



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante





15

urte

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

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



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak** colaboraciones
La Ruta Slow (Aitor Buendía) 6
El Nuevo Rocanrol (Igor Cubillo) 6
Burp...!! (Arnau Estrader) 8
Di... vinos (Manu Méndez) 8
- > **jakitea** elkartea
Mordoxka (Zegama) 10
- > **azalean** en portada
All i oli (Martutene, Donostia) 12
- > **euskadi** gastronomika
Sagardotegi Garaia: Tiempo de sidrerías ... 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
BeMa (Durando) 16
- > **pilpilean** al dente
Ermua se volcó con Igelak, la pobleza y "Pinto & Pote" 20
Eibar celebró el concurso de bacalao ... 22
La cara más dulce de Juan José Lapitz ... 24
Las txuletas gallegas reinaron en Aratz ... 25
Makalu Goxo: una cima de la pastelería . . 26
El libro del Kuko 27
Ardoaraba: La gran cita enogastrnómica de Gasteiz 28
Mesón Erasquyn: Maravilla oculta en la Ilandala 32
Laia 33
- > **kartara** al carta
Mesón Martín (Centro, Donostia) 30
- > **jatex** gida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzko** annonjan?
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 55
- > **placere** s gastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

"Caracoles a la Ilauna"
(All i oli, DONOSTIA). Receta en pág. 13

// Unañodecisivo

Entramos en 2017 con paso firme. Tras el fiasco que ha supuesto la operación de marketing de la Capital Cultural, los pequeños medios y agentes culturales que no nos hemos beneficiado de los tejemanejes de la misma, seguiremos adelante con nuestra labor en el convencimiento de que ni Donostia ni Gipuzkoa ni Euskal Herria necesitan nombramientos internacionales para demostrar al mundo su capitalidad en temas como cultura y, sobre todo, gastronomía. Por lo tanto, seguiremos impulsando cualquier actividad enológica y gastronómica como el primer día, y más en este 2017 en el que, por una parte, Ondojan.com publicará su ejemplar nº 150 y, por otra, ZUM Edizioak, nuestra casa editora, cumplirá 20 años. Parece perdido en el tiempo aquel 2 de julio, día de Santa Isabel, en el que presentamos al mundo, desde el salón de actos del Koldo Mitxelena, el primer ejemplar de Donosti Aisia. Ha llovido, indudablemente, y mucho, a veces con viento racheado. Pero no nos engañemos, sólo han pasado dos décadas de nada... y las que os rondaremos, morenos y morenas!



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico // DEPÓSITO LEGAL: SS-109703

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

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

#148

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: psema@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia. Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman, Arnau Estrader, Aitor Buendía e Igor Cubillo.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



DE ANGULAS... Y DE PASTA

No se trata de recalcar, que las angulas valen una pasta (m3s bien un pas-t3n), sino hablar de las relaciones de la alimenticia, econ3mica y agradeci-da pasta (harina o semola de trigo con agua y otros enriquecimientos) con la hipervalorada cr3a de la angula.

Todo ello, sin recurrir a algo tan en boga como el de utilizar angulas de pega, basadas en el surimi, imitando formalmente a las verdaderas pero, l3gica-mente, sin ese valor de la aut3ntica, que es esa inigualable textura que, como hemos dicho en reiteradas ocasiones "producen esa sensaci3n m3rbida, sen-sual, al notar entre nuestros dientes esos cuerpecillos resbalosos. Es como un turbulento contacto, como un amorio pasional y sin freno".

Cuando yo era un cr3o y las angulas no eran a3n algo imposible para los que carec3an de "posibles", reconozco que en casa de mis a3tonas, donde pas3-bamos las Navidades sin hacer grandes derroches, las angulas eran tan pro-tagonistas y tan habituales que incluso despu3s de las cuchipandas festivas, sobraban para el d3a siguiente, en el que no faltaba el revuelto o la jugosa tortilla de las mismas que nos encantaba, sobre todo a los mocosos que nos peg3bamos por reba3nar de la sart3n.

Tambi3n en otras fechas, en los men3s diarios era uno de los platos favori-tos de mi difunto a3tona **Higinio Ulacia** (un cocinero de sociedad de a3pa) el de los espaguetis cortados del tama3o de la angula, cocidos al dente en un sabroso caldo de pescado, escurridos y secados, salteados con aceite, ajos y guindilla, ambos laminados. Muy similar a lo que los italianos llaman Spaghetti aglio, olio e peperoncino. A veces festivamente enriquecidas con esas gambas peque3as de las llamadas arroceras.

No podemos olvidar que desde que se fue encareciendo escandalosamente el producto hasta l3mites estratosf3ricos han surgido m3ltiples ideas, algunas realmente truculentas (convertidas en mousse o con patatas o en marmita-ko) y otras geniales, como las del gran patriarca de la cocina tradicional vasca **Jos3 Castillo** (padre de otro ilustre chef, **Jos3 Juan**, del que a3n seguimos aprendiendo de su coloquial magisterio) sanamente obsesionado en sus numerosos libros por los costes baratos de las materias primas, sin por ello rebajar la calidad. En su imprescindible libro "*Manual de Cocina Econ3mica Vasca*" aporta una receta tan popular entonces como la de "Anchoas tipo angulas", en la que una vez limpiadas y quitada la espina central y cabeza de las anchoas, debidamente sazonadas, se hacen finas tiras del tama3o de las angulas que se fri3n brevemente en una cazuela de barro (de las llamadas

NO SE TRATA DE RECALCAR QUE LAS ANGULAS VALEN UNA "PASTA", SINO DE RELACIONAR 3STA CON LA HIPERVALORADA CR3A DE LA ANGULA

anguleras) con aceite hirviendo y el ajo en l3minas, a3adiendo aquellas justo cuando est3 ya el ajo dorado, agregando trocitos de guindilla, y removiendo constantemente durante su breve cocci3n, mejor con un tenedor de madera.

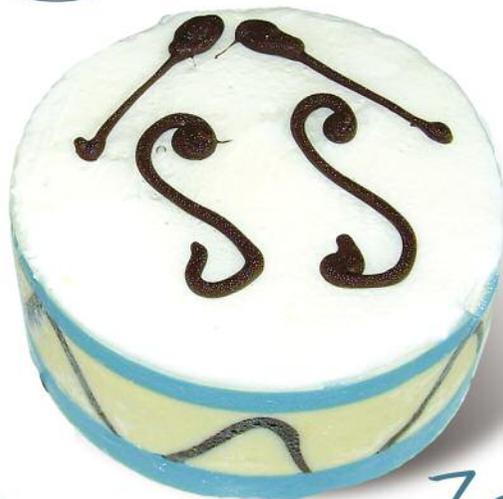
Tambi3n han sido numerosas las propuestas de arrejuntar las angulas con otros alimentos con el objeto primordial de abaratar el coste del plato. En esto la pasta fresca ha tenido mucho que decir. As3 a mediados de los a3os ochenta del pasado siglo, y pienso que no por razones puramente cremat3sticas sino buscando un juego que m3s tarde se llamar3a trampantojo, **Pedro Subijana** cre3 la ensalada con pasta y angulas, en la que unos tallarines o cintas de espinaca se colocaban alrededor de unas angulas perfectamente ali3adas, con vinagre de sidra junto con profusas hojas invernales. En ese caso, la proporci3n de angulas era bastante generosa, similar a la de pasta. Un paso m3s importante, si cabe, dio en aquellos tiempos coet3neos con la receta del chef de Akelarre, el imaginativo y culto cocinero (entonces en el puntero Goizeko Kabi bilba3no hoy en el Ebanobe as3 mismo de El Bocho) **Fernando Canales**, ya que la angula en este caso, es casi una comparsa y la pasta es la protagonista del plato. Lejos de ser un plato de disfraz, es un juego barato y divertido que pone en todo caso en una situaci3n desairada a la propia angula. Se trata de una ensalada fr3a. La llaman en aquella carta Angulas en pasta con ensalada de angulas. El jerogl3fico es f3cil de desen-ta3nar. En el centro del plato situaba este cocinero "un s3 es no es" de angu-las (unos 20 o 30 gramos tan solo) de las de verdad y adem3s de categor3a. Y alrededor se dispone la llamada pasta de angulas, pasta elaborada con dos masas bien diferenciadas, una la t3pica al huevo y la otra con tinta de chipir3n. La uni3n de estas masas blanca y negra se corta al modo de los fin3simos tagliolini y se cuecen en un caldo s3per concentrado de pescado, a poder ser para m3s autenticidad, de anguila. La angula de pasta resulta as3 m3s gustosa incluso que la verdadera y adem3s cocida al dente nos recuerda a la textura del original. En este caso el suced3neo se convierte gra-cias al valor a3adido de la imaginaci3n en un econ3mico pero no por ello menos delicado manjar.



LA COMBINACI3N 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

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



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

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

Zorionak Donostia!



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



**PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS**

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

LA RUTA SLOW

AITOR BUENDÍA
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz
Comunicación y Slow Food
www.blogseitb.com/larutaslow



¿Y SI PUDIÉRAMOS SALVAR EL PLANETA COMIENDO MEJOR?

Llega un momento en la vida en la que te emocionas prácticamente por cualquier cosa. Pues bien; personalmente ya he alcanzado ese punto. Viendo una película, escuchando una ponencia, disfrutando de la música... ¡incluso viendo anuncios! Supongo que es la edad... así que bienvenida sea.

La última vez en emocionarme fue viendo el documental **"Polyfaces"**. Y me emocionó lo que escuché, lo que ví y especialmente la capacidad que tenemos como seres humanos de cambiar las cosas. **Este documental muestra que se puede diversificar la productividad de una granja, mejorando el suelo, la salud y la felicidad de las personas y los animales que viven y trabajan en ella.** Nos muestra sobre todo el lado humano, visionario y cotidiano de esta granja, cuyo impulsor Joel Salatin su familia y el equipo que les rodea están demostrando que **sí, que podemos cambiar el mundo a través de lo que se cultiva**, si se conecta con quienes compramos y consumimos, revitalizando así la economía local y caminando hacia la soberanía alimentaria. Me consta que en diferentes puntos de Iberia... (se refiere a cómo debemos entendernos en esta magnífica península que cohabitamos superando fronteras entre países; así tenemos colectivos como la Red Joven Ibérica de Slow Food o, en este caso, la Asociación de Agricultura Regenerativa en Iberia)... decía que me consta que en diferentes puntos se está dando a conocer esta forma de trabajo respetuoso con el terreno y la biodiversidad.

Recientemente, con motivo del Terra Madre Day, pudimos visionar este revolucionario documental. Lo recomendamos desde estas líneas. Hay un documental de más de una hora y otro más corto de nueve minutos. Como tampoco quiero agobiar al personal, pido tan solo 9' de nuestro preciado tiempo para escanar este código QR y ver el resumen documental.



Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroweb!

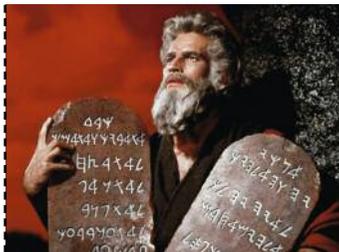
EL NUEVO ROCANROL

IGOR CUBILLO
Periodista,
economista, equilibrista
<http://loquecomadonmanuel.com>



EL I.V.A, EL VENÍA... ... Y EL OCTAVO MANDAMIENTO

'El empresario despistado'. 'La hostelería durmiente'. 'El camarero valiente'. 'Hilario en el país de las maravillas gastronómicas'. Podemos inventar el cuento que queramos para justificar el desajuste, pero el ánimo de aparentar un precio menor, el deseo de embaucar, de engañar y alucinar, de ofuscar o seducir haciendo que se tome una cosa por otra, es el único motivo por el cual **las cartas de muchísimos bares y restaurantes de esta nación gastronómica continúan sin incluir los precios netos. Esto es, con todos y cada uno de sus impuestos.** La infame letra pequeña está al orden del día en esos documentos: "IVA no incluido", "+ 10% de IVA"... Coletillas san-



grantes ante las cuales asociaciones de consumidores como la Ocu y Faccua invitan a rebelarse. Niéguese a pagar más del importe que aparece junto a cada plato, animan. Como si ello fuera sencillo en un país pícaro y canita donde el libro de reclamaciones ha sido un garrote de madera exhibido amenazante sobre la barra o escondido bajo el mostrador.

Tal vez ese elemento folclórico-disuasorio ha resultado determinante para que convivamos con una ilegalidad que a mí me irrita. Y más en refectorios de postín, que son donde más cobran por sus preparaciones y, en consecuencia, más tentador resulta el tender la trampa. Y digo "una ilegalidad" porque **el artículo 60 de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios refleja la obligación de indicar "el precio total, incluidos todos los impuestos y tasas"**. Y la ley es para todos, nos guste o no. También para los popes del comer, que tampoco encajarían con una sonrisa el hecho de tener que pagar 1,644 euros la gasolina que se anuncia en el luminoso a 1,359 euros. Ó 1.330 euros por ese bonito abrigo que en el escaparate luce una etiqueta de 1.099 euros. Otro día hablaremos de esa felonía de cobrar el "Servicio" aparte, comensal a comensal, sin previo aviso, cuando en buena lógica debería estar comprendido en el PVP de cada plato, bebida o complemento. Otro día.

Encuentra más artículos de **Igor Cubillo** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroweb!

take away



comida
para llevar

ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea

Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa



943 559 783

Polígono Lintzirin, 7 - Ctra. Gi - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

BURP...!

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



Y EL INGREDIENTE BÁSICO ES...

¡Menuda jeta tengo! ya llevo escritos en esta revista que sostienes en las manos **50 artículos** hablando de cervezas, ingredientes, locales, cervecerías y nunca había mencionado **el ingrediente vital de la cerveza, el agua.**

A muchos de vosotros os parecerá que el agua no es de real importancia, pero el agua es entre el **80** y el **90%** del contenido de una cer-



veza. Para los fabricantes de cervezas artesanas es uno de los rompecabezas más grandes, ya que no es lo mismo el agua que podemos encontrar aquí en Euskadi, que el que podemos beber en Barcelona o Murcia. Por suerte podemos ver en la web de Osakidetza el estado de nuestra agua día a día, y hay que decir que el agua que tenemos aquí es buena, y eso hay que valorarlo. Aun y todo, se tiene que eliminar gran parte del cloro y añadirle al agua **ácido láctico** o **sulfato de calcio** para poder bajar el PH, ya que el de nuestra agua suele estar entorno al 8,3 y 8,5. La medida ideal del PH para hacer una buena maceración es del entorno al **5,4**, pero esto depende de la receta.

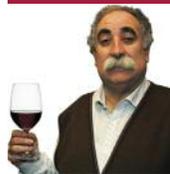
Sí que en alguna ocasión conté la historia de que **en la Edad Media recomendaban beber cerveza en vez de agua**; sobre todo por el tema de la peste, en la caso de la cerveza el agua está hervida de manera que se matan los microorganismos infecciosos del agua, y así, aparte, vivían más "contentos". **A los niños también se les obligaba a beber cerveza**; eso causó también problemas de alcoholismo, pero como mínimo se mantenían con vida.

Por primera vez **os recomendaré beber una Cruzcampo o Coronita**, para que "pilleis" bien los matices del agua, eso sí, ¡que esté bien fresquita!, más que nada porque si la dejas dos minutos se transforma en un brebaje imbebible.

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

DI... VINOS

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

RUIZ TORRES SYRAH 2012
(D.O. RIBERAS DEL GUADIANA)

Situada desde sus orígenes en la localidad cacereña de Cañamero, Comarca de las Villuercas, los primeros datos recogidos sobre elaboración en la bodega se remontan al año 1870. Desde entonces se han creado distintas marcas de vino, combinando los conocimientos tradicionales con la tecnología más moderna.

Bodegas Ruiz Torres nace en 1870. De carácter familiar, está actualmente dirigida por la tercera generación. Su propietario Antonio Ruiz Torres, ha hecho de Cañamero un referente "del vino" al ubicar sus bodegas y viñedos en esta localidad cacereña.

La calidad es la base del trabajo de Bodegas Ruiz Torres. Todos los vinos tienen un severo proceso de seguimiento y control de calidad en cada fase de la elaboración, desde la viña hasta la botella. La confianza de los consumidores representa el premio a tan noble esfuerzo. La Bodega está situada en un enclave espectacular en la Sierra de las Villuercas, más concretamente en la Localidad de Cañamero, a 15 Km del Monasterio de Guadalupe, en la Provincia de Cáceres. Los primeros datos recogidos de la Bodega se remontan al año 1870. Miguel Ruiz, elaboraba vinos al estilo tradicional



de la zona con variedades autóctonas como la Alarje. La tradición vitivinícola de Cañamero se remonta al Siglo XIV en el Monasterio de Guadalupe, Fueron los monjes Jerónimos, los primeros que habitaron el Monasterio y los que trajeron la Vid a estas tierras. El tratado Vitivinícola mas antiguo del Mundo se encuentra en Guadalupe y en él, los monjes contaban la forma de elaboración de los diferentes vinos que ellos consumían. Llegaron a elaborar hasta 7 tipos distintos y dieron empleo a mas de 50 personas en sus tierras y Bodegas. A partir de la llegada de los Monjes Franciscanos esta tradición vinícola se perdió en Guadalupe, no así en Cañamero donde había plantada mucha Viña.

Vino tinto elaborado 100% con la variedad Syrah. Envejecido 8 meses en barricas de roble francés y americano. Color cereza intenso. La nariz de este vino es muy elegante, con recuerdos de frutos rojos y fresas junto con aromas ligeramente especiados y tostados de la madera. En la boca es carnosos y redondo, con buen equilibrio, buena estructura y agradable paso de boca. Su precio aproximado en tienda especializada es de 9 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroneb!

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

MORDOXKA: SORPRESA OCULTA AL PIE DE LA SIERRA DE AIZKORRI

Y es que este trabajo no deja de sorprendernos. Uno de nuestros últimos y más agradables descubrimientos ha sido Mordoxka Taberna, en el centro de Zegama, un bar ante el que hubiéramos pasado sin percatarnos de no habernos hablado nadie de él.

Si entramos en Mordoxka, principalmente entre semana, la primera impresión es la de un bar en el que la gastronomía no tiene especial importancia, con una barra vacía y ninguna referencia culinaria, salvo una pizarra en una columna que avisa de la existencia de pintxos y cazuelitas, pero el caso es que las apariencias, como en tantas ocasiones, engañan, y Mordoxka ofrece mucho más de lo que parece a simple vista.

En julio de 2016 se cumplieron tres años desde que este bar fue cogido por **M^a Carmen Urbizu y Toño Arana**, que antes habían pasado casi 2 años al cargo del cercano **Itzala**. Sin haberse dedicado anteriormente a la hostelería ni a la cocina, esta pareja ha convertido los dos establecimientos por los que ha pasado en **una referencia local a la hora de mover el bigote**.

Zegama tiene el tamaño que tiene y Mordoxka, como tantos y tantos bares de los pueblos pequeños del interior, tiene su mayor actividad los fines de semana. A partir del viernes por la noche la barra y el comedor se animan y la oferta de pintxos y raciones aumenta de manera espectacular. Toño es el encargado de los fogones, con la ayuda de viernes a domingo de sus dos "asistentes", **Eduarne y Txaro**, y de sus experimentadas manos salen platos con carácter como Ensalada de pato, Huevos rotos con hongos, foie y virutas de jamón, Txipirones a la plancha o en su tinta, Bacalao a la plancha, Albóndigas, Carrilleras de ibérico, Callos caseros, Rabo estofado al vino tinto, o el exitoso Revelto de hongos, foie y virutas de jamón. Como buen navarro, además, Toño no olvida los platos de su tierra como el Bacalao al ajorriero y en temporada no faltan los buenos espárragos y unas excelentes alcachofas que este cocinero prepara con hongos, foie e ibérico, como muestra la fotografía superior. Una auténtica delicia que pudimos degustar en nuestra última visita.

Toño también es un entusiasta de las **preparaciones de caza**, y principalmente en temporada ofrece en Mordoxka platos como Paloma torcaz en salsa, Perdiz, Liebre, Conejo... tanto para consumir en el local como para llevar a casa o a la sociedad. Y también acepta encargos para cocinar las piezas de caza capturadas por los clientes. En cualquier caso, la caza, por encargo, está disponible prácticamente todo el año.

Y aunque entre semana no hay menú y la propuesta culinaria no es tan



extensa, cualquier día se preparan comidas por encargo así como menús concertados para grupos. En cualquier caso, cualquier día que acudamos al bar podemos optar por **platos y raciones** que salen directamente de cocina como Tortillas variadas, Croquetas caseras, Callos... así como platos combinados o bocadillos. Y siempre está disponible el **jamón de cebo ibérico de Guijuelo cortado a mano**. Los postres, por supuesto, son caseros, destacando la refrescante Crema de yogur con macedonia de frutas (ver foto inferior).

Mordoxka abre todos los días de 10 de la mañana a cierre y cierra los martes por descanso semanal. Una bonita excusa para acercarnos a este pequeño y coqueto pueblo situado en el corazón del Goierri, al mismísimo pie de la sierra de Aizkorri.

MORDOXKA TABERNA

C/ Santa Barbara, 1. ZEGAMA. - Tf: 943 80 00 55



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





ALL I OLI: CALÇOTS Y OTRAS DELICIAS DE CATALUNYA

En Donostia y alrededores somos muy vascos. Bebemos txakoli de Getaria, nos vamos de pintxos siempre que nos lo permita el trabajo y el presupuesto, y no nos perdemos la temporada del txotx por nada del mundo. Pero la capital gipuzki nos permite también elegir y, si queremos, podemos sentirnos catalanes por un día sin salir de sus límites.

Al igual que en la anterior temporada, un grupo de comunicador@s acudimos recientemente al restaurante All i Oli de Martutene para degustar los calçots de este año, siguiendo la tradición catalana de disfrutar entre amigos de estas cebolletas a las que no se deja alcanzar su desarrollo total quedando el bulbo liso, cual si fuera un puerro.

Los calçots son asados a la brasa, posteriormente guardados en una caja de poliespan y finalmente envueltos en papel de periódico para que se ablanden y alcancen una textura melosa, fundente, que permite degustarlos tal cual o bien acompañados de la tradicional salsa romescu de frutos secos que ensalza su gusto y les añade sabrosura.

Desde el pasado mes de noviembre hasta finales de abril, este restaurante, situado a la orilla del río Urumea, en pleno centro de Martutene y cómodamente accesible en tren desde el centro de Donostia o cualquier localidad con estación de Renfe, ofrece un "Menú calçotada", que por 35 euros por barba incluye una docena de calçots,

aperitivo de la casa consistente en un paté de hígado de conejo con tostaditas, una ración mixta de butifarra blanca y negra con mongetes (pequeñas alubias blancas similares a las pochas), patatas al caliu asadas, como indica su nombre, al calor de las brasas, y crema catalana casera, todo ello acompañado del típico Pa amb tomàquet, unas generosas rodajas de pan de payés bien untadas con ajo, tomate y aceite de oliva virgen extra.

El precio del menú incluye el IVA, la bebida (tinto o blanco Raimat Clamor), una copa de Cava y el café, es decir, que nos encontramos ante un precio cerrado a cal y canto, a no ser que caigamos en alguna tentación fuera de menú. Sin duda, se trata



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

de un precio más que ajustado, que permite disfrutar de una de las tradiciones más representativas de Catalunya que resulta ideal para acudir en grupo por su carácter festivo y divertido. Eso sí, en All i Oli se cuida al milímetro la calidad del género ofreciendo auténticos **Calçots de Valls**, los más prestigiosos del país mediterráneo, que cuentan con Indicación Geográfica Protegida propia.

En nuestro caso, habíamos degustado ya el menú calçotada en la anterior temporada, por lo que nuestros anfitriones, **César Barrera y Arantza Mendioroz**, ayudados de las hermanas de ésta, nos dieron a probar una serie de platos fuera de menú para que tuviéramos una imagen más global de la oferta de All i Oli.

Comenzamos con el aperitivo de la casa, el rico paté de hígado de conejo, acompañado del jugoso pa amb tomàquet preparado al momento delante nuestro. Y antes de la calçotada, aunque ya lo habíamos degustado anteriormente, nos agasajaron con una de las grandes especialidades de la casa: los **caracoles a la Llauna**. Los animalitos son asados en vivo, a la brasa, dentro de una llauna, el recipiente metálico que da nombre al plato, y antes de ser servidos son flambeados con ron, con lo que el plato sale a mesa envuelto entre llamas, ofreciendo una imagen espectacular. Además, los caracoles están deliciosos, ya sea solos, o bien acompañados del verde e intenso alioli casero que se sirve conjuntamente.

Tras los caracoles, disfrutamos de los calçots propiamente dichos, momento en el que los comensales son invitados en All i Oli a vestirse un práctico babero que evita las casi inevitables salpicaduras que conlleva la ingesta de los mismos, que requiere grandes dosis de habilidad y puntería. En cualquier caso, no sufra por anticipado el lector, ya que César, modélico anfitrión y paciente "profesor", ofrece, mesa por mesa, una práctica máster class sobre cómo sujetar y pelar los calçots antes de llevármolos al coletó. Tras su intervención, no lo duden, cualquiera es capaz de afrontar el reto con dignidad.

Finalizados los calçots y con los baberos bien "decorados", pasamos a degustar las comentadas especialidades de la casa, empezando por un meloso y sorprendente arroz "sarandongu" de bacalao y su pil-pil, y dos piezas de carne a la parrilla: un solomillo de cerdo ibérico pimentado y un magret de pato. Ambas piezas se sirven sencillamente asadas, con una guarnición de patatas al caliu,

> CARACOLES A LA LLAUNA



Ingredientes

Caracoles vivos; Sal; Pimienta; Aceite de oliva Virgen Extra; Brandy. Para el all i oli: 1,200 l. de Aceite de Oliva Virgen Extra; 2 cabezas de ajo; 3 huevos. Una "Llauna"

Elaboración

Colocamos los caracoles en la "Llauna", una plancha pequeña con asas típica de Catalunya, y en el fondo una capa de sal fina. Rompemos la telilla de los caracoles y los colocamos con la concha en contacto con la sal. Después de cinco minutos en el fuego, ya habrán salido se la cáscara. En ese momento se les echa, con generosidad, sal, pimienta y aceite de oliva extra y se mantiene en el

aunque en mesa pueden ser acompañadas del mencionado alioli casero o de una potente mostaza al estragón que es ofrecida junto a la carne. Ambos platos, en cualquier caso, destacan por su calidad y su sabor.

Como postre, pudimos probar una exclusiva especialidad, la "Tarta Arantza", postre ideado por Arantza Mendioroz, consistente en una pasta

Arantza Mendioroz

ALL I OLI
Okendotegi, 2.
Martutene (DONOSTIA)
Tf: 943 46 02 96

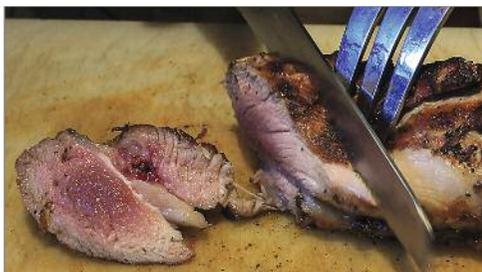


fuego. Pasados 10 minutos, se sacan del fuego, se espera 30 segundos y se flambean con un poco de brandy.

Para el all i oli: Pelamos y machacamos a mortero el ajo y lo mezclamos con el huevo. Añadimos el aceite batiendo todo con la batidora muy suavemente, moviendo la batidora de abajo a arriba delicadamente, muy poco a poco. Al final añadimos un poco de sal.

quebrada sobre la que descansa una compota de manzana y es cubierta de crema catalana. Jugoso y potente, supuso el colofón ideal a una jornada en la que, como hemos comentado al inicio, nos sentimos catalanes por un día... aunque comimos como vascos !!!

www.alliolidonosti.com



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



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



SAGAROTEGI GARAIA: TIEMPO DE SIDRERÍAS

Entre enero y abril, el País Vasco se vuelca en un fenómeno gastronómico exclusivo: las “Tolare” o sidrerías tradicionales que abren sus puertas al público para ofrecer el típico **menú de sidrería** (Tortilla de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Chuletón de buey a la parrilla; Queso, membrillo y nueces) acompañado de sidra en libre servicio directamente de las kupelas (barricas).

Contra lo que pudiera parecer, el fenómeno del menú de sidrería tradicional es relativamente reciente. La tradición sidrera vasca, principalmente en Gipuzkoa, viene de siglos atrás, pero fue a mediados del siglo XX cuando, debido al auge de las sociedades gastronómicas, las sidrerías tradicionales empezaron a recibir regularmente las visitas de los miembros de dichas agrupaciones, que acudían a los caseríos productores a catar la sidra directamente de las kupelas para decidir con cuál de ellas abastecerían a la socie-



dad. Los dueños de los caseríos obsequiaban a los visitantes con un pequeño “picoteo” formado por productos que maridan adecuadamente con nuestro “néctar” de manzana. Al ver que como consecuencia de ello, las visitas eran cada vez más numerosas y cada vez más gente se apuntaba a las mismas, el menú evolucionó hasta convertirse en una actividad pagada que cada año atrae a las sidrerías a miles de personas, tanto provincianas de todos los rincones de Gipuzkoa y Euskal Herria como turistas procedentes de las partes más recónditas del globo.

El Club de Producto **Euskadi Gastronomika** no podía ser ajeno a este fenómeno socio-gastronómico, y a día de hoy pertenecen al mismo una buena cantidad de sidrerías distribuidas en Gipuzkoa en las que la calidad se cuida de manera especial. Puede consultarse el listado de las mismas en la página contigua.

Más información:
www.euskaditurismo.net

Las siguientes sidrerías pertenecen al Club de Producto “Euskadi Gastronomika”, lo que garantiza tanto la calidad y el origen de los productos que sirven en las mismas, como la excelencia en el servicio. ¿Os vais a perder la oportunidad de disfrutar de una experiencia tan auténtica?

BIDASOA

IRUN	OLA	Barrio Meaka, s/n	olasagardotegia@hotmail.com	www.olasagardotegia.net	943 62 31 30
------	------------	-------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA	TXINDURRI-ITURRI	Bº Mardari, 12	txindurri@txindurri.com	www.txindurri.com	943 19 93 89
-------------	-------------------------	----------------	-------------------------	-------------------	--------------

DONOSTIALDEA

ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Buruntza Auzoa	info@sidreriagaztanaga.com	www.sidreria gaztanaga.com	943 59 19 68
ASTIGARRAGA	BEREZIARTUA	Bere-Aran Etxea.	berezartua@berezartuasagardoa.com	www.berezartuasagardoa.com	943 55 57 98
	GURUTZETA	Oialume Bidea 63	gurutzeta@gurutzeta.com	www.gurutzeta.com	943 55 22 42
	PETRITEGI	Petritegi Bidea 8	sidreria@petritegi.com	www.petritegi.com	943 45 71 88
	ZAPIAIN	Kale Nagusia 96	gestion@zapiainsagardoa.com	www.zapiainsagardoa.com	943 33 00 33
	ALORRENEA	Alorrenea Bidea 4	alorrenea@gmail.com	www.alorrenea.com	943 33 69 99
	ETXEBERRIA	Santiago enea baseria	info@sidreriaetxeberria.com	www.sidreriaetxeberria.com	943 55 56 97
	LARRARTE	Muñagomi-enea baseria	i_larrarte@hotmail.com	www.larrarte.net	943 55 56 47
	REZOLA	Santio Zeharra 14	rezolasagardotegia@gmail.com	www.rezolasagardotegia.com	943 55 27 20
	IRETZA	Troia ibilbidea 25	info@iretza.com	www.iretza.com	943 33 00 30
HERNANI	ALTZUETA	Osinaga 7	altzuet@altzuetasagardotegia.com	www.altzuetasagardotegia.com	943 55 15 02
	IPARRAGIRRE	Osinaga 10	info@iparragirre.com	www.iparragirre.com	943 33 73 70
	ITXAS-BURU	Osinaga 54	itxasburu@euskalnet.net	www.itxasburusagardotegia.com	943 55 68 79
	ZELAIA	Martindegi bailara 29	zelaia@zelaia.es	www.zelaia.es	943 55 58 51
	OTSUA-ENEA	Osinaga Auzoa, 36.	info@otsua-enea.com	www.otsua-enea.com	943 55 68 94
	AKARREGI	Akarregi bailara 5	akarregisagardotegia@hotmail.com		943 33 07 13
URNIETA	OIANUME	Ergoien auzoa 18	oianume@oianume.com	www.oianume.com/sidreria	943 55 66 83
	ELUTXETA	Oztaran bailara 34		www.elutxeta.com	943 55 69 81
USURBIL	AGINAGA	Aginaga auzoa	info@aginasagardotegia.com	www.aginasagardotegia.com	943 36 67 10
	SAIZAR	Kale-zahar 39	sidreria@sidrassaizar.com	www.sidrassaizar.com	943 36 45 97
	ARRAZAIN	Arrazain Zahar Baseria	info@agroturismoarrazain.com	www.agroturismoarrazain.com	943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA	OLAGI	Altzaga bidea, 1	olagi@hotmail.es	www.olagi.es	943 88 77 26
ATAUN	URBITARTE	Barrio Ergoiena s/n			943 18 01 19
LEGORRETA	AULIA	Barrio Guadalupe s/n			943 80 60 66
ZERAIN	OTATZA	Otatza etxea, 5		www.sidreriaotatza.com	943 80 17 57
	OIHARTE	Hirukaketa gaina	sagardotegia@oiharte.com	www.oiharte.com	686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO	ITURRIETA	Bº Arraga 2, Ibarra	jj.iturrieta@yahoo.es	945 44 53 85	685721593
---------	------------------	---------------------	-----------------------	--------------	-----------

OARSOALDEA

ERREENTERIA	EGI-LUZE	Zamalbide auzoa	egiluze@hotmail.es	www.egiluze.es	943 52 39 05
OIARTZUN	ETXE-ZAHAR	Putuxboerrea, 2	etxehar@yahoo.es		943 49 32 26
	ARISTIZABAL	Txalaka bidea 4 (Ituriotz)		www.sidreriaaristizabal.com	943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA	ABURUZA	Goiburu auzoa	aburuza@sidrasaburuza.net	www.sidrasaburuza.net	943 69 24 52
	ZABALA	Garagartza baseria	info@rzabala.com	www.rzabala.com	943 69 07 74
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturrioz baseria	begiristainsagardotegia@gmail.com	www.begiristainsagardotegia.com	943 65 28 37
LIZARTZA	GOIKOETXEA	Elbarrena 9 Aroztegi Baseria			943 68 21 75
TOLOSA	EGUZKITZA	Usabal auzoa 25	eguzkitzasagardotegia@gmail.com		943 67 26 13
	ISASTEGI	Aldaba txiki auzoa 16	isastegi@isastegi.com	www.isastegi.com	943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPETIA	AÑOTA	Barrio Elosiaga s/n	sagardotegia@anotasagardotegia.com	www.sidreriaanota.com	943 81 20 92
---------	--------------	---------------------	------------------------------------	-----------------------	--------------

UROLA KOSTA

AIA	IZETA	Elkano auzoa	izetasagardotegia@gmail.com	www.izetasagardotegia.com	943 83 29 86
	SATXOTA	Santio Erreka 3	satxota@sidreriasatxo.com	www.sidreriasatxo.com	943 83 57 38

BEMA, EN EL GRAN HOTEL DURANGO: LA PICA VIZCAÍNA DE MARTÍN BERASATEGUI

A finales del pasado año acudimos a Durango a conocer el Gran Hotel Durango, en el que recientemente se ha abierto el Restaurante Be Ma, dirigido culinariamente por Martín Berasategui.

No es nueva la presencia de Martín en Bizkaia. En su día, antes de la escisión de su grupo, el chef donostiarra llegó a dirigir dos restau-

rantes, el actual Bistró del Guggenheim, y su restaurante de alta cocina, con Josean Alija a la cabeza del mismo. Posteriormente, Martín también se encargó de dirigir la cocina del restaurante Doma, sito en el Hotel Domine, justo enfrente de sus antiguos dominios (y valga la redundancia) aunque el proyecto no terminó de cuajar.

Para esta nueva aventura, Martín ha confiado las riendas del restaurante a una persona de total solvencia: el chef **Moisés Lenaroz**, navarro de amplia trayectoria culinaria nacido, como quien dice, entre fogones, ya que **Moisés es el nieto de los fundadores del ya desaparecido Restaurante Sarasate de Pamplona**. De hecho, fue nada menos que la madre de Moisés, **Manoli Aparicio**, la creadora en 1962 de uno de los platos que más ha cuajado en la gastronomía vasca: las Alcachofas con almejas.

Moisés es poseedor de un amplio bagaje laboral que incluye 12 años de jefatura de cocina en el Hotel NH El Toro. Estuvo internado en su época escolar con Berasategui, de quien se considera un buen amigo, y fue jefe de cocina en el Hotel Domine cuando Martín dirigía el negocio.

Moisés Lenaroz se encarga de adaptar, de una forma muy personal, la carta de Martín Berasategui a la oferta del Gran Hotel Durango. Así pues, lo primero que tenemos que tener en cuenta al sentarnos en Be Ma, es que no nos encontramos en Lasarte. En Durango, lógicamente, Moisés no cuenta con el personal, los medios ni la infraestructura de la casa central de

Martín. Esto no es, por supuesto, un tres estrellas. De hecho, económicamente hablando, la oferta de Be Ma no tiene nada que ver con la de la casa matriz, ya que **en Durango podemos optar, además de la carta, por un menú de 5 platos (38 euros, IVA incluido, bebida aparte) o por otro de 7 platos (58 euros, IVA incluido, bebida aparte)**. Una oferta muy alejada, como se ve, de los más (los bastante más) de 200 euros que nos costará la incursión mínima en Lasarte.

Un menú de 10 pases

En nuestro caso, Moisés opta por un menú especialmente concebido para la ocasión, compuesto de 10 pases (cuatro entrantes, cuatro platos y dos

postres) acompañados de un maridaje que incluye cerveza, cava, varios vinos, licor de café y gin tonic. Todo un cóctel.

Nos acompañaban en la mesa periodistas y editores entre los que pudimos conocer y charlar agradablemente con ellos a **Arturo García**, corresponsal de El Diario Vasco en Bilbao, los hermanos **Jonan Hernández** y **Josean Hernández**, responsables de la revista cultural **K-mon**, y **Almudena Cacho** de Radio Euskadi. También estaban presentes el comunicador **Dicky del Hoyo** y nuestro amigo **Aitor Buendía**, colaborador "alavés" de esta publicación y conductor del programa La Ruta Slow Radio Vitoria-Radio Euskadi, entre otros asistentes. Presidía la mesa **Roberto Delgado**,

actual director del hotel, quien aparece en la fotografía de esta misma página junto a Moisés Lenaroz.

Comenzó el festín con un Cremat de foie y salmón, claro guiño al Milhojas caramelizado de foie y anguila ahumada con el que empiezan todas las degustaciones en casa de Martín, seguido de una primorosa yema de huevo rodeada de patata trufada que encantó al conjunto de la mesa. El tatakí de atún rojo no





Bella
DURANGO

GRAN HOTEL DURANGO



La yema de huevo con tubérculo trufado



Tataki de atún rojo, tartar de remolacha, sésamo, sus pompas y raifort



Meluzá al vapor con un pistou de perejil
cous-cous de coliflor y aire de tomate



Pichón salteado con una duxelle de champiñón
y polvo de pan tomillo

tenía la textura adecuada, esa ligera resistencia al diente tan necesaria en el pescado crudo, resultando ligeramente acuoso al paladar. Tal vez ese día no había llegado el mejor atún posible, pero opinamos que siempre es mejor cambiar un plato que no servirlo en las mejores condiciones posibles. Seguro que con un buen género, con un atún terso, este plato da mucho más de sí. Tampoco fue uno de los platos más afortunados el de perlas de hinojo en crudo, en el que el hinojo se sirve emulsionado como un risotto y acompañado de una espuma de mejillón, plato en el que el hinojo cobra excesivo protagonismo y, como tal, debería ser algo más reducido, limitándose, como mucho, a dos o tres cucharadas.

Fueron esos dos platos, el tataki y el hinojo, los dos más flojos en **un menú que, a partir de entonces, fue en crescendo hasta la llegada de los postres**. El lomo de salmónete, si bien se podía haber servido un poco menos hecho y aún pecando de un ligero exceso de guarniciones diferentes (esa herencia francesa...) resultó un plato correcto y muy agradable

para empezar con los principales, que fueron seguidos de una inmaculada merluza al vapor en su punto exacto de cocción con un muy adecuado aire de tomate, unas melosas manitas de cerdo crujientes de las que, al contrario que el caso del hinojo, podíamos haber comido dos raciones más, y un pichón salteado servido en su punto ideal, jugoso y sávido a más no poder. Los platos principales fueron, sin duda, una excelente demostración culinaria por parte de Moisés Lenaroz.

El menú, además, se complementó a la perfección con la selección de maridaje propuesta por el sumiller y jefe de sala **Borja Mariño**, de la que únicamente nos sobró el rosado Aurora, que se nos antojó un vino bastante plano, que no aguantaba más de dos o tres sorbos. El resto resultó un ideal acompañante del menú, destacando la calidad de los tintos, cada vez menos presentes (a veces desaparecidos) en los maridajes gastronómicos y que nosotros siempre reivindicamos, incluso como acompañantes de ciertos pescados. Un tinto joven y





Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado



Lomo de salmonete, su emulsión, tartar de pescado azul y piparra líquida



Falso membrillo de frutos rojos y helado de mania



Gin Tonic con menta limón reposado en pepino y bombones de yogurt

afrutado, por ejemplo, puede acompañar perfectamente a un plato de salmonete.

Todavía quedaba el postre, empezando por un falso membrillo de frutos rojos con helado de mania, una exquisita golosina que armonizó adecuadamente con el licor de café Porta do Miño, y finalizando con un Gin tonic con menta limón reposado en pepino y bombones de yogurt acompañado, como no, de un Gin Tonic de verdad. El postre, muy en la onda de Martín tanto en presentación como en concepto, resultó ligeramente desestructurado, disperso, aunque el acompañamiento del gintonic auténtico equilibraba la experiencia.

Un café con mignardises en la agradable terraza del hotel y las fotos de rigor dieron matarile a un menú que si bien tuvo algunos puntos a mejorar resultó, en su conjunto, una más que positiva experiencia gastronómica. **Consideramos muy recomendable la nueva oferta del Gran Hotel Durango, tanto en calidad, como en precio y en servicio, una opción muy accesible para acercarse a la cocina de Martín Berasategui sin**



tener que empeñar un riñón, sin tener que reservar con tres meses de antelación y pudiendo comer en un entorno agradable sin sentimientos como si estuviéramos en una convención de la ONU, como pasa actualmente en la mayoría de los restaurantes de alta cocina, incluso sin salir del Duranguesado.

Nos hubiera gustado, eso sí, conocer más a fondo el hotel y sus instalaciones, y nos consta que esa era la intención de Roberto Delgado, pero el tiempo no dio de sí y tuvimos que partir sin poder realizar la visita de rigor. Esperamos volver algún día para devolver la atención recibida dando a conocer el resto de espacios del hotel a nuestro lector@s.

Esperamos, asimismo, que Moisés Lenaroz pueda dar rienda suelta a su arte y saber personal teniendo barra libre para aplicar su gran experiencia en la carta. Sería magnífico que la cocina de Be Ma constituyera un punto de encuentro entre las tendencias actuales de Martín y la recuperación de la gastronomía navarra del Sarasate... ¿Por qué no?



ERMUA SE VOLCÓ CON IGELAK, LA POBREZA Y 'PINTXO & POTE'

El pasado 24 de noviembre, Ermua fue una fiesta a favor de la película "Igelak" que se estrenó el 2 de diciembre y que cuenta con la presencia entre sus protagonistas de **Mikel Losada**, joven actor de la localidad y una de las caras más conocidas de la escena vasca por su participación en "Goenkale" entre otras series. Fue una jornada en la que los bares locales se volcaron organizando un "pintxo-pote" temático basado en la película, y que finalizó con una cena benéfica en el **restaurante Mendiola**, en la que se donó todo lo recaudado al banco de alimentos de Ermua. No en vano la exclusión social y la precariedad son el hilo conductor de esta película, dirigida por **Patxo Telleria**, que nos cuen-

ta la historia de un despiadado director de banco que cae en desgracia y debe rehacer su vida creando relaciones interesadas con las gentes de las capas más bajas y castigadas de la sociedad.

La celebración coincidió con la celebración de Santa Cecilia, patrona de la música, con lo que además de los actos de carácter gastronómico, se contó también con el pasacalles de la **Escuela de Música Alboka** y con la actuación del grupo de percusión **Zo-zongo**. Para redondear la jornada, Ermua fue la localidad elegida ese día por la productora "On Time" para grabar el capítulo semanal de la serie de ETB-1 "Pintxo & Pote", con lo que sus protagonistas, **Andoni Agirregomezkorta** y **Asier Hormaza** se unieron a la celebración.



Arriba, los cocineros que oficiaron la cena en el restaurante Mendiola: **José García** (Sagarra Gastrobar); **Sergio Moya Pérez** (Cafetería Frankfurt); **Roberto Vega** (Cafetería Giroa); **José Manuel Rodríguez Pato** (Mendiola Jatetxea); **Alfredo Pedrosa** (Mendiola Jatetxea) y **Jesús González Rodríguez** (Sagarra Gastrobar) Delante de ellos, **Jesús Portugal**, técnico de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Ermua y coordinador de la jornada. Abajo, **Patxo Telleria**, director de Igelak (en el centro) junto a los actores **Javier Tolosa** y el ermuatarra **Mikel Losada**



El colofón a la maratoniada jornada lo supuso la cena en el restaurante Mendiola, en la que se contó con la presencia de parte del equipo de "Igelak", encabezado por su director, Patxo Tellería, que confesó sentirse abrumado y terriblemente agradecido.

El menú comenzó con el "Tartar Tropical" del **bar Frankfurt**, pintxo ganador del Concurso de Pintxos de Ermua 2015. A continuación se sirvieron tres pintxos participantes este año en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria: el "Galerna" del **Gastrobar Sagarra**, la Causa limeña con pulpo en tempura del **restaurante Mendiola** y la Costilla "Giroa" de la **Cafetería Giroa**. Se da la circunstancia de que este último pintxo recibió en el Campeonato de Euskal Herria el Premio al mejor maridaje con vino.

Tras los pintxos, se sirvieron los platos principales, elaborados por el equipo del Mendiola, y consistentes en Bacalao al pil-pil de hongos y Lomo de corzo con cometas variadas y su guarnición.



Terminó el alarde gastronómico con una Mousse de Idiazabal rellena de membrillo elaborada por el **Restaurante Urkaregi**, y con el café se degustaron los Pispillus, postre típico de la localidad. La bodega fue provista por el empresario vinícola local **Zorion Arruti**, que ofreció su vino **Añada Real** y el **Txakoli Astobiza**.

Fue, sin duda, una fantástica cena que dejó bien claro el alto nivel gastronómico de la hostelería emuatarra.

Arriba, los platos servidos en el restaurante Mendiola durante la cena benéfica que tuvo lugar al término de la jornada. Abajo, los actores Andoni Agirregomezkorta y Asier Hormaza, que grabaron un programa de la serie "Pintxo & Pote" coincidiendo con la celebración de la jornada de promoción de "Igelak"

EIBAR CELEBRÓ EL TRADICIONAL CONCURSO DE BACALAO

El pasado 27 de noviembre, Eibar se convirtió en la capital vasca del bacalao, al celebrarse durante toda la mañana el **Campeonato de Bacalao de San Andrés**, que celebraba este año su **trigésimo quinta edición**. Como viene sucediendo los últimos cinco años, fuimos invitados por **Mireia Alonso**, responsable junto con su marido **Jon Odrizola** de la cocina de Tekniker, y coordinadora de este campeonato organizado por el ayuntamiento y que cuenta con la colaboración de un buen montón de voluntarios encargados de atender a los participantes y jurados.

36 parejas se juntaron en la carpa instalada en la plaza Unzaga a primera hora para preparar los lomos de bacalao suministrados por la empresa **Alcorta**, que debían estar listos para el mediodía. Todas las parejas juegan con las mismas ventajas, es decir, mismo bacalao, mismo aceite (cedido por la casa **Maimona**) y mismo tiempo para ejecutar el plato. A partir de ahí, cada cual utiliza las técnicas que cree convenientes para conseguir un pil-pil más o menos ligado y un punto de cocción adecuado del bacalao.

Entre los jurados se encontraba la propia **Mireia Alonso**, el periodista local **Aitor Buendía**, el coordinador de Zaporeak **Peio García Amiano**, los cocineros **Xabier Osa** (Urgain, Deba) y **Josu Muguerza** (Belaustegi, Elgoibar), nuestro coordinador, **Josema Azpeitia** y el cocinero retirado local **Jesús Artola**. Todos ellos pasaron por el puesto de **Zaporeak** colocado en los pórticos de la casa consistorial por los colaboradores de Peio García Amiano para recoger alimentos para dar de comer a los refugiados en la isla de Chios. Unos voluntarios locales del colectivo **CARE** (Comité de Ayuda a las Personas Refugiadas de Eibar) también se encargaron de vender manzanas reinetas durante toda la mañana para recaudar fondos para ayudar a los refugiados.

Tras la degustación de todas las cazuelas y una deliberación que no resultó difícil, el palmarés quedó así: **1º Premio:** Cuadrilla Ahalegnak (Roberto de los Toyos Ibarrola y Agustín Aguirre Alberdi). **2º Premio:** Cuadrilla Aurkakoak (Jesus María Díez Varela y Arturo Lázaro Amaiz). **3º Premio:** Cuadrilla Mendiko Soro (Aitor Gerrickagoitia Barnuetabeña y Richard McElroy). Como todos los años, fue digno de alabanza el trabajo realizado por todos los voluntarios que toman parte en este concurso. También fue de agradecer la intervención del Coro local **Kaleetan Kantuz**, que se encargó de amenizar con sus bellas voces parte del acto.

Eibar sigue demostrando ser un pueblo con casta y gran capacidad de organización y participación para todo tipo de eventos. Vaya desde aquí nuestra más sincera felicitación a la organización y a su coordinadora.



¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



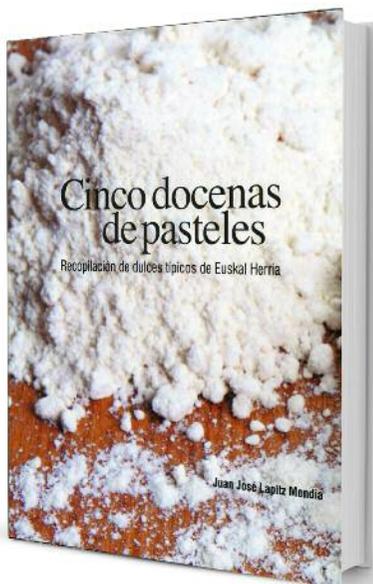
Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



LA CARA MÁS DULCE DE JUAN JOSÉ LAPITZ

En la Primavera de 2016, recibimos una llamada de la **Academia Vasca de Gastronomía** en ZUM Edizioak comunicándonos que contaban con nosotros para realizar las fotografías y escribir el prólogo del libro **“Cinco Docenas de Pasteles”**, que **Juan José Lapitz** planeaba publicar para septiembre, con el fin de presentarlo coincidiendo con la celebración del Centenario de **José María Busca Isusi**. Por supuesto, aceptamos el encargo. Ritxar Tolosa se encargó de fotografiar los casi 100 pasteles que se describen en el libro y Josema Azpeitia se recorrió Gipuzkoa y parte del extranjero recogiendo los productos más dulces de nuestro territorio para llevarlos cuidadosamente al estudio legazpiarra donde debían ser retratados. Por nuestras instalaciones han pasado Costradas de Aoiz, Chocolates de Malkorra, Txantxingorris navarros, Tejas y cigarrillos de Tolosa, Merlitos de Ordizia, Rellenos y Tostones de Bergara, Inaxios de Azpeitia, Muxus de Biarritz... un sinfín de productos que tuvimos el placer de fotografiar... y el privilegio de degustar.



Un libro ya disponible

“Cinco docenas de pasteles” es un **inventario de Repostería de Euskal Herria** en el que el autor ha intentado reseñar todos los dulces artesanos de nuestro país. Cada uno de ellos ha sido fotografiado por Ritxar Tolosa, y cada fotografía va acompañada de una serie de datos sobre el postre: Historia, antigüedad, receta, anécdotas...

El libro ya ha sido editado y se presentó el 4 de septiembre en Zumarraga, pero a la hora de cerrar este ejemplar de OndoJan.com, todavía no había sido distribuido en librerías, ya que inicialmente va a ser **El Diario Vasco**

quien haga la primera distribución del mismo por medio del periódico y la fecha de dicha operación estaba todavía sin concretar.

“Cinco docenas de pasteles” tiene 130 páginas y su precio es de **10 euros**. Si alguien tiene prisa o un interés especial por adquirirlo ya, puede hacerlo enviando un e-mail a la **Academia Vasca de Gastronomía** (academia@gastrovasca.com) y lo recibirá cómodamente en casa al precio de **12 euros**, IVA y transporte incluidos.





Las fotografías de Ritxar Tolosa, extraídas del libro de Lapitz, nos muestran algunos de los dulces más emblemáticos recogidos en el mismo. De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Los **Ignacios** de la pastelería Egiña, de Azpeitia; El **chocolate "Urrakin egiña"** de la pastelería Mallkorra de Elizondo; La **Pantxineta** de la pastelería Otaegui de Donostia; Los **Nikolas Txikis**, postre de Segura elaborado hoy en día por la panadería Errota Haundi en su obrador de Lazkao; La **Carolina**, el postre más representativo de Bilbao, presente en todas las pastelerías de la villa; Los **Guardias Civiles** de Areatza-Villaro, elaborados por la Pastelería Zamacona; Los **Cigarillos** de Tolosa elaborados para la fotografía por Rafa Gorrotxategi; Las **Almendras garrapiadas** de la localidad navarra de Ujue; El **Karapaiko**, actualmente por lo general, convertido en un postre, pero que tradicionalmente se elaboraba en la forma en que lo muestra la última fotografía. En la página anterior podemos ver la portada del libro y dos imágenes de Juan José Lapitz, en el huerto de su casa en Hondarribia y eligiendo las fotografías para el libro en las oficinas de ZUM, acompañado de Josema Azpeitia y el presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas **FECOGA**, Juan Manuel Garmendia.



MAKALU GOXO: UNA CIMA DE LA PASTELERÍA

Panxinetas, tartaletas de frutas, merengues, borrachos, tocinos de cielo, relámpagos de crema, obispos (bizcochos con almendras), condes (hojaldre con mantequilla), jesuitas (rectangulares de hojaldre con almendra por encima)... ¿se le ha hecho la boca agua? Pues seguimos con las tartas de chocolate, de trufa, de queso, de millojas, de tiramisú... y si la quieren de encargo sólo hay que pediría. Y todo ello sin contar con los kubus, la pasta de té exclusiva que quien la prueba queda enganchado de ella para siempre (doy fe), y su surtido de pastas artesanales. Irresistibles.

Todos estos pasteles, tartas, pastas y bollería (¿no les he contado como se deshace en la boca sus cruasanes, o sus brioches, o sus napolitanas, elaborados con mantequilla de primera calidad, donde los desayunos y meriendas alcanzan cotas de placer gastronómico que las convierten en algo más? ¿no? Pues ahora ya lo saben) los elaboran en un nuevo obrador de pastelería que se ha puesto en marcha en Zumaia y que responde al montañero nombre de Makalu Goxo.

Por si acaso hay algún despistado o desconocedor de las montañas del mundo porque prefiere la tranquilidad de las playas, el Makalu es una montaña del Himalaya de 8.463 metros (centímetro arriba o abajo) y que ello la convierte en la quinta montaña más alta del mundo. Pero su grandeza estriba en que es una de las montañas más majestuosas que se pueden ver y escalar debido a su imponente cima en forma de pirámide, con cuatro vertientes muy bien marcadas. Monumental.

Makalu Goxo la han puesto en pie un grupo de pasteleros con muchos años a su espalda en la profesión que quieren mantener la tradición del buen pastel tradicional y la bollería bien hecha, no esa suerte de aire rebozado que venden en muchos establecimientos y que incluso ha inundado también alguna cadena hotelera de renombre. En Makalu Goxo se quiere reivindicar el trabajo bien hecho, con mimo y delicadeza.

Pero quizá, sólo quizá, se pueda pensar que el periodista que escribe esto está comprado por la empresa, o que le han atiborrado a pasteles y ha entrado en un delirio comatoso que le ha llevado a escribir lo anterior. Así que lo mejor es contarle quienes son algunos, sólo algunos, de los clientes de Makalu Goxo: tien-



da Don Serapio, restaurante Txuleta, bar La Espiga, café Iturralde, bar Shaka & Shake. Tan bueno es su producto que incluso ha logrado exportarlo a Alemania. Como se puede apreciar en Makalu Goxo sirven a toda la gama de negocios relacionados con la hostelería.

Si desean mayor información sobre los productos de este pequeño obrador artesano de pastelería llamen al departamento comercial en horas de oficina al 607.690.864.

 alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen
www.alaigourmet.com



LA COCINA PRÁCTICA DE IKER MARKINEZ

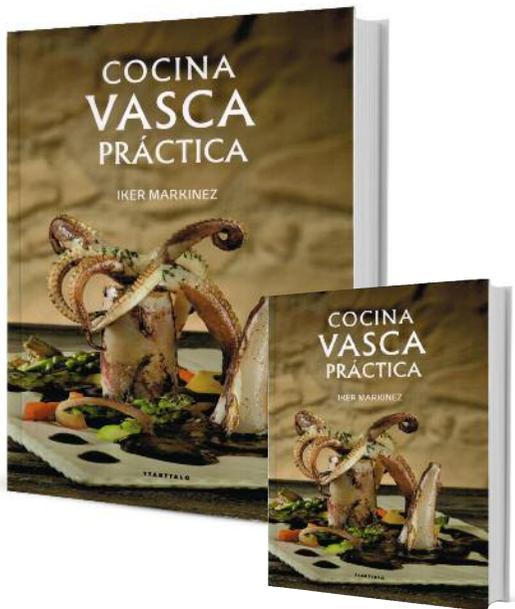
El pasado 15 de enero fue presentado en la librería Mirentxu de Beasain el libro **“Euskal Sukaldaritza Praktikoa”** y su versión en castellano **“Cocina Vasca Práctica”**, editado por la editorial **Ttartalo** dentro de su colección de cocina. Este libro ha sido escrito por **Iker Markinez**, propietario y chef del restaurante **Kuko** de Ormaiztegui, y consiste en una recopilación de una selección de las recetas que durante varios años este chef publicó los fines de semana en el periódico **Berria**.

“En este libro hemos querido destacar, sobre todo la palabra Euskal, Vasca, es un libro de aquí, escrito originalmente en euskera, y en el que la mayoría de recetas pueden hacerse con productos de aquí” comentó Iker durante la presentación, acompañado de **Idoia Arozena**, editora de Ttartalo. “Además de eso, hemos querido que las recetas se puedan hacer con los ingredientes que tenemos habitualmente en casa y con productos que se puedan encontrar sin problema en nuestras tiendas y mercados, no con ingredientes raros o difíciles de encontrar” subrayó el cocinero, cuya cocina es, precisamente, un prodigio de sencillez.

90 recetas para todos los gustos

“Euskal Sukaldaritza Praktikoa” recoge un total de **90 recetas divididas en Ensaladas, Verduras, Pastas y Arroces, Pescados, Carnes y Postres**. Algunos ejemplos de los platos que podemos encontrar en el mismo son Ensalada de verduras con pulpo, Ensalada de jamón de pato, hongos y queso de Idiazabal, Barquitas de calabacín rellenas de langostino y espinacas, Rollito crujiente de hongos con crema de calabaza, Risotto de verduras y txipirones, Verdol al horno con piperrada, Txipirones en su tinta, Picantones a la vizcaína, Solomillo de ternera al curryl con champiñones, Arroz con leche, Crêpes rellenos de manzana... como puede verse, un catálogo de sabor y producto preciosamente ilustrado con las fotografías de Diaporama, el estudio fotográfico de **José López**.

Un libro ideal, el de Iker Markinez, para que este año disfrutemos de una cocina rica, sana y de temporada, más recomendable si cabe debido a su ajustado precio: 16 euros.





ARDOARABA: LA GRAN CITA ENOGASTRONÓMICA DE GASTEIZ

Del 3 al 11 de diciembre tuvo lugar, en Vitoria-Gasteiz, **ARDOARABA**, la gran feria enogastronómica de los vinos de Álava, y por segunda vez fuimos invitados a disfrutar durante varios días de la misma por parte de **GasteizON**, la Asociación de Comerciantes de la ciudad, organizadora del evento.

Son miles las personas que durante esos días pasaron por los diferentes espacios ocupados por la feria. El sistema de ARDOARABA es bien sencillo: Por 12 euros se adquiere un **talonnario** que contiene instrucciones, plano, 28 puntos y una copa de regalo con su funda para desplazarnos por la feria. Y en los diferentes stands de la misma podemos canjear los puntos por vino del año o Txakoli (2 puntos), vinos de crianza (4 puntos) o pintxos (4 pun-

tos). Hay **cuatro carpas** distribuidas por el centro de la ciudad, concretamente en la Plaza de los Fueros, la Plaza del Matxete, la Plaza de la Provincia (frente a la Diputación) y la calle Bastiturri, junto al Parking Juan de Ayala. En cada carpa encontramos entre 10 y 12 stands ocupados por diferentes **bodegas de Rioja Alavesa o Txakoli de Araba**, así como stands en los que podremos degustar **pintxos**, como los dirigidos por las **Escuelas de Hostelería de Gamarra y Egibide, Slow Food Araba y la Asociación Boilur**. Y por supuesto, alrededor de las carpas hay montadas un sinfín de actividades paralelas como catas, presentaciones, txoko infantil...

Además de las carpas, los puntos de los talonnarios pueden ser igualmente canjeados por pintxos y vinos en más de 70 bares repartidos por toda la





ciudad, con lo que Ardoaraba se convierte en una feria que no solo saca a la gente de casa, sino que, además, la dirige a los bares. Y como las carpas cierran de 14:30 a 19:00, más de 40 restaurantes, debidamente indicados en el talonario, ofrecen excelentes menús "Ardoaraba" a 19, 29 y 49 euros, con lo que los restaurantes también salen beneficiados.

Disfrutamos mucho de nuestra estancia en Ardoaraba, del ambiente de la feria, de la amabilidad del personal de GasteizON encabezados por su coordinadora **Patricia García** y, por supuesto, disfrutamos de los excelentes vinos de Araba. Nosotros, por lo menos, estamos seguros de que regresaremos, y recomendamos a nuestros lectores que vayan marcando en el calendario de 2017 una cruz en el puente de la "Inmaculada Constitución" para acercarse a Gasteiz... no se arrepentirán.



FOTOGRAFÍAS: Página anterior: Arriba, la carpa del "Txoko Gastronómico" promovido por **Basquetour**, durante la demostración ofrecida por **Yosune Menéndez** del bar **Erkiaga** e **Iñaki Mata Pérez** de **Bodegas El Otero-Aimarez**. Abajo, **Félix Ajuria**, de la **Quesería Kerexara**, sirviendo un Txakoli de Araba y **Mikel Fiestras** en su restaurante **La Regadera**, uno de los que ofrecían menús durante las jornadas. **En esta página:** Arriba, dos bodegueros de Labastida de pura cepa: **Antonio Gil** de **Bodegas Mitarte** y **Suso**, de **Gontés**, sirviendo sus vinos en las carpas. En el centro, los miembros de **Slow Food Araba** y los mencionados **Yosune** e **Iñaki** durante su demostración. Sobre estas líneas, potxas ofrecidas en el stand de la **Escuela de Hostelería Egibide**

Lectus : El oro líquido de La Rioja

El aceite de oliva virgen extra **Lectus**, es un aceite de producción limitada elaborada con el mimo de la tradición y la tecnología del presente, acogido a la Denominación de Origen "Aceites de La Rioja", cumpliendo así con los controles más estrictos y obteniendo la máxima calidad. **Lectus** es elaborado en menos de una hora y envasado en botellas nitrogenadas para mantener así todas sus cualidades y esencias intactas hasta su apertura. Se presenta en botellas de vidrio de ¼ y ½ siendo su caja un pequeño expositor.

Su intensidad de sabor, como si de una papilla de frutas se tratara, su aroma fresco que nos recuerda al plátano, a la manzana y al tomate, hacen de este aceite de oliva virgen extra un EXTRA diferente.



Ctra. LR 281, Km 2. 26570 Quel (La Rioja) 941 39 20 76

KEL Grupo Alimentario



MESÓN MARTÍN: LA FAMILIA MUY BIEN, GRACIAS

Los hermanos Martín, **Pilar, Joaquín, Susana y Txema**, son una institución en Donostia. En 1996, cuando todavía regentaban La Boutique del Jamón en la calle Virgen del Carmen, tuvieron el valor de hacerse con un establecimiento emblemático, el Lasarte, en una de las mejores zonas de la ciudad, a medio camino entre la Plaza de Gipuzkoa y el Boulevard. Ahora, 20 años después, casi nadie se acuerda del bar original, porque **los Martín han imprimido al local una personalidad que en pocos sitios podemos encontrar, el indudable toque familiar que aportan cuatro hermanos bien avenidos que se distribuyen a la perfección las tareas** y que han creado a su alrededor una clientela fiel conformada por amigos que les responden en cualquier situación, como lo demuestra la brutal afluencia de gente a cualquier evento que organizan los Martín, como su reciente fiesta de 20 Aniversario o la potentísima **Feria de Abril** que organizan todos los años coincidiendo con la de Andalucía y cuya edición de 2017, nos imaginamos, estarán ya organizando.

Los Martín han conseguido el estatus actual atendiendo a dos pilares fundamentales, muy concretos y conocidos por todo el mundo, aunque empleados en otros lugares con

mucha irregularidad: **el trabajo y la calidad**. Los Martín siempre están en la barra o en los fogones, currando dentro y fuera del bar. Desde representar a su bar en eventos y presentaciones hasta servir zuritos en Semana Grande a pie de cañero. Estos hermanos nunca le han tenido miedo al trabajo y siempre, siempre, han estado y están al pie del cañón.

La calidad es la segunda pata del banco. El género que se emplea en esta casa, desde el txangurro de los pintxos hasta la carne que sirven en su comedor excelentemente asada a la parrilla, es de primera. En este mesón no ha habido nunca miedo a reparar en gastos, y la respuesta de la gente deja claro que la apuesta por la calidad ha sido un éxito.

Se podría también hablar de una tercera pata, que es la simpatía. **Los Martín tienen esa mezcla de simpatía socarrona e informalidad que hace que gente de todo tipo y pelaje se sienta aquí como en casa** y considere al Mesón Martín su bar.

Acudimos en esta ocasión al Mesón Martín a conocer una parte de su oferta en la que nos nos habíamos detenido anteriormente: su carta. Siempre que hemos venido a este bar ha sido a fotografiar y consumir pintxos y teníamos ganas de





1



2



3



4



5



6

probar su cocina en “gran” formato. Al pasar al fondo, lo primero que nos llama la atención es el nivel de ocupación de las mesas al mediodía y la rotación de gente que se da en las mesas del final de la barra y en el comedor del restaurante, una muy buena señal.

En cuanto al menú, nos dejamos llevar por Txema, quien nos da a probar los que él considera los platos imprescindibles de la carta. Comenzamos, como no, por un pintxo, un riquísimo **Sakito brick de verduras y queso de cabra** untado en tomate que nos deja predispuestos a lo que sea. Y este lo que sea resulta ser una sorprendente **Paleta ibérica asada** acompañada de un refrito “gallego” a base de aceite y pimentón. Este producto lleva 4-5 años en casa de los Martín y tiene un gran éxito pudiendo degustarse también como pintxo y como ración. Exquisito.

Seguimos con unas sabrosas **Kokotxas de bacalao rebizadas** en las que el sabor y la textura del pescado deja más que claro lo que hemos comentado anteriormente sobre la calidad del género, que resulta bestial, como bestiales son las enormes almejas a la marinera que siguen a las kokotxas, servidas en cazuelita de barro con una salsa untuosa y sabrosa,

digna de ser terminada a cucharadas.

Seguimos con el pescado con una ración de **Merluza en salsa verde**, elaborada haciendo un guiso a la merluza a la kokxera, acompañada de huevo duro y langostino. Al igual que en el plato anterior, además, de contar con un género de primera división, la salsa ha sido perfectamente ligada y resulta una auténtica delicia.

Pasamos al apartado de la carne, admitiendo que ignorábamos que los Martín contaban una parrilla de lava volcánica que hace que puedan ofrecer unas **Chuletas** que rivalizan con las de muchos asadores al uso. La carne nos es servida en un punto perfecto de asado acompañada de unos riquísimos pimientos. Un lujo en pleno centro de la ciudad.

El postre es un **Goxua de Casa Ezeiza**, casa en la que los Martín depositan su total confianza, acompañado de una pequeña macedonia casera. Un bonito colofón a una comida que ha acabado con nuestra concepción de este local como un bar sólo de pintxos. Tenemos que decir a nuestros lectores que esto no es así: **hay vida, mucha vida, más allá de la zona de barra y banderillas del Mesón Martín...** y merece la pena conocerla!!

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

MESÓN ERAUSQUYN: MARAVILLA OCULTA EN LA LLANADA

El pasado mes acudimos a conocer, dentro de las Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa, el Mesón Erausquyn, un restaurante situado en la pequeña localidad de Dulantzi, a un cuarto de hora escaso de Gasteiz, en pleno corazón de la Llanada. Hacía tiempo que queríamos conocer esta casa de comidas, de la que nos habían contado maravillas y la visita a la misma no nos decepcionó a pesar de ser un menú elaborado expresamente para unas jornadas. Y es que dicho menú, en este caso, no traiciona la cocina habitual del restaurante, basada en, precisamente, en los **productos de proximidad, la estacionalidad y la calidad**. No en vano, este restaurante pertenece a **Slow Food**, Asociación que en Álava tiene una fuerza y un fundamento especial.

Juan Gil lleva desde 2004 dedicándose en cuerpo y alma a este precioso restaurante, la casa de comidas más antigua de Álava, abierta en el año 1806 y retomada en 1999 por **Rosa Ruiz**, madre de Juan, que antes de dedicarse de lleno a los fogones del mismo, se ha curtiado en restaurantes de gran solvencia como Goizeko Kabi o Gaztelupe de Madrid, Zaldiaran de Gasteiz o Casa Marcial de Ariondas, donde conoció al joven cocinero jienense **Miguel Ángel Alberjón**, actualmente su segundo de cocina en Mesón Erausquyn.

Centrándonos ya en el menú, comenzó el desfile con unas untuosas croquetas con queso Idiazabal de Gorka Azkaraga, pastor de la vecina localidad de Galarreta. Seguimos con la "Tortilla 2.0", una tortilla deconstruida y servida en vaso elaborada con espuma de patata ecológica (alavesa, of course), yema de huevo y cebolla caramelizada también ecológica. Un plato divertido y sávido que nos sigue introduciendo en los sabores de la tierra.

El "hongo en tres texturas" consistía en un caldo de hongos en el que flotaban pedazos de hongo caramelizado al dente, cubierto por unas láminas de pie de hongo. De nuevo nos encontramos, al igual que la anterior, ante una propuesta divertida aunque mucho más intensa en sabor.

Seguía una curiosa fusión entre la cocina oriental y la alavesa: unas gyozas (empanadillas japonesas) rellenas de liebre guisada, servidas sobre su salsa clarificada y cubiertas por brotes de cilantro y germinados de cebolla. Si bien hasta el momento todo había resultado una maravilla a nivel de sabor, en este momento entramos en el terreno de la exquisitez, que siguió patente en el siguiente plato, un jugosísimo pichón asado a baja temperatura servido con la pechuga a la brasa y el muslo a modo de chupa-chups, un prodigio de sabor y jugosidad con gran fuerza y personalidad... un señor plato.

El menú finalizó con la "Interpretación del pan de Calatrava" de Juan Gil: un esponjoso bizcocho acompañado de crema de melocotón y un raspadito de cítricos. Un divertimento más, eso sí, al igual que sus predecesores, cargado de sabor y buen gusto. Como puede verse, un gran menú que además de aportar un sinnúmero de satisfacciones a lo largo de su degustación, contó con el atractivo añadido de resultar inusitadamente económico al estar incluido en los menús de las Jornadas Gastronómicas: 35 euros, IVA, café y vino de Rioja Alavesa incluido. En cualquier caso, pégase la gozada de comer en el Mesón Erausquyn no resulta, de ninguna manera, un placer inaccesible, ya que a lo largo de la semana, este restaurante ofrece, los mediodías, un **menú de 12 euros**, el fin de semana se sirve un **menú especial de 20 euros** (aperitivo, entrante, principal, postre y bebida) y todos los días está disponible un excelente **menú degustación de 7 platos por 37,50 euros**, bebida aparte.

MESÓN ERAUSQUYN - Arrabal Kalea 22 - Dulantzi (Araba) - 945 42 00 39



jatetxe gida

restaurantes

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



El armario de las maravillas

“En las bodas del Asador Laia la novia ha dejado de ser la protagonista. Ahora todo el mundo se quiere sacar fotos con el armario” nos comentan, en broma por supuesto, **Jon y Arantxa Ayala**, responsables de este excelente asador que ha tomado claro partido a favor de la experimentación con **carnes de maduración extrema**. Hacía falta hacer que el tema fuera más visible para la clientela, y la solución adoptada ha sido la instalación de esta espectacular cámara expositora donde carnes europeas de gran calidad son envejecidas **hasta 60, 90, 120, 150... días**, siendo el gusto del cliente y la osadía de Jon y Arantxa el único límite a esta práctica que está teniendo una acogida magnífica, tanto por parte de los clientes habituales del restaurante, como por parte de nuevos curiosos y amantes de las maduraciones extremas que han comenzado a frecuentar el restaurante atraídos por este nuevo rumbo. **LAIA ERRETEGIA**. Arkolla, 33 - HONDARRIBIA - Tf: 943 64 63 09



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

RK JATETXEA



BEASAIN

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

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



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

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

SIRIMIRI

BERGARA

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

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *Arroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con habas*, *corazones de alcachofas y langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostataua**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las "casas de comida" de antaño: **platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada**. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€ (bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta vienen 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 parilla (Rodaballo, Besugo...)**, los **Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)** y especialidades como **Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta: 70-90€ Menú degustación: 45, 60 y 70€ Menú (servido en el bar): 18€ (Fines de semana: 25€). Tarjetas: Todas. Cierra: Martes noche.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

ASTELENA GASTROTEKA

EIBAR

VINOS, PINTXOS DE AUTOR...
Y CARNES DE MADURACIÓN EXTREMA

ESTAZIÑO, 7
(Junto a la estación de tren)
TEL. 943 20 70 32



Las **carnes de vaca gallega de maduración extrema** son la propuesta más original de este gastrobar sito junto a la estación de tren de Eibar y dirigido por **David Vallejo** quien, además de estas intensas carnes frece otras muchas especialidades como **caza en temporada**, gran variedad de **Pintxos fríos y calientes** (Milhojas de berenjena, Camilleras con hongos, Morcilla de Olano, Brocheta de entrecot...), **Ibéricos, Cazuelitas, Platos combinados...** y, sobre todo, una **amplísima variedad de vinos**, en concreto **cerca de 150**, un tercio de los cuales se ofrece por copas y perfectamente conservados y servidos. Un mundo de sabor en pleno centro de Eibar.



KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxinetas, 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.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 ha cumplido 10 años dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Tabla de quesos del país... Carta:** 50-60€. **Menú sidrería:** 35€ (+ IVA) **Menú:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



Situado en pleno centro de Irun, frente al Ayuntamiento de la villa, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar del centro de Irun mantiene sus **pintxos de barra** y sus famosos picantes y bolas de queso, que se complementarán con media docena de **pintxos de cocina que irán cambiando regularmente**. Además, en breve, el **Gaztelumendi se dotará de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal con algunos toques de fusión** en la que no faltarán las Raciones, los Pintxos, las Hamburguesas... 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 ANTIXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, sigue compartiendo cocina con el Gaztelumendi pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela 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 hacerte 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.

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ALDASORO BERRI

LAZKAO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

GURUTZE KALEA, 3
TEL. 943 88 40 69
www.aldasorotaberna.com



El Aldasoro cambia de emplazamiento, aunque sigue en las hábiles manos 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 (**Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...**). En un espacio más amplio y dotado de una gran zona de barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor para carta, en la oferta de este chef siguen destacando las **Ensaladas templadas (De Bacalao, de Idiazabal, de Pato...)**, los **Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...)** o la **Carne**, de calidad garantizada (**Chuleta de ración o de kilo, Carrilleras de ternera en salsa cazadora...**). Todos los postres son caseros (**Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate, Tarta de queso...**). La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 20-25€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



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

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*, *Tourmedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas* (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas...*
Carta: 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA



LEZO

8º GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiкуenea.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesus Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxi Kueña.** Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxi Kueña seleccionada por cárnica Guikar*, *besugo*, *rape de Ondarroa*, *rodaballo salvaje*, *cogote de merluza*, *las verduras en temporada*, *Pulpo a la parrilla*, *langostinos salvajes a la parrilla*, *revuelto de hongos*, *Paletilla de cordero 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.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica 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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.com

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697

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



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

MARTÍNEZ

ORDIZIA

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

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**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como Ensalada de tomate y ventresca de bonito, 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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** y bokatas.

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. 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*... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de **pescados frescos a la parrilla** como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markínez** 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 Jiménez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

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 hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de *Queso de cabra* así como sus raciones de picoteo (*Cecina*, *Callos* y *morros...*) y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día**: 9,90€ **Tarjetas**: Todas menos American Express.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

ALL I OLI

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN
AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



En 2011 se inauguró este atractivo **restaurante de cocina catalana de montaña** situado en Martutene, a 25 metros escasos del apeadero de Renfe. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Aranba Mendioroz**, que atesoran **27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d'Aran**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como *Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauina; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera...* Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada**, compuesto por aperitivo, pa amb tumaca, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava. **Menú calçotada: 35€** (Bebida e IVA incluido). **Menú del día: 20€** (Día y noche, fines de semana incluidos) **Cierra:** Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

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

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, recientemente renovados, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agüidulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebazadas, 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 terraza cuenta con una amplia variedad de pintos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día: 11€ Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurritz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, accreadas 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.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE AIETE)
TEL. 943 22 42 60

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentz de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplica sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la *Ensalada templada de pulpo*, los *Chipirones a la plancha con chimichurri*, el *Cordero asado*, el *Soufflé de chocolate...* y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15,40€ **Buffet de desayuno**: 12€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo noche.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde ha incorporado a su oferta una parrilla**, por lo que a partir de ahora puede degustarse un excelente *Chuletón*, ricas *Chuletitas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos* (*Rodaballo*, *bacalao...*) *a la brasa*. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. En Casa Alcalde también encontraremos **Hamburguesas normales o vegetales**, una **carta de Arroces, paellas (para dos personas) y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes *Patatas Alcalde*. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la **Parte Vieja se ha "refrescado"** ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos 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*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café...* **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GALERNA

JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

DONOSTIA

Pº COLÓN, 46 (GROS)
TEL. 943 27 88 39 / 880 33 49
76
facebook: Galerna Jan Edan

GALERNA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que actualmente cuenta con platos como *Atún en salazón hecho en casa con helado de wasabi y ajo negro*; *Oreja de cerdo a la plancha con pulpo asado y romesco*; *Rodaballo salvaje con "ke la parió"*; *patata asada, guindillas fritas y crema de algas*; *Cordero a baja temperatura en caldereta*; *Mousse de queso con arena de cacao...* **Carta:** 25-30€.
Plato del día (Aperitivo y plato): 11€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, 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.

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.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*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y **Joseko 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*, *Cabrarooca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento privado**. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta: 50-60€ Tarjetas: Todas. No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



Situado en la Avenida de la Zuriola, 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.**

TATAMI

DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS

S. FRANCISCO, 49 (GROS)
TEL. 943 29 04 07
www.restaurant-japones-tatami.es



En el corazón de Gros, a un paso de la Zuriola, se encuentra el restaurante japonés Tatami, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve la **más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki...** (*hasta 30 especialidades de sushi*), *Sopa de miso con almejas*, *Brochetas*, *Atún rojo en sushi o plancha*, *Rollo japonés con carne y verduras*, *Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha*, *Fideos udón con langostinos*, *Pato asado con salsa japonesa...* Tatami cuenta con otro restaurante en Santander. **Carta: 30€ Menú del día: 12€ y 14€ Platos de sushi: Entre 9,8 y 26,50€ Menús degustación: 25 y 32 € Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra.**

TERESATXO

DONOSTIA

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

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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



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

YAKINIKU

DONOSTIA

GLORIA, 1 (GROS)
TEL. 943 53 15 11
www.yakiniku.es

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA Y CARNE DE WAGYU, EN GROS



Yakiniku, nombre que significa "Barbacoa japonesa" es un concepto totalmente nuevo en Donostia aunque muy habitual en Asia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla, eso sí, con todas las medidas de seguridad** para que el fuego no pueda salir al exterior ni quemarse nadie al manipularla. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el restaurante Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento ofrece la posibilidad de comer a la carta en la planta baja o con la parrilla en el piso superior, donde cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos ideales para parejas hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como *tataki de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre...* o sus excelentes "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante. Es también muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo) que se sirve en grandes tazones y en diferentes variedades. Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las mesas con barbacoa incorporada... toda una experiencia. **Menú degustación de Barbacoa "A" (9 platos + postre): 30€ +IVA Menú degustación de Barbacoa "B" (11 platos + postre): 50€ +IVA** (Ambos con bebida aparte) **Precio medio de carta: 25-30€ Tarjetas: Todas. No cierra.**

TXULETA



DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de vejeo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinaacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajaparnero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Nuevos Bocadillos de Txuleta o de Ajaorriero**. **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

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Angel**. 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, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piqullos, 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 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, Portuebe, 16. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiña Mari, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, P. Padre Orkolega, 56. 943 312109
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Urbitearte, 1. 943 362849
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberio, 31 de Agosto, 19. 943 428864
Albada, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldamondo, Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zautzu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

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

Alluru, Ctra. N-1 (8º Zubiate), 943 366572
Alma-Lur, Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña, C/ De Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteca, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia, Bergara, 3. 943 429815
Ángora Txiki, Arriaga Hiribidea, 22. 943 362760
Apedero, Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar, Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi, R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz, Zabalza, Plaza Amezketa, 943 474246
Arka, Sierra de Añorva, 5. 943 452192
Artoa, Salda, -Amara Vieja-, 943 460815
Arra Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikkatun, Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Azka, Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 279098
Astelena, Inigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Irigoien Baseria -Zubieta-, 943 361229
Astoria, 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxola, Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
 Mercado de la Bretxa, 36.615 79 26 55

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkeazeta, P. Barkeazeta, 42. 943 451504
Barren, Pescadores de Terranova, 1. 943 465500
Basajaun, Arriaga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

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

BEHARRI

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

BERA-BERA

Excelente menü y salones para bodas
 Goiko Galtzara Beri, 27 (Aiete), 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze, Garibal, 24. 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469259
Bilutz, Plaza Inoiz Mendazar 943 464568
Bira Taberna, Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitsoara, J. Zaraueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquirium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 43 43 82

BORDA BERRI

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

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114
Brunque, C/ Logroño, 5. 943 227943
Bonaparte, Pº Eduardo Chillida, 29. 943 317096
Buenavista, K. Balenciaga, 42 -Igeldo-, 943 210600
Buli Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha, Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata, Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kungal, Ramón María Lili, 2. 943 321713
CAFÉ SYETE
 Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 00

Café Vienna, R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Caps, R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho, Zabalza, 5. 943 426734
Carvansera, Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Barlo, Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán, Secundino Esgalzo, 20. 943 287419
Casa Galicia, Zabalza, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Chomin, Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga, Easo, 9. 943 422226
Cubi, Alameda, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J.M.Barandiaran, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347
Danena, Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena, Ebriltrañon, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum, Isabel II, 6. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Düner Kabab, 1. Miracruz, 28.
Düner Kabab, 2. Sagardito, 1. 943 367620
Düner Kabab, 3. Eustasio Amillitia, 9
Drinka, Matia, 50 -Antigua-, 943 212101
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 291887
Egosiari, Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaizt Asador, Pº Padre Orkolega, 311. 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Maza, P. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble, Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarniegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
Eurra, General Echagüe, 7. 943 420357
Eme De Garrote Grill, Igara bidea, 37. 943 227971
Ertika, Autonomía, 1. 943 426889
Ertibera, Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254
ETXAIDE 4
 Cocina tradicional y variedad de pintxos
 Etxaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

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

ETXEBE

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

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizka, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Saltrusiega, 13. 943 21 43 11

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054
Fang Jing (chino), Ballesteros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood, Zabalza, 1. 943 320908

GALERNA

Jan eta edan. Cocina joven y actual
 Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Ganbara, S. Jerónimo, 31. 943 422575
Gandarías, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota, Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibal, 21. Garibal, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275289

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3. 943 327997
Giroki, Ebriltrañon, 4. 943 421365
Goiz-Arri, Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601
Guartaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectacular salones de bodas
 Pº Ardupue, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

Gure Ardupe, Itzgorra, 7. 943 225360
Haiza, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Euzkadi, Saltrusiega, 13. 943 214311
El Monte Iguelido, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Niçois, Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665
Hotel Pizkazar, Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibai Nur, Nabarra Oñate, 1. 943 332525
Igela, Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser - Igeldo-, 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

Inbauroando Sagard, Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
 Platos combinados y Bocadillos.
 Ambiente nocturno.
 Amplia terraza.

Esteriles 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

DESTÁQUE EN ESTE LISTADO: **609 47 11 26**

GIPUZKOAN NON JAN?

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñauts. P. de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñauts. Pol. Zurutu, 4-Errotaburu, 943 313833
Iñaki. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 429243
Iraeta. Padre Larrosa, 2. 943 272873
Iraeta Hamburgueseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritz, 10. Zubietta, 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Iruñiz. Padre Petritz, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Campo Egoña, 5. 943 458419
Iruñi-Benta Berri. Pedregal Igeldo, 943 226583

TURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
 San Martín, 30 (Centro), 943 42 83 16

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ibañalde Asador. Alortakareta, 83. 943 371585
Ibañe. Ibañe-Alde, Martutene-, 943 470757
Izaguirre. Bidarte Berrí Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerias, 12
Izarraite. Pim, 4. 943 429747
Izazpi. P. Baratzaleja, 3. 943 321019
Izuel. P. Baratzaleja, 2. 943 279391
Izkina. Fermín Cabelión, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etea. Avda. Afüora, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Cabelión, 5. 943 424645
Juanito Kojia. Puerto, 14. 943 420180
Juanxo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonne. Padre Orkolega, 8. 943 213251
Kaskazuri. P. Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. P. de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290919

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Embeltrán, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki. Secundino Español, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 2. 943 431920
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja, 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. Avda. Zurriola, 22. 943 429386
Kuksuri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzaz), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Baleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Larramendi, 21. 943 454474

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cante. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cepina. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Dolichenia. San Vicente, 9. 943 361816
La Duchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

Cocina tradicional vasca y platos buenos menús
 C/Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabuzita. Igentza, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 83. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbeta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Pira. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
 Padre Larrosa, 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 Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrejotgi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San García, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zuri. Zarzaleta, 4. 943 293886

Laguak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 429272
La Hazienda. La Hazienda, 943 352445
Lolo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rinjones. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

Parque de las amonestas del vino y gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 48 00

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrofiloia Elkarte. Inbarroenduro, 52. 943 288246
Mandarin. P. Oriamendi, 14-. 943 311570
Manirriñen Zabeleta. 32. 943 320217
Madrugara. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Mariquerua Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martiriñun. Lau Hazienda, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424985
Mei Yuan (chino). Matía, 25. 943 218275
Menú. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4 Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulia. P. de Ulia, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
 Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Mikel. Paseo Martutene, 52. 943 450329

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con especialidad en platos
 P. de Ulia, 193 (Monte Ulia), 943 27 27 07

Mopas Cervencaria. Saigües, 943 277236
Morgan. Nariña, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Muro. Fermín Cabelión, 17. 943 426088
Munto Berrí. Munto, 8º Aje
Muxarra. Irgara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433891

Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietta, 56. 943 423349
Néstor. Nonacoja, 11. 943 424873
Nikeli. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinturi, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Diaola. Camino Galatzoki, 100. 943 330855
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olijos. Erregezarra, 4. 943 214889

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ortizia. San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal. Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osainaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostader. P. Barrio, 13. 943 219840
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 419659
Pagadi. General Artabe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria. P. Arbusos, z/g. 943 218330
País Petit. Bermeo, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Gólkio Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. 8º Igeldo, 943 217591

PINÜDI

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

Pitvi Txulo. Eskalantziak, 118. 943 520770
Plaza de Ondarreta. Plaza, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polifitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Irgara), 943 31 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Vía, esa, Zurriola (Gros), 943 28 62 56

Ramuntxo Berrí. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincoñ. Reyes Católicos, 25. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidrería. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salpiñi. Calzada Vieja de Alegorrieta 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zukaga, 943 573626
Sébastien. Muelle, 14. 943 423682
Sidrería Ametzti. Ametzti Gotoles-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421

Sidrería Inbarroenduro. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Siñon Café. Urbeta, 44. 943 464208
Slam Eat. Urbeta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Cabelión, 27. 943 426888

SPORT K

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

Staal. Mº Dolores Agirre, 22. 943 326596
Suhazte. Juan de Bilbao, 17. 943 427180
Sukalde Kultura. P. de Heriz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Berminghams, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Español, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocakotes...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 29 33 08

Tribuna Nune. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Trota Tn. S. Jerónimo, 25. 943 422682
Txalupa. Fermín Cabelión, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 9. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparita. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparita Sagardotegia. Iñarraberri, 2. Barrio Irgara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456980
Txiukuene. P. de Begiristain, 85. 943 450987
Txiutu. Pza. Constitución, 11. 943 428619
Txiutu. Igeldo, Balenciaga, z/g. 943 212979
Txofre Berrí. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

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

TXUBILLO

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

TXULETA

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

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

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Iturza, 33. 943 421820
Urxi-Bi. Berminghams, 17. 943 277395
Uruena. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Bide de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larrabio, 49. 943 392463
Via Foral. P. Federico García Lorca, 10. 943 470889
Vidaurre. Iparargine, 6. 638 774570
Vinoteca Bergandina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Warung, Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma, Avda. Tolosa, 123, 943 317162
Zabeleta, Zabeleta, 51, 943 276488
Zaguan, 31 Agosto, 28, 943 424844
Zazpi, San Marcial, 7, 943 506767
Zelai Txiki, 7 Roldi, 79, 943 274623
Zen Fusión, Larrendu, 11, 943 451968

ZERAMU

Los pintos más novedosos de la Parte Vieja
Pascadería, 10 (Parte Vieja), 943 42 34 51

Zorroaga, Pº Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimusi, Logroño, 5, 943 314465
Zumarrá, Zumarrá paselekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larrazti, Larrazti, 943 652483
Larrazti-Gain, Larrazti, 943 653572
Nafarro, Larrazti, 943 653815
Ostata, Centro, 943 651876
Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Goiburu, 943 692452
R. Zabeita Sagardotegia, Gargazura, 943 690774
Urriza Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Onarraz, Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo, Larraung Disem, z/g, 943 832700
Alireñi, Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristurraz, Nüpoa Andatza, 13, 943 834521
Ariadre Sideria, Ubeugun, 943 890125
Ashe, Bº Sanjo Erekua, 29, 943 833311
Errota Casa Burak, Oleskioa, 943 835465
Hiruizena, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteizte, Elkano, 943 131606
Izara, Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador, Bº Elkano, 4, 943 131693
Jauregi, Gozategi, plaza, 9, 943 868241
Kanoa Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leko-Eder, Urdaneta, 943 132373
Portu Asador, Sanjo Erekua, z/g, 943 894434
Saxota Sideria, Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7, Tel. 943 147373
Uztari, Herriko Plaza, 3, Tel. 943 94348321

ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri, Sta. Marina, 943 580976
Ubeugun, Altzibur, 32, 943 651728

ALEGIA

Eizemendi, San Juan, 52, 943 653098
Hilaro Berri, S. Juan, 55, 943 654819
Iskifina, S. Juan, 59, 943 653097
Karpil, Larrazti, 943 506903

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizko Ostata, San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna, San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarra, Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia, Segorbe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaltepe, Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Beartzana, Bartolome Deunaran, 18, 943 650695
Txindoki, Erreka Aldea, 8, 943 653197

ANDOAIN

Arleta, Arleta, 5, 943 593094
Bárunba (pizzeria), Plaza Goik, 7, 943 300289
Bárunba, Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru, Juan Bautista Eru, 2-4, 943 593600
Iruñerri, Nagusia, 39-41, 943 590532
Iruñi, Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaztaniaga Sideria, Bº Burunza, z/g, 943 581968
Goiburu Golf Club, San Esteban, 943 300845
Leizaran, Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sideria, Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Goiburu, 943 300845
Trainuerri, Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka, Aita Laramendi, 943 591604
Txerota, Goiburu, z/g, 943 590721
Txitiber, Zumea Plaza, 7, 943 570492

ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletos de primera y damascos de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyneko, Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikotea, San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Lalari-Garbi, Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea, Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri, Irmo, 943 766094
Ongi Etorri, Buzintziri, 6, 943 766349

ARAMA

Toki Añi, Herriko plaza, s/n, 943 889853

ARETXALETTA

Aretz Taberna, Markole, 5, 943 791467
Andueza, Arara bilbildea, 31, 943 791047
Basabe, Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde, Bº Galartza, z/g, 943 792458
Beri Taberna, Durana, 26, 943 792067
Bodegona, Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaran, Solohandui, 6, 943 796857
Gurea, Durana, 32, 943 792064
Hirusta, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra, Pº Araba, 29, 943 791803
Matikua, Bº Azata, 943 791668
Zarria, Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldape, Iruñitzi, 41, 943 796369
Arteaga, Bº Garagarza, 37, 943 711881
Bitoriñ Asador, Arala Etxidea, 3, 943 795852
Boliñe Asador, Zargalgate, 24, 943 793991
Buenavea, Jokin Zaltegi, 6, 943 797960
Cassola (pizzeria), Arimatzuri, 2, 943 794564
Castello Industrial, Mezalko, 8, 943 798514
Dragón Oriental, Arala Etxidea, 3, 943 712500
Elizondo, Garagarza, 943 791599
Errastikua, Bediaña, 18, 943 791013

EZKINA

Pintos, bocatas y hamburguesas caseras
Olatze, 25, 943 04 43 88

Gaindegi, Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustation, Iruñitzi, 33, 943 791115
Goz Muralla, Olatze, 36, 943 791195
Hilarón, Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar, Kampanzar Gaiña, 943 582912
Katalde, Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larriñebe, Bº Udala, 943 792215
Lortegi, Iruñitzi, 7, 943 790467
Lukas Zerkaotela, Iruñitzi, 11, 943 794879
Moreta, Güztxua Etxidea, 943 796531
Mesón Manolo, Báñez, 3, 943 792240
Muxibar, Bidaia Etxidea, 943 791125
Plidain, Plaza Laja, 943 791165

SANTA ANA HOTEL

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

Sara Merendene, Meatzerka, 943 771586

Tarka, Otlora Lientziandua, 18, 943 080415
Txirrita Taberna, Gessalbur, 943 791035
Txoko II, Olatze Lantze, 12, 943 795650
Txondorra, Bidaia Etxidea, 9, 943 794276
Uarkape, Olatze, z/g, 943 772004
Ugaran, Garagarza, 2, 943 797658
Urrin, Urbiriari Etxidea, 22, 943 799524
Uxarte, Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iruñi Rondo, Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurzu Asador, Alfo de Andazarate, 943 580866
Matxetaindi Sideria, Zabeleta, 11, 943 692222
Olarrea Goikoa, Gobollatza, z/g, 943 690251
Paxtine, Errementari, 1, 943 691025
Sarrosola Sideria, Babilairu, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelonea Sideria, Camino Ojilume, 57, 943 333333
Alorrenea Sideria, Camino Petiregi, 4, 943 336699
Amets, Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sideria, Txontxiketa, 13, 943 551527
Beizama Hostal, Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sideria, Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria, Cam. Alta, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna, Tomás Alba, 2, 943 551204
Ekaiz, Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sideria, Ergobia plazatoba, 19, 943 553301
Etxeberria Sideria, Santiago-Enea Baseria, 943 555667
Gartziategi, Sideria, Pº Marlutene, 139, 943 48674
Goiko Iruñi, Frorengarantz, 1, 943 557867
Gurutzea Sideria, Camino Ojilume, 63, 943 552242
Iba-Lur, Nabarra Oñati, z, 943 533255
Ikaza Taberna, Mayor, 32, 943 554809
Irretza Sagardotegia, Trota bilbildea, 25, 943 330030
Iruñi Sideria, Iruñitzi Bidea, 12, 943 550333
Kako, Mayor, 19, 943 551741
Kiziki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
Lararte Sideria, Caserío Muñargori, z/g, 943 555647
Las Vegas, Errekoab plaza, 2, 943 555498
Lizeaga Sideria, Caserío Gartziategi, z/g, 943 468290
Matxa, Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo, Alza Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal, Iñi, Oiarbide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sideria, Txontxiketa, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sideria, M. Azoramiento, 14, 943 552388
Oiarbide Sideria, Bº Astigarra, 943 553199
Petiregi Sideria, Petiregi Bidea, z/g, 943 457188
Rosario Sideria, Caserío Iñitza, 12, 943 550637
Sarrosola Sideria, Camino Ojilume, 14, 943 555746
The Robin Taberna, Apezetxea, Plaza, 3, 943 332842
Txingurri Berri, Donostiko bilbildea, 90, 943 333944
Yalde, Camino Ojilume, 34, 943 330530
Zapiain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusi Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta, Elbarrena, 59, 943 180037
Urbaitate, Ergoiena, 6, 943 180119
Victor, Herbarrena, 7, 943 180033

AZKOITIA

Atioa Zahar, Madariaga, 943 581186
Ba-Azkoiñia, Julio Urkijo, 11, 943 026851
Basterretxe, Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erradi, Kale Nagusia, 95, 943 852088
Geltoki, Trenbidea Zumea, 8, 943 852228
Ibiondo, Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro, Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iñaki, Kale nagusia, 120, 943 850017
Itziar, Aizpuruko, 943 852630
Joseba, Aizkiel, 10, 943 853412
Koxka, Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja, Santa Cruz, 200, 20, 943 851412
Larramendi, Tonibane, 10, 943 857866
Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maite, Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103
Maritxe, Maritxe auzo, 943 857332
Otarre, Madariaga, 943 853736
San Agustín, Aizpuruko auzo, Tel. 943 853492
Suhari, Altzibar etxidea, 9, 943 025714
Txakun, Kale Nagusia, 81, (Pintxoak)
Txikiogorri, Txerota auzo, z/g, Tel. 943 851008
Zuri, Kale Nagusia, 68, (Pintxoak)

AZPETIA

Ametsa, Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota, Elosiaga auzo, 14, 943 812092
Auntza, Barrena kalea, 14, Uressilla, 943 815754
Baigera I, Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II, Bidea auzo, 34, 943 812389

Bost, Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz, Enparanta nagusia, 1, 943 810097
Eskuz Ostata, Bº Izarrea, 24, 943 811128
Etxe-Uñi, Pérez Arregi, 19, 943 026856
Iruñi, Idefonso Gurutxo, 10, 943 804016
Jai Alai, Jai alai etxea, Uressilla bidea, 943 812271
Jurru Txiki, Jose de Artetxe, 17, 943 8150311
Kiñito, Loloako auzo, 24, 943 815608
Landeta, Landeta auzo, 12, 943 810959
Larraña, Uressilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2, 943 813678
Loio Bidea, Loloako Bidea, 47, 943 8151616
Mikel Urbi, Loloako Inazio Hiribidea, 5, 943 814315
Ondarri, Harzubea, 49, 943 812071
Ongi-Etorri, Salte, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbeago, Nuarbe auzo, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinapsi, Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkura, Jose Artetxe, 13, 943 811857 (Pintxoak)
Paxa Pablo VII, 16, 943 812040 (Pintxoak)
Pitxo, Sagor, Iñaki Aguirre, 6, 943 816132
Sagasti-Zahar, Elosiaga auzo, 353, 943 813442
Ungi-Ungi, Loloa auzo, 7, Telef. 943 812543
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

Zarzap, Jaietxe Altepoteba, Hiruginea, 6, 943 163076

BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 15, 943 163116
Aizurri Hamburgues, Zaldizumeta, 1, 943 882122
Barandiaran, J. Miguel Iruñitzi, z/g, 943 889210
Basakana, J. Miguel Iruñitzi, 11, 943 882023
Bidegata, Pza. Bidegata, 2, 943 885875
Geltoki dentea, Pza. Barandian, 11, 943 889158
Gorrialdeia, Carretera G-634, Km. 1.5, 943 881940
Hiruñi, J. Miguel Iruñitzi, 3, 943 886552



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etxidea, 57, 943 88 96 88

Iparra Taberna, Zaldizumeta, 3,
Irizar etxea, Navaro Larreategi, 13, 943 161673
Jalki, Zaldizumeta, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizka, Lofarre Bar, Dolarea, 1, 943 886234
Niña, Navaro Etxidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri, Oriandendi, 40, 943 889907
Pizapape, San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etxidea, 57, 943 88 96 88

Rubiorena, Zaldizumeta, 7, 943 885760
Txi Txi, Nagusia, 18, 943 880000
Txantxarri, J. Miguel Iruñitzi, 7, 943 886949
Urkioa, Mayor, 7, 943 086131
Xerbera, Nafarroa Etxidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostazu-Zahar, Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g, 943 670928
Venta de Belauntza, Letizako Erregea, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 683059

GIPUZKOAN NON JAN?

// BERGARA

Agirrebite, Ibarra, 2. 943 762145
 Ama Mia Pizzeria, Ibaragarai, 37. 943 765099
 Azeitubi, Arane Erreka, 13. 943 765600
 Batzokia, San Pedro, 4. 943 252636
 Boko Taberna, Angiozer, 8. 943 765574
 Dragón Antzinari, Fraskozuri, 7. 943 250677
 Errei Asador, Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
 Etxegi, Mahasterrera, 8. 943 765312
 Galway's Irish, Plaza San Martín, sin. 943 763086
 Hiru bidu, Ureaga, 9. 943 761045
 Iratxe, Amillaga, 23. 943 761659
 Iruan, Bº Elsoa, 6. 943 653293
 Jan, Santzalaitz, 5. 943 760969
 Kabia, Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 761055

Pol-Pol, Domingo Itzala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barenkale, 3. 943 044492

Tartufo, San Juan, 2. 943 763551
 Toño-Ona, Mabatetegi, 1. 943 763953
 Torrekua, Ibaragarai, 37. 943 765099
 Txarranbata, Zubiaurre, 33. 943 761584
 Zubala Hotel, Ibarra, 14. 943 762007
 Zubi Berri, S. Anton, 9. 943 764106
 Zumelega, S. Antonio, 5. 943 762021

// BERBOI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 608052
 Alvarez, Sokagin, 14. 943 191297
 Alzate Kafetegia, Lersundi, 10. 943 192662
 Aztiria, Aztiria bidua, 6. 943 121854
 Baidoan, Pza. Zesteruoka, 2. 943 191590
 Cabetcho, Hondartzta, 2. 943 191970
 Casino, Markiegi, 2. 943 191186
 Errata Berri, Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423
 Igarza, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
 Lastur, Plaza S. Nicolasa, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain, Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
 Santuarian, Mardai, z/g. 943 199397
 Txornu, Portu, 7. 943 191660
 Urberu, Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantabrico
 Hondartzta, 5. 943 191101

Zalburdi, Pza. Arakistain 11. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aginasi Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608
 Artola, Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y dulces en la brasa
 Estazio, 7. 943 207032

Azitian Asador, Bº Aztain, 6. 943 121854
 Bossa, Egogain, 7. 17. 943 206733
 Birjaitze, Iñorbi Etxebarria, 16. 943 821341
 Chalaco, Isasi, 7. 943 201126
 Eskarne, Arraguel, 4. 943 121650
 Fobotzer, Plaza Berria, 6. 943 121255
 Guri-Guri Asador, Arrageta, 18. 943 120865
 Iruki Sagardotegia, Bº Otazua, 3. 943 206844
 Iruka, Cirá, Arrate, 6. 943 710192
 Julki, Txando-Zelai, 16. 943 207081
 Julki, Isasi, 11. 943 201152
 Josean Cafeteria, Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 Pº Arrate, 4. 943 121262

La Jara, Sarasuetsu, 5. 943 254360
 Lanus, Torbio Etxebarria, 19. 943 208529
 Manito, Campo de Iru, Bº Arrate, 5. 943 208859
 Maia, Cabelton, 8. 943 207300
 Matxira, Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055
 Mirari, Urkiz Pasaletokua, 17. 943 127222
 Mesuro, José Antonio Irujo, 1. 943 567306
 Orbe, Polig. Aztain, 7. 943 201261
 Orbeia Hamburguereria, Pº Urkizu, 24. 943 120792
 Palacio Oriente (chino), F. Cabelton, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
 Pº San Andrés S. bajo, 943 201329

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
 Unzaga plaza, 10. 943 207010

Wok 999, Otaloa, 3. 943 121672

// ELTEGI

Bola-toki, Artekale, 4. 943 768284
 Espalioa, Maiala, 4. 943 789085
 Itiak, San Roke, 2. 943 768283
 Oikolaita, Axiloa Auzoa, 943 176122
 Ostatu, Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742956

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserio con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel, (Ctra. Marikina), 943 743102

El Gaucho, Errosario, 31. 943 531771
 Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230
 Goreña, Sita Ana, 10. 943 746580
 Harzulu, Ojosepe, 1. 943 741744
 Herri-Gain, San Pedro, 4. 943 656205
 Ibai-Ondo, Parque Dotos Humanas, z/g. 943 256028
 Iriando, Pedro Muguruza, 2. 943 740015
 La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22. 943 742500
 Lambro, Pedro Muguruza, 5. 943 740806
 Lerri, Poligono Lerri, 8. 943 743196
 Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
 Otzak, San Roke, 38. 943 744311
 Salento, P.M. Urquiza, 10. 943 740196
 San Pedro, San Pedro, z/g. 943 740010
 Sigma, Xiloin, 1. 943 748531
 Txarriduna, Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
 Eza Guskibende parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur, Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cazuelitas
 Erdikokale, 11. 943 176403

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería, A. Gamón, z/g. 943 521704
 Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
 Aratz, Marista de Lezo, 7. 943 519654
 Aker, María Lezo, 1. 943 516104
 Borda Berri, Campos de Listorrela, z/g. 943 529274
 Deportivo, Alta Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sidrería, Zamañoldo, 8. 943 526041
 Egiburu, Zamañoldo-Zentolain, 943 341831
 Egi-Luze Sidrería, Bº Zamañoldo, 943 523905
 Eguzki, Oreretza, 2. 943 341220
 El Txikote, Marista de Lezo, 2. 943 527701
 Erreta, Zamañoldo, z/g. 943 515913
 Erreteriko Batzokia, M. Mitxelena, 4. 943 002468
 Frantzitza, Astigarzagalea, 943 511445
 Frantzitza-Berri, Ctra. Cueva, z/g. 943 524418
 Gamburius, C. N. Nissen, 943 521661
 Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084
 Gran Murala (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale, Txirritia, 1. 943 003195
 Iruñtzi, Kapitlan Enea, 943 511086
 Irizadi, Alfonso XI, 9. 943 340468
 KB, Gamon Zumardi (Alameda), 943 247404
 Juli, Viteri, 27. 943 511002
 La Cepa, Viteri, 26. 943 511081
 Lapiko, Cruz, Iruza, 5. 943 765540
 Las Cazuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
 Leku-Zarra, Magdalena, 8. 943 516441
 Listorrela Merendero, Ctra. Cueva, 943 529273
 Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392
 Merino, Sorginbultu, 23. 943 522456
 Mesón Externo, Pº Itzieta, 3. 943 511033
 Mugaritz, Alaura Aldeta, 20. 943 522456
 Oarsó Sidrería, Zubiaurre, 8. 943 515956
 Onena, Zamañoldo, 2. 943 527997
 Ostolaza Asador, Astigarrega, 6. 943 514105
 Paraiso, Sanboenea, 4. 943 527193
 Perurera, Astigarzagalea, 943 515252
 Piza Spriti, Murriongetta, 3. 943 522000
 Polio, Pza. Esquinas, Alto Berri, 943 521661
 Rong Hua (chino), Olbet, 5. 943 340124
 Sindikatu, Madalena kalea, 38. 943 346183
 Susperregi, Zona Aldura, z/g. 943 580055
 Sutorito, Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
 Taj Mahal, Sorginbultu, 23. 943 529614
 Telepizza, Alfonso XI, 6. 943 513651
 Tey, S. Marcos, 4. 943 511052
 Ur-Gain, Fanderia, 943 344245
 Venezia Plaza, Santa Clara, 1. 943 511992
 Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
 Viteri, Viteri, 39. 943 510096
 Xera Gastroteka, C. N. Nissen, 943 344875
 Zamañoldo, Bº Zamañoldo, z/g. 943 519001
 Zoluz, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518393

// ERREZIL

Antionoren bidea, Zeltatun, 943 814981
 Borondegi, Errezelego gunea, 2. 943 511728
 Letea, Leta, 943 812887
 Izarrea, Leta, auzoa, z/g. 943 815324
 Granada, Granada Baseria, 943 513555
 Trinxera, Leta, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Ondo, Gaztañadiu, 21. 943 714822
 Maulanda, Marulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador, Mendiola Elizatze, 5. 943 714345
 Otzeta, Aranzuburuja, z/g. 943 715190
 San Miguel, Apotzagalea, 943 714871
 Txalaparta, Aranzuburuja, 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu, Argindegi etxea, Ezkio, 943 72057
 Itsasoko Ostatu, Itassu, z/g. 943 800315

Anduga, Industriaile, pta. S. Lucia, 943 041007
 Labeko Berri, Pta. S. Lucia, 943 722552
 Mandubiko Benta, Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erretegi, Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Gabiriko Ostatu, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g. 943 886243
 Oñeta, Larrarri Bidea, z/g. 943 898948

// GETARIA

Abeta, Meagas, z/g. 943 132496
 Agote-Haundi, Askizu, 943 140455
 Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
 Azque, Alto Meagas, z/g. 943 130500
 Balearr, Portua, z/g. 943 508911
 Elkano, Herrietza, 2. 943 140024
 Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800
 Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
 Itxas Etxe, Kaia, 1. 943 140021
 Kela-Kalpe, General Amaro, 4. 943 140500
 Keltari, Txortozo, 27. 943 140194
 Mayflower, Kaitzaburu, z/g. 943 140658
 Nautico, Kaia, 17. 943 140264

Pollena, Nagusia, 9. 943 140113
 S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627
 Tala-pe, Puerto Viejo, z/g. 943 140613
 Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akaregi Sidrería, Akaregi Baseria, 943 553495
 Alberro Sidrería, Sta. Bárbara, 943 550019
 Alzueta Sidrería, Osinaga Urdaga, 7. 943 551502
 Arriar, Zapa, 8. 943 331506
 Arriogain, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Artola, Unzaga, 7. 943 206348
 Artzai, Zikunaga Bidea, 57. 943 330455
 Belzoki Etxea, Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331669
 Benta Berri, Bº Urumea, Arano, 943 514018
 Cereales de Oro, Txirritia, 8. 943 332196
 Deportivo, Kardaberri, 36. 943 553269
 Ezimendi Sidrería, Osinaga Bailara, 38. 943 556405
 Erorribar, 36. 943 553690
 Erriogarde-Etxea, Iturrigala, 10. 943 330291
 Etxeberri, Etxeberri, 943 511286
 Euskal Piza, Laramendi, 3. 943 333337
 Fogallaga, Bº Erreñoko, 68. 943 550031
 Gala Artoa, Galaretza, 943 333116
 Galizia Etxe, Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
 Garin, Nafar, 10. 943 550022
 Gokio-Lastola Sidrería, Erreñoko, 89. 943 553272
 Gunea, Argarain, 2. 943 332529
 Gure Ametsa, Pol. Eziago, 5. 943 330886
 Iparregiri Sidrería, Bº Osinaga, 10. 943 550328
 Iruñdi, Epele, 7. 943 552480
 Iruñdi, Kardaberri, 36. 943 555724
 Itxasburu Sidrería, Osinaga, 943 556879
 Iturrilalde, Bº Erreñoko, 30. 943 330461
 Izarrea, Pzta. Lastola, z/g. 943 550604
 Jauregi Asador, Casero Jauregi, 29. 943 550034
 Karrore, Juan de Urbibia, 15. 943 552007
 Larra-Gain Sidrería, Bº Erreñoko, 943 555846
 Lekuzarra Bodega, Zikuñaga, 84. 943 556555
 Nalzi, Nagusia, 25. 943 557509
 Oizola Sidrería, Bº Osinaga, 38. 690 698484
 Kixkal, Nagusia, 943 336699
 Otsua-Enea Sidrería, Bº Osinaga, 35. 943 556894
 Pedro Mari, Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
 Rufino, Nagusia, 943 550026
 Rujo Sidrería, Akeregi, 7. 943 552739

SANSONCIN

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
 Martindiegui, 13. 943 333152

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
 Saretxo, Santa Bárbara, 92. 943 556481
 Triponet, Kardaberri, 11. 943 555724
 Txinbua, Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
 Ugeduko, Paganga, 19. Erreñoko, 943 550240
 Zelaia Sidrería, Bº Erreñoko, 29. 943 553551
 Zing-Zanpa, Bº Florida, 54. 943 330397
 Zuriñu, Órkolaga, 29. 943 338056
 Zumitza, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserrita, 36. 943 641991
 Aquerpuerto, Gabarrián, 22. 943 668508
 Aineru Asador, Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda, Minsoroeta, 1. 943 642789
 Alcanadre, San Pedro, 26. 943 642772
 Ama Lur, Itassaragi kalea, 943 643862
 Antxon Merendero, Santiago, 47. 943 640059
 Antzina, San Nicolas, 943 641800
 Arzak Asador de pollas, Pº Buitón, 12. 943 644889
 Ardaka Vintoketa, San Pedro, 32. 943 643169
 Ardoira, Fonu Kalea, z/g. 943 644155
 Arranzalea Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Arraunari, Pº Buitón, 3. 943 641581
 Arroka Berri, Higuek bidea, 6. 943 642712
 Baltesteana, Arriko-Santiago, 39. 943 641420
 Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
 Boko-Errota, Zicuñaga, 943 643194
 Campa Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
 Canina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211
 Casa Manolo, Amute, 39. 943 642792
 Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
 Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA? ▀ ▀ ▀

GASTROTEKA DANONTZAT

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

Enbata. Zuloaga, 5. 943 64154
Erandoneta. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Azul, 11. 943 641462
Goxendola. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. Pº Amute, 943 643297
Gue Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzia. Pº Jaizbela, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Hondra. Santiago, 45. 943 640435
Hotel Jaizbel. Baserri Etxe, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minterola, 62. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtropena. S. Pedro, 67. 943 641197
José Mendoro. Pº Montaña, 27. 943 645557
Kaiz. Alde, Itassarri, 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Amiranre Alonso, 12. 943 642784
Kaieia. Itassarri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552

KOKARTA

Asador y productos de temporada
Almirante Alonso, 11. 943 11 80 00

Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Pº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokite Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduña Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Malte. S. Pedro, 35. 943 627711
Manutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Azpi Siderria. Jaizbela, 21. 943 643708
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
Pizarra Portufo. Pº Butron, 943 645665
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sarda. San Pedro, 10. 943 030031
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Narfara Behera, 1. 943 645408
Tiraxanes. Santiago, 3. 943 645944
Txinbangerri. S. Pedro, 27. 943 642102
Urdi. Pº del faro 56. bis. 943 644170
Urolite. Santiago, 75. 943 644614
Urtin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskal. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Mente Izaskun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2. 943 675636

// IDIAZABEL

Alai Hostal. Alto de Ebegarate, z/g. 943 187655
Guazul. Diseminado rural, 212. 943 187193
Gardel. Guardi puzillona, 943 901918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Registin Siderria. Caserio turritzo, 943 652837
Ostata. San Lorenzo, 7. 943 655892
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiaura. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alfaldegi Bistrotka. Pº Oberria, 49. 943 631964
Aialede. Avda. Jaizbela, 943 630440
Alitana Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Artzi Asador. Junkal Landabandiar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Alpina. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizabaz, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peltas de Ala, 7. 943 611511
Anastasio. Serapiro Mijang, 16. 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
Pza San Juan, 3. 943 63 05 12

Aranzo. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Barrio. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Arroka. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atala. Arizondo, 69. 943 635518
Atxep. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa Asador. Vilgrasa, 3. 943 619913
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bienhaus. Vilgrasa, Luis Mariano, 7. 943 622040
Bischof. Pinar, 1. 943 633706
Bil-Bilero. Palmera, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Berrotel Utopide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Pº Mezka, 6. 943 630914
Boulevard Cerveceria. Pza Anzarán 11. 943 536918
Rouger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Canina Marachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Sorortxa, 3. 943 610262
Casa Merino. Avd. Iparalde, 57. 943 625703
Ciablaga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxunburo, 91. 943 637377
Comer. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzarán, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Txipiarra Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talmáns Landabandiar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Etxe, 1. 943 620914
Enrike. Etxe Zaisa, Pº Behobia, 943 622629
Errata Berri. Bertolast Utopide, 7. 943 630481
Estebenea. Pº Oberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton's. Comp. Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterriaba. Fuenterriaba, 3. 943 616028
Gambrius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI JATEXEA

Cocina de autor en pleno centro
Pza San Juan, 3. 943 63 05 12

Gran Murialdo. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gue Etxea. Teodoro Mijang, 8. 943 620995
Hara Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibañondo. J. J. Tades Mijang, 1. 943 632888
Ibarako Olagari. Pº Mezka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunburo, 77. 943 636322
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabinia, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruzeita. Pza. Urbandiana, 4. 943 621059
Jarebua. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jontxika. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Compañía Mendibil, 943 639831
Karrakuka. Polig. Lumberraco, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Utopide Bertolast, 7. 943 630481
La Arrotxa. Arzuakel, 1. 943 626661
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618471
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627445
La Cepa Riojana. Belaskoenpe, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterriaba, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Landabandiar, 13. 943 629556
La Venta de Parque. Carre. Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Serapiro Mijang, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Las Luedas. Mouriñe Milvelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
La Xura. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mio Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapiro Mijang, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Pº Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
Nagusia, 12. 943 62 11 95

Marino. Zubelzu, 6- Pº Anaka, 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 613284
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterriaba, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Paginea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandiar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabinia, 13-Ventanas, 943 634048
Narosa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Norova. Polígono Sorortxa, 30. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapiro Mijang, 28. 943 613979
Oké-Doké. Avda. Puñena, 13. 943 614564
Ola Sagarbaldia. Pº Ibarra, Mezka, 102. 943 623130
Ongi Etxeri Taberna. Andreargaita, 1. 943 622890
Ortizar Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630896
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandiar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romes. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Pº Behobia, 25-27. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterriaba, 7. 943 616023
Stop. Serapiro Mijang, 943 612684
Telepizza. Lope de Inigo, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627286
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Borda. Oberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mº Junkal Landabandiar, 36. 943 621288
Txakola. Pza. Eñera, 3. 943 618382
Txalaka. Larrebilte, 10. 943 674371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterriaba, 8. 943 619127
Victoria. Arbesko Etxea, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Voliner. Arbesko Etxea, 5. 943 117992
Wauma's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiarra, 8. 943 616445
Zaisa. Área Serapiro, 4. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpurua. Nagusia, 52. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmatel, 1. 943 691 432
Lozto. Polígono Askibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Nautico. Compañía, 13. 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Muñitxer 39, Itziar, 943 199370
Itxaspe. Pº Itziar, 943 194041
Itziar. Pº Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. Pº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santurzan. Martziar, z/g. 943 199397
Txinuri-Txinuri Siderria. Martziar, 943 199398
Txinin. Martziar, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. Pº Eñerraga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muñitxer, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abendi Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742
Burrita. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugai. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizbel plaza, 6. 943 366607

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
Gokaite, 1. 943 36 27 51

Erekoxtza. Oriá Etxebarria, 4. 943 365557
Griegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jara. Nagusia, 8. 943 362 714
Itxiki. Inigo de Loida, 4. 943 365 501
Jalal. Nagusia, 8. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Larra. S. Pedro, 21. 943 363956
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkiñu Lohiola, 15. 943 014756
Oreji Siderria. Camino Ilarrabaztoa, 2. 943 365029
Patxi Shango (chino). Pablo Muñozabal, 4. 943 371883
Peña. Adara, 5. 943 361551
Rojanos Asador. Ustín, 13. 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos,
Avda. Oriá, 8 (Polígono Brunari), 943 37 73 55

Rummy. Nagusia, 71. 943 369941
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txartel Txoko. Zirkiñu bilobidea, 1. 943 370192
Zaldia. Pº Hipodromo, 8. 943 366620

// LAZKAO

Amehi Siderria. Zubii Ereka Auzoa, 9. 943 162523
Batzoka. Hirigoina, Etxe 4-6. 943 889308
Gorriko Taberna. Elosegui, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierketa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESEN

Excelentes platos preparados y menús
Elosegui, 12. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 10. 943 882495

// LEABURU

Otazu Sagarbaldia. Otazu ebea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitzuri. Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOTXE
Jatetxea
Egunkero menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpiokotxean 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxua. Nagusia, 10. 943 731271
Kantzu Cafeteria. Labarategi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Laxarategi. Labarategi, 6. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mirandala. Puzado, 10. 943 731751
Mirandala. Parque Mirandala, 943 731256
Txepetxo. Aitzuri, 24. 943 730051
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria. Pº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bautista. Eñola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Pº Guadalupe, 1. 943 806554
Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

GIPUZKOAN NON JAN?

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gaztainzueta. Gaztainzueta, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Sorain Erbea Hotel. Santillago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 521249

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescos
Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sideria. B° Gaintzurizketa. 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Iñitza. Irurzun, 35. 943 529589
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Itzi. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubizar, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Luzartza. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexua. Urnes, z/g. 943 511888
MariXu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sideria. Alto de Altabarra, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorain Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tirindu. Zubizar, 2. 943 527946
Zaldikau. Auzo Jaizkibel, 1. 943 342622
Zubizar Merendero. Zubizar, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzikume. Mendorazabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendorazabal, 2. Garagarza. 943 756072

// MITLOA

Mulika. Liernia, z/g. 943 801507
Orue. Erpinea Miras de Troya, 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Páti. Liernia, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Montoliu. 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Piñca. B° Laranga. 629 105730
San Juan. B° Laranga. 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Almhara. B° Arruga. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

ALBISTUR

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

Aniteta. B° Altzibar. 943 490306
Artis Asador. B° Ugaldeite, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldeite, z/g. 943 493088
Autogiri. Autopista A6, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Aie. B° Ergoien. 943 521661
Bidebiarte Sideria. Aragua-Núñez, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 7. Ugaldeite, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnioz. Zuaznabar, 72. Ugaldeite, 943 4930062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Gantera. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gotik. C. Com. Carrefour. 943 491241
Golkio. Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxusu Asador. B° Ugaldeite, 943 491100
Iriberi Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Ordoña, 20. 943 490021
Irundarrene. B° Altzibar, 9. 943 490335
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kaepo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landete, 3. 943 493839
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469. 943 492000
Luzite. Ugaldeite, 943 492101
Marcos. Zelaiamu-Polig. Ugaldeite, 943 494390
Masusa. Odiaga, 9. 943 490412
Mateo. Iñurieta Bidea, 2. 943 491194
Nandino Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Ugaldeite. Merka Ugaldeite, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Polig. 2. B° Ergoien. 943 492050
Oliven. Polig. Lintrin, z/g. 943 493901
Ordoñ Zaldi Sideria. Caserio Ordoñ Zaldi, 59. 943 491686
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Alai. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpia Bidea, 13. 943 260402
Txikiari Sideria. Asdigaraga Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1. (B° Iñurieta), 943 491228

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

ASADOR CASTILLO

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

Garxo. Pari. Ind. Olaberia, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldikau. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbailu, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zaharaita, 54. 943 780410
Etxebarria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Ateko, 22. 943 782028
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Golkio Benta. Arantzazu. 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, cocidos asados y bokatos
Ugarkalde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iñuriño. Ateko Kale, 32. 943 716078

Lizar-Etxe. B° Olabarieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. B° Arantzazu. 943 781304
Olauxa. Olauxa, 2. 943 782292
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781903
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumetegi. Torre Zumetegi, 943 540000
Olauxa. Olauxa, 6. 943 782292
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781903
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumetegi. Torre Zumetegi, 943 540000
Urbia. Erekalde, 32. 943 781192
Urbiako Fonpa. Caupa de Urbia, 943 781316
Urritxo. Lezendarri, 17. 943 783479
Uriagiain. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAITZEI

Arantzazu. San Andres, 13. 943 893282
Iñune. Garbailde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90
Pintxos de día, gintxos de noche !!
Garagarza, 5. www.19-90.com

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizepe. Gudarian Etorbia, z/g. 943 883960
Herzia. Ampuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gemikako Arborean paseal. 943 10 58 01

MARTINEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urnueu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sideria. Gudarian Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxebarria, 3. 943 884049
Zubiti. Gudarian Etorbia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizpeño Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anari. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, z/g. 943 832309
Arдора. Ondartza, 67. 943 134835

Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Orizko. Oskokegia Uzueta, 943 890197
Golezu Cafeteria. Alia Leñakundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Etxebarria bidea, 1. 943 894440
Jose Mari. Herria. Etxebarria, z/g. 943 830032
Katibia Asador. B° S. Martín. 943 831407
Konan Txiki. Herriko Eparantzeta, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzeta, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ortizka. Urdaitza, 44. 943 830083
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. B° S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasa Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzeta, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019
Zaharren Batekua. Eparantzeta, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartek. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Arantzazu. San Andres, 13. 943 393394
Arkupeherri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Anto. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. B° S. Martín, z/g. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Pintxos. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 931950
Dani. Hamareterre, 8. Anto. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Loro, 16. 943 525057
Donostia. Euskadi, 1. Trimberpe, z/g. 943 399071
E-16. Eskalantein, 10. Anto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anto. 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trimberpe. 943 400424
Erdibana taberna. Arandegui, 943 247246
Eriska. Páti. Enea, 14. E-16. Trimberpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512636
Ezer Oña. Eskalantein, 9. Anto. 943 523696
Exte. Eskalantein, 40. Anto. 943 513362
Ganbara. Loro Bide, 24. Donibane. 943 344445
Gohierri. Eskalantein, 36. Anto. 943 510109
Gure Bordo. Aranzuegui, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegui, 5. Trimberpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbia, 17. Anto. 943 515300
Iparra. P° Nafarroa, 943 340164
Izkinia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juzo. Loro Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anto. 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399076
Leunda. Darsó, 8. Anto. 943 515414
Marisol. Etxabide, 18. Trimberpe. 943 394751
Martxu. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe. 943 399062
Matek. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meñe Asador. Loro Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Aze, 8. 943 394944
Nicolasiana. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegui, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Loro Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pítxulo. Eskalantein, 118. Anto. 943 520770
Romeru. Eskalantein 40-42. Anto. 943 528032
Terranova. Azuene, 2. Trimberpe. 943 399074
Txulo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santillago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etxabide, 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkinia. Zubirio, 16. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Enzola, 7. 943 751002
Bodega Uzu. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbia, 25. 943 751007
Eduzka. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulara Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19-90

Pintxos de día, y cócteles de noche!
Piza Euskal Herria, 5. 943 110 90 10

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatots!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches

PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 56 94

Amalur. Beotibar, 5. 943 245469
Amarez. Bº Amaro, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 41. 943 675405
Asteasu. Herros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Beldide. Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campeón de partita de Gipuzkoa
Oría 2 bajo, 943 65 49 21

Burrutini Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizka. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrobategi Agorrotzia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikaga. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Irabio. Pablo Gossens, 29. 943 673227
Iruña. Amaro, 10. 943 119826
Irurtzi. Ora, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Jokel. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lantoro. Nafarroa eltro, 943 651062
Larrea. Laramendi, 15. 943 675998
Menú Añde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nubia Barbera. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 00725
Ora Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Pian B. Laramendi, 8. 943 598486
Susta. Pº Belata, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017036
Tolosa. Plaza Trinitario, 1. 943 108800
Tolosa. Plaza Trinitario, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zaloga-ziki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525
Alitua. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gobiluru, 37. 943 552036
Benta. Gobiluru, z/g. 943 554415

Besabi. Bº Gobiluru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratza, 943 337357
Elutreta Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Eguzkia. Argoin, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Iñazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Umieña-Lasarte, 30. 943 565888
Olanune Sagardotegia. Bº Erroin, 18. 943 556683
Ony. Pol. Egarian, 573. 943 557788
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Sotelo Siderria. Ctra. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola. Elutreta Baserra, 943 556981
Zaldungegi. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

Pintxots
* Bokatots
* Kaxuelutxak

APAIN JAETXEA

RESTAURANTE DE PINTXOS Y BOKATOTS
PINTXO BAT DOHAINI

PRECIOS DE 2000 URRETXU | TEL: 943 72 58 28

Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labaaga, 37-39. 943 723796
Ere. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxaburu. Ctra. Sta. Barbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

Jai-Alai. Iparragirre, 10. 943 721465
Nafarroa. Iparragirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labaaga, 33. 943 725243
Santa Xuki. Carretera Sta. Barbara, 943 725859
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurreneta, 6. 943 370344
Arratzain Eretogia. Arratzain Baserra, 943 366663
Atxega Jauregia. Altzerrana, 9. 943 371150
Borbado. Zubiaurreneta, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebarri. Erberba, 2. Aginaga, 943 362740
Hurdia. Centro Comercial Urbil, 943 367261
Iruñola Agorrotisumoa. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Atea, 943 371649
Irabio. Berria Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko Atea, 23. 943 361127
Makyar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Paiz. Nagusia, 14. 943 362725
Sañiz Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxoko. Santu Uma Auzoa, z/g. 943 362734
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri. Errotalea, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinbago. 10. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zurra, 13. 943 360466
Urdaitza Siderria. Bº Aginaga, 943 372891
Zumeta. Bº Txoko Atea, 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxendona, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe. Berria, 29. 943 690623
Ony (txori). Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obaboko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelundu. Berria, 23. 943 694649
Urtize. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 862496
Kixurkurre. Oñaitza Agorrotia, 6. 943 501086
Nabalab Asador. Sta. Fe, 6. 943 867146
Urko. Santa Fe, 8. 943 867146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Eretika, s/n. 943 880044

// ZARAUTZ

Atien-Etxe. Elvako, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibimneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seibimneta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patxiuko, 10. 943 021275
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazubi-Berri. Taiti Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 690329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euzumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santurritu plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

Pintxos, raciones y vinos variados
Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

JOE

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

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixokone, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiuko, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Milveñeta, 27. 943 834561
Naparraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131245
Patxiuko Kiriki. 1. 943 131359
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandadoze 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Taiti Mendí, 728. 943 132750
Telefesto Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldia. Euzumar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021800
Zubi Ondo. Auda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostiatua. San Martín, 3. 943 801051

OTZARTEKO BENTA

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

// ZERAIN

Manjao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Siderria. Caserio Olatza, 943 801757
Oñarte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 141794
Arriburo. Urutikoa, 2. 943 148005
Arceño Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Baleizate de Casero. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Erota etxe, z/g. 943 147067
Katzola. Caserio Katzola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxu. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Abulondio. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694490
Belarriz Jan. Belarriz Baserra, 943 696480
Eiztondo Pankikane. Pza. P. María Otario, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Parrilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro María Otario, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

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

Passus. Eibarrena, z/g. 943 249775
Pza. Etxeberri. Pza. Pedro María Otario, 1. 943 691936
Toxi-Ere. Bulandegui, 10. 943 692073

// ZUMAJIA

Algortzi Siderria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabilla Etxeberrieta, 25. 943862073
Buduza Asador. Pº Beldua, 943 860551
Bodon Goko. Erberba, 9. 943 861391
El Ciervo. Erberba, 20. 943 861405
Iñdo Ardotegia. Julio Beotibe, 2. 943 574986
Iruña. Txikiardi, 38. 943 861390
Justizi. Basari, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Uxela, 8. 943 862517
Lagun Atea. Estuizotzi, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 8651763
Maluso. Ctra. Gt-263, km 7. -Okina-, 943 861392
Talai-Per Asador. Faro Zumajia, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Tiatun. Iuztari, 3. 943 865289
Zalia. Uxela plaza, z/g. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurzun, z/g. 943 865166
Zumajia Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedadi, 10. 943 721821
Alkarretxe. Secundino Estroala, 6. 943 724626
Arranzazu. Argixo, 2. 943 720683
Berri. Soraluez, 3. 943 295206

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

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

Ezkioatarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedadi, 10. 943 721757
Kibia. Legazpi, 5. 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedadi, 4. 943 721397
Txurr. Argixo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

BACALAOS URANZU (DONOSTIA - IRUN): BACALAOS CON CARNET DE IDENTIDAD

El bacalao (*Gadus morhua*) es, sin duda, uno de los principales caballos de batalla de la gastronomía vasca. Es el único pescado que cuenta con recetas "oficiales" para ser preparado con las cuatro salsas vascas: bizkaína, verde, pil-pil y hasta la salsa negra de txipirones. Cuenta con preparaciones creadas en Euskal Herria como el famoso bacalao Club Ranero o el ajoarriero navarro, lo consumimos sin freno en las sidrerías, tanto frito como en tortilla, las kokotxas nunca faltan en una celebración que se precie... pocos manjares hay tan imprescindibles como este pescado que, generalmente, adquirimos en su versión salada. Pero ojo, a la hora de comprar hay grandes diferencias entre bacalao y bacalao, y si no queremos "pintar", debemos elegir bien el lugar donde nos aprovisionaremos de tan exquisito producto.

Andoni Pablo y Rakel Corchero no son unos recién llegados al mudo del bacalao. Esta joven pareja regenta, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa de Donostia, 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, origen de los mejores bacalao del mundo.**

En Uránzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa, en muchas ocasiones a la vista del cliente, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden.

Al asomarnos al puesto de Bacalao Uránzu, llama la atención la **gran variedad de formatos** que podemos adquirir en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo.

Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales...

Más información sobre Bacalao Uránzu en Facebook y en el blog bacalao suranzu.blogspot.com

BACALAO URANZU DONOSTIA

Mercado de la Bretxa. Tf: 943 08 58 24

BACALAO URANZU IRUN

Mercado de Uránzu. Tf: 943 61 25 95



PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA EMPEZAR EL AÑO

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

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BIRMINGHAM 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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...) Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotras, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



KOSTERA ARRAIAK: CALIDAD Y FRESCURA

EUSKO GUDARIEN KALEA, 4 - ORIO - TF. 943 133 580

Hijo y nieto de pescadores y pescaderos, y dotado de una experiencia personal de más de una década trabajando en el sector, el donostiarra **Ibon Letamendi** dirige desde marzo de este mismo año su propia pescadería en pleno centro de Orío, trabajando principalmente pescados de temporada y todo tipo de marisco, tanto de cara al público general como a hostelería. Precisamente, **de cara a la Hostelería, Kostera ofrece servicio total, abarcando desde el marisco y los pescados más económicos a la gama más alta**, ya que su área de compra abarca todo el Cantábrico y más áreas. Rodaballos, antxoas, pulpo, mejillones, centollos, almeja de primera... en Kostera encontraremos los pescados y mariscos más adecuados para cada ocasión pudiendo beneficiarnos, si lo deseamos, de su **servicio a domicilio**, que abarca y sirve diariamente el área comprendida **entre Donostía y Orío**.

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com

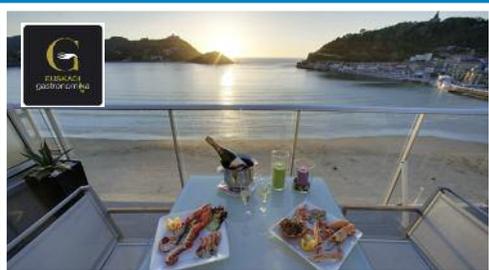


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

Bai Reformas



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