



## DOMUS DEI Rioja Crianza

**Intenso** 100% Tempranillo  
*Equilibrado* BRILLANTE

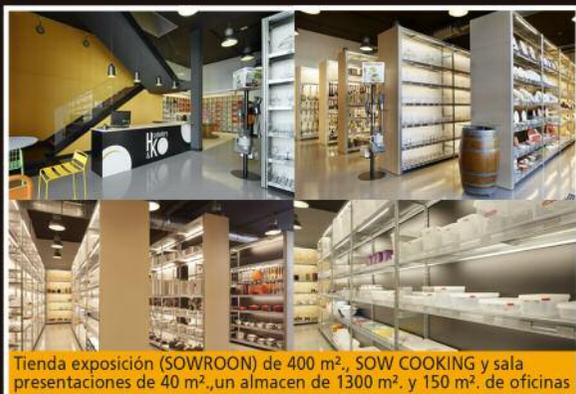
## HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco  
Afrutado Elegante



# SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

## HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



Tienda exposición (SOWROON) de 400 m<sup>2</sup>, SOW COOKING y sala presentaciones de 40 m<sup>2</sup>, un almacén de 1300 m<sup>2</sup>. y 150 m<sup>2</sup>. de oficinas

- Vajilla
- Cristalería
- Cubertería
- Cuchillería y corte
- Cocina y menaje
- Complementos de mesa
- Colectividades
- Desechables
- Transporte / Almacenaje
- Maquinaria
- Moviliario
- Textil / Vestuario
- Limpieza / Higiene
- Cartería y señalítica
- Buffet

**Hostelry**  
**&KO**

Pol. Ind Arretxe-Ugalde.  
Lekunberri Kalea 1. IRUN  
**943 29 91 90**  
[www.hostelryko.com](http://www.hostelryko.com)



# LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

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

LA WEG



# ESSENCIA

wine bar & store

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

[www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com) / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

# // aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
  - Josema Azpeitia ..... 3
- > **iritzia** opinión
  - Mikel Corcuera ..... 4
  - Dani Corman ..... 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
  - La Ruta Slow (Aitor Buendía) ..... 7
  - El Nuevo Rocanrol (Igor Cubillo) ..... 7
  - Burp...! (Arnau Estrader) ..... 8
  - Di... vinos (Manu Méndez) ..... 8
  - Lecturas Reconstituyentes (Josema Azpeitia) .. 9
  - Arte Líquido (Alberto Benedicto) ..... 9
- > **jakitea** elkartea
  - Hernaldeko Ostata (Hernalde) ..... 10
- > **azalean** en portada
  - Kuko (Ormaiztegi) ..... 12
- > **euskadi** gastronomika
  - Miniature 2017 ..... 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
  - Gurutze Berri (Oiartzun) ..... 16
- > **piñilean** al dente
  - Presentación del Ondojan 150 ..... 22
  - Dani Negreira y Paul Arrillaga  
se midieron en el Zazpi ..... 26
  - Concurso de Cazuelitas de Ermua ..... 28
  - Danontzat Gastroteka (Hondarribia) .... 32
  - Tiempo de alubias en el Gasteiz ..... 33
- > **kartara** alacarta
  - Aldasoro Berri (Lazkao) ..... 30
- > **jatex** egida
  - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzkoan** nonjan?
  - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54
- > **placere** s gastronómicos
  - Tiendas de vinos y delicatessen ..... 61
- > **loegin** dormirengipuzkoa
  - Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 63



## // azala portada

"Veira a la plancha con patatas y verduritas a la crema"  
(Kuko Jatextea, ORMAIZTEGI). Receta en pág. 13

## // Hacia el número 200

Ya está. Ha sido como un parto difícil pero por fin editamos nuestro nº 150, con error de comunicación redacción-imprenta y fallo incluido (la doble portada y contraportada no estaban previstas al menos por nosotros). En cualquier caso, ya está en la calle el ejemplar que tantos sudores nos ha costado y cambiamos de chip empezando a mirar al nº 200 que ya adelantamos desde ahora, no va a dejar indiferente a nadie. Pero no nos adelantemos en exceso. Antes de dicha fecha, para la que aún quedan 4 años y dos meses, este verano volvemos a tener una importante cita: el 20º Aniversario de nuestra revista hermana (hermana mayor en realidad) Donosti Aisia, que cumplirá dos décadas conjuntamente a esta casa editora, ZUM Edizioak. Mientras llega dicha fecha, hemos previsto diferentes eventos de carácter gastronómico que iremos anunciando poco a poco para no agobiar al personal. El primero, la cena a 4 manos entre Paul Arrillaga y Dani Negreira ya ha sido realizado y en este número damos cuenta del mismo, pero habrá muchas cosas más... estén atentos a sus pantallas !!



**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-1097/03

> Gida hau hilaftero 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.



## DESDE RUSIA CON... SABOR

Hacia el primer tercio del pasado siglo una precursora de la modernidad culinaria, la bilbaína **María Mestayer de Echague**, autoerigida como **Marquesa de Parabere**, nos hablaba ya de ensaladas y otros platos fríos. En uno de sus libros, tal vez de los menos conocidos, "Entremeses, Aperitivos y Ensaladas" (su primera edición data de 1936), nos ofrece todo un recital de estas últimas. Más meritorio aun teniendo en cuenta que eran entonces una auténtica María de los recetarios. Como muestra de su interés basta citar sus propias palabras al comentar una de las recetas más conocidas de la culinaria internacional, la ensalada o ensaladilla rusa: "Rara es la vez que esta ensalada se hace completa, pues ciertos de sus elementos constitutivos no son de fácil adquisición como sucede con el caviar, el esturión ahumado, el jamón de oso y los agoursis (un tipo de pepinos en salmuera), productos rusos todos ellos. Otros tampoco se encuentran todo el año, como la coliflor, la perdiz o la remolacha".

Pero una cosa que siempre al hablar de esta ensaladilla surge es la pregunta de... ¿es realmente rusa? Parece ser que el creador fue el cocinero francés **Lucien Olivier** que en el año 1860 era copropietario del Hermitage, un restaurante entonces de moda en la plaza Trubnaya de Moscú. Esta ensalada fue conocida y lo es aún actualmente denominada en su honor como Ensalada Olivier. Más tarde, después de la Revolución Rusa los cocineros franceses volvieron a su país. Y así se divulgó la receta de esta ensaladilla, internacionalizándola. Monsieur Olivier, de acuerdo con el supersecretismo propio de la época, nunca confesó los ingredientes así como aliños que empleaba. Parece ser que los principales ingredientes que tenía esa ensalada que eran, aparte de los ya reseñados, urogallo asado, pato ahumado, lengua de vaca, algunas colas y patas de mariscos como langosta, gambas, cangrejo ruso, pescados en salmuera (anchoas), alcaparras, pepino fresco, huevos cocidos, verduras e incluso ¡trufas! Sin embargo, lo que parece curioso es que no contenía patata o al menos en una mínima cantidad. Más difícil es determinar los aliños y estos sí que se fueron a la tumba con Olivier. Según algunos estaba sin duda la mahonesa clásica (huevo, aceite, vinagre y sal) adicionada con Mostaza así como algún destilado, seguramente vodka, alguna salsa oriental, tal vez Perrins (aunque hoy sea de fabricación inglesa). Se especula también que pudo tener un toque picante.

**RARA ES LA VEZ QUE LA ENSALADILLA RUSA SE HACE COMPLETA, PUES CIERTOS DE SUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS NO SON DE FÁCIL ADQUISICIÓN COMO SUCEDERÍA CON EL CAVIAR, EL ESTURIÓN AHUMADO, EL JAMÓN DE OSO Y LOS AGOURSIS (UN TIPO DE PEPINOS EN SALMUERA), PRODUCTOS RUSOS TODOS ELLOS. OTROS TAMPOCO SE ENCUENTRAN TODO EL AÑO COMO LA COLIFLOR, LA PERDIZ O LA REMOLACHA.**

Volviendo a la actualidad más cercana, la ensaladilla rusa -a la que en los cuarteles franquistas le impusieron por ordeno y mando el nombre de Ensaladilla Nacional, como a los filetes rusos los llamaron, así mismo, Imperiales-, es un superclásico que encontramos en la práctica totalidad de bares. En algunos de nuestro entorno hay ejemplos realmente destacables, como las ensaladillas de La Viña (tuneada en el momento de servir), del Resaca, del Kiki, de Casa Gandarias, del bar Zabaleta, de la Bodega Donostiarra, del Hidalgo 56, de Iraeta Taberna (coronada con langostino), del Vizcacha, de la cafetería del hotel Astoria, del Viura... entre otros muchos. Pero quien se lleva la palma es, sin duda, el bar Ezkurra (C/ Miracruz 17) del donostiarra barrio de Gros. Por un lado en lo cuantitativo, con un dato irrefutable: se despachan un mínimo de 700 kilos de ensaladilla rusa todos los meses. Exitazo que explica lógicamente que se trata de una preparación sabrosa, sencilla y fina como ninguna. Lo que seguramente coloca a esta taberna en el top, al menos de las ensaladillas más cercanas. **Joseba Balda**, responsable del establecimiento y tercera generación familiar a cargo del negocio, es muy sincero y modesto al hablar de su sencillo tesoro. Dice que fue en su día una copia hecha por sus antepasados de la más famosa del barrio, que entonces era curiosamente la del vecino Iraeta y por otro lado declara que esta ensaladilla no tiene secretos: "Patata, guisantes, huevo, zanahoria, bonito y mahonesa". A lo que debemos añadir la equilibrada proporción y el "punto" que es algo indefinible. Nada más y nada menos.



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

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA [www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



# ENTRE BUCÓLICAS MONTAÑAS Y VIÑEDOS IMPOSIBLES

Estos últimos cuatro días en **Falset**, han sido maravillosos. Allí tienen lugar, cada dos años, las catas para la **Guía Melendo del Champagne**. Como ya sabéis algunos de vosotros, se trata de una guía en la que los vinos son catados a ciegas, dejando a un lado el poder que ejercen las etiquetas a la hora de asignar los puntos a ciertos vinos. Aquí no hay trampa. Tras las sesiones de cata se descubren las botellas para que todos podamos comprobar la transparencia de la guía. Esta vez hemos sido dieciséis catadores distribuidos en cuatro mesas por las que han ido pasando las casi mil botellas a puntuar en esta edición 2018-2019. La Guía verá la luz el próximo Octubre y, aunque no puedo adelantarte información acerca de las puntuaciones, sí puedo decirte que habrá sorpresas de gran relevancia.

Además Falset es un lugar especial. Es la capital de la comarca del **Priorat**, en **Tarragona**. El vino, el aceite y la almendra son el motor principal de la economía y esto es algo que se huele en todas las esquinas. Los vinos que allí se elaboran suelen poseer una personalidad muy marcada. Emplean principalmente la **garnacha** y la **carriñena**, pero la gran riqueza de la zona reside en sus suelos. Las pizarras características del lugar, conocida como **licorella**, es en buena medida la causante de la singularidad de estos vinos. El subsuelo es muy pobre y las plantas tienen que esforzarse de manera especial para conseguir el sustento, esto hace que los rendimientos por cepa sean muy pequeños, ¡ni siquiera llegan al medio kilo de uva en algunos casos!. Debido al carácter montañoso de la zona, los viñedos se disponen casi siempre en laderas empinadas de difícil acceso, con lo que sumando todo lo anterior, es de comprender que el precio medio de los vinos sea superior al de cualquier otra región vinícola del Estado.

Pero no siempre ha sido un lugar de reconocido prestigio. Antes de la década

de los noventa prácticamente nadie hablaba de sus vinos. Fue en **1989** cuando allí se empezaron a asentar personajes conocidísimos hoy día como **Alvaro Palacios**, **Josep Lluís Pérez**, **Daphne Glorian**, **René Barbier** y **Carlos Pastrana** que, con su buen hacer, consiguieron resucitar el Priorat y situarlo en el lugar que le correspondía. Cenando el otro día con **Jordi Melendo** y **Enric Aguiló**, propietario de **Vinatería Aguiló**, la mejor tienda de vinos de **Falset**, me contaba éste último que, antes de que llegaran todos ellos, la sensación de los habitantes del Priorat era que, aunque apenas sacaban rendimiento económico a sus viñedos, eran muy conscientes del tremendo tesoro que albergaban sus empinadas laderas, pero tuvo que ser alguien de fuera quien pusiera en valor toda su riqueza.

Recuerdo la primera vez que fui al Priorat. Fue en el invierno de **2003**. En aquellos años empezaba a interesarme de verdad el mundo del vino y decidí acercarme unos pocos días a conocer ese lugar del que tanto se empezaba a hablar. Fue allí donde, por primera vez en mi vida, me emocioné en mitad de un viñedo. Por encima mío se inclinaba la ladera hasta alcanzar una verticalidad tal que resultaba casi imposible acceder a una docena de cepas viejitas que se aferraban al suelo de manera heroica. El paisaje austero, sus bucólicas montañas, la soledad que se respiraba con un silencio extremo y aquellas plantas retorcidas y desnudas de vegetación, casi colgadas de una pared de tierra, se mantendrán

para siempre frescas en mi memoria.

Por eso agradezco tanto a **Jordi Melendo**, que en cada edición me invite a participar en las catas de su **Guía Melendo del Champagne**, porque me encanta el **Priorat**, adoro el **Champagne** y me siento como en casa en el magnífico **Hostal Sport**, rodeado de buenos amigos y aprendiendo de todos ellos.

Salud!



**@alai**  
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

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



## # LA RUTA SLOW

AITOR BUENDÍA  
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)



## EL ACTO DE COMER ES TODA UNA REVOLUCIÓN

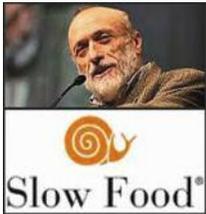
Partiendo de la base de que no todo el mundo tiene que conocer el movimiento internacional Slow Food, no está de más dejar claros algunos conceptos. El primero que me viene a la mente me lo suele sugerir más de una persona. "Oye, lo vuestro es lo de "comer lentos", ¿verdad?". Hummmm... claro... la pregunta/respuesta no es que sea irreal pero tampoco es del todo certera. Y doy por hecho que lo hacen con todo el cariño, conste.

Slow Food no es sólo el hecho de comer de forma pausada, que sí, sino algo mucho más revolucionario. Sí, revolucionario. Cuando mucha gente se plantea que quiere cambiar el mundo, que quiere cambiar el sistema, que no le gusta quienes dirigen nuestros designios... pues es tan sencillo como empezar en casa. Podemos empezar por plantearnos qué y

cómo estamos alimentándonos, qué y cómo estamos comiendo, qué estamos dando de comer a nuestra familia y amistades.

Y ahí, en ese preciso instante, es cuando cobra todo su sentido Slow Food. "Bueno, limpio y justo". Las tres claves que definen el movimiento internacional que lidera **Carlo Petrini** en todo el mundo; *bueno* para quien lo consume, *limpio* con el medio ambiente y *justo* con quien lo produce. Slow Food tiene como fin impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales y combatir la falta de interés general por la nutrición, los orígenes, los sabores y las consecuencias de las elecciones alimentarias. Nos oponemos al campo sin campesinos/as, a la estandarización de la comida y del gusto, a la depredación química de la tierra y a la hiperproducción de alimentos.

Y en una revista como **Ondojan.com**, no viene mal recordar que la cocina es un acto cultural y hace parte del patrimonio de cada país. Y un dato estremecedor: en el planeta se producen alimentos para 11.000 millones de personas y sólo hay 7.400 millones de habitantes. A pesar de esto hay millones de personas que se mueren de hambre y otras tantas que hacen dietas para bajar de peso. Algo estamos haciendo mal. Empecemos por pensar cómo lo hacemos en el día a día y quizás encontremos algunas explicaciones.



## # EL NUEVO ROCANROL

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



## UNAS SIMPLES Y SUBLIMES PATATAS FRITAS

Hace tiempo que no pido patatas fritas en bares y restaurantes. Y no porque no me gusten, ya que me encantan. Todas las mañanas doy gracias al pueblo belga, y por si acaso también al francés, por inventarlas; "no es bueno que el bistec esté solo", debí pensar un iluminado, y no se me ocurre mejor compañía para el filete, con todo el respeto y reverencia que merecen los pimientos, los verdes y los rojos. Y qué decir de su idilio con el

huevo, me relamo sólo de pensar en untar unos bastones para provocar la sublimación de su yema en combinación deliciosa y, de tan pringosa, hasta concupiscente. Mmmmmhhhh...

¿Le quitas valor culinario por su extracción humilde? Pregunta a Lucio Blázquez cómo han rebañado en su casa platos y platos de benditos huevos estrellados monarcas, actores, futbolistas y otros líderes mundiales, desde Bill Clinton a Can-

tinflas, sin olvidar a Pelé. ¿Y qué sería de la reputación de Zalacain, primer restaurante del estado en conseguir tres estrellas Michelin, allá por 1987, sin sus envidiadas patatas suflé, o sufladas? A buen seguro, hubiera perdido las tres mucho antes. Y no olvido la de patillitos que habrán despatchado en el bar Ciaboga desde su apertura.

Pero decía que ya no pido patatas fritas, y es que yo, como Alberto Chichote, cuando no puedo dormir me levanto pensando en bolsas de patatas congeladas, pereljil seco y sucedáneo de cangrejo. Me he cansado de pagar a precio de solomillo raciones de patatas descongeladas, trozos de tubérculo apelmazados que no cobran alegría por mucha salsa que los cubra. Y todo por ahorrar tiempo y dinero, a costa de la satisfacción del cliente, cuando se trata de un monumento a la sencillez, el sabor y la armonía que no precisa más que cuchillo, sartén, aceite y sal. Pero se han impuesto la vaguedad, la falta de calidad y de cariño, de atención y preocupación. Muchos hosteleros se conforman con dirigir meros abrevaderos, con el servir y cobrar, y así nos quedamos sin el placer de comer unas simples y sublimes patatas. Qué pena más grande.



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

**[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)**

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

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

**[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)**

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

## # BURP...!

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



## CERVEZAS EL LEÓN

Si al leer el título del artículo te acuerdas de cómo oía la cerveza, cómo eran sus carteles o dónde estaba ubicada la antigua fábrica, ¡felicidades, ya te has hecho mayor! Y aparte de la edad, veo que tienes buena memoria ya que **Cervezas "El León"**, fue fundada en 1965 por los hermanos **Juan y Teodoro Kutz**. Me gustaría explicar que anteriormente, en 1870, Benito Kutz

establece en el barrio de Ategorrieta de Donostia la **cervecería Strassburgo**, donde fabricaba cerveza y hielo. La viuda de Benito Kutz dirigió la empresa hasta 1913, y aquí entran en acción sus hijos Juan y Teodoro. Pero como he dicho los dos hermanos no hacen una **sociedad anónima** hasta 1965, donde entre otras cosas trasladaron la fábrica a



**Benta Berri**, en el Antiguo.

Cuando empezaron con cerveza El León el **lúpulo** lo traían de Estrassburgo y la cebada de Castilla; pero fue a principios de los años 70 que empezaron a surgir campos de lúpulo en los márgenes del  **río Urumea y Oria**, allí se cultivaba y era en Astigarraga donde se secaba y guardaba en fardos para distribuirla mayormente para la fábrica de los hermanos Kutz.

La cerveza más famosa que elaboraban era la **Keler 18** (este nombre ya os suena más a los jóvenes), todas las cervezas eran de baja fermentación, de estilo alemán y fáciles de beber, con una graduación alcohólica de entre 5 y 7 grados.

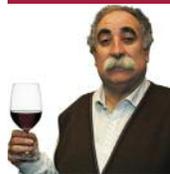
Entrados los años 80 decidieron ampliar la fábrica, y finalmente se fueron a **Arano (Navarra)**, donde disponían de agua de manantial perfecta para la elaboración de cerveza. Así pues en 1982 montaron la gran fábrica situada a pocos kilómetros de Donostia, con maquinarias más acordes a la época.

Pero en 1986 el grupo **Cruzcampo absorbió la marca**, dejando de elaborar en Arano y dejando a la marca en *Standby*. Más tarde el grupo **Heineken España absorbió Cruzcampo** y a la vez a **Keler**, que fue **vendida al grupo catalán (pero también de origen alemán) Dammm**; desde hace ya muchos años Keler se elabora en las plantas del Prat de Llobregat (Barcelona). Por suerte ahora estamos viviendo una **nueva revolución** de la cerveza, y en Gipuzkoa podemos disfrutar, y mucho, de cervezas elaboradas aquí, como **Bidassoa, Mala Gissona, Basqueland o Zarautz Beer Company**.

Para finalizar, os recomiendo pasar por **Takalamera** y pedir la nueva **Madam Session IPA**, de solo 4'5%vol, muy **afutada y ligeramente amarga**, elaborada con lúpulos de América, Europa y Océania y cebadas del Reino Unido, una mezcla perfecta para esta primavera.

## # DI... VINOS

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

CAPRASIA BOBAL 2012  
(D.O. UTIEL-REQUENA)

Bodegas Vegalfaro ha presentado recientemente su nuevo vino Caprasia Bobal 2012, un singular 100% Bobal, procedente de los viñedos de La Finca Alfaro, propiedad de la bodega, y de las parcelas seleccionadas de viñas viejas con plantación en vaso (cuya edad media oscila entre los 55 años). La elaboración del Caprasia Bobal 2012, aparte de su excelente calidad, es una de las características que más llama la atención y que le otorga un valor añadido. Se trata de un vino que, en una parte, tiene una crianza de 5 meses en ánforas de 150 litros.

En esta bodega se combina la viticultura tradicional con las técnicas más avanzadas, sin uso de herbicidas y emplenado únicamente abonos orgánicos y vegetales.

La Bobal es una variedad que podemos encontrar en toda España, pero que está especialmente representada en el levante, en la DO Utiel-Requena. De racimos muy grandes, y muy productiva. Los vinos de la variedad Bobal suelen destacar por una gran cantidad de color de matices meramente violáceos, con la complejidad propia de los vinos que han disfrutado de largas insoluciones.

La cata de estos vinos es reflejo de la climatología extrema de esta zona: en verano con altas temperaturas e inviernos parcialmente lluviosos que dan a la vid un estrés hídrico típico, que denotan propiedades características alcohólicas bien equilibradas, con aromas a frutas estivales, frutos rojos bien madurados como mermelada de fresa o compotas de ciruela.

El vino Caprasia Bobal 2012 es de color picota profundo, con un borde de color violeta y múltiples lágrimas largas y lentas que colorean el cristal. En nariz es concentrado, complejo, con profundidad, con sabor a fruta madura (cereza, grosella negra, arándano), y recuerdos a pimienta negra y chocolate. En boca es carnoso, lleno, concentrado, con tostados ligeros y medios. Medalla de oro en el Concurso Internacional "World Wine & Spirits Competition Catavinum". Acompaña perfectamente quesos semicurados, carnes magras. La frutuosidad de la Bobal puede venir muy bien a los pescados terminados en la plancha.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 11 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

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

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

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

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

## # LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA  
Periodista



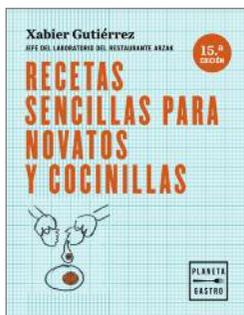
## AQUÍ SE ENCUENTRA TODO

Como no podía ser de otra manera, **Xabier Gutiérrez**, que hoy en día es más novelista negro que escritor gastronómico, comienza con un diálogo literario su libro "Recetas sencillas para novatos y cocinillas". En él se refleja la conversación entre un maestro de cocina y sus alumnos, a lo largo de la cual el profesor les comenta referente al libro que

empuña: "Este libro que tengo en la mano es la base (...) Con él vais a poder desarrollar todos los platos que queráis. Hay más de mil recetas de todo tipo, explicadas con detalle pero, al mismo tiempo, breves. (...) Ya sabéis que el que sepa preparar todo lo que contiene este libro en su interior, ojo, elaborar bien, tiene asegurado no sólo el aprobado final sino los cimientos para ser un chef de prestigio más adelante".

La verdad es que Xabier Gutiérrez ya lo cuenta casi todo en este breve párrafo, aunque los duchos en libros de cocina ya se habrán dado cuenta de que el libro ya existía anteriormente.

En realidad, "Recetas sencillas..." es el libro nº 14 que escribí el jefe del Laboratorio Arzak allá por 1989 y que fue editado y reeditado en 14 ocasiones por la editorial Everest. El cierre del gigante editorial conllevó un parón en las reediciones y, también, el incumplimiento por parte de la casa editora de algunas de las condiciones pactadas con Xabier, lo que ha animado al autor a retomar su publicación con otra casa a pesar de la oposición de lo que queda de la editora original, lo que ha llevado a una situación que parece digna de ser incluida en alguna de las novelas negras que últimamente despacha Gutiérrez como churros. Sea como sea, quien se anime a comprar este imprescindible volumen se encontrará con un nuevo diseño, un tamaño ligeramente más grande, una portada nueva, unas 70 recetas nuevas, y el mantenimiento de las curiosidades originales del libro, como el práctico capítulo "10 bocadillos para el avión" en el que cede las recetas de los bocadillos que compartía con Juan Mari Arzak en sus numerosos viajes y que causaban grandes revuelos entre el pasaje.



"RECETAS SENCILLAS PARA NOVATOS Y COCINILLAS"  
XABIER GUTIÉRREZ  
EDITORIAL PLANETA GASTRO  
540 PÁGS. 16,95 €

## # ARTE LÍQUIDO

ALBERTO BENEDICTO  
Especialista en coctelería  
Complejo Ametzagaña. DONOSTIA  
[www.albertobenedicto.com](http://www.albertobenedicto.com)



## LOS ORÍGENES DEL GIN & TONIC

El gin tonic es un cóctel, pues la definición literal de cóctel es una bebida alcohólica que se prepara mezclando una base alcohólica con licores y zumos. El siguiente paso es saber en qué consiste un gin tonic, que como su palabra bien indica la base es gin (ginebra), tonic (agua tónica) y clásicamente se le añadia una rodaja de limón. Hasta aquí todo parece fácil y sencillo, pero no es así, pues en

la actualidad y desde hace ya un tiempo estamos viviendo "el boom del gin tonic", el cual ha hecho enloquecer a más de un bartender añadiendo y quitando ingredientes que a veces carecían de sentido alguno. Pero esta polémica la dejaremos para otro día ya que hoy quiero contaros de donde viene el gin tonic, pues su origen es muy antiguo.

El elemento principal de la ginebra es la baya de enebro, la cual se comenzó a utilizar gracias a sus diversos beneficios, por ejemplo en la Antigua Grecia, se usaba el aceite de enebro como energizante en los juegos olímpicos, o los egipcios empleaban el aceite de enebro como remedio contra el reumatismo y la artritis, y posteriormente en Europa se usó como tratamiento contra



tra enfermedades como la peste. En 1634, el Dr. Sylvius se aprovechó de los beneficios del enebro y creó una "medicina destilada", la cual se popularizó, no por los múltiples beneficios medicinales del enebro sino por su sabor y el efecto del alcohol. Posteriormente, los comerciantes holandeses llevarán a Inglaterra la ginebra, a la que hasta entonces se llamaba Genever (enebro en holandés) y de ahí su posterior nombre Gin. A partir de entonces la ginebra fue considerada como producto nacional de Inglaterra. Por tanto, a pesar de lo que piensa la mayoría de la gente, la ginebra no nace en Inglaterra sino en Holanda. Por su parte, el agua tónica fue descubierta por los soldados ingleses en la India, ya que ahí se bebía un brebaje de extracto de quinina (producto principal de la tónica). Este brebaje era estimulante y con propiedades digestivas pero también muy amargo, con lo que los soldados ingleses decidieron mezclar su bebida nacional con el agua tónica. Para un buen gin tonic sería lo que yo llamo un **Classic Gin Tonic**, la receta sería la siguiente: **Ingredientes:** 4 gotas de Boston Bittermens; 5 cl de Brocker's London Dry Gin; 20 cl Original Schweppes Premium Mixer; Twist de naranja y limón. **Elaboración:** Primeramente llenaremos de hielo nuestra copa, echaremos el Boston Bittermens, enfriaremos la copa y al mismo tiempo que la aromatizamos, vaciamos el agua sobrante y servimos la ginebra y posteriormente la tónica muy lentamente para no romper la burbuja, daremos un cuarto de vuelta finalmente aromatizaremos con un twist de naranja y limón verde y disfrutaremos de un gin tonic perfecto.

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

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

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Alberto Benedicto en:

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

RENOVADA ¡tu gastroneb!

# JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

## HERNIALDEKO OSTATUA: EN LO MÁS ALTO DE TOLOSALDEA

Desconocida para la mayoría de los gipuzkoanos, Hernialde es una pequeña localidad situada en lo más alto de Tolosaldea, a la que se accede directamente desde el centro de Anoeta o por la carretera que se toma entre Tolosa y Anoeta, prácticamente a la altura del Polígono Benta - Aldea. Coqueto y tranquilo a más no poder, este municipio nos ofrece, desde cualquiera de sus rincones, unas de las vistas más espectaculares de la comarca.

Carente de oferta hostelera, es, como en tantos otros pequeños pueblos de la provincia, el Ayuntamiento el que gestiona el estatu municipal que garantiza que los vecinos cuenten con un punto de encuentro y que los visitantes puedan quedarse a comer en el pueblo.

Desde el pasado mes de octubre, este ostatu está dirigido por manos femeninas, las de la tolosarra **Mertxe Goya** y las de su sobrina, la joven cocinera **Irati Esteban Goya**, madreña de nacimiento, tolosarra de corazón, y poseedora de un amplio bagaje culinario que le ha llevado a lo largo de su formación por establecimientos como el ya desaparecido Emialde de Tolosa, el también tolosarra Frontón, Casa Gandarias de Donostia o Meating en Madrid, entre otros.

La premisa principal de la que parte la cocina de Irati es que **todas las elaboraciones se realizan, al 100%, en la cocina de casa. El Ostatu de Hernialde tiene vetada la entrada a los productos prefabricados apostando claramente por la cocina casera**, siendo los platos tradicionales como los Txipirones Pelaio, la Merluzza rellena de gulas y gambas, las Carrilleras en salsa con foie o la Torrija caramelizada, algunos de los emblemas de la casa.

Los **arroces** (de bogavante, de carabenero, abanda...) son otra de las especialidades del local, así como las **ensaladas templadas** (de queso, de hongos...) que van cambiando en función de la temporada y del mercado.

Acudimos entre semana al Ostatu de Hernialde y pedimos a Irati que sea ella misma quien elija los platos que mejor resumen su cocina. Empieza con un entrante simple pero de intenso sabor como son los **Trigueros a la plancha con jamón** y sigue con un plato igualmente simple pero que muestra el lado creativo de esta cocinera: una **Vainas salteadas con hongos** que producen en boca una sensación de gran originalidad. Esperamos poder repetir este plato en otoño para disfrutarlo en todo su esplendor.

Sigue un finísimo **Hojaldré de txangurro** untuoso y suave a partes iguales, que precede a unos exquisitos **Txipirones Pelaio** que inicialmente nos sorprenden pues nos parece que han sido elaborados sin cebolla, pero la cama de cebolla y pimiento aparece bajo el montón de patatas que hace de base del plato, patatas que, dicho sea de paso, están tan ricas como los txipirones, y eso que los txipis son unos de los más tiernos y sabrosos que hemos comido en mucho tiempo. La cama de cebolla está a la altura, perfectamente cara-



melizada, succulenta y jugosa a más no poder.

En carnes, Irati se decanta por dos de sus grandes especialidades: las **Carrilleras con foie** y la **Hamburguesa Premium**. Las carrilleras están tiernas y jugosas, acompañadas de una salsa que recuerda a las salsas caseras de nuestra infancia. La utilización del foie es anecdótica, apenas dos pequeños trozos, pero aportan un toque de sabor y originalidad en su justa medida. En cuanto a la hamburguesa, la calidad es bestial, dando en boca la sensación de estar comiendo un solomillo de vaca.

Como a nadie le amarga un dulce, o dos, terminamos con la gozosa **Torrija caramelizada** y el fundente **Coulant de chocolate** que se elabora, además, en casa, pues como hemos dicho, Mertxe e Irati no adquieren ni sirven productos preelaborados.

La cuenta de nuestra comida, con un buen tinto de crianza, no alcanza los 70 euros, y es que Hernialdeko Ostata, además de ser un local precioso e ideal para acudir en cuadrilla o familia, cuenta con unos **precios excelentes**, empezando por su **menú del día** a 11 euros (25 el fin de semana) hasta su carta, que raramente supera la cantidad comentada.

### HERNIALDEKO OSTATUA

Hernialdeko Plaza (Bajos del Ayuntamiento) - HERNIALDE

Tf: 943 652 496 - 682 005 729



# 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





## KUKO JATETXEA: LA COCINA DIDÁCTICA DE IKER MARKINEZ

Iker Markinez está de moda. El joven cocinero beasainarra formado en Benalmádena con el gran Ignacio Muguruza y refinado en Château Beaumier, en Les-Beaux-en-Provence, preciosa zona de la Francia Mediterránea antes de coger las riendas del **Kuko**, restaurante que dirige en Ormaiztegui, acaba de publicar con la Editorial **Tartalo** el libro **"Cocina Vasca Práctica"**, que vio la luz para la feria de Durango y cuya edición original en euskara, **"Euskal Sukaldaritza Praktiko"** está batiendo récords de ventas en dicha lengua.

El fenómeno no nos debería extrañar. Por una parte, el libro es el fruto del **trabajo generoso y altruista que Iker ha realizado durante años en las páginas de Berria, periódico al que este cocinero**

**ha cedido gratuitamente una receta a la semana durante casi 10 años** (de hecho la colaboración empezó en 2008). Han sido, por lo tanto, cientos las recetas que Iker ha cedido al medio euskaldun, y sus lectores y lectoras habituales están acostumbrados a leerle en su lengua materna, por lo que es lógico que hayan optado por la V.O. del libro.

Por otra parte, el euskara de Iker es un euskara ágil, sin palabras rimbombantes, centrado en su principal preocupación, que no es otra que ofrecer recetas que cualquiera pueda elaborar en su casa sin necesidad de contar con amplios conocimientos de cocina ni ingredientes difíciles de conseguir.

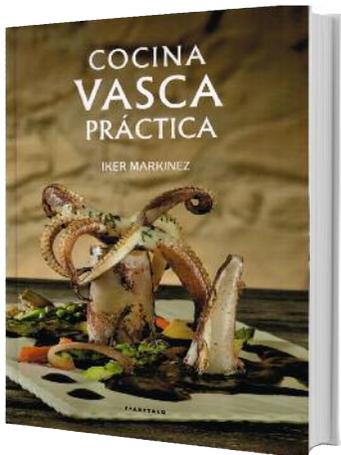
"Cocina Vasca Práctica" cuenta con **91 recetas** acompañadas de sencillas pero eficaces fotografí-

as realizadas por el equipo de Argazki Press y una espectacular portada de **José López, de Diaporama Estudio**. Las recetas se dividen en ensaladas, verduras, pastas y arroces, pescados, carnes y postres y, como decimos, la premisa principal es su sencillez y la facilidad de elaboración.

### Del libro al plato

El pasado mes de febrero acudimos a Kuko, el escondido restaurante que este chef regenta hace ya décadas en la pequeña villa de Ormaiztegui. **Este restaurante es una de las más agradables sorpresas ocultas que nos esconde la comarca de Goierri en su interior**. Nuestra intención, además de hablar con el chef sobre su libro, era la de poder





degustar, in situ, algunas de las maravillas culinarias que en él se recoge.

Iker optó por tirar por la calle del medio y nos ofreció el **menú degustación** al que puede acceder cualquiera que acuda a Kuko: un menú degustación **basado en el producto de temporada en el que el cliente da al chef total libertad para prepararle lo que considere, que no tiene por que ser igual que el menú que sirva en la mesa de al lado**. Se trata de un menú de aproximadamente aperitivo, 5 platos y postre (en función del género) a un precio de 38 euros (bebida aparte). En nuestro caso, éste constó de los platos que pueden contemplarse en las imágenes: Tomate raf con bixipirón a la plancha, Vieira a la plancha con crema de patata (plato del que ofrecemos la receta), Kokobxas con trigueros, Merluza en su jugo con almejas, Solomillo a la plancha con foie y champiñones y degustación de postres. Todo trabajado en su punto, cuidando de manera rigurosa y disciplinada los puntos de cocción y primorosamente presentado.

Ya lo saben, no se pierdan la oportunidad de adquirir el libro de Iker, y si pueden disfrutarlo “en vivo” en el Kuko... mejor !!

#### **KUKO JATETXEA**

Berjaldegi Plaza, ORMAIZTEGI. Tf: 88 28 93

## > **VIEIRA CON PATATA Y VERDURITAS A LA CREMA**



### **Ingredientes (4 personas)**

4 vieiras; 4 rodajas de patata de Alava, 8 espárragos trigueros; 1 calabacín; 1 vaso de fumet de pescado; 1/2 vaso de nata líquida; pimienta negra; sal; aceite de oliva virgen extra

### **Elaboración**

Pelamos la patata y hacemos 4 rodajas de su parte central. Las colocamos en una sartén bien separadas y añadimos un vaso de fumet, un poco de sal y un poco de pimienta negra molida. Ponemos al fuego durante 15 minutos. Quitamos parte del fumet y añadimos medio vaso de nata. Seguimos cocinando durante 10 minutos más, hasta lograr unas patatas cocidas a la crema.

En otra cazuela cocemos los espárragos trigueros partidos por la mitad durante 4 minutos y acto seguido los refrescamos con agua fría para cortar la cocción. Reservamos.

En una pequeña sartén salteamos en dados muy pequeños el calabacín y rese-

vamos.

En una sartén antiadherente freímos las vieiras salpimentadas con una gotita de aceite un minuto de cada lado. Las sacamos a un plato. En esta misma sartén salteamos durante 1 minuto el calabacín y los espárragos trigueros que ya hemos cocinado anteriormente.

Para terminar y emplatar colocamos en cada plato la rodaja de patata en el centro, las verduras encima de la patata y por último la vieira. Napamos todos los ingredientes con la crema que hemos preparado, para así potenciar todos los sabores de este rico plato.

### **Iker Markinez**

KUKO JATETXEA  
Berjaldegi Plaza  
ORMAIZTEGI  
Tf: 943 88 28 93



**>> 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...



## CONGRESO MINIATURE 2017: SALTO A GASTEIZ

Mikel Fiestras (La Regadera), Josean Merino (PerretxiCo), Mitzel Suárez (Borda Berri Hueto), Gorka Souto (Sardara), Mitzel Sagredo (El Pregón), Gorka Aginaga (Iruñazarra), Eneko Ordorika (Zallo Barri), Mikel Muñoz (Gran Sol), Aingeru Etxebarria (Escuela de cocina A.E.), Aaron Ortiz (Grupo IXO), Germán Blanco (La Tegala), Fran Agudo (Tickets), Rubén González Vallejo (El Cafetín), Mariano Mier (El Quinto), Josefina López (Chapulín), Dolores Ricón (Manolo Mayo), Geni Perramón (La Taberna del Gourmet), María Claudia Zarama (El escudo del Quijote). Obviamente, no estaban todos los cocineros de pintxos que son en el Congreso

Miniature 2017, pero eran todos los que estaban, además de algunas presencias no relacionadas con los pintxos como la de Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Gonzalo Antón, Patxi Eceiza, Iñigo Elorriaga... El Congreso de cocina en miniatura se celebró esta vez en el Palacio Europa de la capital alavesa, en lo que ha supuesto un gran salto cualitativo en la trayectoria de este campeonato que hasta la fecha se celebraba en el pequeño hotel La Casa del Patrón de Murgia.

Ofrecemos en estas páginas una pequeña crónica fotográfica de algunos de los momentos más representativos e interesantes de este congreso que avanza paso a paso hacia su consolidación.





# HOTEL RESTAURANTE GURUTZE-BERRI: ENCARANDO EL MEDIO SIGLO

En el momento de cerrar este ejemplar de Donosti Aisia faltaba una semana para que Xabier Zapirain, padre, recibiera el domingo 26 de marzo un merecido homenaje en el restaurante Atalaia de Irun, idea

que partió de la siempre inquieta mente de Ignacio Muguruza, responsable del mismo. Xabier quita importancia al homenaje aunque no puede evitar que le brillen los ojos al mencionarlo.

“La idea” nos comenta **Xabier Zapirain** padre, “ha sido de **Ignacio Muguruza**, que estuvo aprendiendo aquí, en Gurutze Berri, antes de irse a la mili”. Y uno no puede evitar al oír el comentario el empezar a restar años e imaginar al dueño actual del Atalaia en edad y uniforme de “servir a la patria. Y es que la historia de Gurutze-Berri es una larga historia. No en vano en 2019, dentro de dos años, se cumplirá medio siglo desde que Xabier se instalara, inicialmente asociado a **Luis Irizar**, en esta imponente mansión.

## Una larga experiencia

Fue un año antes de la Guerra Civil, concretamente en 1935 cuando nació Xabier Zapirain, que hoy cuenta con la nada despreciable edad de 81 años y la satisfacción de haber trabajado toda la vida y

haber dejado un buen negocio en marcha que permite a sus hijos, **Xabier y Gorka** seguir adelante. Xabier conserva una buena memoria y charlando con él nos cuenta cómo empezó en el mundo de la hostelería ayudando a su hermana en el Estanco de Oizartzun. De ahí, cuando tan sólo contaba con 17 añitos, pasó a trabajar al **Azalde-**

**gi** de Donostia, restaurante ya desaparecido, situado en Miraconcha. El Azaldegi es clave en la vida de Xabier Zapirain, ya que allí conoció a una camarera de Zumarraga, **M<sup>a</sup> Luisa Ruiz**, que se convertiría en su esposa y madre de sus cuatro hijos e hijas y con quien comparte todavía su vida. En Azaldegi, Xabier también conoció a Luis Irizar,

un joven que le sacaba 5 años y con el que compartió multitud de aventuras y experiencias laborales.

## La etapa inglesa

En Azaldegi se encontraba Xabier trabajando cuando un antiguo compañero le comentó que en Inglaterra había trabajo. Aunque ya estaba comprometido con **M<sup>a</sup> Luisa**, Xabier se animó a embarcarse en esa nueva aventura y se presentó en Inglaterra



GURUTZE-BERİ





Saquitos de txangurro y croquetas de paloma



Ensalada de perdiz escabechada



Solomillo a la plancha con pastel de patata



Paloma en salsa

donde empezó trabajando en el restaurante **Martínez**, llegando, en poco tiempo, a convertirse en uno de los cocineros del restaurante **Caprice** de Londres. Una vez asentado en Londres, Xabier volvió a casa a contraer nupcias con M<sup>a</sup> Luisa y luego reincorporarse inmediatamente al trabajo en la capital del Reino Unido. Nos encontramos ya en 1960.

No había terminado todavía el periplo inglés de Xabier. Del Caprice, donde llegó a jefe de cocina, pasó al **Empress**, en el que cumplió la función de jefe de partida.

Llegado el momento, Xabier y M<sup>a</sup> Luisa decidieron que ya era hora de volver a casa y regresaron a Oñartzun, donde Xabier trabajó unos años en otro restaurante hasta animarse, en **1969**, a coger el Gurutze-Berri, inicialmente asociado a Luis Irizar y posteriormente en solitario, y convertirlo en el gran hotel-restaurante que es ahora.

### Paraíso de la caza

Una vez dirigiendo las riendas de Gurutze-Berri, Xabier tuvo la brillante idea de **especializar el restaurante en caza**. "En Inglaterra era muy habitual encontrar caza en los restaurantes, pero aquí nadie la ponía en la carta" nos comenta Xabier, "así que me animé a ello". No anduvo errado Xabier pues Gurutze-Berri se ha mantenido, hasta nuestros días, como un referente de la caza y

hoy es el día en que este restaurante ofrece, durante el otoño y el invierno, un atractivo **menú degustación de caza** que cuenta con auténticos adeptos al mismo.

La familia también fue creciendo. A la hija mayor, **Miren**, nacida en Inglaterra, se le fueron sumando **Xabier, Jon y Gorka**. Xabier y Gorka han seguido la estela paterna y han dirigido durante años la cocina y la sala de Gurutze Berri mientras los padres han podido disfrutar de un merecido





Kokotxas de merluza en salsa verde



Merluza con alcachofas y meunière



Soufflé de chocolate con helado de caramelo



Tarta de manzana con sorbete de menta

retiro, aunque, por deformación profesional, no son pocos los días en los que hacen acto de presencia en el hotel-restaurante familiar. Xabier, además, ha protagonizado incluso su propia aventura en solitario abriendo en el centro de Oiartzun el Etxe-Zahar, restaurante enclavado en la casa familiar que viera en su día nacer a Xabier padre. A día de hoy, sin embargo, Xabier mantiene cerrado dicho restaurante debido a un problema de salud que le mantiene momentáneamente retirado de los fogones.

### Una referencia gastronómica

Como viene siendo habitual, aprovechamos nuestra visita a Gurutze-Berri para disfrutar de su excelente oferta gastronómica, en la que destacan algunos platos ya "fijos" en carta como los sabrosísimos **saquitos de txangurro**, las originales y crocantes **croquetas de paloma**, así como la sabrosa **ensalada de perdiz escabechada**, que se sirve de siempre con una vinagreta ligeramente templada y a la que se añade pimentón dulce que le aporta un toque muy especial. Nuestra degustación sigue con unas **kokotxas en salsa verde** preparadas, como siempre, de una manera primorosa. De hecho, Gurutze-Berri es una atractiva dirección para los amantes de la gelatina, ya que

sus callos caseros también son un plato digno de ser repetido en cada visita. Antes de pasar a la carne, degustamos una original **merluza acompañada de alcachofas y salsa meunière** y entramos en territorio carnívoro con un jugoso **solomillo** acompañado de un clásico **pastel de patata**, guarnición que lo acompaña a la perfección.

La **paloma en salmís** es, por supuesto, uno de los emblemas de Gurutze-Berri, elaborada con una intensa salsa y servida en temporada, tanto en carta como dentro del menú de caza que se ofrece durante la estación.

Terminamos, invariablemente, con dos postres inamovibles en la carta del emblemático hotel-restaurante oiartzuarra: el **soufflé de chocolate con helado de caramelo** y la **Tarta de manzana con sorbete de menta**. Dos preparados clásicos acompañados de dos helados que aportan frescura y jugosidad al conjunto, una perfecta manera de acabar una buena comida, y es que en Gurutze-Berri no hay (y pensamos que no la habrá nunca) comida mala.



### GURUTZE-BERRI

Bizardía Plaza, 7 - OIARTZUN

Tf: 943 49 06 25 - [www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

☑ Aramako Ostata. 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

☑ Artzai Enea ..... 943 16 31 16

Batzokia ..... 943 08 68 55

☑ RK ..... 943 88 98 88

Guregas ..... 943 80 54 80

Kattalin ..... 943 88 92 52

Kikara ..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rubiorena ..... 943 08 95 19

☑ Salbatore ..... 943 88 83 07

Urkiola ..... 943 08 61 31

Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

☑ Asador Aztiria ..... 943 73 36 22

☑ Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55

Pilarrenea ..... 943 18 78 66

### LAZKAO

☑ Aldasoro-Berri ..... 943 88 40 69

Nerea ..... 943 08 80 88

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99

Ostata ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi. 943 88 19 58

Zezilionea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Martinez ..... 943 88 06 41

☑ Oiangu Baserría ..... 617 19 98 47

Txindoki ..... 943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

Kixkurgune ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

Ostata ..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

☑ Mandioa ..... 943 80 17 05

Ostata ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

☑ Oiharte ..... 686 29 91 58

Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

☑ Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

☑ Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

Igartza\* ..... 943 08 52 40

☑ Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

Zezilionea\*\* ..... 943 88 58 29

### SEGURA

☑ Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* ..... 639 23 88 89

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

☑ Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

☑ Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

☑ Arrieta Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

☑ Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### SEGURA

☑ Segura ..... 943 41 51 12

### ZERAIN

☑ Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALDABE

☑ Gida zerbitzuak ..... 943 80 15 05

### ERRO

☑ Gida zerbitzuak ..... 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* [www.parquetxesarea.org/lizarrusti](http://www.parquetxesarea.org/lizarrusti) - [www.ataunturismo.net](http://www.ataunturismo.net) Tel.: 943 58 20 69 / 943 67 02 49

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* [www.parquetxesarea.org/barandiaran](http://www.parquetxesarea.org/barandiaran) - [www.ataunturismo.net](http://www.ataunturismo.net) 943 18 03 35 / 943 67 02 49.

[www.parquetxesarea.org/barandiaran](http://www.parquetxesarea.org/barandiaran) - [www.ataunturismo.net](http://www.ataunturismo.net)

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Ali-*

*mentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90.

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

• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. [www.seguragoierri.net](http://www.seguragoierri.net)

• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* [www.parquetxesarea.org/anduetza](http://www.parquetxesarea.org/anduetza) - [www.zegamaturismo.net](http://www.zegamaturismo.net) 943 80 21 87.

• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.com](http://www.zerain.com)



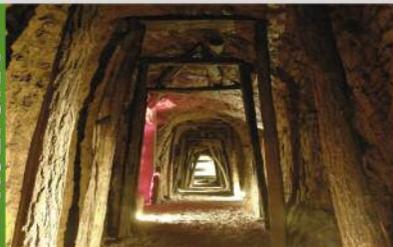
## GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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



## GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



## GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

## GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

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



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



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



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



EXPLORE  
SAN SEBASTIAN  
REGION

**Goitur**  
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA



## EXITOSA Y POPULOSA PRESENTACION DEL ONDOJAN Nº 150

El pasado jueves 9 de marzo, varios privilegiados (concretamente más de 100) tuvieron el placer de acudir a celebrar la publicación del nº 150 de Ondojan.com, esta pequeña gran publicación que todos los meses nos pone en marcha los jugos gástricos merced a las apetitosas portadas y fotos interiores de **Ribar Tolosa** y los textos paridos, en su mayoría, por la pluma de **Josema Azpeltia**. La cita tuvo lugar en el Asador Aratz de Ibaeta, el recientemente renovado feudo de los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta** que, junto a su bien entrenado equipo, se ocuparon de que no faltara de nada a los asistentes a tan importante acto.

### Personalidades gastronómicas e institucionales

Y es que entre las cuatro paredes del prestigioso asador se dio cita lo más grande de la gastronomía y la hostelería local. Por citar algunos de los más representativos asistentes, comentaremos que acudieron al llamamiento de Ribzar y Josema personalidades del mundo culinario como **M<sup>a</sup> Mar Churuca**, Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, **Luis Mokoroa**, Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, **Juan Manuel Garmendia**, Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas, **Joxe Mari Aizega**, Director del Basque

Culinary Center, **Niko Osinalde**, director de Goitur, agencia de Turismo del Góierri, o **Iker Urcelay**, técnico de Basquetour, agencia de Turismo del Gobierno Vasco y coordinador del programa Euskadi Gastronomika. También acudió el confitero **Rafa Gorrotxategi** que se ocupó, además, de endulzar el lunch con sus Gorrotxas, sus pasteles y sus panxinetas, el chef "estrellado" **Hilario Arbelaitz**, el responsable del laboratorio Arzak y novelista **Xabier Gutiérrez** o **Mikel Ubarretxena**, Presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa. Todos ellos apoyaron, arroparon y pusieron en valor con su presencia la labor de Ondojan.com, que también atrajo la presencia de algunas curiosas "celebrities" locales como **Joxe Felipe Auzmendi**, antiguo presentador de EITB y actual productor de programas como "Pinxo & Pote", o **Loyola Garmendia**, **Manu Romano** y **Mikel Urreiziti**, tres de los cuatro miembros de los **Golden Apple Quartet**, el descacharrante cuarteto vocal que protagoniza el espacio "cocinando con..." del último ejemplar de la revista.

### Importante presencia de la canallasca

El mundo de la crítica y el periodismo gastronómico tampoco se quiso perder esta "celebración de etapa" de sus colegas, y además del que esto firma, se deja-





ron ver por Aratz amigos de la profesión como **Aitor Azurki**, **Mikel Corcuera** y su inseparable **Anxo Badia** (Noticias de Gipuzkoa), **Ernesto Agote**, **Peio García Amiano**, **Sergio Errasti** (Onda Vasca), **Aitor Buendía** (Radio Vitoria-Radio Euskadi), **Igor Cubillo** (Weg Lo que diga Don Manuel), **Mikel Zeberio** (Deia y BCC), **Teresa Zarco** (Gara), **Iñigo Etxenike** (Segura Irratia), **José Manuel Pérez Rey** (Territorio Gastronómico), **Catherine Marchand** (La Semaine du Pays Basque), **Amaia Velasco** (Ajilimójili) o **Mikel Otto** (Gastrolover), acompañado, como no, de la fotógrafa gastronómica **Yoana Salvador**. También se dieron cita en Aratz la comunicadora gastronómica **Nere Ariztoy** acompañada de su hermana **Sonia Ariztoy**, conocida en el mundillo gastro como "Goumande Rebelle".

### Cientes y amigos

Eso sí, aun conscientes de la importancia que tiene el juntar a estas personalidades bajo el mismo techo, las presencias más valoradas por los convocantes fueron las de los cocineros, hosteleros y amigos que a lo largo de 150 ejemplares, a lo largo de 14 años, han apoyado moral y económicamente esta revista confiando en sus páginas para anunciarse y darse a conocer al público gipuzkoano y a los visitantes del territorio que también encuentran la publicación en los hoteles, cámpings y oficinas de Turismo del mismo. No faltaron los responsables

de restaurantes y bares como los donostiaras Bar Azkena (**Iñigo Mas** y **Mertxe Bengoetxea**), Casa Tiburcio (**Tibur Eskísabel**), Mesón Martín (**Joaquín Martín**), Ametzagaña (**Alberto Benedicto**), Café Viena (**Jesús Mari Pérez Muriel**), Hotel Palacio de Aiete (**Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**), Casa Urola (**Pablo Loureiro**), Casa Vergara (**Álvaro Manso** y **Vera María Cruz**) o Txuleta (**Ander Esarte**) así como de otros establecimientos del resto de la provincia y más allá como **Félix Manso** y **Sonia García Olazabal** de Félix Manso Ibarra (Irun), **Nicolás Ramírez** del Túbal (Tafalla), **Asier Antia** y **Gurutze Villar** del Ezkiña (Arrasate), **Txemari Esteban** del Botari (Tolosa), **Juanan Jiménez** y **Kini Fernández**, de Altamira (Ordizia), **Anne Otegi** y **Aritz Urretabizkaia** de Aramako Ostatau (Arama), **Aritz Ansoala** de Sansonategi (Herani), **Aitor Amubastegi** y **Jon Couso Apeztegia** del Arraunlari Berri (Hondarribia), **Lander Urkizu** del Allernu (Lasarte Oria), **Juan José** y **Borja Martínez de Rituerto** del Aldasoro Berri (Lazkao), o **Iñaki Gesalaga** y **Gotzone Makazaga** de Otzarreta (Zarautz), entre otros. Todo ello sin olvidar la cantidad de congregados del mundo de la distribución y la alimentación como **Kiko Agudo** (Aurki), **Juan** y **Óscar Cintero** (Representaciones Alai), **Liteo Leibar** (Sobrinos de Amador Aldama) **Antonio Gil** y **Ramón Errasti** (Bodegas Mitarte), **Zorion Arruti** (Añada Real)... así como representantes de las casas **Salanort**, **Ily**, **Okeletxe** y más. Del Mercado de la Bretxa se acercaron el charcutero **Iker**



**Alzugaray**, la pescatera **Carol Archeli** (Pescadería Espe) y los bacaladeros **Andoni Pablo** y **Rakel Corchero** (Bacalaos Uranzu) a quienes acompañaban el directivo de la Unión Artesana **Santi Pablo** y el popular cocinero amateur **Joaquín Benito Martín**. Tampoco se perdieron la cita los camareros **Patxi Larrañaga** y **Ana Iparragirre**, recién llegados de Lasarte, ni **Jesús Portugal**, técnico del Ayuntamiento de Ermua y organizador de todos los eventos gastronómicos de dicha villa.

Los diseñadores y publicistas se reconocen entre la marabunta y así, acabaron dependiendo en un rincón **Josexto Sastre** (Truke), **Iñigo Aranburu** (ACC) y **Joxean Telleria** (ACV). También pululaba por Aratz **Juan Luis Caballero** de Afili Comunicación, **Nagore Rodríguez**, comunicadora freelance, **Benito Pastor**, informático y experto en redes a quien acompañaba el empresario **Imanol G. Balda**. Y tampoco faltaron muchos más amigos como el Editor de Sua Edizioak Txusma Pérez Azazeta y su mujer, Sara Carte, la traductora escocesa Careen Irwin y su amigo **Sergio Basurko**, el empresario **Alfredo Medina**, el representante **Hyla Carmona**, y otros amigos y familiares como **Urtzi Alberdi**, **Mikel Aizpuru**, **Enrike Azpeitia**, **José Azpeitia**, **M<sup>a</sup> Ángeles Salvador**... y, por supuesto, más personas que se nos quedan en el tintero y a las que rogamos nos disculpen el no nombrarles, así como muchos acompañantes y parejas de los asistentes, cuyos nombres desconocemos y cuya totalidad nos es imposible de citar en el espacio de este artículo.

### Opiparo lunch... e incontables gin-tonics

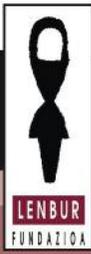
Los Zabaleta dieron generosamente de comer y de beber a todos los asistentes, no sin contar para ello con la implicación de no pocas casas del mundo de la alimentación. El lunch consistió en gran cantidad de platos de Jamón Ibérico gentileza de **Balin**, Mousse de foie con crema de hongos donada por **Aurki**, Salpición de pulpo gentileza de **Salanort**, Croquetas de mejillón, queso de cabra y bacalao ajoarriero cedidas por **Otordu**, pintxos de Txuleta deshuesada de cábricas **Okeletxe**, pasteles y dulces de **Rafa Gorrotxategi** y queso de **Artzai Gazta**. El pan surtido corrió a cargo de **Labegoxo**, y del vino se ocuparon **Bodegas Mitarte** y **Representaciones Alai** que contribuyó con **Vinos Homenaje** y **Marco Real**. Tampoco faltó el café, tanto el ofrecido por **illy**, que montó un pequeño stand en la presentación como el cedido por **Cafés Aitona**, proveedor habitual de la casa. Finalmente, quien quiso pudo disfrutar de una exclusiva carta de Gin Tonics elaborada expresamente para la ocasión por el coctelero **Alberto Benedicto** en colaboración con **Schweppes** y **Gin Brokers**. De hecho, entre Alberto y su colaborador **Andrés Mejías**, elaboraron frente a los sedientos asistentes más de 100 gin-tonics de factura impecable.

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa estuvieron radiantes, repartiendo tiempo, abrazos y sonrisas con todos los asistentes, y compartieron la mesa de presentación con el gastrónomo y veterano colaborador de Ondojan.com **Mikel Corcuera**, quien dirigió al público asistentes las siguientes palabras: "Quiero congratularme por lo que ha supuesto en los últimos años mi modesta colaboración en su revista (Ondojan.com). Así, me ha servido para poner los pies en la tierra y no sólo mirarse el ombligo de la cocina de ringo rango. Obligándome a conocer tasucios donde se flipa con comidas canallas, bodegonos donde se mima el producto y al cliente, baretos singulares que "avant la lettre" ya habían descubierto, lo que hoy se usa y abusa al denominarlos como Gastrobares, casas de comida con guisanderas y guisanderos de aupa, de zampar las mejores ensaladillas rusas, tortillas de patata de perder el sentido, orejas de cerdo casi celestiales, callos y morros para rebanar insaciablemente. Y suma y sigue. Hasta el punto que he mantenido la pasión por la buena cocina, que no es sólo la popular, o la clásica o la moderna y molecular, sino valga la perogrullada, la buena".

Sin duda, buena comida, buena bebida y muy buena gente fue la que se citó el 9 de marzo en Aratz. ¡¡ Y que lo volvamos a ver con nuestro número 200 !!



Fotografías del reportaje:  
Ritxar Tolosa, Anxo Badía y Yoana Salvador Sanz "Bixigari"



Aldez aurretik txanda hartu beharra dago. Es indispensable reservar plaza.  
 943 73 04 28 | 943 73 18 95  
 mirandaola@lenbur.com

# Mirandaolako Burdinola martxan + Olapintxoia

## Apirilatik Urrira



Aste Santuan  
En Semana Santa

**13** OSTEGUNA  
JUEVES  
**14** OSTIRALA  
VIERNES  
**16** IGANDEA  
DOMINGO

**11:00**  
**12:00**  
**13:00**

## Ferrería de Mirandaola en marcha + Pintxo Ferron

### Desde Abril a Octubre

Parkean: Frontoia, iturriak, haur parkea, taberna-jatebxea...  
 En el parque: Fronton, fuentes, parque infantil, bar-restaurante, etc.



Mirandaolako Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo de Mirandaola



Mirandaolako Burdinola  
Ferrería de Mirandaola



Euskal Burdinaren Museoa  
Museo del Hierro Vasco

Egun osoko planak antolatzen ditugu  
 Chillida Lantoki, baserriak, Langileen Ibilbidea, zalditegia, etabar.

Organizamos planes de todo el día  
 Chillida Lantoki, caseríos, Ruta Obrera, paseos a caballo, etc



LEGAZPIKO UDALA



Gipuzkoako Foru Aldundia  
 Kultur Turismo, Gazterako eta  
 Erreklamazio Departamentua



MULTIMEDIA  
 DEPARTAMENTO DE CULTURA



EXPLORE  
SAN SEBASTIA  
REGION



## DANI NEGREIRA Y PAUL ARRILLAGA SE MIDIERON EN EL ZAZPI

El pasado 20 de marzo, el bar-restaurante **Zazpi** de Donostia, el emergente espacio gastronómico gobernado por el chef **Paul Arrillaga** y su mujer **Maite Mujika**, fue el escenario de un “combate a 4 manos” entre el mencionado cocinero y **Dani Negreira**, chef natural de Santiago de Compostela, formado en Donostia y actualmente residente en Taipei (Taiwan).

El encuentro entre ambos cocineros fue propiciado por **Ondojan.com**, que dentro de la celebración por la publicación de su nº 150, contempla la celebración de una serie de actividades de carácter gastronómico, siendo ésta la primera de ellas.

Dani y Paul son viejos conocidos. Nacidos en 1977 y 1988 respectivamente, los destinos de los jóvenes cocineros se cruzaron hace unos doce años cuando ambos coincidieron trabajando en los fogones del **Illarra de Ibaeta**, a las órdenes de **Asier Abal** y **Josean Eizmendi**. En aquellos tiempos Dani participó en el **Campeonato de España de Jóvenes Cocineros**, una dura y exigente competición en la que el galaicodnosta hizo podio quedando segundo. Tras aquella fructífera y agotadora etapa en común, cada cocinero siguió

su camino. Paul completó su formación en diferentes restaurantes hasta que le surgió la oportunidad de tomar el **Zazpi** pudiendo dirigir su propio negocio, y Dani se trasladó a China donde además de destacarse como cocinero, autor de libros gastronómicos y asesor culinario, formó su familia y recondujo su vida.

La idea de juntar a ambos cocineros en un evento surgió como tantas ideas peregrinas en un calentón chateando en Messenger. Queríamos organizar algo original, la idea fue lanzada por nuestra parte y en cuanto los dos jóvenes cocineros vieron la oportunidad de volver a combatir mandil y cuchillo ya nada les echó atrás. Dani tuvo la deferencia con esta casa de trasladarse a Donostia en pleno proceso de puesta en marcha del que será su próximo restaurante en Taiwan, **“Hidden”**, y Paul cedió las instalaciones de su pequeño pero bien aprovechado y exitoso restaurante para la celebración del evento. La suerte estaba echada.

### Impresionante menú

El “duelo” entre ambos chefs se consumó, por lo tanto, el pasado 20 de marzo, 11 días después de





1



2



3



4



5



6



7



8



9

la exitosa presentación del nº 150 de Ondojan.com (ver págs. 22-24). El menú consistió en una sucesión de 10 platos intercalándose los autores. Curiosamente, empezó Dani con una yema inyectada con erizo y sésamo y finalizó Paul con un Falso huevo y salsa verde de menta (Fotos 1 y 9) que fueron, tal vez, las propuestas peor recibidas o “comprendidas” de la noche. Entre ambas, sin embargo, la degustación constituyó un gozo “in crescendo” de delicias como Foie de rape al estragón y crujiente de algas; Salmón marinado con esponja de soja (2); Carabinero en texturas (3); Mini txipirón, consomé ahumado y ali-oli (4); Guisante de lágrima con yema de jamón (5); Pollo con foie y algas (6); Papada con cigala, apio-nabo y encurtidos (7) y La vela “pide un deseo” (8). La bodega, correcta y

adecuada, corrió a cargo de **Distribuciones Otordu** cuyo responsable **Iñaki Cenzano**, acudió al acto. Color, sabor, combinaciones sorprendentes, buen producto y excelentes ejecuciones fueron la tónica de la noche en el festín en “petit comité” al que acudieron algunos “pesos pesados” de la gastronomía local como los cocineros **Rubén Trincado** (Mirador de Ullia), **Jorge Asenjo** y **Rebeca Barainca** (Galerna); el hostelero **Iñigo Mas Lago** (Bar Azkena, La Bretxa); los comunicadores gastronómicos **Iñigo Galatas**, **Rafael Garcia Santos**, **Nere Ariztoy** y **Mikel Otto**, así como diferentes amigos que supieron, gracias al boca a boca o Facebook, de la celebración de este irrepetible evento que, pensamos, dejó plenamente satisfechos a todos los participantes.



# XIX

## CAMPEONATO DE PINTXOS

### GIPUZKOAKO PINTXO TXAPELKETA

25 de Abril / Apirilaren 25  
HOTEL MARIA CRISTINA - 16:00



# ERMUA FUE POR UNA SEMANA LA CAPITAL DE LA CAZUELITA

La localidad "fronteriza" de Ermua fue, en la semana del 13 al 19 de marzo, el paraíso de los amantes de la cocina en miniatura pues durante esos días se celebró en la misma el **Concurso de Cazuelitas** impulsado por la **Asociación Gastronómica Lobiano** y el patrocinio del Ayuntamiento.

Durante esos días, todo el que se acercó a esta laberíntica población pudo disfrutar, en 29 bares de la misma, de otras tantas cazuelitas, elaboradas con auténtico mimo, y cobradas a un precio de lujo: 1,50 euros.

En nuestro caso, pudimos disfrutar de dicha oferta el día 16 de marzo, como jurados del concurso, acompañados de **Koldobika Kortabitarte**, del Kobika de Durango y **Jesús Portugal**, miembro de la organización.

Nuestra cata consistió en pasar por los 12 bares finalistas del concurso, degustar sus cazuelitas y emitir el veredicto. El recorrido que seguimos y los platos degustados fueron los siguientes:

- **Bar Tribuna:** Solomillo campero (Solomillo de cerdo, aceite de oliva y setas)
- **Bar Akelarre:** Cicer Arietinum con Fundamento (Garbanzos, repapalo y callos, fotografía nº 7)
- **Bar Giroa:** Ajoarriero Giroa (Bacalao, patata y verduras, fotografía nº 1)
- **Bar Restaurante Sagarra:** Tierra, mar y aire (Ajo negro, chipirones, cantarellus, salicornia, fotografía nº 4).
- **Bar Restaurante Urkaregi:** Itxaslur (Bacalao, puerro y hongos)
- **Bar Frankfurt:** Zeus (Bacalao, carrilleras de rape y alga codium, fotografías nº 2 y 3)
- **Bar Lau Bide:** Crema de calabaza y coco (Calabaza, coco, shiitake y gambas).
- **Bar Pata Negra:** Zapore leherketa (Carrillera, boniato y manzana)
- **Bar Batzoki:** Mendiko (Queso Idiazabal, ciervo y crema de castaña)
- **Bar Restaurante Mendiola:** Patata revolcona con crujiente de bistorra (Patata, bistorra y secreto ibérico, fotografía nº 6)
- **Bar Sirimiri:** Watbu (Aji amarillo, patata, pollo y coco, fotografía nº 5)
- **Bar Jai:** Manitas crujientes con crema de cigala (Manitas de cerdo y cigalas).

Al igual que en el concurso de pintxos, en el que pudimos participar a mediados del año pasado, en esta ocasión nos sorprendió muy gratamente el nivel gastronómico mostrado por todos los bares, el nivel organizativo del concurso, así como el nivel participativo de los empuatarras. **La población de la villa vizcaína se echó, literalmente, a la calle para probar las cazuelitas, llenando hasta la bandera los bares** y creando un ambiente que hacía pensar, en algunos momentos, que nos encontrábamos en plenas fiestas patronales.

Además, como miembros del jurado, y con el fin, suponemos, de que no nos quedáramos de hambre tras probar 12 cazuelitas, tuvimos el gran privilegio de ser agasajados por el miembro de Lobiano Jesús Portugal que tuvo a bien prepararnos una sabrosa comida en la Sociedad Gastronómica Club Taurino de Ermua. Un auténtico disfrute en todos los sentidos.

No fue tarea fácil, pero tras una larga deliberación, el jurado decidió conceder el **primer premio del Concurso al "Bacalao Giroa" del Bar Giroa**, y el **segundo premio al "Zeus" del bar Frankfurt**, eso sí, los evaluadores extendieron su felicitación a los participantes en particular y a todos los hosteleros de Ermua en general por el nivel del concurso.

Además, a lo largo de todo el fin de semana continuó el ambiente y continuaron las cazuelitas a precio de ganga, por lo que resultó más que recomendable el acudir a Ermua. Tomen nota para el año que viene !!



# ¡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?



con  
*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



## 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





## ALDASORO BERRI: MISMA ESENCIA, MAYOR FRASCO

Quien nos sigue medianamente sabe que en esta casa de ediciones y gastronomía sentimos una especial simpatía por **Juanjo Martínez de Rituerto**, el cocinero lazkaotarra que durante varios años se ha ocupado de los fogones y la gestión del Aldasoro, el mítico bar de la calle Urdaneta de Ordizia al que este laborioso chef dio nuevos bríos. El motivo de nuestra predilección hacia este chef es debido a varios factores. Puede ser por su historia personal, la de un empresario abocado por la crisis a dedicarse a lo que hasta entonces era tan solo su afición, la cocina, encontrándose en ella como pez en el agua, puede ser por su carácter abierto y bonachón, que hace que quienes entran en su bar se sientan como en casa, puede ser por lo bien que trabaja los platos de casquería que, como bien saben también nuestros lectores, son nuestra debilidad... el caso es que **siempre resulta para nosotros un auténtico placer acudir a casa de Juanjo a disfrutar de su cocina, de su carácter y de su conversación.**

Puede imaginar, por lo tanto, el lector o lectora, que la expectación era aún mayor en esta última visita, pues íbamos a conocer la cocina que Juanjo está practicando en su nuevo destino, **el Aldasoro Berri, el bar que el de Lazkao ha cogido en su pueblo natal**, concretamente en lo que hasta hace unos pocos meses era el Amets, un enorme bar situado en pleno centro de

Lazkao que contaba con una oferta gastronómica basada principalmente en los platos combinados, raciones, hamburguesas, bocadillos...

**Juanjo, con la inestimable ayuda de su mujer, Marijo Domínguez, ha ampliado los horizontes gastronómicos de este establecimiento, aplicando en él las pautas seguidas durante los últimos años en el Aldasoro Original:** una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando elaboraciones de toda la vida y platos de casquería elaborados en casa y con mimo, algo cada vez más difícil de encontrar.

Aldasoro Berri abre todos los días a las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora **una barra de pintxos que va aumentando en oferta según se acerca el mediodía**, y cierra hacia las 12 de la noche, salvo los martes y miércoles que cierra a las 22 y los lunes día en el que, tras servir las comidas, Juanjo y Marijo se toman un merecido descanso a partir de las 4 de la tarde.



### Nuestra degustación:

Nuestra visita fue aprovechada por Juanjo y Marijo para darnos a probar los nuevos platos de carta que están trabajando en Aldasoro Berri. Comenzó la degustación con una suculenta **Ensalada "La Leze"**, un homenaje de Juanjo a la zona de Egino en la que pasó no pocos veranos de su infancia



1



2



3



4



5



6

ya que su familia cuenta con una casa en dicho emplazamiento. Todos los productos que Juanjo emplea en esta ensalada son productos que su familia cultivaba en la comentada finca: Lechuga, tomate, nueces, cinuelas, manzana... completada con vinagreta de manzana y queso de Idiazabal, como no, de la que sería local "La Leze". Se trata de una hermosa ensalada de grandes proporciones, ideal para compartir, que se factura al precio de 9,50 euros, ajustado precio habida cuenta de su tamaño.

La degustación siguió con el **Pulpo**, que Juanjo compra en entero, a poder ser de tamaño entre 6-7 kilos y cuece y elabora en su cocina. Se nos sirve cocido y terminado a la plancha, sobre una cama de patatas panaderas y pimentón de Ezpeleta. Terso, sabroso... el pulpo del Aldasoro Berri es una auténtica delicia.

Seguimos con un fino plato de casquería, consistente en unas **Mollejas sobre cama de puerro confitado con ibérico**, y nos acordamos al probarlas, lo fácil que es pasarse con el punto de las mollejas sirviéndolas secas. En el caso de las elaboradas por Juanjo, éstas se sirven jugosas y fundentes, en su punto ideal.

Pasamos al pescado con un producto de rabiosa temporada: el **Bacalao skrei al horno con patatas panadera**. Es un producto tan delicado que Juanjo no lo hace a la plancha porque se soltarían todas las lascas. Puro sabor.

El apartado de carnes se abre con los **Morros de ternera con pasta wanton, champiñones y salsa cazadora**. Un auténtico gozo al paladar que ofrece un espectacular contraste entre la crujiente pasta y el fundente morro. Los txanpis aportan textura y la salsa bizkaina de la base convierte al plato en algo, si cabe, más suculento aún.

Aunque no estaba inicialmente programado, Juanjo no se resiste a darnos a probar sus extraordinarios **Callos**, acompañados de una salsa elaborada con gran cantidad de verdura y patitas de cordero que son también trituradas en ella, aportando consistencia y pegando los labios de los comensales.

Finalizamos con el postre estrella de la casa, la **Tarta de queso**, elaborada siguiendo los pasos de la famosa tarta de La Viña, de la Parte Vieja donostiarrá. Juanjo la elabora a su estilo y la acompaña con unos frutos del bosque.

Una auténtico disfrute para el paladar y los sentidos el nuevo comedor y la nueva carta del renovado Aldasoro. Una experiencia que no deberían perderse los amantes de la cocina con raigambre, sabor y personalidad.

## ALDASORO BERRI

Areso, 3 - LAZKAO. Tf: 943 88 40 69

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

## DANONTZAT GASTROTEKA: LO TUYO ES PURO TEATRO

Tres años lleva en marcha Danontzat Gastroteka y no habíamos tenido todavía la ocasión de disfrutar de la experiencia de este establecimiento creado, inaugurado y dirigido por **Gorka Irisarri**, talentoso joven local que ya se había curtido elaborando hamburguesas Gourmet en el Nicolás, en plena Plaza de Armas. Gorka tenía muy claro la experiencia que quería ofrecer: una mesa social, un trato personal y cercano, una interacción continua con el cliente, elaboración de platos en mesa... Lo primero fue la instalación, de la **"mesa social" o "social table"**, un concepto que empezó a extenderse hace unos 4 años en los gastrobares de ciudades como Londres, Singapur, etc... En Danontzat nos sentimos sin saber quien acabará compartiendo mesa con nosotros y con quién acabaremos hablando. "En esta mesa han interactuado italianos con franceses, belgas con alemanes..." Sea como sea, la "social table" de Gorka ha sido todo un acierto, hasta el punto de que si nos paseamos por Hondarribi encontraremos más de un bar en el que, sospechosamente, ha aparecido una mesa de estas características a lo largo de estos años, eso sí, siempre posteriores a Danontzat. Hasta el restaurante Alameda, beneficiado de una estrella Michelin, ha imitado el concepto de Gorka en su propio gastrobar.

Otro de los pilares de Danontzat es el **trato directo, cordial, cercano...** aconsejando al cliente qué tomar, sirviéndole él mismo parte de la comanda, terminando algunos platos en la mesa... Gorka se pone a la altura del cliente, no deja de sonreírte ni un segundo, le susurra las sugerencias, le toca, ríe, sobrereactúa... y no tiene empacho en admitirlo: "En el fondo, no solo somos camareros u hosteleros, somos un poco comediantes". Y es que **lo de Gorka es puro teatro, pero teatro del bueno**, un teatro consciente y que cuenta con la complicidad y el beneplácito del cliente.

Gastronómicamente hablando, **los platos del menú degustación casan al 100% con la filosofía del local**. El festín comienza con una Sardina ahumada con tres maderas diferentes, acompañada de alga wakame, sésamo, tofe de guindilla y huevas de pez volador, sigue con un Duo de carpaccios: un carpaccio de gamba blanca de Palamós y otro de atún rojo de Zahara de los Atunes, un plato que da pena terminar, y sigue con una sabrosa mojama acompañada de vinagreta de cítricos y huevos de maruca. El siguiente plato, un pastel fluido de txangurro con salsa cóctel, es un homenaje de nuestro anfitrión a la restauración clásica, seguido de unos mejillones de Buxot en tempura denominados aquí "pipas del mar" ya que se comen como tales, un melosísimo pulpo confitado a baja temperatura y acompañado de una salsa secreta "agridulce" que vuelve locos a los cocineros, y un bloque de lengua homenaje al restaurante El Capricho de León, y que se termina de hacer, a soplete, delante de el cliente. Los tres platos resultan una delicia. Termina la carne con un fundente taco de rabo de temera deshuesado, que da paso a una espectacular tabla de quesos, sin duda una de las grandes especialidades del local, primorosamente presentada.

Lo de Danontzat es toda una experiencia: **grandes vinos, platos diferentes y sabrosos, y teatro, mucho teatro del bueno, del que merece aplauso y ovación final**. Volveremos a por el postre, Gorka, no lo dudes!

### DANONTZAT GASTROTEKA

Denda Kalea, 6 - HONDARRIBIA - Tf: 943 64 65 97





## Tiempo de alubias

Aunque el buen tiempo que ha acompañado a los Carnavales puede hacer pensar que el invierno ya ha quedado atrás, no debemos olvidar que aún estamos en marzo y que en Donostia las lluvias y los vientos no nos abandonan hasta bien pasado el "40 de mayo"... así que todavía nos quedan muchos días en los que nos va a apetecer disfrutar de un buen plato de **ricas y cremosas alubias de Tolosa**, sobre todo si éstas están preparadas por el campeón indiscutible de Gipuzkoa, **Juan Mari Aramendi, 4 veces ganador del Campeonato de alubias de Tolosa**. En su restaurante Gasteiz todos los días es tiempo de alubias, y podemos disfrutar de ellas "a pelo" con berza y guindillas, incluidas **como primer plato en el menú del día** (12 euros), o en **alubiada con todos sus sacramentos (berza, guindillas, morcilla, chorizo y costilla)** al excelente precio de **18 euros**. También podemos solicitarlas como **pintxo** o pedir las **para llevar**, ya que Juan Mari comercializa sus alubias envasadas al vacío en cómodas barquitas de ración que se conservan fenomenalmente en la nevera hasta el día de su consumo. **RESTAURANTE GASTEIZ**. C/ Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), Tf. 943 21 07 13.



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://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<sup>a</sup> 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 puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...). También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretabaleta, 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.

## ARAMAKO OSTATUA



## ARAMA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA  
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



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

## 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 **Ixaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietu, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Fritos caseros...) 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 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 lumaborri a la brasa* o los fresquísimos *Pescados a la sartina* (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.

## RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



## BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7  
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



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

# LASA



## BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo 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 habitas*, *corazones de alcachofas y langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, кино...), 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.

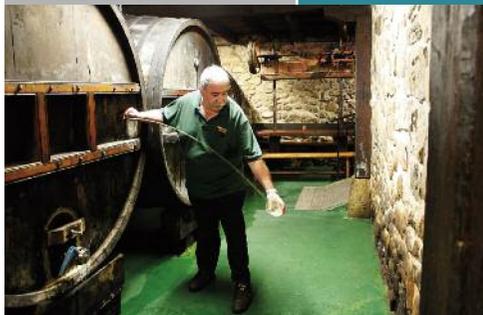
# URBITARTE



## ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G  
TEL. 943 18 01 19

TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierni**. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera a la parrilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso*, *manzana o mania* o el *Plan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao*, *Jacos de bacalao*, *Chuleta*, *Queso*, *Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla*: *Cogote de merluza*, *Cola de merluza*, *Rape*, *Besugo*, *Txi-barro*, *Rodaballo*... **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

## URGAIN



## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



**Xabier Osa** dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)**, los **Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)** y especialidades como **Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta: 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](http://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, Cochinillo confitado en su jugo...** Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva 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 interesantes carnes ofrece 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.



## SANSONATEGI

## HERNANI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

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



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los piques, columpios, terraza... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansolu y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en diversos menús, entre 25 y 28 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre: Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.**

# ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
www.arraunlariberri.com

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



**Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia**, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero de 2017, este precioso restaurante en pleno “frente de mar” hondarribitarra, en el que ofrecen **su propia versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía**, a la vez que mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan “cocina impresionista”.

**Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado en finas láminas, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigarri y patatas panaderas; Txuleta de vacuno viejo (de 1 o 1,5 kg.) a la parrilla con patatas fritas y piquillos. Torrija de brioche caramelizada; “Café, copa y puro”. **Precio medio de carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Descanso semanal:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Capacidad:** 50 pax + 20 en terraza. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

## 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 txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

## LAIA ERRETEGIA

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](http://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 **terrace 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 ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE  
EN UN MARCO INTIMO 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 hacerle vivir una grata experiencia culinaria. La oferta gastronómica se basa en **menús degustación que cambian todas las semanas**, aunque la mejor opción es no optar por el menú escrito y dejar que sea el chef el que elija los platos. **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes, elaborado con productos de temporada) **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.

## PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

## AZPIKOETXA

LEGAZI

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXA, 1  
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxa 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.

## ALDASORO BERRI

LAZKAO

ARESO, 3  
TEL. 943 88 40 69  
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



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 Pató...*), 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 de fin de semana:** 20-25€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (*Paella, Alubias, Ensalada...*) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos* (*de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...*), *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Sáez). **La obsesión de Aitor Manterola e Inaki 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 cárnicas 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.

## ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau Garraialde** 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 rebizadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

**GURUTZE-BERRI****OIARTZUN**

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas**, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques **internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdz 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, Jabali, 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.

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. G - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

**ASADOR CASTILLO**  
**MATIAS 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

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

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorta de Arbizu*; *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 697COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-  
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **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.comEXCELENTE 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 24PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos 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.

## KUKO

## ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## 66

## TOLOSA

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS  
Y PLATOS COMBINADOS

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



Este mítico bar tolosarra fue **inaugurado por Josefa Aziproz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brochera de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, la Tabla de ibéricos, el Bacalao con tomate, las Ensaladas templadas, y el tentador Revuelto de hongos. **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **Precio medio carta:** 10-20 € **Descanso semanal:** No cierra. **Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

## BOTARRI

## TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE  
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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



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

## APAIN

## URRETXU

IPENARRIETA, 18  
TEL. 943 72 58 87

Facebook:  
Apain Jatetxea Margari

PINTXOS, RACIONES, CARTAS...  
Y EL MENÚ DEL DÍA MÁS VARIADO



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de pintxos. Apain abre todos los días a las 7 de la mañana e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería como Lengua en salsa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de cerdo, Morros rebizados...** Apain ofrece un espectacular **Menú del día en el que todos los días podemos elegir entre 15-20 primeros y otros tantos segundos**, entre platos fijos y sugerencias del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. También podemos **comer a la carta** con especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Tuleta de temera, Postres caseros... **Menú del día:** 11€ (11,50€ con café) **Menú noche y sábado mediodía:** 12€ (13€ con café) **Menú de fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## 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 **Verduras del tiempo con setas salteadas**, la **Merluza confitada a baja temperatura con xipirones salteados**, las **Carrilleras gisadas con vino tinto**, el **Soufflé de chocolate con helado de nuez** o la solicitada **Tarta de queso Idiazabal**. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

## BIDEZAR

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequeble 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

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



**Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta**, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como **Ensalada templada de pato con manzana asada**, **Risotto de rabo y foie**, **Merluza a la Vasca**, **Lenguado a la Meunier**, **Carrilleras con cremoso de hongos**, **Corzo a la austriaca**, **Solomillo Rossini**, **Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas**, **Tatin de manzana reineta...** así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En 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.

## 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 llauana*; *Parrillada de carnes*; *Parrillada de verduras*; *Aroces 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*, *Lenguado*...), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta*, *Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebizadas*, *Patatas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron*... Su cava climatizada atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta**: A partir de 35€. **Menú del día**: 11€. **Tarjetas**: Todas. Abierto todos los días.

## BAZTAN

## 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 Ciurriz 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 solicitad Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acareadas* directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Xistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Xterripatas 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 BERMINGHAM  
(GROS)  
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de 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 anxoas*, *Cocktail Bergara*, *Tralupa*, *Udaberi*, *Ibaxo*, *Revuelto de anxoas con piquillos*...) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos*...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

## BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS  
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



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 Olentzo de Zurkilk, 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 pulpa*, 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

AKÍ SE GUISA!!

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua**, quien se formara en La Cuchara de San Telmo, guisa **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores, con una precisión matemática en las cociones, en los puntos de plancha y tostado, en las texturas...** Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao al pil-pil*, *Pulpo a la plancha con membrillo y crema de coliflor*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Merluza a la plancha con cus-cus*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Ravioli de langostino y bacon*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico*, *Sopa de ajo (en invierno)*... **Cierra:** Lunes

## CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



Situado en los bajos del Hotel Mª Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín*... Llama la atención, por original y pionero en Doností, 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.restaurantefcafeasaigon.com](http://www.restaurantefcafeasaigon.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 *Chuletilas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...)* a la brasa. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. En Casa Alcalde también encontraremos **Hamburguesas normales o vegetales**, una **carta de Arrozcos, paellas (para dos personas) y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes *Patatas Alcalde*. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

## CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado*... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 11,30€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 37€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terma de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Xipirones*... **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.casaurolajatexea.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*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS

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



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

## DONOSTIA

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

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

# 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 cuenta con platos como *Atún en salazón casero 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 (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

## GASTEIZ

## DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



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



## DONOSTIA

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

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigi-do 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 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 *Chuletilas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txipirones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate...*). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que 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  
PENYA Y GONI, 5 (GRDS)  
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, deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son sustras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 65-70€. **Menú degustación:** 99€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

## PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato 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.

## PORTUETXE



## DONOSTIA

PORTUETXE, 43 (IGARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



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

## QING WOK

## DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO



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

## PUNTA SAL

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

## DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7 (GROS)  
F. 943 55 99 46  
[www.puntasalrestaurante.com](http://www.puntasalrestaurante.com)



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)** y **Rubén Martínez (Nikei)**, ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinotto; Bombón de Idiázabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... Podemos acudir a Punta Sal a **comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. **Ubicación:** Al inicio de la calle Secundino Esnaola, frente a las taquillas del Cine Trueba. **Horario:** 12:30-16:00 / 19:00-00:00. **Especialidad:** Cocina peruana actual. **Recomendaciones:** Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de wagyu con Quinotto; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Precio medio carta:** 40-50 € **Menú del día:** 14 € **Descanso semanal:** Martes **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas. **Capacidad:** 100 personas. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

## TERESATXO

## DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbier Arizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con hollería artesanal** hasta las **cenás**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **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](http://www.txola.com)

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

## TSI TAO

## DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

## UREPEL

## DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 43 35 08  
[www.restauranteurepel.com](http://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<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y 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)

## TXULETA



## DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo... Txuleta destaca por los  **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como  **Espárragos rellenos de espinacas y gambas**, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajarniero, 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 almadás  **Croquetas de Txuleta** o sus  **Nuevos Bocadillos de Txuleta** o de  **Ajaarriero**.  **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.

## YAKINIKU

## DONOSTIA

GLORIA, 1 (GROS)  
TEL. 943 53 15 11  
[www.yakiniku.es](http://www.yakiniku.es)

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en  **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con  **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos 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 muy recomendable el  **Ramen** (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las barbacoas... toda una experiencia.  **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€  **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte)  **Carta**: 25-30€  **Tarjetas**: Todas.  **No cierra**.

## ZERUKO

## DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galarardonado 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 Jiménez**,  **Anguila en tinieblas**,  **Bacalao al cava**,  **Crujiente de morcilla con pistacho** y  **glaseado de frambuesa**,  **Bacalao o Solomillo a la brasa**... Además de su colonía y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como  **Ensalada templada de txipirón de anzuelo**,  **Ensalada de pulpo y piquillos**,  **Bacalao vizcaina**,  **Lengua en salsa con hongos**,  **Callos**...  **Menú del día**: 17€  **Menú de pintxos**: 30€+ IVA.  **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día

## ZIBBIBO

## DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8  
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y  
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



Tras una amplia reforma en la que se ha ampliado sensiblemente la cocina,  **el Zibbibo ha reabierto sus puertas y se ha reinventado como una nueva referencia gastronómica de calidad de la Parte Vieja**. Para ello, el veterano local ha fichado a  **Maite Partido**, cocinera de largo recorrido que ha renovado la carta ofreciendo  **una cocina más sana y pensada**, con  **Pintxos** como Taco de bacalao en roca; Alcachofa fresca de Tudela confitada con romesco y almendra; Carrillera de ternera con crema de coliflor a la pimentada... Llaman la atención la cuidada oferta de  **Raciones** como Pulpo a baja temperatura estilo Zibbibo, Arroz meloso de txipirón con alioli, Verduras en tempura... así como los  **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce, De nuestro mar, Muy nórdico, Gastrovasco... Las  **Ensaladas** (De tomate de caserío, de txangurro y aguacate) y las  **Tostas** (Salmón, 4 quesos...) completan la oferta de este local que inicia su nueva etapa con ilusión renovada, y en el que también  **se ha mejorado la carta de cócteles** ofreciendo gran variedad de combinados internacionales y clásicos versionados.

# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## // DONOSTIA

**A Fuego Negro.** 31 de Agosto, 31. 650135373  
**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi.** Portueta, 14. 943 243238  
**Agustín.** Sancho el Sabio, 15. 943 471752  
**Aita Mari.** Puerto, 23. 943 431389  
**Akalarre.** Pº Padre Okolaga, 56. 943 311209  
**Alaia.** Parque Atarotxeko Igoia, 943 223662  
**Alamandegi.** Urbiarte, 1. 943 362849  
**Alberro.** Alto Zorraga, 67. 943 468807  
**Alberto.** 31 de Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801  
**Aldeba.** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852  
**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri.** Pol. Zuzatu - Errotuburu, 943 218479

### ALL I OLI

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

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

### AMBIGÚ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas arepas  
 Aldamar, 12 (Parte Vieja). 943 04 97 01

**Ambrósio.** Pza. Constitución, 943 428104  
**Ametzagaña.** Pº de Uba, 61. 943 456399  
**Antigüa.** Pº de Añeta, 4. 943 426320  
**Antusias Gastroteka.** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonia.** Bergara, 3. 943 429815  
**Añorja Txiki.** Añorja Hiribidea, 22. 943 362760  
**Apeadero.** Pº Mons, 28. 943 281424  
**Aralar.** 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Ardandegi.** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Arintz Jaiztegui.** Plaza Ametzokas, 943 474246  
**Aroka.** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Artola.** Salud, -Amara Viejo-, 943 460815  
**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitza.** Igarra bidea, 19. 943 983141  
**Arzak.** Alcalde Etxebarri, 273. 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Etxebarri, 273. 943 278465  
**Asia (chino).** Segundo Izpizua, 15. 943 270908  
**Astelena.** Irigoñi, 1. esq. Pl. Constitución. 943 426275  
**Astelena 1997.** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astizarran.** Ingoyen Baserria - Zubietu-, 943 361229  
**Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atxaba.** 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. Zuzumla, 22. 943 291150  
**Barbakana.** S. Jerónimo, 20. 943 421127  
**Barkezitegi.** Pº Barkazitegi, 42. 943 451304  
**Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajun.** Añorja Hiribidea, 4. 943 367149

### BAZTAN

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

**Baztane.** 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  
 Narrika, 22 (Parte Vieja). 943 43 16 31

### BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires  
 Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

### BERGARA

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

**Bernardo Etxea.** Puerto, 7. 943 422055  
**Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluze.** Garibal, 24. 943 430314  
**Bigarren.** Isabel II, 6. 943 469259  
**Bitotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bira Taberna.** Igarra bidea, 19. 943 218078  
**Bitacoara.** J. Zaraguetta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiarra.** Peña y Oñi, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandro.** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bokado-Aquarium.** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

### BORDA BERRI

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

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

### BRANKA

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

**Buenavista.** E. Balañaga, 42 - Igeldo-. 943 210600  
**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Caño 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 Plaza.** Padre Larraza, 14. 943 290239

### CAFÉ SAIGÓN

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

### CAFÉ SANTANA

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

**Café Kursaal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

**Café Viena.** R. Católicos, 5. 943 463974  
**Cafetería Express.** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Caps.** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Capricho.** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Caravanseral.** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423944

### CASA ALCALDE

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

**Casa Bartolo.** Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
**Casa Durán.** Secundino Etxaola, 20. 943 287419  
**Casa Galicia.** Zabaleta, 28. 943 274391

### CASA MARUXA

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

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
 Fermín Calbetón, 20. 943 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 03 10 73

**Ciaboga.** Easo, 9. 943 429296  
**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de Jobos.** J.M. Barandiarán. 943 265882  
**Dakara.** 31 de Agosto, 25.  
**Dana-Oña.** Pº Hipódromo, 15. Zubietu, 943 365347  
**Danena.** Matia, 6 - Antigua-. 943 217320  
**Danena.** Erribelarra, 9 - Parte Vieja-. 943 425197  
**Derby.** Sancho el Sabio, 4. 943 457557  
**Divinum.** Isabel II, 4. 943 457940  
**Doctor Livingstone.** Av. Barcelona, 24. 943 457940  
**Don Vito.** C. Com. La Bretxa. 943 430285  
**Döner Kebab 1.** Miracruz, 28.  
**Döner Kebab 2.** Sagardotegei, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3.** Eustasio Amilloria, 9.  
**Drinka.** Matia, 50 - Antigua-. 943 212101  
**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder.** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Egoasari.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
**Eguzki Bistro Bar.** Secundino Etxaola esq. S. Izpizua  
**Eibararra.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador.** Pº Padre Okolaga, 131. 943 212024  
**El Alamo.** Duque de Mandas, 19. 943 206619  
**El Café de María.** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán.** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El Puente.** Rio Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 943 426153  
**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799  
**Elurra.** General Echagüe, 7. 943 420357  
**Eme Be Carrote Grill.** Igarra bidea, 37. 943 427971  
**Erdiko.** Autonomía, 1. 943 459699  
**Erribera.** Camino Portueta, 14. 943 210300  
**Erota Taberna.** Usurbil, 943 311553  
**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 4656394  
**Etxabe.** Aldakona, 75. 943 291516

### ESSENCIA

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

**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

### ETXAIDE 4

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

**Etxalde.** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etxaniz.** Fermín Calbetón, 29. 943 428259

### ETXEBE

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

**Etxe Nagusi.** Pº Padre Okolaga. Igeldo. 943 216502  
**Euskal Pizta.** Extremadura, 9. 943 277300  
**Ezeiza.** Avda. Sarrutegi, 13. 943 214311

### EZKURRA

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

**Farfalle.** Avda. Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Jing (chino).** Ballesteros, 21/g. 943 470043  
**Fosters Hollywood.** Zabalena, 1. 943 320988

### GALERNA JAN ETA EDAN

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

**Gambinus Bretxa.** C.C. La Bretxa. 943 426514  
**Garbana.** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Sidreria.** C. Com. Garbera, 943 394358  
**Garbata.** Pº de Colón, 11. 943 285019  
**Garbota.** 21. Garbata, 21. 11. 943 433174  
**Garrax Vegetariano.** Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

**Gaztelu Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997  
**Giroki.** Enbelsar, 4. 943 421366  
**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
**Gorosti.** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gorosti.** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Via.** Gran Via, 9. 943 271601  
**Guardapelta.** Serapio Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

**Gure Arkupe.** Itziturra, 9. 943 225360  
**Haizea.** 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

**Hipica de Loiola.** Cº de la Hipica, 44. 943 454218  
**Holy Burger.** Pescadería, 6. 943 423759  
**Hotel Amara Plaza.** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**Hotel Ezeiza.** Sarrutegi, 13. 943 214311  
**H. Monte Igeldo.** Paseo del Faro, 154. 943 210211  
**Hotel Nicolás.** Pº Gudamendi 21 - Igeldo-. 943 317665  
**Hotel Pellizcar.** Zubiaurre, 70. 943 280103  
**Huang Chen (chino).** Larramendi, 11. 943 451968  
**Ibai.** Getaria, 15. 943 428764  
**Ibañu.** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Igela.** Pza. Irribar, 2 - Igarra-. 943 003473  
**Igeldo Sidr.** Gurutzelu Baser. - Igeldo-. 943 213251

### IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local  
 Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 01 24

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## ILLARRA ERRETEGIA

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

Itxaurrendo Santarg. Zubiaurre, 72 943 292074

## INTZA

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

Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12, 943 424933  
Iñauti. P.º de Errotzaburu, 9, 943 311109  
Iñauti. Pol. Zutzu, 4 - Errotzaburu, 943 313933  
Iñauti. Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423  
Iñauti. Padre Larroca, 2, 943 272973  
Irigoien Hamburguesería. S. Juan, 9, 943 422667  
Irratek. Eret. Cam. Pettiza, 10, Zubiate, 943 372875  
Iruña. Easo, 73, 943 456917  
Iruña. Sierra Aralar, 27, 943 466656  
Irizar. Pescadería, 12, 943 424234  
Isla del Sol (chino). Pedro Egnia, 5, 943 458419  
Iturrieta-Berri. Camping Igelgo, 943 226583

## ITURRIOZ

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

Itzaropena. Embeltrán, 16, 943 424576  
Itxasalde Asador. Aitoharreaka, 83, 943 371585  
Itxasne. Iñaki Alde - Martutene, 943 470757  
Itzurre. Bidearte Berri Baerena, 943 361470  
Izar. Pza. de los Amigos, 12  
Izarraitz. Prim, 4, 943 429747  
Izazpi. P.º Baratzategi, 3, 943 321019  
izei. P.º Baratzategi, 24, 943 273931  
izkiña. Fermin Calbetón, 4, 943 422562  
Javier. Pza. Easo, 4, 943 457152  
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44, 943 369026  
José Mari. Fermin Calbetón, 5, 943 424645  
Juanito Koja. Puerto, 14, 943 420180  
Juanito. Embeltrán, 6, 943 427405  
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181  
Kalonje. Padre Orkologia, 8, 943 213251  
Kaskazuri. P.º Salamanca 14, 943 420894  
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243  
Kaya. P.º de los Olmos, 24, 943 387871  
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

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

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

## KOSTALDE

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

Kota 31. P.º de Agosto, 12, 943 429386  
Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 11 (Añanzazu), 943 219077  
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150  
La Albarca. Balenaren, 19, 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barraquessa. Larramendi, 21, 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada  
Zubiate, 2 (hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantina. San Jerónimo, 22, 943 427508  
La Cepa. 31 de Agosto, 7, 943 426294  
La Chichonera. San Vicente, 9, 943 561816  
La Chuchara 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 avanzada y buenos menús  
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabutzia. Igeñeta, 9 (Club Náutico), 943 473682  
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444289  
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293  
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6, 943 536211  
La Mina (pizzería). Urbela, 1, 943 427240

## LA MURALLA

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

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

## LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26 - 27, 943 421652  
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092  
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9, 943 431469

## LA TAGLIATELLA

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

La Vacca. Andretegi, 4, 943 317744  
La Vacca. Avda. Libertad, 40, 943 429396  
La Vacca. Miracruz, 18, 943 326937  
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456807  
La Vida. San Martín, 37, 943 244150  
La Tabla. 31 de Agosto, 3, 943 427495  
La Zuri. Zabaleta, 4, 943 293886  
Lagunak. Pza. Gozagoko, 1, 943 228133  
Lantzeog. Triunfo, 3, 943 462384  
Las Vegas. P.º Colón, 10, 943 270871  
Lau Harria. Lau Harria, 94, 943 352445  
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84  
Los Rinjones. Duque de Mandas, 47, 943 470549  
Lukainategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444



## LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 42, 943 424169  
Makrobiotika Elkarte. Itxaurrendo, 52, 943 288246  
Mamigeti P.º Oriamendi, 14, 943 311570  
Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217  
Madrugada. José María Sert, 9, 943 312699  
Mariñela. Muelle, 15, 943 421388  
Marisquería Anzures. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
Marrullun. Lau Harria, 33, 943 351130  
Margarane. Pza. Marguane, 1, 943 212988  
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965  
Matalauva. Zabaleta, 17, 608 158412  
Mel Yuan (chino). G.ª. 16, 943 218275  
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288  
Mendizorrotz. Plaza Lizardita, 4, Igelgo, 943 212023  
Merendero de Ulla. P.º de Ulla, 311, 943 271258

## MESÓN LUGARITZ

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

## MESÓN MARTÍN

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

## MIL CATAS

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

## MIRADOR DE ULIA

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

Mongas Cafetería. Saigüés, 943 277236  
Morgan. Navarra, 7, 943 424661  
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904  
Munto. Fermin Calbetón, 17, 943 426088  
Munto Berri. Munto, B.º Aiete  
Muxarra. Igarra Bidea, 16, 943 310797  
Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991  
Narrika. Narrika, 16, 943 427327  
Naru. Zubiate, 56, 943 423349  
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873  
Nikkei. Urdandieta, 11, 943 443511  
Nikolas Asador. Zubizuriño, 10, 943 217151  
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162  
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992  
Nuevo Olaioa. Camilo Goizabitio, 100, 943 330653  
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030  
Olijos. Errezeagana, 4, 943 219499

## ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736  
Ordizia. San Lorenzo, 6, 943 424224

## ORIENTAL II

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

Oregi. Portuebe bidea, 23, 943 312601  
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907  
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327  
Ostadar. P.º Berrio, 13, 943 219940  
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959  
Pagadi. General Artibe, 1, 943 284299  
Pagotxa Cafetería. P.º Arbustos, z/g, 943 218330  
País Petit. Bermingham, 25, 943 572680  
Palacio de Aiete. G.ºko Galtzara Berri, 27, 943 210071  
Pantika. Muelle, 10, 943 421719  
Pasaleku. C/ Illumbide, 11, 943 461665  
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 310081  
Peggy Sue's. S. Marcial, 5, 943 429532  
Pekin (chino). General Jauregui, 5, 943 428930  
Pepe. Avda. Zumalacarré, 3, 943 116733  
Perus. B.º Igelgo, 943 211591

## PINIUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118, 943 320770  
Playa de Ondarra. Playa, z/g, 943 310896  
Piza Cafe Buen Pastor. B.º Pastor, 14, 943 445712  
Pollitena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

## PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto  
Portuebe, 43 (Igarra), 943 21 50 18

Prontbio. San Marcial, 6, 943 559917

## QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peñay Goñi, 10, 943 321661  
Ravolina. Puerto, 9, 943 428745  
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126  
Regatta. Fuenterrabia, 20, 943 424169  
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352  
Rekondo. P.º de Igelgo, 57, 943 212907  
Rialto. Pza. Antikutz, 9, 943 282881  
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún, 943 466570  
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558  
RK. Pza. José María Sert, 2, 943 313135

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126  
Regatta. Fuenterrabia, 20, 943 424169  
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352  
Rekondo. P.º de Igelgo, 57, 943 212907  
Rialto. Pza. Antikutz, 9, 943 282881  
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún, 943 466570  
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558  
RK. Pza. José María Sert, 2, 943 313135

## ROJO Y NEGRO

Pinchos y menús y cocina ininterrompida  
San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Sidrería. J.M. Salaberria, 15, 943 456311  
Saborji. Calzada Vieja de Alegreña, 3, 943 323310  
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638  
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

## SANSSE

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

S. Telmo Esp. Castro cultural. Pza. Zuboaga, 943 573626  
Siderian. Muelle, 14, 943 425862  
Sidreria Ametz. Ametz G.ºko-Igelgo 943 217323  
Sidreria Donostiara. Embeltrán, 5, 943 420421  
Sidreria Itxaurrendo. P.º Zubiaurre, 72, 943 292074  
SIAM Café. Urbela, 44, 943 462028  
Slon Café. Urbela, 6-C, C. San Martín, 943 427610  
Sport. Fermin Calbetón, 10, 943 426888

## SPORT K

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

Stauf. M.º Dolores Aguirre, 12, 943 326596  
Suñazi. Juan de Bilbao, 17, 943 421780  
Sukalde Urtubi. P.º de Henz, 3, 943 227482  
Syrah. Pza. Irún, 943 466643  
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

## TATAMI

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

Tedone. Kortá kalea, 10 - Gros, 943 273561  
Tejeteja. Tejeteja, 9, 943 282304  
Tejeteja. Avda. Tolosa, 13, 943 313255  
Tejeteja. Bermingham, 25, 943 286033  
Tejeteja. Easo, 27, 943 431377  
Tendido 5. Secundino Etxola, 88, 943 276040  
Tenis Ondarra. P.º Eduardo Chillida, 9, 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pinchos, bokatós.  
Avda. Zurriola, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Topa Sukalderia. Aigire Miramon, 7, 943 569143  
Tribuna Norte. M.º Dolores Aguirre, 22, 943 276263  
Tirua T.º S. Jerónimo, 25, 943 426882  
Txalupa. Fermin Calbetón, 3, 943 429675  
Txepexa. Pescadería, 5, 943 422227  
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 422370

## TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar  
P.º Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki. Gran Vía, 28, 943 329200  
Txingaria. Avda. Navarra, 8, 943 291506  
Txingaria Sagardotegi. Iraraberi, 2, Barrio Igarra  
Txirrita. Isabel II, 4, 943 456960  
Txiskueñe. P.º Dr. Beguiristain, 85, 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619  
Txistu. Igelgo. Balencaga, z/g, 943 212979  
Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731  
Txoko. Mari, 12, 943 425412  
Txokolo Asador. Manterola, 4, 943 463491

## TXOLA

Menús, pinchos y raciones  
Portuebe, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. P.º Antzeiza, 6, 943 451964  
Txoxa. Kristoa Belantza, 47, 943 311511

## TXUBILLO

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

# GIPIZKOAN NON JAN?

## TXULETA

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

**Txurrut.** Pza. Constitución, 9. 943 42 91 81  
**Ubarrechena.** Puerto, 16. 943 42 83 52  
**Udane.** Isabell II, 6. 943 45 14 01  
**Urria.** Pto Baroja, 15. 943 31 79 50  
**Urbil.** 31 de Agosto, 17. 943 42 04 34  
**Urduñola.** Carlos I, 16. 943 45 00 41  
**Ur-Gain.** Trento, 6. 943 31 26 06  
**Urgullu.** Euskal Herria, 8. 943 42 31 85

## UREPEL

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

**Urkabe.** Segundo Izpizua, 33. 943 29 18 91  
**Urkon-Bi.** Birmingham, 17. 943 27 73 95  
**Urumea.** Ato de los Robles, 10. 943 42 60 36  
**Va Bene.** Blas de Lezo, 4. 943 45 46 89  
**Va Bene.** Boulevard, 14. 943 42 22 16  
**Vialverde.** P. de Larrabá, 49. 943 39 24 63  
**Via Foral.** Pº Federico García Lorca, 10. 943 47 09 89  
**Vidueca.** Iparraire, 6. 638 77 45 07  
**Vidueca Bernadina.** Victoria-Gartzel, 6. 943 31 48 99  
**Vitor.** Gran Vía, 12. 943 27 03 63  
**Warung.** Saegües, 14. 943 32 26 76

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 31 71 62

## YAKINIKU

Barbacoa japonesa  
Gloria I., (Gros), 943 53 15 11

**Zabaleta.** Zabaleta, 51. 943 27 64 98  
**Zagadón.** 31 Agosto, 28. 943 42 48 44  
**Zazzi.** San Marcial, 7. 943 50 67 87  
**Zelai Txiki.** Tolosa, 17. 943 27 46 23  
**Zon Fusión.** Larramendi, 11. 943 45 19 68

## ZERUKO

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

**Zorroaga.** Pº Zorroaga, 27. 943 44 14 46  
**Zubimusu.** Logroño, 5. 943 31 44 65  
**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 22. 943 39 37 75  
**Abaltzisketa.** Larralz, Larralz auzoa, 943 65 24 83  
**Larralz-Gain.** Larralz auzoa, 943 65 35 72  
**Naiarri.** Larralz auzoa, 943 65 38 15  
**Ostalaria.** Centro, 943 65 18 78  
**Estanko taberna.** Centro, 943 65 23 83

## ADUNA

**Abnuzua Sagardotegia.** Gobeirua auzoa, 943 69 24 52  
**Z. Zabalé Sagardotegia.** Garagarza, 943 69 07 74  
**Uporon Sagardotegia.** Pº Bidasoa, 943 69 12 53  
**Urritza Pol.** Urtaki, 943 69 39 96  
**Uztartzu.** Larraltz plaza, 943 69 34 81

## AIA

**Aizimudi.** Larrañaga Diem, 27. 943 83 27 00  
**Alberri.** Uriburu, 23. 943 83 07 62  
**Aristrarraye.** Nucleo Andategi, 13. 943 63 54 21  
**Ardizte.** Siderria, Udeaga, 943 89 01 25  
**Arro.** Pº Sanito Ereketa 29. 943 83 33 11  
**Erstea Casa Rural.** Oskosgoia, 943 83 35 45  
**Izurroa.** Plaza Gozategi, 6. 943 83 42 72  
**Gatzategi.** Elikano auzoa, 943 83 16 06  
**Irara.** Urdinola, 943 131 86 7  
**Izeta Asador.** Pº Elikano 4. 943 131 69 93  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 86 82 41  
**Kasua Asador.** Plaza Gozategi, 11. 943 83 43 22  
**Leku-Eder.** Urdineta auzoa, 943 132 73 73  
**Portu Asador.** Sanito Ereketa, 27. 943 84 44 34  
**Sabrota Siderria.** Pº Sanitago, 23. 943 83 57 38

## AIARNAZABAL

**Xiete.** Zubialde, 7. Tel. 943 147 373  
**Uztarti.** Hereriko Plaza, 3. Tel. 943 314 83 21

## ALBIZTUR

**Elane.** Entrada de Albiztur, 943 65 23 14

## HERRIKO ETXE

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

**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa, 943 58 09 76  
**Agote.** Albiztur, 32. 943 65 71 28

## ALEGIA

**Eizimendi.** San Juan, 52. 943 65 30 98  
**Hilari.** Berni, S. Juan, 55. 943 65 48 19  
**Itxia.** S. Juan, 59. 943 65 30 07  
**Kurpi.** Larralz auzoa, 943 50 60 93

## ROUTE 33

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

## TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia  
Antigua N-1, 23. 943 65 07 21

## ALKIZA

**Alkizko Ostatar.** San Martín Plaza, 943 69 18 36  
**Elizegi Taberna.** San Martín Plaza, 943 69 07 88

## ALZAGA

**Alzagarate.** Alzaga disem, 18. 943 88 41 96

## OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

**Arandia.** Sagarbete etxea, 32. 943 65 26 22

## AMEZKETA

**Arkaizte.** Plaza Beltzarran, 1-B. 943 65 58 48  
**Beartzuna.** Bartolome Duenaren, 18. 943 65 06 95  
**Txindoki.** Ereketa Alde, 8. 943 65 31 97

## ANDOAIN

## AINAXA

Menú del día, caza y casquería casera  
Martín Ugaldie, 4. 943 50 83 52

## ARTELA

**Artela.** Artela, 5. 943 59 00 94  
**Bambola (pizzería).** Plaza Goiko, 7. 943 30 02 29  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 57 68 08  
**Hiru.** Juan Bautista Eru, 2-4. 943 59 30 00  
**Irurberri.** Nagusia, 39-41. 943 59 05 32  
**Iurri.** Pza. Bazkario, 8. 943 59 04 44  
**Gaztainaga Siderria.** Pº Buruntza, 29. 943 59 19 68  
**Gobeirua Golf Club.** San Esteban auzoa, 943 30 04 45  
**Lezaran.** Kale Berria, 38. 943 59 20 26  
**Gorbea.** Nagusia, 31. 943 59 22 32  
**San Esteban.** Gobeirua Auzoa, 943 59 06 63  
**Trainueru.** Kale Nagusia, 6. 943 59 39 82  
**Txalaka.** Alai Larramendi, 943 59 16 04  
**Xerotoxa.** Gobeirua, 29. 943 59 07 21

## ANOETA

## BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almácn de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldeia, 943 65 40 79

**Chenokea.** Pol. Benta Aldea, 4. 943 65 19 56  
**Goyenaga.** San Juan, 9. 943 65 19 07

## ANTZUOLA

**Haitz-Garbi.** Kalebaren, 15. 943 87 05 14  
**Larrea.** Kaibarren, 17. 943 87 08 08  
**Leku Berri.** Irimo Auzoa, 943 76 00 94  
**Ongi Etorri.** Buztinzu, 6. 943 76 43 49

## ARAMA

**Toki Alai.** Herriko plaza s/n, 943 88 89 93

## ARETXABALETA

**Arretz Taberna.** Markole, 5. 943 79 14 67  
**Aranda.** Araba l. ibilbidea, 31. 943 79 10 47  
**Basabe.** Polig. Indústria, 943 79 91 84  
**Baster-Alde.** Pº Galartza, 23. 943 79 24 58  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 79 20 67  
**Bodeguita.** Nafarroa, 6. 943 79 20 45  
**Cayanar.** Solotxu, 8. 943 79 65 37  
**Gurea.** Durana, 32. 943 79 20 64  
**Hurista.** Plaza Iargi, 29. 943 79 06 57  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 79 10 83  
**Matikua.** Pº Aizate, 943 79 16 68  
**Zaria.** Pº Araba, 20. 943 79 60 95

## ARRASATE

**Aldape.** Iburrioti, 41. 943 79 63 69  
**Artega.** Pº Garagarza, 27. 943 71 11 81  
**Bittori Asador.** Araba Etorbia, 3. 943 85 58 82  
**Bolneste Asador.** Zurugaitze, 24. 943 79 39 91  
**Buenena.** Jokin Zaltegi, 6. 943 79 97 96  
**Casillo (pizzería).** Arimazu, 2. 943 79 94 54

**Cafeteria Express.** Maatiko, 9. 943 79 95 14  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbia, 3. 943 71 25 00  
**Elizondo.** Garagarza Auzoa, 943 79 15 99  
**Erastika.** Bedonia, 18. 943 79 10 13

## EZKINIA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 17. 943 79 70 60  
**Goiz Añe Degustación.** Iburrioti, 33. 943 79 11 15  
**Gran Murala.** Oñate, 36. 943 79 11 95

**Hilario.** Plaza Larrea, 5. 943 79 70 17  
**Kanpatzan.** Kanpatzan Gaiña, 943 58 29 32  
**Kaizale.** Poligon. Bidasoa, 2. 943 71 07 00  
**Larrinnete.** Bº Udala, 943 79 22 15  
**Lorategi.** Iburrioti, 7. 943 79 04 67  
**Lukas Zerkaosteia.** Iburrioti, 11. 943 79 48 79  
**Meneta.** Gipekoak Etorbia, 943 79 65 31  
**Mesón Manolo.** Báñez, 3. 943 79 22 40  
**Muzbar.** Bickale Etorbia, 943 79 11 25  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 79 11 65

## SANTA ANNA HOTEL

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

**Sara Merenderu.** Meatzereka, 943 77 15 86  
**Taxka.** Oñateko Lizentziaduna, 18. 943 08 04 15  
**Xirriri Taberna.** Gosalizar auzoa, 943 79 10 35  
**Xtxo II.** Oñateko Lizentz, 12. 943 79 58 50  
**Xtxondorra.** Bizkaiako Etorbia, 9. 943 79 42 76  
**Xarkape.** Oñateko, 23. 943 77 20 04  
**Xarxa.** Garagarza, 23. 943 79 37 59  
**Urrin.** Urbarri Etorbia, 22. 943 79 95 24  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 79 12 50

## ASTEASU

**Iurri Dñu.** Herriko Plaza, 5. 943 69 13 31  
**Izurzu Asador.** Ato de Andategi, 943 59 06 86  
**Matxelaurdi Siderria.** Zabalaita, 11. 943 69 22 22  
**Olarexa Goikoa.** Gobeirua, 31. 943 69 20 25  
**Pabine.** Errematarri, 1. 943 69 10 25  
**Sarasola Siderria.** Babilaira auzoa, 943 69 20 23

## ASTIGARRAGA

**Akelena Siderria.** Camino Ollame, 57. 943 33 33 33  
**Alorensea Siderria.** Camino Petirego, 4. 943 33 69 99  
**Ametz.** Poligon. 26. 943 51 83 38  
**Astarbe Siderria.** Txortxotilla, 13. 943 51 52 27  
**Beizama Hostal.** Pza. Errobia, 12. 943 55 00 42  
**Bereziartza Siderria.** Berri-En Arri etxea, 943 55 37 98  
**Buenaventura Siderria.** Camino Atza, 29. 943 10 03 92  
**Bukoí Taberna.** Tomás Alba, 943 55 12 04  
**Ekaitz.** Tomás Alba, 9. 943 55 33 03  
**Erogobia Siderria.** Erogobia plazak, 19. 943 55 33 01  
**Etxeberria Siderria.** Santitago-Enea Baerria, 943 55 69 87  
**Gartzateja Siderria.** Pº Martiriaga, 139. 943 49 66 74  
**Goiko Iurri.** Foru Etorbia, 21. 943 57 86 87  
**Gurutzeta Siderria.** Camino Ollame, 63. 943 55 22 42  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñate, 1. 943 33 25 25  
**Ikazta Taberna.** Mayo, 32. 943 55 49 89

**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 33 00 30  
**Irganen Siderria.** Iparralegi Bidea, 12. 943 55 03 33  
**Kako.** Mayo, 19. 943 55 94 74  
**Kiziki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 33 06 47  
**Larrarte Siderria.** Caserio Muiparagi, 943 55 66 47  
**Las Vegas.** Erekabe auzoa, 24. 943 55 34 98  
**Lizeaga Siderria.** Caserio Gartzateja, 29. 943 46 29 20  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 55 03 38  
**Meditxio.** Atza Bidea, 29. 943 35 70 20  
**Mendizabal Sidr.** Oñateko Auzoa, 943 55 57 47  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 55 10 07  
**Mina Siderria.** Txortxotilla, 29. 943 55 52 20  
**Ollame Zar Siderria.** M. Arzamendi, 16. 943 55 23 38  
**Oñate Siderria.** Pº Astigarra, 943 55 51 99  
**Peritxiki Siderria.** Peritxiki Bidea, 29. 943 45 17 88  
**Rebole Siderria.** Caserio Oñate, 1. 943 55 69 37  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 55 11 38  
**Sarasola Siderria.** Camino Oñate, 14. 943 55 47 56  
**The Robin Taberna.** Azeitegia Plaza, 3. 943 32 82 42  
**Xinguriri Berrri.** Donostiko Ibilbidea, 90. 943 33 39 44  
**Yaldin.** Camino Ollame, 24. 943 33 06 30  
**Zapiain Siderria.** Erekabe Etxea, 943 33 00 33

## ATAUN

**Lizarrusi Parketea.** Parque Arralar, 943 58 20 69  
**Treskaeta.** Eibarrena, 59. 943 18 00 37  
**Urbilarte.** Erogobia, 6. 943 18 01 19  
**Victor.** Herbarrena, 71. 943 18 00 33

## AZKOITIA

**Atola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 58 11 86  
**Bal-Azkotilla.** Juluri, 11. 943 62 68 51  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea, 943 85 10 61  
**Erenki.** Kale Nagusia, 96. 943 85 20 83  
**Getolaki.** Iburri-Andegun, Zumaia, 943 85 22 28  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 85 07 71 (Pintoak)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 10. 943 85 20 03  
**Izuri.** Kale Nagusia, 120. 943 85 01 17  
**Izilar.** Auzopuzo auzoa, 943 85 26 30  
**Joseba.** Azkibel, 10. 943 85 34 12

**Kozka.** Kale Nagusia, 92. 943 85 11 96 (Pintoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 943 85 14 12  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 85 97 66  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 85 13 19  
**Maite.** Ugarte 75 Industrialdea, 943 85 11 03  
**Martiri.** Martiri auzoa, 943 85 73 32  
**Olarte.** Madariaga auzoa, 943 85 37 56  
**San Agustin.** Auzopuzo auzoa, Tel. 943 85 34 92  
**Suharri.** Altzarri etorbia, 9. 943 05 27 74  
**Txakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintoak)  
**Txikiopol.** Xerotoxa auzoa, 29. Tel. 943 95 81 008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 88 (Pintoak)

## AZPETITIA

**Ametza.** Jose Artebe, 12. 943 81 06 62 (Pintoak)  
**Antea.** Elosuaga auzoa, 29. 943 81 20 92  
**Aunba.** Barrena kalea, 14. Urdetxea, 943 81 57 54  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6. 943 81 44 64  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 81 23 89  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 81 20 92 (Pintoak)  
**Diz-diz.** Enzarategia nagusia, 1. 943 81 00 97  
**Eskezu Ostalar.** Bº Izarategi, 24. 943 81 11 28  
**Etxe-Urtzu.** Pº Areegi, 19. 943 02 68 56  
**Iraurgi.** Idefonso Gurrutugoa, 10. 943 80 04 16  
**Jai Arria.** Jai Arria Etxea, Urdetxe Ibilbidea, 943 81 22 71  
**Juanto Txiki.** Jose de Artebe, 17. 943 15 03 11  
**Kurru.** Landetako Auzoa, 24. 943 81 56 08  
**Landetako.** Landetako auzoa, 12. 943 81 09 59  
**Larrañaga.** Urdetxe Ibilbidea, 29. 943 81 11 80  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943 81 68 78  
**Loiola Hotel.** Loloakoa Hiriobidea, 47. 943 51 61 16  
**Mikel Urtza.** Loloakoa Ibilbidea, 943 81 43 15  
**Oñate.** Iburri-Andegun, 49. 943 81 20 71  
**Ongi-Etorri.** Salte, 21. 943 15 08 69 (Pintoak)  
**Urteaga.** Nabarre auzoa, 943 81 05 09

## MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pinchos, xexina...  
Landetako Hiri-bidea, 16. 943 81 20 05.

**Osinaspí.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 02 66 60  
**Pastorko.** Jose Artebe, 13. 943 81 18 57 (Pintoak)  
**Patxa.** Pablo V., 16. 943 81 20 40 (Pintoak)  
**Pizza Spring.** Eneko Azpiroz, 6. 943 86 16 32  
**Sagasti-Zharra.** Itxasaga auzoa, 553. 943 81 34 42  
**Urdunaga.** Landetako auzoa, 7. Tel. 943 81 21 43  
**Zuhaitz.** Erdi kale, 943 15 16 34

## BALIARRAIN

Zartagoi Jabetze Aterpeetxe. Hiriginea, 6. 943 16 30 76

## BEASAIN

**Artzal Enea.** Andre Mari, 15. 943 16 31 16  
**Ategin Handikurrea.** Zalduzeta, 1. 943 88 21 22  
**Barbarianar.** J. Miquel Irujo, 2. 943 89 92 10  
**Basakana.** J. Miquel Irujo, 21. 943 88 02 23  
**Bideuzte.** Pza. Bideuzte, 2. 943 89 87 93  
**Geloki gendia.** Pza. Barentzen, 1. 943 08 91 58  
**Goierrialede.** Carretera 66-634. Km. 14. 943 85 81 90  
**Hirurri.** J. Miquel Irujo, 2. 943 88 56 62



**DOLAREA HOTEL**  
Menús de calidad y cuidada cafetería  
Nafarroa Etorbia, 57. 943 88 98 88

**Iparra Taberna.** Zalduzeta, 3.  
**Irizar.** Etxe Urtza. Navarro Larreetegi, 13. 943 16 16 73  
**Jaki.** Zalduzeta, 1. 943 08 79 33

## KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 88 24 92  
**Nisa.** Nafarroa Etorbia, 51. 943 88 10 76  
**Ongi Etorri.** Oriandendi, 40. 943 89 89 07  
**Pizapace.** Pza. San Martin, 943 89 28 97

## RAK JATEDUEA

Menús de calidades y cuidada cafetería  
Nafarroa Etorbia, 57. 943 88 98 88

# ¿DÓNDE COMER EN GIPLZKOA?

Urkiola, Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera**, Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829  
**// BEIZAMA**  
 Ostatu-Zaharra, Beizama. 943 150798

**// BELAUNTZA**  
 Herriko Taberna, Hiriburu, 2/3. 943 670928  
 Venta de Belauntza, Leitzaio Errepidea, 21. 943 672828

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

**// BERRA**  
 Agirreberria, Ibaigara, 2. 943 762145  
 Ama Mía Pizzeria, Ibaigara, 37. 943 765099  
 Azpeitia, Arane Erreka, 13. 943 765500  
 Batzokia, San Pedro, 4. 943 752636  
 Beko Taberna, Angulozet, 8. 943 765574  
 Urzun, Pº Enea, 9. 943 765677  
 Erki Asador, Fraixukouri Errepidea, 1. 943 763851  
 Etxari, Mahastarreja, 8. 943 765312  
 Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n. 943 763006  
 Hiru bide, Urteaga, 9. 943 761845  
 Irato, Santalaza, 23. 943 761559  
 Iratu, Pº Enea, 9. 943 761710  
 Jan, Santalaza, 5. 943 763089  
 Kabia, Zubiaurre, 23. 943 762308

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

Pol-Pol, Domingo Iturrutia, 16. 943 763001

**SIRIMIRI**  
 Cocina personal con toque internacional  
 Barrenkalea, 3. 943 04 4492

Tarfuko, San Juan, 2/3. 943 763551  
 Toki-Oña, Matxitxi, 1. 943 763593  
 Torrekua, Ibaigara, 37. 943 765099  
 Txarantxa, Zubiaurre, 33. 943 761584  
 Zabalatso, Ibaigara, 14. 943 762007  
 Zubirri, S. Anton, 9. 943 764106  
 Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

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

**// BIDEIGAIN**  
 Dentale, Herriko Plaza, 943 681009  
 Kontzeitu, Bideina Guinea, 2/3. 943 681003

**// DEBA**  
 Aisia Deba Talasoterapia, Markiegui, 6. 943 608052  
 Alvarez, Sokagin, 14. 943 191297  
 Atzetxe Kaletegia, Lersundi, 10/13. 943 192662  
 Azitain, Azitain bidea, 5. 943 192584  
 Bordatxo, Plaza Zesterokua, 2. 943 191590  
 Calbetón, Hondartzta, 7. 943 191970  
 Casino, Markiegui, 2. 943 191168  
 Errota Berri, Ibaspe Auzoa, 2/3. 943 199423  
 Igarza, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
 Lastur, Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

**MAZZANTINI**  
 Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes  
 Sokagin Kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain, Pº Cárdenas, 2/3. 943 192377  
 Sarriena, Martari, 2/3. 943 195939  
 Txomin, Portu, 7. 943 191660  
 Urrun, Eborriaga auzoa, 2. 943 199237

**URGAIN**  
 Los mejores mariscos y pescados del Cantabrico  
 Hondartzta, 5. 943 1911 01

Zaltburdi, Pza. Arkaistain 1. 943 192003  
 (Restaurante de Itziar: Ver apartado "Itziar")

**// EIBAR**  
 Aginaspí Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608  
 Artola, Pza. Urteaga, 7. 943 206348

**ASTELEINA GASTROTEKA**  
 Pintxos, vinos, y buñuelos a la brasa  
 Estaziño, 7. 943 20 70 32

Aizola Asador, Pº Aztain, 6. 943 121854  
 Bostea, Egogain, 7. 17. 943 206783  
 Birripango, Toribio Etxeberria, 16. 943 821341  
 Chalka, Issasi, 17. 943 201126  
 Eskarne, Araituega, 4. 943 121650

Fobkter, Plaza Barria, 6. 943 121255  
 Guri-furi Asador, Arregata, 18. 943 120865  
 Iruki Sagardotegia, Aizola, Otsoa, 3. 943 206844  
 Ikara, Crta. Arate, 8. 943 201702  
 Jaiki, Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
 Gurbil, Issasi, 1. 943 201152  
 Josean Cafeteria, Paseo Urkizu, 22. 943 200608

**KANTABRIA**  
 Bidas, celebraciones y cocina tradicional  
 Pº Arate, 4. 943 12 12 62

La Jara, Saratsueves, 5. 943 254360  
 Lanus, Toribio Etxeberria, 19. 943 208529  
 Maizena, Campo de Iru, Pº Arate, 5. 943 208859  
 Maika, Caborio, 4. 943 207730  
 Matarife, Olatola Hiribidea, 14. 943 700055  
 Mirari, Urkizu Pasaelekua, 14. 943 127222  
 Nuevo, José Antonio Iluruz, 1. 943 567036  
 Orbe, Palco Aztain, 7. 943 201261  
 Orbea Hamburgurgaria, Pº Urkizu, 24. 943 120792  
 Palacio Oriente (chino), F. Caborio, 14. 943 208859

**PAULANER**  
 Pintxos, cervezas y especialidades alemanas  
 Pº San Andrés, s. bajo, 943 20 13 29

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

**TXOKO**  
 Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...  
 Urteaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999, Olatola, 3. 943 121672

**// ELGETA**  
 Bola-toki, Artekale, 4. 943 768284  
 Espaloia, Maiala, 4. 943 780095  
 Inaki, San Roke, 2. 943 768283  
 Olikarot, Axolva Auzoa, 943 176122  
 Ostatu, Guden Bidea, 4. 943 768023

**// ELGOIBAR**  
 Aterpe, San Roke, 5. 943 742595

**BELAUSTEGI BASERRIA**  
 Caserío con cocina de autor y platos exóticos  
 Alto S. Miguel, (Crta. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Ermario, 31. 943 531771  
 Gabi, Plaza Navarro, 2/3. 943 741230  
 Guebarra, Sía Ana, 10. 943 740580  
 Harzubi, Oslaspote, 1. 943 741244  
 Herri-Gain, San Pedro, 4. 943 058625  
 Iba-Ondo, Parque Dos Santos, 1. 943 250628  
 Irujo, Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
 La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
 Lambro, Pedro Muguruza, 5. 943 740086  
 Lirren, Poligono Lirren, 3. 943 743196  
 Mintzeia, Zona deportiva Mintzeia, 943 748744  
 Otzak, San Roke, 38. 943 744111  
 Salento, P.M. Urzuzoa, 10. 943 740196  
 San Pedro, S. Pedro, 2/3. 943 740010  
 Ximiga, Xivilion, 1. 943 748531  
 Txarraduna, Ermuarribena, 1. 943 740793

**USUA**  
 Pintxos, hamburgurgas, huevos rotos...  
 Giza Eskubiarena parkela, 1. 943 25 60 28

Viento Sur, Bernardo Esternero, 11. 943 033453

**// ERMUA**  
**SAGARRA**  
 Menús variados y pintxos de calidad  
 Probakalea, 4. 943 94 68 10

**// ERRENTERIA**  
 Alameda Magsuerria, A. Gamon, 2/3. 943 521704  
 Aizola, Fuerte San Marcos, 943 522271  
 Ardua, María de Lezo, 7. 943 519654  
 Aker, María Lezo, 1. 943 516104  
 Borda Berri, Campos de Listorreita, 2/3. 943 529274  
 Deportivo, Aita Donostia, 4. 943 511047  
 Donosti Sideria, Zamalvidea, 8. 943 526041  
 Eguiluz, Zamalvidea-Zenteloa, 943 341831  
 Egui-Luz Sideria, Pº Zamalvidea, 943 523905  
 Euzki, Oretxea, 2. 943 341225  
 Etxiki, Toribio, María de Lezo, 20. 943 527701  
 Erreka, Zamalvidea, 2/3. 943 515913  
 Errenterriko Batzokia, K. Mitxelena, 4. 943 002468  
 Frantxilia, Asitigarroi batzoki, 943 511445  
 Frontalita-Berri Asador, Crta. Cuevas, 2/3. 943 524418

Gambirun, C.C. Nissen, 943 521661  
 Gastelu Hostal, Ardo Mari, 6. 943 511084  
 Gran Murala (chino), Auzo Navarra, 75. 943 521963  
 Gurkale, Txirrita, 1. 943 003195  
 Iririntzi, Kapitain Enea, 943 511086  
 Izadi, Alfonso XI, 9. 943 304049  
 Kb, Gamon Zumariaga (Alameda), 943 247404  
 Juli, Viteri, 27. 943 510022  
 La Capi, Viteri, 26. 943 511081  
 Lapiko, Cosas, Izurza, 5. 665 755540  
 Las Cuzales, Aita Donostia, 12. 943 511046  
 Leku-Zarra, Magdalena, 3. 943 516441  
 Listorreita Merendero, Crta. Cuevas, 943 529273  
 Maite, Alameda Gamon, 2. 9. 515932  
 Marisero, Sorribetxea, 10. 943 526114  
 Mesón Extremeño, Pº Itxeria, 3. 943 511033  
 Mugaritz, Aldura Aldea, 20. 943 522455  
 Oarsó Sideria, Zubiaurre, 8. 943 515956  
 Onena, Zamalvidea, 2. 943 527397  
 Ostolaza Asador, Asitigarroi, 6. 943 514105  
 Paraiso, Sorribetxea, 10. 943 527109  
 Peureira, Asitigarroi Batzoki, 943 515252  
 Pizza Sprint, Murolegitea, 8. 943 522000  
 Pollo Rico, Piscinas, Alto Beran, 943 521661  
 Rong Hua (chino), Olibet, 5. 943 340124  
 Sindiakoto, Madalena Kalea, 38. 943 346183  
 Susperretxu, Zona Auzo, 2/3. 943 300055  
 Sumando, Plaza Mesh-Lodu, 2/3. 943 344290  
 Taj Mahal, Sorribetxea, 23. 943 526914  
 Telepizza, Alfonso XI, 6. 943 513651  
 Teys, S. Marcos, 4. 943 511052  
 Uf-Gain, Fanderia, 943 344245  
 Venezia Pizza, Santa Crta, 9. 943 511992  
 Versalles, Aita de Gauruzkoa, 9. 943 512045  
 Viteri, Viteri, 39. 943 510096  
 Xera Gastroteka, C.C. Nissen, 943 344875  
 Zamalvidea, Pº Zamalvidea, 2/3. 943 519001  
 Zukete, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

**// ERREZIL**  
 Antionoren Borda, Zelatun, 943 814981  
 Borondegí, Errezilgo auzoa, 2. 943 151728  
 Letaea, Letaea, 943 812887  
 Izarrea, Letaea auzoa, 2/3. 943 815324  
 Granada, Granada Baseria, 943 815355  
 Trintxuletia, Letaea, 14. 943 867126

**// ESKORIATZA**  
 Benta-Motz, Gaztariadi, 21. 943 714822  
 Maulandea, Maulandea, 2/3. 943 714720  
 Mendiola Asador, Mendiola Elizategi, 5. 943 714743  
 Otzeta, Arantzazu, 9. 943 715160  
 San Miguel, Aspizaga, Izaltzea, 943 714871  
 Txalaparta, Aranzubazalea, 26. 943 714616

**// EZKIO-ITSASO**  
 Argindegi Ostatu, Argindegi Etxea, 943 720267  
 Itsasoko Ostatu, Itsaso, 2/3. 943 510015  
 Anduaga, Industria bidea, 1. 943 041007  
 Mabeoko Berri, P. S. Lucía, 943 722552  
 Landoberri, Berri, S. Maria, 943 882673

**// GABRIA**  
 Aztiria Erretegia, Pº Aztiria, 2/3. 943 733622

**KORTA**  
 MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI TAGUNTZAKO MARISKADA:		
• 2 marrikopu 1	• 1/2 gutxiarri 1	• 1/2 gutxiarri 2
• 2 txakurru 1	• 1/2 txakurru 1	• 1/2 txakurru 2
• 1/2 txakurru 1	• 1/2 txakurru 2	• 1/2 txakurru 3
• 1/2 txakurru 1	• 1/2 txakurru 2	• 1/2 txakurru 3

San Lorenzo, GABRIA, 943 88 71 86

Gabiriko Ostatu, Gabiria Guenea, 6. 943 887913

**// GAINTZA**  
 Kale Txiki, S. Miguel, 2/3. 943 886243  
 Otene, Larratz Bidea, 2/3. 943 889848

**// GETARIA**  
 Abeta, Meagas, 2/3. 943 132496  
 Agote-Haurdi, Askizu, 943 140455  
 Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412  
 Auzue, Alto Meagas, 2/3. 943 130500  
 Balearrí, Portua, 2. 943 530911  
 Elcano, Herrietxea, 2. 943 400274  
 Girona Taberna, Nagusia, 20. 943 140800  
 Iribar, Nagusia, 34. 943 140406  
 Ixas bide, Kala, 1. 943 140021  
 Kaia-Kaipje, General Amaro, 4. 943 140500  
 Ketzari, Txontze, 2/3. 943 140194  
 Mayflower, Katrapeña plaza, 4. 943 140658  
 Nautico, Kala, 17. 943 140400  
 Politeina, Nagusia, 9. 943 140113  
 S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627  
 Talai-pe, Puerto Viejo, 2/3. 943 140613  
 Txoko, Katrapeña Erparintzas, 5. 943 140639

**// HERNANI**  
 Akarregi Sideria, Akarregi Baseria, 943 553495  
 Alberro Sideria, Sía. Barzaga, 61. 943 550019  
 Arzak Sideria, Ostingua Auzoa, 7. 943 551502  
 Arzar, Zaga, 8. 943 551166  
 Arrizpitu, Sía. Barzaga, 87. 943 550097  
 Artola, 2/3. 943 206348  
 Artila, Zukuñaga Balaria, 57. 943 330455  
 Belatze Etxea, Crta. Guizuela, km 9.5. 943 331669  
 Benta Berri, Pº Urreina, Arano, 948 514018  
 Cereales de Oro, Txirrita, 6. 943 552196  
 Deportivo, Kardaberaz, 36. 943 552989  
 Ezizendi Sideria, Ostingua Balaria, 38. 943 556405  
 Erorriari Sideria, Ostingua Balaria, 13. 943 336990  
 Erriogarda-Enea, Ilumigua, 10. 943 330291  
 Etxeberri, Etxeberri, 2. 943 551276  
 Euskal Pizzeria, Laramendi, 3. 943 533337  
 Fagua, Pº Erriozu, 86. 943 550031  
 Ga Artolea, Galaterria, 943 333116  
 Galiza Etxea, Pº Zukuiaga, 33. 943 556124  
 Garin, Lafia, 10. 943 550022  
 Goko-Lostolaza Sideria, Erriozu, 89. 943 553272  
 Guinea, Argurain, 2. 943 332929  
 Harri, Pº Erriozu, 6. 943 330086  
 Ibarreterri Sideria, Pº Ostingua, 10. 943 550328  
 Iribitxe, Epele, 7. 943 552490  
 Iruñdi, Kardaberaz, 11. 943 555724  
 Ixasburo Sideria, Ostingua, 943 556879  
 Iruñdi, Pº Erriozu, 30. 943 330461  
 Izarra, Pº Erriozu, 3. 943 550640  
 Jauregi Asador, Caserri Jauregi, 2/3. 943 550034  
 Karrero, Juan de Urbitia, 15. 943 552607  
 Larre-Gain Sideria, Pº Erriozu, 2/3. 943 555946  
 Lekuzarra Borda, Zukuiaga, 84. 943 556555  
 Oñdi, Nagusia, 25. 943 557590  
 Olatosa Sideria, Pº Ostingua, 38. 690 698484  
 Oñiza, Nagusia, 15. 943 556800  
 Oñizu-Eña Sideria, Pº Ostingua, 35. 943 556894  
 Pedro Mari, Ibaroburu plaza, 11. 943 550009  
 Rioja, Nagusia, 943 550026  
 Rufino Sideria, Akarregi, 7. 943 552739

**SANSONATEGI**  
 Cocina de temporada. Ideal para celebraciones  
 Martindirio, 13. 943 331572

Santa Bárbara, Pº Sía. Bárbara, 2. 943 331387  
 Sareto, Santa Bárbara, 92. 943 556481  
 Txipetz, Kardaberaz, 11. 943 555724  
 Txipetz, Kardaberaz, 11. 943 552099  
 Ugaldeko, Pagaola, 19. Erriozu, 943 550240  
 Zeila Sideria, Pº Martindirio, 29. 943 556851  
 Zuri-Zanga, Pº Florida, 54. 943 330397  
 Zumarri, Orikoleta, 2/A. 943 336056  
 Zumitza, Nagusia, 50. 943 551633

**// HERNALDE**  
 Eikeleta, San Miguel Balaria, 2. 943 652116  
 Ostatu, S. Cruz Apezpalea, 1. 943 652946

**// HONDARRIA**  
 Abarka, Pº Besarrieta, 36. 943 641911  
 Aeropuerto, Gabarrieta, 2/3. 943 668580  
 Ainerro Asador, Nagusia, 31. 943 643500  
 Alameda, Minsoarreta, 1. 943 642789  
 Alcanadre, San Pedro, 16. 943 642772  
 Ama Lu, Itzazgarri, 943 643682  
 Antxeta Merendero, Kantabria, 17. 943 640059  
 Antxeta, San Nicolás, 943 641880  
 Aratz Asador de pollos, Pº Buitron, 12. 943 644889  
 Ardoa Vinoteka, San Pedro, 32. 943 643169  
 Ardora, Foru Kalea, 2/3. 943 644155  
 Arranzite Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

**ARRAUN ETXEA**  
 Pescados y mariscos en pleno puerto. Terroza  
 Pº del Muelle, 5. 943 64 69 97

Arraunari, Pº Buitron, 3. 943 641581  
 Aroka Berri, Higuea bidea, 6. 943 642712  
 Ballestasena, Arkoi-Santigosa, 39. 943 641420  
 Batzoki Merendero, Soria, 943 645364  
 Beko-Eropa, Izaltzea, 943 643196  
 Caminto Jaizbelki, Crta. Gaudalupe, 943 641847  
 Cantina Guadalupe, Caminto Guadalupe, 943 641211  
 Casa Manolo, Auzule, 3. 943 642792  
 Colriad de Pescados, Puerto Realguio, 943 644212  
 Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497

**GASTROTEKA DANONTZAT**  
 Productos de calidad en un ambiente cálidoo  
 Denda Kalea, 6. 943 64 65 97

Enbata, Zubiega, 5. 943 641454  
 Erandinea, Caminto Guadalupe, 943 642933  
 Garen, Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
 Goxendena, S. Pedro, 79. 943 641952  
 Gran Sol, S. Pedro, 65. 943 642701  
 Gueli, Pº Amute, 943 643297  
 Gure Etxea, S. Pedro, 34. 943 645597

**Hernand Mendizabalo.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** Pº Jaizubila, 266. 943 104060  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horie.** Santiago, 45. 943 640455  
**Horie Jaizkibel.** Basserritz Etorbi., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**Ik. C. Capinero.** Etorbi., 943 643532  
**Isaspe.** S. Pedro, 40. 943 643610  
**Itxaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Pº Montaña, 2. 943 645557  
**Kal-Aide.** Itxasari, 8. 943 644622  
**Kal-Zaharra.** Amiranle Auzoa, 12. 943 642784  
**Kalea.** Itxasari, 45. 943 111965  
**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552

## CEVEZERIA BOULEVARD

Cervezas artesanales, raciones, hamburguesas.  
Pza Antzarizan 11. 943 536938

**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Sorrotzika, 4. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparradise, 57. 943 625703  
**Clabago.** P. Colón, 46. 943 619507  
**Cafe Urin.** Letuxbonuro, 91. 943 637377  
**Corner.** C. Fuenros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos  
Antzarizan 14. 943 11 89 24

**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628687  
**Eguzki.** Contorno Larragada, 4. 943 616784  
**Eguzki.** J. Talpamans Labandiarán, 49. 943 630185  
**Elcano.** Jose Eguino, 9. 943 660014  
**Enrique.** Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629  
**Errola Berri.** Bertolon Uztadipe, 7. 943 630481  
**Estrella.** Bº Oberriena, 51. 943 621952  
**FTH Hotel.** Komete Sarrea, 5. 943 634100  
**Faisan.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026

## FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora  
Bº Measka, 9. 943 841964

**Ferton's Comp.** Comercial Behobia, 21/9. 943 632766  
**Fuenterabieta.** Fuenterabieta, 3. 943 616028  
**Gambirinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 616064

## GAZTELUMENDI JATEXEA

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

**Gran Muralla.** Aduban, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** J. Esteban, 12. 943 632915  
**Gure Etape.** Teudoro Murillo, 943 620595  
**Hupea.** Bº Oberriena, 51. 943 621952  
**Ibarrola.** J. J. Iñigo, 2. 943 632888  
**ibarako Olagorri.** Bº Measka, 21. 943 621848  
**ibari Hotel.** Avda. Letuxbonuro, 77. 943 636222  
**l'Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**l'Indiano.** Stia. Elena, 4. 943 632184  
**Inaki Asador.** Santiago, 943 630393  
**Inaki, Gahisa.** 2. 943 636217  
**Irati Lavado.** Fuenros, 943 639639  
**Irungo Altesaina.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irureta.** Pza. Urundiana, 4. 943 621059  
**Jaizubila.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokita.** Avda. Iparradise, 11. 943 620490  
**Jesuna.** Camino Larragada, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karrakuka.** Polig. Letuxbonuro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2. 4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparradise, 30  
**Kulunka.** Uztadipe Bertolanzar, 7. 943 630481  
**La Agrícola.** Arzuakitz, 1. 943 626561  
**La Bellota.** C.C. Txingudi, 943 628300  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 619477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparradise, 37. 943 627845  
**La Peña Riojana.** Belaskonea, 92. 943 628447  
**La Leve.** Fuenterabieta, 3. 943 618357  
**La Rotunda.** Junkal Labandiarán, 11. 943 629556  
**La Venta de Carro.** Paseo Com. Mendibil, 943 639831  
**Lagun Artisan.** Serapiro Mijugica, 24. 943 614357  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617700  
**Lasagna.** Mourlane Mileneta, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Le Mur Bar.** Luis Mariano, 2. 943 628980  
**Leones.** Serapiro Mijugica, 23. 943 615132  
**Los Cuadrados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidassoa, 16. 943 628977

## MANOLO

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

**Marrinó.** Zubelzu, 6. Bº Anaka, 943 615001  
**Matxinbainpa.** P. Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesión del Jamón.** Fuenterabieta, 7. 943 615066  
**Milena.** Avda. Iparradise, 58. 943 623986  
**Moriondo.** 329. 943 621136  
**Muga.** Junkal Labandiarán, 36. 943 620071  
**Nagore Siderea.** Gahirita, 13-Ventas, 943 634048  
**Nagore.** Avda. Iparradise, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korrokoitz, 19. 943 631914

**Nova.** Polígono Sorrotzika, 8. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapiro Mijugica, 28. 943 613979  
**Ok!-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** Pº Barrika, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Elorri Taberna.** Andrearragia, 1. 943 622890  
**Ortzargui Siderea.** Luis de Urzazu, 4. 943 617517  
**Otxebi.** Pza. Eherra, 7. 943 613210  
**Piccola.** Avda. Navarra, 2. 943 630896  
**Paotba.** Edificio Paotba-Anaka, 943 613924  
**Patxi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Stia. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Labandiarán, 30. 943 630039  
**Piazza.** Javier Esteban Indart, 943 629894  
**Pollos asados a domicilio.** Santiago, 16. 943 621429  
**Pollos asados a domicilio.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 17-25. 943 633557  
**Sirimiri.** P. Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodega.** Fuenterabieta, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapiro Mijugica, 943 612684  
**Telepizza.** Lope de Inigo, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627286  
**The Corner.** Fuenros, 2. 943 621954  
**Tot! Goxo.** Pº Barrika, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629923  
**Trinkele Borda.** Oberriena, 39. 943 623235  
**Triquetel.** Mº Junkal Labandiarán, 38. 943 621288  
**Txetela.** Pza. Eherra, 3. 943 619382  
**Tyalaka.** Larragada, 143. 943 614571  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterabieta, 8. 943 619317  
**Victoria.** Arbesko Etorbi., 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorbi., 5. 943 17892  
**Wauma's.** Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Feng (japonés).** Zubieraue, 8. 943 616445  
**Zaisa.** Área Serapiro, 4. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

## // IRURA

**Aizpurna.** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Azmetoli, 1. 943 691 432  
**Lotzondo.** Polígono Laskibar, 1. 943 690497

## // ITASONDO

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 687614  
**Náutico.** Nagusia, 13. 943 680012

## // ITZIAR

**Bikain.** Muxiarbe 39. Itziar, 943 199370  
**Ixoaspe.** Bº Izar, 943 199401  
**Iziar.** Itziar, 57. 943 199061  
**Kanala Hotel.** Bº Izar, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

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

## SALEGI

Cuidada oferta culinaria: bodas y banquetes  
Galdizta, 13. 943 19 90 04

**Santurzan.** Gardari, 2/g. 943 199397  
**Tyndurri-Turki Siderea.** Gardari, 943 199389  
**Txomin, Marduri.** Pza. Itziar, 943 199056  
**Urberu Siderea.** Bº Elorrta, 2. 943 199237  
**Zubiakary Buri.** Ortziar, 8. 943 199242

## // LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Muñozabal, 5. 943 372089  
**Aurpe.** Argopena, 1. 943 371742  
**Avenida.** Hipódromo Etorbieta, 2. 943 377662  
**Bugari.** Arzapite Pasalekua, 74. 943 362709  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365007

## EPEL

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

**Errekabito.** Orta Etorbieta, 4. 943 365557  
**Golegi.** Hirubide Barrika, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 6. 943 366982  
**Inaki.** Inigo de Loiola, 4. 943 365560  
**Jalal.** Nagusia, 67. 943 372701  
**Larre.** Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berastegui.** Lodi, 4. 943 366471  
**Ota Ibañeta.** Zirubi Ibañeta, 15. 943 014756  
**Otegi Siderea.** Camino Harribuerta, 2. 943 365029  
**Paraso Shangai (chino).** Pablo Muñozabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador.** Ustian, 13. 943 362720

**Route 33.** Avda. Oriá, 8. 943 373533  
**Rumay.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati's.** Juan de Garai, 1. 943 371605

## TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada con mimo  
Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92

## // LAZKAO

**Zaldia.** Pº Hipódromo, 8. 943 366620  
**Amehi Siderea.** Zubu Erekua Auzoa, 9. 943 162523  
**Batzkoria.** Hirigoinen, 4-6. 943 888308  
**Garrinola.** Etxepare, 16. 943 689943  
**Hotel Lazkao.** Zubieruetea, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús  
Etxegui, 22. 943 08 76 74

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Pilas.** Lazkomeñi, 21. 943 880805  
**Zeiza.** Uhartz, 17. 943 882495

## // LEABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044  
**// LEGAZPI**  
**Aizturi.** Legazkiko Industrialdea, 943 730600  
**Itziar.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

BAR-RESTAURANTE

## AZPIKOETXE

Jatetxea



**Egunkero menua**  
**Karta**  
**Pintxo bereziak**

Azpikoetxe 1, Tt. 943 73 5387, LEGAZPI

**Eliz-Ordo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Gurrubioa.** Nagusia, 10. 943 731721  
**Kantoi Cafeteria.** Labandiarán, 10. 943 731457  
**Ketilla.** Euskal Herria Enparantza, 943 081138  
**Lalariategi.** Labandiarán, 943 730494  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Mandala.** Pizaloia, 10. 943 731751  
**Mirandala.** Parque Mirandala, 943 731256  
**Txetxea.** Arzorki, 24. 943 730051  
**Xarpel Cafeteria.** Pizaloia, 10. 943 733375

## OILARRA

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

## // LEGORETA

**Arzila Siderea.** Bº Guadaupe, 2/g. 943 806066  
**Bautizadua.** Estrella auzoa, 7. 943 806206  
**Guadaupe Taberna.** Bº Guadaupe, 1. 943 806554  
**Inasusti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legoreta Café.** N-1, Km. 525. 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatzag-Gain.** Aloia de Arlaban, 943 715522  
**Gozainbidea.** Gatzainbidea, 2/g. 943 715164  
**Gure Ametsa.** Aloia de Arlaban, 943 714952  
**Ostata.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxe Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

**Aizpena Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966  
**Atxa.** Zaira, 3. 943 512949

## CARMEN

Paraíso de los amantes de los verduros frescos  
Tomás Garbizu, 2/g. 943 52 66 30

## ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pees de Jaizkibel  
Camino Etorbieta, 2/g. 943 52 54 41

**Ereka.** Gatzainbidea, 2/g. Polig. 108. 943 490087  
**Ereka Siderea.** Bº Gaitzainbidea, 943 490265  
**Etxeberri.** Ota-Gaitzainbidea, 943 529989  
**Etxota Taberna.** Lopena Plaza, 4. 943 529253  
**El Puerto.** Gallizero de Lazon, 4. 943 527995  
**Goiz Txoko.** Nagusia, 13. 943 527079  
**Ipintza.** Irujo, 943 528590  
**Irriarte-Enea.** Bº Gaitzainbidea, 2/g. 943 529889

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Inruzun. Irurzun, 60, 943 526990  
 Izard. Lopene Plaza, 943 515167  
**Jazkibel**. Zubizoo, 9. 943 521966  
 Kaldale. Polentzarrene, 6. 943 512003  
 Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
 Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848  
 Ongi Jatexka. Urune, 2/g. 943 511688  
 Maritzu Taberna. Donibane, 24. 943 524845  
 Ongi Herri. Elias Salaberria, 12. 943 527897  
 Orpidea. Urdubarbu, 4. 943 527633

**PATXIKU-ENEA**  
 Las mejores carnes y pescados a la paparrilla  
 Bº Gaintxurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
 Sagazulo Siderria. Alto de Alamiara, z/g. 943 523541  
 Sahnatsa. Nagusia, 2. 943 529244  
 Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón, 943 527945  
 Tielu. Zubizoo, 2. 943 527946  
 Zaldiki. Avda. Jazkibela, 1. 943 344262  
**Zubizoo Menerendo**. Zubizoo, 17. 943 516443

**// LIZARTZA**  
 Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091  
 Leku-Aloi. Zubiaurre, z/g. 943 672616  
 Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

**// MENDARDO**  
 Intxusta. Pza. Industrial, 5. 943 755091  
 Landu. Garagarza, 32. 943 756028  
 Luzalde. Mendorazabal, 2. 943 755144  
**Toki-Aloi**. Mendorazabal, 2 - Garagarza. 943 756072

**// MUTILOA**  
 Mujika. Lierma, z/g. 943 801507  
 Urue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900  
 Ostatu. Herriko plaza, 7. 943 801166  
 Pabi. Lierma, z/g. 943 801901

**// MUTRIKU**  
**ARBE**  
 Precioso hotel familiar con vistas al mar  
 Laranga azuoa 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562  
 Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191  
 Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509  
 Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
 Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
 Kolbasak. Laranga Azuoa, z/g. 943 603256  
 Kalfado Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954  
 Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180  
 Piñka. Bº Laranga. 629 105733  
 San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167  
 Txiribatxo. Muelle, z/g. 943 195070  
 Zelaleta. Olatz, z/g. 943 604595

**// OIARTZUN**  
 Alhambra. Bº Aragua. 943 491230  
 Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

**ALBISTUR**  
 Cocina de mercado y menús especiales  
 Bº Altzar. 943 49 07 11

Anizeta. Bº Altzar. 943 493006  
 Anisi Asador. Bº Ugaldete, z/g. 943 492558  
 Anisizabal. Txabalda Bidea, 4. 943 492714  
 Arizpe. Bº Ugaldete, z/g. 943 493008  
 Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068  
 Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
 Bide Alde. Bº Ergoena, 943 521661  
 Bidebilarri Siderria. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101  
 Birika. Zuaznarbarr. Ugaldete, 943 492749  
 Eneka. Casa Errekalede. 943 490087  
 Esnoiz. Zuaznarbarr, 72. Ugaldete, 943 493062

**ETXE-ZAHAR**  
 Cocina tradicional en el centro de Oiartzun  
 Pubuetoerrea kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029  
 Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256  
 Gofe. C. Com. Carrefour. 943 491241  
 Goiko-Etxe. Bº Altzar. 943 492631

**GURUTZE-BERRI**  
 Hotel-restaurante con cuidada gastronomía  
 Pza Bizartzia, 7. 943 49 06 25

Intitxuz Asador. Bº Ugaldete, 943 491100  
 Irriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041  
 Izal. Ebro, Donato, 2. 943 490021  
 Irundearra. Bº Altzar, 8. 943 490535  
 Isasti Siderria. Rafael Picabea, 32. 943 260656  
 Kapeo. Tomilla, 21. 943 491254  
 Laila. Lanete, 3. 943 493839  
 Laintza. Herri. Ctra. Madriñ-rin, km 469. 943 492000  
 Lushé. Ugaldete, 943 492101

Marcos. Zelamusu-Polig. Ugaldete, 943 494390  
 Masusta. OIagari, 9. 943 490412  
 Matteo. Iurretia Bidea, 2. 943 491194  
 Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106  
 Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 943 493020  
 Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227  
 Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196  
 OIaldea. Tomilla, 2. Bº Ergoien, 943 492050  
 Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901  
 Oro Zela Siderria. Caserío Oro Zela, 59. 943 491686  
 Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915  
 Pikoketa. Bº Garutze, 33. 943 491333  
 Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
**Toki Aloi**. Bidaia plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona**. Zuaznarbarr, 24. 943 490074  
 Tolare. Tomilla, 2. 943 490071  
 Trede. Arripa Bidea, 13. 943 260402  
 Txikiendi Aie. Astigaraga Bidea. 943 473784

Txikiendi Sagardegia. Astigaraga Bidea. 943 490678  
 Ustategieta Herri. Mالدربارbu, 15. 943 260531  
 Zubero. Bekosona, 1 (Bº Iurretzi), 943 491228

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

**ASADOR CASTILLO**  
 La parrilla de Casa Julián, ahora en Goiери  
 Ctra. Madrid-Irun 943 88 19 58

Garxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
 Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584  
 Zaldiki. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

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

**// OÑATI**  
 Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699  
 Bikoitz. Ganbari, 17. 943 782483  
 Debatarra. Otadui zuhaitza, 54. 943 780410  
 Ebeherria. Kalerria, 19. 943 780460  
 Ebe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956  
 Galicia. Atezo, 22. 943 782208  
 Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
 Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305

**HELMUGA**  
 Pollos asados, cocidos asados y bokatos  
 Ugarkalede 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313  
 Iurretzi. Atzako Kale, 32. 943 716078  
 Lapikoegorri. Ullizgin, 11. 943 620270  
 Lizar-Etxe. Bº OIaberrria, 93. 943 781896  
 Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353  
 Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304  
 OIaka. Otaka, 8. 943 782292  
 Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303  
 Torre Zumeltze. Torre Zumeltze, 943 540000  
 Urtziako Fundazio. Campa de Urtia, 943 781316  
 Urritxo. Lezesari Urtia, 9. 943 783479  
 Urtegi. Urbina, 33. 943 780814  
 Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
 Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
 Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

**// ORMAIZTEGI**  
 Arantxa. San Andres, 13. 943 882822  
 Itxune. Gabilalde, 14. 943 164444



**// ORDIZIA**  
 Pintxos de día... gintonics de noche !!  
 Garagarza, 5. www.19-90.com

**ALDASORO**  
 Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús  
 Urdeneta, 27. 943 88 00 23

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

Echaniz. Urdeneta, 2. 943 880023  
 Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960  
 Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

**MAJORI**  
 Menú del día, arroces y cocina mediterránea  
 Gemikako Arborearen paseal. 943 10 58 01

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

**MUÑOZ**  
 Menú del día, platos combinados, pintxos...  
 Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371  
 Populus (pizzería). Pza. Domingo Uruea, 4. 943 160421  
 Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304  
 Tximisida Siderria. Gudarien, 2. 943 881128  
 Txindoki. Ebezarreta, 3. 943 880409  
 Zubiki. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

**// ORENDANGO OSTATUA**  
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
 Erosario Plaza. 943 65 30 48

**// ORIO**  
 Artazon. Ctra. Mac. 634, km 13. 943 832700  
 Asador Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419  
 Anari. Ondarza, 16. 943 019438  
 Antilla. Abesleri, 2. 943 832309  
 Ardoara. Ondarza, 67. 943 134835  
 Arkaitz. Abesleri, 4. 943 831657  
 Erota. OIaskogegia, 943 890197  
 Goizoko Cafeteria. Aita Leburdini, 33. 943 832855  
 Hotel Rest. Bidea. Hondartz bidea, 1. 943 894440  
 Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
 Katriñia Asador. Bº S. Martin, 943 831407  
 Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
 Kresala. Antillako hondartz, 943 880475  
 Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 1. 943 830007  
 Oliden. Ortziako Bidea, 44. 943 830883  
 Orioko Benta. Camino Oriu-Igeldo, 943 835751  
 San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 500058  
 Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
 Txalupa. Antillako hondartz, z/g. 943 866034  
 Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
 Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

**// PASAIA**  
 A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909  
 Alkartexe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241

Anizeta. Arantziari, 30. S. Pedro, 943 393994  
 Arkupeberrri. Donibane 110. 943 341548  
 Auri. Zumaiakaregi, 1. Antxo, 943 510068  
 Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
 Bahia. Eskalante, 21. Antxo, 943 521652  
 Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
 Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
 Cantina Jazkibel. Ctra. Jazkibel. Donibane. 943 511003  
 Cantina Puntas. Camerino de Puntas, z/g. 943 525525  
 Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699  
 Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271  
 Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
 Dani. Hamarretara, 8. Antxo, 943 511180  
 Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
 Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057  
 Donostiara. Euskadi, 1 - Trimberpe-. 943 399071  
 E-16. Eskalante, 16. Antxo, 943 528169  
 Ekari. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008  
 El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trimberpe. 943 404424  
 Erdibata taberna. Arandegi 8. 943 247246  
 Ezkiza. Pablo Enza, 14-16. Trimberpe. 943 390357  
 Erekatku. Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
 Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo, 943 525696  
 Ezer. Eskalante, 40. Antxo, 943 513362  
 Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
 Goierri. Eskalante, 36. Antxo, 943 510019  
 Gure Borda. Arantziari, 36. S. Pedro, 943 391846  
 Guiza. Arandegi, 5. Trimberpe. 943 394026  
 Iburia. Narrazio Bidea, 17. Antxo, 943 515300  
 Iparra. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164  
 Iztikia. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043  
 Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
 Kamio. Gure Zumardiz, 29. Antxo, 943 510428  
 La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
 Leunda. Oarsó, 8. Antxo, 943 515414  
 Marisol. Esnadibe, 18. Trimberpe. 943 394751  
 Maritzu. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe. 943 399062  
 Melzt. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
 Meñi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
 Muguurza (Falcon Crest). Torre Aize, 8. 943 394994  
 Niocasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
 O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608  
 Ongi Etori. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
 Pabi-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857  
 Pausan Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386  
 Pibixitxulo. Eskalante, 118. Antxo, 943 520770  
 Rober. Eskalante 40-42. Antxo, 943 528032  
 Terranova. Azukena, 2. Trimberpe. 943 399074  
 Txulobone. Txulobone, 72. Donibane, 943 523952  
 Yula Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
 Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
 Zorzano. Esnadibe, 96. S. Pedro, 943 399120

**// SEGURA**  
 Imaz. Mayor, 27. 943 801377  
 Iztikia. Zurbano, 17. 943 800251

**// SORALUZE**  
 Armendia Asador. Euzkai, z/g. 943 751002  
 Botega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144  
 Bodeja Juan. Euzkai Etorbidea, 25. 943 751007  
 Eudrta. Santiana, 18. 943 751383  
 Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581  
 Ufaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

**// TOLOSA**  
 19 - 90  
 Pintxos de día... y cócteles de noche!  
 Plaza Euskal Herria S. 943 11 90 17

**66 TABERNA**  
 Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatos!  
 Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

**PINTXOS - ENEA**  
 Arroz y cocina tradicional  
 Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 07

Aldaki. Bachiller Zaldua, 10. 943 653649

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



**alliri**

Platos combinados / Bocadillos  
Raciones / Hamburguesas  
Ensaladas / Sandwiches

**PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA**  
943 65 56 94

**Amairu.** Beotibar, 5. 943 245469  
**Amaroz.** Pº Amaro, 10. 943 671296  
**Amets.** Larramendi, 1. 943 673405  
**Asteasuerra.** Herros, 16-20. 943 673186

## ASTELENA

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

**Bar Ordizia.** Martín Jose Iruola, 4. 943 916797

## BENTA ALDEA

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

**Berazubi.** Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
**Beti Alal.** Arostegiteja, 16. 943 673381  
**Bidebide.** Usabal Kirioldegia. 943 577573

## BOTARRI

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

**Burruntzi 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 Zirikalea.** Pº Usabal, 35. 660 654317  
**Ekaitz.** Amaro, 9. 943 673887  
**Euskal Pizza.** Gudari, 16. 943 655655  
**Fontón.** S. Francisco, 4. 943 652941  
**Gorrobategi Copejo.** Plaza Zaharra, 7. 943 670277  
**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 655370  
**Ikatza.** Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Ilargi.** Pza. Gipsoketa, 9. 943 654229  
**Iraxto.** Pablo Gorruchabel, 29. 943 675237  
**Iruña.** Amaro, 10. 943 119828  
**Irrintzi.** Oria, 3. 943 654334  
**Isastegi Sideria.** Pº Altaba Txiki, 15. 943 652964  
**Kokoi.** Martín Jose Iruola, 10. 943 116017  
**K-2.** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela.** Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Larrea.** Narfarea etorri, 943 651062  
**Laboa.** Lurramedio Auzo, 15. 943 675988  
**Mendi Alde.** Pº San Esteban, 39. 943 651799  
**Muga Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Ordizia Taberna.** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna.** Pº Martín J. Iruola, 647 007275  
**Oro Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Pian B.** Larramendi, 8. 943 598486  
**Sausa.** Pº Belata, 7-8. 943 655453  
**Solanta.** A. Solana, 4. 943 017636  
**Telepizza.** Plaza Miramide, 1. 943 108800  
**Tolosalde.** N. Irún-Trinietxe, km 432. 943 650656  
**Triángulo.** Triángulo plaza, s/n.  
**Tipopí (pizzeria).** Correo, 14. 943 670659  
**Usabal Sideria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Utzuere Sideria.** Sta. Lucía, 25. 943 655772  
**Utzuere Taberna.** Pº Alliri, 1. 943 698513  
**Zalazoa-biki.** Montesque, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672878

## ¿ URNIETA

**Abalari.** Irizabal, 21. 943 330252  
**Aluna.** Pº Lategi, 943 554917  
**Adarra.** Bº Gobilzu, 37. 943 552036  
**Benta.** Gobilzu, z/g. 943 554415  
**Besabi.** Bº Gobilzu, z/g. 943 330131  
**Bosteko.** Erratzu, 943 337357  
**Etxebarria Sideria.** Pº Oztaran, 34. 943 556981  
**Ergoien.** Ergoien, 26. 943 551089  
**Eula Sideria.** Pº Lategi, 19. 943 552744

**Fronton.** Estación, z/g. 943 009077  
**Galarraga Sideria.** 943 554917  
**Guria.** Idiazabal, 46. 943 005650  
**Gurceta Berri Sideria.** Bº Oztaran, 943 551014  
**Kostegui Sideria.** Ctra. Urneta-Lasarte, 30. 943 365688  
**Olamune Sagardotegia.** Pº Ergoien, 18. 943 556688  
**Oñari.** Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
**Polideportivo.** Pintore Kalea, 3. 943 009408  
**Setién Moko Sideria.** Bº Oztaran, 11. 943 551014  
**Zuluzeta.** Etxebarria, 943 556981  
**Zaidunegi.** Irizabal, 34. 943 551008

## ¿ URRETXU

**Albapa Taberna.** Areizaga, 3. 943 720230



**Ategin.** Barrenkale, 13. 943 532667  
**Brannin's Pub.** Labiaga, 37-39. 943 723796  
**Ere.** Gernikako Arbola, 3. 943 728466  
**Etxaburu.** Ctra. Sta. Bárbara, 943 722777  
**Etxe-Azpi.** Poligono Mugitegi, B-37. 943 723165  
**Goiko Kale Taberna.** Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

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

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

## ¿ USURBIL

**Aginaga Sagardotegia.** Bº Aginaga 31. 943 366710  
**Antenea.** Zubiaurrenena, 18. 943 370344  
**Arratzaitz Sagardotegia.** Arratzaitz Baserria. 943 366663  
**Atxega Jauregia.** Altzearra, 3. 943 371150  
**Borlatxo.** Zubiaurrenena, 5. 943 371042  
**Cañete Mariachi.** C. Com. Urbil, 943 363582  
**Etxebarria.** Erribera, 2. Aginaga. 943 362740  
**Hurbil.** Centro Comercial Urbil, 943 367281  
**Ibarrola Agroturismo.** Kaleaz, 62. 943 363007  
**Iguarte.** Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilaburu Sideria.** Pº Txoko Alde, 943 371649  
**Iraxto.** Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
**Kentuenne.** Txoko-Alde, 23. 943 361127  
**Maykar Asador.** Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968  
**Patxi.** Nagusia, 14. 943 362725  
**Saizar Sideria.** Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597  
**Sekaña Asador.** Aginaga, 20. 943 362773  
**Tragoixa.** Santu Enea Auzo, z/g. 943 362734  
**Txapeldun.** Luma-Murra, 23. 943 370457  
**Txerriki.** C. Com. Urbil, 943 360772  
**Txiki Erdi.** Erraldete, 1. 943 362735  
**Xinparrta Sagard.** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Xiribongo.** Iratzu, 6. 943 361398  
**Xixpi.** Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
**Xixtrixi.** Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
**Urdaira Sideria.** Pº Aginaga, 943 372691  
**Zumeta.** Pº Txoko Alde, 34. 943 362713

## ¿ VILLABONA

**Aitzol.** Etxendón, 943 690296  
**Alustiza.** Larrea Auzo, 12. 943 690361  
**Itzabe.** Berria, 29. 943 690623  
**Ongi Etxeri.** Berria, 18. 943 691236  
**Sagasti-Berri.** Otxabiko, z/g. 943 692265  
**Shepherd's.** Kale Berria, 25. 943 571558  
**Txapeldun.** Berria, 23 bajo. 943 696449  
**Urripze.** Berria, 45. 943 690146

## ¿ ZALDIBA

**Arrese.** Sta. Fe, 21. 943 882496  
**Kixurkune.** Olleta Agroaldia, 6. 943 501086  
**Nazabal Asador.** Sta. Fe, 8. 943 887146

**Urko.** Santa Fe, 8. 943 887146

**Zubi-ondo.** Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## ¿ ZARAUTZ

**Athen-Etxe.** Elkano, 3. 943 831825  
**Alai.** Ipar Kalea, 8. 943 010546  
**Alameda Hotel.** Seibeminaeta, 4. 943 830143  
**Amaia.** Nafarroa, 9. 943 130549  
**Anaika.** 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.** Seibeminaeta, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

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

**Barolo.** Gipuzkoa, 62. 943 835694  
**Basarri.** Patxiuk, 10. 943 021275  
**Beach Cafeteria.** Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
**Berazandi-Berri.** Talaí Mendí, 723. 943 130003  
**Dragón de Oro (chino).** Bizkaia, 6. 943 890329  
**Egoki Asador.** Bizkaia, 1. 943 132766  
**Casa Izaro.** Azara, 4. 943 132844  
**Eguzki.** Nafarroa, 8. 943 834116  
**Eraitz.** Araba, 32. 943 890096  
**Ebraiz.** Gipuzkoa, 57. 943 982731  
**Euromar.** Nafarroa, 37. 943 131020  
**Euskalduna.** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador.** Gipuzkoa, 22. 943 835959  
**Haritza.** Gurmendi, 10.  
**Illumte.** Zelai-Ondo, 23. 943 411719  
**Isabel.** Bizkaia, 24. 943 832264  
**Itxas-Lur.** Santiturtzu plaza, 3. 943 890138

## JAKOBA ARDOTEGIA

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

## JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada  
Ipar Kalea, 13. 943 1342 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.** Bixkonde, 1. 943 134604  
**Lagunak.** San Francisco, 10. 943 833701  
**Mollarrí (pizzeria).** Patxiuk, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria.** Mitxelena, 27. 943 834561  
**Naparak.** Barren Plaza, 1. 943 13519  
**Orbegozo Taberna.** Indamendi, 6. 943 832734  
**Otzarreta.** Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Patxiuk.** Kirinki, 1. 943131358  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pio.** Ipar, 10. 943 831414  
**Pizza Sprint.** Bizkaia, 27. 943 894314  
**Salagi.** Barren Plaza, 3. 943 133272  
**Sta. Bárbara.** Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993  
**Sunset Bar.** Mandabide 3A (Malecón), 943 000355  
**Talaí-Berri Txakoldegia.** Talaí Mendí, 728. 943 132750  
**Teleforo Asador.** Plaza Donibane, 6. 943 830901  
**Tivoli.** Kirinki, 1. 943 131538  
**Txiki-Polít.** Musika plaza, 943 835357  
**Yubio.** Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
**Zaharra.** Bizkaia, 9. 943 132700  
**Zaldiki.** Euromar, 37. 943 131496  
**Zazpi.** Kale Nagusia, 21. 943 132319  
**Zelai Ondo.** Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
**Zubi Ondo.** Avda. Navarra, 47. 943 830267

## ¿ ZEGAMA

Zegamako Ostaturia. San Martín 3. 943 801051

## OTZARTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.  
Otzarrete, z/g. 943 8012 93

## ¿ ZERIN

**Mandao.** Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Olatza Sideria.** Caserío Olatza. 943 801757  
**Oihare Sagardotegia.** Inukarate-Gain. 943 501013

## ¿ ZESTOA

**Agustin.** Okerra, 5-8. 943 147194  
**Arburu.** Urutxolobea, 2. 943 148005  
**Arceña Hotel.** S. Juan, 16. 943 147040  
**Balneario de Merendon.** S. Juan Bidean, 30. 943 147140  
**Bekoete Sagardotegia.** Iraeta. 943 147344  
**Iraeta.** Etxea etxea, z/g. 943 147067  
**Katzola.** Caserío Katzola, z/g. 943 147684  
**Landa.** Iraeta Hiribidea, 3. 943 147954  
**Loreta.** Iraeta, 2. 943 147198  
**Portu.** Erdikale, 1. 943 147098  
**Txinduri.** Karmengo Aina, 20. 943 148016

## ¿ ZIZURKIL

**Abelotxe.** Zarate Bidea, z/g. 943 693983  
**Aizunedo.** J. Arregi Pza. - Eldarenne. 943 694490  
**Etalonzo Pintabakia.** Pza. P. Maria Otáño, 5. 943 691893

## IRIARTE

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

**Oletzo.** Ctra. Zizurkil-Asteasu. 943 693750  
**Passu.** Ebarrena, z/g. 943 249775  
**Paz.** Elberri. Pza. Pedro Mari Otáño, 1. 943 691936  
**Toki-Eder.** Bulundegia, 17. 943 652073

## ¿ ZUMAIA

**Algortzi Sideria.** Puerto deportivo, 943 865617  
**Basusta Asador.** Patxia Ezebarreta, 25. 943862073  
**Bedua Asador.** Bº Bedua. 943 860651  
**Bodegón Goki.** Erribera, 9. 943 861391  
**El Ciervo.** Erribera, 20. 943 861405  
**Iñola Ardotegia.** Julio Beobeide, 2. 943 574986  
**Iriondo.** Txikiherri, 8. 943 861390  
**Jauristi.** Basadi, 3. 943 143118  
**Kalari.** Pza. Upeña, 8. 943 862517  
**Lagun Artea.** Estaziozi, 23. 943 861394  
**Maria Berri.** Puerto Deportivo 943 8651673  
**Munisoro.** Ctra. G-2663, km 7. -Okina. 943 147683  
**Talaí-Pe Asador.** Faro Zumaieta. 943 861392  
**Talaka.** Santiago Auzoa, 943 143370  
**Tatxun.** Izustari, 3. 943 865289  
**Zalia.** Upeña plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel.** Playa de Itzurzu, z/g. 943 865166  
**Zumaia Hotel.** Iraeta. 943 860764

## ¿ ZUMARRAGA

**Alexander.** Piedad, 16. 943 721821  
**Alkartetxe.** Secundino Etxola, 6. 943 724626  
**Arganzoa.** Argizoa, z/g. 943 720683  
**Berri.** Soraluez, 3. 943 252906

## BIDEZAR

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

## ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones  
Barrio Etxeberri. 943 72.12.11

**Ezkioiarra.** Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**HiruKa Kafetegia.** Piedada, 16. 943 721757  
**Kabia.** Legazpi, 5. 943 726274

## KORTA TABERNA

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

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

# 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

## 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.



# PATXI LARRAÑAGA

## CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarrañaga.com](http://www.patxilarrañaga.com) | [patxilarrañaga@telefonica.net](mailto:patxilarrañaga@telefonica.net)



## BACALOS 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**.

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA EMPEZAR EL AÑO

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

Aunque ya han pasado las Navidades, **Carol Archeli** nos insiste en que convirtamos el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdell**, pescado económico y versátil donde le haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a la **sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para afrontar el invierno. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. 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](mailto: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](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitakahashi.com](http://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...

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



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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



## HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

SAN MARTIN, 54 BIS (CENTRO) - DONOSTIA- TF. 943 46 92 11

En pleno centro, "Zona Romántica" de la ciudad. **Situado a 50 mts. de la Bahía y Playa de La Concha**. **40 habitaciones recién reformadas**, con baño completo o aseo (ducha, lavabo y wc), TV color con pantalla plana, aire acondicionado, calefacción central, hilo musical, caja de seguridad, secador de pelo, conexión a internet, etc. Recepción permanentemente, día y noche. Posibilidad de Golf (18 hoyos). Condiciones Especiales. Servicio de Alojamiento y Desayuno, **WIFI gratuito**. **Precio orientativo según temporada:** 49 / 119€ Habitación Doble.

[www.hostalbahia.com](http://www.hostalbahia.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 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

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

# Bai Reformas



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