



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 m², SOW COOKING y sala presentaciones de 40 m², un almacén de 1300 m², y 150 m² de oficinas

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



Pol. Ind Arretxe-Ugalde.
Lekunberri Kalea 1. IRUN
943 29 91 90
www.hosteleryko.com



take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

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



Para más información: www.ginpuertodeindias.com

No es solo un lunar

Desembarca en Gipuzkoa Puerto de Indias, una ginebra sevillana destilada en Carmona en la destilería más antigua de Andalucía. Entre sus variedades podemos encontrar su joya de La Corona: Gin afrutada de fresa para los amantes de lo dulce. Su variedad clásica que viene a satisfacer los paladares más exigentes y por último, encontramos su gin más floral, "la primavera de Sevilla" también conocida como la Black edition.

// aurkibideaíndice

> editorialaeditorial

Josema Azpeitia 3

> iritziaopini3

Mikel Corcuera 4

Dani Corman 6

> kolaborazioakcolaboraciones

La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8

Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8

Burp...! (Arnau Estrader) 9

Di... vinos (Manu Méndez) 9

> jakiteaelkatea

Politena (Getaria) 10

> azaleanen portada

Dolarea (Beasain) 12

> grandesmesasdeeeuskalherria

Boraa (Zornotza-Amorebieta) 14

> pilpileanaldente

Astígarra inauguró el Txotx 2018 18

Apertura del Txotx en el Goierri 20

Selección de sidrerías de Gipuzkoa 21

Lisetado de sidrerías de Gipuzkoa 23

Presentado "De Pintxos por Gipuzkoa, 3" 24

> kartaraalacarta

Asador Astarriaga (Lizarrza-Estella) 28

> menudomenú

Recetas infantiles de Txemari Esteban 30

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondoan.com 31

> gipuzkoannonjan?

Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . . 53

> placeresgastronómicos

Tiendas de vinos y delicatessen 60

> loegindormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

Gambas rojas asadas con sus cuerpos crujientes
(Dolarea, Beasain). Receta en página 13

// Gastronomía y maridaje

La buena gastronomía, en no pocas ocasiones, va acompañada de un maridaje acorde a lo propuesto en cocina. Y en Gipuzkoa, este mes deja muy claro que no estamos faltos de buenos productos para armonizar con nuestra no menos buena gastronomía. En un solo mes se ha hecho la presentación de la nueva sidra junto a la apertura de la temporada del Txotx, no sólo en Astígarra como recogemos en esta revista sino también en Goierri, Hernani... así como en cantidad de sidrerías a modo particular. También este mes se ha celebrado San Ant3n, y lejos de consumir besugos a mont3n (su precio en estas fechas no lo permite) la fecha ha servido para presentar la nueva añada del Txakoli de Getaria, que parece que promete. Y por si esto fuera poco, recogemos también a toda página el anuncio de una nueva edición del Festival cervicero Bask'n Brew, organizado por las más potentes factorías artesanales del territorio. Sidra, txakoli, cerveza... de todo y muy bueno y sin salir de nuestras fronteras. ¿Con qué quiere acompañar su experiencia gastronómica?



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: Gráficas Lizarrza // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatebeteetan, 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.

Ondoan.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.

161

#

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: josema@zumedioak.com
Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador //
Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía y Alberto Benedicto.
Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26), Iñigo Etxenke (Tel.: 655 74 46 57)



PLATOS Y RECETAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Puede parecer ciertamente exagerado nuestro titular referido a recetas históricas y platos vascos que se van perdiendo (si no lo han hecho muchos ya a estas alturas), pero es una realidad incontestable. Es conveniente recordar en este sentido como el movimiento renovador de la Nueva Cocina Vasca a mediados de los setenta del pasado siglo ya se planteaba, junto con los elementos de ruptura los de rescatar del olvido algunas recetas de nuestro acervo culinario, tales como la *zurrukutuna* o la *intxaursalsa*. Esta última se ha mantenido bastante pimpante, en cuanto a la *Zurrukutuna*, se puede decir que son escasos los restaurantes que la ofrecen en su sencillo esplendor. Una de las que más tilín nos ha hecho es la del joven **Urki Balerdi** del Rubioren de Beasain, que ya ofrece, sobre todo como aperitivo en época invernal

Una elaboración que prácticamente ha desaparecido, salvo alguna honrosa excepción, es la *Xexina*. Esencialmente se trata de la carne de oveja conservada en sal. Esta rústica y primitiva preparación de nuestros caseríos la siguen manteniendo en Mendizabal Erregetgia (en el barrio de Landeta en la carretera que une Azpeitia con Tolosa por Urrestilla). Lo que sí proliferan casi siempre afortunadamente son los diversos platos de casquería (callos, morros, oreja, patitas etc...) así como guisotes de todo tipo, en donde cabe resaltar por estar muy de moda desde hace años las carrilleras de cerdo, (sobre todo ibérico) o de temera. Eso sí, en detrimento de una elaboración histórica guipuzcoana que la atisbamos en contadas cartas "de Pascuas a Ramos", hablamos de la lengua de temera. Sobre todo la rebozada y oficiada "a la Tolosana". Si quieren disfrutar de lo lindo con esta fórmula es obligado visitar a ese fenomenal guisandero, **Juanjo Martínez de Rituerto** en su natal Lazkao en el bar restaurante Aldasoro Berri, donde podrá deleitarse también con la sublime lengua rellena con foie gras. Y con otras virguerías de casquería.

El apartado de tortillas en esta retrospectiva es extenso. Y hay algunas que son meros recuerdos. Por ejemplo, la tortilla de patatas de Lecaroz o la tortilla Irunesa. En cuanto a la primera hace referencia al desaparecido internado situado en los alrededores de Elizondo en el Valle del Baztan. Los antiguos alumnos la pusieron en un pedestal añorante. Es cierto que yo no fui alumno de ese centro pero el buen amigo y gran cocinero navarro **Xabier Arbizu** nos la preparó unas cuantas veces en el extinto Salduba de la Parte Vieja donostiarrá. Dos son los factores que caracterizan a esta elaboración: el empleo de manteca en lugar de aceite y, lo que parece algo chocante, la

LA NUEVA COCINA VASCA YA SE PLANTEABA, JUNTO CON LOS ELEMENTOS DE RUPTURA, RESCATAR DEL OLVIDO ALGUNAS RECETAS DE NUESTRO ACERVO CULINARIO

pequeña proporción de huevo con relación a la patata y un espesor de unos siete centímetros. Parecía un poco tocho pero, tal vez por la untuosidad de la manteca no resultaba tan seca como pudiera presumirse. En cuanto a la Tortilla Irunesa según señalaba el siempre añorado **Juan José Lapitz**, se relaciona raciona al histórico cocinero catalán Ignasi Domènech ya que recoge esta receta en su libro "La Cocina Vasca", (Madrid 1935.).

Si bien en mi vida solo la he probado en el desaparecido restaurante Jaizubia irundarra de la mano de su entonces copropietario (con **Jesús Mangas** de socio) y chef (luego tuvo el Ibaiondo irunés hasta su jubilación) **Manuel Iza**. Tortilla a base de huevos, pimientos (más bien rojos originariamente), hongos y jamón de Bayona. Es curioso como actualmente la Cofradía cultural y gastronómica Anaka, de Irún incluye en el juramento de sus cofrades la promoción de tan singular preparación. Otra de las tortillas que resulta obligatorio la cita en estas líneas es la de sangrecilla pletórica de cebolla pochada que la bordaba mi aïtona **Higinio Ulacia** en su sociedad gastronómica. Y mejor aún el revuelto de tripotas, con no sólo con la sangre sino también con los intestinos del cordero. El sitio de referencia de este plato (que encanta a algunos y a otros por contra les da repelús) ha sido durante muchos años sin duda el asador eibarrés Azitain. Más conocido por su mítico cordero al burduntzi. Precisamente **Haritz Ansola**, chef y propietario junto con su mujer, **Libe Salaberri**, del restaurante Sansonategi situado en Hernani Ofrecen un menú cerrado y concertado, con el eje central de citado cordero al burduntzi. Para ello cuentan con la ayuda de la empresa Txomin Parrilla que colabora con el montaje de las amplias parrillas, en la terraza al aire libre, en los que el cordero se asa en canal durante toda la mañana lentamente, recibiendo el calor por los cuatro costados, empleando esta ancestral técnica de asado, para regocijo de los comensales. Por si fuera poco después del festín no falta una pequeña romería con baile a lo suelto y trikilaris. El burduntzi es sin duda tradición y gastronomía de raíces pero también puro espectáculo y un festejo colectivo de primera.

ESSENCIA wine bar & store

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

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO Y BLANCO



LIEBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



RABO DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

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

NUEVA ZELANDA DE UN SOLO TRAGO



Nueva Zelanda ha sido la última incorporación a las grandes regiones vitícolas del mundo, ya que fue en el siglo XIX cuando se introdujeron las primeras vides, allá por 1819. Al comienzo fue muy complicado elaborar vino, debido a un clima excesivamente húmedo y lluvioso y a unos suelos demasiado fértiles. Al problema habitual del óidio se sumó la llegada de la filoxera, pero no fue el único problema durante el último tercio del SXIX ya que se instaló en el país un rechazo bastante general hacia el alcohol por buena parte de la población, lo que hizo que poco a poco se establecieran una serie de leyes altamente restrictivas con respecto al vino y al alcohol en general. Por ejemplo, hasta 1976, no podía servirse en banquetes o fiestas y ni siquiera en las bodegas podía venderse una copa de vino. En 1979 se concedió el primer permiso para servir vino en un bar!

En 1960 existían tan sólo unas 400 hectáreas de viñedo, la práctica totalidad en **Auckland** y **Haw-**

ke's Bay. Se introdujo la **Riesling** pero sobre todo la **Müller-Thurgau**, cruce de **Riesling** y **Madeleine Royal** y muy consumida en aquel momento en **Alemania**. Casi de manera automática Nueva Zelanda se erigió en el mejor productor de estos vinos. A partir de 1970 comenzaron algunas plantaciones con otras uvas, como la **Pinot Noir** y la **Chardonnay**, dando resultados satisfactorios. Pero fue en 1973 cuando llegó, probablemente, el momento clave en la historia del vino en Nueva Zelanda, con la plantación de las primeras vides en la **Isla Sur**, concretamente en el Estado de **Marlborough**. Lo hicieron además con una de las que mejor se había comportado en las pruebas de la **Isla Norte**, la **Sauvignon Blanc**. Dieron en el clavo. A partir de 1980 se introdujeron las técnicas de control de follaje promulgadas por el australiano **Richard Smart**, cambiando totalmente la viticultura y consiguiendo resultados sensiblemente superiores y a finales de esa década, Nueva Zelanda comenzó a ser conocida en el mundo por sus excelentes vinos. Ante el éxito y las perspectivas de negocio y de estilo de vida que ofrecía el mundo del vino, muchas personas optaron por plantar viñedo y elaborar vino. En 2006 había plantadas 22.000 ha., en 2010 eran 30.000 y 37.000 en 2015. Actualmente representa un país tremendamente dinámico desde el punto de vista vitícola, con una mentalidad muy moderna y abierta a todo tipo de innovación vitivinícola. Sirva como ejemplo que el 95% del vino embotellado se cierra con tapón de rosca.

A excepción de unas pocas bodegas grande como **Montana**, que controla la tercera parte de la producción del país, el resto son pequeños productores de uva.

Produce el 0,3% del volumen de vino mundial y exporta la mayor parte a **Reino Unido**, **Australia** y **Estados Unidos**.



Está formada por dos grandes masas de tierra surgidas del mar en tiempos geológicos recientes, por lo que sus suelos se encuentran entre los más jóvenes del planeta y sin duda también entre los más fértiles. Son 1600 kilómetros de norte a sur, con una extensión similar a la de Reino Unido. La Isla Norte es más pequeña que la Isla Sur y sin embargo resulta mucho más poblada, ya que alberga a las dos terceras partes del total de la población.

La lluvia es algo a lo que están bastante acostumbrados sus habitantes, con medias que oscilan entre los 650 y los 1450mm anuales. Con la excepción de **Central Otago**, la región situada más al sur del país donde nos vamos a encontrar un clima de tipo continental, el resto del país está dominado por un clima de tipo oceánico, con gran influencia de éste sobre el viñedo. En buena parte del país, los viñedos se disponen al este, protegidos de los vientos fríos que llegan del

oeste por las montañas del centro del país y se encuentran casi siempre cercanos al mar. De hecho, ningún viñedo dista más de 120 km de éste.

Según vamos descendiendo de norte a sur, la amplitud térmica entre el día y la noche resulta mayor, lo que favorece maduraciones más largas conservando buena acidez en los vinos. A rasgos generales, podría decirse que la Isla Norte es más lluviosa y cálida que la Isla Sur, que resulta más fría, seca y soleada, sobre todo según vamos descendiendo a lo largo de ésta. En la mayor parte de las zonas vitícolas, los suelos tienen origen aluvial y están formados por arenas, gravas y arcillas arrastradas por los ríos.

Actualmente la **Sauvignon Blanc** es la gran protagonista y representa el **70%** del total del viñedo neozelandés. Principalmente es el norte de la Isla Sur donde se encuentra la mayor concentración de viñedos de Sauvignon, concretamente en la región de Marlborough. La **Pinot Noir** ha superado ya a la Chardonnay en extensión, con un **12%** de la producción total del país frente al **8%** que representa la Chardonnay. El **10%** restante se reparte entre la **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Syrah** y las llamadas "variedades aromáticas": **Riesling**, **Gewürztraminer** y **Pinot Gris**.

La clasificación del vino en Nueva Zelanda se asemeja bastante a la de otros muchos países del Nuevo Mundo, estableciendo un sistema de Indicaciones Geográficas conformado en el año 2006 bajo el apelativo de **Geographical Indication Wine and Spirits**. Dispone de seis en la Isla Norte y cuatro en la Isla Sur tal y como puede apreciarse en la imagen. En definitiva, un país apasionante, con gran diversidad vitícola, de presente revolucionario y futuro más que prometedor... Salud!

@alai gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



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



LA RUTA SLOW

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



SLOW CHEESE: DEFENDAMOS LA LECHE CRUDA

Slow Food ha propuesto crear una red de personas queseras, ganaderas, afinadoras, técnicas, veterinarias, investigadoras, periodistas y simples amantes del queso. Esta decisión se dio a conocer en la última edición de Cheese en la localidad italiana de Bra. Allí, más de 350 participantes constataron la necesidad de una red mundial que trabajará por hacer posible la producción de quesos de leche cruda en todos los países del mundo. La Unión Europea permite la producción a partir de leche cruda, pero no todos los países han acogido adecuadamente las directrices comunitarias. De hecho, se echa en falta una cultura difusa que conceda valor a la leche cruda como elemento determinante para producir calidad y salvaguardar identidades queseras. A menudo, las D.O. tampoco contemplan este requisito, y a veces impiden a los queseros que elaboran con leche cruda el uso de un nombre histórico.



Fuera de Europa la situación es todavía más grave. Desde Estados Unidos hasta Australia la producción a base de leche cruda **está prohibida**, o bien permitida con mil, desalentadoras restricciones, y casi siempre solo para los quesos curados durante más de 60 días. La red "Slow Cheese" nace para activar las energías y el compromiso de millares de militantes cada vez que esto sea necesario.

Es además una herramienta para promover y divulgar un modelo productivo bien preciso. El uso de la leche cruda es, en efecto, el tema central, pero está estrechamente vinculado a muchos otros y es la expresión de una producción artesanal de pequeña escala. Entre los temas tratados en Bra se puso sobre la mesa:

- Sensibilización de las autoridades públicas para que las leyes que garantizan la seguridad e higiene de las producciones tengan también en cuenta a pequeños entes productivos locales y a producciones tradicionales a salvaguardar
- Eliminación de los fermentos industriales, que homologan los quesos y comprometen su biodiversidad
- Salvaguardar los pastos y la fertilidad de los suelos, y mejorar la gestión de los animales. Una leche buena y saludable comienza por la hierba y el bienestar animal.

En este punto, bien vale subrayar el trabajo de nuestra **DO Idiazabal** así como de **Artzai Gazta**. Viendo qué ocurre en otras partes del mundo, bien podemos decir que al menos aquí, en Euskal Herria, se está en una muy buena línea. Y ahí están los resultados de nuestros quesos txapelduñes así como de un ecosistema espectacular.

ARTE LÍQUIDO

ALBERTO BENEDICTO
Especialista en coctelería
Complejo Ametzagaña. DONOSTIA
www.albertobenedicto.com



UN CÓCTEL DE AUTOR (O LA EVOLUCIÓN DE UN CÓCTEL CLÁSICO)

Estilos de coctelería hay muchos: molecular, tiki, vanguardista, de autor... pero todos los tipos de coctelería tienen una base sólida, y es la coctelería clásica. Para poder crear cócteles de autor, primero debemos conocer y dominar la coctelería clásica, pues **para saber a dónde vamos o quienes somos primero debemos conocer de dónde venimos**.

Para crear un cóctel de autor, una de las maneras más sencillas y rápidas, es que si tenemos un conocimiento de coctelería clásica, cogamos un cóctel clásico que nos guste, un Gin Fizz, Old Fashioned... y que nosotros vayamos cambiando o sustituyendo ingredientes, por ejemplo, cambiando el zumo de limón por un zumo especial casero, o sustituyendo el clásico azúcar por un sirope de un sabor en concreto...

Si a esto le añadimos la imaginación, o bien, el reto de alguna marca en concreto, pues se va poniendo la cosa mucho más interesante, pues debes intentar trasladar al cóctel la historia de esa marca, por ejemplo, la ginebra Ophir, es una ginebra de la ruta de las especias, donde su historia dice que se creó a base de diferentes especias que fueron encontrando o descubriendo por los diferentes puertos de la ruta, pues bien yo me basé en eso para crear el cóctel que os traigo hoy, ya que usamos ingredientes de diferentes puntos de esta ruta, como el pomelo, la flor de azahar en mermelada, licor de flor de sauco... pero además infusioné la ginebra en diferentes especias para darle ese recuerdo exótico.



SAKUL

INGREDIENTES: · 5 cl. OPIHR Oriental

Spiced Gin macerada con especias

· 1,5 cl. Licor de flor de sauco

· 2,5 cl. Sirope de Falernum

· 5 bar spoon de mermelada de flor de Azahar

· 10 cl. zumo de pomelo rojo

· 1 dash de angostura

· 1 dash de bitter de cardamomo

ELABORACIÓN: Primero maceramos la ginebra con diferentes especias y colamos para que no queden restos, y luego echaremos todos los ingredientes en la coctelera y agitaremos energicamente.

Decoraremos con una rodaja de pomelo deshidratado.

Encuentra más artículos de Aitor Buendía en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronebi!

Encuentra más artículos de Alberto Benedicto en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronebi!

BURP...!

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



FRÍO

Ya estamos en el mes más frío del año, y según el sector cervecero uno de **los meses de menos consumo** de nuestra bebida favorita. Pero no pasa nada, en Gipuzkoa hay buenos bares especializados en cervezas artesanas que ponen la calefacción, buena música y mejor ambiente. Hay varios estilos perfectos para entrar en calor en los largos y fríos meses de invierno.

Hoy os hablaré de un estilo muy peculiar llamado **Eisbock**, este estilo de cerveza es procedente de Alemania. Nace de la rama de las Bock clásicas, o mejor aún de las **Doppelbock**; cervezas de alta graduación, de color cobrizo tirando a negro, sin apenas presencia de lúpulo y con grandes cantidades de maltas caramelizadas.

Como su propio nombre indica, **Eis** proviene del alemán **hielo**, y tiene ese nombre porque la manera de elaborar esta compleja cerveza se basa en la congelación. La cerveza se congela una vez a fermentado, y el hielo que se forma (el agua) se separa del líquido que queda (el alcohol). De esta manera se obtiene una cerveza con mucho grado alcohólico, muchísimo cuerpo y unos aromas muy potentes a frutas pasas.

Pero siempre hay una leyenda, y con el estilo Eisbock no podía ser menos. Se cuenta que **este estilo surgió por error** gracias a una cervecera alemana en **1890** que en un turno de noche dejó como encargado a un **aprendiz de maestro cervecero**. Según se cuenta, esa noche hacía mucho frío y al aprendiz le dio pereza recoger, dejándose fuera varios barriles de la famosa receta Bock. Después de varios días, **los barriles**

que quedaron bajo la nieve aparecieron totalmente agrietados y con gran parte de su interior congelado. Los jefes como castigo le obligaron a beber el contenido que quedaba y el chico, taza en mano, empezó a beber. Enseguida vieron que muy mal no lo estaba pasando y el maestro cervecero intrigado probó ese líquido sin nada de carbónico y de color sospechoso. En cuanto bebió el primer trago se dio cuenta de que había pasado algo magnífico.

Lo que no sabemos es si es una **leyenda** o si despidieron al pobre chaval, pero lo que sí sabemos es que es un estilo muy difícil de hacer y **muy valioso en el mercado de cervezas artesanales**.

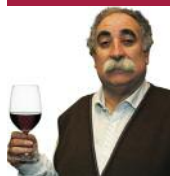
Os recomiendo probar, eso sí, con moderación, la **Glacier Eisbock**, de la cervecera de Alaska **Glacier Brewhouse**. Es una cerveza potente, madurada en barricas de madera donde se ha hecho anteriormente Bourbon, así que si la conseguís probar, poco a poco y sin prisa.

Y si sois suertudos y conocéis a alguien que tenga guardada una **Black & Deep edición Eisbock**, elaborada por la cervecera bizkaína **Drunken Bros**, no la dejéis escapar. Simplemente algo único.



DI... VINOS

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

VR MENCIA 2012
(D.O. RIBEIRA SACRA)

Adegas e Viñedos Vía Romana nace en el año 1997, dentro de la D.O. Ribeira Sacra (Galicia) en la subzona de Chantada. La bodega está ubicada en una casa solariega del siglo XVI, debe su nombre a una calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era

transportar los excepcionales vinos de esa zona. Destaca ver a sus pies el viñedo, el cual vence una orografía difícil pero privilegiada en las riberas del Miño. De las extraordinarias características de la Ribeira Sacra para la elaboración de vinos de alta calidad ya da testimonio el cultivo de la vid por los romanos en el siglo I d.C., los primeros que supieron ver en este enclave excepcional un lugar donde plantar sus viñedos, venciendo una orografía difícil.

VR procede de los viñedos con más edad con rendimientos en torno a 1kg. de fruto por cepa lo cual asegura uno de los propósitos principales de la bodega que es buscar la más alta calidad.

Con este vino se quiere demostrar el latente potencial de la Ribeira Sacra y que al tomarlo puedan disfrutar de pasión e ilusión por las cosas bien hechas. 100% Mencia, permanece entre 7 y 11 meses, dependiendo de la añada, en barrica de roble francés y otros 6 meses en botella antes de salir al mercado. Tinto de color cereza intensa, suave en boca y elegante en retrogusto, muy afrutado y al mismo tiempo con una gran plenitud en boca, con aromas intensos.

Armoniza con cualquier tipo de elaboración de las carnes de caza, civet de carnes de caza, cordero, conejo y carnes rojas.

Precio aproximado en tienda especializada: 12,00 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



BURRUNTZI: CONTRA VIENTO Y MAREA

JOSEMA AZPEITIA

Si preguntamos al común de los mortales por los asadores clásicos de Tolosa, por increíble que parezca, muchos sólo serían capaces de dar un nombre, otros muchos, seguramente más, darían dos... pero muy pocos, fuera del área de Tolosaldea, mencionarían el Burruntzi.

Juanjo Pascual es consciente de su carácter de "el tercero", y lo es con total deportividad. Para empezar, porque sabe que si está en esa posición no es por cuestiones de calidad o mejor o peor fama sino, sencillamente, porque siempre ha hecho menos ruido y ha preferido mantenerse en un plano más discreto. Y principalmente, porque al igual que sucede a sus vecinos, se lleva estupendamente con sus "competidores" ya que cada uno tiene claramente delimitado su espacio y su estilo.

Y lo que principalmente diferencia a Burruntzi ante el resto de asadores clásicos tolosarras es el pescado. El restaurante abierto por **Juan Andrés Pascual** en 1982 y retomado por el actual propietario, su hijo Juanjo, en 1987, se destacó desde el principio por añadir el **cogote de merluza, la lubina, el besugo, el rodaballo...** al habitual menú de entrantes y chuletón tan típico de la villa papelera.

En cualquier caso, la historia de Burruntzi es todavía más antigua, ya

que este asador, que llevaba algunos años cerrado cuando Juan Pascual le echó el ojo, ya contaba en sus espaldas con un porrón de años en funcionamiento de la mano de Apolinar Lacunza, el anterior propietario. Pero Juanjo no sabe cuánto tiempo funcionó así, así que no nos puede determinar el año concreto en el que se inició la actividad del local.

Lo que sí conoce Juanjo y todo Tolosa es la trayectoria de su padre. Juan Pascual se inició en el dominio de las brasas en uno de los otros dos clásicos, concretamente en **Casa Julián**, cuando éste estaba todavía dirigido por **Julián Rivas**, su propietario original. Juan demostró una gran destreza en la parrilla, lo que hizo que unos clientes navarros lo ficharan y se lo llevaran al Asador **Martínxo**, de Zizur Menor, un pueblecito cercano a Iruña al que los pamplonicos y los navarros en general acuden tradicionalmente a comer como los gipuzkoanos lo hacemos acudiendo a Getaria, Hondarribi o Tolosa.

Fue en Zizur Menor donde Juan complementó su formación con los pescados, así que cuando a los pocos años vio la oportunidad de hacerse con un viejo asador en su propio pueblo, no se lo pensó dos veces y decidió que su restaurante se destacaría por la presencia de los productos del cercano Cantábrico.

Por desgracia, la trayectoria de Juan Pascual se truncó a los cinco años por



un inesperado y repentino derrame cerebral, dejando viuda, dos hijos y un asador a pleno rendimiento. En esas circunstancias, Juanjo decidió dejar sus estudios de contabilidad y continuar con el legado de su padre, a pesar de no contar con ninguna experiencia como parrillero. "Eso sí", recuerda Juanjo, "tuve un montón de ayudas. Amigos que entendían de parrilla me ayudaron a aprender, y los clientes de mi padre tuvieron la paciencia de comprender la situación y siguieron viniendo al restaurante". Se nota un sincero agradecimiento en las palabras de Juanjo.

A día de hoy, 30 años después, este parrillero lleva con tranquilidad y sin sobresaltos las riendas de un establecimiento cuyo funcionamiento domina a las mil maravillas. Su madre, **Juani Martínez**, fue también un gran apoyo y ha sido la cara visible del restaurante hasta su reciente retirada. Y su mujer, **Rosa Gutiérrez**, presente en el asador desde 1995 y poseedora de un gran arte y profesionalidad para la sala, sigue dotando a este entrañable asador de ese carácter familiar que le da una grandísima parte de su encanto.

Porque Burruntzi no ha cambiado absolutamente nada desde que lo cogió Juan Pascual. Un comedor con 8 mesas en las que entran cómodamente unas 32 personas y una hermosa parrilla a la vista del público es todo lo que ha necesitado el Burruntzi para convertirse en una de las leyendas de la parrilla tolosarra.

Y es un placer sentarse en una de esas mesas y observar cómo Juanjo Pascual trabaja de una manera totalmente ritual depositando las carnes y los pescados en las brasas, tratando con los clientes, moviéndose entre las mesas, realizando diversas labores y acudiendo regularmente a las llamas para ir dando la vuelta al género y controlando el estado de los productos. Su manera de actuar deja claros los años de experiencia y el dominio de los tiempos de cocción.

En nuestra visita pudimos comprobarlo degustando uno de los mejores cogotes de merluza a la parrilla que hemos probado en mucho tiempo, servido en un punto ideal, no crudo pero apenas hecho, meloso, casi líquido, "en un quiero y no puedo" como lo define Juanjo riéndose. Y también probamos, como no, la carne, carne suministrada por **Joxean Goya** y cuyo punto Juanjo domina tanto como el del pescado. Por no hablar de los exquisitos pimientos de Lodosa confitados que la acompañan, carnosos y succulentos a más no poder.

Como entrantes, optamos, aconsejados por el propio Juanjo, por el lomo ibérico de bellota, que se corta a máquina delante del cliente segundos antes de ser servido, y las carnosas y sabrosísimas anxoas en salazón de Agirreoa, conserva de Ondarraoa con la que llevan, al igual que con los proveedores de carne y pescado, trabajando toda la vida. "El padre de Joxean Goya ayudó mucho al mío, y es lógico que yo siga con él. Me pasa igual con las pescaderías que me traen el pescado, Sanz y San Sebastián, que me tratan de maravilla, y si la merluza no tiene la calidad que busco me recomiendan otro pescado", afirma Juanjo, orgu-



lloso de sus proveedores. Como postre, nos decantamos por un sabrosón queso Arizmendi de Urbasa y cuajada casera.

Éste sería, por lo tanto, el menú que recomendamos en Burruntzi, aunque la oferta de carta, si bien es corta y concisa como viene a ser habitual en Tolosa, cuenta con otras opciones de entrantes como los Cogollos de Tudela, el Chorizo, el Jamón, los Espárragos de Navarra, la Ensalada... y en pescados podemos también optar por el Rodaballo, el Besugo, la Lubina... eso sí, aparte del cogote, no siempre hay de todo, pues siempre se busca la calidad y que los precios no estén disparados. "Ahora no podemos ofrecer besugo, pues está por las nubes" nos comenta Rosa "así que hoy tenemos cogote y rodaballo, que se pueden traer".

Respecto a la carta de vinos, Burruntzi también se diferencia ofreciendo una selección mucho más escueta que el resto de asadores, con tres docenas de vinos de buena calidad a unos precios nada abusivos. "Hoy en día la gente conoce de sobra el precio de los vinos y, además, no me gusta nada cargarlos" se vanagloria Juanjo. En nuestro caso, aunque somos muy de hacer patria, optamos en esta ocasión por un excelso Pago de Carraovejas. Si queremos que nuestros productores exporten, tendremos que importar de vez en cuando, vamos, digo yo...

Este asador no abre ni domingos ni festivos y sólo ofrece cenas los viernes y los sábados, filosofía que mantiene incluso en Carnavales y fiestas similares, con lo que nunca encontraremos excesivas aglomeraciones entre estas cuatro paredes. Y es que hace unos años, la vida volvió a poner en un brete a Juanjo "plantándole" un tumor del que pudo escapar pero que le hizo plantearse, como dice sabiamente, que "trabajamos para vivir, y no vivimos para trabajar". A día de hoy, Juanjo está muy satisfecho del rumbo de su negocio. "Damos unas 20 cartas al día, cantidad que nos resulta más que suficiente y con la que estamos encantados". La nota media de Burruntzi asciende a 60-70 euros por cabeza, en función del vino elegido, una excelente relación calidad precio.

Recomendamos, por lo tanto, como no podría ser de otra manera, disfrutar de las muchas virtudes de este asador, a poder ser, entre semana y acudiendo a primera hora. Es un placer, como hemos comentado antes, ver a Juanjo y su mujer atendiendo con un ritmo tranquilo pero imparable, a las mesas del día mientras de fondo crepitan las llamas. Burruntzi es, sin duda, sinónimo de calidad, pero también de tranquilidad y falta de preocupación, un establecimiento que ha sobrevivido a duros embates vitales contra viento y marea y que a día de hoy transmite una muy agradable sensación de paz y sosiego, algo muy de agradecer en este acelerado y ruidoso mundo.

BURRUNTZI ERRETEGIA

San Frantzisko, 3 - TOLOSA

Tf: 943 65 05 59





DOLAREA: MARIDAJE VANGUARDISTA

A mediados de enero tuvimos el grandísimo placer de comer en el restaurante del Hotel Dolarea de Beasain, ese maravilloso caserón que da vida social, turística y gastronómica al pequeño pero bellísimo conjunto monumental de Igarza. Tras haber degustado en anteriores visitas el menú degustación, esta vez **Iban Mate y Héctor Cabello** nos hicieron probar algunos de los platos que componen su carta, así como dos preparaciones de caza que hoy en día se encuentran disponibles en su fantástico menú **"D' Gusta Goierri a Bocados"**.

Los platos degustados fueron, concretamente:

- Txangurro fresco desmigado, aguacate, tomate rosa, encurtidos del país, mayonesa de plancton, algas de mar y brotes (Foto inferior izquierda), una fresca combinación en la que primaba, ante todo, el intenso sabor del txangurro desmigado en casa, natural y de alta calidad.

- Ensalada templada de borrajas y almejas, crudités de remolacha sobre patata rota, brotes tiernos y aderezo de refrito y soja. (Foto inferior central), todavía más sorprendente que la anterior, nos maravilló por el equilibrio del plato y el tratamiento de la patata sobre la que descansaba el conjunto.

- Gamba roja con espárragos, angulas de monte, crujiente de sus cabezas, praliné de cacahuete y emulsión de ají. (Foto de portada y receta adjunta). Con una presentación colorida y vistosa digna de un Miró, este plato va más allá de una bonita apariencia

para componer todo un tomado de sensaciones gustativas. Sin duda, un must.

Un rape rebozado dio fin momentáneo a los platos de carta para pasar a dos platos de caza incluidos en el Menú "D-gusta Goierri a bocados": Paloma torcaz en 2 cociones, coles de Bruselas braseadas, mazurcas a la llama, berenjenas tigre asadas y castañas glaseadas. (Foto inferior derecha) y Tronco de lomo de ciervo con pistachos y hierbas frescas, sobre tierra de cacao y setas, con verduras tiernas y sisas, puré de topinámbur y salsa "Grand Veuneur" con endrinas, ambos en la línea de lo servido hasta el momento y primorosamente ejecutados.

La degustación terminó con el postre "Goierriko kutiziak", con cuajo de leche de oveja ahumada, polen fresco, panal de abeja, chutney de membrillo, merengue pulverizado de hierbas, nueces garrañiñadas, trompetas de los muertos, queso Idiazabal curado, yogur de vaca espeso, helado de manzana de Errezil, helado de flor de leche y cereales. Sólo decir ante este maravilloso postre que olerlo y degustarlo equivalía a recibir una lluvia de sensaciones olfativas que **nos hacían sentirnos perdidos en medio de una zona rural, un barrio, un caserío**. El conjunto de ingredientes de este "plato combinado" de postre aporta sensaciones y aromas herbá-

ceos, campestres, naturales... una maravilla para la vista, para el gusto y para el espíritu.

Y por si la degustación gastronómica no fuera ya algo fuera de serie, **todos los platos fueron maridados con una selección de vinos realizada personalmente para la ocasión por Iban Mate**. La selección incluyó vinos de Jerez de elaboración preflorética, tintos naturales, blancos con 7 años de vida, sidra de hielos... un mundo de aromas y sabores.

La que vivimos en Dolarea fue, sin duda, **una de las más memorables e inolvidables experiencias enogastrónomicas que hemos vivido en los últimos meses**. Y este artículo se queda corto, muy corto, para mostrar la cantidad, variedad y calidad de lo bebido y lo degustado.

No podemos, por lo tanto, sino recomendar la visita a este establecimiento. Estamos convencidos de que la elección de Héctor Cabello a los fogones ha sido todo un acierto. **El Valenciano sabe conjugar a la perfección la gran base clásica y la no menos espectacular base de vanguardia que ha asimilado a lo largo de su largo e intenso periplo por las cocinas francesas, con la osadía que le imprime su juventud**, que le permite probar con combinaciones impensables e imposibles con la tranquilidad que da el saber que si no se acierta, hay un mundo de posibilidades para seguir experimentando.

Dolarea se está convirtiendo en su última etapa en uno de esos restaurantes gastronómicos que tanto se echan en falta de un tiempo a esta parte, un restaurante necesario en un panorama en el que durante muchos años ha mandado (y manda) la cocina tradicional y de producto, pero que necesita de bocanadas de aire fresco que permitan que incluso esa cocina tradicional pueda ir adquiriendo algunos ligeros guiños modernos que la ayuden a evolucionar. El "fichaje" de Héctor Cabello está dando sus frutos en Dolarea. Esperemos que la colaboración entre estos dos jóvenes cocineros se alargue en el tiempo y nos pueden mostrar hasta dónde son capaces de llegar.





> GAMBAS ROJAS ASADAS CON SUS CUERPOS CRUJIENTES, SU ARENA, ESPUMA Y EXTRACTO DEL JUGO DE SUS CABEZAS, ESPÁRRAGOS VERDES AL VAPOR, ZIZA HORIS SALTEADOS, Y PRALINÉ DE CACAHUETE

(INGREDIENTES (4 raciones):

Ingredientes principales: 16 Gambas rojas calibre 30-40; 16 espárragos verdes; 100gr de ziza hori (rebozuelos); 100gr de harina especial tempura; 30ml de brandy bueno; 30-40ml de agua

Praliné de cacahuetes: 200gr cacahuete tostado; 50gr de miel; 250gr de agua; 10gr de sal; 100gr de agua de xantana

Espárragos al vapor: 16 pzs de espárragos verdes gruesos; 4 bolsas de vacío medianas; 0,5dl de aceite de oliva virgen; 4 l de agua corriente

Puré de espárragos: (receta para 40 guariniciones): 700gr de los recortes de los espárragos; 400gr de nata 35%; 100gr de agua; 100gr de copos de patata deshidratados; 10gr de sal fina; 20gr de aceite de oliva virgen extra

Base de jugo de sus cabezas (para la espuma y para el extracto): Jugo interior restante de las cabezas de 1kg de gambas rojas 30-40; 200ml de base de americana; 100gr de agua de xantana

Espuma de sus cabezas: Mitad restante de la base del jugo de sus cabeza; 1l de nata 35% m.g.

Extracto de sus cabezas: Otra mitad del la base del jugo de sus cabezas;

Arena de sus cáscaras: Las cáscaras de sus pieles y las patitas del kilo de gambas; 600gr de aceite de girasol; 600gr de maltodextrina; 100gr de sal fina

Héctor Cabello

DOLAREA JATETXEA

Nafarroa Etorbidea, 57
BEASAIN

Tf: 943 88 98 88



ELABORACIONES:

Praliné de cacahuetes: En el horno caliente a 180° tostar los cacahuets con un dorado intenso pero sin que se quemen durante unos 5-6 minutos, dejar enfriar. Con ayuda de la turmix de cuba, triturar los cacahuets con la miel, el agua y la sal. Añadir poco a poco el agua de xantana (la que admita), hasta que tenga una consistencia de pasta.

Espárragos al vapor: Cortar el tallo duro a los espárragos y reservar para hacer el puré. Quitar las escamas de los tallos con la ayuda de una puntilla sin llegar a cortar el tallo para evitar que se ennegrezcan en la cocción. Introducir los espárragos en las bolsas de vacío con el aceite y sellar a 100%. En una cazuela llevar a ebullición el agua, introducir las bolsas y cocer durante 4 minutos. Enfriar rápidamente en un baño maría invertido a fin de evitar la oxidación de la clorofila. Reservar.

Puré de espárragos: (receta para 40 guariniciones). En el agua de cocción de los espárragos, aprovechar para cocer los tallos

duros durante 4 minutos también, enfriar en el baño maría invertido. Triturar en la turmix y pasar por un chino a fin de retirar las fibras que puedan dejar. Llevar a ebullición la nata con el agua, sazonar. Introducir los copos de patata y cocinar con la ayuda de unas varillas hasta que se forme un puré. Adicionar el puré de espárragos y el aceite de oliva, trabajar hasta que la masa quede homogénea. Enfriar rápidamente y reservar.

Base de jugo de sus cabezas: (para la espuma y para el extracto): Separar las cabezas de los cuerpos de las gambas, pelar los cuerpos y resevar. Quitar el caparazón de las cabezas y con cuidado extraer el jugo de las mismas e introducir en un cazo. Reservar las cabezas para luego temporizar. Triturar el jugo con el caldo de americana. Llevar a ebullición con el agua de xantana y separar en dos mitades.

Extracto de sus cabezas: En un tupper de plástico deshidratar hasta la obtención de un puré bastante pastoso la mitad de la base de jugo de sus cabezas, retirar la costra de reseca que se forma en la superficie y reservar hasta su utilización.

Espuma de sus cabezas: Añadir a la otra mitad en un cazo el litro de nata y reducir a fuego suave el conjunto hasta obtener la consistencia espesa de una salsa, rectificar el sazónamiento y enfriar. Introducir en el sifón, cerrar y meter dos cargas de aire. Poner el sifón en un baño maría caliente y reservar hasta su utilización.

Arena de sus cáscaras: Recuperar todas las patas y cáscaras de las gambas, tostar ligeramente en un cazo con una pequeña parte del aceite de girasol. Verter el resto del aceite y hacer una infusión del mismo que no llegue a los 70° para que el aceite no pierda sus propiedades nutritivas. Enfriar. Filtrar con la ayuda de un chino fino y en un bol realizar la mezcla con la maltodextrina y la sal con unas varillas hasta que quede una consistencia terrosa. Reservar en seco.

MONTAJE: Realizar una tempura con el brandy y parte del agua hasta obtener una mezcla fina para que el crujiente en la fritura sea lo más fino posible. Introducir los cabezas y freír en un aceite de fritura a 160-170° con la intención de que queden con un dorado suave y crujientes por dentro. Esponjar y reservar en caliente. Limpiar los ziza hori y saltear en un sartén con un poco de aceite y sal durante unos minutos para que suelte el su agua de cocción, escurrir por un colador y volver a ejecutar la operación con un poco de ajo picado y perejil, hasta que estén de un dorado bonito. Reservar en caliente. Cortar en "viseau" los espárragos por la mitad y disponer con las gambas en una bandeja de horno con un poco de aceite de oliva y cristales de sal. Hornear a 200° durante dos minutos.

Pintar un par de pinceladas de extracto de las cabezas el plato, realizar un punteado discreto del praliné de cacahuete, esparcir la arena de forma difuminada, depositar sobre el extracto 4 ó 5 quenelles de puré de espárragos, repartir por el plato los ziza hori y empezar a intercalar de forma bonita los espárragos, las cabezas temporizadas y los cuerpos. Finalizar el plato con unos puntos de diferentes tamaños de la espuma de sus cabezas.

BOROA: GRAN COCINA CON FIRMES RAÍCES

Una señal de que nos vamos haciendo mayores es que indagas sobre un establecimiento al que consideras "de toda la vida", como nos pasó cuando entramos a buscar información en la web de Boroa, para darte cuenta de que fue fundado en 1997, el mismo año en el que echó a andar ZUM Edizioak. El emblemático restaurante vizcaíno cumplió el año pasado, por lo tanto, dos décadas, al igual que nosotros. Eso sí, la pareja profesional conformada por

M^a Asun Ibarondo y Jabier Gartzia viene de bastante antes, concretamente de 1991 cuando tras quedarse sola gestionando el hotel y restaurante Boliña en Gernika, Asun entendió que necesitaba contratar a un buen profesional y convenció, no a la primera, a Jabier para que se encargara de los fogones del hotel y, posteriormente, para dirigir la cocina de Boroa. "Javier ha sido el mejor fichaje que he hecho en mi vida" afirma sinceramente convencida.

La vida, al final, la personal y la profesional, son una suma de casualidades, carambolas, decisiones, circunstancias... que le llevan a cada uno donde le llevan. M^a Asun nació en Elorrio, pero el trabajo y el corazón le llevó a Gernika. Y tras quedarse "sola ante el peligro", lejos de amilanarse, y viendo que en dicha ciudad la hostelería y la restauración no vivían sus mejores tiempos, apostó fuerte y fundó Boroa. Contaba, sin duda, con una buena base: la que había demostrado tener **Jabier Gartzia** a lo largo de los más de 6 años que llevaba trabajando con ella desde que dejó el mítico Faisán de Oro en el que llevaba trabajando a las órdenes de **Iñaki Gaviola** desde que contaba 22 años. Jabier, que no las tenía todas consigo cuando comenzó a colaborar con Asun en el Boliña, apostó fuerte por el nuevo proyecto de su jefa, y en 11 años logró alzarlo al **olimpio de las estrellas Michelin** consiguiendo un macarrón que han sabido mantener durante los últimos 10 años.

También es una suma de casualidades la que llevó a **Juan Cobo**, el somelier retratado en esta misma página, a su puesto. Recomendado por Jabier y trabajando en el Boliña, acudió a buscar trabajo a Boroa cuando el restaurante todavía estaba en obras. Y para cuando se quiso dar

cuenta, había sido admitido y estaba participando en el proyecto sin que éste fuera todavía una realidad. "Llevo trabajando en Boroa desde que no existía Boroa" dice bromeando. En la mesa, sin embargo, es serio y riguroso. Descorcha el vino sin apenas ceremonias, huele el corcho y el producto antes de ofrecerlo, y ya entrado en materia no utiliza el gastado "¿Probarán los señores el vino?", sino que rompe el hielo con un

contundente y campechano "¡Vamos a probarlo!" que da mucha más confianza que las habituales y serias fórmulas de cortesía. Recuerda Juan que Asun se negó inicialmente en absoluto a que hubiera un hombre en el comedor, pero se rindió a la evidencia hasta hoy... "y han pasado 20 años" recuerda. En cualquier caso, en Boroa son un equipo hasta en cuestiones vinícolas, y Juan nos explica que cuando quieren introducir una nueva referencia en la carta no sólo lo prueban los dos encargados de sala y vinos, sino que lo cotejan y lo comentan con los dos principales encargados de la cocina.

Ambiente y vocación familiar

Y es que el ambiente en Boroa es un ambiente donde se respira confianza, un ambiente muy familiar, a pesar de no ser el restaurante familiar al uso. Además, es una tendencia que va a más, ya que los hijos de M^a Asun Ibarondo, **Jon y Ander Unda**, se han sumado al equipo del restaurante para dedicarse, respectivamente, a la sala y a la cocina, consiguiendo un apoyo de confianza en los dos campos de batalla del negocio y asegurando de paso el **relevé generacional** al frente del mismo, algo no tan fácil de conseguir en la hostelería en general y menos en este tipo de es-







Ostra asada sobre guacamole, espuma de membrillo chispeante y caviar "Kristal"



Añón rojo "Balego" ligeramente marinado, remolacha y cremoso de queso "Azpigorri"



Bacalao confitado y brandada crocante, pilpil de sus pieles y néctar de pimienta morron



Lomo de cervatillo en adobo de café y matices especiados con tosta de boniato y setas

tablecimientos en particular.

Tal vez, además, sea esa confianza que transmite el personal y la dirección del establecimiento el secreto de su éxito. Porque Boroa no es un reducho cerrado al que solo se acude previa reserva. Boroa es un caserío con puertas de madera y paredes de piedra que cuenta con **un pequeño bar en su entrada** al que podemos acudir en cualquier momento del día a partir de las 11 de la mañana y matar el gusanillo con un pintxo, tomar un café o un vino, comer a base de raciones o con un bocadillo... un bar-bar, vamos. Algo también nada usual en este tipo de casas. Y no son pocos los que se acercan a lo largo del día a Boroa a disfrutar de su cara más informal, pues su cercana situación, a tan sólo cinco minutos de la salida de la autopista, lo hacen casi tan cómodo como parar en un restop recibiendo, eso sí, un trato y una calidad infinitamente mayor. Muchos usuarios de la autopista que se trasladan de Bilbao a Durango, o gente que hace a menudo la ruta Donostia-Bilbao se saben el truco, al igual que los cientos de personas que una vez empieza el buen tiempo suben a Boroa con el único fin de gozar de un gin-tonic bien puesto en la relajante **terrazza cubierta** del bar. Porque no lo hemos

dicho, pero Boroa está en medio de un paisaje idílico, rodeado de prados, bosques, sembrados y caseríos, y dotado de unas vistas espectaculares sobre todo si miramos hacia el Gorbea o hacia los montes del Duranguesado, cordilleras ambas que se contemplan en todo su esplendor desde la delantera del restaurante. Es cierto que también se complementa la vista con las torres de la central eléctrica de Boroa, los pabellones industriales de Amorebieta y los aviones que cada cinco minutos pasan volando bajo camino a Loiu. Pero estos son males menores que nos recuerdan que, en el fondo, estamos a 10 minutos de Bilbao, ante un paisaje, como decimos, subyugante en su gran mayoría.

Una cocina sobresaliente, cercana y dual

Subyugante es también la cocina de Jabier Gartzia, creada y desarrollada al alimón desde los tiempos del Boliña junto a su fiel segundo de a bordo, el joven **Iñigo Elorriaga**, excelente chef también premiado en múltiples congresos y concursos, al igual que su mentor, que aparte de la preciada estrella Michelin cuenta con dos Soles Repsol y el Premio Euskadi de Gastronomía al





Pulpo ligeramente ahumado, royal de sopa de ajo y patata en texturas



Alubias de morcilla de caserío con su crema cuajada en crocante, berza y aire de calabaza y vainilla



Cheesecake de mandarina, naranja y agua de azahar



Composición de café, chocolate y cerveza negra

Mejor Cocinero, ahí es nada.

La cocina de Boroa, como decimos, es subyugante, es una cocina que enamora por su audacia, por su actualidad, por sus fabulosas presentaciones, por sus combinaciones de aromas, sabores y texturas... **una cocina que denota una gran técnica y una constante atención a las últimas tendencias, pero que tiene los pies anclados en tierra, en su tierra y en sus productos.** Algo realmente admirable porque en estos tiempos de tendencias orientales y exceso de celofán, no se encuentra en todas partes una restaurante de este nivel en el que el apego a la tierra sea tan evidente. En su menú degustación encontramos trufa, kuletos o amanitas cesáreas, membrillo, queso Azpigorri, perdiz, pulpo, verduras de temporada, morcilla de caserío, calabaza, alubias de Gernika, bacalao, cebolla morada de Zalla... todo un desfile de producto local que aporta identidad y sentido a una carta que, falta de estos detalles territoriales, sería igual a la de tantos y tantos locales de

cierto nivel culinario. **Boroa se desnuda ante el cliente y le deja claro dónde está enclavado el terreno que pisa.** Y eso si nos vamos a la carta "gastronómica", porque Boroa es también asador con parrilla en la que las llamas de carbón acarician chuletones, rodaballo, besugos, cogotes de merluza... conformando la cara más tradicional, más popular y más auténtica de Boroa, esa que esperamos poder conocer en todo su poderío la próxima vez que nos dejemos caer por este precioso caserío. Y es que viendo cómo ejecutan Jabier y su equipo los difíciles platos de un menú degustación, ¿quién es el guapo que se queda sin probar su cocina tradicional?. Nosotros, al menos, no.



BOROJA JATETXEA

Barrio Boroa, Caserío Garai, 11
AMOREBIETA - ETXANO
Tf: 946 73 47 47
www.boroa.com

Cierra: noches de domingo a jueves
Menú Bizkargi: 45 euros.
Menú Txindoki: 110 euros.
(Bebida e IVA aparte)



ASTIGARRAGA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX

El 15 de enero tuvo lugar en Astigarraga el **Sagardo Berriaren Eguna** (Día de la Nueva Sidra), celebración que marca la apertura de la temporada de Sidra 2018.

El evento comenzó a las 12 del mediodía en un abarrotado salón de actos de **Sagardoetxea**, el Museo de la Sidra de Astigarraga. Ante una multitud de periodistas y productores, los organizadores del acto y los políticos ofrecieron los discursos de rigor y homenajearon al invitado especial de esta edición, el escalador **Alberto Iñurategi**. En el acto participaron **Zorione Etxazarra** (alcaldesa de Astigarraga), **Bittor Oroz** (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), **Denis Ibaño** (Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes), **Ainhoa Aizpuru** (Diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial), **Maider Echevarría** (Directora de Turismo y Hostelería), **Unai Agirre** (Gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), **Egoitz Zapiain** (re-

presentante de los sidrerros) y el propio homenajeado, el alpinista Alberto Iñurategi.

Tras el acto institucional tuvo lugar la plantación simbólica de un manzano y, a continuación, los congregados se trasladaron a la Sidrería **Gurutzeta**, no sin antes darse varios de ellos un garbeo por los bares de Astigarraga, que a lo largo de este día ofrecen sidra en kupelas instaladas como detalle de algunas de las sidrerías de la localidad como Bereziartua o Zapiain, entre otras.

Acto seguido, los asistentes al Sagardo Berriaren Eguna se congregaron ante la sidrería Gurutzeta, donde se ejecutó la **Sagar Dantza** o Baile de la Manzana, y se procedió a la degustación, por parte de Alberto Iñurategi, de la primera sidra de la temporada al grito de "Hau da gure sagardo berria !! (Esta es nuestra nueva sidra)". A partir de entonces, el acto fue una fiesta en la que los asistentes pudieron disfrutar de un completo menú de sidrería regado, como mandan los





cánones, con la sidra de las diferentes kupelas que fueron abiertas al público al grito de "Txoooooxtx !!!". Como siempre, esta fiesta fue un punto de encuentro de periodistas, productores, celebridades y gentes del mundo de la sidra y la gastronomía que aprovecharon para ponerse al día e intercambiar saludos y abrazos en ese ambiente cómplice y fraternal que sólo se da en las sidrerías.

Siendo la vigésima quinta edición de la celebración del evento, algunos de los protagonistas de las ediciones anteriores asistieron al evento: el bertsolari **Andoni Egaña**, el arraunlari **Jose Luis Kortá**, el cocinero **Andoni Luis Aduriz**, el ciclista **Abraham Olano**, el seleccionador **Javier Clemente** y los jugadores de fútbol **Periko** y **Mikel Alonso**.

El ambiente se alargó hasta media tarde y concluyó con los bertso de **Jon Maia** y **Amets Arzalluz** que indicaron el cierre de kupelas. A partir de ahora comienza la temporada de sidrerías que se alargará hasta finales de mayo. A lo largo de estos cuatro meses y medio las sidrerías de Astigarraga y de toda Euskal Herria ofrecerán el menú tradicional regado con sidra de producción propia.

Una sidra limpia y equilibrada

Sagardoaren Lurraldea publicó al término del evento una nota de prensa en la que comenta que "La cosecha del 2017 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sagardo. El 30% de la producción ha sido elaborada con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardo. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardo: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava".

Respecto a las **características de la sidra** de este año, Sagardoaren Lurraldea la define así:

- Sagardo de menos color que en años anteriores.
- Sagardo muy limpia en nariz. Las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca y las sidras elaboradas con manzanas de mitad o final de la cosecha, aromas a fruta más madura.
- Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debida a una correcta fermentación en el tonel.
- En general, se trata de una sagardo muy equilibrada.



APERTURA DEL TXOTX DE LAS SIDRERÍAS DE GOIERRI

Este año y por cuarta vez en la comarca del Goierri, tuvo lugar la apertura del txotx de las sidrerías pertenecientes a **Goitur**, órgano impulsor del turismo comarcal. Este evento, que tuvo lugar el 4 de enero en la **sidrería Tximista de Ordizia** contando como invitado de honor al periodista goierritarra **Mikel Aiestaran**, está principalmente dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra.

Según afirmó **Niko Osinalde**, director de Goitur, "Las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. En el día de hoy existen **7 sidrerías** cuyos responsables se encontraban presentes en esta apertura del txotx: **Olagi** de Altzaga, **Urbaitarte** de Ataun, **Aulia** de Legorreta, **Etbe Zuri** de Olaberria, **Tximista** de Ordizia y **Oiharte** y **Otatza** de Zerain. De estas 7 sidrerías, todas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Es de destacar también a la sidrería **Oiharte** de Zerain y su **sidra espumosa Ama**, y a la sidrería **Urbaitarte** de Ataun que ha elaborado la **sidra de crianza de 2014, Saarte**; de la misma manera, las sidrerías **Olagi**, **Tximista**, **Oiharte** y **Otatza** pertenecen a la recientemente creada Denominación de Origen "**Euskal Sagardoa**".

Estas sidrerías productoras pertenecen, además, a **Euskadi Gastronomika**, club de producto gastronómico impulsado por **Basquetour** (Agencia Vasca de Turismo), hecho que ofrece, siempre según Osinalde, una garantía de que son sidrerías de calidad, tanto porque podemos degustar la sidra elaborada por ellos mismos, como

por los productos de calidad y locales que podemos degustar en sus menús.

"La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria", afirmaron los responsables de Goitur, "es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías pertenecientes a Goitur en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra. Tal y como hemos comentado, las sidrerías permanecerán abiertas hasta finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. **A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas**, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús". Para conocer los horarios de las sidrerías y más información al respecto, puede consultarse la web www.goierriturismo.com en el apartado de sidrerías.

Para finalizar, los responsables de Goitur lanzaron un llamamiento a toda la población del Goierri animándoles a que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos de la comarca, haciendo hincapié en que "en el día de hoy venimos a hablar de las sidrerías porque es el comienzo de su temporada, pero durante todo el año seguimos contando con restaurantes, asadores, pastelerías... Cuando recibimos amigos o familiares, el Goierri ofrece diversas oportunidades para un día, fines de semana u otras estancias: animamos al goierritarra a consultar la página web www.goierriturismo.com en la que encontrará toda la información necesaria para planificar propuestas y actividades en la comarca".



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



radio euskadi



radio vitoria

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.



BEREZIARTUA

ASTIGARRAGA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

BERE ARAN ETXEA
IPARRALDE BIDEA, 16
TEL. 943 55 57 98



Situada en las afueras de Astigarraga, al borde de la carretera que se dirige a Oiartzun, Berezartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. **La historia de la Sidra Berezartua comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continúa en ella hasta nuestros días.** En temporada de txotx, Berezartua ofrece el típico menú de sidrería consistente en tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces. Esta sidrería cuenta con una zona de mesas no excesivamente grande y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables.** Berezartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (como novedad, este año a partir de febrero abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado.

EGUZKITZA

TOLOSA

SIDRA ELABORADA EXCLUSIVAMENTE CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

USABAL AUZOZA, 25
TEL. 943 67 26 13
www.sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería situada junto al Polideportivo Usabal de Tolosa, abierta en 1995 por sus padres, **Rufino y M^a Luisa**, y que **en 2020 cumplirá 25 años.** Eguzkitza cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su **sidra, hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea.** Además del menú tradicional de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería empezó la temporada el 5 de enero y la mantendrá hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su pequeña pero cuidada producción. Horario: cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Precio menú de sidrería:** a partir de 28-30 € (y siempre en función de la carne que se consuma). Eguzkitza guarda, en su planta superior, un **pequeño museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

ETXE ZURI

OLABERRIA

SIDRERÍA Y RESTAURANTE
ABIERTO TODO EL AÑO

ERREKALDE AUZOZA
TEL. 943 88 20 49
www.etxezurisagardotegia.com



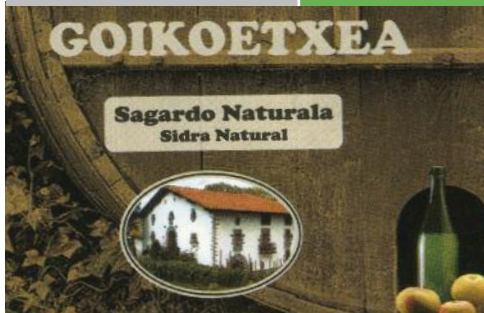
Dirigida por **Garbiñe Garmendia** con el apoyo en cocina de **Borja del Moral**, y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao, Txangurro al horno a la manera tradicional, Rape a la parrilla con refrito, Hongos de Aralar al horno, canutillos caseros a la crema...* Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 32€ (en función del consumo de carne). Dispone de **Menú de sidrería con costilla.** **Cierra:** Lunes todo el día. **Cenas:** viernes y sábados.

GOIKOETXEA

LIZARTZA

LA SIDRERÍA DE LIZARTZA

ELBARRENA KALEA, 9
AROZTEGI BASERRIA
TEL. 943 68 21 75



Situada a la entrada de Lizartza, a 60 metros de la Iglesia, muy próxima a las paradas de autobuses de Tolosa y dirigida por el ex pelotari **Juan Karmelo Goikoetxea**, esta sidrería abre exclusivamente en temporada, concretamente del 26 de enero al 20 de mayo. Goikoetxea cuenta con 10 kupelas de acero inoxidable y un comedor en el que se sirve el típico menú de sidrería, que ronda los 31 euros en función de la carne degustada. **HORARIO:** Esta sidrería abre todas las noches de martes a sábado a partir de las 20:00 h. y ofrece comidas los sábados y domingos, pudiéndose reservar cualquier mediodía para grupos a partir de 20 personas. **Menú de sidrería:** 31€ (Siempre en función de la carne que se consuma)

OLAGI

ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de bangurro, 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.

OTATZA

ZERAIN

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENÚS

OTATZA BASERRIA
(CTRA. SEGURA-ZERAIN)
TEL. 943 80 17 57



Joze Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegi** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa** y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

R. ZABALA

ADUNA

SIDRA 100% LOCAL Y BUEN BACALAO

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com



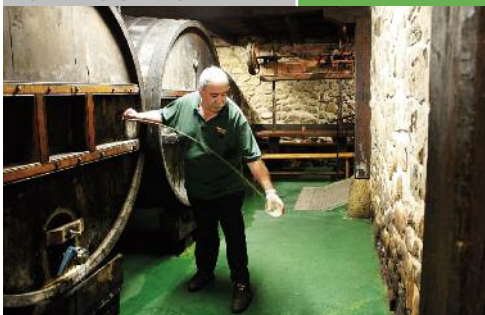
La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los hermanos **Matin** y **Luis Zabala Bengotxe**, 5ª generación familiar al frente del negocio, y funciona como restaurante únicamente en temporada, del 4 de enero hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, tanto para embotellar como para degustar en el local, proviene exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores. Colaboradora activa de la Asociación Jakitea, este sidrería abre las noches de lunes a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes a domingo a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala **puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla**. El precio del **Menú de sidrería ronda los 35€** (Siempre en función de la carne consumida).

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

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



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. 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 **Han de naranja**. El **Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Tacos 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, Txibarro, Rodaballo...** **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. Amplio aparcamiento.

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK / SIDRERÍAS DE GIPUZKOA**BIDASOA**

IRUN	OLA	943 62 31 30
------	------------	--------------

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA	TXINDURRI-ITURRI	943 19 93 89
-------------	-------------------------	--------------

DONOSTIALDEA

ANDOAIN	GAZTAÑAGA	943 59 19 68
---------	------------------	--------------

	MIZPIRADI	943 59 39 54
--	------------------	--------------

ASTIGARRAGA	ALORRENEA	943 33 69 99
-------------	------------------	--------------

	ARTOLA	943 55 72 96
--	---------------	--------------

	ASTARBE	943 55 15 27
--	----------------	--------------

	BEREZIARTUA	943 55 57 98
--	--------------------	--------------

	ETXEBERRIA	943 55 56 97
--	-------------------	--------------

	GARTZIATEGI	943 46 96 74
--	--------------------	--------------

	GURUTZETA	943 55 22 42
--	------------------	--------------

	IPINTZA	688 81 17 24
--	----------------	--------------

	IRETZA	943 33 00 30
--	---------------	--------------

	IRIGOIEN-HERRERO	943 55 03 33
--	-------------------------	--------------

	LARRARTE	943 55 56 47
--	-----------------	--------------

	LIZEAGA	943 46 82 90
--	----------------	--------------

	MINA	943 55 52 20
--	-------------	--------------

	OIALUME-ZAR	943 55 29 38
--	--------------------	--------------

	OIARBIDE	943 55 31 99
--	-----------------	--------------

	PETRITEGI	943 45 71 88
--	------------------	--------------

	REZOLA	943 55 27 20
--	---------------	--------------

	ZAPIAIN	943 33 00 33
--	----------------	--------------

DONOSTIA	KALONJE	943 21 32 51
----------	----------------	--------------

HERNANI	AKARREGI	943 33 07 13
---------	-----------------	--------------

	ALBERRO	943 55 00 19
--	----------------	--------------

	ALTZUETA	943 55 15 02
--	-----------------	--------------

	ELORRABI	943 33 69 90
--	-----------------	--------------

	GOIKO-LASTOLA	943 55 32 72
--	----------------------	--------------

	IPARRAGIRRE	943 33 73 70
--	--------------------	--------------

	ITXAS-BURU	943 55 68 79
--	-------------------	--------------

	LARRE-GAIN	943 55 58 46
--	-------------------	--------------

	OLAIZOLA	943 33 67 31
--	-----------------	--------------

	OTSUA-ENE	943 55 68 94
--	------------------	--------------

	RUFINO	943 55 27 39
--	---------------	--------------

	ZELAIA	943 55 58 51
--	---------------	--------------

LASARTE-ORIA	OTEGI	943 36 50 29
--------------	--------------	--------------

URNIETA	ALTUNA	943 55 49 17
---------	---------------	--------------

	ELUTXETA	943 55 69 81
--	-----------------	--------------

	EULA	943 55 27 44
--	-------------	--------------

	OIANUME	943 55 66 83
--	----------------	--------------

	SETIEN	943 55 10 14
--	---------------	--------------

USURBIL	AGINAGA	943 36 67 10
---------	----------------	--------------

	AIALDE BERRI	943 36 50 31
--	---------------------	--------------

	ARRATZAIN	943 36 66 63
--	------------------	--------------

	SAIZAR	943 36 45 97
--	---------------	--------------

	URDAIRA	943 37 26 91
--	----------------	--------------

ZUBIETA	ARAETA	943 36 20 49
---------	---------------	--------------

	IRUIN-ASTIAZARAN	943 36 12 29
--	-------------------------	--------------

GOIERRI

ALTZAGA	OLAGI	943 88 77 26
---------	--------------	--------------

ATAUN	URBITARTE	943 18 01 19
-------	------------------	--------------

LEGORRETA	AULIA	943 80 60 66
-----------	--------------	--------------

OLABERRIA	ETXE ZURI	943 88 20 49
-----------	------------------	--------------

ORDIZIA	TXIMISTA	943 88 11 28
---------	-----------------	--------------

ZERAIN	OTATZA	943 80 17 57
--------	---------------	--------------

	OIHARTE	686 29 91 58
--	----------------	--------------

GORBEIA-SUR

ARAMAIO	ITURRIETA	945 44 53 85
---------	------------------	--------------

OARSOALDEA

ERRETERIA	EGI-LUZE	943 52 39 05
-----------	-----------------	--------------

OIARTZUN	ARISTIZABAL	943 49 27 14
----------	--------------------	--------------

	BALEIO	943 49 13 40
--	---------------	--------------

	ORDO-ZELAI	943 49 16 86
--	-------------------	--------------

TOLOSALDEA

ABALTZISKETA	ZALBIDE	943 65 21 76
--------------	----------------	--------------

ADUNA	ABURUZA	943 69 24 52
-------	----------------	--------------

	ZABALA	943 69 07 74
--	---------------	--------------

ASTEASU	SARASOLA	943 69 02 83
---------	-----------------	--------------

IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	943 65 28 37
-------------	--------------------	--------------

LIZARTZA	GOIKOETXEA	43 68 21 75
----------	-------------------	-------------

TOLOSA	EGUZKITZA	943 67 26 13
--------	------------------	--------------

	ISASTEGI	943 65 29 64
--	-----------------	--------------

UROLA ERDIA

AZPETITIA	AÑOTA	943 81 20 92
-----------	--------------	--------------

UROLA KOSTA

AIA	IZETA	943 83 29 86
-----	--------------	--------------

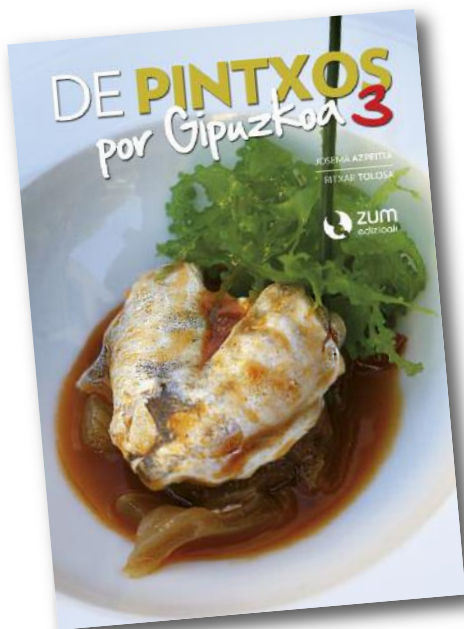
	SATXOTA	943 83 57 38
--	----------------	--------------

ZARAUTZ	ARIZIA	943 10 04 89
---------	---------------	--------------

ZESTOA	IRURE-TXIKI	943 14 80 33
--------	--------------------	--------------



DE PINTXOS POR GIPUZKOA-3: TERCER VOLUMEN DE UN CLÁSICO



El pasado 28 de diciembre se celebraba, como es habitual, el día de los Inocentes, pero todo el mundo se creyó que presentábamos el tercer libro de "De Pintxos por Gipuzkoa" en Aratz Ertegegia. Menos mal, porque era verdad. A las 18:00 el asador de Ibaeta se encontraba lleno hasta la bandera y una vez más la convocatoria superó ampliamente el listón de las 100 personas a pesar de las vacaciones de Navidad y a pesar del malísimo tiempo que acompañó la jornada de principio a fin.

Amigos, familiares, hosteleros, gentes del mundo de la gastronomía y la comunicación... fueron legión los que se acercaron a Aratz a arrojar a **Josema Azpeltia** y **Ritxar Tolosa** que compartieron, radiantes, un bonito momento de gloria con tantas caras conocidas que, a su vez, aprovecharon para disfrutar de la compañía de amigos que no veían hace tiempo así como para hacer nuevos contactos y amistades.

Por nuestra parte, fue un placer el congregar a tanta gente y ver cómo todos disfrutaron a lo grande de la visión del libro, de los productos ofrecidos por **Representaciones Alai**, del pintxo de **Kokotxa con morros** que ilustra la portada del libro y que **Xabier Zabaleta** preparó para todos los congregados, de los vinos de las Bodegas del **Grupo La Navarra** y de los Gin-Tonics ofrecidos por **Alberto Benedicto** y preparados en directo con gran arte por **Jesús Barrero**, headbartender del Gastrobar **Ametzagaña**, subcampeón de coctelería Tiki en Gipuzkoa 2017 y tercero de Gipuzkoa en el Campeonato de Gin-Tonics 2017.

La presentación propiamente dicha fue llevada a cabo por los dos autores del libro, Josema Azpeltia y Ritxar Tolosa, acompañados de **Juan** y **Oscar Cintero**, de Representaciones Alai, empresa impulsora de los tres volúmenes que se han publicado hasta la fecha. Josema agradeció su asistencia a los congregados y declaró que, como siempre, había resultado "un auténtico placer" entrar en sus casas, fotografiar y probar sus pintxos, y pasar un agradable rato con ellos. El periodista legazpiarra agradeció, asimismo, a Representaciones Alai y el Grupo La Navarra su colaboración y subrayó la generosidad de los hermanos **Xabier** e **Iker Zabaleta** del asador Aratz por ceder desinteresadamente su restaurante y ofrecer su exquisito pintxo de kokotxa para la celebración del evento.



Algunos de los pintxos recogidos en "De pintxos por Gipuzkoa 3". De izquierda a derecha: Hamburguesa de Txuleta (Bar-restaurant Poltina, Getaria); "Mendibxo" (Bar Obaba, Villabona); "San Fermin" (Bar Joe., Zarautz). Fotografías: Ritxar Tolosa

Fueron dos agradables horas que se habrían alargado más si no fuera porque había que ceder el espacio para las cenas que no dejan de ofrecer en este asador que cuenta con un éxito cada vez mayor y se está convirtiendo en una auténtica referencia dentro de la gastronomía donostiarra.

Amigos de todas partes y toda condición

Fueron, como decimos, más de 100 las personas congregadas en Aratz, aunque podían haber

sido bastantes más, ya que no fueron pocos los hosteleros y amigos que excusaron su asistencia por motivos laborales o vacacionales. Imposible realizar un recuento exhaustivo, pero trataremos aquí de dar fe de la mayoría de los asistentes.

Por parte de los hosteleros presentes en el libro, hicieron acto de presencia en la presentación **Iñigo Mas Lago** del bar Azkena de La Bretxa acompañado del bacaladero **Andoni Pablo** y el cocinero **Joaquín Benito Martín**; **Jenni García** del Arkupe de Lasarte, **Jesus Mari Pérez Muriel** del

Café Viena de Reyes Católicos junto a su esposa **Mertxe, Sebas Llaneiro** de Casa Maruxa, **Tibur Es-kisabel** de Casa Tiburcio, **Asier Antia** del Ezkiña de Arrasate, **Javier Benítez y Eli Cano** de la vinoteca Iluntze de Zarautz acompañados de sus hijas, **Joaquín Martín** de Mesón Martín, **Ángela Disla Castillo** del Obaba de Villabona, **Benjamin Da Cunha** y **Laura Oyarzabal** del Portu de Errenteria así como los hermanos **Juanjo y Mertxe Cu-rriel Oliden** de Zaharren Babeslekua de Orio.

Acudieron, no obstante, más cocineros y hos-



Algunos de los pintxos recogidos en "De pintxos por Gipuzkoa 3". De izquierda a derecha: "Ostadarra" (Vinoteca Iluntze, Zarautz); Oreja enrollada (Bar Ezkiña, Arrasate); Pulpo a Feira (Bar Eire, Urrebu). Fotografías: Ritxar Tolosa

teleros no presentes en el volumen pero muy relacionados con ZUM Edizioak y Ondojan como **Xabier Gutiérrez** del restaurante Arzak, **Iker Markinez** del Kuko de Ormaiztegui, e **Izaskun Gurruixaga** y **Javier Penas** del Hotel Palacio de Aiete. También acudió el equipo del hotel Lazkao, así como **Vera Cruz de Siva** y **Álvaro Manso**, finalizada su etapa al frente de Casa Vergara y a punto de iniciar una nueva aventura hostelera en Amara. Tampoco faltó el maestro confitero **Rafa Gorrotxategi**, que obsequió a los asistentes con unas dulces y siempre bienvenidas bandejas con sus productos.

Del mundo del vino y la distribución se dieron cita el distribuidor de vinos alavés **Jose Ignacio Junguitu "Jungui"**, el distribuidor de cervezas artesanas y de importación **Liteo Leibar**, los bodegueros de Labastida, autores del vino Aimaz, **Rafael e Iñaki Mata Pérez** y el presidente de Vinatelia **Manuel Herrero**.

El mundo del periodismo y la comunicación gastronómica también estuvo muy presente con **Aitor Buendía**, responsable del programa La Ruta Slow de Radio Vitoria y Radio Euskadi, **Catherine Marchand**, de La Semaine du Pays Basque, el experto en redes **Mikel Marín**, la comunicadora gastronómica **Nere Ariztoy**, el periodista **Andoni Alonso** y su esposa **Karmele**, el locutor de Onda Vasca **Sergio Errasti**, el experto en Jazz y Gastronomía **José Manuel Pérez Rey** de la web Territorio Gastronómico, y la encargada de las redes de Aratz Erregetgia **Nagore Rodríguez**. El cercano mundo de la publicidad se vio representado por **Xanti Pablo**, **Juan Luis Caballero** de Alfili Comunicación, **Alberto Aranburu** de ACC y **David Juanmartiñena**, y también acudieron a la cita las guías turístico-gastronómicas **Jone Karres** (Adorebasque) y **Eskerne Falcón** (Discovering San Sebastian).

Y muchos más amigos que mencionar como el actor beasaindarra **Kike Biguri**, el productor televisivo **Joxe Felipe Auzmendi**, el presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra **Enrique Sánchez**, acompañado de su esposa e hija, **Arantza Reta** del hotel Legazpi Doce, **Javi** en representación de Gráficas Leizaran, impresores del libro, los responsables de la fundación turística legazpiarra Lenbur **Aurelio González** y **Olatz Conde**, la comercial **Antzina Intxausti**, el cortador de jamón **Iñigo Altuna**, nuestro fiel seguidor **Enrique Iparraguirre Cepeda** acompañado de su hijo **Pipa**, y el responsable de la empresa de sonorización Udana Audio **Enrique Azpeitia** junto a su mujer, **Ainhoa Orobengoa**. La familia de Josema Azpeitia estuvo también muy presente en la persona de su mujer, **Ainara Osinalde**, sus cuñados **Asier** y **Mari**, sus padres **José** y **Mª Angeles**, sus amigos **Antonio Zaldueño** y **Mª Ascensión** su suegro **Luis** y sus hijas, **Amaia** e **Irene**, que colaboraron con su padre en la ardua tarea de dedicar libros a los presentes.

Son gran parte de los asistentes, pero no todos, ante la imposibilidad de tomar nota de todos los presentes y los olvidos a los que lleva la mente un día tan cargado de emociones y muestras de afecto. Lo que sí podemos decir es que desde Ondojan nos quedamos plenamente satisfechos por la respuesta recibida a la presentación del libro. Vaya desde aquí nuestro agradecimiento y cariño a todos los asistentes... Eskerrik asko.



BASK'N BREW

BEER FESTIVAL 2018

WWW.BASKNBREW.BEER
#BASKNBREW18

02-03
MARTXOAK / MARZO



22

CERVECERAS

GARAGARDOGILE / BRASSERIES / BREWERS

FOOD TRUCKS

JANGONETAK



MÚSICA EN DIRECTO

MUSIKA ZUZENERA /
MUSIQUE EN DIRECT

ORGANIZADORES

ANTOLATZAILEAK / ORGANISATEURS



THE
MALA
GISSONA



BOULEVARD

SPONSORS

BABESLEAK / PARRAINS



COLABORADORES

LAGUNTZAILEAK / COLLABORATEURS

EL DIARIO VASCO





ASTARRIAGA: LA PARRILLA DE ESTELLA

"¿Me dejáis que os dé de comer?"

Hay palabras que suenan a música celestial, y cuando éstas son pronunciadas por una persona con las tablas y las ideas tan claras como **Jesús Astarriaga**, todavía suenan mejor. Con esta escueta frase nos dio la bienvenida a su casa y, acto seguido, nos dio de comer... vaya si nos dio.

Empezó Jesús con la **Ensalada de cogollos con queso de Urbasa y nueces** (foto 1), una muestra de la importancia que tiene en su cocina el producto de proximidad, el fruto de la tierra. También quedó claro desde el principio que las raciones de Astarriaga iban a ser contundentes, formales, "Navarre Size". Los cogollos de Tudela generosos, casi de ración, y las anxoas ídem de ídem, grandes, carnosas y sabrosas, al igual que el potente queso, el hermoso bloque de bonito escabechado... todo junto pero no revuelto en una combinación en la que nada sobra y todo casa a la perfección, con un aliño medido y muy acertado. Un gran comienzo.

Seguimos con otro producto de rabiosa temporada: unos **Hongos salteados con foie, piñones y huevo escalfado** (Foto 2), una combinación clásica y efectiva en la que cobra gran importancia el foie, con dos hermosos filetes, uno coronando el plato y otro escondido, a modo de sorpresa, en el montón de hongos dispuestos bajo el huevo. También resulta decisivo en la redondez de este plato el punto de plancha del hongo, al dente, terso, resistente al diente en su punto justo.

Por miedo a que nos quedáramos con hambre, antes de la chuleta Jesús tuvo, además, el detalle de servirnos un buen plato de **Calvotos** (Foto 3) **del valle de Lana con sus sacramentos (tocino, chorizo, morcilla y berza)**. No conocíamos esta pequeña legumbre que se cultiva en los municipios de Murieta, Oco, Ancín, Acedo... y que goza de gran fama en la zona de Lizarr-Estella al igual, al parecer, que las alubias de Abarzuza, de cuya fama y calidad también nos habla Jesús.



Tras este entrante que podía haber sido un plato único pasamos al verdadero plato fuerte del día: el **Chuletón** (Foto 4). La parrilla es, de hecho, el corazón del asador Astarriaga, su principal seña de identidad, presente y bien visible en la entrada del comedor, situada dentro de una cabina con cristales transparentes para que los comensales puedan ver al parrillero en funcionamiento, pero evitando que los humos y olores alteren el ambiente.

Lo de Jesús Astarriaga es, a fin de cuentas, puro showcooking, un espectáculo ofrecido como un valor añadido del local, protagonizado por alguien que lleva más de 30 años cara a cara con el fuego y la brasa. Desde su atalaya Jesús controla la marcha de las mesas, mide los tiempos y elige el momento en el que poner la carne en el asador para que llegue en su punto óptimo a mesa.

Y como el postre, a fin de cuentas, es considerado como una comida aparte, Jesús no nos sirvió uno, sino tres hermosos postres por aquello de no quedarse corto, a saber: Helado de cuajada miel y nueces, unos **Canutillos de hojaldre rellenos de crema con chocolate caliente** (Foto 5), y un **Hojaldre con manía, compota de manzana y dos salsas** (Foto 6).

La de Jesús ha sido una vida vinculada de siempre a la hostelería y a la gastronomía. Nos sorprende al comentarnos que nació en Zumarraga. Cuando nació, sus padres ya regentaban el bar Penalty (posteriormente conocido como el Versailles), con lo que las cartas ya estaban echadas para que el joven Jesús se iniciara en el mundo de los fogones. De vuelta a Lizarra en 1968, los padres de Jesús abrieron el restaurante El Volante, en el que compartió 11 años las perlas con su madre y donde servían del orden de 200 menús diarios. A lo largo de ese tiempo, Jesús compaginó la labor con su madre con los estudios de Cocina y Repostería en la aula de cocina El Bosquecillo de Pamplona.



Posteriormente, Jesús regentó durante una década la cafetería Lerma y antes de que finalizara el contrato, en 1999, inauguró el Asador Astarriaga. Jesús se siente satisfecho con la marcha actual del restaurante, en el que le acompañan en sala y cocina sus cuñados y su mujer, la ecuatoriana **Lorena Salazar**.

El que el negocio esté asentado, sin embargo, no significa que Jesús lo esté. Nuestro parrillero es persona dinámica que ha participado en 7 ocasiones en el **Concurso de Pintxos de Euskal Herria**, llegando a la final en una ocasión, y ha ganado dos años el Concurso de Pintxos de Estella. También ha representado en dos ocasiones a su ciudad en el **Concurso de Pintxos Medievales**, llevando la bandera de la cocina de Estella a Consuegra y a Olivenza, donde quedó en segunda posición. Además, Jesús es **Campeón de Navarra de coctelería**. Así pues, Astarriaga es un lugar en el que podemos disfrutar de un rico vermouth preparado, un Bloody Mary, un Negroni... mientras disfrutamos de su terraza.

Volviendo al plano gastronómico, nos quedamos sin probar algunas de las especialidades del establecimiento, pero una primera visita da para lo que da... Según nos comenta Jesús, la especialidad más remarcable del restaurante es, además de la parrilla, el **Gorrín asado**, gorrín de raza Pío de la zona de las Amez-

koas, que se sirve por encargo entre semana y que encontramos sin problema todos los fines de semana dentro del menú especial. Asimismo, los pescados a la parrilla son otro de los fuertes del local habiendo siempre Lubina, Rape, Dorada y Tronco de merluza, aunque fuera de carta y en función de la temporada y el mercado se ofrece Besugo, Rodaballo... Goza también de gran fama la Panxínetta, que Jesús elabora al momento y sirve caliente, con chocolate y helado de mandarina. Y como buen cocinero navarro, trabaja muy bien los fritos.

Nos vamos, por lo tanto, y a pesar de la tripada, con ganas de volver a Astarriaga. Tal vez una buena fecha podría ser el 25 de mayo, día de la Virgen del Puy, en el que tiene lugar la "Exaltación del Gorrín". Ese día Jesús traslada su cuartel general a la Plaza del Santiago, en la que, de la mano de la Asociación local de Comerciantes, se sirve un contundente y succulento menú a base de Pochas, Gorrín asado y Alpargatas... ¿Alguien se anima??

ASADOR ASTARRIAGA

Plaza de los Fueros, 12 - LIZARRA-ESTELLA
Tf. 948 55 08 02

LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

RECETA: BOCADITOS DE ARROZ Y LANGOSTINOS CON SALSA TERIYAKI

Para los bocaditos de arroz:

200 g. de arroz cocido (4 vasitos aproximadamente); 6 langostinos pelados y troceados (guardar las cáscaras para la salsa teriyaki); 1 clara de huevo; 4 cucharadas de queso rallado; Sal y pimienta blanca.

Elaboración: 1.- Poner el horno en marcha a 160º; 2.- Mezclar muy bien en un bol el arroz cocido, la clara de huevo, el queso rallado y condimentar con la sal y la pimienta blanca. 3.- Hacer pequeñas bolitas de arroz, las que rellenaremos con un trozo de langostino. 4.- Colocar las bolitas sobre una placa y cocinarlas al horno hasta que estén duritas. Aproximadamente 12-15 minutos; 5.- Es conveniente usar un papel de horno o de silicona, para que no se peguen a la bandeja.

Para la salsa teriyaki:

Las cáscaras de los 6 langostinos; 1 sobre de azúcar moreno o de azúcar normal; 1 cucharada de vinagre (de Módena, de sidra o similar); 6 cucharadas de soja; 45 cucharadas de aceite de oliva; Jengibre molido; Sal; 1 cucharadita de harina de maíz para ligar la salsa.

Elaboración: 1.- En un bol poner las cáscaras bien lavadas y escurridas, junto con el aceite de oliva y una pizca de sal. Tapar el bol con film transparente y cocinar al microondas, a máxima potencia, durante 3 minutos. 2.- Con cuidado, colar el jugo resultante y guardarlo en una taza o bol. 3.- Mezclar con el resto de ingredientes y volver a calentar todo al microondas durante 3 minutos. 4.- Espesar si fuera necesario la salsa con un poco de maizena disuelta en agua fría.

Variantes: En vez de usar langostinos, podemos usar jamón cocido bien picado y queso rallado, y en vez de la salsa teriyaki, podemos acompañarlo con tomate casero o salsa de quesos.

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



Bonarbe
aceite de oliva **virgen extra**

**ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RUJOA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

jatetxe gida

restaurantes

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



Una buena cosecha de txakoli

El 17 de enero tuvo lugar en Getaria el **Txakoli Eguna 2018**, día en el que se presenta ante el público la nueva cosecha del emblemático vino guipuzcoano. Según dio a conocer la organización, han sido **33 las bodegas inscritas** en la cosecha 2017: 3 en Aia, 1 en Alkiza, 1 en Arrasate, 1 en Beizama, 1 en Deba, 12 en Getaria, 1 en Hondarribia, 1 en Mutriku, 1 en Oiartzun, 1 en Olaberria, 1 en Oñati, 1 en Orio, 1 en Villabona y 7 en Zarautz. Es importante el señalar el hecho de que **todas las bodegas son primero viticultores**, realizando por lo tanto todo el proceso productivo, desde la producción de uva hasta la puesta en el mercado del producto final. La producción de la cosecha 2017 ha sido de **3.784.000 kilos** aproximadamente, lo que ha dado 3.400.000 botellas. **La uva cosechada ha sido de calidad**, dando lugar a un Txakoli de graduación media 11%, equilibrado en boca, manteniendo la tipicidad de nuestra zona. **Las ventas se han incrementado a lo largo de 2017 en un 3,5%**. Su principal mercado sigue siendo Gipuzkoa y el resto de Euskadi con un 80%, Madrid y Barcelona con un 10% y finalmente **un 10% se dedica a exportación**, destacando EEUU con un 66%, Francia con un 12%, Reino Unido con un 8% y Japón con un 5% del total exportado y el 9% restante a otros países. La exportación ha aumentado en un 2%.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



Juan Ignacio Martín Etxeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txintxarri, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txintxarri es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. También destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos recién hechos, a partir de las 8 de la mañana. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias; Ensalada templada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, 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: 11€ (sábado incluido)** **Menú domingo: 18€ (Café e IVA incluido)** **Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€** (Ver web) **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

ARAMAKO OSTATUA

ARAMA

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



“Cocina equilibrada” es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostata**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la **filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada**. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Aramako Ostata 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 A.E. **Cierra:** Lunes noche.

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 “Andor” (Calabacín, cebra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puero y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...). También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el “Ezkiña” (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la “**Eusko Piza**”, una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BEASAINGO BATZOKIA

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

BEASAIN

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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iniigo Sánchez e Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, 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**

DOLAREA JATETXEA

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.HOTELDOLAREA.COM



El restaurante del hotel dirigido por **Iban Mate y Arantxa Rancho** ha iniciado una **nueva etapa bajo la dirección culinaria de Héctor Cabello**, joven y creativo chef curtido en algunos de los mejores restaurantes del Mediterráneo, Francia y Donostia. Rubén ha desembarcado en el Goierri ofreciendo una **cocina de producto salpicada de detalles de autor e interesantes menús, sin olvidarse de las sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ostras en ceviche con tomate y huevas de caviar*; *Taco de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière"*, *berberechos al vapor y alcahofas asadas*; *Carré de cordero asado*, *milhojas de patata gratinado* y *puré de morcilla de Beasain*, *Torrija caramelizada*... y una gran selección de vinos. **Smart Menu (lunes a viernes): 24,90€ (Bebida y café incluido). Menú Degustación (D' GUSTA Goierri a bocados): 50€ (Bebidas aparte). Tarjetas: Todas.**

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la **gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra*, la *Ensalada templada de almejas y gambas*, el *Revuelto de zizas*, el sorprendente *Pollo lumaborri a la brasa* o los fresquísimos *Pescados a la parrilla* (*coigote*, *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

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19



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*, *Carillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras*, *Crema de pistacho con frutos del bosque*... una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día: 14 euros. Menú degustación: 35€ Carta: 30-35€**. **Cierra: Lunes**

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCANBLE



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

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

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



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 maridados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su aditivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pintxo-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.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

MENDIOLA

ERMUA

COCINA DE PRODUCTO
CON TOQUES MUY PERSONALES

ERDIKO KALE, 19.
TF. 846 08 00 86



En pleno centro, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con 5 años y **Alfredo Pedrosa** que realizó sus prácticas con Fernando Canales. Entre ambos, realizan **una cocina muy personal, basada en el mercado y la temporada**, con especial predilección por los hongos, la merluza en todas sus formas (al horno, con fondo marino y caldo de almejas y mejillón...), el cerdo ibérico de Guijuelo, etc. Todas las elaboraciones son caseras incluso en su cuidado menú del día y en su interesante y competitivo Menú Especial de fin de semana. Destaca también su **bar, abierto desde las 10 de la mañana**, en el que se sirven **raciones y pintos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 25€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
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 peques, 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, **Ariz Ansola 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 burunditi**. (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**.

PERLAKUA-SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de 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.

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 Amubastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su **versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía**, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista". **Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado, 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 vascas; Cochinitillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40€ **Menú Sustraiaik:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

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 faldeas 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 xuleta 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**.

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 recordarla haberla comido (Jesús Saez). La **obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sito en el alto de Gainburizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserio de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: La **chuleta de Patxikuenea** seleccionada por cármicas Guikar, besugo, rape de Ondarrao, 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.

BAR GAZTELUMENDI

IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



Situado en pleno centro de Irun, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar mantiene los míticos **Picantes, Quesos y Gabardinas** que le han dado gran fama durante décadas, además de otras muchas **opciones de pikoteo** como *Verduras en tempura con salsa romesco*, *Ensaladilla Gaztelu servida acompañada de un "bosque animado"*, *Hamburguesas de carne de retinto en pan de cristal*, *Costilla de cerdo*, *Alitas de lumaigori crujientes*, *Bocadillos*, *postres...* Además, el **Gaztelumendi** se ha dotado de una **terrazza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal**. Gaztelumendi abre a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintos desde la primera hora, además de raciones, picoteo y una **amplia oferta de vinos**.

RESTAURANTE ANTXON

IRUN

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

NUÉVOS AIRES EN UN ESTABLECI-
MIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE



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 sorprender al personal y hacerles vivir una grata experiencia culinaria. Para ello cuenta desde este año con la ayuda de la cocinera valenciana **Sara Martín**, de amplia trayectoria, que confecciona todas las semanas un atractivo **menú degustación que cambia todas las semanas y un copioso menú de fin de semana**. Este equipo se ve complementado con **Lucía Ruiz Lozano**, jefa de sala y encargada de la bodega y los vinos. **Menú degustación: 35€ Menú degustación de fin de semana: 55€**
Cierra: Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

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 **pintbos, vinos y raciones**, y un discreto comedor para carta, en la oferta de este chef siguen destacando las **Ensaladas templadas** (*De Bacalao, de Idiazabal, de Pato...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada (*Chuleta de ración o de kilo, Carrilleras de ternera en salsa cazadora...*). Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate, Tarta de queso...*) La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta: 30-35€ Menú del día: 11€ Menú 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, tigres...)*, *Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajo-arriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus 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.

TXEPETXA

LEGAZPI

AIZKORRI KALEA, 24
TEL. 671 728 069
Facebook: Txepetxa Ta-
berna Legazpi

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD



"¿Qué te apetece comer?" le gusta preguntar a quien cruza el umbral de su casa a **Pabí Arana**, joven cocinero on una **amplia experiencia** que le ha mantenido en **contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía**. Ahora al cargo de uno de los bares más entrañables de la localidad, Pabí vuelca su experiencia en una **carta variada y fresca en la que encontramos tanto platos tradicionales como personales**: *Ensalada César*, *Ensalada de espinacas, frutos secos y cubitos de queso de cabra*, *Morros en salsa*, *Txiptonnes en su tinta*, *Risotto de hongos con parmesano*, *Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo*... En **pintxos** *Camilleras en salsa*, los mencionados *Risotto y Tatakí*, *Terrina de cochinitillo deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión*... Llaman la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okeetxe** como la impresionante "**Hamburguesa Txepetxa**". **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pau Garrañalde 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 rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarra*...). 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

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI

OLABERRIA

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



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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/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

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com



Precioso hotel-restaurante que **cumple en 2018 30 años de actividad**, sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada**, ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Además, en su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Ensalada Itsasur; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas...* y *exquisitos postres caseros como su aclamada Tarta de queso*. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 28€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Precio habitación doble:** A partir de 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche. **Parking propio.**

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.comPICOTEO 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*; *Txiptirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorta de Arbizu*; *Carilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Tempura de rape y langostino*... así como raciones de *Txiptirones rebozados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y txiptirón*... 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 KIROLGUNEA
943 105 801COCINA 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 **arrozces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera*, *Palla mixta*, *Paella de carne*... además de los arrozces por encargo como el *Aroz con bogavante* o con *buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 13€ 1/2 menú de primer plato: 6,50€ 1/2 menú de segundo plato: 8,50€ Menús concertados para grupos: a partir de 25€ Tarjetas: Todas. Horario de comidas: de 12:30 a 15:30 de Lunes a Sábados. Cierra: Domingos** (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MARTÍNEZ

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIASANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, sumado a la filosofía de su chef, **Xabier Martínez**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como *Ensalada de tomate y ventresca de bonito*, *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*, *Came guisada*, *Bacalao con tomate*, *Pintxo moruno*, *Came guisada*, *Alitas de pollo*, *Txiptirones* 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*, *Txiptirones 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*.

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

ORTZAIGA AUZOA, 20
TEL. 943 58 01 66
www.bodegakatxina.com



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Kabiña, **inaugurado en julio de 2016**, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus **txakolís de elaboración propia**. Dirigido por **Iñaki e Izaskun Zendoia**, hijos de **Jose Miguel Zendoia y M^a Pilar Ebezarreta**, del Asador Kabiña, esta nueva generación ha apostado por un **espacio multiusos** en el que podemos comer a la carta, realizar un **evento empresarial** u organizar una **celebración hasta 400 personas** con especialidades a la parrilla. La cocina se basa en las **Verduras de temporada**, **Pescados frescos a la parrilla de carbón** (*Besugo al estilo Orio, Rodaballo, Kabraro...*) y **Carnes a la brasa** destacando su **Chuletón de viejo**. También encontraremos **platos más actuales** como *Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate*; *Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura*; *Pulpo a la parrilla...* **Carta: 60 euros. Cierre:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones**, **Hongos salteados**, **Morcilla con pencas de la huerta**, **Pulpo cocido a la plancha con pimientos**, **Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...** **Menú día: 22€.** **Menú degustación: 32€** (bebida aparte) **Carta: 40€.** **Cierre:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

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



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

TOLOSA

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



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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92 /
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola** trabaja con maestría sus largas parrillas en las que se asan sin descanso excelentes *Chuletas de viejo*, *Pescados frescos*, *Cordero...* Por encargo, se prepara *Cordero al Burduntzi*, cames y pescados. En su carta destacan las **Ensaladas** como *Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo*; *Ensalada de pulpo*; *Ensalada de bogavante...* **los Mariscos y las Raciones** como *Xangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallego*, *Anchoillas en aceite*, *Lomo Euskal Txerri*, *Jamón de bodega...* También cuenta con **Sugerencias de temporada** como *Alcachofas a la parrilla*, *Revuelto de zizas u hongos...* En su extensa bodega apenas se cargan los vinos y rotan continuamente con todo tipo de estilos y Orígenes. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En invierno, cierra noches de lunes a jueves).

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lenguado a la Meunière*, *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.

APAIN

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

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87
Facebook:
Apain Jatetxea Margari



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 pinchos. 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 rebozados...* 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*, *Trileta 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.**

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO
CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro*; *Pulpo a la plancha, patatas y toque canario*, *Terrina de foie hecha en casa*, *Presa ibérica a baja temperatura con puré de tubérculos*... así como su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias del fin de semana como *Gambas a la plancha*; *Almejas en salsa*; *Merluza en salsa o a la plancha*; *Rape a la plancha*; *Chuleta de vaca vieja*... y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y CO-
CINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00 /
688 658 240
www.behekoplaza.com



El joven zumaiatarra Andoni Txintxilla dirige desde hace años este establecimiento que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, así como en restaurantes clásicos italianos y asadores donostiarras, el resultado es una **oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito; *Risotto de Parniggianno Reggiano*; *Pizzas artesanas*... Sin olvidar **el producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla*; *Pulpo Km. 0 a la parrilla*; *Gambas frescas*; *Arroces y Risottos*; *Cochinillo confitado o asado a baja temperatura*... cuidando al máximo la filosofía **Slow Food y Kilómetro 0**. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23 €. **Menú Txuleta:** 29 €. **Menú Fysch:** 34 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)**

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, recientemente renovados, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado*...), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas*, *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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciauriz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar **Casa Alcalde**. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **hasta 53 pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha*... En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acareadas directamente de Elizondo*, *Queso Kamiku de Bertiz Arana*, *Txit-torra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoiarriero*, *Txiempatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilumín), ni el **helado de "Urrakin Egina"**, el mítico chocolate de avellana artesano elaborado por la casi centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8, ES-
QUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pel**, sobrinos de **Pabi 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 anchoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberi*, *Ibaxo*, *Revuelto de anchoas 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.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina, el restaurante 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 gastronómicas de todos los rincones de Asia** tales como *Rollos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donosti, su excelente **Menú Degustación**, un tentador menú que al precio de 36 euros, bebida aparte (42 euros con vino), nos hará viajar por los diferentes sabores y texturas de Oriente. **Carta:** 35-40€. **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:** Parking Easo justo bajo el establecimiento. **No cierra y ofrece cenas todos los días de la semana**. Reservas: cafesaignon.ss@gmail.com

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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
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, se mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota, como se ha venido haciendo de toda la vida**. Asimismo, cada vez goza de más fama el **Chuleton Premium de Irulká**, que también se sirve en el Baztan. Además, en Casa Alcalde encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Trapale*, *Tartaleta de bangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Kabrahuevo...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Camilleras...* **Casa Alcalde cuenta con Parrilla**, por lo que además del mencionado *Chuleton*, pueden degustarse 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. **Tarjetas:** Todas menos A, E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



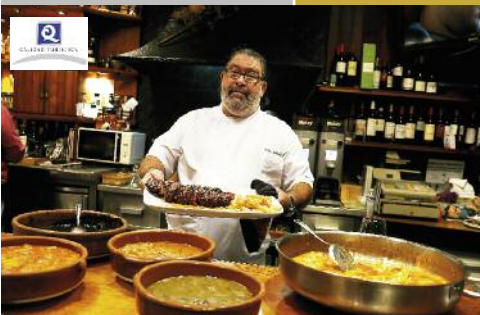
Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "refrescado" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

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

GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

DONOSTIA

Pº COLÓN, 46 (GROS)
TF. 943 27 88 39 /
680 33 49 76
facebook: Galerna Jan Edan

G A L E R N A



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*; *Pulpo asado con mojos*; *Merluza en salsa verde de plancton*; *Cochinillo Galerna*; *Turrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta: 25-30€**. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida): 12,50€** (Con postre: 14,50€) **Tarjetas: todas. Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla*, *Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cuatro ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas*, *Buñuelo de marisco*, *Morro de ternera*, *Buñuelo de carne picante o marisco*, *Txistorra en 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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciana**, 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): 30€** **Menú especial (fin de semana y festivos): 35€** (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes y martes (resto de la semana, abierto mediodía y noche).

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



Situado en pleno centro de la ciudad, frente a la Catedral del Buen Pastor, inaugurado en los años 30, y **recién reformado**, Iturrioz es 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 pintxo de *Anguila con alga wakame*, así como los de *Vieira a la plancha con crema de apionabo*, *Lasaña de antxoia*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* En **raciones** sobresalen la *Ensalada de tomate con burrata*, las *Anchoas artesanas de Yurrita*, los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante*, las *Tostas con pan de cristal...* En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporricada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri** (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe, Tempura de langostinos y de verdura, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con 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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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



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

LETE

DONOSTIA

UNA DE LAS BARRAS MÁS ESPECTACULARES DE LA CALLE 31 DE AGOSTO

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 56 93



Abierto en marzo de 2017, con un ambiente confortable y cálido y una **decoración rural pero moderna, asemejándose al estilo de los viejos caseríos vascos**, Lete Taberna es una de las últimas incorporaciones de la popular calle 31 de Agosto de la Parte Vieja. Este joven establecimiento ha ido creciendo y afianzándose hasta alcanzar su máximo rendimiento y convertirse en uno de los locales más populares de la Parte Vieja debido a su amplia y cuidada oferta gastronómica. El espacio se divide en dos zonas; la **interminable barra de succulentos pintxos, tanto fríos como calientes**, y el acogedor comedor para poder disfrutar de la extensa carta que propone el establecimiento. Esta completa propuesta culinaria, junto a su selección de vinos y bebidas, busca lograr que todos los visitantes puedan encontrar el pintxo de su gusto, complementándolo con los excelentes platos de **embutidos Casa de Alba (100% ibéricos)** que se preparan en Lete Taberna. Tanto las **Carrilleras** como el **Secreto y la Pluma Ibérica** así como el **Jamón de bellota cortado a cuchillo**, son algunos de los platos que más éxito tienen entre los clientes. Muy afamado también es el **"Pulpo Lete"**, con un toque de plancha, alioli y pimentón dulce y picante. Otros pintxos altamente recomendables son el **Erizo**, el **Txipirón a lo Pelayo** (ver fotografías), el **Foie a la plancha con compota de manzana, cebolla caramelizada y mantequilla de pasas** o la **Brocheta de langostino y bacon con ajito picado**. Pero hay también decenas de otras opciones hasta llegar a los **cerca de 60 pintxos, entre fríos y calientes**, que se ofrecen en este espectacular local.

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MALA GISSONA BEER HOUSE

DONOSTIA

ZABALETA, 53 (GROS)
TEL. 943 04 56 15
www.malagissona.beer

FOR JU MALA GISSUNA !



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, la **cerveza local de Oiartzun con vocación universal**, cuenta desde el 24 de diciembre de 2015 con su propio bar en Gros, un moderno, diáfano y agradable espacio pensado para poder **disfrutar de la cerveza acompañado de una excelente selección musical**. En Mala Gissona cuentan con un **cañero de 12 grifos, seis de los cuales están destinados a las diferentes cervezas de la casa** (Django, Batela, Shackeltown, Apaxee...), otros dos se reservan para **cervezas vascas** y el resto a **diferentes cervezas del mundo en continua rotación**, todo ello sin contar las cervezas en botella, de las que ofrecen 150 referencias también en continua rotación, llegando a ofrecer cerca de **500 cervezas diferentes a lo largo del año**. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Kilómetro 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MENDAUR

DONOSTIA

RENOVACIÓN TOTAL Y NUEVOS
RUMBOS EN LA PARTE VIEJA

FERMÍN CALBETÓN, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 57 06



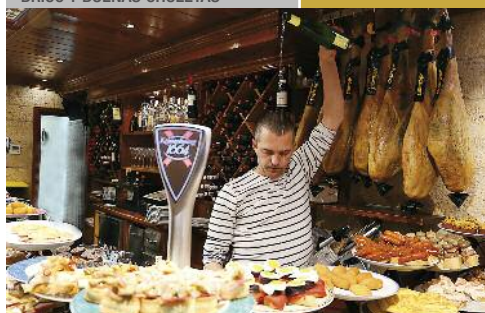
En 2016, **Ritxar Martínez** ha dado un **giro de 360°** al Mendauro y lo ha **reconvertido en un interesante bar de pintxos**. Al frente de la cocina se encuentra **Javi Mata**, joven y experimentado cocinero que ha optado por una **oferta de pintxos original y muy personal**: *Huevo trufado Mendauro*, *Tacito de calamar con kimchi*, *Medallón de ciervo con puré de calabaza*, *Carillera con pimientos*, *Aroz trufado con foie*, *Taco de chuleta con crema de pimiento*, *Cangrejo thai con salsa de maracuyá*, *Lubina con polvo de ceniza y manzana*... además de una oferta de **raciones** como *Ensalada donostiarra* de tomate, *anchoa y ventresca*, *Ensalada de temporada con melón y virutas de jamón*, *Alitas con pisto y espuma de boniato*, *Jamón ibérico*, *Queso de Idiazabal*, *Alitas barbacoa*, *Langostinos crujientes*, *Huevos trufados Mendauro*... o la estrella de la carta: la **Txuleta de kilo con piparras y tomate del país** que puede consumirse en la barra o en las mesas a un precio cerrado de 38 euros, una opción ideal para compartir.

MUNTO

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

PINTXOS, PESCADOS DEL CÁNTABRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno*... así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35 €. **Menú del día:** 18,50 €. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25 €. + IVA **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

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 locinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 65-70€. **Menú degustación:** 99€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

PUNTA SAL

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
F. 943 55 99 46
puntasalrestaurant.com

COCINA PERUANA CON RAÍCES



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, 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 Idiazabal 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. **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. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

TATAMI

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS



A un paso de la Zurriola, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante japonés de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki...** (hasta 30 especialidades de sushi), *Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Rollo japonés con carne y verduras, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa*... Tatami cuenta con otro restaurante en Santander. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 15€ (Cambia todos los días) **Platos de sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 22, 32 y 42 € **Tarjetas:** Todas menos A. E. **No cierra**.

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbino Arrizabalaga**, Teresabo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenás**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresabo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txiptones en su tinta**, **Merluza al txakoli**, **Bacalao con tomate**... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Murralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: **Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura**, **Lomo de merluza asado sobre patata confitada**, **ajetes y guiso de berberechos**, **Pichón de Bresse glaseado al chocolate**, **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

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 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 ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



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 **Takaki 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). También hau un menú de 25€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**. **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobxas* de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de bixiprón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Cayllos*... **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

ZIBBIBO

DONOSTIA

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34



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 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; Camillera de ternera con crema de coliflor a la pimienta... Llamen la atención la cuidada oferta de **Raciones** como **Pulpo a baja temperatura** estilo Zibbibo, **Arroz meloso de bixiprón 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 caserio, de branguro 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. Ayda, Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P. Padre Orkalea, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitearte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Ayda, Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422562
Aldorri-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuatzu-Errotaburu. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 C/Okendote, 12 (Martutene), 943 402 96

Alluru. Citra, N-1 (P Zubieta), 943 366572

Amara-Lur. Arbizu, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas creaciones
 Aldamar 12 (Parte Vieja), 943 047 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 18. 943 845647
Ametzagaña. C/ de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia. Bergara, 3. 943 429815
Antonia Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apeadero. P. Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada

Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arandegui. R. Católicos, 7. 943 467477
Argitea. Jatzabea. Plaza Ameztzeta, 943 474246
Aroka. Sierra de Alaña, 5. 943 452192
Arriola. Salda, 19. 943 983141
Arriola Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikitaun. Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alkalde Edoisequi, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Irigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943426275
Astelena 1979. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiztarran. Ingoyen Baserria - Zubieta. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoka. 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 Breba, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Bar Kursaal. P. Barkaitzegei, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Ayda, de la Libertad 37. 943 427088
BCN. Ayda, Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Beharri. Narrika, 21. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gra. Antetxe, 6 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 468259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitacorra. J. Zaraguta, 4. 943 446111
Bodegón Donostiarra. Peña y Goñi, 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 43 03 42

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balaioaga, 42. Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 214287
Burgali. Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 213272
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. P. Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad
 Okendo, 1 (Hotel M^o 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 SYTE

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

Café Vieta. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Capas. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanaserri. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA BICRICIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20. 943 4413 71

CASA VALLÉS

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

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. P. Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 - Antigua. 943 217320
Danena. Enbeldrán, 8 - Parte Vieja. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba. 943 430285
Dóner Kabab 1. Miracruz, 26.
Dóner Kabab 2. Sagardietze, 1. 943 367620
Dóner Kabab 3. Eustasio Amilibia, 9
Drinka. Matia, 50 - Antigua. 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistrot Bar. Secundino Esnaola esq. S. Izpiza
Elibarrara. Fermín Calbetón, 12. 943 420442
Ekaitz Asador. P. Padre Orkalea, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Montañas, 19. 943 286619
El Anden. M^o Dolores Aguirre, 12. 943 558541
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Ayda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Lobo. Peña y Goñi, 6. 943 552526
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elosta. P. Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erdoia. Autonomía, 1. 943 459699
Eribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Ayda, Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Ejia), 943 298254

ETXAIDE 4

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

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

ETXE BE

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

Etxe Nagusi. P. Padre Orkalea. Igeldo. 943 216052
Euskal Pizta. Extramadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Ayda. Satriestegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Ayda, Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y colorista
 P^o Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Gambirun Bretxa. C.C. La Breba. 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sideria. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbi. P. de Colón, 11. 943 250519
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeldrán, 4. 943 421365
Gorzi-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza de Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztorgorria, 7. 943 225360
Haizalea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitos
 Pza. Sagastieder, 12 (Ibaurrendi)

HIDALGO 56

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

Hipica de Lolita. C/ de Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 1. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satriestegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol. P. Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibaiz. Lur. Nabarra Olazti, 1. 943 335255
Igela. Pza. Ibaiz, 2 - Igara. 943 003473
Igeldo Sidr. Guntzeta Baserri - Igeldo. 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Intxaurrendi Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074
Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñautsi. P. de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi. Pol. Zuatzu, 4 - Errotaburu. 943 313933
Iñautsi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraeta Humbergeseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petzita, 10. Zubieta. 943 372875
Iruña. Easo, 75. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Iruña. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isola del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583



GIPUZKOAN NON JAN?

ITURRIOZ

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

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Itxasolada Asador. Abartarreaka, 83. 943 371585
Itxasne. Itai-Aide. -Marbutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 24. 943 321019
Izeli. Pº Baratzategi, 24. 943 279391
Izkiala. Mermin Calbetón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jolas-ekeia. Avda. Añoraga, 44. 943 369026
José Mari. Mermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojia. Puerto, 14. 943 420180
Juanito. Embeltrán, 3. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonje. Padre Orkolea, 24. 943 312351
Kaskazuri. Pº Salamanca 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esmola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P.Vieja-. 943 291904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kokurari. Vitoria-Gasteiz, 1 H Aranzazu, 943 219077
Kursal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 9. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Laramendi, 21. 943 454747
La Brasserie Mari Galand. Zubietza, 21. 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara 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
Cº Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Guinda. Zabaleta, 55. 843 981715
La Kabutiza. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444669
La Madama Mia. S. Bartolomé, 18. 943 456293
La Mariskera. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469
La Txuletera del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zuri. Zabaleta, 9. 943 293886
Laguak. Pza. Gogoratu, 1. 943 228133
Lanzueña. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
La Hazeta. La Hazeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 325684
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukakitegi. Cam. Angeru Zandaira, 65. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makroholika Etxea. Iturumendi, 52. 943 288246
Mamiestegi Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin Zabaleta, 32. 943 30217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillu. La Hazeta, 33. 943 351130
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalaiva. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258
Mesón Lugartiz. Av. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabaleta, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 05 07

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrik, 7. 943 424651
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Mundo. Mermin Calbetón, 17. 943 426088
Mundo Berri. Mundo. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iba. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkeli. Urdeñana, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinburri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Diálogo. Camino Golatzubi, 100. 943 330653
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliys. Erregezaina, 4. 943 214989

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 422244
Orti. San Jerónimo, 22. 943 427508

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 27. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arburio, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arburios, 27. 943 218330
Pais Petit. Berminghams, 27. 943 572680
Palacio de Aiete. Soko Galtzara Bern, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 27. 943 421179
Paparazis. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasealeku. Cº Ilumbe, 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. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 9. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

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

Pibi Txulo. Eskalantei, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 27. 943 310896
Piza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXO

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

Prontzio. San Marcial, 6. 943 559917

PUNTA SAL

Cocina personal actualizada
Secundino Esmola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Gofí, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 5. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuerterrabía, 20. 943 424169
Rekalde. Adamar, 1. 943 430332
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212807
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Cam. Arco, Pza. Irin, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
Robinson. Paseo de Francia, 1. 943 087758
Rojito y Negro. San Marcial, 52. 943 431862
Salaberria Sideria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltipoli. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Samsse. S. Marcial, 37. 943 434922
S. Telmo Esp. Gastr. cultural. Pza. Zurriola, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425662
Sideria Ametz. Ametz Goltza-Igeldo 943 217323
Sideria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Sideria Iturburua. Pº Zurriola, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbieta, 44. 943 454208
SM Café. Urbieta, 6-C. C. San Martín, 943 427610
Sport. Mermin Calbetón, 10. 943 428888
Sport K. Pza. J. C. Baroja, 10. 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukaldea Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrah. Pza. Irun, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros-. 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Berminghams, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431577
Tendido S. Secundino Esmola, 38. 943 276040
Tennis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatós...
Avda. Zarautz, 85 (Loreja), 943 21 33 08

Topa Sukaldaria. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalapá. Mermin Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparia Sagardotegia. Ilaraberrí, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskueña. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, 27. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. M. Mari, 4. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Anziate, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 438281
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pto. Baroja, 15. 943 317950
Urbiola. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trenito, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Izpiza, 3. 943 291891
Urtxuri-Bi. Berminghams, 17. 943 277395
Urrumeta. Alto de los Rolles, 10. 943 460536
Va Bene. Blases de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrabaxo, 49. 943 392463
Via Forat. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Viadure. Iparragire, 6. 638 774570
Vintoceta Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viana. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Xilaris. S. Jerónimo, 20. 943 421127

YAKINIKU

Barbacoa japonesa
Gloria, 1 (Gros), 943 53 15 11

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguan. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

ZIBBIBO GASTROLEKU

Pintxos, gastronomía y cócteles
Pza. Santiago, 8 (Parte Vieja), 943 42 53 34

Zorraga. Pº Zorraga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 2. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larraitz, Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-gain, Larraitz auzoa, 943 653572
Naiari, Larraitz auzoa, 943 655615
Ostaba Centro, 943 651676
Estankito taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA

Aburuz Sagardotegia, Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Ugaran Sagardotegia, Polig. Ugaran, 943 691253
Urtiza Pol. Urtiza, 943 691256
Uztartza, Herriko Plaza, 943 693481

// AIA

Altzondo, Laurgain Disem, z/g. 943 832700
Alzervi, Ubequin, z/g. 943 830762
Aristarazu, Nucleo Andorra, 13, 943 834521
Arralde Siderria, Ubequin, 943 890125
Ashé, Pº Santa Erika 29, 943 835311
Errota Casa Rural, Olaskoaga, 943 835465
Irurozienza, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteietze, Elkano auzoa, 943 131606
Izarra, Urdetza, 943 131867
Izela Asador, Bº Elkano 4, 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanus Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder, Urdetza auzoa, 943 132373
Portu Asador, Santo Erika, z/g. 943 894434
Saboteo Siderria, Bº Santiago, z/g. 943 853738

// AIZARNAZABAL

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

// ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
Herriko Etxe, Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri, Sta. Marina Auzoa, 943 509676
Ugarite, Albiztur, 943 651728

// ALEGIA

Elzindri, San Juan, 52, 943 653098
Herriko Berri, S. Juan, 55, 943 654819
Iskuna, S. Juan, 55, 943 653097
Kupril, Larraitz auzoa, 943 506903
Route 33, Polig. Bazurka, 1, 943 698604

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostaba, San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi Taberna, San Martin Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarte, Altzagarte disem, 14, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 91168
Erota Berri. Itxaspe Auzoa, 2. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 2. 943 91197
Lasur. 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, z/g. 943 192377
Sanhuanar. Martadi, 4. 943 199397
Uxmu. Foru, 7. 943 191660
Torres. Etxorri auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EIBAR

Aguñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arola. Pza. Unzuaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

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

Aiztain Asador. Bº Aiztain, 6. 943 121854
Bosca. Egoain, 7. 71, 943 206753
Birjinabe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Arregaita, 4. 943 121650
Forxiter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Gutirri Asador. Arregaita, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Ayda, Olajoz, 3. 943 206844
Ixua. Ciria Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Gurbi. Isasi, 1. 943 201152
Joséan Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 Bº Arrate, 4. 943 122 12 62

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Olajoz Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 16. 943 127222
Nuevo. Jose Antonio Irujo, 1. 943 567036
Orbe. Polig. Aiztain, 1.
Orbela Harburgesaria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Ortoñi (chimo). F. Calbetón,

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ekegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu, Diseminado rural, 212, 943 187193
Guardi, Guardu poligona, 943 801918
Piarenea, Nagusia, 32, 943 187218

// IKAZTEGIA

Begiritasun Sideria. Caserio Ilurroti, 943 652837
Ostatu, San Lorenzo, 7, 943 655892
Txiki Alai, S. Lorenzo, 18, 943 653343
Zuhairre, Diseminado, 13, 943 654676

// IRUN

Afaledei Bistrotka. B. Oberria, 49, 943 631964
Alaide, Avda. Jaizbua, 943 630440
Alana Hotel, Avda. Iparralde, 51, 943 635700
Artor Asador, Junkin Lantabondar, 7, 943 624477
Alberto Asador, Avda. Iparralde, 42-44, 943 630768
Aldapa, Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe, Avda. Elizabaz, 52, 943 627438
Anaka Berrí Asador, Peñas de Ala, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiu Mujica, 18, 943 615048

ANTXON JATETXEA

Restaurante gastronómico en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 635 012

Aran, Mayor, 15, 943 620859
Arroka Berrí, Avda. Iparralde, 12, 943 627332
Artia, Dorio de Hegoytis, 13, 943 624173
Ataleia, Artzondo, 69, 943 635118
Aterpe, Estación, 2, 943 613213
Baserrí, Ertolazar, 1, 943 627907
Baserrí Asador, Berroteran, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632243
Bischoffs Virginia, Luis Mariano, 3, 943 622040
Bikote, Pinar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Birbilarre, Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra, B. Meaka, 6, 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
Pza. Antzarian, 11. 943 635 618

Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Maritachi, C. Com. Txingudi, 943 628445
Casa Berandiarri, Polig. Sorokorta, 3, 943 615022
Casa Merino, Av. Iparralde, 37, 943 627503
Ciaboga, P. Leñu, 40, 943 619507
Café Iru, Cebalbar, 91, 943 637377
Comer, C. Fueros, 2, 943 632194
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Antzarian, 14, 943 611824
Don Jabugo, Plaza del Euzkadi, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larragaia, 9, 943 616794
Eguzki, J. Talhamas Labandiar, 9, 943 631805
Elcano, Jose Egino, 9, 943 660014
Enrique, Edif. Zaisa-B. Behobia, 943 626299
Gure Eketa, Bertsolari Uztapide, 8, 943 630481
Estebeña, B. Oberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
B. Meaka, 9. 943 841964

Ferton, S. Com. Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabía, Fuenterabía, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puiana, 4, 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

De Iru, de toda la vida
Pza. San Juan, 3. 943 635 012

Gan Muralia, Aduana, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 943 632915
Gure Eketa, Teodoro Murua, 8, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790
Ibiondo, J. J. Tado Murguía, 1, 943 632888
Ibarako Oloron, B. Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leñu, 30, 943 636232
I. Capo, C. C. Mendibil, 943 636915
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Itaki Asador, Santiago, 34, 943 630893
Itaki, Gabiria, 3, 943 635217
Itigo Lavado, Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina, S. Marcial, 9, 943 628934
Iurreta, Pza. Urtebidea, 4, 943 621059
Jaizbua, Kashtolte, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparralde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larragaia, 20, 943 615154

Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua, Polig. Leñu, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 24, 943 623040
Kosturbe, Avda. Iparralde, 30
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Agrícola, Alzuatze, 1, 943 626561
La Bellota, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasía, Plaza del Euzkadi, 5, 943 618477
La Casa del Jamin, 37, 943 627845
La Cepa Riolita, Belsaleskone, 9, 943 628447
La Llave, Fuenterabía, 3, 943 618357
La Rotonda, Junkin Labandiar, 13, 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artisan, Serapiu Mujica, 24, 943 615437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia, Murguía Milbena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 628880
Leones, Serapiu Mujica, 23, 943 615132
Los Oñitos, Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri, B. Bidasoa, 16, 943 629977

MANOLO

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

Marino, Zubeltze, 6-8. Anaka, 943 615001
Matxibet, P. Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mezon del Jamón, Fuenterabía, z/g. 943 615066
Mikel, Avda. Iparralde, 55, 943 632896
Mugos, Pineda, 2, 943 621356
Muga, Junkin Labandiar, 36, 943 620290
Nagore Sideria, P. Colón, 21, 943 634048
Narao, Avda. Iparralde, 5, 943 627602
Nerea, Korrikotz, 19, 943 631914
Novesa, Poligono Sorokorta, 38, 943 632151
Nuevo Salamanca, Serapiu Mujica, 28, 943 613979
Oli-Doky, Avda. Puiana, 13, 943 614584
Ola Saratxategia, P. Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Oñi Ertori Taberna, Andrearragaia, 1, 943 622890
Ortazgi Cerveceria, Luis de Urzua, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Eñerra, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630886
Piaxta, Edificio Palacio-Arriaga, 943 613924
Patrik Asador, Morita, S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 623268
Pello, Labandiar, 30, 943 630039
Pizzo Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16, 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 630863
Real, Avda. Puiana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Eñerra, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B. Behobia, 26-27, 943 633557
Sirmiri, P. Colón, 27, 943 625752
Sola, P. Colón, 27, 943 625752
Tapa, Serapiu Mujica, 943 612684
Telepizza, Plaza de Irigoin, 1, 943 619999
Tennis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo, P. Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas, S. Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Oberria, 39, 943 623235
Trinquete, M. Junkin Labandiar, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Eñerra, 3, 943 618382
Txakola, Larebillo, 10, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 634090
Txiki, Fuenterabía, 8, 943 619317
Txitor, Arbesko Ertola, 19, 943 620795
Txistina, Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollinger, Arbesko Ertola, 19, 943 117982
Vollinger, Arbesko Ertola, 19, 943 628980
Yong Feng (Japanese), Zubizarra, 8, 943 616445
Zaisa, Argea, Servicio A-B, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpurna, Nagusia, 22, 943 692708
Emesto, Gregorio Armatzi, 13, 943 691432
Loatza, Poligono Laskiboi, 943 690497
// ITSASONDO
Kaxintena, Nagusia, 27, 943 887614
Naufico, Nagusia, 13, 943 880012
// ITZIZAR
Bikain, Muxiarre 39, Itzizar, 943 199370
Itzizar, B. Itzizar, 943 199401
Itzizar, B. Itzizar, 943 199061
Kanala Hotel, B. Itzizar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
Arriola auzoa, 943 80 80 52

SALEGI

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

Santurran, Martari, z/g. 943 199397
Txindum-Iruri Sideria, Merdan, 943 199389
Txomin, Martari, z/g. Itzizar, 943 198056
Urberu Sideria, B. Ertoria, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Berrí, Muxiarre, 6, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Mutoizabal, 5, 943 372089
Arkupe, Langoenea, 1, 943 371742
Avenida, Hipodromo etorbidea, 2, 943 377662
Bugarri, Arrapide Pasalekuak, 6, 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizbui plaza, 6, 943 365607

EPEL

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

Errekatko, Oria Ertorbidea, 943 365557
Golegi, Hiribide Batua, 943 361404
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714
Itaki, Inigo de Looia, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoenea Bidea, 10, 943 361012
Lurra XXI, Nagusia, 9, 943 369356
Martin Berasategi, Lodi, 4, 943 368471
Oñi Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Oñi Sideria, Camino Ibarretzuak, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pablo Mutoizabal, 3, 943 371883
Peña, Azara, 5, 943 361551
Rojas Asador, Ustina, 13, 943 362720
Route 32, Avda. Oria, 8, 943 371533
Rummy, Nagusia, 71, 943 368341
Tati's, Juan de Gara, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO

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

Zaldia, P. Hipodromo, 8, 943 366620

// LAZKAO

ALDASORO BERRI

Casqueria, pintos y cocina muy personal
Gurutze, 3. 943 88 40 69

Amebi Sideria, Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia, Irigoinen, 46, 943 888308
Gerriko Taberna, Etxepai, 16, 943 889943
Hotel Lazkao, Zubierrek auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elozei, 22. 943 80 76 74

Nerea Uhart, 3. 943 80 80 88
Pigas, Zabalzomendi, z/g. 943 880805
Zelata, Uztaz, 1, 943 882485

// LEABURU

Oñazu Sagardotegia, Oñazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri, Legazpio Industrialdea, 943 736000
Aztiria, Santa Marina Auzoa, 943 736622



Eliz-Ordo, Nagusia, 1. 943 731550

GOIERRI

Cocina tradicional actualizada
Urtatza 1, 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

Mariscos de Galicia y buenas buletas
Lauibide 17, 943 03 47 93

Gurrubaga, Nagusia, 10, 943 731271
Kutxi, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide, Lau Bide, 2, 943 731243
Hogor, Plazaola, 10, 943 732 93 92
Oñarra, Euskal Herria Enparantza

TXEPETXA

Raciones y tentador menú de Txuleta
Aizkorta 24, 671.72.80.69

Xarpat Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA

Aulio Sideria, B. Guadalupe, z/g. 943 800606
Bertelone Estancia auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna, B. Guadalupe, 943 806554
Insauti, Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Café, N-1, Km. 525, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2, 943 714371
Gatza-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainuzeta, Gatzainuzeta, z/g. 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu, San Inazio, 3, 943 715371
Soran Etxea Hotel, Santiago kalea, 3, 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador, Pza. del Santo Cristo, 943 527996
Azkena, Ctra. Jaizbui, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbiza, z/g. 943 52 66 90

Ertoltegi, Ertoltegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka, Gaitzainzeta, z/g. Polig. 108, 943 490087
Errekaide Sideria, B. Gaitzainzeta, 943 490285
Etxebarri, Ctra. Lezo-Gaitzainzeta, 943 529889
Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto, Guillermo de Lazón, 4, 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza, Irurtzun, 35, 943 528590
Iriarte-Enea, B. Gaitzainzeta, 943 529898
Irurtzun, Irurtzun, 60, 943 528990
Itzi, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbui, Zubizarra, 943 521966
Kajalde, Polentzaren, 6, 943 512003
Kike Taberna, Pza. de Ibasit, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1, 943 512848
Luz, Jatetxea, Urnuz, z/g. 943 511886
Maritza Taberna, Domitene, 24, 943 524845
Oñi Ertori, Elias Salaberria, 12, 943 527897
Orquidea, Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B. Gaitzainzeta 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaitzainzeta, 943 490285
Sagazulo Sideria, Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahatsa, Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna, Guillermo de Lazón, 943 527945
Tinehu, Zubito, z/g. 943 527946
Zaldia, Avda. Jaizbui, 1, 943 34262
Zubitzo Merendero, Zubito, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, z/g. 943 682091
Leku-Alei, Zubizarra, z/g. 943 672016
Ostatu, Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

// MENDAROA

Intusai, Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa, Garagarza, 32, 943 756028
Luzalde, Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alei, Mendarozabal, 2, Garagarza, z/g. 756072

// MUTILOA

Mujika, Lierna, z/g. 943 801507
Orue, Ergeña (Minas de Tros), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi, Lierna, z/g. 943 801901

GIPUZKOAN NON JAN?

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604199
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbasu. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. B° Laranga. 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txilaratxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaitza. Olatiz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. B° Aragua. 943 491230
Amazaka. Casca Zametalea. 943 492783
Albistur. B° Altzibar. 943 490711
Anxeta. B° Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalada Bidea, 4. 943 492714
Aripze. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. B° Ergoien. 943 521661
Bidebatarte Sidreria. Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbarr, z/g. Ugaldete. 943 492749
Erreka. Casca Errekale. 943 490087
Esnolz. Zuzanbarr, 72. Ugaldete. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxirru Asador. B° Ugaldete. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irundarrene. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lintzín Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldete. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Mendi Caféteria. 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
Olaizola. Tomola, 2. B° Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzín, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizarria plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbarr, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Tykerri Alde. Astigaraga Bidea, 943 490678
Tykerri Sidreria. Sagardoluzia. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Maltuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (B° Ihurritu). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Etxe Zuri Sidreria. Errekale auzoa. 943 882049
Garbo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Carri de la Cruz (Iurre) 943 886584

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotzi. Garbail, 17. 943 782483
Debatari. Otazul zaharria, 54. 943 780410
Etxeberri. Kalebarria, 13. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro. 943 781956
Galiccia. Atzezo, 22-31. 943 782208
Garaa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bocatos
Ugarkale, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Ihurrutxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Uteizgin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olatzarieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltze. Torre Zumeltze, 943 50000
Urbiko Hotel. Campa de Urbio. 943 781316
Urritxio. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479
Uriagoin. Uriagoin, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 712696

// ORMAIZTEGI

Arantza. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabilalde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

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

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarién Etxebarria, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gernikako Arborearen paseale. 943 50 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 Ureaga, 4. 943 160421
Potitoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarién Etxebarria, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 2. 943 884049
Zubiti. Gudarién Etxebarria, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Altzondo. Ctra. Nuc. 634, km 13. 943 832700
Alzperro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardera. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskoegia Auzoa, 943 890197
Gorria. Otazul zaharria, 54. 943 832855
Hotel Rest. Baleio. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxina Asador. B° S. Martín. 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orío
Ortzaika, 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Olden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830083
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martín Asador. B° S. Martín, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixaro Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Anxeta. Arraunari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Anbo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 390927
Cantina Jaizbel. Ctra. Jaizbel. Donibane. 943 51003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525625
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebata, 8. Anbo. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 - Trintberpe. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Anbo. 943 528169
Kerri. Zumalakarregi, 10. Anbo. 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintberpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintberpe. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Anbo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Anbo. 943 513362
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Anbo. 943 510019
Gure Borda. Arraunari, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintberpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etxebarria, 17. Anbo. 943 515300
Iparra. P° Nafarroa. Anbo, 343 16014
Izkiña. Euskadi Etxe, 19. Donibane. 943 399043
Lezua. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo. 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leandio. Oarsa, 8. Anbo. 943 515414
Marisul. Etxebarria, 18. Trintberpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxe, 2. Trintberpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejiri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944

Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etxeri. Donibane, 80. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etxebarria, 80.943 392386
Pitxi-bulo. Eskalantegi, 118. Anbo. 943 520770
Romeral. Eskalantegi, 40-42. Anbo. 943 528032
Terranova. Azuene, 2. Trintberpe. 943 398074
Txulobu. Eskalantegi, 22. Donibane. 943 529592
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 514353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etxebarria, 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezola, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxebarria, 25. 943 751007
Etxurra. Santiana, 18. 943 751383
Tamara. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocatos!
Martín Jose Iruola, 1. 943 6717 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu. Beotibar, 5. 943 245469
Amaroz. B° Arrandegi, 2. 943 671296
Ametes. Larramendi, 1. 943 675405
Asustuagarr. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iruola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorrri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián Bar. 943 671717
Casa Julián Santa Clara. 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidreria. B° Usabal, 35. 660 654317
Ekalitz. Amaro, 9. 943 673887

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
 Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
 Gorrabategi Goxategia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
 Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
 Itatzia. Plaza Berria, 6. 943 674913
 Itatzi. Plaza Gipuzkoa, 1. 943 654229
 Iratzi. Pablo Goroasbel, 29. 943 675237
 Irutia. Amaro, 10. 943 119828
 Irutintzi. Oñate, 3. 943 654334
 Isakelgi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
 Jaki. Martín Sola Irujo, 10. 943 116017
 K-2. Plaza Nueva. 943 570068
 Kupaia. Plaza Berria, z/g. 943 672070
 Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
 Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
 Mendi Aile. Bº San Esteban, 39. 943 651799
 Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
 Ordeba Taberna. Errementari, 10. 943 016780
 Ordeba Taberna. Pº Martín J. Irujoa. 647 007275
 Urue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
 Plan B. Lurramendi, 43. 943 598486
 Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
 Solana 4. Solana, 4. 943 017636
 Telepizza. Plaza Trinitate, 1. 943 108800
 Tolosaidea. N-irun-Madrid, km 432. 943 650656
 Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
 Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
 Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
 Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
 Uzturre Taberna. Pº Alti, 1. 943 698513
 Zulagaia-txiki. Monteskue, 29. 943 650036
 Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Inazabal, 21. 943 330525
 Altuna. Bº Lategi, 943 554917
 Adarra. Bº Gorbura, 37. 943 552036
 Benta. Gorbura, z/g. 943 554415
 Besabi. Bº Gorbura, z/g. 943 330131
 Bosteko. Erratzu, 943 337357
 Eluñeta Siderria. Bº Oztaran, 34. 943 556981
 Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
 Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
 Frontón. Estación, z/g. 943 090777
 Galaraga Siderria. 943 554917
 Guria. Izababai, 46. 943 005650
 Gurceta Berrí Siderria. Bº Oztaran. 943 551014
 Kostegi Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688
 Olanune Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
 Oñiti. Pº. Ergoien, 573. 943 557786
 Polideportivo. Pintore Kalesa, 3. 943 09408
 Setión 'Moko' Siderria. Bº Oztaran, 11. 943 551014
 Urruzola. Eluñeta Baserria, 943 556981
 Zaldundegi. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETUXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
 Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

ETXABURU

Un merendero de los "de toda la vida"
 Ctra. Santa Barbara. 943 72277

Etze-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
 Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
 Hokaba. Areizaga, 3. 943 96 3376
 Jai-Alai. Iparagire, 10. 943 721465
 Navarra. Iparagire, 18. 943 721867
 Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

SANTA BARBARA

Albergue y gastronomía en plena naturaleza
 Santa Barbara auzoa. 943 723 37

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
 Antxeta. Zubiaurenea, 6. 943 370944
 Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663
 Auzaga Jauregia. Altzearra, 1. 943 371150
 Bordatxo. Zubiaurenea, 5. 943 371042
 Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 365382
 Ekebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740
 Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281
 Ibarrola Agroturismo. Kalea, 62. 943 363007
 Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
 Ilunbe Siderria. Bº Txoko Aida, 943 371649
 Irutia. Borda Berrí, 5. 943 36 91 35
 Kentuene. Txoko-Aida, 23. 943 361127
 Maykar Asador. Polígono Ugaldia, 36. 943 366968
 Piti. Nagusia, 14. 943 362725
 Saiz Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
 Señaia Asador. Aginaga, 20. 943 362773
 Tragokoa. Santu Ena Auzoa, z/g. 943 362734
 Txapeludun. Muna-Larra, 2. 943 370457
 Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
 Txiki Erdi. Errotalea, 1. 943 362735
 Txingaparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
 Txizkua. Iratzo, 6. 943 361398
 Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
 Txirrista. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
 Urdaira Siderria. Bº Aginaga. 943 372691
 Zumeta. Bº Txoko Aida, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690295
 Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
 Itzalpe. Berria, 29. 943 690623
 Ongi Etxeri. Berria, 18. 943 691236
 Sagasti-Berrí. Obaboko, z/g. 943 692365
 Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 671558
 Txapeludun. Berria, 23. 943 696449
 Urripze. Berria, 45. 943 691466

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
 Kixkurugue. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
 Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
 Uñi. Santa Fe, 8. 943 887146
 Zubí-Oñdo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Eikano, 3. 943 831825
 Alai. Ipar Kalea, 3. 943 010546
 Alameda Hotel. Seivimenea, 4. 943 830143
 Anaiaik. Alzola, 2. 943 835975
 Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
 Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
 Ardieta. Ardieta, 41. 943 834433
 Aurragia. Eurgara Kalea, 13. 943 021638
 Azpi-Enea. Seibimenea, 4. 943 130586
 Bazkizia. Bidea, 1. 943 002049
 Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
 Basari. Pabiku, 10. 943 021275
 Beacchi Siderria. Pº del Moleón, z/g. 943 831262
 Berazatzi-Berrí. Tala Mendí, 723. 943 130003
 Dragón de Oro (chino). Bidea, 6. 943 890329
 Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132786
 Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
 Ezkuzi. Nafarroa, 8. 943 834116
 Eraltz. Araba, 32. 943 890096
 Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 892731
 Eurromar. Nafarroa, 37. 943 131020
 Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
 Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
 Harritza. Gurmendi, 10.
 Ilunbe. Zela-Oñdo, 23. 943 471199
 Isabel. Bizkaia, 24. 943 832624
 Itzas-Lur. Santullitu plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Iparkalea, 13. 943 134236
 Kandeia. Torre Lucea parkea, 2. 943 834959
 Karlos Arguiñano. Mendialdea, 13. 943 130000
 Kiery. Azara, 1-3. 943 835807
 Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
 Kulitka. Bizkonde, 1. 943 134604
 Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
 Mollari (pizzería). Pabiku, 2. 943 890168
 Mondra Cafetería. Bizkonde, 27. 943 834561
 Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
 Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
 Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
 Pabiku. Kiri, 1. 943131358
 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
 Salegi. Barren Plaza, 2. 943 133272
 Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
 Sunset Bar. Mandatibe (La Malecón), 943 000355
 Tala-Berrí Txakolondria. Tala Mendí, 728. 943 132750
 Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
 Tivoli. Kiri, 1. 943 131538
 Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
 Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
 Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
 Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
 Zela-Oñdo. Zela-Oñdo, 23. 943 021980
 Zubí Oñdo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostiatu. San Martin. 943 801051

OTZAUURTEKO BENTA

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

// ZERAIN

Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Otatza Siderria. Caserio Otatza, 943 801757
 Oiharte Sagardotegia. Irakarte-Gain. 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194
 Aranburu. Urrutikobetza, 2. 943 148005
 Bañerario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
 Bekoetxe Merendero. Ireta. 943 147344
 Katzaola. Caserio Katzaola, z/g. 943 147684
 Landa. Ireta Hiribidea, 9. 943 147954
 Lorentxa. Ireta, 2. 943 147198
 Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
 Atxulondo. J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
 Elizondo Pantibakia. Pza. P. Maria Oñate, 3. 943 691893
 Iriarte. Pza. P. Maria Oñate, 1. 943 692537
 Olentxo. Ctra. Zizurkil-Asteasu. 943 693750
 Pasas. Elbarrena, z/g. 943 249775
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñate, 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
 Eusebio Gurrubaga Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusta Asador. Pabilla Etxezarreta, 25. 943862073
 Batzokia. Eusebio Gurrubaga, 6. 943 860275
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551

BEHEKO PLAZA

Asador, parrilla y cocina internacional
 Eusebio Gurrubaga Plaza 943 86 17 00

Behoko Plaza. Eusebio Gurrubaga. 943 861700
 Bodegón Gorka. Erribera, 9. 943 861391
 El Cierro. Erribera, 20. 943 861405
 Idoia Ardotegia. Julio Beotide, 2. 943 574986

Iriondo. Txikiendi, 38. 943 861390
 Jauristi. Basadi, 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazio, 23. 943 861394
 Larina Berrí. Puerto Deportivo 943 865617
 Munosoro. Ctra. Gt-2633, km 7 - Oñate. 943 147683
 Tala-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
 Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
 Talaia. Izustari, 943 865289
 Upeña. Upeña plaza, 3. 943 862387
 Zelaí. Oñate. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
 Zumaiá Hotel. Ireta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
 Alcantetxe. Secundino Etxaola, 6. 943 724626
 Aranzazu. Argixoa, 2. 943 720683
 Berrí. Soralezte, 3. 943 252906
 Bidezar. Bidezar, 17. 943 253856

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri. 943 72 12 11

Ezkitorra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
 Kabia. Legazpi, 5. 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397
 Txurrut. Argixoa Taldea, z/g. 943 721043
 Zilaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 73 15 83 ó 609 47 11 26, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@zumedizioak.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA FINAL DE AÑO

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

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos**, tanto **internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CALLE CARQUIZANO, 6 - GROS - DONOSTIA - TF. 943 32 16 72
MERCADO GROS (PUESTO Nº 2) - DONOSTIA - TF. 943 50 80 53

En marzo de 2014 **Leo Chamorro** cumplió 20 años al frente de esta **carnicería especializada en productos ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokobas, 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 **envasarlo compra al vacio** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...
www.bacalaosuranzu.com



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - Tf. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi etorri!**

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



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



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 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

Donostian etxe bat nahi?

¿Quieres tener un piso en Donostia?

Do you want a flat in Donostia?

Descubre con **ETXiAN** las mejores oportunidades para conseguir tu casa o local comercial en Gipuzkoa

Discover with **ETXiAN** the best opportunities to get your home or commercial premises in San Sebastian & region.



personal shopper inmobiliario

Real estate buyer's agent

Oñati: 943 716160
Donostia: 943 507665
Mug.: 610381244

www.etxian.net

(Sección Shopper)



Bai Reformas



laguntzea nahi?
¿te ayudamos?

Ezkiaga s/n. 20200 BEASAIN • **943 88 76 40** - 677 577 339
info@baireformas.com - www.baireformas.com

