN ERRETEGIA



PASIÓN POR LA BUENA CARNE

## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[WWW.KATTALIN.COM](http://WWW.KATTALIN.COM)



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 **Reuello de zizas**, el sorprendente **Pollo lumaborri a la brasa** o los fresquísimos **Pescados a la parrilla** (cogote, sape, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txanburro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo) Tarjetas: Todas.

## BEASAIN

## NAFARROA ETORBIDEA

57  
TEL. 943 88 98 88  
[WWW.DOLAREAHOTELA.COM](http://WWW.DOLAREAHOTELA.COM)

## RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

## BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7  
TEL. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorena 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 Rubiorena, 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 Rubiorena 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 pilpil de guisante, Ternera de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera 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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



## BERGARA

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



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

## SIRIMIRI

COCINA PERSONAL  
CON TOQUES INTERNACIONALES



## BERGARA

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

## KANTABRIA

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



## EIBAR

ALTO DE ARRATE, N° 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabriajatetxea.com](http://www.kantabriajatetxea.com)

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, kinoa...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el punto-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.

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, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. **Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) Menú fin de semana: 25€ Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

## BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANS...  
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 chichitos, Terrina de foie casero con mojama y compotas, Surtid de crijientes orientales, Solomillo de bisteck con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinchillo 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 carpita 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.

## ELGOIBAR

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

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansola y Libre 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



RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS



## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el Guisote de toro, además de platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y por encargo, Cordero y Cochinchillo asado. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra:**

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

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, Tournedó 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 variaciones, 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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

## HONDARRIBIA

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



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

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

## HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Aranxa 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



“FÉLIX, PRÉPÁRANOS LO QUE TE APETEZA”

## IRUN

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



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

## RESTAURANTE ANTXON



COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE  
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR

## IRUN

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



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 CARIÑO



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 deseé, 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 txipri, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), 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

## LAZKAO

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

## NEREA

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



## LAZKAO

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



Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (*Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champiñon-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, Tempizada de hongos, De frutas tropicales con cabra...*) así como especialidades como *Carrilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día o sus Postres Caseros*, destacando el *Arroz con leche*. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un Menú Especial por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

## PATXIKU-ENEA



ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Sáez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Pabikunea**. Situado en el alto de Gainazuriaketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por Emilio Manterola junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero. **La chuleta de Pabikunea seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarra, 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.

## LEZO

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

## 19 - 90

PICOTEO DE DÍA,  
BUENAS COPAS DE NOCHE

## ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)  
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)  
[www.19-90.com](http://www.19-90.com)



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 pikeo, ensaladas, huevos rotos, racionadas 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 txistorra de Arbizu; Carrilleras de ibérico; Solomillo de viejo; Tempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebozados; Pulpo a la plancha; Ensalada de langostino y txipirón...* En 19-90 encontraremos, también, una amplia selección de vinos perfectamente cuidados para acompañar a los pintxos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

## ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo (Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (De langosta, de bacalao, de txipiron...) , 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 remarquable. 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

## ORDIZIA

URDANETA, 27  
TEL. 943 88 00 23  
[www.aldasorataberna.com](http://www.aldasorataberna.com)

## ALTAMIRA

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: Paella marinera, Paella mixta, Paella de carne... además de los arroces por encargo como el Arroz con bogavante o con buey de mar. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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**, tendiente 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, Beghaundi 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

## ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llaman la atención su gran variedad de pintxos y cazelitas: 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 piparrada, Chuletilas 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 bocatas.

## ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA  
685 794 755 - 677 293 697

## ETXE-ZAHAR



LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN

## OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26



**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 succulencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuleton 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



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

## OIARTZUN

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



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 succulenta 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

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

## ORENDAIN

EROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaidea y Goierri. Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias, Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo 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

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goyerri. 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, pimientos 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

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

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

## PASAIA

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



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 Surtid 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**

PINTXOS, BOKATAS  
Y PLATOS COMBINADOS

## TOLOSA

M. J. IRAOLA, 1  
TEL. 943 67 19 37



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, Pulpito a la gallega...) En **raciones** destacan la Tabla de ibéricos, Bacalao con tomate, Alitas de pollo, Patatas 66, Ensaladilla rusa, Ensalada templada, así como los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bocaditos de su carta. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **No cierra**.

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS



## TOLOSA

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



**Txemari Esteban**, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podemos 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 Guijuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y marinado 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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

## ZIZURKIL

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



Izaskun Aizpurua y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terraza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como **Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...** Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora 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

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

## ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m<sup>2</sup> de jardín y con capacidad para 220 personas, Olenitzo 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 Olenitzo son aptos para celíacos.**

## LAZKAO ETXE



GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

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



Con un currículum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo* con setas salteadas, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre 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

VARIADAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRA

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se horanean al modo de las pizzas, resultando un plato idóneo 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 poteado (*Cecina, Callos y morros...*) y los nuevos y espectaculares **Nuevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos es remarquable** 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.etxeberry.com](http://www.etxeberry.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*, *Lengúido a la Meuniere*, *Carrilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas*, *Tatín de manzana reina...*  así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goiketxea** 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. **Cierra:** 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, **M.ª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitz. 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*, *Txitriones*, *Rabo en salsa*, *Callos caseros*, *Albóndigas...* No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tígers*. Además del menú y carta, podemos optar por una buena selección de **pintxos, 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



**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 (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), acompañados de otras exquisiciones como Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agudulce, 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.

## DONOSTIA

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

## BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los hermanos Ciaurriz 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 Cochirito. En **raciones** destacan las Verduras de temporada, aca-rreadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres 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



**Beharrí** es la más actual de las sidrerías donostiarras, un precioso establecimiento que ofrece gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas con sidra al Txotx de Zapiaín. 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 Beharrí cuenta con un extenso comedor para comer a base de **Raciones** (Huevos rotos con ajoarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...), Pintxos calientes o pintxos fríos. En esta planta, Beharrí cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (Salmón en escabeche, Ensaladilla...) y una tentadora piara de **pintxos calientes** (Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potas...). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiaín servida directamente del botxo. **Menú de sidrería:** 36€ **No cierra**

## DONOSTIA

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

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pel, 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 piara que continuamente nos tienen con los clásicos de siempre (Falsa lasagna de antoñas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udarri, Ibaso, Revuelto de antoñas con piquillos...) y las nuevas incorporaciones (Bombón de piquillos y natillas, Tambo 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, acordarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

## DONOSTIA

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

## BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISTA!!



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

## DONOSTIA

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

## BRANKA

COCINA MARINERA  
CON VISTAS INIGUALABLES

## DONOSTIA

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

## CAFÉ SAIGÓN

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

## DONOSTIA

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

## CAFÉ VIENA

VERMOUTHS EXCEPCIONALES  
Y AMBIENTE "MÁGICO"

## DONOSTIA

REYES CATÓlicos, 5  
(CENTRO)  
TEL. 943 48 39 74  
Facebook: Café-Viena



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 Jesus 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 **picodeo** como las *Rabas de calamar*, *el Croquetón de jamón*, *Gambas en gárdina*, *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

NOVEDADES Y PARRILLA EN UN BAR CENTENARIO



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Bätzán, encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico Txapela, Remix, Tartaleta de txangurro, Txiprón 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 Chuleton, ricas Chuletilas 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 novedosas y sorprendentes Patatas Alcalde. **Tarjetas:** Todas menos A.E.

## DONOSTIA

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

## CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA

## DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Líneiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Líneiro**, 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 pinchos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

## CASA TIBURCIO

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



## DONOSTIA

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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

## DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 44 13 71  
[www.casaurolajatetxea.es](http://www.casaurolajatetxea.es)



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

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, encontrándose en este momento platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarre 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 panaderas; Vieira con crema de ajo-blanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## CASA VALLÉS

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 **Blas Vallés**, abuelo de **Anton 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 **celiacos**, 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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

## DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10  
TEL. 943 45 22 10  
[www.barvalles.com](http://www.barvalles.com)

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Jokin 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 kilo 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.

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

## DONOSTIA

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

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, 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 Valencia**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de cochinillo 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.

## DONOSTIA

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

## ILLARRA



BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL

## DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97  
TEL. 943 21 48 94  
[www.restaurantillarra.com](http://www.restaurantillarra.com)



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y galardonado con el premio a la mejor **Parrilla del estado** en el **I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinitillo 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.

## ITURRIZOZ



UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

## DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO).  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)



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 atxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Raro...* 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*, *Risotto 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

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjikakahashi.com](http://www.kenjikakahashi.com)



**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 cebollitas...* **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



TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

## DONOSTIA

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



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 con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de buelta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

# ¡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 **elección entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tú 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



Situado 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, Rábanos, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con especialidades a la plancha como Bonito (en temporada) Chiperones plancha, Entrecot o Chuletilas 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 podemos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## DONOSTIA

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

## LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

## DONOSTIA

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



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la Provolletta, 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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

## DONOSTIA

Pº ULLA, 193 (MONTE ULLA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradorddeulia.es](http://www.miradorddeulia.es)

## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma al 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, Thailandesa, 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 Sum (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gámbas 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



**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, Cabrorroca, Merlu...) y la **Chuleta de buey suministrada por José Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chiripón Pelayo, Kokotxas saltadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokotxas...** En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugencias de estación, Cordero asado por encargo o 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 **curiada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ertzalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate...** y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosas **hacatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseras** 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.

### DONOSTIA

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

## QING WOK

### DONOSTIA

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

## TSI TAO

### DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1  
TEL. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA

POR TUETXE 53 (IGARA).  
TEL. 943 31 67 84  
[www.txola.com](http://www.txola.com)



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante 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 *Xtipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas 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.**

## UREPEL

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

## DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 43 35 08  
[www.restauranturepel.com](http://www.restauranturepel.com)



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de M<sup>a</sup> 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 tiendiendo 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, ajites y guiso de berberechos, Pichón de Bresse glaseado al chocolate, Mamia desestructurada con espuma de marzana... **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)

## TXULETA

BUEN PRODUCTO Y EXCELENTE PARRILLA

## DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuletarestaurante.com](http://txuletarestaurante.com)



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como Espárragos rellenos de espárragos y gambas, Sopa de pescado, Huevos Agujirao, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horne, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus famosas *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 carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

## ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

## DONOSTIA

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



Galardonado con el  **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, Joxean Calvo sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros Axel y Ángel. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crijiente 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 txipiron de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## // DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373  
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
Agorregi. Portueta, 14. 943 224328  
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
Alfa Mari. Puerto, 23. 943 413359  
Akelarre. Pº Padre Olkola, 56. 943 311209  
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 49. 943 223662  
Alamandepe. Uribarri, 1. 943 362849  
Alberto. Alfonzo Zorrilla, 67. 943 468807  
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428864  
Albitzun. Melet, 52. 943 217801  
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
Aldamondo. Eusko Herri, 6. 943 422852  
Alderdi-Záhar. F. Calbetón, 9. 943 425254  
Algirri. Pol. Zuatzu - Erratuburu-. 943 218479

### ALLI I OLI

Cocina catalana de montaña  
C' Okendekoa (2º Martutene) 943 46 02 96

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubietza). 943 366572  
Ama-Lur. 7. 943 245584  
Amigüi. Estación. Aldamar, 12. 943 049701  
Ambrosio. Pza. Constitución, 9. 943 428104  
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399  
Anastasio. Berri. Easo, 19. 943 426320  
Antigua Gastroteka. José M. Sert, 6. 943 536763  
Antonio. Bergara, 3. 943 429815  
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760  
Apeadero. Pº Mons, 28. 943 281424  
Aralar. Puerto, 10. 943 428378

### ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477  
Argintz Jateetxe. Plaza Amekzelas, 9. 943 474246  
Aroka. Sierra de Atxuri, 5. 943 452192  
Artoia. Salud. -Amar Viejo-. 943 460815  
Arrai. Llano, 3. 943 431302  
Arrikituan. Igara bidea, 19. 943 883141  
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137  
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465  
Asia (chino). Serrano Izpaztu, 15. 943 270908  
Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución. 943426275  
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425866  
Astizaran. Ingoyen Baserna - Zubietza-. 943 361229  
Astoria 7. Sancho del Tercero, 28. 943 445000  
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

### AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor  
Mercado de la Brebla, 36. 615 79 25

Barr Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150  
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127  
Barkaizegi. Pº Barkaizegi, 42. 943 451304  
Barun. Pescadería de Ternava, 9. 943 465604  
Basajuan. Añorga 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. Caso, 5. 943 474995

### BEHARRI

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

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

### BERGARA

Levenda viva de la cocción en miniatura  
Gral. Artebe, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055

Bielbeluze. Pza. Gipuzkoak, 14. 943 422880

Bielbeluze. Garbiak, 24. 943 430314

Bigaren. Isabel II, 6. 943 469259

Bilbot. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna. Igara Bidea, 3. 943 218078

Bitácora. J. Zarautza, 4. 943 446111

Bodegas Etxeberria. Peña y Gorri, 3. 943 011380

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158

Bokako-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

### BORDA BERRI

Altacocina en miniatura respetuosa y trabajada  
Fernán 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 vistas de excepción  
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf 943 31 70 96

Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Ibilbo-. 943 210600

Bulevar. Pº Aves, 3. 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

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

Café de la Plata. Padre Larraona, 14. 943 290239

### CAFÉ SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad

Okendo, 1 (Hotel Mº Cristina). 943 42 66 89

### CAFÉ SANTANA

Cocina sin interrupción y buenos desayunos

Reina Regente, 6 (Parte Vieja). 943 43 21 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ STÈTE

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!

Javier Barkaiztegi, 13 (Amaria). 943 46 94 00

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Caps. Logroño, 12. 943 463990

Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734

Caravanseria. Plaza Juan Pastor, 4. 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Caps. Logroño, 12. 943 463990

Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734

Caravanseria. Plaza Juan Pastor, 4. 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

### CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y coquelinotas

Mayor, 19 (Parte Vieja). 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fernán Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Etxalde, 1. 943 287419

Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

### CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donostia

Pº Biskaiak, 14 (Amaria). 943 46 10 62

Casa Tiburcio. C/ Puerto, 8 (Parte Vieja). 943 42 31 30

### CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados

Fernán Calbetón, 40 (Parte Vieja). 943 42 31 30

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

### CASA VERCARGA

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

Casanuecas. Pº Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Cibao. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamari, 9. 943 425908

Dakara. 31 de Agosto, 25.

Dana-Ona. Pº Hippódromo, 15. Zubia, 943 365347

Danena. Mata, 6 -Antiguo-. 943 217320

Danena. Enbilbar, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Divinum. Santill, II. 4. 943 457940

Doctor Livingston. Av. Barcelona, 24. 943 457940

Don Vito. C. Com. La Bola, 943 430285

Dóner Kebab. Miracruz, 28.

Dóner Kebab. S. Gómez, 1. 943 367620

Dóner Kebab. Eustasio Amilia, 9.

Drinka. Mata, 50 -Antiguo-. 943 212101

Duit Cerveceria. Antóni Aratz, 4. 943 312171

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887

Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428120

Eitarbara. Fernán Calbetón, 24. 943 420442

Eitzalor. Padre Olkola, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Utrera, 19. 943 286619

El Quinto. Pza. Sanz, 4. 943 421653

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

Elura. General Echagüe, 7. 943 420357

Etxe Barro. Grill. Igara bidea, 37. 943 227971

Erdiko. Autonomía, 19. 943 456993

Eribarri. Camino Portueta, 14. 943 210300

Errotxa Taberna. Uribarri, 943 311553

Espirru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

### ESSENCIA

Wire Bar & Store

Zabaleta, 42 (Gros). 943 32 69 15

Exake. Duque de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

### ETXAIDE 4

Cocina tradicional y variedad de pintxos

Etxaide, 4 (Centro). 943 69 25 37

Exdale. Baldomero Arabitarte, 1. 943 570742

Extaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados

Iñigo, 6 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Olkola, Igeldo. 943 216502

Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

Etxe Nagusi. Baserri - Igeldo-. 943 213251

### EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos

Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

### FARFALE

Avda. Libertad, 21. 943 426504

Feng Jing (chino). Balleneros, 2. 943 470403

Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

Gambirrús Bretxa. C.C. La Bretxa. 943 426514

Ganbara. S. Jerónimo, 20. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426262

Garber. Sideria. C. Com. Garbera. 943 394358

Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019

Garibai. 21. Garibai, 11. 943 433134

Garrix Vegetariano. Tejería, 9. 943 272569

### GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). 943 21 07 13

### GASTUMENDI

Especialista en Alubias de Tolosa

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). 943 21 07 13

### GURE ARKUE

Iztissingo, 7. 943 225360

Aldamar, 8. 943 425710

### HAILAPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas

Pza. Sagastegi, 12 (Intxaurrondo)

### HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados

Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 36 54

Hipica de Loiola. C. de la Hipica, 4. 943 454218

Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600

Hotel Eztea. Satrustegi, 13. 943 214311

H. Monte Iguelo. Paseo del Faro, 134. 943 210211

Hotel Nico 1. Pº Guadarrama 21 -Igealo-. 943 317111

Hotel Peliz. Zubiaurre, 70. 943 286103

Huang Chen (chino). Laramendi, 15. 943 451968

Iba Lur. Nabarra Ofiztak, 1. 943 335255

Igeala. Pza. Ibar, 2 -Igora-. 943 003473

Igealo Sídr. Gurutzeta Baser-. -Igealo-. 943 213251

### IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local

Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 01 24

### ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia

Illarra bidea, 97 (Ibaeta). 943 21 48 94

Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 290274

### INTZA

Aperitivos. Pinchos.

Platos combinados y Bocadillos.

Ambiente nocturno.

Amplia terraza.

Esterlinas. 12 -Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# GIPUZKOAN NON JAN?

Intza. Esteriles. 12. 943 424833  
 Iñautsi. Pº de Erratubia. 8. 943 311109  
 Iñautsi. Pol. Zutazu. 4 - Erratubia. 943 313933  
 Iombi. Pza. Gipuzkoa. 15. 943 424826  
 Iraeta. Padre Larroca. 2. 943 727973  
 Iratxo Hamburguesería. S. Juan. 9. 943 422667  
 Irigoin Erret. Cam. Petriña. 10. Zubietza. 943 372875  
 Irizta. Easo. 73. 943 456917  
 Irizta. Sierra Aralar. 27. 943 465655  
 Iriztiz. Pescadería. 12. 4. 943 424234  
 Isla del Sol (chino). Pedro Eguría. 5. 943 458419  
 Iturrioz-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

## ITURRIOSZ

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

Itzarozena. Embeltraz. 16. 943 424576  
 Itxasole Adas. Abotzarreka. 83. 943 371585  
 Itxasne Ibil-Alde. Martutene. 943 470757  
 Izagirre. Bidarte Berri. Basiera. 943 361470  
 Izar. Pza. de las Américas. 12  
 Izarraitz. Prim. 4. 943 428747  
 Izazpi. Pº Baratzategi. 3. 943 321019  
 Izei. Pº Baratzategi. 24. 943 279391

## IZKINIA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos  
 Fermín Calbetón. 4 (Parte Vieja). 943 42 2562

Javier. Pza. Easo. 4. 943 457152  
 Jolastxetxe. Avda. Añorga. 44. 943 369026  
 José Marí. Fermín Calbetón. 5. 943 424645  
 Juanito. Kojuia. Puerto. 14. 943 420180  
 Juanbitxo. Embeltraz. 6. 943 427405  
 K-bil. Vitoria-Gasteiz. 2. 943 008161  
 Kalonje. Padre Ortolaza. 8. 943 312351  
 Kaskazun. Pº Salamanca. 14. 943 420894  
 Kata 4. Pza. Catalina. 4. 943 423243  
 Kayak. Pº de los Olmos. 24. 943 397871  
 Kelly's. Plaza Nafarroa Behera. 3. 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna  
 Embeltraz. 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

Kixki. Secundino Eusko. 45. 943 274936  
 Kiki. Avda Tolosa. 79. 943 17320  
 Kok. Avda. de Zarautz. 2. 943 31 75 91  
 Kokotxa. Campanario. 11. Pº Vieja. 943 421904

## KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto. 22. 943 429396  
 Kukurri. Vitoria-Gasteiz. 1 (H Aranaz). 943 219077  
 Kursaal bar. Avda. Zurriola. 22. 943 291150  
 La Albarca. Balenarría. 19. 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi. 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada.  
 Zubietza. 2 (Hotel Londres). 943 44 0770

La Canfranc. San Jerónimo. 22. 943 427508  
 La Cepa. 31 de Agosto. 7. 943 426394  
 La Colchonería. San Vicente. 3. 943 561816  
 La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto. 28

## LA CUEVA

Tradición a la plancha. Bar. Tercera cubierta  
 Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 42 5437

La Cueva del Pollo. Euskal Herria. 2. 943 431722  
 La Espiga. S. Marcial. 48. 943 421423

## LA FÁBRICA

Cocina tradicional avanzada y buenos menús  
 C/Puerto. 17 (Parte Vieja). 943 42 2110

La Kubutzia. Igentea. 9 (Club Náutico). 943 473682  
 La Madame. San Bartolome. 35. 943 444269  
 La Mamma Mia. S. Bartolome. 18. 943 465293  
 La Marquesa. Dique de Mandas. 3. 943 563211  
 La Mina (pizzería). Urbieta. 1. 943 427240

## LA MURALLA

Acogedora local con una cocina muy personal  
 Enbeltraz. 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha. z/g. 943 462484

## LA PLATA

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

La Rampa. Muelle. 26-27. 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 Gorri. 5 (Gros). 943 29 81 84

La Vacia. Andretegi. 4. 943 317744

La Vacia. Atrio. Libertad. 40. 943 429796

La Vacia. Miracruz. 14. 943 326937

La Venta de Curo. Avda. Madrid. 32. 943 456087

La Vida. Colón. 37. 943 244150

La Vira. Zabalea. 9. 943 293886

Laquana. Pza. Gorgoratx. 1. 943 221833

Laniziego. Trío. 3. 943 462384

Lau Haizea. Lau Haizea. 94. 943 352445

Lobo. José María Sert. 10. 943 32 56 84

Los Riojanos. Dique de Mandas. 47. 943 270549

Lukainategi. Cam. Angulo Zaindaria. 85. 943 371444



**Lukas**  
gourmet

10F

## LUKAS BENTA BERRI

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía  
 Juan Caro Roja. 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hornariella. 20. 943 421469

Makrabiokoa. Intxaurrondo. 5. 943 288246

Mamistegi. Pº Oriamendi. 14. 943 311570

Mandarriaga. Zabalea. 32. 943 320217

Mandrágora. José María Sert. 9. 943 312699

Marileta. Muñiz. 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz. 3. 943 311873

Martillón. Lau Haizea. 33. 943 351130

## MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame. 1. 943 212988

Martínez. 31 de Agosto. 13. 943 424965

Mei Yuan (chino). Matia. 35. 943 32 1827

Mendi. Francisco. 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardia. 4. Igeldo. 943 212023

Merenetza. Uria. Pº de Uria. 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 28 66

## MIL CATAS

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

## MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas  
 Pº de Uria. 193 (Monte Uria). 943 42 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés. 943 272736

Morgan. Nérnik. 7. 943 42 4661

Moto-Club. Usandizaga. 3. 943 289904

Mundi. Fermín Calbetón. 1. 943 426088

Mundi. Berri. 2º Aiete

Muxarra. Iraia Bidea. 16. 943 310797

Nagusia. Iraia Bidea. 16. 943 433991

Narría. Nérnik. 16. 943 427327

Nestor. Zubieta. 15. 943 423349

Néstor. Pescadería. 11. 943 424873

Nikkei. Urulaneta. 14. 943 443511

Nikolas Asador. Busturiñar. 1. 943 21 21751

Nineu. Zurriola. 1. 943 03162

Niper. Pza. José María Sert. 1. 943 313992

Nuevo Olala. Camino Galiziola. 100. 943 330853

Olyos. Erregezaina. 9. 943 214989

## ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel

Reyes Católicos. 6 (Centro). 943 47 05 55

Oquendo. Oquendo. 8. 943 42 0736

Orditza. San Lorenzo. 6. 943 422424

## ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental

Manterola. 6 (Centro). 943 47 05 55

Oregi. Portutxu. bidea. 23. 943 312601

Ormaizatx Etxea. 31 de Agosto. 22. 943 429907

Osasuna. Corsario Vascon. 9. 943 451327

Ostarai. Pº Beriñ. 14. 943 219049

Poco Bueno. Mayor. 6. 943 424959

Pagadi. General Artizé. 1. 943 284299

Paxuoxa. Cafetería. Pº Arribizaga. 9. 943 218330

Pais Petit. Birmingham. 25. 943 27 2680

Palacio de Aiete. Gómez Galtzara. Ben. 27. 943 21 2007

Pantxika. Muñiz. 943 421719

Pasaleku. C/Iburr. 11. 943 461665

Patxa Negra. Isabel II. 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y cervezas variadas

San Vicente. 2 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gijuzkua. 6. 943 130081

Peggy Sue. S. Marcial. 5. 943 429532

Pekin (chino). General Jaurégui. 1. 943 428930

Peras. 1º Igeldo. 943 211591

## PINUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Narría. 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalante. 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa. z/g. 943 310896

Piñata Café. Busto. 8. Pastor. 8. 943 454712

Polliteña. S. Jerónimo. 3. 943 425779

## PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto

Portebece. 43 (Igardo). 943 21 50 18

## QING WOK

El primer wok de Donostia, con tallí-parque

Gran Vía, esq. Zumalakarregi (Gros). 943 26 62 56

Ramunxto Berri. Peña y Gorri. 10. 943 321661

Ravilioni. Puerto. 9. 943 428745

Recalde. 57. Recalde. 57. 943 363126

Regatta. Fuenterribia. 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar. 1. 943 430352

Rekondo. 1º de Igeldo. 57. 943 21 2907

Rialto. Pza. Antikuitza. 9. 943 282881

Ricchy Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570

Rincón. Reyes Católicos. 20. 943 450558

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

## ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina intermixta

San Marcial. 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Sidrería. I.M. Salaberria. 15. 943 456311

Salbidegi. Calzada Vieja de Alegoria. 3. 943 223310

San Bartolome. 5. Bartolome. 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial. 50. 943 431720

## SANSSE

Donesti Total Bar

San Marcial. 37 (Centro). 943 43 44 22

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

Sebastián. Muelle. 14. 943 425862

Sidería Ametzia. Amezketa-Igeldo. 943 217323

Sidería Donostiarria. Ebelnair. 5. 943 420421

Sidería Iztaurondo. Pº Zubiaurre. 72. 943 292074

Slabon. Urbela. 44. 943 464208

SM Café. Urbela. 6-C.C. San Martin. 943 427610

Sport. Fermín Calbetón. 10. 943 426888

## SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baro (Benta Berri). 943 90 11 90

Staaf. Mº Dolores Aguirre. 12. 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao. 17. 943 421780

Sukalde Kultura. Pº Heriz. 3. 943 227428

Syráh. Pza. Irún. 943 466643

Tambori. Pescadería. 2. 943 423507

## TATAMI

Cocina y comedores japoneses

San Francisco. 49 (Gros). 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea. 10. 943 27 3561

Tejería. Tejería. 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa. 13. 943 313255

Telepizza. Berminghama. 25. 943 286033

Telepizza. Easo. 6. 943 424959

Tendido 5. Secundino Esnola. 3. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Edelvives. 9. 943 314118

## TERESATXO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar

Pº Salamanca. 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Vía. 28. 943 235290

Txindoki. Avda. Navarra. 8. 943 291506

Txindoki. Pasaia. 25. 943 426823

Txulupa. Fermín Calbetón. 3. 943 429875

Txupetx. Pescadería. 5. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución. 10. 943 422707

## TXOLA

Menús, pintxos y raciones

Portebece. 53 (Ibiza). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta. 6. 943 451964

Txoxa. Kristobal Belauntza. 47. 943 311151

Txubillo. Pza. Constitución. 9. 943 21 29 18 62

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa

Matia. 5 (El Antiguo). 943 21 11 38

Txuleta. Producto de temporada y cocina tradicional

Plaza Trinidad (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurru. Pza. Constitución. 9. 943 429181

Ubarrechena. Puerto. 16. 943 423525

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395  
 Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536  
 Va Bene. Bulevar, 2. 943 454699  
 Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
 Valverde. Pº de Larraitz, 49. 943 392463  
 Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989  
 Vidaurre. Iparagure, 6. 943 774570  
 Vinoteca Bernardini. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
 Viura. Gran Vía, 12. 943 270363  
 Warung. Sagües 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha  
 Anoeta pasealeku, 30 (Amara). 943 457436

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162  
 Zábaleta. Zábaleta, 51. 943 276488  
 Zugazán. 31 Agosto, 28. 943 424484  
 Zaspi. Calle Marcial, 7. 943 506767  
 Zelai Txiki. T. Rodil, 79. 943 274623  
 Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

## ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja  
 Pescadería, 10 (Parte Vieja). 943 45 34 51

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465

Zumardi. Zumardi pasealeku, 22. 943 393775

## // ALBARTZIKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652493

Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572

Náñarri. Larraitz auzoa, 943 655815

Ostatura Centro, 943 651876

Estanto taberna. Centro, 943 653283

## // ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452  
 R. Zubala Sagardotegia. Garaiola, 943 690774

Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253

Urrieta. Pol. Urtek, 943 939336

Uztariza. Herriko plaza, 943 693481

## // AIA

Aitzondo. Laugain Dísem, z/g. 943 832700

Aitxerri. Ubequit, z/g. 943 807627

Aristirauz. Nerea Andatz, 13. 943 834521

Arraide Sidrería. Ubequin, 943 890125

Asté. Bº Santo Erreka, 29. 943 835311

Errota Ranero. Kultura, 943 835465

Ibarrenizena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272

Gazteberri. Elikano auzoa, 943 131606

Izarra. Urdaneta, 943 131867

Izeta Asador. Bº Elikano, 943 131693

Jareugi. Gozategi plaza, 9. 943 862421

Kanusa Asador. Plaza Gozategi, 12. 943 834222

Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373

Portu Asador. Santo Erreka, 943 894434

Satxota Sidrería. Pº Santiago, 943 835738

## // AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373

Uztariz. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

## // ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

## HERRIKO ETXE

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

Sege Ebe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976  
 Ugarte. Albitzur, 32. 943 651728

## // ALEGRIA

Eizmendia. San Juan, 52. 943 653098

Hilaro Berri. S. Juan, 55. 943 654819

Iskina. S. Juan, 59. 943 653097

Kurpila. Larraitz auzoa, 943 506903

## ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museo...  
 Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1). 943 69 8604

## TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia  
 Antiguas N-1, 25. 943 65 0721

## // ALKIZA

Alkizak Ostatua. San Martín Plaza, 943 691836  
 Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

## // ALTZAGARATE

Altzagarate. Altzaga disem, 18. 943 884196  
**OLAGI SAGARDOTEGIA**  
 Sidrería y asadero abierto todo el año  
 Henrike plaza, 943 88 7626

## // ALTZO

Arandia. Segrebere ebea, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

Arkitzape. Plaza Beltzaren, 1. Bº. 943 556584  
 Beartzana. Bertolome Deunaren, 18. 943 650695  
 Txindoki. Errera Alde, 943 653197

## // ANDOAIN

Arteta. Arteta, 5. 943 593094  
 Bamborá (pizzeria). Plaza Góiko, 7. 943 300289  
 Bumonta. Bº. 15, 943 576308  
 Huin. Juan Bautista. Erra, 2-4. 943 593600  
 Iruberri. Nagusia, 39-41. 943 506532  
 Ituri. Bº. Baskonia, 943 594044  
 Gaztaiaga Sidrería. Bº. Burutza, z/g. 943 591968  
 Goliburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845  
 Leizárraga. Kale Berria, 38. 943 592025  
 Mirzapiradi Sidrería. Bº. Leioz, z/g. 943 593594  
 San Esteban. Goliburu Auzoa, 943 590663  
 Trainera. Kale Nagusia, 5. 943 593692  
 Txakola. Alfa Larramendi, 943 591604  
 Txertoa. Goliburu, z/g. 943 590721  
 Txitibar. Zumai, Plaza, 7. 943 570492

## // ANOETA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiukuetxa. San Juan, 9. 943 651907

## // ANTZUOLA

Halitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051  
 Larrea. Kalebarren, 15. 943 787068  
 Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094  
 Ongi Etorri. Buztintzuri, 6. 943 766349

## // ARAMA

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

## // ARETXABALETA

Atxar Taberna. Morko, 5. 943 791467  
 Andueza. Arabe Ibilbidea, 1. 943 791047

Basabé. Polig. Industrial, 943 793184

Baster-Aude. Bº Galatzar, 2. 943 792458

Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067

Bodegilla. Nafarria, 6. 943 792045

Goyaraz. Solahundia, 8. 943 796857

Gurea. Durana, 32. 943 792064

Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803

Matikua. Pº Aratz, 943 791668

Zaraka. Pº Araba, 20. 943 798895

## // ARRASATE

Aldeape. Ibarrola, 4. 943 796369

Arteaga. Bº Garaiatz, 37. 943 711881

Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582

Bolífeite Asador. Zarautz, 24. 943 793991

Buenuera. Jokin Zaiteg, 6. 943 797960

Casolob (pizzeria). Arimazun, 2. 943 794564

Cafetería Express. Maialoko, 8. 943 798514

Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500

Elizondo. Garagazta Auzoa, 943 791599

Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

## EZKINÁ

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras  
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegui. Lapurdi, 4. 943 797060

Goia Alde Degustación. Iturzun, 33. 943 791115

Gran Muralla. Otalora, 7. 943 791195

Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912

Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 7711080

Larrainbe. Bº Údal, 943 792215

Loretagi. Ilurzur, 7. 943 790467

Lukas Zerkaotsa. Iurreta, 11. 943 794879

Meneta. Gipuzkoako Etorbidea, 943 796531

Meson Manolo. Cenes, 943 792240

Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125

Pildain. Údal Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor

Bº Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendero. Meatzera, 943 771586

Txirrira Merendero. Gesalazar auzoa, 943 791035

Txoko II. Olotara Lizenet, 12. 943 595850

Txondorn. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276

Urkape. Olotara, 24. 943 772004

Urrak. Garagazta, 2. 943 797658

Urrix. Uriarraga Etorbidea, 22. 943 799524

Urzel. Bº Údal, 943 791250

## // ASTEASU

Iruro Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331

Izaztu Azador. Alto de Andatzare, 943 580866

Metxetaudia Sidrería. Zeballete, 11. 943 692222

Olarra Golkia. Gobellaria, 2. 943 690251

Parxina. Erreratza, 5. 943 691025

Sarasola Sidrería. Bela auzoa, 943 690283

Sarresta Sidrería. Herriko plaza, 1. 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Oláule, 57. 943 333333

Alorreña Sidrería. Camino Petregi, 4. 943 336999

Amets. Poligono, 26. 943 551183

Asirde Sidrería. Txoritoaketa, 12. 943 551517

Berezatza Sidrería. Herriko plaza, 6. 943 555798

Buenaventura Sidrería. Camin. Altza, 6. 943 550392

Cheko Taberna. Herriko plaza, 6. 943 551032

Iratza Sidrería. Txoritoaketa, 2. 943 551525

Iratza Taberna. May, 943 551498

Iratza Taberna. Txoritoaketa, 2. 943 551533

Iratza Taberna. Txoritoaketa, 2. 943 551543

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551553

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551563

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551574

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551584

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551594

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551597

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551600

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551607

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551621

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551632

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551643

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551653

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551666

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551680

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551693

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551706

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551719

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551722

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551735

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551748

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551751

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551764

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551777

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551790

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551793

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551796

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551799

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551802

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551805

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551847

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551860

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551873

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551890

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551903

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551916

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551923

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551936

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551949

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551952

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551965

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551978

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551981

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 551994

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552007

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552020

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552033

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552046

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552059

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552062

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552075

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552088

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552091

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552104

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552117

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552130

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552143

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552156

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552169

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552172

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552185

Kakotz. Txoritoaketa, 2. 943 552198

Kak

# GIPUZKOAN NON JAN?

Rubiorena, Zaldizunera 7, 943 885760  
Tx. Ita, Nagusia, 18, 943 880000  
Txantxangorri, J. Miguel Iturro, 7, 943 886949  
Urkiola, Mayor, 7, 943 086131  
Xerbara, Nafarrea Elorbea, 21, 943 888829

## // EIBAR

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

## // BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g, 943 670928  
Venta de Belauntza, Letzako Erepeidea, 21, 943 672828

## // BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 683059

## // BERGARA

Agiarrereka, 2, 943 762145  
Ama Mía Pizzería, Ibarlari, 37, 943 765099  
Azpeitia, Arane Erreka, 13, 943 765500  
Batzokiak, San Pedro, 4, 943 252636  
Beko Taberna, Angiozua, 8, 943 765574  
Dragón Oriental, Frasikozunet, 7, 943 250677  
Errekoi Asador, Frasikozunet Enparanza, 1, 943 763851  
Etxagi, Mahastegia, 8, 943 765312  
Galway's Irish, Plaza San Martín, s/n, 943 763086  
Hiru biile, Urteaga, 9, 943 761845  
Iralo, Amilaga, 37, 943 761559  
Ixaun, José Etxeberria, 3, 943 765290  
Jam, Santalana, 3, 943 760968  
Kabia, Zubaurre, 23, 943 762308

### LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
Zubaurre, 35, 943 761055

Pol-Pol, Domingo Irala, 16, 943 763001

### SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional  
Barrenkale, 3, 943 044 492

## // BERRIBI

Iriarte, J. M. Goikoetxea, 34, 943 683078  
Tx. Ondar, Tx. Ondar, 1, 943 763953  
Torreku, Ibaigarai, 37, 943 765099  
Txarantxa, Zubaurre, 33, 943 761584  
Zabala Hostal, Ibarra, 14, 943 762007  
Zubi Berri, S. Antón, 9, 943 764106  
Zumelaga, S. Antonio, 5, 943 762021

## // BIDEGOIAN

Dendale, Herriko Plaza, 943 681009  
Kontzej, Bidania Gunea, 943 681003

## // DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6, 943 608052  
Alvarez, Sokapin, 14, 943 191207  
Atzoite Kafeleteria, Lersundi, 10, 943 192662  
Aitzain, Aitzain biidea, 6, 943 121054  
Bordaxto, Pza. Zesterokoa, 2, 943 191590  
Calébato, Hondarribia, 7, 943 191970  
Casino, Markiegi, 2, 943 191168  
Errota Berri, Txapela Auzoa, 2, 943 199423  
Igarza, J. M. Oztolaza, 5, 943 191197  
Lastur, Plaza S. Nicolás, 3, 943 190033

### MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes  
Sokagin kalea, 7, 943 19 242

Ondar Gain, Pº Cárdenas, 2, 943 192377  
Samurian, Mardan, 2/6, 943 193397  
Txomin, Portu, 7, 943 191600  
Urberu, Etorriaga auzoa, 2, 943 199237

### URGINA

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

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

## // EIBAR

Añigaspi Mesón, Pº Urquiza, 22, 943 200608  
Arlota, Pza. Unzaga, 7, 943 203648

## ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos..., y bocaditos a la brasa  
Estaztua, 7, 943 20 70 32

Aitzain Asador, Bº Aitzain, 6, 943 121854

Bossa, Eggaila, 7, 943 200673

Burriñape, Torbio Etxeparría, 16, 943 821341

Chalco, 7, 943 201126

Eskame, Arreguita, 4, 943 121650

Foxter, Plaza Barria, 6, 943 121255

Guri-Guri Asador, Arregita, 18, 943 120965

Iruki Sagardotegia, Avenida Olloola, 3, 943 206844

Ixaña, Ctra. Arata, 8, 943 701292

Jaki!, Txaraka-Zelai, 6, 943 207081

Gürbi, Izaña, 7, 943 201152

Joséan Cafetería, Paseo Urkizu, 22, 943 200608

### KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional  
B' Arrate, 4, 943 122 162

La Jara, Sanmartxi, 5, 943 254960

Lanus, Torbio Etxeparría, 19, 943 208529

Martínez, Campo de Iro, 5º Arrate, 5, 943 208859

Maxa, Callejón, 9, 943 207370

Martifer, Obela Hiribidea, 14, 943 700055

Mirari, Uztzik Pasalekueta, 17, 943 127227

Nuevo, José Antonio, 18, 943 567036

Orbil, Polig. Aitzain, 7, 943 201261

Orbelia Hamburgeseria, Pº Urkizu, 24, 943 120792

Palacio Oriente (chino), F. Calbetón, 14, 943 208899

### PAULAINER

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

Slow, Ego Gain, 10, 943 254133

### TXOKO

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

Wok 999, Otaola, 3, 943 121672

## // ELGETA

Bola-Toki, Artekale, 4, 943 768284

Española, Maiala, 3, 943 789085

Iñaki, San Roque, 2, 943 762833

Olikarka, Axola Auzoa, 943 176122

Ostakoa, Gudarien Bidez, 4, 943 760203

## // ELGOIBAR

Aterpe, San Roque, 5, 943 742595

## BEAUSTEGI BASERRIA

Cocina con cocina de autor y toques exóticos  
Altz. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucha, Serrano, 31, 943 531771

Gala, Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Gorbea, Sta. Ana, 10, 943 740580

Harzubi, Olasapea, 1, 943 741244

Herrí-Gain, San Pedro, 4, 943 560205

Iriondo, Parque Dchos Humanos, 1, 943 256028

Iriondo, Punto Mugurza, 2, 943 740015

La Boleita Asador, Punto Mugurza, 22, 943 742500

Lambrera, Pedro Mugurza, 5, 943 740806

Lerun, Poligono Lerun, 3, 943 743196

Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Otzako, San Roque, 3, 943 743471

Salente, P.M. Urrozuno, 10, 943 740196

San Pedro, 3, Pedro, z/g, 943 740010

Sigma, Xixilon, 1, 943 748531

Xarriduna, Ermuanberde, 1, 943 740793

### USUA

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

Viento Sur, Bernardo Ezenaro, 17, 943 033453

## // ERMUA

### BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cauzelitas

Erdikokale, 11, 943 17 64 03

## // ERRENTERIA

Alameda Mariquera, Al. Gamón, z/g, 943 521704

Aldura, Sierra de Marcos, 1, 943 522271

Aratz, Marla de Lezo, 7, 943 519854

Aker, María Lezo, 1, 943 516104

Borda Berri, Campas de Listorreta, z/g, 943 529274

Deportivo, Alta Donostia, 4, 943 511047

Donosti Silderia, Zamalde, 8, 943 526041

Egi-Luze Silderia, 8º Zamalde, 943 523905

Egi-Luze Silderia, 8º Zamalde, 943 523905

Egi-Luze Silderia, 8º Zamalde, 943 523905

El Txikote, 7, 943 702271

Erreka, Zamalde, z/g, 943 515913

Erreka, Zamalde, 8, 943 5

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989  
 Ardoa Vinoteca. San Pedro, 32. 943 64169  
 Ardura. Foro Kalea, z/g. 943 644155  
 Arrantzako Txoko. S. Pedro, 21. 943 64034

## ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº del Muelle. 5. 943 644939

Arraunari. Pº Butrón. 3. 943 641581  
 Arroka Berri. Jiguer bidea. 6. 943 647212  
 Ballesteana. Arkoll-Santigo. 39. 943 641420  
 Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364  
 Beko-Erotxa. Jazubia. 943 64194  
 Camping Jazkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847  
 Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe. 943 641211  
 Casa Manoil. Amite. 39. 943 642792  
 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212  
 Conchita. S. Pedro. 33. 943 640497

## GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido  
 Dende Kalea. 6. 943 64597

Enbata. Zulogea. 5. 943 641454  
 Errandonea. Camino Guadalupe. 943 642933  
 Gaxen. Matxin de Atur. 11. 943 641462  
 Goxondora. S. Pedro. 79. 943 641952  
 Gran Sol. S. Pedro. 65. 943 642701  
 Güell. Bº Antza. 943 642397  
 Gure Etxea. S. Pedro. 34. 943 645597  
 Hermandad Pescadores. Zulogea. 12. 943 642738  
 Hiruzeta. Bº Jazubia. 266. 943 104060  
 Hondar. Zubizuri. 20. 943 642793  
 Horixe. Santiago. 45. 943 640455  
 Hotel Jazkibel. Baserritar Elorri. 1. 943 646040  
 Igaciario. S. Pedro. 20. 943 643557  
 Il Capo. Miraterra. Bº Zulogea. 943 643532  
 Itsaspe. S. Pedro. 40. 943 644940  
 Itxaropena. S. Pedro. 67. 943 641197  
 Justiz Merendero. Bº Montaña. 943 645557  
 Kai-Alde. Itxassur. 8. 943 644622  
 Kai-Zaharra. Almirante Alonso. 12. 943 642784  
 Kielai. Itxassur. 4. 943 111965  
 Kalifornia Hamburguesería. Santiago. 65. 943 642552  
 Kullukka. S. Pedro. 19. 943 642440  
 Kupela. Zulogea. 12. 943 644025

## LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
 Bº Arkolla. 33. 943 646309

Larra. Damari. 4. 943 642704  
 Lekuna. S. Pedro. 45. 943 642762  
 Lokate Sideria. Bidasoa. 943 645880  
 Loreduna Berri. Santigo. 67. 943 643298  
 Maitane. Javier Ugarté. 6. 945711  
 Maitane. S. Pedro. 35. 943 642771  
 Mamutzi. Eguzki. 8. 943 645032  
 Mañoi Asador. Santiago. 63. 943 643712  
 Ollorta Azpi Sideria. Jazubia. 21. 943 643708  
 Ondarreta. 7 de Septiembre. 943 642799  
 Ortzadar Cervecería. Itxassur. 12. 943 642374  
 Pizzeria Portobello. Pº Butrón. 943 645655  
 Rafael. S. Pedro. 10. 943 642734  
 Ramón Rotela. 1. 943 641693  
 Sebastian. Iruña. 11. 943 640167  
 Sugari. Naranja Behera. 1. 943 645408  
 Tiralineas. Santigo. 3. 943 645944  
 Txantxangori. S. Pedro. 27. 943 642102  
 Txori. Pº del Mar. 65. 943 644170  
 Uralde. Santiago. 75. 943 646414  
 Urdin Marisquería. Bidasoa. 10. 943 646416  
 Yola Berri. 22. 943 646511  
 Zahala. S. Pedro. 8. 943 642736  
 Zerita. S. Pedro. 23. 943 642780

## IBARRA

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

## IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate. z/g. 943 187655  
 Gaztelu. Diseminado rural. 212. 943 187193  
 Guardi. Guardi poligono. 943 801918  
 Pilarencia. Nagusia. 52. 943 187218

## IKAZTEGIETA

Beginistain Sideria. Caserío Iturrioz. 943 652837

Ostatura. San Lorenzo. 7. 943 655882  
 Toki Alai. S. Lorentzo. 18. 943 653343  
 Zubauaire. Diseminado. 13. 943 654876

## IRUN

Alafede Bistroka. Bº Olaberria. 49. 943 631964  
 Alade. Avda. Jaizkiba. 943 630440  
 Altana Hotel. Avda. Iparalde. 51. 943 635700  
 Aitor Asador. Junkal Lanbandir. 7. 943 624477  
 Alberto Merendero. Alameda. 943 645364  
 Beko-Erotxa. Jazubia. 943 64194  
 Camping Jazkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847  
 Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe. 943 641211  
 Casa Manoil. Amite. 39. 943 642792  
 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212  
 Conchita. S. Pedro. 33. 943 640497

## ANTONK BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro  
 Pza San Juan. 3. 943 63 0512

Araujo. Mayor. 15. 943 620859

Arroka Berri. Avda. Iparalde. 12. 943 627332

Arta. Dania de Reguicos. 13. 943 621737

Atxiala. Ariztondo. 943 633551

Atxurra. Estación. z/g. 943 613213

Baserri. Errotzaga. 943 627907

Baserri Asador. Berrotaran. 5. 943 627745

Bidasoa. Virgen Milagrosa. 3. 943 619913

Bidasoa Virgen. Virgen Milagrosa. 3. 943 632843

Bierharraga. Virgina. Luis Mariano. 7. 943 62040

Bikote. Pilar. 1. 943 633707

Bilbao. Nebabia. 943 624521

Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide. 12. 943 630570

Borda Txiki Barra. Bº Meak. 6. 943 630914

Boulevard Cervecería. Pza Anzaran. 11. 943 536918

Burger King. C/Mendibil. 943 639614

Candina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845

Casa Barandiaran. Pol. Soroxaria. 943 610262

Casa Merino. Av. Iparalde. 943 625703

Ciaboga. Pº Colón. 46. 943 615957

Café Iruñ. Lezburu. 943 637377

Comer. C/Fueros. 2. 943 621954

D-Fora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 631817

DANAKO

Cocina vanguardista y excepcionales pintxos

Antzaran, 14. 943 118924

Don Jabugo. Plaza del Eñanche. 943 615089

Eduardo Berri. C. Com. Txingudi Local. 12. 943 628867

Eguzki. Cipriano Larrañaga. 4. 943 616794

Etxeberri. J. Tahamas Labandir. 9. 943 630185

Eicano. Jose Egino. 9. 943 660014

Erinque. Etxeberri. 943 622629

Errola Berri. Bertsolari Uztapide. 7. 943 630481

Estebenea. Bº Olaberria. 53. 943 621626

ETH Hotel. Komite Sarea. 5. 943 634100

Faisan. C. Com. Behobia. 17. 943 621026

Ferton's. Comp. Commercial Bebia. z/g. 943 632766

Fuenterrabia. Fuenterrabia. 1. 943 623235

Gambriñ. C. Com. Txingudi. 943 626662

Gascón. Avda. Puiana. 4. 943 616064

GAZTELUMENDI JATETXEA

Cocina de autor en pleno centro

Pza San Juan. 3. 943 63 0512

Gran Muralla. Aduana. 5. 943 613176

Gure Borda. J. Esteban Indart. 3. 943 632915

Gure Etxe. Teodoro Murua. 8. 943 620595

Ham-Ba. Mayor. 3. 943 628790

Ibaiondo. J. Tadeo Murgia. 1. 943 632888

Ibarloko Otagorriz. Bº Meak. 21. 943 621848

Ibis Hotel. Avda. Lezburu. 77. 943 636232

Il Capo. C/Mendibil. 943 639615

Indian Palace. Sta. Elena. 4. 943 621204

Iñaki Asador. Santiago. 34. 943 630993

Iñaki. Cabina. 3. 943 635217

Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639

Irungo Atsegiña. S. Marcial. 9. 943 628934

Irureta. Pza. Urdanibia. 4. 943 621059

Jaioteka. Avda. Iparalde. 11. 943 620490

Josune. Cipriano Larrañaga. 1. 943 615154

Karralika. Comercial Mendibil. 943 639831

Karralika. Pol. Lezburu. 60. 943 614661

Ketan. Luis Mariano. 2. 943 623040

Kostorrib. Avda. Iparalde. 1. 943 620497

Kukulena. Uztapide Bertsolari. 7. 943 630481

La Agricola. Abuzalatz. 1. 943 626561

La Bellota. C.C. Txingudi. 943 629530

La Canasta. Plaza del Eñanche. 5. 943 618477

La Casa del Jamón. Avda. Iparalde. 37. 943 627845

La Cepa Riojana. Belaskoenea. 92. 943 628447

La Lieve. Fuenterrabia. 3. 943 618357

La Rotonda. Junkal Labandir. 13. 943 625556

La Venta de Parro. Ctra. Com. Mendibil. 943 639813

Lang Artean. Serapio Mújica. 24. 943 614137

Larun. Javier Esteban Indart. 5. 943 617401

Lasala. Mourlán. Matabilea. 2. 943 619766

Las Ruedas. Estación. 20. 943 615426

Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042

Le Mur. Luis Mariano. z/g. 943 628880

Leones. Serapio Mújica. 23. 943 615132

Los Cuídos. Juan Arana. 5. 943 615111

Luberri. Bº Idasoa. 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional. menús, pintxos...

Nagusia. 12. 943 62 11 95

Marin. Zubelzu. 6.-Bº Anaka-. 943 615001

Maxibentxa. Pº Colón. 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 634542

Mesón del Jamón. Fuenterrabia. 24. 943 615066

Mikel. Avda. Iparalde. 59. 943 623896

Muga. Junkal Labandir. 36. 943 620071

Naoa. Avda. Iparalde. 13. 943 620762

Nerea. Korrolitz. 943 631314

Nerea. Kornat. 943 631312

Nicola. Polígono. 2. 943 623192

Ostegi. Txingudi. 1. 943 622890

Otxo. Pza. Etxea. 7. 943 613120

Piccolo. Avda. Navarra. 2. 943 630986

Pato. Edificio Pata -Ara-. 943 613924

Peloi. Avda. Ibarra. 2. 943 612033

Peloi. Bº Behobia. 2. 943 633557

Sirimiri. Pº Colón. 27. 943 625257

Sotero Botegón. Fuenterrabia. 7. 943 616023

Stop. Serapio Mújica. 4. 943 612634

Telepizza. Lope de Irioz. 1. 943 619999

Tenis Txingudi. 20. 943 627266

The Corner. Fuera. 2. 943 621925

Toki Gozo. Pza. Ibarra. 7. 943 631224

Tres Hermanas. San Martín. 943 621048

Treto. Ricardos. 2. 943 621048

Triburda. Bidegorri. 19. 943 619375

Txikito. Zirkuitu. 2. 943 619317

Txikito. Zirkuitu. 1. 943 619371

Txikito. Com. Txingudi. Local. 13. 943 625330

Txitxarro. Fuenterrabia. 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano. 7. 943 631223

Villenber. Arotzeta Eroto. 5. 943 617992

Waumilla. Behobia. 4. 943 628989

Yong Feng (japonés). Zubizuri. 8. 943 616445

Zaisa. Servicio A-S. 8. 943 623109

Zura. Ricardo Alberdi. 3. 943 578468

## IRURA

Aizpuru. Nagusia. 22. 943 692708

Ernesto. Gregorio Azmentia. 1. 943 691 432

Loatza. Polígono Laskibar. 1. 943 690497

## ITSASONDO

Kaxitane. Nagusia. 27. 943 887614

Nautic. Nagusia. 13. 943 880012

## ITZIAR

Bikain. Mutxarie. 39. Ibarra. 943 199370

Ibsape. Ibarra. 2. 943 199401

Izter. Ibarra. z/g. 943 199961

Kanal Hotel. Bº Ibarra. 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y cenas

Arriola auzoa. 943 60 8052

## SALEGI

Cuidado oferta culinaria, bocadillos y banquetes

Galtzada. 13. 943 19 90 04

Santuari. Mardari. z/g. 943 199397

Txinduri-Iurreta. Mardari. 943 199389

Txomin. Mardari. z/g. Itzabar. 943 199056

Urberu Sidrería. Bº Etxiorria. 2. 943 192927

Zubikaray Buru Gorri. Muburta. 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cervecería. Pablo Mutiloba. 5. 943 372089

Arkape. Largenera. 1. 943 371742

Avenida. Hippodromo etorbidea. 1. 943 362709

Buggy Hamburguesería. Jazkibel plaza. 6. 943 365607

## EPEL

La mejor oreja del mundo mundial

Goikale. 1. 943 362701

Errekatz. Oria Etxebidea. 4. 943 365557

Geigia. Hirueta Balerria. 1. 943 361404

Gutxus. 8. 943 362 714

Ikati. Iñaki de Llodio. 4. 943 365 501

Jalai. Nagusia. 67. 943 372760

Larr. Larrekindegia. 10. 943 361012

Larra. Larrak. 67. 943 361012

# GIPUZKOAN NON JAN?

Xarpot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

## OILARRA

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

## // LEGORRETA

Autia Sidrería. Bº Guadalupe, 1. 943 806066  
Barzelona Estandia auzoa, 7. 943 806206  
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
Insausti, Nagusia, 2. 943 806121  
Legorreta Café. N-1. Km 325. 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2. 943 714371  
Gatzaga Gaita, Alto de Arlaban, 943 715522  
Gaztaiñukzeta, Gaztaiñukzeta, z/g. 943 715164  
Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952  
Ostatu, San Inazio, 3. 943 715371  
Soran Etxe Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

Aizpea Asador. Pta. de la Santa Cruz, 6. 943 527996  
Azkena. Ctra. Jatxitxu, 30. 943 512949

## CARMEN

Paradiso de los amantes de las verduras frescas  
Tomás Garibiz, z/g. 943 52 6690

## ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel  
Caminio Elortegi, z/g. 943 52 5441

Ereka. Gaintzuriketa, 2.º Políg. 108. 943 490087

Errekalede Sidrería. Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Exteberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 526989

Exta Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253

El Puerto. Guillermo de Lázaro, 4. 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709

Ipintza. Irunzuri, 35. 943 528590

Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989

Irunzur, Irunzur, 60. 943 526920

Izai. Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel, Zubito, 9. 943 521966

Kaiakide. Polentzarrane, 6. 943 512003

Kite Taberna. Pta. Lope de Lázaro, 943 527599

Lezotarria. Elas Salaberria, 1. 943 512648

Lur Jatetxea. Urumea, z/g. 943 511988

Mariatu Taberna. Donibane, 14. 943 524845

Ongi Etxori. Etxebarrieta, 12. 943 527897

Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

## PATIKU-ENEA

Los mejores coches y pescados a la parrilla

Bº Gaintzuriketa, 943 52745

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285

Sagazuri Sidrería. Alto de Altimara, z/g. 943 523541

Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244

Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945

Tinelu. Zubito, 2. 943 527946

Zaldíku. Aita, Jaizkibel, 1. 943 344262

Zubitxo Merendero. Zubito, 17. 943 516443

## // LIZARTZA

José Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091

Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616

Ostatu. Txirrila gudariaren plaza, 7. 943 682256

## // MENDORO

Inbuesa, Pta. Industrial, 5. 943 755091

Landa. Gorazarra, 32. 943 756028

Luzaiade. Mendaroztako, z/g. 943 755144

Toki-Alai. Mendaroztako, 2. "Garagarza", 943 756072

## // MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507

Orre. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166

Pabdi. Liernia, z/g. 943 801901

## // MUTRIKU

### ARBE

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

Bartzoki. Conde de Mutrik, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509

Jarr-Toki. Bº Magdalena, z/g. 943 603344

Kaiabaxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256

Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoia. Polígono Mijoa, 943 603180

Pikua. Bº Laranga, 629. 943 105733

San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167

Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

Zelaieta. Olaz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua, 943 491230

Amazkarr. Casa Zamarreta, 943 492783

## ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales  
Bº Atitzbar, 943 497011

Anixeta. Bº Atitzbar, 943 490306

Artsiki Asador. Bº Igeldoko, z/g. 943 492558

Artsiztak. Txikitala Bidea, 4. 943 492714

Arizpe. Bº Igeldoko, z/g. 943 490088

Autogirrill. Autopista A6, Km 10. 943 490068

Baiezo. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340

Bide Alda. Bº Ergoien, 2. 943 521661

Bidebide Sidrería. Aranagüa-Núcleo, z/g. 943 492101

Ereka. Casa Errekalde, 9. 943 490087

Esoñoz. Zubazaran, 72. 943 493062

## ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun  
Putxutxorrerria kalea, 2. 943 493226

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029

Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256

Gofe. Com. Carrefour, 943 491241

Goiko-Etxe. Bº Atitzbar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía  
Pza. Bizarda, 7. 943 494056

Intxita Asador. Bº Igeldoko, 943 491100

Iribarri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041

Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021

Irunziria. Bº Atitzbar, 1. 943 490535

Isasti Sidrería. Rafael Picabea, 52. 943 260656

Kapea. Tornola, 21. 943 491254

Lala. Landetxe, 9. 943 493839

Lintxar. Torna, 2. 943 492000

Lushe. Igeldoko, 943 492101

Marros. Zelaiñaga-Poli. Igeldoko, 943 494390

Masetua. Olegaria, 3. 943 494012

Matitep. Iñurrieta Bidea, 2. 943 491194

Mendiñarrieta. Gasteiz, Comercio Matut. 943 492106

Merkia Oiartzun. Merka Oiartzun, 943 493020

Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227

Nuevo Atamai Asador. Rafael Pilobea, 54. 943 491196

Olazola. Tomola, 2.º Bº Ergoien, 943 492050

Olien. Pollo. Lintxar, z/g. 943 493091

Oro Zela Sidrería. Caserío Orol Zela, 59. 943 491686

Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490195

Pikoketa. Bº Gurutz, 33. 943 491333

Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490476

Toki Alai. Bidebarria, 2. 943 492120

Toki Ona. Zubazaran, 24. 943 490074

Tolara. Tornola, 20. 943 490071

Treku. Arribe Bidea, 13. 943 260402

Txikideria. Astigarraga Bidea, 943 490678

Ustalegieta. Hotel Maldanburu bidea, 15. 943 260531

Zuberria. Bekosoro, 1. Bº Iturritz, 943 491228

Zuberoa. Etxebeste, 1. 943 160471

**ASADOR CASTILLO**

La paella de Costa Júlia, ahora en Goierri  
Ctra. Madrid-Irun 943 88 1958

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Taberria. Ctra. de la Cruz (urre) 943 886584

Zadiak. Ctra. Comercial Camerón, 39. 943 161187

## ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri  
Henriko Plaza, s/n 943 88 52 29

## // OÑATI

Arkupe taberna. Fouen plaza, 9. 943 781699

Bikolz. 74, 943 782483

Debarria. Olazdu zuhaitza, 1. 943 780410

Etxeberria. Kalerbia, 19. 943 780460

Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956

Galicia. Alzoko, 22. 943 782201

García. S. Lorenzo, 29. 943 253094

Gómez. Bº Igeldoko, 29. 943 253094

Goiko Bento. Hostal. Arantzazu, 943 781305

Hotel Santuña. Arantzazu, z/g. 943 781313

Iturriko. Atxela, 32. 943 761078

Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896

Luis Taberna. Calle Zaharra, 16. 943 252353

Milkua. Bº Arantzazu, 943 781304

Okalua. Olaz, 943 782292

Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781709

Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781709

Solera. Bº Arantzazu, 11. 943 781709

Solera. Bº Arantzazu, 11. 943 781709

Txikiz. 74, 943 782292

Uribia. Etxealde, 1. 943 781709

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // TOLOSA

**19 - 90**

Pintxos de día... y cuchíes de noche!  
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 9017

**66 TABERNA**

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocaditos!  
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 1937

**AGUSTIN - ENEA**

Pintxos y cocina tradicional  
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 0067

Alidaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 65 6349



Amáuэр. Bebitabar, 5. 943 245469

Amaroz. Bº Amoraz, 10. 943 67 1296

Amets. Laramendi, 1. 943 675405

Asteasuarría. Herberos, 18-20. 943 673186

**ASTELEÑA**

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa  
Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 0996

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

Chuletóns de primera y ollámcias de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea 943 65 4079

Beraztua. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arosteguieta, 16. 943 673381

Bidebida. Usatal Kirolego, 943 577573

**BOTARRI**

Campeón de parilla de Gipuzkoako  
Oriá, 2. bajo. 943 65 49 21

Burruntzil Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Irún. Gorriti Plaza, 1. 943 016565

Casa Julian. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julian Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Ezkutikoa Sideria. Bº Usual, 35. 660 654317

Ezkaitz. Amaro, 9. 943 673987

Euskal Fusa. Gudari, 16. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotxategi Gozogeloa. Plaza Zaharra, 7. 943 670272

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

Iatzka. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Plaza Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratzo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Irufa. Amaro, 9. 943 119828

Irrintzi. Oria, 3. 943 654334

Isastegi Sideria. Bº Aldeba Txiki, 15. 943 652964

Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 4. 943 570068

Kupela. Berria, 2. 943 672070

Labroa. Nafarroa etorbidea, 49. 651162

Larrea. Lurraldeko Auzoa, 15. 943 679998

Mendil Alde. Bº San Esteban, 10. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agirraran, 3. 943 673943

Orbea Taberna. Errermentar, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martín Iraola, 647 007275

Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

Plan B. Larramendi, 8. 943 598486

Sausita. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telapeiza. Plaza Trinitke, 1. 943 108800

Tolosaldea. N-Irun-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo Plaza, 5.

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usabali. Usabali, 22. 943 674316

Uzturre Sideria. Sta. Lucía, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. Pº Allur, 1. 943 698513

Zuloaga-Txiki. Montekuse, 29. 943 650036

Zumeta. Agirraran, 9. 943 672878

## // URNIETA

Abalarrari, Iraizaz, 21. 943 330525

Altuna. Bº Lategi, 943 55917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Benta. Goiburu, z/g. 943 554415

Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Busteko. Erratzu, 943 337357

Etxeberria Sideria. Bº Uztaritza, 34. 943 556981

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Eula Sideria. Bº Lategi, 19. 943 55244

Frontón. Estación, z/g. 943 009077

Galarreta Sideria. Ctra. Umeña-Lasarte, 30. 943 365683

Gurutzeta Berri Sideria. Bº Uztaritza, 34. 943 551014

Kosegi Sideria. Ctra. Umeña-Lasarte, 30. 943 365683

Oñamur. Sideria. Bº Uztaritza, 34. 943 557786

Poliportivo. Pintxe Kaleria, 3. 943 009408

Setién 'Moko' Sideria. Bº Uztaritza, 11. 943 551014

Uzturralde. Etxeberria Baserna, 943 556981

Zalundegui. Iraizaz, 34. 943 551008

## // URRETXU

Aldebarra Taberna. Arizkaga, 3. 943 720230

Pintxos

Bocadillos

Kiezuztak!



OSTRAZTIAK KALDETAKA  
KALDETAKA  
PINTXO BAT DOMAINI!

Información: 62 270 00 00 | URGUTXU: z/g. 943 72 58 57

Atsegin. Barrakene, 13. 943 532667

Brannigan's Pub. Labea, 37-39. 943 723796

Ere. Gernikako Aldea, 3. 943 726466

Exaburu. Ctra. Santa Barbara, 943 722777

Etxe-Azpi. Poligono Mugaitegi, 8. 943 745 2165

Goiako Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

Pintxos, ensaladas, bocaditos... y cervezas

Arizaga, 18. 943 963337

Jai-Alai. Iparraurre, 10. 943 721465

Navarría. Iparraurre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labea, 33. 943 725243

Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 725959

Santza. Sta. Barbara, 943 723387

## // USURBIL

Ajagama Siderotegia. Bº Aginaga, 31. 943 366710

Zubiaurrena. Zubiaurrena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserna, 943 366663

Atxegia Jareja. Altezaran, 1. 943 371150

Boratxoa. Zubiaurrena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi. C. Com. Uriel, 943 363582

Exebeste. Emberra, 2. 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Uriel, 943 362781

Ibarrola. Agroturismo. Kalezar, 6. 943 363007

Itxarre. Ibarre, 11. 943 370113

Ilunbe Sideria. Txiki Alde, 943 371649

Iratzko. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361217

Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362753

Saizar Sideria. Bº Kale-Zehar, 39. 943 364597

Sekaita Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxa. Santa Enre Auzoa, 2. 943 362734

Txapelurdia. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriñan. C. Com. Uriel, 943 360772

Txiki Erdi. Erratolde, 1. 943 362735

Txitxiria. Aginaga, 943 376698

Txitxiboga. Irazu, 6. 943 361398

Txitxori. Ertzaintza, 1. 943 362773

Txitxirrista. Konsejua, 13. 943 360466

Urdarria Sideria. Bº Aginaga, 13. 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

## VILLABONA

Alitzel. Etxeondo, 943 600995

Alustza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Itzaltze. Berria, 29. 943 690623

Ong Etorri. Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Otxabio, 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558

Txapelurdia. Berria, 23. 943 696449

Urizpe. Berria, 45. 943 690146

## ZALDIBIA

Arresta. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kirkizurune. Olabea Argaldea, 6. 943 501086

Nazabarri. Asador. Sta. 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

Aitzen-Etxe. Elkano, 3. 943 831925

Alai. Itxaka. 8. 943 010546

Alameda Hotel. S. Juan Bidea, 30. 943 831434

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errata ebea, z/g. 943 147067

Katzola. Caserío Katzola, z/g. 943 147684

Landia. Iraita Hiribidea, 9. 943 147684

Lorentxa. Iraeta, 11. 943 147198

Portu. Etxebarri, 1. 943 147096

Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-6. 943 147194

Aranburu. Urutxkofea, 2. 943 148005

Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040

Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errata ebea, z/g. 943 147067

Katzola. Caserío Katzola, z/g. 943 147684

Landia. Iraita Hiribidea, 9. 943 147684

Lorentxa. Iraeta, 11. 943 147198

Portu. Etxebarri, 1. 943 147096

Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZESTOA

Mandia. Henrike Plaza, z/g. 943 801705

Olatza Sidrería. Caserío Olatza, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Irukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-6. 943 147194

Aranburu. Urutxkofea, 2. 943 148005

Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040

Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errata ebea, z/g. 943 147067

Katzola. Caserío Katzola, z/g. 943 147684

Landia. Iraita Hiribidea, 9. 943 147684

Lorentxa. Iraeta, 11. 943 147198

Portu. Etxebarri, 1. 943 147096

Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZESTOA

Mandia. Henrike Plaza, z/g. 943 801705

Olatza Sidrería. Caserío Olatza, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Irukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-6. 943 147194

Aranburu. Urutxkofea, 2. 943 148005

Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040

Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errata ebea, z/g. 943 147067

Katzola. Caserío Katzola, z/g. 943 147684

Landia. Iraita Hiribidea, 9. 943 147684

Lorentxa. Iraeta, 11. 943 147198

Portu. Etxebarri, 1. 943 147096

Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZESTOA

Mandia. Henrike Plaza, z/g. 943 801705

Olatza Sidrería. Caserío Olatza, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Irukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-6. 943 147194

Aranburu. Urutxkofea, 2. 943 148005

Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040

Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errata ebea, z/g. 943 147067

Katzola. Caserío Katzola, z/g. 943 147684

Landia. Iraita Hiribidea, 9. 943 147684



# 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, Kokotxas, Carrilleras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



## BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

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

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



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

**Kenji Takahashi**, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir todo tipo de **Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos todo tipo de **productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...), Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en las páginas web [www.kenkosushi.es](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitakahashi.com](http://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 Arguiano y varios Cursos de cocina con Luis Izarr, lo que le ha permitido el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, 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 horno, de queso...

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



## PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | patxilarranaga@telefonica.net



### 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 **antxoa**. 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... Antxoa 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](mailto:vinateria@gmail.com)

H  
H+  
P\*

# DORMIR EN **GIPUZKOA**<sub>N</sub> NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

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



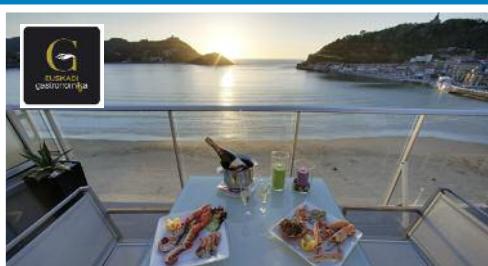
## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte 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](http://www.hotelgudamendi.com)



## HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

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



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de 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](http://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**





bainugela berritu nahi?  
¿quieres reformar el baño?