



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



OFERTA ESPECIAL PARA LOS AMANTES DEL BUEN VINO

Crianzas y Reservas



6,50€

Marco Real Colección Privada

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano
Crianza: 12 meses en roble francés



8,50€

Marco Real Reserva de Familia

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano
Crianza: 14 meses en roble francés



MARCO REAL

POR LA COMPRA DE 12 BOTELLAS
(iguales o combinadas)

REGALO:
1 MAGNUM
DOMUS DEI CRIANZA
+2 LIBROS "DE PINTXOS
POR GIPUZKOA"
(Precio de cada libro: 20 €)

Pequeñas producciones



7,50€

Marco Real Garnacha

Variedad: Garnacha
Crianza: 5 meses en roble francés



7,50€

Marco Real Tempranillo

Variedad: Tempranillo
Crianza: 5 meses en roble francés



7,50€

Marco Real Syrah

Variedad: Syrah
Crianza: 5 meses en roble francés



7,50€

Marco Real Chardonnay

Variedad: Chardonnay
Crianza: 3 meses en barrica nueva de roble francés

PARA REALIZAR PEDIDOS: (Portes pagados)

info@alaignourmet.com
alais@alaignourmet.com

Tf: 943 55 32 99

 **alai**
gourmet

// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
 - Di... vinos (Manu Méndez) 9
- > **menud** menú
 - Lomo de salmón con salsa de puerro 10
- > **jakitea** elkarte
 - Bera-Bera (Donostia) 11
- > **azalean** en portada
 - Galerna Jan Edan (Donostia) 14
- > **grandes mesas** de eskalherria
 - Bailara (Bidania-Goiatz) 16
- > **pilpilean** aldente
 - Las cazuelitas volvieron a reinar en Ermua . . . 20
 - Kosta Gastronomika: Zumaia 22
 - Zinio: La nueva cara de Rioja Alta 24
 - Iñigo Bozal en el campo de Zubieta 28
 - Muchas gracias y hasta la vista, Goyo . . . 29
- > **kartara** alacarta
 - Apain (Urretxu) 26
- > **jatetxe** gidia
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com . . . 30
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . . 53
- > **placeres** gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

Asadillo de morrones con migas y verde!
(Galerna Jan Edan, Donostia. Receta en página 15)

// Perfectos desconocidos

Nos creemos que conocemos todo en nuestro entorno, pero en muchas ocasiones esto no es así ni mucho menos. Baste como ejemplo la experiencia **"El Pulpo del Fytsch"** (ver pág. 22) que traemos a esta revista dentro de la campaña impulsada por **Kosta Gastronomika**: De las 5 personas que acudimos a disfrutar de la experiencia en la que se relata la curiosa relación de Zumaia con el pulpo, sólo una de ellas conocía parte de la historia y era consciente de la importancia que este cefalópodo tiene en la villa costera. El resto ni siquiera habían oído hablar de la pesca del pulpo con gancho, de su proceso de secado y de su conversión en potentes sopas de pulpo u "olarro zopak" que constituyen uno de los platos más auténticos y originales de la gastronomía de nuestra provincia... y eso, a pesar de que todos ellos eran guipuzcoanos, acostumbrados al buen comer y personas dinámicas y movidas. Y es que Gipuzkoa está repleta de tesoros gastronómicos que merecen ser visitados y conocidos. Aprovechemos el buen tiempo que teóricamente empezará a asomar la patita este mes y no dejemos ni un rincón de nuestro territorio por conocer !!



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

IMPRESIÓN: Leitzaran Grafikak // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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



KOKOTXAS ¿PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD?

En un interesante reportaje de la revista semanal ON (del Grupo Noticias) de fin de año último se sondeaba lo que opinaban diversos cocineros estelares, muy en boga en estos momentos, sobre nuestra gastronomía, bajo el título: "Así ven los grandes chefs la cocina de Euskal Herria". Opiniones altamente positivas y meritorias viniendo de nombres de tanto peso como **Joan Roca** (el Celler de Can Roca) el navarro **Jesús Sánchez** (Cenador de Amós de Cantabria), el asturiano **Nacho Manzano** (Casa Marcial) o **Albert Adriá** (Enigma), entre otros. En relación a los platos predilectos del recetario tradicional vasco hay dos opiniones relevantes. Por un lado **Pedro Mario López** de El Ermitaño de Benavente en Zamora que cuando llega a Donostia tiene un par de rituales: "Comerme unas gildas con un txakoli y unas kokotxas, si no, es como si no hubiera estado en esta ciudad". Aun va más lejos el gran chef valenciano **Ricard Camarena** al elegir su plato preferido. Las kokotxas tendrían que ser patrimonio de la humanidad. Yo no me cansaría nunca de comerlas".

Y aquí surge la obligada pregunta de cuál es el plato o preparación no sólo mas importante o succulento sino más singular, diferente u original de nuestra culinaria. Aquí hay varios candidatos. En cabeza, sin duda, las angulas y las kokotxas que no dejan de sorprender a medio mundo. Y es que los chipirones en su tinta tienen una cierta similitud con la salsa italiana del "Nero de seppia" que bañan pastas y algún risotto. Y en cuanto al txangurro a la donostiarra tiene mucho que ver con la culinaria francesa clásica, incluida la parisina salsa americana adaptada, eso sí, a un crustáceo más popular.

Se me ocurre que para zanjar la hipotética discusión sobre si las kokotxas -en sus distintas versiones- es lo más original de nuestra culinaria qué mejor que echar mano de la opinión del inolvidable en todos los sentidos **Juan José Lapitz**. En concreto, de su artículo de hace poco más de tres años: "Las kokotxas en salsa verde, plato singular", y en el que tras dudar entre el bacalao a la vizcaína que "dicen fue el primero en figurar en una carta de restaurante fuera de nuestras fronteras, gracias a los pelotaris que cruzaron el charco", o el Txangurro a la donostiarra que comparte protagonismo con los franceses, señalaba, con su modestia habitual, que: "Hoy me aventuro, dispuesto a aceptar opiniones contra-

Y AQUÍ SURGE LA OBLIGADA PREGUNTA DE CUÁL ES EL PLATO O PREPARACIÓN NO SÓLO MÁS IMPORTANTE O SUCULENTO SINO MÁS SINGULAR, DIFERENTE U ORIGINAL DE NUESTRA CULINARIA. AQUÍ HAY VARIOS CANDIDATOS

rias, que el plato más singular, ya no digo representativo, de nuestra cocina es el de kokotxas en salsa verde, que además de su singularidad, es una gloria gastronómica". Y proseguía después el sabio maixu de Hondarribia: "Que yo sepa somos el único pueblo que extrae la parte gular de las merluzas (y bacalao) para guisarlas de forma separada. Son los pescadores vascos los que, todavía no hace un siglo, comenzaron con esa costumbre. Hoy, que nos llegan merluzas de todos los mares del globo, veremos que conservan íntegra su anatomía, salvo aquellas que vienen de factorías en las que se congelan las kokotxas para venderlas en el mercado vasco".

Siempre fresquísimas. De merluza o de bacalao, en salsa verde, pilpil, confitadas, rebozadas, a la plancha o parrilla, las kokotxas se han convertido en el manjar más apasionante. Me van a permitir para concluir unas cuantas recomendaciones, singulares a más no poder, con base a esta joyita. Por una parte las "kokotxas a la llama" del incombustible **Juan Mari Humada** (Hidalgo 56) servidas bajo cúpula de cristal cubierta de humo previamente pasadas ligeramente con el soplete, de ahí el nombre. Por otro lado el impresionante y emperejilado arroz con kokotxas de merluza a baja temperatura del restaurante asador Txoko de Getaria. Similar preparación pero con kokotxas de bacalao, la del restaurante trasladado al barrio de Gros de Donostia y con nuevos conceptos, Xarma Cook & Culture, de **Aizpea Oihaneider** y **Xabi Diez Esteibar** Y cerca en el pujante Galerna de **Rebeca Barainca** y **Jorge Asenjo** resulta engatusadora la kokotxa de merluza a la parrilla con emulsión del tubérculo andino, ulluco (o papa lisa). Así como un irresistible "Mar y Montaña" a la vasca, las Kokotxas de merluza en salsa con manitas de cerdo y morros de ternera del también donostiarra Aratz Erreategia de los inquietos hermanos **Iker** y **Xabier Zabaleta**.

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.

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



EXCURSIÓN. ¿QUIÉN SE APUNTA?

La cultura norteamericana nunca me ha llamado demasiado la atención. Jamás me ha picado la curiosidad de visitar ciudades como **Nueva York, Washington, Miami o Las Vegas**. No me gusta el cemento, ni la forma con la que tratan sus dirigentes al resto del mundo, ni me gustan las armas, ni el **"fast food"**, ni tan siquiera la **NBA** o el **béisbol**. Sin embargo, siempre he sido un gran amante de la naturaleza y, en este tema, **Estados Unidos** es un país privilegiado. De pequeño soñaba con bajar en balsa los rápidos del río **Colorado** en el **Gran Cañón**, conocer en persona al oso **Yogui** en **Yellowstone**, escalar por alguna de las gigantes y viejas secuoyas de **Yosemite**, o ascender el mítico **Mc Kinley** en Denali.

Desde el punto de vista vinícola, **E.E.U.U.** es también un país apasionante, pleno de diversidad y contrastes. Vino y naturaleza son precisamente dos motivos por los que, hoy en día, se encuentra en los primeros lugares en mi lista particular de lugares a visitar.

Es un país, sin duda, privilegiado para la viticultura. De hecho, cuando llegaron a Norteamérica los primeros colonos europeos, quedaron asombrados por la cantidad de vides silvestres que encontraron. Llamaron **Vinland** a aquellas tierras.

El primer vino fue elaborado por hugonotes franceses en **Florida** allá por el año **1562**, pero poco a poco fueron descubriendo que ninguno de los elaborados con las uvas americanas, aunque era mejor que nada, llegaba a convencerlos. En **1619** introdujeron las vides europeas, aunque estas primeras plantaciones fracasaron estrepitosamente, debido a su falta de adaptación a condiciones tan diferentes. La coexistencia de vides americanas y europeas provocó el nacimiento de las variedades híbridas, con las que se solucionó en parte el problema de la falta de adaptación de las vides europeas. Al mismo tiempo, eran mucho más bebibles que los procedentes de las uvas americanas.

En **California**, el primer viñedo fue plantado en **1769** por **Fray Junípero Serra**, que llegó caminando desde **México** con esquejes de la uva **Mission**, descendiente de la **Listán Prieto** introducida por los españoles y también conocida como uva **País** en **Chile**. En 1846 comenzó, en el Estado de **Maine**, la **"ley seca"** y en **1918**, con la aprobación de la **18ª enmienda a la Constitución de los EE.UU.**, se prohibió en todo el país la elaboración, venta y transporte de bebidas alcohólicas. Duró hasta **1933** y en todos estos años, la producción de uva se limitó a la elaboración de zumos, uva de mesa o elaboración de vino con "lines litúrgicos". Tras el levantamiento de la prohibición, la situación vinícola en Estados Unidos resultaba penosa. Muchas de las plantaciones estaban dedicadas a la producción de uva de mesa y el 85% de los vinos californianos eran vinos dulces.



En la década de los ochenta comenzó la auténtica revolución del vino californiano. Se creó un **"movimiento varietal"** para atraer al consumidor, mostrando el vino de una manera sencilla, sin complicaciones, dejando de lado la importancia del origen, concepto mucho más complejo e intelectual. Resultaba mucho más sencillo pedir un **Chardonnay**, un **Cabernet Sauvignon** o un **Pinot Noir** que pedirlo en función de su procedencia. La bodega se convirtió, no sólo en el lugar donde se transforma la uva en vino, sino que se complementaban con restaurante, tienda, jardines y atracciones para niños e incluso pequeños museos. El vino se puso de moda, la cual dura hasta la actualidad. Aunque se produce vino en los cincuenta estados, más del 90% se elabora en California. Con sus 450.000 ha. se trata del quinto país con más extensión de viñedo del mundo y el cuarto en producción de vino.

California en sí misma, podría considerarse casi un continente en cuanto a diversidad de suelos, climas y estilos de vinos, lo que hace que allí se empleen prácticamente todas las variedades de uva con las que se elabora vino en el mundo. Las predominantes son la **Cabernet Sauvignon** para los tintos y la **Chardonnay** para los blancos, aunque es la **Zinfandel**, descendiente de la **Primitivo italiana**, la que los americanos sienten como propia y prácticamente autóctona.

Los viñedos más importantes, a partir de los cuales se elaboran los mejores vinos, se encuentran en las zonas costeras, donde la influencia de las corrientes frías que llegan del Pacífico son más acusadas.

Me muero de ganas por recorrer el Condado de **Napa**, desde **Carneros** en la **Bahía de San Pablo**, hasta **Calistoga**, pasando por bodegas y viñedos míticos como los de **Opus One**, **Harlan State** o **Shafer**, y, por supuesto, hacerme una foto junto a la mansión de la bodega **Falcon Crest**. A los que sois al menos de mi edad, os suena este nombre, ¿verdad?

Disfrutar de una botella de **Ridge Montebello** charlando con **Paul Draper**, leyenda viva, a pie de su viñedo en las montañas de **Santa Cruz** o recorrer en un viejo desca-potable los valles de **Santa María, Santa Rita** y **Santa Ynez**, en el **Condado de Santa Bárbara**, donde tuvo lugar el rodaje de la divertida **Entre Copas**, son cosas que todo amante del vino estaría entusiasmado de poder realizar. Quedará tiempo, por supuesto, para visitar a varios de los jóvenes valores que comienzan a producir emocionantes vinos naturales en la **Sierra Foothills** y de paso, visitar los parques de **Yosemite, Eldorado** y **Death Valley**, todos a tiro de piedra.

Así que nada amigos, preparando estoy ya la excursión.

¿Quién se apunta?

 **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



NEONICOTINOIDE: INSECTICIDA ASESINO DE ABEJAS

Los neonicotinoides son el insecticida más utilizado del mundo y tienen un grave impacto sobre la biodiversidad y la seguridad alimentaria. Prolongar su uso en la agricultura es una medida completamente insostenible y pone en grave peligro el futuro de nuestro sistema alimentario. "Todos los estudios de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), así como numerosos informes del sector han demostrado que existe una amenaza inadmisiblemente para las abejas", ha comentado Walter Haefeker, de la Asociación Europea de Apicultores Profesionales.

Los insectos están desarrollando resistencia a los productos químicos muy rápidamente y, como resultado, las empresas desarrollan productos con una toxicidad cada vez mayor. Por si esto fuera poco, los estudios muestran que hasta el 80 % de los neonicotinoides permanece en el suelo y se filtra en el agua, afectando a las plantas que ni siquiera han sido tratadas con estos productos químicos, así como a todos los invertebrados terrestres. Durante mucho tiempo se ha pensado que los neonicotinoides ayudan a garantizar unos rendimientos altos, pero un gran número de investigaciones y estudios científicos han demostrado que los rendimientos en realidad no son más altos y que la resistencia de las plagas a la sustancia se desarrolla muy rápidamente, generalmente en 2 ó 3 años. ¿Cuál es la solución? Según Bonmatin, **las plantas solo deberían tratarse cuando existe un problema real y no de forma preventiva**, una práctica que constituye el modus operandi más extendido del sector. **"No necesitamos unos rendimientos más altos ni más comida, lo que necesitamos es una comida mejor"**.

Slow Food ha trabajado junto a un grupo de organizaciones de la sociedad civil en la UE para ejercer presión sobre la Comisión de la UE y sobre los Estados miembros y conseguir detener finalmente el uso de los neonicotinoides. La reducción de la población de abejas tiene un gran impacto sobre la agricultura y, al mismo tiempo, el uso continuado de estos productos químicos contamina las fuentes de agua y afecta a otros animales como las aves y los peces, por no mencionar a nuestra salud. Es de vital importancia prohibir los neonicotinoides lo antes posible, no solo por el bien de las abejas, sino por el de nuestra salud y por el futuro de nuestra comida.



ARTE LÍQUIDO

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



¿CALDOS Y CREMAS... EN UN CÓCTEL?

A menudo no os ha pasado eso de estar tomando una alubia o un marmitako y disfrutar más del caldo que de los propios ingredientes sólidos? A mí muchas veces, hasta que el otro día me paré a reflexionar y me pregunté: ¿y si uso algún caldo o crema como un ingrediente más para hacer un cóctel? Me diréis que estoy un poco loco, o excéntrico, pero si lo pensamos fríamente, cuántos de vosotros en alguna ocasión habéis cogido el plato sopero y lo habéis inclinado para acabar bebiendo el caldo sobrante? O cuántas veces hemos acabado untando esa salsa de una carne o pescado, y hemos dicho "me la comería a cucharadas" Pues bien, yo lo que planteo es hacer un caldo, crema, salsa, llamarlo como queráis, pero hacerlo expresamente para integrarlo en un cóctel, como si fuera un ingrediente más, y de hecho os voy a poner varios ejemplos, de cocteles que hemos creado con cremas y caldos.

El primer ejemplo, ya que su elaboración no se limita a usar el caldo en su estado líquido sino en forma de aire, fue nuestro cóctel del artículo anterior: Minimal, ya que para hacer ese coctel usamos un fondo (caldo) de banguro el cual posteriormente lo convertimos en aire y lo pusimos sobre el coctel. Otro ejemplo de cóctel que os pongo como ejemplo es el que os traigo hoy aquí: Pasión por Miller's, ya que el ingrediente principal de este cóctel, a parte de la ginebra Martin Miller's, es un agua de espárragos. Este coctel lo presentamos el pasado 20 de abril, en el Varsovia Bar de Gijón, donde fui invitado por Rocío Sánchez y Jorge Oliva, para realizar un Guest Bartending, y me abrieron las puertas de este fabuloso local situado en uno de los edificios más emblemáticos de Gijón y en plena bahía de San Lorenzo, así que si algún día os pasáis por Gijón, ya sabéis donde ir a tomar buenos cócteles. Los Guest Bartending son una tendencia actual dentro del mundo de la coctelería, donde un local invita a un coctelero que habitualmente trabaja en otro local para que haga los cócteles su local y así se diversifica la oferta.



PASIÓN POR MILLER'S

INGREDIENTES: 5 cl. Martin Miller's; 8 cl. Agua de espárragos DO Navarra; 2,5 cl. Sirope de Fruta de la pasión; 1,5 Sempio Jang Vinegar Limón; Lima deshidratada. **ELABORACIÓN:** Disponemos todos los ingredientes en la coctelera, agitaremos bien y serviremos en nuestro tarro antiguo, para decorar pondremos una lima deshidratada.

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

www.ondojan.com

RENOVADA  itu.gastroweb!

Encuentra más artículos de **Alberto Benedicto** en:

www.ondojan.com

RENOVADA  itu.gastroweb!

BURP...!

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



ZUMO DE IPA

Este mes de mayo viene cargado de ferias de cerveza y de terrazas a tope, y toca beber cosas más acordes a esta época del año.

Un estilo que está muy de moda, y que es muy veraniego es el **New England Indian Pale Ale**, o de manera reducida **NEIPA**. Su origen se remonta a la Inglaterra del siglo XVIII; en esa época se las ingeniaran como podían para poder conservar las cervezas antes de que surgiera el boom de la pasteurización y los equipos de refrigeración eléctricos. Lo que querían era que las cervezas que se transportaban al nuevo mundo aguantaran el camino lo suficiente como para poder beber en las mejores condiciones posibles.

En comparación con las IPA's corrientes las NEIPA's son menos amargas, este amargor se modera para dejar paso a notas cítricas y de frutas tropicales.

Para conseguir que sean **más aromáticas que amargas** hay que modificar la receta de una IPA tradicional, por ejemplo, en la ebullición del mosto (que es cuando se le añade el lúpulo), hay que poner lúpulos más aromáticos, como el **Amarillo, Citra, Cenntenial o Galaxy**, y ponerlos en la **fase final del hervido** o incluso cuando ya ha parado de hervir; así conseguimos **el aroma fuerte y potente** tan característico de las **NEIPA**.

Otra cosa muy característica (y de aquí el título del artículo), es que son **visualmente parecidas a un zumo de mango**, son muy turbias y de color anaranjado. Esto es por la

gran cantidad de avena malteada, avena en copos y trigo malteado que llevan. Estos cereales le aportan una **cremosidad y sedosidad** que a veces echamos de menos en las IPA's.

También **la levadura es muy importante**, tiene que ser una levadura de estilo Ale pero que **aporte aromas a frutas y potencie el lúpulo hasta exprimir su máximo potencial**, como la BRY-97 o la **New England de Lallemand**. Las NEIPA suelen tener entre **4,5 y 7 grados** de alcohol, así que fijaros en las etiquetas para elegirías. No dudéis en probarlas, **os van a sorprender**.

Os recomiendo que probéis la colaboración entre **Garage beer Co** (Barcelona) y **Soma Beer** (Girona), se llama **Montessori** y es una NEIPA llevada al extremo; muy aromática, un poco alcohólica y de un color más parecido al de un **zum de piña**. Está elaborada con un **lúpulo experimental, el HBC-431**. Si la veis en las baldas de algún bar atreveros a probarla.



DI... VINOS

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



LAR DE PAULA BLANCO RESERVA ED. LIMITADA 2014 (D.O. RIOJA)

La bodega Lar de Paula se encuentra situada en Rioja Alavesa en un territorio que está protegido por el norte por la Sierra Cantabria y buscando al sur la fertilidad del Valle del Ebro, éste tiene una tierra caliza que aporta todo su temperamento, y un clima húmedo con las horas de sol y temperaturas adecuadas en cada época del año, hacen que este terreno conciba por y para el vino. Con la calidad de la uva garantizada por el trabajo de campo, sobre sus viñedos propios, el proceso en la bodega se inicia con un acto de convivencia entre el

más tradicional de los métodos de elaboración, el servicio de la tecnología y una nueva manera de entender el mundo del vino. Elvillar de Álava es un pueblo que está situado en una suave ladera que domina una profunda vauada. Las principales variedades de uva que se cultivan en Álava para producir los vinos es la variedad tempranillo, base de los tintos de mayor calidad, y viura, cepas de uva blanca para la elaboración de vinos blancos y espumosos.

Este vino blanco está elaborado con las variedades de uva Viura y Malvasía. Los viñedos de los que proceden las uvas con las que se elabora este vino tienen más de 60 años de antigüedad.

Amarillo pajizo brillante, en nariz muy fino con notas a miel y frutas otoñales como el membrillo

Este vino tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble fran-

cés, la crianza se finaliza en botella durante un mínimo de 12 meses más hasta su salida al mercado.

Precio aproximado en tienda especializada: 16,00 euros.



Encuentra más artículos de Arnaud Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

MENUDO MENÚ

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



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 hacemos 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 sus jóvenes alumnas y alumnos de cocina, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

RECETA: LOMO DE SALMÓN CON SALSA DE PUERRO DEL PAÍS

Ingredientes:

- 2 lomos de salmón frescos de unos 150 g, cada uno
- 1 Puerrito del País bien limpio y cortado en cuadraditos
- ½ cebolla picada muy fina
- 1 ajo bien picado, Sal, Pimienta blanca
- Un bote pequeño de nata para cocinar (125 grs)
- 3 cucharadas de aceite de oliva.

Elaboración:

Precalentar el horno a 150º y proceder de la siguiente manera:

1. En un bol de silicona con tapadera, poner la cebolla, el ajo, el puerro y 3 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal.
2. Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia durante 5-6 minutos hasta que se haga la verdura.
3. Añadir la nata y volver a cocinar tapado 2-3 minutos.
4. Sacar con cuidado del microondas y remover bien.
5. Si hiciera falta añadir un poco de agua, para que la salsa quede ligera.
6. Remover bien y salpimentar al gusto.
7. Introducir los lomos de salmón y cocinar otros 2 minutos, a máxima potencia y tapado.

A la hora de emplatar sacaremos los lomos con cuidado y sal-searemos al gusto.

Receta preparada por:

Maialen Artola e Izaro Murua



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 RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

BERA-BERA: COMER "COMO DIOS"

JOSEMA AZPEITIA

Han sido muchos los turistas que han visitado Donostia a lo largo de la última Semana Santa, aunque no todos han vivido la misma experiencia. Es más, ha habido unos turistas más afortunados que otros, concretamente aquellos a quienes les ha tocado pernoctar en el **Hotel Palacio de Aiete** y han tenido la buena idea de comer y/o cenar en Bera-Bera, el restaurante del hotel, guiado desde agosto de 2016 por **Javier Penas e Izaskun Gurrutubaga**. Esta pareja, en lo laboral y en lo vital, ha aportado un soplo de aire fresco a este restaurante en el que siempre ha habido un gran fondo gastronómico (no olvidemos que a lo largo de su existencia ha sido dirigido por cocineros de la talla de **Asier Abal o Sergio Humada**, entre otros, o que ha contado con jefes de cocina como la entonces jovencísima **Rebeca Barainca**, actual responsable del exitoso Galema), pero que en los últimos tiempos estaba quedando olvidado como referente gastronómico. Cuando vieron la oportunidad de hacerse con sus riendas, Javi e Izaskun ni lo dudaron. Venían de encargarse durante más de una década de un lugar tan difícil y apartado o más y, además, tanto uno como otra son amigos de los retos.

Hoy, año y medio de su ateneizaje en Bera-Bera, Javi e Izaskun se muestran satisfechos. Reconocen que para el público general resulta cuando menos complicado el acercarse a Bera-Bera, pero observan con alegría que el que se acerca y les descubre, repite. "La gente llega, prueba, y al final repite, y tenemos un grupito muy majo de clientes habituales que vienen a menudo", comenta Javi, mientras su pareja corrobora lo dicho: "Pues sí, la gente llega, come y se fideliza... y tenemos gente muy interesante, gastronómicos, directivos de empresas... que vienen a menudo y repiten. Y es que ya les digo yo, aquí se como como Dios" enfatiza Izaskun con la franqueza que le caracteriza, dándonos además un titular para el artículo.

Virtuosismo culinario y amor por el producto

Javier Penas es uno de esos cocineros en los que se conjuga un gran amor por su oficio, por la tradición, por el producto... sumado a un interés por las nuevas técnicas, las presentaciones, las últimas tendencias culinarias... Como buen amante del producto auténtico que se precie, Javi inicia la comida con la **Tabla de Basatxerri**, un entrante que arrasa, sobre todo entre quienes ya lo han probado y no dejan de pedirlo en sus siguientes visitas. Tanto el jamón, como el lomo, como el chorizo tienen un punto ideal de secado, tersura y grasa, dándonos la sensación de que podríamos comernos la tabla entera. Los detalles también cuentan y la tabla se acompaña de tostaditas de pan recién hechas y tomate concassé natural. Una delicia.

A continuación nos son servidas unas **Almejas a la marinera** como no recordábamos, hace mucho tiempo, haber comido de buenas. El tamaño de la ración, el punto de sal, la textura de la salsa y, sobre todo, la textura de las almejas es perfecta. Javi nos explica el secreto: "Es tan fácil como estar pendiente y según se abren, sacarlas y ponerlas en la salsa. Hay quien espera a que se abran todas las almejas para sacarlas del fuego, pero algunas tardan mucho más que otras en abrirse, así que es mejor ir sacándolas." Este sistema exige, sin duda, estar más pendiente del plato, pero los resultados son espectaculares.

Tras las almejas, pasamos al pescado: una porción de **Lomo de rodaballo sal-**



vaje con refrito emulsionado. "Se trata de un refrito tradicional con su ajo, su aceite y su vinagre" nos cuenta Javi, solo que en vez de servirlo a la antigua con el ajo por encima, lo trituramos todo y lo ligamos con xantana, quedando una especie de pil-pil" un pil-pil, añadimos nosotros, que está de toma pan y moja. El rodaballo, además, se acompaña de patata panadera, un poco de tomate natural y un ali-oli en apariencia que, según nos aclara Javi, "es en realidad una lactonesa con ajo para evitar que afecte a los alérgicos. Al final el efecto es muy similar al de un ali-oli".

Pasamos a la carne con un **Chuletón** espectacular provisto por Ulacia, cármicas en las que Javi e Izaskun tienen total confianza y con las que se sienten muy cómodos trabajando. La mano del cocinero, por supuesto, también cuenta aquí y podemos afirmar que Javi la tiene, y muy buena. Bera-Bera es un buen destino para los amantes de la carne.

Y como a nadie le amarga un dulce, la fiesta gastronómica que nos deparan Javi e Izaskun termina en fuegos artificiales con el **Soufflé casero con coulis de mango** que aparece en la fotografía, pero también con la excelente **Tarta de queso con frutos rojos** y con las **Trufitas caseras con nata**, postres todos ellos que Javi prepara de manera primorosa. Ninguno de ellos, además, resulta excesivamente dulzón o empalagoso.

Comer en Bera-Bera ronda de media los 30-40 euros, aunque cuentan asimismo con un cuidadísimo **menú del día, tanto para comida como para cena** al precio de 15,40 euros, IVA incluido. Para los amantes de la buena mesa no debería resultar un obstáculo el emplazamiento de este restaurante. Créannos: el desplazamiento merece la pena

BERA-BERA (HOTEL PALACIO DE AIETE)

Goiko Galtzara Berri, 27

Tf: 943 22 42 60 - DONOSTIA



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

U Aramako Ostataua .943 88 89 53

ATAUN

U Lizarrusti .943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea .943 16 31 16

Batzokia .943 08 68 55

U Dolarea .943 88 98 88

U Guregas .943 80 54 80

Kattalin .943 88 92 34

Kikara .943 88 62 52

Mandubiko Benta .943 88 26 73

Rubiorena .943 08 95 19

U Salbatore .943 88 83 07

U Urkiola .943 08 61 31

Xerbera .943 88 88 29

GABIRIA

Asador Aztiria .943 73 36 22

U Korta .943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe .943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai .943 18 76 55

Pilarrenea .943 18 78 66

LAZKAO

Aldasoro-Berri .943 88 40 69

Nerea .943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona .943 80 62 06

MUTILOA

Mujika .943 80 16 99

Ostatu .943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo .943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi .943 88 19 58

Zezilionea .943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez .943 88 06 41

Oiangu Baserna .677 34 23 21

Txindoki .943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko .943 88 28 93

SEGURA

Imaz .943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe .943 88 00 44

Kixkurgune .943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu .943 80 10 51

Otzaurteko Benta .943 80 12 93

ZERAIN

U Mandioa .943 80 17 05

Ostatu .943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi .943 88 77 26

ATAUN

Urbirtate .943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia .943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri .943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista .943 88 11 28

ZERAIN

U Oiharte .686 29 91 58

Otatza .943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

U Dolarea**** .943 88 98 88

U Guregas** .943 80 54 80

U Igartza* .943 08 52 40

U Salbatore* .943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* .943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** .943 88 19 58

Zezilionea** .943 88 58 29

SEGURA

U Imaz** .943 80 10 25

PENSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* .943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** .639 23 88 89

Petit Goierri** .657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** .943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi .943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta .943 18 03 66

LAZKAO

U Lizargarate .943 88 19 74

OLABERRIA

Borda .943 16 06 81

SEGURA

U Ondarre .943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa .943 88 77 18

Lazkao Etxe .943 88 00 44

ZEGAMA

U Arrieta Haundi .943 80 18 90

ZERAIN

U Oiharte .680 17 12 91

Tellerine .943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona .943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa .943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta .943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti .943 58 20 69

SEGURA

U Segura .943 41 51 12

ZERAIN

U Zerain .943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota .639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarteak

.....www.bareak.eu

Unanue Gozotegia

.....943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarteak

.....www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

.....943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

U Gida zerbitzuak .943 80 15 05

ERRO

U Gida zerbitzuak .943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagarria dute.

www.goierriiturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- » Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- » Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- » Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- » Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak. *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea. *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/liza_rrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.parketxesarea.org/barandiaran • www.ataun_turismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus





GALERNA JAN EDAN: TEMPORAL EN EL CORAZÓN DE GROS

El barrio de Gros se encuentra en plena efervescencia, y entre sus nuevas propuestas, brilla de manera espectacular Galerna Jan Edan, el pequeño restaurante abierto hace dos años por **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**. Galerna es un establecimiento especial. Pequeño tamaño, pocas mesas, decoración y ambiente cálido y acogedor y ausencia de barra de pintxos. La antítesis del establecimiento habitual donostiarra. Desde que traspasamos su puerta queda claro que **lo que buscan Jorge y Rebeca no es volumen, sino excelencia y diferenciación**. Y es que a pesar de su juventud, estos dos pequeños grandes cocineros cuentan con una enorme trayectoria y tienen muy claro lo que quieren.

Galerna Jan Edan solo tiene un problema, y es que **su cocina es tan vital y actual que, o acudimos con asiduidad al mismo, o nos perderemos platos** que serán sustituidos por otros, ya que cada tres meses se renueva la carta y continua-

mente se ofrecen platos o sugerencias en función de la temporada que resultan tan efímeros como la presencia en el mercado de los productos que las componen. "Hay algunos platos que no podemos quitar porque no nos lo permiten los clientes, como son el Asadillo de pimientos, el Ragout de pulpo o el Atún rojo, y todos los fines de semana hay cochinillo y cordero asado, pero el resto lo vamos renovando continuamente" afirman nuestros anfitriones.

En nuestro caso, la degustación que nos proponen Jorge y Rebe comienza con un aperitivo en forma de croqueta de jamón, fundente y sabrosa, un guiso a la cocina tradicional de toda la vida seguido de un Cristal de patata morada con mantequilla de cabra y caviar "Per sé" navarro, un delicioso "pika" que tiene el mérito de contar con dos ingredientes de gran sabor, el caviar y la mantequilla de queso de cabra, consiguiendo que ninguno de ellos solape en gusto al otro. Y

terminamos la ronda de pintxos con la creación con la que el Galerna va a competir en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa: un pintxo en el que el río es el protagonista, con trucha del pantano de Yesa marinada, ahumada y ligeramente escabechada, emulsión del escabeche, huevas de la propia trucha, helado de tomate y brotes de acedera e hinojo. Una delicia.

Los platos principales comienzan con una degustación de atún rojo de Balfegó en tres texturas, seguido de dos platos "intocables", esos que los clientes prohíben retirar bajo amenaza: el Asadillo de morrones, cuya receta ofrecemos en este artículo y el Ragout de pulpo. Ambos resultan todo un alarde de jugosidad, succulencia y técnica.

Pasamos al pescado con un muxu martiní a la parrilla sobre salsa verde de plancton acompañado de hoja de ostra crida en el pequeño huerto urbano con el que cuentan en el propio restaurante. El plato se acompaña de algas codium





y una untuosa ortiguilla rebozada. Resulta una creación cargada de umami con un penetrante sabor que no desaparece de nuestro paladar ni con el vino hasta que llega la siguiente propuesta.

La carne, esa parte del menú que muchas veces suele ser la menos sorprendente en las degustaciones resulta ser, en este caso, uno de los platos más remarcables de la misma: un pichón de Bres cocinado en dos texturas: musito a fuego lento y pechuga vuelta y vuelta. Se acompaña de una emulsión de coliflor y trufa negra de Araba, espárrago blanco, minizanañoria y alcachofa, completándose con una yema de huevo, migas de pan, brotes de guisante y poleo. Todo un homenaje a la primavera.

El postre, por supuesto, está en consonancia con lo servido hasta el momento: Tarta tradicional de queso azul de Urbasa con mermelada de sidra, helado de queso de cabra, cremoso de Idiazabal, membrillo y nueces, compota de manzana reineta, Granny Smith y frambuesa liofilizada. Si el anterior era un homenaje a la primavera, este postre es un gran homenaje a Gipuzkoa y sus sidrerías.

La degustación, que nos deja en más de un momento sin palabras, nos fue servida acompañada de una fantástica selección de vinos elegidos por el joven somelier Marco Monte, tinerfeño residente en Logroño que se acaba de incorporar a la plantilla de Galerna.

Cocina con los pies en el suelo... y en la tierra

Tras la comida, compartimos la mesa y el café con Jorge y Rebeca. La pareja se encuentra plenamente satisfecha por la labor realizada y lo que ésta les ha acarreado, entre otras cosas, haber sido **reconocidos por la guía Michelin como restaurante "Bib Gourmand"**, un privilegio reservado a muy pocos.

Jorge y Rebeca, **Rebe y Jorge, tienen muy claro que lo que importa en su cocina es el producto**, y cuando hablan de producto no se refieren solo al ingrediente principal de cada plato, "nos referimos a todos los productos, incluso el poleo, la sal, el vinagre... **nos interesa el DNI de las cosas, de dónde viene, quién lo produce, si utiliza químicos o no...**" y es que el apego a la tierra y la sostenibilidad es una de las bases de la cocina de Galerna, una cocina con un gran apego a la tierra y al



> ASADILLO DE MORRONES CON MIGAS Y VERDEL

Ingredientes

Pimientos morrones; ajo; comino; sal; vinagre; aceite de oliva virgen extra; pan de obrador; panceta; chorizo; verde; azúcar; acedera; flor de ajo.

Elaboración

Poner los pimientos morrones a la brasa, que se asen bien por fuera. Dejarlos reposar con un papel de plata unas 6 ó 12 horas. Así la piel sale muy fácil y con el calor residual se termina de confitar bien el pimiento.

Cogemos un mortero, un ajito, un poquito de comino, sal y un chorrito de vinagre. Lo machacamos todo bien y vamos añadiendo poquito a poco el caldo del pimiento.

Añadimos ese ungüento al pimiento junto con un buen chorrotón de aceite de oliva virgen extra. (Nosotros usamos Artajo).

Para las migas de pan, usamos pan de obrador que tenga buena miga. Poner al

Jorge Asenjo Rebeca Barainca

GALERNA JAN EDAN
Pº Colón 46 (Gros)
DONOSTIA
Tf: 943 27 88 39



fuego la panceta y el chorizo con un poquito de aceite para que suelte toda la grasa. Retiramos el embutido y con ese aceite rehogamos poquito a poquito las migas, que vayan quedando crujientes y con el saborcillo del embutido.

Para el verde, limpiarlo, ponerlo en salmuera, meterlo en sal y azúcar una hora, limpiarlo con un trapo, ahumarlo en frío con cualquier madera durante 3-4 minutos y meterlo en un aceite de oliva suavecito para que pierda los restos de la ceniza y el humo.

Colocar los morrones, encima las migas, encima el verde y coronar con una acedera y una flor de ajo.

medio ambiente. Para ello trabajan con granjas ecológicas como **Blasenea** o **Karabeleko**, y por ello están implantando el sistema Kilometro Cero para el agua, una máquina que depura el agua local para evitar el consumo de envases. La proximidad es otra de las claves del local.

En Galerna los domingos y fines de semana se sirven, fuera de carta, riquísimos **arroses**: de pichón, con bogavante, con carabinero, de conejo y bacalao... "también estamos trabajando con judiones de la granja con sus sacramentos a la manera tradicional, pochas con bixiprones... nos gusta experimentar, pero **somos de los que pensamos que no hay que joder los productos**".

Comer en Galerna a la **carta** cuesta entre 40 y 50 euros máximo, y entre semana cuentan con un **Plato del día** a 12,50 en el que se puede elegir entre dos opciones: O bien plato único o dos medias raciones, acompañado siempre de una consumición (cerveza o copa de vino). Y si se quiere añadir un postre, puede hacerse por dos euros más. Cuentan, además, con un fantástico **menú degustación** a 60 euros, bebida aparte. Las dimensiones del local hacen recomendable el reservar con antelación.

GALERNA JAN EDAN

Pº Colón, 46 (Gros) - DONOSTIA
Tf: 943 27 88 39 / 680 33 49 76

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

BAILARA: LA TENTACIÓN ESTÁ ARRIBA

Todo transmite paz y sosiego en Bailara, el restaurante que Enrique Fleischmann dirige en Bidania, el perdido valle en la montaña situado entre Tolosa y Azpeitia o, mejor dicho, entre Albiztur y Errezil, una de las zonas más bellas y a la vez más desconocidas de Gipuzkoa. En el exterior, el silencio es tan intenso que se hace ensordecedor, y en el interior acompaña la misma sensación: un silencio tan solo roto por el tintineo de las copas y los cubiertos, las

suaves indicaciones y comentarios del personal del servicio y la agradable, acertada y apenas perceptible música ambiental de tonos jazzísticos. Incluso cuando aparece el chef, Enrique Fleischmann, para dar la bienvenida y comentar el menú que va a ser servido, continúa la misma sensación, ya que Enrique es persona tranquila, de maneras suaves y tono dulce, que se mimetiza a la perfección con el entorno.

Bailara se encuentra enclavado en el interior de **Iriarte Jauregia**, un hotel de 4 estrellas inaugurado en 2011 en un **palacio del siglo XVII** adquirido en su día por el abuelo de **Iban Muñoa**, propietario del mismo junto con su pareja, **Lorena Arco**. Iban y Lorena han restaurado minuciosamente el palacio familiar convirtiéndolo en un impresionante hotel con 19 habitaciones de gran confort y unos preciosos jardines con árboles centenarios desde los que se disfruta de unas vistas sin igual sobre el valle de Bidania-Goiatz y los montes circundantes.

El espacio destinado a restaurante le fue ofrecido desde el primer momento a **Enrique Fleischmann**, que se incorporó al proyecto en 2013 ofreciendo una cocina moderna y poderosamente visual en la que el sabor de los productos es aprovechado y potenciado al máximo aplicando para ello las técnicas más vanguardistas. No en vano, Enrique trabaja también como **asesor gastronómico para Sammic**, la prestigiosa empresa azkoitiarra de equipamiento para hostelería situada a escasos kilómetros del restaurante. Además, Enrique es también, junto a su esposa, **Maialen**, el propietario y chef del **Asador Txoko de Getaria**.

La cocina de Enrique Fleischmann es, al fin y al cabo, como él mismo la define, "una cocina de autor, pero de vivencias. Una cocina donde se muestra dónde he estado y dónde estoy. Comprendo que en la cocina no tiene por qué haber un por qué, pero a mí me gusta que mi cocina tenga ese por qué, que muestre mi recorrido".

Así, en la cocina de Bailara encontraremos, por una parte, una gran presencia de los productos locales y de temporada, algunos de ellos obtenidos

en las huertas y caseríos circundantes. "Tengo una vecina que me regala las coliflores, así que ahora puedo ofrecer una crema fantástica", presume Enrique. Asimismo, **encontraremos en la carta de Enrique muchas pinceladas de México**, su país de origen, así como platos que homenajean a los periodos laborales vividos en grandes restaurantes como el de **Paul Bocuse en Lyon**, uno de los que más le ha influenciado a lo largo de su carrera profesional.

A día de hoy, Enrique compagina su labor en Txoko y Bailara con formalidad y regularidad: "Siempre estoy en Bailara los jueves, viernes y sábados por la noche, que es cuando más movimiento hay, y en Txoko siempre estoy los sábados y domingos al mediodía por el mismo motivo". Además de esto, Enrique colabora, como hemos comentado, de asesor gastronómico en Sammic y ejerce como profesor de creatividad en el Basque Culinary Center.

Nuestra degustación: color, producto y técnica.

Nos sentamos a la mesa en Bailara tras conocer y fotografiar en cocina al equipo de Enrique Fleischmann, un joven grupo del que se siente especialmente orgulloso. Y empieza la degustación con la **Crème Du Barry**, un plato trabajado por Enrique durante su estancia con Paul Bocuse, una finísima y melosa crema de coliflor elaborada con producto de Bidania y servido en taza de café, para pasar a la **Patata Frita Especiada**, que destaca por su crujiente textura y los matices picantes que aportan las especias de corte africano. En el apartado de Entrantes, Enrique nos sirve unas **Galletas crujientes de langostino, crema de aguacate y anchoas**, plato basado en el Còctel de camarón, típico de México.

Pasamos al **Atún, Amaranto y Miel**, divertido plato para el que en Bailara utilizan atún de aleta roja o bonito, en función de la temporada. El punto de este plato lo aporta el amaranto suflado, un "pseudocereál" muy utilizado en la gastronomía mexicana, sobre todo en la repostería. El plato sorprende y agrada por los diferentes contrastes que proporciona: por una parte el blando del atún con el crujiente del amaranto suflado, y por otra parte la suavidad y sutileza del pescado con la contundencia de la miel&mostaza.

Los entrantes terminan con el **Risotto de vieiras con cebollas negras y jugo de ajos**







Atún, amaranto y miel



Risotto de vieira con cebollas negras y jugo de ajos rostizados.



Carrillera ibérica de cerdo, salsa de ostras y Shikimbushi



Raspado de piña

rostizados, un succulento arroz ligado con mascarpone y queso de Idiazabal de media curación de la zona de Tolosaldea, con lo que ofrecen un guiño a la gastronomía local. Y pasando al apartado "Mar", empezamos con un **Carabínero a 65°**, crema de Sopako y guisado de ibérico, un mar y montaña para cuya degustación hay que mancharse los dedos. Un auténtico disfrute además de un plato divertido y con un toque canalla inigualable. Más seria y convencional, aunque igualmente exquisita resulta la **Vieira con caviar vegetal**.

El apartado "Tierra" consta, asimismo, de dos creaciones dignas de levantar la boina: Comienza con la **Carrillera ibérica de cerdo, salsa de ostras y Shikimbushi ahumado**. El "Shikimbushi" es un término creado por el propio equipo de Bailara, haciendo alusión al Katsuo-bushi, el famoso atún japonés ahumado y rallado. En este caso, en Bailara han fileteado de manera muy fina champiñones de París y los han introducido durante semanas en una caja de madera que van ahumando regularmente.

No menos sorprendente resulta el **Taco de vaca vieja a la brasa**, puré de patata trufado y semillas. Un plato que aparenta exteriormente un pedazo de

carbón quemado que al abrirlo nos ofrece una roja y sabrosa carne de una textura y jugosidad de diez.

Orgía de postres

Para terminar, disfrutamos no de un postre, sino de cuatro señores postres acompañando al café, a saber: **Raspado de piña**: Un homenaje de Enrique Fleischmann a los raspadores, figura típica en su país. En el postre se nos ofrece un raspado "deconstruido" con el hielo en el centro, al que se añade una po-

teente esencia de piña y se acompaña de merengue de coco, piña asada y salsa de coco. Refrescante y digestivo.

Origen de maíz: Otro homenaje a México. Unos brotes de maíz surgiendo de la pedregosa tierra del desierto. Los germinados son auténticos y hay que arrancarlos y comerlos al inicio, sintiendo su potente sabor, para seguir con la tierra del desierto, elaborada con un merengue seco con palomitas de maíz.

Nuestra torrija brioche: Jugosa torrija coronada con varias docenas de pequeñas yemas quemadas elabora-





Vieira con caviar vegetal



Taco de vaca vieja a la brasa



Nuestra torrija brioche



5 hojas de chocolate

das a 64° una a una, así como otras tantas perlitas de caramelo con agar agar. El introducirse esta torrija a la boca y sentir todas esas esferas entre nuestros dientes y bajo nuestro paladar es una sensación terriblemente agradable y original, como no habíamos sentido anteriormente.

5 hojas de chocolate: Un espectacular postre que se inspira en las rocas del Flysch del Geoparque de la Costa Vasca. Toda una explosión de chocolate para acabar el menú.

En conjunto, una comida espectacular en la que no paramos de recibir sensaciones visuales y gustativas desde el inicio hasta el final de la misma y un nivel de cocina y atención que nos parece, dicho sea desde nuestra ignorancia sobre los parámetros que tiene en cuenta la guía francesa, digno de una estrella Michelin.

Comer en Bailara nos costará una media de 57 euros, bebida aparte, si lo hacemos a la carta, y 65 euros, bebida aparte, si optamos por el menú degustación, que varía constantemente. Contando la bebida la media rondaría los 70-75 euros a la carta y los 80-90 con menú degustación.

Además, al encontramos en un fantástico hotel que llama a disfrutar de una experiencia completa, Iriarte Jauregia ofrece varias opciones de noche+menú ideales

para una escapada romántica o un regalo para cumpleaños, aniversarios, etc... Los paquetes ofrecidos por el hotel, en concreto, son los siguientes: **Estancia con Encanto** (Habitación doble clásica, desayuno y menú degustación: 315 euros);

Estancia Única (Habitación doble superior, desayuno, menú degustación y ramo de flores: 375 euros); **Sueños y delicias** (Suite de 75 m2, desayuno y menú degustación: 420 euros). Los precios, por supuesto, son para dos personas. En cualquier caso, quede claro que Bidania, a pesar de su aparente lejanía, se encuentra a 15 minutos de Tolosa, es decir, 30 minutos de Donostia o 20 minutos de Azeitia por carretera.

Bailara y el hotel en su conjunto cierra los meses de noviembre, diciembre y enero. Hasta Semana Santa, el restaurante cierra lunes y martes, y a partir de la Pascua solo cierra los martes todo el día y los miércoles al mediodía, permaneciendo abierto del miércoles noche al domingo, tanto al mediodía como por la noche. Un amplio horario para disfrutar de una experiencia inolvidable.

BAILARA

Hotel Iriarte Jauregia. Eliz Bailara, 8, Bidania.
 BIDANIA-GOITATZ - Tf: 943 681 234





LAS CAZUELITAS VOLVIERON A REINAR EN ERMUA

El pasado 15 de marzo tuvimos, una vez más, el placer de acudir como jurados al **Campeonato de Cazuelitas de Ermua** que celebraba, durante toda la semana, su 18ª Edición, una iniciativa impulsada por la Asociación Gastronómica Lobiano. **27 bares de la localidad** participaron en el evento. En todos ellos, a lo largo de toda la semana, se ofrecieron las cazuelitas a concurso al precio de 1,60 euros, lo que hizo que los ermuaarras tomaran los bares durante 7 días. Baste como muestra de la calidad y la variedad de lo que se pudo degustar en Ermua el recorrido que realizamos, como miembros del jurado, por los bares que quedaron finalistas:

- Bar **Frankfurt**: "T-Ibérico" (Cerdo ibérico, salsa teriyaki y algas)
- Bar **Lau Bide**: "Cremoso de coliflor y pollo agrídulce"
- Bar **Pata Negra**: "Belarriak" (Oreja de cerdo, manzana y cebolla)
- Bar **Urkaregi**: "Pochas navarras, bacalao y verduras"
- Bar **Giroa**: "Suquet Peixeja" (Patata, gamba, mejillón y oreja)



- Bar **Simón**: "Agrisolo" (Boniato, solomillo y bacon)
- Bar **Caperos**: "Escabeche" (Lengua de cerdo, zanahoria y cebolla)
- Bar **Sagarra**: "El Putxero de Jumi" (Pan, huevo, jamón y morcilla)
- Bar **Encontro**: "Del mar a la cazuela" (Rape, gambas y langostinos)
- Bar **Mendiola**: "Migas de pastor y crema de bacalao"
- Bar **Sirimiri**: "Amazonas" (Apio, cacahuete y carne de jabalí)
- Bar **Jai**: "Ravioli de carrillera con foie, mandarina y calabaza"

Formaron parte del jurado el responsable de la Asociación Gastronómica Lobiano **Jesús Portugal**, el responsable del Restaurante Belaustegi de Elgoibar **Josu Muguerza**, el periodista gastronómico **Aitor Buendía** y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**. A pesar de que el tiempo no acompañó, llamó la atención de los jurados el ambiente que se vivía en Ermua y la cantidad de gente que llenaba los bares en busca de las cazuelitas. Tras visitar los bares finalistas, el jurado concedió los siguientes premios:



1º PREMIO: **Bar Frankfurt**

2º PREMIO: **Bar Sagarra.**

PREMIO AL CONCEPTO DE CAZUELITA: **Bar Restaurante Mendiola**

ÁCCESIT DEL JURADO: **Bar Restaurante Sirimiri.** El áccesit se ha concedido por el esfuerzo empletado por este establecimiento en la presentación de la cazuelita y por impulsar la multiculturalidad gastronómica.

En cualquier caso, el jurado extendió su felicitación al resto de participantes por el nivel y profesionalidad demostrado.

En la página anterior: Arriba: el responsable del bar Frankfurt (1º clasificado) y su cazuelita, junto a una imagen de los miembros del jurado. Abajo: el responsable del Sagarra (2º clasificado) con su cazuelita.

Sobre estas líneas José Manuel Rodríguez, del Mendiola (Premio al Concepto de cazuelitya) y el equipo del Sirimiri (Áccesit del Jurado)

ZINIO

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

*"En reconocimiento al esfuerzo común
de 200 agricultores"*

*"In recognition of the joint effort
of 200 growers"*

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

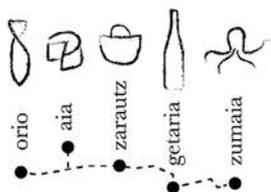
KOSTA GASTRONOMIKA: ZUMAIA, EL PULPO DEL FLYSCH

Seguimos en Ondojan.com con el repaso, una a una, de las cinco experiencias gastronómicas que se ofrecen, bajo el paraguas “**Kosta Gastronomikoa**” en la comarca de Urola Kosta: Tras la experiencia “**Txakoli de Getaria, la esencia**”, en esta ocasión nos desplazamos a Zumaia para conocer la singular y ancestral relación de esta localidad con el pulpo, tomando parte en la experiencia “**El pulpo del Flysch**”.

La visita parte de la Oficina de Turismo de Zumaia para dirigirse, recorriendo el centro del pueblo, a la preciosa playa de Itzurun, uno de los escenarios naturales más impresionantes de la costa guipuzcoana. Asomados a la playa, el guía de la visita, en nuestro caso la alegre **Violeta Bandres**, explica cómo, antiguamente, en períodos de hambre, los habitantes de Zumaia acudían a esta playa y a las rocas del Flysch que une Deba con Zumaia, ya que los recovecos que crean los escarpados salientes rocosos del mismo conforman un hábitat ideal para el cefalópodo con lo que su población era extensa y su captura relativamente fácil. Según nos explicó Violeta, **el pulpo ha servido para salvar de morir de hambre a muchos habitantes de Zumaia**, aunque no se ha utilizado como artículo de mercado ya que era considerado una comida de pobres.

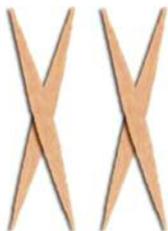
La visita continúa accediendo a la **Ermita de San Telmo**, desde la que se avistan todavía mejor los acantilados. En este punto de la experiencia, la guía muestra a los participantes un pulpo seco y envasado al vacío, ya que en Zumaia ésta era la forma de conservar este animal: secándolo y dejándolo colgado durante meses antes de consumirlo no cocido sino **en forma de sopa**, una sopa fuerte y reconstituyente que con el paso del tiempo se ha convertido en uno de los platos favoritos de los Zumaiarras.

La experiencia termina en el **bar Idoia**, un cuidado espacio gastronómico situado en la desembocadura del río Urola, donde **Krux Ugartemendia** sirve a los participantes un txakoli y un generoso pintxo de pulpo a la gallega con patatas. No se sirve la sopa de pulpo u “**Olarro Zopa**” ya que se considera un producto fuerte y difícil para el turista. En cualquier caso, tras la visita y por libre, los curiosos pueden desplazarse al **bar Atari**, en los alrededores de la Iglesia de San Pedro, y degustar (nosotros lo hicimos y nos encantó), esta succulenta sopa de la mano de **Beñat Fernández de Arroyabe** y **Maite Aierza**, así como unas originales croquetas elaboradas asimismo con las sopas de pulpo.



**INFORMAZIO
ETA ERRESERBAK**
INFORMACIÓN Y RESERVAS:
www.costavasca.org
www.kostaldea.eu

GIPUZKOAKO
PINTXO
TXAPELKETA



CAMPEONATO
DE PINTXOS
DE GIPUZKOA



gipuzkoako
pintxo
txapelketa

hotel maria cristina - 16:00
2018ko apirilaren 23

campeonato
pintxos
de gipuzkoa

hotel maria cristina - 16:00
23 de abril de 2018

PARTE HARTZEN DUTEN LOKALETAN DASTAKETA APIRILAREN 6tik 15era
DEGUSTACIÓN EN LOS LOCALES PARTICIPANTES DEL 6 AL 15 DE ABRIL





ZINIO: LA NUEVA CARA DE RIOJA ALTA

El pasado mes, atendiendo a la amable invitación de Juan Cintero, responsable de Representaciones Alai, acudimos a Uruñuela, municipio de Rioja Alta, a visitar Bodegas Patrocinio, una cooperativa que aúna a 200 productores de dicha localidad. Bodegas Patrocinio ha cumplido 30 años en 2017 y afronta una serie de retos y proyectos que nos querían dar a conocer, además de darnos a probar sus excelentes vinos. No nos costó mucho aceptar la invitación, ya que conocíamos perfectamente el vino “Señorío de Uñuela”, tanto el del año como el crianza, y nos han parecido siempre excelentes, así que pusimos rumbo a La Rioja sin problema.

Nada más entrar en la bodega, entablamos contacto con José Luis Gobantes, jefe de ventas de la bodega, y con María Martínez, enóloga de la misma, a los que posteriormente se unieron el director comercial Juan Pradell y el gerente de la casa, Fernando Villamor. Como nos explicaron José Luis y María, Bodegas Patrocinio es más que una bodega, es el sueño de 200 viticultores independientes que han unido su esfuerzo para remar todos en la misma dirección, labor nada sencilla pero que sin duda está dando sus frutos.

Nueva marca, nueva imagen, nuevos rumbos

Bodegas Patrocinio entró en la esfera de la modernidad en 2004 cuando se incorporó a su plantilla María Martínez, joven enóloga sevillana de fuertes raíces riojanas provistas por sus padres, naturales de Alfaro. María ha introducido sus criterios hasta el punto de que algunos vinos de la bodega como “Lágrimas de María” llevan su nombre, y ha conseguido que su firma “María Martínez Winemaker” aparezca en un lateral de las etiquetas. Todo

un reconocimiento a su labor, además de un toque personal muy positivo en un vino de cooperativa, producto que de no trabajarse con seriedad suele ser habitualmente denostado.

Eso es precisamente lo que hace grande a Bodegas Patrocinio, que nunca han escondido su condición de representantes de 200 viticultores y, por ende, 200 familias de su municipio. Es más, el slogan de su nueva imagen, la marca “Zinio”, es “En reconocimiento al esfuerzo común de 200 viticultores”, y uno de sus caballos de batalla es el tinto semicrianza Zinio 200, en alusión a los 200 elaboradores que aportan su trabajo y su arte a la bodega.

A este cambio de rumbo nominal y comercial, se sumará en breve un gran cambio en la bodega que acogerá en su parte trasera un gran espacio de ocio con restaurante incluido para que la visita a Zinio sea una completa experiencia enogastronómica, al estilo de lo que se lleva hoy en día en este mundo.

Control férreo de la calidad

María y José Luis nos explicaron, además, que la calidad es la principal preocupación, hace ya varios años, en Bodegas Patrocinio, y que los controles de la misma son cada vez más férreos. Algo con lo que no hay que bromear en una bodega con una producción que en los años buenos ronda los 3.600.000 litros, aunque esta última añada no ha llegado a los 2 millones debido a las heladas que se dieron a mediados de 2017.

Como nos explicó María, antes se pagaba la uva al productor por kilogramo, pero hace unos años se decidió pagar en función de la calidad.



Para ello se crearon una serie de parámetros y tablas con las cuales se valora tanto el grado, como la acidez, el PH, el potasio... de manera que el viticultor al final cobra por la calidad de su uva. El sistema costó ser comprendido o aceptado al principio, pero los viticultores se han rendido a la evidencia y en las últimas añadas se ha conseguido una uva de gran calidad.

Diversidad de vinos y estilos

Tras una pasada rápida por los depósitos de fermentación y antes de visitar el viñedo y las salas de crianza, empezamos nuestra jornada en Bodegas Patrocinio por lo que generalmente terminan las visitas: la cata de sus vinos en el elegante y a su vez sobrio espacio estilo "chill out" situado en la parte posterior de la bodega, un lugar al aire libre ideal para catar los caldos locales mientras contemplamos los viñedos. Allí conocimos la nueva imagen de la bodega, consistente en una preciosa etiqueta que homenajea a los "cigüeñeros", término con el que son conocidos los habitantes de Urñuela, y disfrutamos de la degustación del Zinio blanco 2017, el Zinio Crianza 2015 y el Zinio 200 Semicrianza 2015.

Zinio Blanco es un coupage de viura y tempranillo que, en palabras de María, es "una apuesta por lo propio, un vino que guarda el perfil de Rioja, pero que gracias al 15% de tempranillo blanco gana en elegancia". Es un vino cargado de frescor, con una alta acidez y una boca glicérica, que llama a seguir bebiendo.

Por su parte, Zinio Crianza es un varietal 100% tempranillo, potente y astringente, que guarda en nariz evidentes aromas de fruta madura y fruta del bosque. Un crianza elegante y de tendencia clásica.

Finalmente, Zinio 200, el vino que más nos gustó, es un vino de matices más modernos, en el que la madera cobra menos importancia debido a que sólo es criado durante 6 meses, y que cuenta además con un 20% de graciano, la uva que, medio en serio medio en broma, se dice en Rioja que "aporta la gracia" al vino. Sea como sea, nos encantó este Zinio 200, excelente y muy recomendable vino que cuenta con el hándicap de que la D.O.C. Rioja no permite indicar en la etiqueta la condición de "semicrianza" de un vino, con lo que está obligado a salir al mercado con la denominación de vino cosechero, una situación demencial que se espera cambie en un futuro.



con

Aitor Buendía



LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



APAIN: UN MENÚ INABARCABLE

20 primeros platos, 20 segundos, unos 10 postres... el menú del día del restaurante Apain de Urrebu es sencillamente, inabarcable. "Aquí la clientela es muy fija" nos comenta Margari Aruti, responsable del mismo desde hace ya 12 años "y es necesario ofrecer variedad, de lo contrario la gente se aburriría".

En cualquier caso, el éxito del menú y el resto de opciones de Apain no es debido sólo a su cantidad, que es uno de los motivos, sino a su calidad y, sobre todo, al trato personal que tanto Margari como su marido, Axiar Zubillaga, ofrecen a la clientela. Cercanía, simpatía, profesionalidad, rapidez... esas cuatro características de un buen servicio tan básicas y que sin embargo tanto cuenta encontrar.

Una muestra representativa del menú

En Apain no existe una carta propiamente dicha. El fuerte de la casa es el menú del día y, aparte, pueden solicitarse raciones, pintxos, bocadillos u otras opciones como pollos asados para llevar.

En nuestro caso, acudimos a probar los platos del menú del día, aunque empezamos con un **Pintxo de atún, jamón y cebolla frita** que resume perfectamente la filosofía de los pintxos de Apain: hermosos y saciantes, pensados para el cliente que desayuna con un pintxo o para el trabajador que a las 10 u 11 de

la mañana quiere matar el gusanillo. "Gastronomía en miniatura" no es la palabra adecuada para este bar-restaurante en el que el tamaño importa, y mucho. "En los bocadillos usamos una baguette entera y se sirve en un plato del que sale el bocadillo por todos los lados. Hay gente que pide medio bocadillo y aun así le

parece grande... a veces me parece que es un poco exagerado, pero si no fuera así, esto no sería el Apain" sonríe Margari mientras nos retira los platillos del pintxo y pasa a dejarnos el primer plato: una **Berenjena rellena de puerro y jamón (Foto 1)** con queso emmental y salsa de pimientos del piquillo. La berenjena es una de las sugerencias fuera de menú, aunque según nos comenta Margari, la ofrecen a menudo porque gusta mucho a la gente. No nos extraña. El plato resulta jugoso y sabroso a más no poder.

El siguiente plato, **Ensalada de pulpo (Foto 2)**, se ofrece también en el menú, pero en una versión más reducida. "Las ensaladas salen muy bien. Nosotros a todas las ponemos una buena base de verde y luego, en este caso, el pulpo a la gallega, algo de maíz, zanahoria, buen pimentón dulce y listo. Sin chorradas". Nos encanta la ensalada, tanto por su acertado aliño como por el punto ideal de cocción del pulpo.

El apartado de pescados es cubierto con una **Merluza en salsa verde (Foto 3)** que explica en sí misma





1



2



3



4



5



6

el carácter popular y populoso de Apain. Nada más meternos el primer pedazo en la boca nos encontramos con la merluza de toda la vida, la que se servía en los restaurantes de la Parte Vieja donostiarra cuando acudíamos a comer hace 40 años y que ahora cuesta tanto encontrar. Una merluza en salsa verde de toda la vida sabrosa, jugosa y sin más pretensiones que estar rica.

Antes de pasar al apartado de carnes, y conocedora de nuestros gustos, Margarita no puede evitar la tentación de darnos a probar sus **Callos (Foto 4)**. Caseros, untuosos, sabrosos... los callos son uno de los productos que siempre encontramos en la barra del Apain, tanto en pintxo como en ración.

Antes de pasar al postre, terminamos con la carne, probando otra de las estrellas de la casa: el **Codillo asado (Foto 5)**. Aquí la elaboración no es lo que más cuenta ya que se trata de un producto que en Apain se limitan a hornear. Lo que sí han cuidado siempre es la calidad de este solicitado producto. "Usamos el codillo de Cárnica Bidea. 12 años que llevo en Apain y 12 años que llevo con la misma marca, y es que no falla".

Finalizamos con un postre de temporada como es la **Mamia o cuajada (Foto 6)**. Es también uno de los postres más exitosos y es que la mamia de Apain es

especial, ya que siempre que sea posible la hacen con leche de sus propias cabras, un privilegio al que no accederemos en ningún otro lugar.

Lo catado en Apain, de todas formas, no es más que una muestra, como hemos dicho, del extenso menú de la casa, que consta de otras muchas opciones. Margarita nos cuenta algunas de las claves del mismo: "La sopa de pescado es uno de los platos que más salen. En realidad es una crema en la que usamos bien de merluza y langostinos. Y los potajes como garbanzos, lentejas, patatas a la riojana, marmitako... vuelan. También salen mucho los arroces caldosos.

La ternera del país es otro de los productos que se cuida especialmente en Apain. "Aquí compramos la ternera entera, así la aprovechamos para carne picada, filetes, guisado... es exagerado el éxito de la carne de ternera guisada. Cada vez que hacemos una cazuela se vende entera en el día. Y, por supuesto, nunca faltan las verduras del día ni los pescados de temporada.

APAIN

Ipeñarrieta, 18 - URRETXU

Tf: 943 72 58 87

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

ÍÑIGO BOZAL TOMA EL CONTROL DEL CAMPO DE ZUBIETA

Los medios de comunicación están despistados... por supuesto que tiene importancia que Loren haya dejado la Real Sociedad, al igual que tendrá consecuencias la destitución de Eusebio... no lo negamos. Pero nadie se ha hecho eco de la principal novedad que encara el club Txuri Urdin de cara a la primavera, y es que **Iñigo Bozal**, el chef de **La Fábrica** de La Parte Vieja se ha hecho cargo de "Harrobi" (La Cantera), la cafetería-restaurante de las instalaciones de la Real en Zubieta. Eso sí, que nadie se apure. Iñigo seguirá al mando de los fogones de La Fábrica y seguirá dirigiendo culinariamente La Muralla, el restaurante fundado también por él en La Parte Vieja y dirigido hoy por su hermana M^a Eugenia Bozal, pero el veterano cocinero ha cogido el compromiso de dar un giro hacia la calidad a este espacio que hasta ahora no había sido atendido con el mimo que merece un lugar así.

Y es que son miles de personas las que pasan a diario y los fines de semana por Zubieta sin contar el aumento de público que se da cuando acoge torneos de diversa índole. Por lo tanto, a partir de ahora podremos acudir a Zubieta con la seguridad de que en su cafetería podremos disfrutar de un pintxo, un bocadillo, o un menú del día, de lunes a viernes, en condiciones. Eso sí, Iñigo nos deja bien claro que una cosa es la variedad de su casa madre, La Fábrica, y otra las instalaciones de Zubieta, en las que **la oferta será más corta pero elaborada con productos de calidad y de elaboración casera**.

El pasado mes acudimos a degustar el menú del día. Entre los primeros pudimos elegir entre Cogollos con vinagreta de antxoas, Sopa de pescado o Falso risotto de hongos y parmesano, decantándonos por éste último, que resultó jugoso y sabrosón. De segundo optamos por la Costilla al horno con patatas y pimientos, aunque podíamos haber elegido Lomo de merluza asada, Jamoncitos de pollo a la cerveza o Hamburguesa con queso fundido y patatas fritas. Como postre, rematamos la comida con la riquísima Tarta de queso de La Fábrica, descartando con pena el Arroz con leche casero, el Coulant de chocolate o la Fruta del tiempo. **El menú cuesta 12 euros, y se renueva todas las semanas.**

Y para quien no quiera tomarse todo un menú, o acuda el fin de semana, la cafetería "Harrobi" cuenta con otras opciones culinarias como los **Pintxos** (Tortilla de patata, Bola picante de carne, Bola de queso, Croqueta de jamón...), **Raciones** (Patatas bravas, Ibéricos, Calamares...) o **Bocadillos** (Tortilla de patata, Mixto de ibérico y queso, Lomo o Beicon con queso, pimientos o setas...).

En su habitual modestia, Iñigo Bozal quita importancia a su "fichaje" en la cafetería de Zubieta. "Siempre he sido aficionado al fútbol, de hecho jugué en su día, y me ha hecho ilusión el poder hacerme con este local, así que intentaré que la gente, al menos, esté a gusto en él", pero los aficionados al buen yantar estamos convencidos de que es una buena noticia el que sea alguien como Iñigo quien se ocupe de estas instalaciones. Por lo demás, el espacio "Harrobi" hará las delicias de los seguidores de la real, con una decoración al uso. Las mesas están serigrafadas simulando el terreno de juego y los colores y la imaginaria txuri-urdin están presentes en toda la cafetería. Las pantallas de televisión ofrecen continuamente imágenes e información sobre el primer equipo guipuzcoano y, las cristaleras que ofrecen una visión directa al campo principal de Zubieta, sumergiéndonos al 100% en un ambiente deportivo y futbolero.

Esperamos, de corazón, que Iñigo Bozal se marque uno o varios goles con esta nueva aventura y que la afición de la Real le siga en su atractiva propuesta al igual que sigue incansable al equipo de sus amores.



jatetxe gida

restaurantes

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



Muchas gracias y hasta la vista, Goyo !!

El pasado 15 de marzo nos llegara la triste noticia de que un repentino infarto había terminado fulminantemente con la vida de uno de los barmans más peculiares de Donostia, protagonista en más de una ocasión de estas páginas y su sección "La Senda del Pintxo", así como presente en el libro de mismo nombre y en "Pintxos de Leyenda". Ningún local de la ciudad conjugaba de una manera tan armoniosa como **Garbola** la alta coctelería con la cocina en miniatura. **Gregorio Martínez**, Goyo para los amigos, llevaba alrededor de 35 años dedicándose al difícil arte de combinar bebidas, contando con una pizarra con más de 40 cócteles ejecutados de manera impecable a los ojos del cliente, desde los más clásicos hasta los más especiales. Goyo era una enciclopedia ambulante de la coctelería, un sabio de la barra en un tiempo en el que la vulgaridad se instala irremediamente en las barras y los camareros sirven gin-tonics con la misma despreocupación con la que vacían una coca-cola en un vaso. Te vamos a echar de menos, Goyo. Y ya que de momento podemos elegir, nos quedamos con la sincera sonrisa que nos ofrecías en este foto. Descansa en paz, amigo.



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.restaurantetxintxari.com



Juan Ignacio Martín Etxeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txintxari, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txintxari 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 Txintxari 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.**

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.**

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

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Higado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día: 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.**

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 **Iñigo 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 prestigioso hotel beasaindarra 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, interesantes menús y sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ensalada templada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Tajo de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière", berberechos al vapor y cebolletas asadas; Carré de cordero asado, millojas de patata y puré de morcilla de Beasain, Torrija de brioche con helado de dulce de leche...* 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 PO-
LIDEPORTIVO)
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 (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€** (Por encargo) **Tarjetas: Todas.**

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19



El veterano Rubiorenena 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 Rubiorenena, 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 Rubiorenena encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Ternina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día: 14 euros. Menú degustación: 35€ Carta: 30-35€ Cierra: Lunes**

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA 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 cristaleras 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 vizcaína*, *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 Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



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 *Aroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con habitas*, *corazones de alcachofas y langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Diy 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.

BERGARA

BARRENKALE, 3
TF. 943 04 44 92
Facebook: Sirimiri Res-
taurante Jatetxea

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del 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 mamia* o el *Flan 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 consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: *Cogote de merluza*, *Cola de merluza*, *Rape*, *Besugo*, *Txitxaro*, *Rodaballo*... **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

ATAUN

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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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€ Menús degustación: 45, 60 y 70€ Menú (servido en el bar): 19€** (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

MENDIOLA

COCINA DE PRODUCTO
CON TOQUES MUY PERSONALES



ERMUA

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 pintxos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta: 30€ Menú del día: 12€ Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 27€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



ELGOIBAR

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 pincladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujiertes orientales, Solomillo de bisonote con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo...** Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€** (En terraza: 14€). **Menú degustación: 37,50€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



HERNANI

MARTINDEGI AUZOZA, 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 desean realizar **cualquier tipo de celebración, desde bodas hasta reuniones de empresa, fiestas privadas...** el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... Respecto a la cocina, el restaurante abre los mediodías de sábados y domingos, resultando una opción ideal para familias y grupos. **Artiz Ansoa y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, en la que además de carta y menú se ofrecen 8 menús para grupos, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€ Parking** Acceso minusválidos. **Parque infantil**.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional 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 (20 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de txipironitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles

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**, mantiene 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 vasca; 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 Sustraiki:** 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-sidería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 cumplió 10 años dirigiendo por los jóvenes hermanos **Aranba y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Antxoas artesanas*, *Carpaccio de tuletta 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...* Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada** con una enorme variedad de vinos nacionales e internacionales. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

PERLAKUA-SAKA

ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arriabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos tauinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas*, *Revuelto de hongos*, *Alubias*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea (A partir de 10 personas):** 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

BAR GAZTELUMENDI

IRUN

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



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 lumagorri crujientes, Bocadillos, postres...* Además, **el Gaztelumendi se ha dotado de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal**. Gaztelumendi abre a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintkos desde la primera hora, además de raciones, picoteo y una **amplia oferta de vinos**.

RESTAURANTE ANTXON

IRUN

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE

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



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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

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



El Aldasoro cambia de emplazamiento, aunque sigue en las hábiles manos del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...*). En un espacio más amplio y dotado de una gran zona de barra con gran variedad de **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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



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

AZPIKOETXA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXA, 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*, *Presca 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

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD

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



"¿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*, *Txipronés en su tinta*, *Risotto de hongos con parmesano*, *Tataki de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos** *Camilleras en salsa*, los mencionados *Risotto y Tataki*, *Terrina de cochinito deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión...* Llaman la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okeletxe** como la impresionante "**Hamburguesa Txepetxa**". **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

PATXIKU-ENEA

LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en 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 **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cárnicas 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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pau Garraide** 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*, *Txitxarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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



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

take away



comida para llevar

ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

ASADOR CASTILLO MATIAS GORROTXATEGI

OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que Matias 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 **pecados 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 Matias:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones belayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 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

OÑATI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

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.**

KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORTZAIKA AUZO, 20
TEL. 943 58 01 66
www.bodegakatxina.com



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Katxiña, inaugurado en julio de 2016, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus *txakolis de elaboración propia*. Dirigido por Iñaki e Itzaskun Zendoia, hijos de Jose Miguel Zendoia y M^a Pilar Etxezarreta, 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*, *Kabraroka...*) 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. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



En Txintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la 1^a 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 *Pintos*, *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 disfrutar el Cóctel de la Semana. **Menú del día:** 10€. (De lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas:** Todas. **No cierra**

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorra de Arbizu*; *Camilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Tempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebozados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y bixipirón...* 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
943 105 801

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



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

MARTÍNEZ

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA. 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

66

TOLOSA

M.J. IRAOLA, 1.
TEL. 943 67 19 37GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

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

BOTARRI

TOLOSA

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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, Embudidos de Gujuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Cudillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana... Menú del día (Mediodía y noche): 14€ + IVA - Sábados: 24€ + IVA - Menú Tolosa: 29,50€ + IVA (Pan y bebida incluido). Menú infantil: 8,50€ (IVA incluido). Menús de celebraciones desde 30€ + IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. Cierra: Domingos tarde-noche.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL
EN UN CASERÍO REFORMADO DEL SIGLO XIX

Artzabal es un acogedor bar-restaurante ubicado en el interior de un precioso caserío restaurado del siglo XIX, situado a 5 minutos a pie del centro de Usurbil. Este espacio está dirigido desde 2012 por Igor Gorriti, cocinero usurbildarra que estudió en la Escuela de Cocina Aiala y se forjó en los fogones de establecimientos como Atxega Jauregia, Belaustegi baserria, Basakabi o la Euskal Etxea de Barcelona, entre otros. En Artzabal, Igor practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo en la medida de lo posible los criterios de la filosofía Kilómetro 0. Así, el pollo (ver fotografía) es de Lumagorri, el Magret de pato de Errotazar, las hamburguesas de la carnicería Aruti de Usurbil, etc... Entre las especialidades de la casa destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones a la plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como una gran variedad de hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos. Artzabal cuenta con un extenso parque delante del restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tiralina. Carta: 10-20€. Menú del día: 9,90€. Menú fin de semana: 19,50€. Menú infantil: 7,50€. Menús para grupos: Entre 14 y 36 €. No cierra.

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com

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

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 *Txangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallega*, *Anchollas 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).

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*, *Preso 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 Txintilla** 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 donostiarres, 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 Parmigiano 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*; *Aroces 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 Flysch:** 34€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

BIDEZAR

CARTA RENOVADA, NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS
E IMPRESIONANTE VARIEDAD DE VINOS Y GINEBRAS



Bidezar es uno de los bares más populares de Zumarraga, en gran parte debido al dinamismo de **Roger Hidalgo** y **Koldo Ruiz** que no se duermen en los laureles y están ofreciendo continuamente novedades a su amplia clientela. La última son los **Salteados de verduras sobre arroz basmati**, una nueva propuesta que se sirve en **tres estilos: Thai, Indio y Campestre**. También ha entrado como novedad entre otras opciones, la **Hamburguesa de pollo campero** y el **Surtido de Croquetas caseras**. Por lo demás, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se homean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de **picoteo (Cecina, Callos y morros...)** y los y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). **La oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día: 10,50€ Tarjetas:** Todas menos American Express.



BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

ZUMARRAGA

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

APAIN

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



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de pintxos. Apain abre todos los días a **las 7 de la mañana** e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería como Lengua en salsa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de cerdo, Morros 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 de 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, Truleta de ternera, 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.**

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

BALDORBA SAGAROTEGIA

OLITE - NAVARRA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA MEDIA

POLÍGONO LA NAVA, C/F
TEL. 948 74 06 05
647 82 50 02



El mundo de la sidra natural vasca no termina en las fronteras de Gipuzkoa. **A la entrada de Olite, en plena Navarra Media**, Baldorba Sagardotegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con la más pura tradición sagardoale en un entorno diferente. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña, "Jaita"** joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su **plantación de manzanos ecológicos** sita en Sansoain, en el corazón de la comarca de la Baldorba. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay **animación por parte de grupos musicales**, orquestas, grupos de corridos, etc. El ambiente está asegurado en Baldorba Sagardotegia. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** De lunes a miércoles. En julio y agosto, solo cierra los lunes. Servicio de cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

HOSTAL REMIGIO

TUDELA - NAVARRA

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4 (CENTRO)
TEL. 948 82 08 50 www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición a sus espaldas, Remigio es **uno de los restaurantes más relevantes de Tudela**, siendo **las verduras locales su principal reclamo gastronómico**. De hecho, el menú de verduras que se renueva dos veces al año (de invierno y de primavera-verano), compuesto de 10 platos por 40 euros es una de las opciones más atractivas que encontramos en su carta. De ambiente familiar, este restaurante es un **punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias** aportadas por el hijo de la casa, el cocinero **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center, siendo las **recomendaciones** de la casa platos como *Menestra de los cuatro asés; Espárragos asados; Borraja parmentier y berberechos; Huevo punki, patata y pimientos del cristal...* Con la llegada del buen tiempo en primavera y hasta que éste aguantе, se suma a la oferta del restaurante el espacio gastronómico **"El patio del Remigio"** donde se sirven pintxos y raciones como *Verduritas en tempura, Tortilla de patatas al momento, Caracoles a la tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Manitas en salsa, Pulpo a la gallega...*
Carta: 33€ **Menú del día:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



Iker y Xabier Zabaletia 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, Kokotbas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€. **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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, acarreadas* directamente de Elizondo, *Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajonjero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilurri), 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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabdi 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, Udaberri, Ibxaso, 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.

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



El restaurante Bera-Bera, está dirigido por **Javier Penas Plaza** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo para realizar **todo tipo de eventos (incluso bodas hasta 160 personas)**, ya que disponen de la infraestructura del hotel y su experiencia y calidad de trato como responsables del restaurante. Dando un impresionante menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer **desde una excelente Txuleta a una amplia gama de pescados frescos y postres caseros**, en los que se valora tanto el producto como su presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de una gran variedad de platos aptos para celiacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 15€ Menú de fin de semana: 25€ 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 **Chuletón Premium de Iruki**, que también se sirve en el Baztan. Además, en Casa Alcalde encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Tartaleta de txanguro*, *Txipirón a la plancha*, *Kabrahuevo*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carilleras*... **Casa Alcalde cuenta con parrilla**, por lo que además del mencionado *Chuletón*, pueden degustarse ricas *Chuletillas 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 TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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



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 Zumaiá. 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 plançon*; *Cochinillo Galerna*; *Turrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (a 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 hojaldré*, *Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaiz.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 Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de 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 *Veira a la plancha con crema de apionabo*, *Lasaña de antxoá*, *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 apertada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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) Chiripirones 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.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

LETE

DONOSTIA

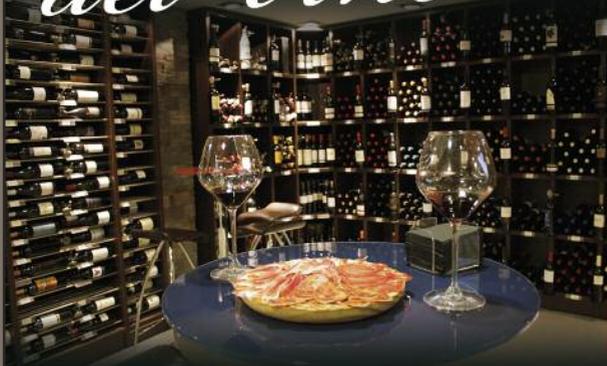
UNA DE LAS BARRAS MÁS ESPECTACULARES DE LA CALLE 31 DE AGOSTO

10
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**, este establecimiento se divide en dos zonas; la **interminable barra de pintxos fríos y calientes**, y el acogedor comedor para poder disfrutar de la carta. 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)**. Tanto las **Carrilleras** como el **Secreto** y la **Pluma Ibérica** así como el **Jamón de bellota cortado a cuchillo**, son algunos de los platos de más éxito, al igual que el "**Pulpo Lete**", con un toque de plancha, alioli y pimentón dulce y picante. Otros pintxos recomendables son el **Erizo**, el **Txipirón a lo Pelayo** (ver fotografías), el **Fole a la plancha con compota de manzana, cebolla caramelizada y mantequilla de pasas** o la **Brocheta de langostino y bacon con ajo 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.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

MALA GISSONA BEER HOUSE

FOR JU MALA GISSUNA !

DONOSTIA

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



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, **la cerveza local de OIartzum 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, Apatxe...), 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, **llegándose 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.

MENDAUUR

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 Mendauur** 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 Mendauur, Tacotalo de calamar con kimchi, Medallón de ciervo con puré de calabaza, Carrillera con parmesano, Arroz 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 donostiarrá de tomate, antxoa 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 Mendauur...** 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

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

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



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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

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



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por 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 Letae*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De tixtorra*, *patatas* y *huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas* y *ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y **Joseba 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

COCINA PERUANA CON RAÍCES

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



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

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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



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

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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 Agnaja, 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 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

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

DONOSTIA

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 *Tatakí 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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

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, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Angulla en tintieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakango. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portueña, 14. 943 224238
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Aldordi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuaitzu-Errotaburu. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 Cº Okendotegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allero. Ctra. N-1 (Pº Zubietta), 943 366572
 Ama-Lur. Caribú, 7. 943 274584

AMBIGUO ESTACIÓN

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

Amrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Ángora Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apezar. Pº Mons, 28. 943 281424
Arakur. 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegui. R. Catalinos, 7. 943 467477
Argintz Jatebete. Plaza Ameztetas, 443 474246
Arko. Sierra de Añón, 5. 943 452192
Arloa. Salud., Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arraitxuan. Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Catalinos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edosegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Asstena. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Asstena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubietta. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
 Mercado de la Breña, 36. 615 79 26 55

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

BAZTAN

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

Baztarr. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427088
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bezartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari. Narrrika, 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Ganbai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 465468
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacora. J. Zaragutza, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodogón Alejandra. 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. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balañocaga, 42 Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati. Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabón Norte. Logroño, 4. 943 421372
Cacho. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viña. R. Catalinos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Catalinos, 12. 943 463990
Caps. R. Catalinos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravansari. 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 Etxaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TURBICIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20. 943 443 71 71

CASA VALLÉS

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

Ciobago. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietta, 943 365347
Danena. Matia, 6 - Antigua. 943 217320
Danena. Enbeltrán, 8 - Parte Vieja. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Droit Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285
Dñner Kabab 1. Miracruz, 26.
Dñner Kabab 2. Sagardoti, 1. 943 367620
Dñner Kabab 3. Euzkadi Amilliba, 9
Drinka. Matia, 50 - Antigua. 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eber. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Etxaola eso, S. Izpiza
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiza Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Anden. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 558541
El Café de Marlo. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El 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. Pº Colón, 41. 843 630325

Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 943 227971
Enxeta. Autonomía, 1. 943 459699
Eribera. Camino Portueña, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 4564394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

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

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 8. 943 277300
Ezeiza. Avda. Sarrutegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 428054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambirun Bretxa. C.C. La Breña, 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426262
Garbena Sñterria. C. Com. Garbena, 943 394358
Garbena. Pº de Colón, 11. 943 206101
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 2. 943 327997
Giroki. Enbeltrán, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 12. 943 425204
Grosari. Plaza del Txofre, 12. 943 676072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arzape. Iztinoraga, 9. 943 225360
Halka. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. Cº de Hiplica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Sarrutegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurea, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428784
Ibai Lur. Nabarra Oñartz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iñibar, 2 - Igela. 943 003473
Igeldo Sñn. Guntzeta Baser. - Igeldo. 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Intxaurondo Sagard. Zubiaurea, 72. 943 292074
Intza. Estarines, 12. 943 424833
Iñauti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñauti. Pº Zuaitzu, 4 - Errotaburu. 943 313933
Iñauti. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 279793
Iraeta Hamburguesaria. S. Juan, 9. 943 422667
Igigien Erret. C. Com. Petriña, 10. Zubietta, 943 327875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466655
Iruñe. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isrla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Campiña Igeldo, 943 226583



GIPUZKOAN NON JAN?

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
San Martín, 30 (Centro), 943 42 63 16

Ibarroena. Embeltran, 16. 943 424576
Itxasalde Asador. Abartarrika, 83. 943 371585
Izaskane. Ibai-Abeto. Martutene. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baseria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerias, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 276391
Izkiria. Fermin Calbetón, 4. 943 422652
Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 4. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanvto. Embeltran, 3. 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonje. Padre Orokolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pza. de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P.Vieja-, 943 214904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429396
Kokarri. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Larramendi, 21. 943 454747
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7. 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 Paillo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Martín, 48. 943 421 423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 15. 843 981715
La Kabutiza. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444293
La Mama Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 2/g. 943 462844

LA PLATA

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

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

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. 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 Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Laguak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lanzagorri. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 325684
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatel. Cam. Alingau Zaindara, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 421469
Makrohitioa Ekaroten. Inbaurumendi, 52. 943 288246
Manislegi Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondareta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillu. Lau Hazeta, 33. 943 351130
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauza. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yun (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 317258
Mesón Lugartzi. 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 27 07

Morgan. Cerverca. Sagüés, 943 277236
Mopas. Narrika, 2. 943 424651
Moto-Club. Usandizaga, 17. 943 289904
Muro. Fermin Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Muro. Bº Aiete
Muxarka. Ipara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iru. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 16. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeana, 14. 943 443511
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9. 943 427030
Oliivos. Erregeazain, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orli. San Jerónimo, 22. 943 427508

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete Bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arburio, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbusos, 2/g. 943 218330
País Petit. Bermingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Soko Galzara Bern, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 2/g. 943 421179
Paparazzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Paseleku. C/ Ilumbie, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pibi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondareta. Playa, 2/g. 943 310896
Piza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrerbio asador tiempo del buen producto
Portuete, 43 (Igorra), 943 21 50 18

Prontzio. San Marcial, 4. 943 559917

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Eснаola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravollina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuencalientes, 20. 943 424169
Rekalde. Aldama, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 87. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irin, 943 466570
Rincón. Reyes Catalinos, 20. 943 450558
Robinson. Paseo de Francia, 1. 943 087758
Rojo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862
Saiberria Sidería. J.Mª Salberria, 15. 943 456311
Saltxipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
S. Telmo. Espoo cultural, Pza. Zubigaga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425662
Sidería Ametzti. Ametzti Gokoa-Igeldo 943 217323
Sidería Donostiarra. Embeltran, 13. 943 420421
Sidería Inbaurumendi. Pº Zubietza, 27. 943 292074
Sioban Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pza. J. C. Baroja, 10. 943 901190
Suñazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrah. Pza. Iruñ, 943 466643
Tamborri. 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. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido S. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos...
Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Topa Sukaldaria. Agorre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 428682
Txalupa. Fermin Calbetón, 3. 943 429675
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

Tindokki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparia Sagardotegia. Ilaraberru, 2. Barrio Igorra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txisukeune. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, 2/g. 943 421297
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Muro, 14. 943 425412
Txokolo Asador. Marterota, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 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

Txurrit. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312026
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urbahe. Segundo Izpiza, 3. 943 291891
Urkibai. Bº Bermingham, 17. 943 273935
Urumea. Alto de los Rollos, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrabatz, 49. 943 392463
Via Forat. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
Vidurre. Iparraguirre, 6. 638 774570
Vinteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Vinea. 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 317612
Xilaris. S. Jerónimo, 20. 943 421127

YAKINIKU

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

Zabaleta. Zabaleta, 15. 943 276488
Zaguan. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 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. Sarríena, 6 (Parte Vieja), 943 42 53 34

Zornaga. Pº Zornaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ABALTZISKETA

Larrazti, Larrazti auzoa, 943 652483
Larrazti-gain, Larrazti auzoa, 943 653572
Naiari, Larrazti auzoa, 943 653615
Ostaua Centro, 943 653676
Estankoa Taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Uperan Sagardotegia, Polig. Uperan, 943 691253
Urutzai Pol. Urutzai, 943 691869
Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Laurgain Disem, z/g, 943 832700
Alberrni, Uheguz, z/g, 943 830762
Aristerrazu, Nucleo Andorra, 13, 943 834521
Aralde Sidreria, Uheguz, 943 890125
Ashé, Bº Santio Erreka 29, 943 835311
Errota Casa Rural, Olaskoetia, 943 833465
Iturruioza, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gaztetxei, Ekano auzoa, 943 131606
Izarra, Urdañeta, 943 131867
Izela Asador, Bº Elkano 4, 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanua Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder, Urdañeta auzoa, 943 132373
Portu Asador, Santio Erreka, z/g, 943 894434
Sabotea Sidreria, Bº Santio, z/g, 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7, Tel. 943 147373
Urizar, Hererriko Plaza, 3, Tel. 943148321

// ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
Herriko Etxe, Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segorpe Etxe-Berrí, Sta. Marina Auzoa, 943 690976
Ugarite, Albiztur, 32, 943 651728

// ALEGIA

Elzindoni, San Juan, 52, 943 653098
Hiriari Berrí, S. Juan, 55, 943 654819
Iskita, S. Juan, 55, 943 653097
Kurpil, Larrazti auzoa, 35, 943 690603
Route 33, Polig. Baztina, 1, 943 698604

// TAXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostaua, San Martin Plaza, 943 691836

// ALTZAGA

Altzagatarre, Altzaga disem.18, 943 884196

// OLAGI SAGARDOTEGIA

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

// ALTZOA

Arandia, Segorpe etxea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA

Arkatzepe, Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Berraztana, Barrioeta, Guren, 18, 943 650695
Txindoki, Erreka Aite, 8, 943 653197

// ANDOAIN

AINAXA
Menú del día, coiza y casquería casera
Martin Ugalde, 4, 943 5083 52

// ARTEA

Arteta, Arteta, 5, 943 593004
Bámbola (pizzería), Plaza Goko, 7, 943 300289
Burrutza, Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru, Juan Bautista Eruo, 2-4, 943 593600
Imburberri, Nagusia, 30-41, 943 595327
Iturrí, Pza. Beldokoro, 8, 943 594044
Gaztariaga Sidreria, Bº Burrutza, z/g, 943 591968
Gozturko Golf Club, San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran, Kale Berría, 38, 943 593205

Mizopradi Sidreria, Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Goiturko Auzoa, z/g, 943 593663
Triterium, Kale Nagusia, 6, 943 593923
Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604
Txerlotia, Gobiuru, z/g, 943 590721

Arleta, Arteta, 5, 943 593004
Bámbola (pizzería), Plaza Goko, 7, 943 300289
Burrutza, Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru, Juan Bautista Eruo, 2-4, 943 593600
Imburberri, Nagusia, 30-41, 943 595327
Iturrí, Pza. Beldokoro, 8, 943 594044
Gaztariaga Sidreria, Bº Burrutza, z/g, 943 591968
Gozturko Golf Club, San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran, Kale Berría, 38, 943 593205

Mizopradi Sidreria, Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Goiturko Auzoa, z/g, 943 593663
Triterium, Kale Nagusia, 6, 943 593923
Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604
Txerlotia, Gobiuru, z/g, 943 590721

// ANOETA

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

// ANTZOENA

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

// ANTZULEA

Haltz-Garbi, Kalkibaren, 15, 943 787051
Larra, Kalelarran, 17, Sidreria, 943 787051
Eku Berrio, Arriko Auzoa, 943 786904
Ongi Etorri, Buztinzuri, 6, 943 786649

// ARAMA

Toki Alai, Herriko plaza s/n, 943 888953

// ARETXABALETA

Ardeza Taberna, Markole, 5, 943 791467
Antzuola, Araba Irribidea, 13, 943 791047
Basate, Polig. Industrial, 943 798184
Baster-Alde, Bº Galatza, z/g, 943 792458
Berrí Taberna, Durana, 22, 943 792067
Botegoja, Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaran, Solohandun, 8, 943 798657
Gurea, Durana, 32, 943 792064
Hirua, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra, Bº Araba, 29, 943 791803
Malikua, Bº Ataza, 943 791663
Zarria, Bº Arria, 20, 943 798965

// ARRASATE

Aldepe, Iturriotz, 41, 943 796369
Artea, Bº Garagarza, 37, 943 711881
Biflori Asador, Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Bolineta Asador, Zangutza, 24, 943 793991
Buenaena, John Zalegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería), Amintzuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express, Maatiko, 8, 943 798514
Dragon Oriental, Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo, Garagarza Auzoa, 943 791589
Erastikua, Bedonia, 18, 943 791013

// EZKIÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
Olarzte, 25, 943 04 43 88

Gaioendi, Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde, Guesuabizte, 33, 943 791115
Gran Muralla, Olatza, 36, 943 791195
Hilario, Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanzanar, Kanzanar Gaina, 943 582912
Lakaitze, Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larrindevi, Bº Udale, 943 792215
Lukas Zerkasteko, Iturriotz, 11, 943 794879
Meneta, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo, Bñer, 3, 943 792240
Mexuria, Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildan, Udalea Plaza, 943 791165

// SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendure, Meatztearre, 943 771586
Taka, Udalera Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txirrita Taberna, Gessillar auzoa, 943 791035
Txoko II, Olatza Lizenziatua, 12, 943 796299
Txondorra, Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape, Olatza, z/g, 943 772004
Uperan, Garagarza, 2, 943 797658
Urrin, Unibarrí Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte, Bº Udale, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Odri, Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzu Asador, Alde de Andazarreta, 943 580866
Mabatuodun Sidreria, Zelaleta, 11, 943 692222
Paxtine, Errementan, 11, 943 691025
Sarrosia Sidreria, Bebelara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleneta Sidreria, Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorreneta Sidreria, Camino Petrol, 4, 943 336999
Amets, Poligono 26, 943 551838
Astáste Sidreria, Txorrikoitia, 13, 943 551527
Baztana Hostel, Pza. Errota, 12, 943 550042
Berezartziua Sidreria, Berran Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidreria, Cam. Atza, z/g, 659 100392
Bokú Taberna, Tomas Alba 2, 943 551204
Ekoite, Tomas Alba, 9, 943 553943
Erkabitza Sidreria, Erroquia plazaetara, 19, 943 553301
Etorbidea Sidreria, Santiago Gnes Beerra, 943 556537
Gaztariaga Sidreria, Bº Martulune, 139, 943 466974
Goko Iturrí, Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzea Sidreria, Camino Oialume, 63, 943 552242
Iba-Lur, Nabarra Oñati, 1, 943 335255

Ikatza Taberna, Mayor 32, 943 554989
Irretza Sagardotegia, Intra Irribidea, 25, 943 330030
Irigoien Sidreria, Irribidea Bidea, 12, 943 550333
Kako, Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
Larrazte Sidreria, Caserio Muiatogi, z/g, 943 555647
Las Vegas, Errekaitze plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria, Caserio Gortuzubi, z/g, 943 468290
Maza, Nagusia, 40, 943 552532
Mendibiz, Alza Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr, Oiarbide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria, Txorrikoitia, z/g, 943 555220
Oialume Zur Sidreria, M. Anzarrietan, 16, 943 552938
Oialume Zur Sidreria, Bº Astigarraga, 943 555199
Petrifegi Sidreria, Petrifegi Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidreria, Caserio Irribidea, 12, 943 556637
Rosario, Nagusia, 96, 943 551138
Sarrosia Sidreria, Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3, 943 332942
Tximurri Berrí, Donostiko Irribidea, 30, 943 333944
Yalde, Camino Oialume, 34, 943 330530
Zapirin Sidreria, Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrutzi Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Trotsketa, Eibarren, 11, 943 180017
Urbaitarte, Errota, 6, 943 180117
Victor, Herriberena, 7, 943 180033

// AZKOITIA

Altolia Zahar, Madanaga auzoa, 943 581186
Ba-Azkoieta, Julio Urkijo, 11, 943 026851
Bastercheche, Bastercheche, 943 851061
Errexil, Kale Nagusia, 95, 943 852288
Geltoki, Trebiñdearren Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo, Nagusia Kalea, 30, 943 850771 (Pinbokak)
Isurri, Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri, Kale Nagusia, 120, 943 850817
Itzar, Atzurojo auzoa, 11, 943 851030
Joseba, Azkibeli, 30, 943 854212
Koxka, Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pinbokak)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412
Larramendi Torrea, Donibane, 10, 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
Lidera, Lizarte 75 Industrialdea, 943851103
Martitxe, Martitxe auzoa, 943 857332
Olatre, Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín, Alzupurto auzoa, 943 853492
Suharrí, Alzibar Etorbidea, 9, 943 025714
Txakun, Kale Nagusia, 61 (Pinbokak)
Txikiopiti, Txerria auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pinbokak)

// AZPEITIA

Ametsa, Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pinbokak)
Añotza, Elosiaga auzoa, z/g, 943 812092
Auntza, Berreña kalea, 14, 943 815754
Baigera, Bº Enparantza kalea, 8, 943 814664
Baigera II, Salbe auzo, 34, 943 812389
Berrí, Erdi Kale, 28, 943 812092 (Pinbokak)
Diz-diz, Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostaua, Bº Izarritze, 24, 943811128
Etxe-Zuri, Fronte Arregi, 19, 943 026856
Iturrigui, Idozono Hiribidea, 10, 943800416
Jai Alai, Jai Alai etxea, Urteitxela bidea, 943812271
Juanito Txiki, Jose de Arretxe, 17, 943150311
Kurrit, Loloako auzoa, 24, 943815608
Landereta, Landereta auzoa, 12, 943810959
Larranaga, Urteitxela bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landereta, 2, 943816816
Lolaio Hotele, Loloako Hiribidea, 47, 94315616
Ondarribi, Harzubiola, 49, 943 812071
Ongi-Etorri, Salbe, 21, 943 150689 (Pinbokak)
Orbeaga, Nuarbe auzoa, 943 810509

// MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, txexina,
Landereta Hiribidea, 16, 943 81 20 01

Osinapi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13, 943811857 (Pinbokak)
Pizarro, Pablo VI, 16, 943812010 (Pinbokak)
Pizarro, Pizarro, Rivi Arizua, 6, 943810312
Sagasti-Zahar, Elosiaga kalea, 353, 943 813442
Uranga, Lolaio auzo, 7, Tel. 943 812543
Xoxoleto Errota, Xoxote, 943 581007
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartegi Zabalde Alerpechea, Hirigunea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 15, 943 163116
Asteig Hamburguesas, Zalduzurreta, 1, 943 882122
Barrandiarri, J. Miquel Iturriz, 7, 943 882120
Baskakana, J. Miquel Iturriz, 11, 943 882023
Biduluze, Pza. Biduluz, 943 889755
Getokoi denda, Pza. Berrandiarri, 1, 943 089158
Goierrialde, Carretera G-64 Km. 15, 943 881940
Hiruarrí, J. Miquel Iturriz, 3, 943 885652



DOLAREA HOTEL
Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 88 98 98

Iparra Taberna, Zalduzurreta, 3, 943 161673
Izizar etxea, Navarro Larrategi, 13, 943 161673
Kiki, Zalduzurreta, 1, 943 087933

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

Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1, 943 886234
Niza, Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri, Oriamendi, 40, 943 889007
Plazape, Pza. San Martin, 943 882987

RK JATETXEA
Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 88 98 98

Rubiorena, Zalduzurreta 7, 943 885760
TU Tia, Nagusia, 18, 943 880000
Txantxanogorri, J. Miquel Iturriz, 7, 943 866949
Urkiola, Mayor, 7, 943 086131
Xerbera, Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburua, z/g, 943 670928
Venta de Belauzeta, Leticia Enparantza, 21, 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 863059

// BERGARA

Aguirreberria, Bº Plaza, 943 762145
Aina Mía Pizzeria, Ibarra, 37, 943 765099
Azeitxeri, Arane Erreka, 13, 943 765500
Batzoki, San Pedro, 4, 943 252636
Beko Taberna, Angiozcar, 8, 943 765574
Dragon Oriental, Fraskuzuri, 7, 943 250677
Erreko Asador, Fraskuzuri Enparantza, 1, 943 763851
Etxari, Mañasterreka, 8, 943 765312
Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide, Urteaga, 9, 943 761845
Iruho, Amillaga, 24, 943 761659
Itxan, Bº Etxubi, 6, 943 853250
Jam, Santaluz, 5, 943 760989
Kalia, Zubiaurre, 23, 943 762308

// LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiarene, 35, 943 7610 55

Pol-Pol, Domingo Irala, 16, 943 763001

// SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barenkale, 3, 943 04 44 92

Tarturo, San Juan, z/g, 943 63551
Toki-Oña, Makategi, 37, 943 763933
Torreku, Ibarra, 37, 943 763936
Txantxarria, Zubiaurre, 43, 943 761584
Zabala Hostal, Ibarra, 14, 943 762010
Zubi Berrí, San Antonio, 9, 943 764106
Zumeiga, S. Antonio, 5, 943 762021

// BERBROI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markelgi, 6, 943 680852
Alvarez, Sokoina, 14, 943 191297
Atotze Kafetegia, Lersundi, 10, 943 192662
Aztain, Aztain bidea, 6, 943 121854
Bardotxu, Pza. Zesterokua, 2, 943 191590

GIPUZKOAN NON JAN?

Calbetón, Hondartza 7, 943 19170
Casino, Markiegi, 2, 943 191168
Erota Berri, Itxape Auzoa, 2/3, 943 199423
Igarza J. M., Ostolaza, 5, 943 191197
Lasitur, Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y/o de 40 bocadillos diferentes
 Sokagin kalea, 7, 943 19 24 22

Ondar Gain, Pº Cárdenas, 5/9, 943 192377
Santuarán, Mariñi, 2/9, 943 193937
Tomín, Foru, 7, 943 191860
Urberu, Eizmogoa auzoa, 2, 943 192937

URGAIN

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

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

// EBAR

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

ASTELANA GASTROTEKA

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

Aztain Asador, Bº Aztain, 6, 943 121854
Bosca, Egoain, 7, 17, 943 206753
Birjinape, Toribio Etxebarria, 16, 943 821341
Chalcha, Isasi, 7, 943 201126
Elizama, Arregaita, 4, 943 121650
Forxiter, Plaza Barria, 6, 943 121255
Guri-Guri Asador, Arregaita, 18, 943 120865
Iruki Sagardotegia, Ayda, Olatza, 3, 943 206844
Ura, Ctra. Arrate, 8, 943 701292
Jalki, Txanba-Zelai, 16, 943 207081
Gurbi, Isasi, 1, 943 201152
Josetan Cafeteria, Paseo Urkizu, 22, 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara, Sarasueta, 5, 943 254360
Lamis, Toribio Etxebarria, 19, 943 208529
Maitane, Campo de tiro, Bº Arrate, 5, 943 208659
Maika, Calbetón, 8, 943 207730
Matarife, Otaola Hiribidea, 14, 943 700055
Mirari, Urkizu Pasaleku, 14, 943 127222
Nuevo, Jose Antonio Irujo, 1, 943 567036
Ura, Polig. Aztain, 7, 943 700055
Orbea Hamburgesaria, Pº Urkizu, 24, 943 120792
Palacio Oriente (chimo), F. Calbetón, 14, 943 200899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
 Pº San Andrés 3, bajo, 943 20 13 29

Slow, Ego Gain, 10, 943 254133

TXOKO

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

Wok 999, Otaola, 3, 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki, Artakale, 4, 943 768284
España, Maala, 4, 943 789085
Iñaki, San Roke, 2, 943 768283
Ikorteka, Añola Auzoa, 943 176124
Ostalu, Gudartzen Bidea, 4, 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5, 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserío con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Erosario, 31, 943 531771
Garb, Plaza Navarra, 6/9, 943 741230
Goberna, Sta. Ana, 10, 943 740580
Harabi, Obispo, 1, 943 741244
Herrri-Gain, San Pedro, 4, 943 062625
Ibai-Ondo, Parque Ochos Humanos, 1, 943 256028
Iñurrieta, Pedro Muguruza, 2, 943 740015
La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22, 943 742500

Larrosa, Pedro Muguruza, 5, 943 740806
Lerun, Poligono Lerun, 3, 943 743196
Mintzela, Zona deportiva Mintzela, 943 748744
Oñate, San Roke, 36, 943 743411
Salento, Pam. Urquiza, 10, 943 740196
San Pedro, S. Pedro, 2/9, 943 740010
Sagua, Xixolina, 1, 943 740553
Karmindua, Ermua-Barrena, 1, 943 740793

USUA

Pintxos, hamburgurguesas, huevos rotos...
 Giza Eskubideen parkea, 1, 943 25 60 28

Viento Sur, Bernardo Ezzenaro, 17, 943 033453

// ERMUA

MENDIOLA

Cocina de producto con toques actuales
 Erdiko Kale, 19, 943 08 00 86

Sagarra, Probaleku, 4, 943 946810

// ERRETERIA

Alameda Marisqueira, Al. Gamón, 2/9, 943 521704
Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522771
Ardi, María de Lezo, 4, 943 519654
Aker, Maria Lezo, 1, 943 519104
Borda Berri, Campos de Listoreta, 2/9, 943 529274
Donostia, Alta Donostia, 4, 943 511971
Deportivo Sideria, Zamalobide, 8, 943 528041
Egiburu, Zamalobide-Zembelen, 943 541831
Egi-Luze Sideria, Bº Zamalobide, 943 523905
Erretera, Orereta, 2, 943 541275
El Lukito, Mania de Lezo, 2/9, 943 527701
Ereki, Zamalobide, 2/9, 943 515913
Erreteriko Batzokia, K. Mixelena, 4, 943 002468
Frankentia, Astigaragoiko bentak, 943 511445
Frankilla-Berri, Asador, Ctra. Cuevas, 9/3, 943 524418
Gamburris, C.C. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostel, Andra Mari, 6, 943 511084
Gran Marula (chimo), Ayda, Navarra, 75, 943 521363
Gurkita, Txirrita, 1, 943 003196
Irriziti, Kapitain Enea, 943 511086
Iñaki, Alfonso XI, 9, 943 340469
KB, Gamon Zumarriga (Alameda), 943 247404
Juli, Vieri, 2/7, 943 511742
La Ceba, Vieri, 26, 943 511081
Lapiko, Cores, Auzoa, 5, 665 755540
Las Cazuelas, Alta Donostia, 12, 943 511046
Leku-Zarra, Magdalena, 3, 943 516441
Listoria, Erenberdi, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maita, Alameda Gamon, 2, 943 516392
Morin, Sorgintxu, 2/3, 943 529614
Mesón Extremeño, Pº Itzieta, 3, 943 511033
Muguruza, Aldura, 2/9, 943 522455
Daro Sideria, Zubiaure, 8, 943 515956
Oena, Zamalobide, 3, 943 527997
Ordeñala Asador, Astigaragoia, 943 514105
Paneta, Sanpedrona, 4, 943 527193
Perurena, Astigaragoiko Bentak, 943 515252
Pizza Sprint, Murriongeta, 5, 943 522000
Pollo Rico, Piscinas, Alto Beráun, 943 521661
Rioa (chimo), Olibet, 5, 943 340124
Sindikatu, Magdalena Kalea, 36, 943 346183
Supperger, Zona Muguruza, 943 980025
Tai Mahal, Sorgintxu, 2/3, 943 529614
Telepizza, Alfonso XI, 6, 943 513651
Ura, S. Marcos, 4, 943 511052
Ur-Gain, Fandera, 943 340424
Ventosa, Plaza Oñate, 943 511992
Versalles, Alto de Capuchinos 943 512045
Vieri, Vieri, 39, 943 510096
Xera Gastroteka, C.C. Nissen, 943 344675
Zamalobide, Pº Zamalobide, 2/9, 943 519001
Zukeit, Pza. Kodo Mixelena, 943 518635

// ERREZEL

Antonioren Borda, Zelatun, 943 814981
Berrioren, Errezejo gunea, 2, 943 515728
Lelea, Lelea, 943 812887
Izarré, Lelea auzoa, 2/9, 943 813524
Granada, Granada Baserria, 943 513555
Timbera, Lelea, 14, 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Moté, Gaztariñu, 21, 943 714822
Maulanda, Maulanda, 2/9, 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Etxeata, 5, 943 714345
Ozeta, Arburuzeta, 9, 943 716190
San Migel, Apotzaga elizatea, 943 714871
Xalaparta, Arburuzeta Bidea, 26, 943 715046

// EZKIO

Argindegi (Sistatu) Argindegi etxea, 943 720267
Andueña, Ctra. Santa Cruz, 1, 943 041007
Labeoka Berri, Bº Sta. Lucia, 943 722552

// GABIRIA

Aztiria Eretegia, Bº Aztiria, 2/9, 943 736322



Gabiriko Ostalau, Gabiria Gunea, 6, 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel 2/9, 943 886243
Oñeta, Larrañaga, 2/9, 943 889848

// GETARIA

Abeta, Meagos, 2/9, 943 132496
Agote-Haundi, Asador, 943 140455
Astilleru, Astilleru, Pta. 1, 943 140412
Ayza, Alto Meagos, 2/9, 943 130600
Balearr, Portua, 2/9, 943 580911
Elkano, Herrietita, 2, 943 140024
Giroa taberna, Nagusia, 2/9, 943 140800
Iribar, Nagusia, 3/4, 943 140406
Itxas Etxe, Kalea, 1, 943 140021
Kale-Kajeta, Camino Arriaga, 4, 943 140500
Ketarrin, Txirriton, 7/7, 943 140194
Mayflower, Katrapona plaza, 4, 943 140658
Nautico, Kalea, 1/7, 943 140284
Paltoña, Nagusia, 9, 943 140113
S. Prudencio, S. Prudencio, 4, 943 140627
Talai-pe, Puerto Viejo, 2/9, 943 140613
Txoko, Katrapona Enparantza, 5, 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria, Akarregi Baserría, 943 553495
Alberdi Sideria, Sta. Bárbara, 61, 943 550019
Altuzeta Sideria, Osozeta auzoa, 7, 943 551502
Arza, Zapa, 8, 943 331306
Arriagoain, Sta. Bárbara, 67, 943 550097
Artola, Unzuaga, 7, 943 206348
Artzi, Zikuñaga Bailara, 57, 943 330455
Belazarte Etxea, Ctra. Guztokia, km 9,5, 943 331569
Benta Berri, Pº Urumea, Arano, 948 541018
Cereales de Oro, Txirrita, 8, 943 332196
Deportivo, Kardaberaz, 36, 943 552629
Ezizmendiko Sideria, Osozeta Bailara, 38, 943 556405
Eiorrabi Sideria, Osozeta Bailara, 13, 943 336990
Ermuarguena-Enea, Hurrutia, 10, 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 2, 943 551287
Euskal Pinta, Laramendi, 943 333337
Fapollaga, Bº Erenzieta, 68, 943 550031
Galá Arleto, Galareta, 943 333116
Galizia Etxea, Bº Zikuñaga, 33, 943 556124
Garin, Naritx, 10, 943 550022
Goñko-Lasota Sideria, Errenzieta, 89, 943 553272
Gunea, Argarain, 2, 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Ezapao, 5, 943 330986
Ipparragirre Sideria, Bº Osiñaga, 10, 943 550328
Iruibide, Epele, 7, 943 552480
Iruñtzi, Kardaberaz, 11, 943 555724
Iruksaria Sideria, Osiñaga, 943 556879
Izardale, Bº Erretzoa, 50, 943 330461
Izarré, Polig. Lasola, 2/9, 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29, 943 550034
Karreño, Juan de Ubarri, 11, 943 552607
Larre-Gain Sideria, Bº Erenzieta, 2/9, 943 555846
Kurzueña Bodega, Zikuñaga, 84, 943 556555
Oñdi, Nagusia, 26, 943 557690
Olatzola Sideria, Bº Osiñaga, 38, 690 698484
Kixkai, Nagusia, 15, 943 336699
Otsua-Enea Sideria, Pº Osiñaga, 35, 943 556694
Pedro Mari, Izardaleburu plaza, 11, 943 550009
Rioja, Nagusia, 943 550026
Rufino Sideria, Akarregi, 7, 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
 Martindiz, 13, 943 33 15 72

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2, 943 331387
Saretxa, Santa Bárbara, 943 556491
Triponitz, Kardaberaz, 7, 943 555724
Txiñburu, Bº Zikuñaga, 76, 943 552199
Ugaldeko, Pagozua, 19-Erenzieta, 943 550240
Zelaia Sideria, Bº Martindiz, 29, 943 555851
Zingi-Zanga, Bº Florida, 5/4, 943 330397
Zumardir, Urkizeta, 2/9, 943 330536
Zumitza, Nagusia, 50, 943 551676

// HERNIALEDE

Eiketa, San Miguel Barrena, 2, 943 652116

Ostalu, S. Cruz Apazeta plaza, 1, 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserrin, 36, 943 641991
Aeroporero, Galarran, 22, 943 666508
Añere Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsborea, 1, 943 642789
Alicandrea, San Pedro, 26, 943 642772
Amá Lur, Itxasari Kalea, 943 644362
Antoxueta, Mercaderes, Santiago, 47, 943 640059
Antuña, San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos, Pº Butrón, 12, 943 644989
Arzoa, Vinuela, San Pedro, 32, 943 643169
Fuñu Kalea, 2/9, 943 644135
Arranzate Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
 Pº del Muelle, 5, 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista inspirada al mar
 Pº de Butrón, 3, 943 57 85 19

Arraunlari, Pº Butrón, 3, 943 641581
Arroka Berri, Higueer Bidea, 6, 943 642712
Balestana, Arko-Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Erenberdi, Alameda, 943 645364
Beñerrotxo, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubel, Ctra. Guztokia, 943 641847
Canine Guztokia, Camino Guztokia, 943 641211
Casa Manolo, Anitza, 39, 943 642732
Cofrada de Pescadores, Puerto Letortu, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497

GASTROTEKA DANONITZ

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

Enbata, Zuluaga, 5, 943 641454
Erandene, Camino Guztokia, 943 642933
Gixon, Mabin de Arzu, 11, 943 641672
Goixolena, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Horta, S. Pedro, 67, 943 643207
Itzi, Bº Amute, 943 643207
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645697
Hernandiz Pescadores, Zuluaga, 12, 943 642738
Hiruzta, Bº Jaizubia, 266, 943 104060
Hondar, Zuluaga, 20, 943 642793
Hortze, Santiago, 45, 943 642735
Hotei Jaizubel, Baserritar Etxea, 1, 943 640400
Iñaki Sideria, S. Pedro, 40, 943 643557
Itxape, S. Pedro, 40, 943 644940
Itxaropena, S. Pedro, 943 641197
Justa, Erenberdi, Mendiola, 2/9, 943 645557
Kal-Mai, Santiago, 45, 943 644940
Kal-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642874
Kalea, Itxasari, 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgesaria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zuluaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 Bº Arkoilla, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704
Lekonea, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokite, Santiago, 19, 943 645880
Lorebena, Berri, Santiago, 67, 943 643298
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Maité, S. Pedro, 35, 943 642771
Mantzurr, Ezkubi, 8, 943 645032
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Olivera Azpi Sideria, Jaizubia, 19, 943 643708
Ondarriz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerveceria, Itxasari, 12, 943 642374
Pintxos Portuburo, Pº Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030301
Sebastián, Nagusia, 11, 943 640187
Sugarr, Herri-Gain, 943 645408
Tirilinaea, Santiago, 3, 943 645944
Txanporri, S. Pedro, 27, 943 642102
Xuro, Pº del Iroa 56, bis, 943 644170
Urdaia, Santiago, 9, 943 644614
Urte, Marisqueira, Bidasoa, 10, 943 644614
Urtza, Bº Berri, S. Pedro, 4, 943 640111
Zabala, S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

// IBARRA

Danton Txokoa, Euskal Herria, 2, 943 675542
Euskal, Euskal Herria, 3, 943 675017
Izaskun, Monte Izaskun, 2/9, 943 675017
Karitz, Euskal Herria 2, 943 675636

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// IDIAZBAL

Alli Hostal, Alto de Ekeagarate, z/g, 943 187655
Gaztelu, Diseminado rural, 212, 943 187193
Guardi, Guardi poligona, 943 801918
Pilarrena, Nagusia, 52, 943 187218

// IKAZTEGIETA

Berjistin Siderria, Caserío Iruirrotz, 943 652837
Ostatua, San Lorenzo, 7, 943 655892
Txiki Alai, S. Lorenzo, 18, 943 653343
Zubiare, Diseminado, 11, 943 654876

// IRUN

Afalded Bistroká, Bº Oberlerra, 49, 943 631964
Aialde, Avda. Jaizbua, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparralde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkin Lantabandier, 7, 943 624477
Alberto Asador, Avda. Iparralde, 42-44, 943 630768
Aldapa, Pinar, 1, 943 610333
Alto de Arretxe, Avda. Elizatx, 52, 943 627438
Anka Berri, Avda. Peñas de Ala, 7, 943 611300
Anastasio, Serapio Mujika, 18, 943 615048

ANTXON JATETXEA

Restaurante gastronómico en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 63 05 12

Arano, Mayor, 15, 943 620859
Arroka Berri, Avda. Iparralde, 12, 943 627332
Artia, Diario de Egoypas, 13, 943 624173
Atilaia, Artizondo, 69, 943 635518
Aterpe, Estación, Zurg, 943 622113
Baserrí, Errotzar, 7, 943 627907
Baserrí Asador, Berrotarri, 5, 943 627745
Bidasaio, Virgen Milagrosa, 3, 943 619193
Bidasaio Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040
Bikote, Pinar, 1, 943 633778
Bis-Miren, Behobia, z/g, 943 624251
Biribil Palmera, Bertolain Utegi, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarria, Bº Meakia, 12, 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanas raciones, hamburguesas...
Pza. Antzarian, 11, 943 53 69 18

Burger King, C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán, Purg. Sorokotza, 3, 943 610262
Casa Merino, Av. Iparralde, 57, 943 625703
Chapaga, Pº Colon, 46, 943 619507
Café Irun, Leturbarro, 91, 943 637737
Cormer, C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Antizaran, 14, 943 6118924
Don Jabugo, P. Com. Txingudi Local, 12, 943 628687
Eguzki, Cipriano Larragaña, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallahas Labandier, 9, 943 631085
Egcan, Jose Egin, 9, 943 660014
Enrique, Edei, Zaisa-Bº Behobia, 943 622629
Erola Berri, Bertolain Utegi, 7, 943 630481
Estehena, Bº Oberlerra, 51, 943 621822
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
Bº Meakia, 9, 943 84119 64

Ferton's, Com. Comercial Behobia, z/g, 943 62766
Fuenterria, Fuenterria, 3, 943 61028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascon, Avda. Puiana, 4, 943 616064

GAZTELUMEDI TABERNA

De Irun, de toda la vida
Pza. San Juan, 3, 943 63 05 12

Gran Muralla, Aduna, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Ebexa, Teodoro Murua, 8, 943 620595
Han-Ber, Mayor, 3, 943 628790
Ibarandio, J.J. Ibarra Murua, 1, 943 632888
Ibarriko Diogarri, Bº Meakia, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leturbarro, 77, 943 636232
I Capó, C. Mendibil, 943 639615
Indián Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Itaki Asador, Santiago, 30, 943 630993
Itaki, Gabiria, 3, 943 636217
Irungo Lavado, Fitcha, 943 639639
Irungo Asteigina, S. Marcial, 9, 943 628934
Iurreta, Pza. Urduñabia, 4, 943 621059
Jaizbua, Kaskoietea, 9, 943 618066

Jantokia, Avda. Iparralde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larragaña, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuba, Polg. Leturbarro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparralde, 30
Kulunka, Utegi Bertolain, 3, 943 630481
La Agrícola, Azuiketa, 1, 943 606501
La Bellota, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jaman, Avda. Iparralde, 37, 943 627845
La Capa Riojana, Bealaeskoia, 92, 943 628447
La Llave, Fuenterria, 3, 943 618357
La Rotonda, Junkin Labandier, 13, 943 629556
La Verde de Gurra, Parque Com. Txingudi, 943 639831
Lagun Artea, Serapio Mujika, 24, 943 614337
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia, Mourlane Mibelaena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 614246
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 617402
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Leones, Serapio Mujika, 23, 943 615312
Los Cuadros, Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri, Bº Bidasaio, 12, 943 629977

MANOLO

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

Mario, Zubizubi, 6-8º Anaka, 943 615001
Muxibeltz, Pº Colon, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamin, Fuenterria, 26, 943 615066
Mikel, Avda. Iparralde, 34, 943 623696
Morondo, Paines, 2, 943 621395
Muga, Junkin Labandier, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gabiria, 13-Ventas, 943 634048
Nagore, Avda. Iparralde, 5, 943 620762
Nerea, Koroñkoltz, 19, 943 631914
Nueva, Poligono Sorokotza, 20, 943 613215
Nuevo Somanza, Serapio Mujika, 29, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puiana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, Pº Ibarrola, Meakia, 102, 943 623130
Ongi Etxori Taberna, Andrearraga, 1, 943 622890
Orizargi Cerveceria, Luis de Urduñu, 4, 943 611571
Ostipi, Pza. Chiera, 7, 943 615210
Pacito, Avda. Navarra, 2, 943 630866
Pascua, Edificio Paboa-Anaka, 943 613924
Patxi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Leizola, 943 630039
Piza Oueen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Sentabon, 16, 943 621429
Pollo Ricardo a domicilio, Pinar, 1, 943 610233
Pollos Asco, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puiana, Avda. Puiana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Reneo, Javier Esteban Indart, 943 612946
S. Marcial, S. Marcial, 943 635357
Sirmiri, Pº Colon, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterria, 7, 943 616023
Stop, Serapio Mujika, 943 612684
Telepizza, Lope de Inigoen, 1, 943 619999
Tennis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toki Gogo, Pº Ibarrola, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinketa Borda, Oberlerra, 39, 943 623235
Trinquet, Mº Junkin Labandier, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Etxera, 3, 943 616382
Txakola, Laretoño, 10, 943 947371
Txangú, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterria, 8, 943 619317
Victoria, Arbesko Erola, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Volmer, Arbesko Erola, 5, 943 117892
Wanna's s. Behobia, 4, 943 628989
Yung Feng (apenosi), Zubiare, 8, 943 616445
Zaisa, Erea Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpuru, Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1, 943 691 432
Loatzo, Poligono Laskibari, 1, 943 690497

// ITSASO

Itsasoko Itasa, Bedia, z/g, 943 88015
Mandubiko Bedia, Mandubio, z/g, 943 882673

// ITSASONDO

Kaxintana, Nagusia, 27, 943 887614
Naútico, Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIAR

Bikain, Muxiarbe 39, 943 199370
Itzape, Bº Itzari, 943 199401
Itzape, Bº Itzari, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, Itzari, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txindurri-Irun Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, 943 199366
Urbeu Siderria, Bº Eborria, 2, 943 199237
Zubikarri Buri Gori, Muxiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Ahend Cerveceria, Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arkupe, Lagaena, 1, 943 371742
Avenida, Hipódromo etorbidea, 2, 943 377662
Buguati, Arrapide Pasaleku, 74, 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizbikel plaza, 6, 943 366607

EPEL

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

Errekatxo, Orta Eborria, 4, 943 365557
Golegi, Hirulde Balaria, 1, 943 361404
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714
Itxeli, Muga de Loina, 4, 942 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larreokete Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI, Nagusia, 1, 943 369356
Martín Berasategi, Lodi, 4, 943 366471
Orta Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Ostia Siderria, Camino Iruarrotza, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pablu Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña, Adara, 5, 943 361155
Riojanos Asador, Ustion, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Orta, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369394
Tati s. Juan de Garai, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO

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

Zaldua, Pº Hipódromo, 8, 943 366620

// LAZKAO

ALDASORO BERRI

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

Amebi Siderria, Zuzi Etxera Auzo, 9, 943 182523
Batzokia, Hingoin, 4-6, 943 888308
Gerriko Taberna, Euzkadi, 16, 943 889943
Hotel Lazkao, Zubierrekale, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Etxegi, 22, 943 08 76 74

Nerea, Uhartz, 3, 943 80 80 88
Piñas, Lazkaoemendi, 3, 943 880805
Zelata, Uhartz, 1, 943 682485

// LEABURU

Olazu Sagardotegia, Olazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Altuxi, Legazpioko Industrialea, 943 730600
Aztiria, Santa Marina Auzo, 943 738622



Eguzkeno menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpikoetxea, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ondo, Nagusia, 1, 943 731550

GOIERRI

Cocina tradicional actualizada
Urtatza, 1, 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

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

Gurrutxaga, Nagusia, 10, 943 731271
Hogin, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lai Bide, Lai Bide, 2, 943 731243
Kopel, Plazaola, 10, 943 22 39 92
Ollarra, Euskal Herria Enparantza

TXEPETXA

Raciones y tentador menú de Txuletta
Aizkorni 24, 671 72 80 69

Xarpot Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA

Aiura Siderria, Bº Guadalupe, z/g, 943 806066
Bartzelona Esnatoa auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna, Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Insauti, Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Cafe, N.1, Km. 529, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2, 943 714371
Gatzaga-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzagaiztekoa, Gatzagaiztekoa, 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, 6, 943 527996
Azkena, Ctra. Jaizbikel, 30, 943 512949

CARMEN

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

Etxegi, Etxegi bidea, z/g, 943 525441
Erreke, Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekeald Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxebarri, Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529899
Etxola Taberna, Lopeña Plaza, 4, 943 522583
El Puerto, Guillermo de Lazon, 4, 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709
Inazio, Irurtzun, 35, 943 528590
Iriarte-Enea, Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529989
Irurtzun, Irurtzun, 60, 943 528690
Itzi, Lopeña Plaza, 943 519167
Jaizbikel, Irurtzun, 9, 943 521966
Kalede, Polientezerran, 6, 943 512003
Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea, Urnuz, z/g, 943 511888
Mariano Taberna, Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxe, Elias Salaberria, 12, 943 527897
Ortoidea, Urduaraba, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285
Sagarzulo Siderria, Alto de Altamira, z/g, 943 525241
Sanhata, Nagusia, 2, 943 529244
Sorin Taberna, Guillermo de Lazon, 943 527945
Tineu, Zubitxo, 2, 943 527946
Zaldika, Avda. Jaizbikel, 1, 943 544262
Zubitzo Menderrori, Zubitxo, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091
Loki-Alai, Zubiarre, 2, 943 672616
Ostatu, Ixirrita guturaren plaza, 7, 943 682256

// MENDARO

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

// MUTILOA

Mujika, Lierna, z/g, 943 801507
Orre, Ergeña (Minas de Troya), 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 943 607 49

Asador Ormazabal. Altoa de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Miljoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Xiribatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaitza. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateita. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Anxelita. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g. 943 493088
Autogin. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidehaitz Sidreria. Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101
Bikina. Zuzanabar, 9 Ugaldeho. 943 492947
Erreka. Casa Errekale. 943 490087
Erosko. Zuzanabar, 72 Ugaldeho. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Gofeko-Ebxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Asador. Bº Ugaldeho. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landetxe, 3. 943 493839
Luzin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lintxo. Ugaldeho. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldeho. 943 494390
Olasaga. Olagari, 9. 943 490412
Mattéo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Mendiñi Cafetería. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Piki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 16. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Trukuri Bidea. Astigarra Bidea, 943 473784
Txikiyadi Sagardoleria. Astigarra Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruizto), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Exve Zuri Sidreria. Errekalede auzoa. 943 882049
Garbo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Carri de la Cruz (Iurre) 943 886584

Zaldiaki. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotzi. Garritai, 17. 943 782483
Debatara. Otaldu zaharaitza, 54. 943 780410
Etxeberri. Kalea. 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galia. Atzeke, 21. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Aranzatza. 943 781305

HELMUGA

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

Hotel Santuario. Aranzatza, z/g. 943 781313
Iruirratx. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Erri. Uitzelgin, 11. 943 502070
Lizar-Ebxe. Bº Olatamarieta, 83. 943 781896
Luz Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. Bº Aranzatza. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Aranzatza, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Urbako Funda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrutxo. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urritain. Urbain, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Aranzatza s/n. 943 781306
Zelai Zubiaga. 2. 943 783545
Zurrutu. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Aranba. San Andres, 13. 943 882822

Ixume. Gabrielde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día... gintonics de noche !!
Gargazua, 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. Gudarian Etxeberria, z/g. 943 883960
Hertzta. Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gernikako Arboretan paseal. 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Urreua. 4. 943 160421
Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarian Etxeberria, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiti. Gudarian Etxeberria, 4. 943 160041

// OREDAIN

OREDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Rca. 634, km 13. 943 832700
Aizperru Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 26. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardera. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olasekoia Auzoa, 943 890197
Gozoko Cafetería. Alia Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxina Asador. Bº 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 890745
Loretxu Asador. Euzko Gudaria, 18. 943 830007
Olden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830083
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Euzko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 866034
Xixari Asador. Euzko Gudarian, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskaldun, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Arno. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. Arno. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskaldun, 11. S. Pedro. 943 390927
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebete, 8. Arno. 943 511180
Dax. Pº Euskaldun, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. Trintberpe. 943 399071
E-16. Eskalantein, 16. Arno. 943 528189
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Arno. 943 510008
El Caserio. Pº Euskaldun, 23. Trintberpe. 943 404424
Erdiaba taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pabio Enea, 14-16. Trintberpe. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantein, 9. Arno. 943 525696
Ezer. Eskalantein, 40. Arno. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalantein, 36. Arno. 943 510019
Gure Borda. Arraunlari, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintberpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etxeberria, 17. Arno. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Arno. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etxer, 19. Donibane. 943 399043
Lezua. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Arno. 943 510020
La Amistad. Pº Euskaldun, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Garso, 8. Arno. 943 515414
Marisol. Etxeberria, 18. Trintberpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxer, 2. Trintberpe. 943 399062
Matzel. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguuruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944

Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etxeri. Donibane, 80. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bidea, 15. Donibane. 943 529857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etxeberria, 80. 943 392386
Pitxitxiki. Eskalantein, 118. Arno. 943 520770
Romerai. Eskalantein, 40-42. Arno. 943 528032
Ternovoa. Auzkenea, 2. Trintberpe. 943 398074
Txulitxu. Donibane, 72. Donibane. 943 525952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 541353
Ziabaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etxeberria, 56. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801377

Izkiña. Zubano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenida Asador. Ezozta, 7. 943 751002
Bodego Justo. Gabolote, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxeberria, 25. 943 751007
Etxurra. Santilana, 18. 943 751383
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 751581
Utaia 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 bocatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

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

Amairu. Beotibar, 5. 943 245469

Amaroz. Bº Amaro, 10. 943 671296

Ametes. Laramendi, 1. 943 675405

Antestaurra. Herros, 18. 20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 678381

Bidebide. Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Irina. Gorniti plaza, 2. 943 616565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317

Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Camileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...
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 Exbaniz 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 antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi etorri!**
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA CHAMORRO: IBÉRICOS CON ORIGEN Y CALIDAD GARANTIZADA

Si buscamos una **referencia en ibéricos en el barrio de Gros**, sin duda tendremos que acudir a Chamorro, en la calle Carquizano. Esta charcutería y carnicería, dirigida por **Leonides Chamorro, "Leo"**, desde su apertura en marzo de 1995, es la continuación del puesto que su padre, también Leonides, dirigió durante 40 años en el Mercado viejo de Gros hasta jubilarse. Leonides padre es natural de San Miguel (Salamanca), población situada a 25 Km. de Guijuelo, y desde siempre había vivido en su casa el ritual de la matanza, por lo que al dirigir su puesto en Donostia es lógico que optara por especializarse en el jamón ibérico, un producto que en su tierra se cuida de manera especial y que Leonides conseguía con todas las garantías de calidad.

Charcutero especializado

Leo hijo ha seguido la tradición mantenida por su padre, pero ha querido ir más allá. Así, lejos de limitarse a despachar género, acudió, primeramente, a la Escuela de Oficios de Bayona donde aprendió y se enganchó a elaborar artesanalmente productos cocidos como el **jamón de york o la cabeza de jabalí ibérica** que a día de hoy sigue elaborando y vendiendo en su local. Posteriormente, Leo realizó un Máster de elaboración de charcutería en Aiala, la escuela de cocina de Karlos Arguiñano, y finalmente, en la Escuela Irizar aprendió a elaborar **platos precocinados que prepara en el mismo local**, pasteuriza y ofrece al vacío o a granel. Así, en Chamorro tienen gran éxito las berenjenas rellenas de carne picada, los muslos de pollo rellenos de jamón york o de serrano, las albóndigas... y arrasa el **cordero asado**, 100% castellano, procedente de Aranda. El cordero se ofrece asado a baja temperatura, muy jugoso, ya listo para terminarlo en casa con un simple calentón. Asimismo, en embutidos caseros, además de los mencionados york y cabeza de jabalí ibérica, también ofrece pavo con espinacas, pollo a los tres quesos, paté micuit casero en Navidad...

Productos de gran calidad y buen jamón

Las carnes también se miman en Chamorro. Así, en este establecimiento encontraremos excelentes **chuletas de vaca gallega**, que tienen una gran aceptación, así como **carnes del país** procedentes de Bordako, de Oiartzun.

En cualquier caso, como hemos subrayado, el jamón ibérico es el fuerte de Chamorro. En este charcutería podremos adquirir **jamón procedente de Salamanca, Extremadura, Los Pedroches...** además lo encontraremos en todas las gamas y calidades: Ibérico 100%, 50%, de bellota, de cebo de campo... y podremos adquirirlo por piezas, al corte o, incluso, en cómodos sobres al vacío que se preparan diariamente en la propia tienda.

Además, **Leo Chamorro ha recuperado el puesto que su padre dirigió durante 40 años en el Mercado Viejo**. Está, al igual que la carnicería actual, especializado en ibéricos y resulta el complemento ideal a la tienda actual en un espacio auténtico y con raíces. Una bonita aventura que deja claro el compromiso de este charcutero con su oficio y su tradición familiar.

CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA CHAMORRO

Carquizano, 6 (Gros) - DONOSTIA. Tf: 943 32 16 72



PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA ESTA PRIMAVERA

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

Aunque ya han pasado las Navidades, **Carol Archeli** nos insiste en que convirtamos el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdel**, pescado económico y versátil donde los haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a **la sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para afrontar la primavera. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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 las 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 (Poullarda rellena con manzana y ciruela, Poullarda 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...

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad.

Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PETIT GOIERRI: BED & BREAKFAST

SAN ANDRES KALEA, 8 - ORMAIZTEGI - TF. 943 16 00 20

Dirigido por la joven Carolina Panadero, Petit Goierri es el primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa. Recién inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. **Precio orientativo según temporada:** 65 / 75€ (Habitación Doble). 80 / 130€ (Habitación Familiar). 40 / 50€ (Habit. Individual).

www.petithotelgoierri.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

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

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

