



## DOMUS DEI Rioja Crianza

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

## HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco  
Afrutado Elegante



MAROA VILLAGRÁN  
Aaardor San Martin-eko  
Jangela Burua

# Ostalaritzarako #ezduedonorkbalio

Zure taldeari etekina atera, jokalariai ondo ezagutu eta estrategiarik onena eraike bazkari eta aitari zerbitzu bakoitza garaipen zapoetsua izan dadin. Jangela Buru izateko, jakina, #ezduedonorkbalio.

**SARTU ETA EZAGUTU OSTALARITZA, GARATU ZURE KARRERA PROFESIONALA.**

Lan poltsa [www.hosteleriagipuzkoa.com-en](http://www.hosteleriagipuzkoa.com-en)



Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Departamento de Cultura,  
Turismo, Juventud y Deportes



ORAIN  
TURISMOA



## // 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, Aitor Buendía y Alberto Benedicto) ..... 9
  - Di... vinos (Manu Méndez) ..... 9
- > **menud** menú
  - Pisto tradicional con verduras ..... 10
- > **jakitea** elkartea
  - Gartxo (Olaberría) ..... 11
- > **azalean** en portada
  - Zezilionea (Olaberría) ..... 14
- > **grandes mesas** de euskal herria
  - Kokotxa (Donostia) ..... 16
- > **pilpilean** aldente
  - Gran Sol, campeón de Gipuzkoa de pintxos .. 20
  - Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa .. 23
  - Kosta Gastronomika ..... 24
  - Junio, mes del vino navarro ..... 28
  - Aitor Buendía, Premio Euskadi ..... 29
- > **kartara** alacarta
  - Rubiorena (Beasain) ..... 26
- > **jate** xegida
  - La Guía de restaurantes de Ondojan.com .... 30
- > **gipuzkoan** nonjan?
  - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa .. 53
- > **placere** gastronómicos
  - Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
  - Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62

## NAVARRA WINE LOVERS



### // azala portada

Guisantes de lágrima de Aizarnazabal con zizas y espárrago (Zezilionea jate txea, Olaberría. Receta en página 15)

### // Sonrisas y lágrimas

Este número de Ondojan.com parece una revista del corazón, pues sale a la calle con dos exclusivas. Por una parte, aunque ya se habrá hecho público cuando sea publicado, adelantamos que nuestro colaborador, Aitor Buendía, recibe este año el Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística, algo de lo que nos alegramos enormemente. Por otra parte, Dani Corman desvela en su artículo mensual que tras tres años y medio de andadura, Iñaki y él han decidido cerrar el Wine Bar de Essencia. Sin duda, una mala noticia que nos apena profundamente. Para compensar positivamente este editorial, adelantamos que nosotros también cerramos. Cerramos una etapa de diseño para volver en julio con una revista completamente renovada en apariencia y contenidos. Ondojan.com estrenará el mes que viene una nueva cara, una nueva apariencia y nuevos contenidos que la convertirán en una revista más moderna, más atractiva y más profesional... y ya nada volverá a ser lo mismo !!



**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 Grafikk // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hila batero banatzen da Gipuzkoako jate txetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jate txea eta tabernen laguntzari eskerrak.

> 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.

# #165

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



# EL PEZ MÁS PIROPEADO

Se ha dicho en innumerables ocasiones que el rodaballo es el pez más piropado de la historia de la gastronomía. Este camaleón marino, que se mimetiza con las arenas del fondo marino, fue símbolo del lujo y el monarca de los pescados planos de la Roma antigua, hasta el punto que un rotundo ejemplar de este delicioso pescado superaba, según parece, el precio de un novillo. Ya antes, en la Grecia clásica, se le llamó pez lira (por su forma) y fue consagrado a Apolo, dios de la poesía. Sin ir tan lejos, en la Galicia ancestral fue objeto de grandes discusiones teológicas entre los monjes benedictinos. En ese sentido el inolvidable escritor gallego, **Ávaro Cunqueiro** señalaba que: "los monjes de Samos se dice que consultaban a los de Poyo (hoy Poio) si era posible comerlo en tiempo de Cuaresma, tan graso no fuese carne" y por ello un pescado inapropiado para consumirse en días de abstinencia. De ahí, deriva su curioso apodo de "rey de las cuaresmas". Por cierto, menos prejuicios que los monjes de la antigua Galicia debió tener el cardenal **Lorenzo Campegio** cuando en abril de 1536, en pleno ayuno cuaresmal, ofreció al tripasai del emperador **Carlos V** un suntuoso banquete en el que figuraba en lugar preminente "sopa de rodaballo a la veneciana". Así mismo, no le pareció impropio de las privaciones cuaresmales otra de las golosinas ofrecidas como fueron unas singulares truchas de lago azucaradas.

Sin duda su fama no es inmerecida y en un tratado sobre pescados del siglo XVII, se refiere al rodaballo de la siguiente forma: "todos los entendidos alaban mucho la carne de este pescado, diciendo que es muy sana y útil, muy buena para comer, que su gusto es exquisito, que se digiere fácilmente, alimenta mucho, fortalece a los enfermos y no contiene jugos perjudiciales". Hoy día, la fama de sus virtudes es tan prolifera como la de sus preparaciones que únicamente exigen la suavidad, la sutileza, por respeto a sus prietas, blancas y delicadas carnes, plétóricas de un intenso sabor a crustáceas, de los que se alimenta el rodaballo. Entre las más clásicas de estas elaboraciones (hoy algo olvidada), de una sencillez apabullante está la de oficiarlo simplemente hervido en un caldo corto. Para ello, es totalmente preciso un recipiente especial, de forma similar al pez, es decir, romboidal, que no es otro que la turbotera, cuyo nombre procede de la palabra francesa *turbot* que significa, por supuesto, rodaballo. En los últimos tiempos (desde los años setenta del pasado siglo) ha cobrado una fuerza enorme en los asadores de nuestras costas, hecho a la parrilla, en entero y por supuesto siempre con su piel. Los romanos llamaban a este pez según nos dice **Teodoro Bardaji** en su reconocida obra "Índice Culinario": PhasianosAqualitis, es decir, Faisán Acuático, queriendo expresar con este nombre la elegancia, la suma belleza de sus formas y al mismo tiempo la bondad de sus carnes. Cuenta además que el emperador **Domiciano** con-

## DOMICIANO LLEGÓ A CONVOCAR AL SENADO ROMANO PARA DILUCIDAR CÓMO COCER UN RODABALLO GIGANTESCO, Y CON QUÉ SALSA

vocó al Senado romano para dilucidar como cocer un Rodaballo gigantesco y además con que salsa se podía servir. Tras sesudas deliberaciones de los prohombres romanos, acordaron en relación a la primera de las dudas encargarse urgentemente a unos alfareros para que elaboraran una cazuela, lo suficientemente grande, para contener y poder cocer el tremebundo bicharraco. El Senado asignó además al emperador, a partir de ese momento, un equipo de alfareros para evitar en adelante complicaciones de este tipo con el adorado pez en cuestión. La segunda de las preguntas, formuladas por Domiciano, tuvo al parecer una respuesta chocante: "El Senado votó caso importante y al rodaballo dio salsa picante". Estos versos ripiosos, por supuesto no corresponden a la antigüedad sino a **Joseph Berchoux**, autor de uno de los libros más singulares que se conocen en el tema gastronómico, un largo poema titulado: *La gastronomie ou l'homme des champs a la table* (1801), en donde, por cierto, la palabra gastronomía con el significado que le damos hoy apareció por primera vez. Pero la afirmación de poner picante en la salsa del rodaballo hay que ponerla totalmente en cuarentena ya que es prácticamente imposible que los romanos tan refinados ellos destruyeran este delicado pescado con una salsa punzante y abrasiva. Por ello, volviendo al presente, además de los sensacionales rodaballos salvajes de distintas procedencia, oficiados a la parrilla en múltiples asadores de nuestro entorno hemos podido encontrar una receta de alto nivel que le va de perlas. Se trata de la ofrecida por el restaurante del hotel Dolarea de Beasain creación de **Héctor Cabello**, compleja, auténtica y perfeccionista, como es su cocina. Se trata del taco de rodaballo salvaje (por supuesto con su espina y sabrosa piel), asado con finísima y cítrica salsa Meunier o Molinera (que se ha utilizado históricamente mucho más para ese otro gran pescado plano: el lenguado), además de alcachofa también asada, caviar cítrico, matices de ajo negro, variadas lechugas, misteriosa "bruma de mar" además de berberechos al vapor. Por cierto cabe reseñar dentro de culinaria eminentemente tradicional pero actualizada del donostiarra Astelena 1997 del televisivo **Ander González** su personal versión de esta salsa "Meunier", (aplicada a en su caso al lenguado), no empleando una de sus señas históricas de identidad: la mantequilla, sino aceite navarro, de Oliva Virgen Extra en concreto de Viana.

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.



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

# THE SHOW MUST GO ON !



M3s de diez a3os han pasado desde que inauguramos ESSENCIA en Enero de 2008, justo al comienzo de la crisis que hemos estado sufriendo todos estos a3os. Todo este tiempo lo hemos vivido de manera intensa, siempre en torno al mundo del vino. Hemos aprendido mucho y, sobre todo, hemos disfrutado con nuestro trabajo. Hemos viajado y conocido lugares maravillosos, vi3nedos m3gicos que dan lugar a vinos con esp3ritu y, c3mo no, hemos conocido a esas personas que hacen posible que disfrutemos tanto con sus vinos. Hemos intentado transmitir todo lo aprendido y que se encuentra detr3s de cada una de las botellas que ofrecemos en ESSENCIA.

Hace seis a3os aproximadamente, tras un viaje por varias regiones vin3colas de Francia junto a un gran amigo, en el que conocimos un sinfin de tabernas dedicadas a los vinos naturales y biodin3micos, sent3 la necesidad de que nuestra querida ciudad, probablemente la m3s completa del mundo desde el punto de vista gastron3mico, dispusiera de algo parecido.

Hace tres a3os y medio decidimos abrir nuestro Wine Bar. Durante este tiempo creo que hemos sido fieles a nuestra filosof3a. Hemos dado una importancia especial a todos esos vinos que nos apasionan y hemos intentado transmitir su esencia. Tamb3en hemos apostado por una cocina sencilla, eso s3, de m3xima calidad en cuanto al producto. No pod3a ser de otra manera, quer3amos que el vino fuera el protagonista, acompa3andolo de platos y productos de primera.



Tras un tiempo de an3lisis y reflex3n, hemos decidido dar un giro a nuestras vidas y continuar explorando otros caminos. El 30 de Junio ser3 nuestro 3ltimo d3a como Wine Bar.

Tanto I3aki como yo, quer3amos agradecer a todos los que nos hab3is apoyado, de una manera u otra. Gracias a todos los que hab3is disfrutado en esta casa, porque nos hab3is hecho disfrutar tambi3n a nosotros. Gracias tambi3n a todos los productores que han pasado por ESSENCIA en nuestra Sesiones En3filas y nos han transmitido su pasi3n, su buen hacer y sus maravillosos vinos. Gracias de todo coraz3n. Esto no quiere decir que ESSENCIA vaya a terminar su aventura. ESSENCIA continuar3 pero sin su Wine Bar, con muchas novedades que iremos contando poco a poco. Para esto dispondremos de un nuevo local donde seguir desarrollando nuestra actividad, pero esta vez en la Parte Vieja, as3 que espero seguir compartiendo con vosotros muchas conversaciones en torno a una botella de vino. Eso s3, volveremos de nuevo a vernos las caras durante el Jazald3a, como siempre a finales de Julio, en la terraza m3s elevada del Kursaal, con nuestro Wine Bar habitual. Como dec3a el gran Freddy Mercury, "the show must go on!" ...



## ZINIO

RIOJA  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA  
RIOJA ALTA

*"En reconocimiento al esfuerzo com3n  
de 200 agricultores"*

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



## ESKERRIK ASKO... Y A SEGUIR TRABAJANDO

El pasado 28 de mayo tuve el honor de recibir el “Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística” por el programa de “La Ruta Slow” en EITB (Radio Euskadi y Radio Vitoria). Un bonito día junto a otros colectivos también reconocidos como fue el caso de mi querida Escuela de Hostelería EGBIDE-Mendizorrotza (Premio Luis Irizar). Comparto premio con quienes son protagonistas del programa cada semana en Radio Vitoria y Radio Euskadi: intelectuales de la Tierra. Así identifica Carlo Petrini a nuestros/as baseritarras. Empeño por producto de cercanía, de temporada, un consumo lógico, racional, sin caer en extremismos, son claves que lanzamos cada semana en la radio pública vasca. Agradecido por ello igualmente a EITB por permitirme utilizar su antena para ahondar en esta noble tarea.



Y otro tanto a Slow Food, y en concreto al equipo de Araba comandado por Alberto López de Ipiña, ya que son una parte vital de la plataforma que significa a día de hoy “La Ruta Slow”. Otro tanto Bittor Rodríguez, Josema Azpeitia, Junguitu... piezas del programa que me ayudan a hilvanar diferentes aspectos vinculados a la gastronomía y su concepto sostenible. Y nuestra Cofradía del Bacalao de Eibar—un honor ser cofrade de mérito— con el gran Angel Elizondo o Artoia... y ahora más reciente con los eventos gastronómicos que lidera Mireia Alonso en Eibar.

Gracias Lucas Irigoyen. Siendo director de Radio Vitoria no dudó en darme la oportunidad aquel 20 de noviembre de 2012 en Radio Vitoria. Como también ha significado la confianza dada por el equipo de Odile Kruzeta, Jesús Barredo, Roberto Oñederra, Matxain, Perrino... También mi recuerdo para el “konpi” Luis Etxeberría con aquel inicio de “El Txoko del Sibarita” en Radio Alava-Loyola Media.

Y como cierre, la familia. Antonio Buendía y M<sup>a</sup> Luz Pérez, aita y ama, junto con mi hermana Amaia. Aquel mítico Bar Ibaiondo de mi querida Eibar; ¡Qué tortillas, antxoa a la vinagreta...! Y otro tanto de la suegra, Matilde, toda una chef salmantina con recetas de toda la vida. Por último, gracias a mi compañera de viaje, Isabel Lekunberri, junto con los báikis Amaia y Mikel. Tantos “saraos”, actos varios, presentaciones... que al final merecen la pena, sin duda.

Mila esker denoi eta orain... jarraitu! A seguir trabajando en la misma línea de humildad, respeto, cariño y pasión con lo que hacemos.

## # ARTE LÍQUIDO

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



## CÓCTELES CON CERVEZA

El pasado mes de abril, se celebró MinimalAlbacete, donde la organización nos llamó para realizar un coctel en miniatura, en este caso debía ser elaborado con cerveza Mahou. Comenzamos a ver qué tipo de coctel queríamos hacer, y lo primero que supimos era que tenía que ser un coctel que realmente la imagen fuera una cerveza, aunque realmente no lo fuera, así que buscamos una mini jarrita de cerveza. En segundo lugar, la cerveza, solo juzgando su aspecto visual, se puede apreciar una capa de crema blanca, y bajo ella un líquido habitualmente dorado con burbujas.

En lo referente a los líquidos, comenzamos a darle vueltas a ver que destilado base íbamos a usar, y la respuesta era obvia: Whisky, ya que la materia prima con la que se elabora el whisky es la misma con la que se elabora la cerveza, la cebada. Esta cebada se maltea (tuesta) para luego ser fermentada y destilada, así que buscamos una cerveza que fuera tostada, y en este caso la que mejor nos valía era Mahou Maestra, una cerveza cuya cebada es tostada y contiene doble lúpulo, el cual le da un amargor especial y unos toques florares muy interesantes. Ya que las notas que encontramos en Mahou Maestra son notas a caramelos y cereal, que mejor producto para combinar que Cardhu Gold Reserve macerado en barrica que contuvo vino de Jerez, en este caso Oloroso. Cardhu Gold Reserve, nos va a dar unas notas a caramelos, picantes y frutas maduras que nos completaran nuestro coctel. Y para completar la parte líquida que un vino de Jerez, que estuvo envejeciendo en barricas en la India, ya que allí hay unas levaduras especiales, las cuales le dan al vino, que ya de por sí es especial pues es un “coupage” de 80% de Oloroso y 20% de Pedro Ximenez. Y para completar nuestro coctel, creamos una crema de nata mezclada con un bitter de Lúpulo y Pomelo, el cual nos conferirá ese amargor propio de la cerveza pero de una forma sutil y armoniosa.

En cuanto al nombre del coctel Maestro GP, es un juego de palabras, ya que me he referido a hacerle un guiño a Mahou Maestra, pero las letras GP, son las iniciales del profesor que nos lo explicó todo acerca de la cerveza en el Basque Culinary Center y gracias a él hemos podido saber afrontar este nuevo reto, y en su honor se ha llamado nuestro coctel, ya que él fue nuestro Maestro de las cervezas.



### MAESTRO GP

**INGREDIENTES:** 3 cl. Mahou Maestra; 1 cl. Cardhu Gold Reserve macerado en barrica; 0.5 cl. Vino de Jerez (80% oloroso y 20% PX); 1.5 cl. Crema de lúpulo y pomelo

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

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

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastróweb!

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

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

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastróweb!

## # BURP...!

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



## LA VIEJA INGLATERRA



En el artículo anterior os hablé del estilo NEIPA (New England IPA), y de como los cerveceros americanos inventaron un estilo propio: cervezas muy turbias, aromáticas y con grandes cantidades de avena.

Así que hoy me toca hablar de la vieja Inglaterra; tierra donde se siguen haciendo bodorrios reales por todo lo alto, donde la reina madre pimpla ginebra y donde se sigue sirviendo la cerveza templada y sin apenas gas o espuma.

Londres es una de las cunas de la cerveza y pionera elaborando estilos como Porter, Red Ale o Bitter y con fábricas tan antiguas como Truman's o Fuller's. Estas marcas todavía están bien posicionadas, pero se han quedado un poco atrás en cuanto a estilos nuevos se refiere. Aún así hay un nuevo resurgir de la cerveza artesana en Inglaterra a manos de The Kernel, Beavertown, Brew by numbers, Moor o Buxton. Estas marcas apuestan por romper con los moldes y americanizarse en estilos, haciendo que sea posible beber cervezas inglesas muy frescas, lupulizadas y amargas de lo más variadas.



**KEEP  
CALM  
AND DRINK  
ENGLISH  
BEER**

Encuentra más artículos de **Arнау Estrader** en:  
**www.ondojan.com**

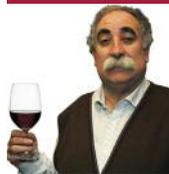
RENOVADA



¡tu gastrweb!

## # DI... VINOS

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

A. M. COMTESSE BRUT NATURE  
RESERVA ECOLÓGICO (D.O. CAVA)

Castell d'Age es una heredad vitivinícola de carácter familiar establecida en 1988 en La Beguda Baixa, en el corazón del Alt Penedés, aunque su tradición en el campo de la viticultura es anterior. Anne Marie Comtesse, natural de Suiza, inspiró la fundación de las cavas a finales de los años ochenta, ubicadas en una masía del siglo XVIII. Defensora de los productos de la tierra, luchadora y comprometida con el medio ambiente. Fue pionera en introducir el cultivo ecológico. Olivia Junyent heredera de la tradición de una forma de hacer las cosas que es con empuje. Juntamente con sus hermanos, representa las nuevas tendencias en el mundo de la viticultura ecológica. Tres mujeres únicas para unos vinos y cavas únicos.



El Cava Anne Marie está elaborado con las siguientes variedades: 40 % Macabeo, 40 % Xarel-lo, 20 % Parellada. 20 meses como mínimo en botella, en cavas subterráneas, a una temperatura constante de 16 °C. Color amarillo paja con tonos verdosos. Burbuja fina y de evolución lenta, con formación de rosarios y presencia de corona. Delicado e nariz aroma de crianza con notas lácticas de mantequilla fresca y un fondo de fruta madura. Boca en ataque agradable y fresco, con un amplio desarrollo en el paso por boca. Carbónico bien integrado. Las notas de crianza se funden con las de fruta madura, con toques tostados y de frutos secos. Final amplio, largo y persistente. Cava elegante, sutil y con una

gran sensibilidad, que transmite la personalidad de su creadora. Con una cuidada presentación, sobria y distinguida que invita a saborear este cava muy especial. Ideal para acompañar todo tipo de platos, desde el aperitivo hasta los postres, y especialmente mariscos, pescados y quesos semi curados.

Precio aproximado en tienda especializada: 12,00 euros.

Encuentra más artículos de **Manu Méndez** en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA



¡tu gastrweb!

## # 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 Altza.

### RECETA: PISTO TRADICIONAL CON VERDURAS DE TEMPORADA Y PIMIENTOS DE GERNIKA

#### Ingredientes:

- ½ calabacín cortado en cuadraditos pequeños y sin pelar
- ½ berenjena cortada en cuadraditos pequeños
- ½ pimiento rojo y cortado en cuadraditos pequeños
- ½ cebolla picada muy fina; 1 ajo bien picado
- Un bote pequeño de tomate frito (125 grs); Sal
- Pimienta blanca; 3 cucharadas de aceite de oliva

#### Para cocinar los pimientos de Gernika:

En un bol de silicona con tapadera, poner 12 pimientos de Gernika y añadirles 2 cucharadas de aceite de oliva y 2 pizcas de Sal. Remover bien y cocinar a máxima potencia al microondas durante 3-4 minutos.

#### Elaboración:

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

1. En un bol de silicona con tapadera, poner todas las verduras cortadas y 3 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal.
2. Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia durante 7-8 minutos hasta que se haga la verdura.
3. Añadir el tomate y volver a cocinar tapado 2-3 minutos.
4. Sacar con cuidado del microondas.
5. Remover bien y salpimentar al gusto.
6. Emplatar el pisto al gusto y decorar con los pimientos.

Receta preparada por:

**Seynabou Seck y Nerea Miranda**



**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

## GARTXO: PEQUEÑO OLIMPO GASTROENOLÓGICO

JOSEMA AZPEITIA

Gartxo es uno de los establecimientos a los que acudimos regularmente con un interés más enológico que gastronómico, debido a la contagiosa pasión por el mundo del vino que siente y exterioriza continuamente su propietario y alma mater, **Iñaki Gartxo**, uno de esos hosteleros a los que siempre encontramos de pie y alerta en la larga barra de su bar-restaurante.

Gartxo es un establecimiento que, de no conocerlo, pasa totalmente desapercibido para quien pasa a su lado. Situado en la trasera del edificio de Muebles Bikain, frente al Hotel Castillo, en un bajo rodeado de garajes mecánicos y sin un letrero vistoso, podríamos pasar por sus cercanías incontables veces sin percibirnos del mismo o sin sentir un motivo especial para franquear su puerta. Pero si nos animamos y atravesamos su umbral, pronto nos daremos cuenta de que **no nos encontramos en un establecimiento convencional**. La sensación de bar de carretera o de barrio desaparece al instante y nos veremos sumergidos en un elegante bar de estilo ochentero en el que, como decimos, estará Iñaki Gartxo en la barra dispuesto a servirnos un vino y un pintxito. Tómense su tiempo y tomen algo en la barra, porque **dejarse aconsejar y servir por Iñaki a la hora de tomar un vino es uno de esos placeres que una vez conocidos volveremos a experimentar siempre que tengamos la ocasión**. Para empezar, es un espectáculo ver trabajar a Iñaki. Este hostelero sirve los vinos con un **aireador de efecto ventury**, consiguiendo un efecto similar al decantado, para que el cliente pueda disfrutar doblemente de sus aromas y matices. Además, el vino nos será servido en diferentes copas en función de la uva que lo componga mayoritariamente. Y por si fuera poco, en Gartxo, todas las degustaciones se acompañan con un "picoteo" de cortesía, ya sea una rodajita de patata al alioli, un pintxito, una gilda... pequeños bocados dirigidos a disfrutar aun más, si cabe, del vino.

Como habrá ya pensado el lector o lectora, este nivel de sapiencia vinícola, hostelera y gastronómica no es cosa de dos días de andadura. De hecho, Iñaki nació en un bar, concretamente en el bar del cercano surtidor de Ihurre que dirigían sus padres y que ya por aquel entonces (corría el año 1970) contaba con una fama legendaria. Los padres de Iñaki trabajaron duramente en aquel restaurante en el que en sus buenos tiempos llegaron a dar 400 comidas diarias.

En 1988, la familia decidió adquirir el local actual e instalar ahí el bar Gartxo en el que empezaron a trabajar inicialmente el propio Iñaki, su madre y su hermana. Como cuenta Iñaki, "en aquellos tiempos tenía en el bar un vino del año y un crianza, y ya era mucho". Pero, al cargo de la barra Iñaki se fue aficionando a los buenos caldos, hasta el punto de que en un momento dado, su mujer, M<sup>a</sup> Luisa, le apuntó por sorpresa a un **Máster en la Escuela Enológica del País Vasco**, en Derio. Iñaki obtuvo su diploma, y a partir de ahí su relación con el mundo del vino ha ido "in crescendo". Se presentó al Certamen "**La Nariz de**



**Oro**" en el que se clasificó para la final en 2004 y posteriormente llegó a la final durante 7 años seguidos. Además de esto, Iñaki también ha ejercido como juez en el Campeonato de España de tirar cañas y es que en Gartxo se cuida todo, desde la cerveza hasta el café, pasando por los licores y destilados.

En el bar de Gartxo podemos optar, para empezar, por una impresionante selección de **pintxos de gran nivel, platos combinados, raciones, bocadillos...** aunque nosotros optamos por probar la carta, que realmente es un **menú fijo, con 11 primeros, 11 segundos y 12 postres a elegir, al que se le añaden una serie de sugerencias de temporada cada día**. Así, entre los platos fijos propuestos en el menú del Gartxo encontramos tentaciones como el Fideua de txipirón en su tinta, Alubias negras de Tolosa, Arroz de setas y hongos, Taco de bacalao de Islandia al pil-pil o a la plancha, Pollo campero frito con ajitos, Conejo de corral con alioli, Pato confitado con puré de patatas, Tarta de whisky bendecida... y una selección de postres caseros como Flan de huevo, Natillas o Arroz con leche.

La cocina de Gartxo la componen platos generosamente servidos en los que prima el sabor. Y lo mismo sucede con los postres como la exquisita Tarta de queso o las Natillas, servidas en su punto. Un menú irreprochable facturado al muy ajustado precio de 13,5 euros, café y bebida incluidos. Además, si alguien quiere pegarse un capricho enológico con la comida, junto al menú se ofrece una pequeña carta con media docena de sugerencias de vinos y Cavas que pueden degustarse por copas o por botellas a un precio muy interesante.

### BAR-RESTAURANTE GARTXO

Ibaiondo industrialdea, Ihurre - OLABERRIA - Tf: 943 88 13 09



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

U Aramako Ostataua .943 88 89 53

### ATAUN

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

U 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 Basernia .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 Azpikoa .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](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/liza\\_rrusti](http://www.parketxesarea.org/liza_rrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.parketxesarea.org/barandiaran](http://www.parketxesarea.org/barandiaran) • [www.ataun\\_turismoa.net](http://www.ataun_turismoa.net)
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://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](http://www.parketxesarea.org/anduetza) • [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net)
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)





## ZEZILIONEA: UN CANTO AL PRODUCTO... Y EL BUEN VINO

Hace poco nos dimos cuenta de que nuestra labor informativa, incansable, intensa, insistente... no llega, a pesar de todos nuestros esfuerzos, a todos los lugares a los que nos gustaría. Coincidimos en una cata de vinos con dos responsables de sala y bodega de un restaurante estrellado de Gipuzkoa. Para nuestra sorpresa, les comentamos que acto seguido íbamos a comer al Zezilionea de Olaberria... y ninguno de los dos conocía el restaurante. Y eso que uno de los dos era de un pueblo situado a escasos 10 kilómetros de Olaberria. Y eso que estamos hablando de uno de los restaurantes más importantes del Goierri, un lugar mítico en el que se sublima como en muy pocos el producto de temporada. Y eso que estamos ha-

blando de un establecimiento que cuenta con una de las mejores bodegas del sur de Gipuzkoa... Y ni por esas. Muchos hosteleros y restauradores no sólo no saben lo que está haciendo la competencia... es que ni siquiera saben de su existencia, lo que es todavía más grave.

En fin, nosotros, al menos, seguiremos informando sobre estos lugares que son una institución en su zona de influencia pero siguen siendo perfectos desconocidos si nos alejamos del lugar. Nuestra última visita fue, precisamente, una clara muestra de por qué para goierritarras y no pocos habitantes de Tolosaldea y Urola Garaia Zezilionea es más que un restaurante, es un **feudo del producto de temporada, la parrilla y la buena cocina.**

Nada más llegar, **Ugutx Rubio** nos deleitó con un aperitivo en la terraza consistente en unas croquetas con una bechamel interior casi líquida y unos espárragos en tiras, prácticamente crudos, acompañados simplemente de un chorrito de aceite de oliva y unos granos de sal Maldon. Acompañamos el entrante, como no, con una copa de txakoli Bengoetxe, fantástica bodega situada a escasos 500 metros del restaurante. Ya en el interior, volvimos a tomar espárragos, esta vez primorosamente cocidos y acompañados de una loncha de ibérico que se fundía al calor de la verdura, seguido de unos exquisitos guisantes de lágrima de Aizamazabal, que saben de verdad a guisante, con zizas y espárragos (ver receta), y un revuelto de



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



zizas de primavera meloso y trabajado con auténtico mimo con un resultado y una presentación digno de una estrella Michelin. A continuación Ugutz nos sorprendió nada menos que con una zurrurutuna, el casi desaparecido plato de sopa de ajo con bacalao que aquí suele ofrecerse dentro del menú del día. Y también cayó rape a la plancha con langostino y los inimitables hongos al horno del Zezilio, y una carne de viejo a la parrilla con una infiltración digna del mejor Kobe, además de excelentes postres caseros.

Eso sí, no sólo comimos en Zazilionea. También bebimos. Bebimos vinos raros, diferentes, exclusivos... porque Ugutz Rubio, además de un excelente empresario de hostelería, es un loco por los vinos que sorprenderá a cualquier amante de los grandes caldos que se deje caer por su casa, por mucho que sepa o mucho que se piense que sepa. En nuestro caso degustamos txakoli gipuzkoano, bizkaino y alavés, vino Kabinett alemán (otra de las pasiones de Ugutz), probamos el curioso Acuse de Lleida, un vino elaborado por Raul Bovet, ex enólogo de Bodegas Torres... y para los postres, degustamos el exquisito Kaldatz Fiñ, un txakoli de vendimia tardía elaborado por Iñaki Otegi, autor de la sublime sidra dulce Malus Mama...

Además, con Ugutz siempre aprendemos algo. Según nos comentó en esta ocasión, "últimamente estoy bebiendo txakoli viejo. Los txakolis de siempre, estilo Txomin Etxaniz, al envejecer recuerdan a los vinos Riesling y similares...". Conociendo a quien lo dice, seguro que razón no le falta... habrá que comprobarlo.

## ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko Plaza- OLABERRIA - 943 88 58 29



## > GUISANTES DE LÁGRIMA CON ZIZAS Y ESPÁRAGO

### Ingredientes (2 raciones)

200 g. de guisantes; 80-100 g. de zizas; 4 espárragos naturales; Sal; Aceite de oliva virgen extra; harina

### Elaboración

Pelar y cocer los espárragos entre 10 y 12 minutos con sal.

Cocer los guisantes durante un minuto.

Picar y saltear las zizas un poco en aceite de oliva virgen extra añadiendo una pizca de harina. Añadir parte del agua de la cocción de los espárragos y, en menor proporción, un poco del agua de cocción de los guisantes para que se forme una salsa.

Añadir los guisantes, dejarlos hervir dos minutos y dejarlos reposar otro minuto más.

### Juan Rubio

ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko Plaza

OLABERRIA

Tf: 943 88 58 29



En un plato hondo, colocar las zizas y los guisantes y añadir, en el último momento, el espárrago natural cortado en trozos pequeños para facilitar su consumición. Añadir, igualmente, un par de cucharadas de la salsa que se ha formado.

NOTA: Con los ingredientes reseñados en esta receta se elaboran 4 medias raciones.



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

## KOKOTXA: TIEMPO DE CAMBIOS

“En un momento dulce”. Así es como dice encontrarse Dani López cuando le preguntamos sobre su situación actual en este año en el que el restaurante que abrió con Estela Velasco cumplirá 16 años en diciembre. El superar la barrera de la década y media de funcionamiento ha llevado a los responsables del Kokotxa a una importante decisión: retirar la carta y limitarse a dos menús: El Menú de mercado, consistente en un “pika-pika”, 8 platos y petits fours, y el Menú De-

gustación, también con un “pika-pika”, 12 platos y petits fours. “No ha sido una decisión fácil de tomar, pero una vez dado el paso nos hemos dado cuenta que era una simple cuestión de lógica. Al fin y al cabo, el 80% de la gente que viene opta por el menú degustación, y para nuestro estilo de cocina es una opción mucho más cómoda, tanto para el equipo de cocina como para la sala e, incluso, para el comensal”, comenta, convencido, Dani.

La decisión de limitarse al menú degustación que parece ser una tendencia entre los restaurantes “estrellados”, encuentra defensores y detractores entre los comensales como se puede comprobar en las redes, pero ello no preocupa a Dani que ve, al igual que Estela y su equipo de cocina, muchas más ventajas que desventajas a la nueva situación: “Para la forma de cocinar y de hacer las cosas que tenemos, mantener una carta fija suponía mover muchas cosas, además de que había una serie de platos, como la raya o las mollejas que hay ahora en el menú, que al hacerlas en carta a tamaño grande se desvirtuaban un montón. Ahora el menú es más fresco, cambia mucho más a menudo, improvisamos más, jugamos con la temporada... los cambios a partir de ahora serán más anárquicos, en función del mercado, de lo que nos ofrezca el proveedor... algunos platos evolucionarán, otros los quitaremos de golpe, otros aguantarán... es lo que hay. Además, no todo son ventajas para nosotros. Ahora, al haber más cambios y más dinamismo, nos resulta mucho más complicado reflejar esos cambios en los

menús, en la web, redes, etc...”

Los dos menús que conforman ahora la oferta del Kokotxa, por lo tanto, han llegado para quedarse. El Menú de Mercado tiene un coste de 85 euros y el Degustación, 115, ambos con el IVA incluido. La bebida no está incluida aunque hay opción de solicitar vinos por copas, y Kokotxa cuenta con una excelente selección enológica de la mano de **Estela Velasco** con buenos vinos a partir de 20 euros. Los precios, a nuestro modo de ver las cosas, son totalmente razonables y acordes a la calidad que se ofrece.



El momento dulce de Kokotxa se une también a un momento de **satisfacción hacia el equipo** formado en este emblemático restaurante. “En este momento tengo un ‘super equipazo’”, afirma Dani, “y estoy muy orgulloso de todos ellos, desde mi mano derecha, **Asier Arriaran** y **Fabio Gheghminiani**, que son quienes más llevan con nosotros, hasta todos los demás. Estoy encantado en ese sentido”.

La satisfacción se extiende también a la clientela. Dani y Estela están también orgullosos de contar con una bonita cantidad de clientes locales habituales, aunque son conscientes de que su condición de restaurante “estrellado” atrae a muchos extranjeros. “Generalmente la proporción de locales y extranjeros suele ser en torno al 50/50, aunque cuando llega el verano puede aumentar al 80/20 y algunas veces, en temporada alta, encontramos con un 100% de extranjeros. Esto es debido a que los extranjeros son muy previsores, y aunque aquí hay playa y más recursos turísticos, está claro que a Donostia la gente viene a comer, así que se vienen con la reserva ya hecha”.





Mamia de guisantes con brioche de pimienta y anchoa curada



Corvina marinada con crema agria, encurtidos y Caviar Par Sé



Espárragos y xixas



Mollejas glaseadas con crema de topinambur y trufa de temporada

### La aventura japonesa

El hablar sobre la clientela extranjera nos viene de perlas para entrar en otro tema relacionado con los cambios mencionados en el titular. Y es que este año Dani inicia una nueva aventura que tendrá como destino el país del sol naciente. Un empresario hotelero japonés se ha interesado en la cocina de Kokotba y **hacia mediados de octubre será inaugurado un restaurante en el hotel Shima Mediterranean Village (Prefectura de Mie, Japón) que será dirigido por Dani López**. "No va a ser exactamente una réplica del Kokotba", de hecho el nombre todavía está por decidir, aunque llevará la coetilla "by Kokotba" o "by Dani López". Actualmente hay dos chicos preparándose en nuestra cocina para acudir allí a trabajar, y Fabio acudirá en breve para hacer un estudio de terreno, productos, etc... Allí también habrá dos menús, y al mediodía habrá un menú más corto. Será un espacio para 60 comensales, frente a los 30 que entran aquí". Dani está contento ante las nuevas expectativas que se abren ante sus ojos. "Estuve allí a finales del año pasado para conocer el lugar, hemos mantenido varias reuniones y tengo muchas ganas de que vaya avanzando el tema".



### Nuestra degustación: equilibrio y succulencia

Tomamos asiento en Kokotba y, al igual que en nuestra anterior visita, nos ponemos en manos de Dani López, que nos prepara una degustación combinando platos de ambos menús, empezando por un pika habitual de la casa, **Grissinis con mayonesa de mostaza** y continuando con una **Mamia de guisantes con brioche de pimienta y anchoa curada**. Nos gusta especialmente la mamia con una intensidad de sabor a guisante que no deja indiferente. Seguimos con **"Nuestra tortilla de setas de temporada con foie gras"**, un plato del menú de mercado que homenajea a los tradicionales revueltos de hongos, y la **Corvina marinada con crema agria, encurtidos y caviar Per sé**, un plato con una gran carga de sabor que nos resulta fino, divertido, colorido, ligero, variado... un plato muy interesante del que queda, además, una gran persistencia en boca.

Pasamos a los **Moluscos con aire marino y lemon grass**, un pupurri de frutos del mar en el que encontramos berberechos, karrakelas, mejillones, percebes, vieira... un golpe de mar en la boca que nos maravilla por las tex-



Royal de txangurro



Raya con huevo ramen



Cordero lechal con toffe de higos,  
mostaza y puerros jóvenes a la brasa



Crujiente de regaliz, mango,  
fruta de la pasión y crumble de chocolate

turas de los diferentes productos y la evidente calidad de los mismos.

Pasamos a uno de los platos que más nos emociona en este menú, la **Royal de txangurro**, consiste en txangurro rallado y acompañado de crujientes huevas de tobiko, acompañado de una intensísima y golosa royal que tanto sola como mezclada con el txangurro rallado nos maravilla. Un pozal nos hubiéramos comido. Además, la mar sigue con la **Raya con huevo ramen**, un interesante y succulento mar y montaña que junto a la raya ofrece tofu de raifort, migas de cerdo ibérico y sus espinas fritas y crujientes.

El siguiente plato, **Espárragos y Xixas**, es todo un exquisito y cuidado canto a la primavera que nos lleva de la mar al huerto y nos prepara para la carne, personalizada en unas **Mollejas glaseadas con crema de topinambur y trufa de temporada**: melosidad y sabor a partes iguales.

Antes de pasar al último plato de carne, el mar vuelve a aparecer en la forma de **Rodaballo con oreja de madera**, y el último plato del postre lo compone un **Cordero lechal con toffe de higos, mostaza y puerros jóvenes a la brasa** que nos conquista al primer bocado, al igual que lo hacen los postres, nada menos

que tres, que comienzan con un refrescante **Lichi con pomelo y Campari**, siguen con el colorido **Queso, fresas y crema helada de manía** y concluyen con el **Crujiente de regaliz, mango, fruta de la pasión y crumble de chocolate**, un final intenso y sabroso a más no poder.

Disfrutamos, en definitiva, como enanos de la cocina de Dani López. Además, en este caso el placer fue doble pues Estela Velasco fue maridando cada plato con diferentes vinos, casi todos ellos diferentes y muy especiales, que complementaron a las mil maravillas las propuestas de cocina. Champán francés, Rioja Alavesa, Penedés, Rías Baixas, un sorprendente verdejo que elaborado en damajuanas había adquirido unos matices que lo acercaban a los vinos andaluces... Si la cocina de Dani López es ya de por sí un viaje gustativo, el maridaje de Estela lo completó de una manera irrepetible transportándonos a los confines del gusto y el disfrute.



### KOKOTXA

C/ Campanario, 11 (Parte Vieja).  
DONOSTIA - Tf: 943 42 19 04



## GRAN SOL, CAMPEÓN DE GIPUZKOA DE PINTXOS

"Mika", el pintxo con el que **Mikel Muñoz** y **Mikaela Pop**, del Gran Sol de Hondarribia, ganaron el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria de 2017, se alzó con el **Plato de Oro del Campeonato de Gipuzkoa**, que se celebró el pasado 23 de abril en los salones del **Hotel María Cristina**.

El **Plato de Plata** recayó en el Bar **Oquendo** de Donostia, cuya cocina está dirigida desde hace más de un año por el genial cocinero **Carlos Nuez**, rostro habitual en el palmarés de estos concursos, y el **Plato de Bronce** se fue a Gros, concretamente al restaurante **Galerna Jan Edan**, que el año pasado también hizo podio en el concurso.

Además de estos premios otorgados por el jurado, la organización hace entrega del Premio a la **Originalidad**, ganado por **Ángela Basabe**, del **Gaztelumendi de Irun**, y el Premio **Eusko Label**, concedido al bar **Next Bi** de Gros.

"Mika", el pintxo ganador, es una brocheta de gamba con bacon en tempura de cerveza, verduras, pimentón, algas, mayonesa y lima rallada, todo ello sobre pan de cebolla y otra infi-

nidad de ingredientes que dan al bocado presentado por el Gran Sol una profundidad de sabor impresionante además de un divertido juego de texturas. "Mika", además, entra, al igual que el resto de pintxos ganadores a excepción del Eusko Label, en la filosofía inicial del "pintxo", es decir, un bocado que puede cogerse con la mano y ser consumido en tres o cuatro bocados. Esa condición, eso sí, no era obligatoria en las preparaciones presentadas a concurso.

El Plato de Plata consistía en un tributo a los espetos de sardina y fue

bautizado por Carlos Nuez como "Espeto con respeto". El bocado consistía en una mini brocheta con dos trozos de sardinas marinadas sobre una base de dos calçots, salsa romesco, tartar de fresa, mayonesa de sardina vieja y las espinas crujientes de las sardinas. La brocheta se consumía de un bocado y era continuada con una cuchara en la que reposaba polvo ahumado de madera de roble, una cabeza de sardina en conserva y un poco de la mayonesa de sardina vieja



anteriormente comentada. "Espeto con respeto" supone un bocado de mar y humo que persiste de manera poderosa en boca tras haberlo degustado.

Finalmente, el plato de Bronce, presentado por **Rebeca Barainca y Jorge Asenjo** del Galerna de Gros es un bocado 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 de sabor marino que derrocha frescura y buena cocina.

En consecuencia, puede decirse que **el pescado ha sido el protagonista de la edición de este año**, reflejado en la gamba del Gran Sol, la sardina del Oquendo y la trucha del Galerna. Algo sintomático que puede dar una pista de hacia donde se dirigen los gustos del público y de los jurados de pintxos, tras unos años en los que se han impuesto las preparaciones con cerdo, casquería, mar y montaña... al parecer, la cocina en miniatura navega actualmente, y nunca mejor dicho, por aguas más ligeras... y acuáticas.

### Un jurado variado y plural

El jurado de esta edición, la vigésima, del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa estaba compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía de la más diversa índole, a saber:

- **Jacques Ballarín:** Periodista gastronómico del Diario Sud-Ouest de Burdeos y autor de las guías gastronómicas "Le Ballarín" y "Mesas del Sud-Ouest en París".

- **Paulo Airaud:** Chef y propietario del Restaurante Amelia de Donostia y poseedor de una estrella Michelin. Natural de Argentina.

- **Fernando Bárcena:** Veterano cocinero cántabro, asentado en Euskal Herria, poseedor de un dilatado curriculum y que actualmente ejerce como profesor de cocina en el Basque Culinary Center.

- **Jerónimo Pena:** Joven cocinero perteneciente a la plantilla del Andra Mari de Galdakao y que actualmente trabaja como segundo de cocina en el Restaurante San Mamés, sito en el estadio de fútbol del Athletic.

- **Ned Capeleris:** Actual director del Hotel Maria Cristina, natural de Sidney (Australia).

- **Josema Azpeitia:** El que esto firma. Coordinador de Ondojan.com y profesor de Gastronomía Vasca en el Basque Culinary Center.

Los miembros del jurado comenzaron la degustación de pintxos a las 16:40 y en ello siguieron casi 4 horas hasta probar y valorar las 21 propuestas de los establecimientos finalistas. Llamaba la atención la ausencia de mujeres en el jurado, algo que, sin duda, debe corregirse en futuras ediciones.





### Variedad y calidad entre los finalistas

No fue una labor fácil la del jurado ni la de los organizadores determinar el vencedor. En total, además de los tres ganadores, se presentaron a la final los siguientes 18 establecimientos, concretamente los siguientes:

Aldaba (Donostia); Apitxin (Donostia); Aralar (Donostia); Boulevard 9 (Donostia); Ezkurra (Donostia); Gaztelumendi (Irun); Felix Manso Ibarla (Irun); Izei (Donostia); Manolo (Irun); Meltxor (Donostia); Mesón Martin (Donostia); Ondaribi (Hondarribia); Oquendo (Donostia); Sardara (Hondarribia); Sugartoki Gastrobar; Txalanta (Donostia); Zazpi (Donostia); Zeruko (Donostia)

A pesar de lo dura que resulta (y no es broma) la ingesta de 21 pintxos, el jurado disfrutó de lo lindo con las propuestas de los finalistas, y tuvieron tiempo de bromear y charlar entre ellos. Así pudimos saber, de boca de Ned Capelaris, una interesante noticia: este año, al igual que en 2016 y 2017 acudió **Hélène Darroze**, habrá un **restaurante Pop-Up** en el María

Cristina durante los meses de verano, y será dirigido por el Chef **Francis Paniego**, cocinero del Echaurren de Ezcaray y responsable de las cocinas del Restaurante de las Bodegas Marqués de Riscal.

Mientras el jurado probaba las propuestas de los 21 finalistas, el ambiente en los salones del María Cristina iba in crescendo, con un espacio cada vez más lleno de profesionales del sector hostelero y gastronómico. Sobre el escenario, los cocineros fueron explicando sus propuestas al público. La alegría y el buen humor fueron la tónica habitual tanto durante la presentación de los platos como durante la entrega de premios, en la que no faltaron los aplausos, las risas, los abrazos y las lágrimas. En esta explosión de alegría tiene mucho que ver la labor de la Asociación de Barmen de Gipuzkoa que en los dos últimos años ha dado un muy positivo golpe de timón a este concurso, que si bien todavía tiene algunos puntos que mejorar, sigue siendo una de las citas de cocina en miniatura más relevantes, si no la más relevante, del panorama culinario vasco.



con  
*Aitor Buendía*

## LA RUTA SLOW



radio euskadi



radio victoria

Domingos, 13 h.      Jueves, 17 h.



## ROMINA RÍOS ARRASÓ EN EL CAMPEONATO DE CÓCTELES

Como no podía ser menos en un año tan significativo para las mujeres, **Romina Ríos**, del Lavie de Lasarte, resultó ganadora absoluta tras destacarse como mejor coctelera en el Campeonato que se celebró el pasado 22 de mayo durante toda la tarde en los salones del Hotel de Londres e Inglaterra, escenario que ha sustituido este año a Bataplan en la final de este veterano y emblemático evento. Romina no sólo resultó ganadora en la parte más importante del Campeonato, la de coctelería, sino que se alzó con el tercer puesto tanto en el Concurso de Gin-Tonic como en el de Spirit & Ginger Ale. Además, resultó igualmente agraciada con el primer premio tanto en técnica como en decoración.

Romina, además, representará a Gipuzkoa en el Campeonato Nacional de 2019 que se celebrará Navarra, junto a **Diego Aragonés**, que fue elegido Mejor Joven Barman.

También destacó entre los premiados **Andar Sánchez**, del Kairós de Donostia, que se alzó con el tercero puesto en el Campeonato de coctelería y con el 2º lugar en el Concurso de Gin-Tonic.

Estas son las clasificaciones completas del Campeonato:

### CONCURSO DE GIN-TONIC:

- 1º.- GORKA NARCISO (Hotel NH Aranzazu)
- 2º.- ANDER SANCHEZ (Kairós, Donostia)
- 3º.- ROMINA RIOS (Lavie, Lasarte)

### CONCURSO DE SPIRIT & GINGER ALE

- 1º.- MIKEL DIAZ (Boulevard 9, Donostia)
- 2º.- ROBERTO AGUIRRE (Hotel NH Aranzazu)
- 3º.- ROMINA RIOS (Lavie, Lasarte)

### CAMPEONATO DE COCTELERÍA

- 1º.- ROMINA RIOS (Lavie, Lasarte)
- 2º.- KEVIN BLAZQUEZ (Uxoá, Hondarribia)
- 3º.- ANDER SANCHEZ (Kairós, Donostia)

**PREMIO JOVEN BARMAN:** Diego Aragonés (Stick, Errenteria)



# INCORPORACIONES Y NOVEDADES EN KOSTA GASTRONOMIKA

Seguimos comentando algunas de las experiencias gastronómicas que se ofrecen en la comarca de Urola Kosta dentro del programa Kosta Gastronomika. En esta ocasión comentamos una serie de nuevas actividades que se han incorporado al programa y para las que es imprescindible realizar reserva previa.

## 1.- AIA

La **quesería Orortegi** de Aia (que además es casa rural) ofrece visitas a la quesería con degustación los sábados a las 12h.

Por su parte, la **sidrería Saixota** de Aia ofrece visita + menú sidrería a un precio de 34€ de enero a junio. #experienciatoxtx La **bodega de txakoli Zudugarai** también va a ofrecer visitas con degustación de txakoli y producto local con un precio de 15€.

## 2.- GETARIA:

La **empresa de conservas MAISOR** ofrece visitas al obrador y tienda de conservas artesanales (en el puerto) + degustación de anxoas, bonito y txakoli, todos los viernes y el primer sábado del mes. Precio: 20€ . 11.30h.

**Ezkurtzerri**, empresa familiar dedicada a la cría y elaboración de productos del cerdo ofrece sus visitas al caserío + almuerzo en domingos y festivos con reserva. Precio: 12€ .

## 3.- ORIO:

Antes eran 2 parrilleros en Orio realizando la **experiencia del besugo**: Xixario y Asador Katxiña. Ahora son 5 establecimientos: **Xixario, Asador Katxiña, Galerna, Orioko Barra y Boga Boga**.

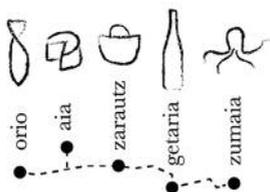
## 4.- ZARAUZ:

Se han añadido dos nuevas experiencias: **La Esencia del Txakoli EN FAMILIA**. Una visita diferente dirigida a TODA la familia, y **"Poteo en cuadrilla"**. Recorrer Zarautz de poteo al estilo de una auténtica cuadrilla, poniendo bote por supuesto.

La **sidrería Arizia de Zarautz** ofrece visitas con paseo por el manzanal y posibilidad de degustar el menú sidrería.

## 5.- ZUMAIA:

A la experiencia del Pulpo se añade otra visita muy original: **EL GRAN ENIGMA**. Durante la visita, se recorren las calles y los edificios más significativos de la localidad mientras se relatan y desgranar de manera amena aspectos desconocidos y curiosidades sobre la cultura, la lengua, la mitología, los deportes y las tradiciones vascas. Los visitantes tienen la oportunidad de aprender palabras y expresiones básicas en euskera, así como degustar un pintxo en una auténtica sociedad gastronómica.



**INFORMAZIOA  
ETA ERRESERBAK**

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

[www.costavasca.org](http://www.costavasca.org)

[www.kostaldea.eu](http://www.kostaldea.eu)



**· RUTA ·**

**NAVARRA**

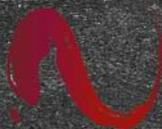
**WINE LOVERS**

**- GIPUZKOA -**

**Disfruta de nuestro PINTXO POTE  
en más de 40 establecimientos**

**DONOSTIA ★ HONDARRIBIA**

**22 de Junio al 1 de Julio 2018**



**VINOS D.O.  
NAVARRA**



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



## RUBIORENA: GENIAL MENÚ ESPECIAL DE PATO

¿A quien no le gusta el pato? La verdad es que el simpático ánade ha pasado en pocos años de ser un animal que veíamos poco más que en la pantalla de TV vestido de marinero y hablando de manera ininteligible, a encontrármolo habitualmente en nuestros recuperados y repoblados ríos... y en nuestros platos!! Y es que el pato ha entrado poco a poco en nuestras cocinas para convertirse a día de hoy en un producto de consumo habitual que nos encanta a todos... y sobre todo a todas, como nos subraya **Urki Balerdi**, chef y principal responsable junto a su pareja, **Lizbeth**, del restaurante Rubiorenna/Kutizi de Beasain.

"Es curioso" nos comenta Urki, "pero cuando incluyo en el menú platos con pato, algo que hago normalmente, he observado que las mujeres tienen mucha tendencia a pedirlos mientras que consumen menos los platos de cerdo". En cualquier caso, todos los comensales que acuden a Rubiorenna, tanto ellas como ellos, suelen acoger generalmente bien los platos de pato que desarrolla Urki, que ya trabajaba con este animal en su anterior etapa al frente del Ostatu de Zerain, su pueblo natal.

Desde que se hizo cargo del Rubiorenna de Beasain, a principios de 2016, el pato ha seguido acompañando a este joven cocinero, y ahora, los amantes y las amantes del pato van a poder disfrutar de su carne favorita sin límite

gracias al Menú especial de Pato que Urki ofrecerá a lo largo de todo el mes de junio en su restaurante.

La idea de organizar unas jornadas o menú especial alrededor del pato surgió a raíz de la relación que Urki guarda desde su etapa en Zerain con la casa **Selectos de Castilla**, especializada en productos del pato, y con **Otordu**, representante para Gipuzkoa de la misma. "Había trabajado con algunas casas de pato más cercanas, pero no me había quedado del todo satisfecho, y esta casa me ha respondido siempre de maravilla, además de que trabajan con un producto de gran calidad".

Dicho y hecho, tras una prueba en abril, en junio se pone de nuevo en marcha en Rubiorenna / Kutizi un excelente Menú de Pato que consta de un aperitivo, cinco platos, un postre, pan y vino al ajustado y competitivo precio de 35 euros (IVA incluido). Este muy recomendable menú consta de los siguientes platos:

- **Aperitivo de salmón marinado.**
- **"Ravioli" de desmigado de pato, pera y papada ibérica, con tirabeques y caldo de miso.** El plato no es realmente un ravioli. Se trata más bien de un fino "filete ruso" de pato desmigado al que la papada aporta finura y una sensación grasa muy agradable que se neutraliza con un potente y salino caldo de miso. Un excelente comienzo.





1



2



3



4



5



6

- **Ensalada de pato a las finas hierbas con ñoquis de Idiazabal y aceite de frutos secos.** En ella tienen mucha más importancia los generosos pedazos de pato que la ensalada en sí, que más bien acompaña al pato para aportarle frescura. En cualquier caso, resulta, al igual que el primero, un delicioso plato en el que el pato adquiere todo el protagonismo.

- **Arroz cremoso de pato con emulsión de ajo negro, jamón y virutas de foie:** A pesar de lo bueno de los dos primeros platos, el menú sigue in crescendo y, además, da un salto de calidad impresionante al pasar a este tercer plato, un dechado de saber y sabor que demuestra que Urki domina, y mucho, el medio.

- **Txipirón relleno de foie con salteado de rillettes y alcachofas:** Nos encontramos, sin duda, ante el plato más redondo del menú: dos generosos txipirones con un relleno suculento a más no poder, sobre una crujiente y muy oportuna cama de panko que aporta una textura sorprendente y divertida al plato. Un mar y montaña de categoría, pleno de sabor, temura y jugosidad.

- **Magret de pato a la plancha con crema de apio y salsa de frutas del bosque.** Nos esperábamos el típico magret fileteado y servido en abanico y nos encontramos con unos hermosos tacos de magret hechos al punto, sangrantes y jugosos, que no envidian en sabor y punto de cocción a muchas chuletas que hemos de-

gustado. La crema de apio, además, aporta un plus de originalidad y sabor.

El Menú de Pato se completa con un postre a elegir. En nuestro caso, nos dejamos llevar por Urki, que nos sirve dos excelentes creaciones caseras:

- **Kinder-tiramisú:** Un divertido plato compuesto de dos "Huevos kinder" caseros elaborados con chocolate blanco, rellenos al momento con crema de tiramisú, que descansan sobre una crema de bizcocho soletilla, café y Fray Angélico.

- **Milhojas de fresa:** Un prodigio de sabor elaborado con varias capas de un finísimo chocolate de fresa de Valrhona relleno de mousse de fresa, fresa fresca con kiwi y almibar de limón. Un postre fresco, nada empalagoso, que resulta el colofón ideal para este maravilloso menú.

Este menú, que se factura al sorprendente precio de **35 euros**, postre, vino e IVA incluidos **se servirá durante todo el mes de junio**. Recomendamos fervientemente a nuestros lectores y lectoras que reserven cuanto antes su plaza en Rubiorena y que no se priven de disfrutar de este sorprendente menú degustación, uno de los mejores que hemos probado en mucho tiempo.

**RUBIORENA / KUTIZI JATETXEA**

Zaldizurreta, 7 - BEASAIN. Tf: 943 08 95 19

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

# JUNIO SERÁ EL MES DEL VINO NAVARRO EN DONOSTIA Y PAMPLONA

El evento gastronómico y musical Turmalina, que se celebrará en Pamplona el sábado 9 de junio así como la Ruta Navarra Wine Lovers que se llevará a cabo en los bares de Donostia y Hondarribia del 22 de junio al 1 de julio, serán dos eventos que pondrán en el punto de mira al vino elaborado en la Denominación de Origen Navarra a lo largo del mes de junio.

## Turmalina: 27 bodegas en la Ciudadela de Pamplona

La Denominación de Origen Navarra apoya la primera edición de Turmalina Music & Wine Fest que acoge la Ciudadela de Pamplona el 9 de junio con la participación de 27 bodegas: **Aroa, Vinos y Viñedos Dominio Lasierpe, Sarriá, Malón de Echaide, Sada, San Martín, Valdelares, Aguirre, Castillo de Monjardín, Ochoa, Olimpia, Pagos de Aráiz, Piedemonte, Príncipe de Viana, Quaderna Via, Valcarlos, Vega del Castillo, Tandem, Emilio Valerio, Máximo Abete, Inurrieta, Navarrosotillo, Unsi, Armendariz, Liédena, Alconde y La Casa de Lúculo.** Sus vinos serán los protagonistas de las barras del Turmalina Music & Wine Fest. Estos blancos, rosados y tintos serán servidos de la manera tradicional pero también como base para "mixturas", cócteles y combinados para ofrecer bebidas de baja graduación alcohólica en la apuesta por el consumo responsable y moderado.

Las propuestas serán diseñadas por el barman **Carlos Rodríguez**. Así se asegura la calidad de una variada oferta en consonancia con la gastronomía para convertir al evento en un festival exclusivamente vinícola. "Este festival es para la D.O. Navarra un paso más, tras la celebración de diez ediciones de La Noche del Vino, en la estrategia de resaltar los valores culturales del vino", comenta el gerente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, **Jordi Vidal**.

Los vinos de la D.O. Navarra acompañarán a la propuesta gastronómica que contará con un espacio propio: "**Sabores del Reyno**" que será dirigido por el cocinero **Iñaki Andradas** y su equipo del **restaurant Baserriberri** de Pamplona. Además, en horario de tarde, se realizarán distintas catas de vino que componen un completo programa en el que se recorrerá toda la Denominación de Origen Navarra.

Turmalina es de aforo limitado. Los horarios previstos son los siguientes: 12,30h: **Eme DJ**; 13,30h: **Mabui**; 14,30h: **Depedro**; 16h: **Jenny and the Mexicats**; 18h: **pinchada brasileña con Ángel Carmona y Depedro**; 20:30h: **Carlos Sadness**; 22h: **La Habitación Roja**; 23h: **Sidonie** y 00:30h: **Eme DJ**. Parte de la recaudación de la venta de entradas se destinará al proyecto cultural Leaozinho creado por el periodista Ángel Carmona y Nuria Dillán en el que se enseña música a niños de las favelas en Río de Janeiro.

## Ruta Navarra Wine Lovers en Donostia

Por otra parte, del 22 de junio al 1 de Julio, Donostia acogerá la Ruta Navarra Wine Lovers, conocida popularmente como "el Pintxopote navarro". A lo largo de esos días, **más de 40 bares de Donostia y Hondarribia ofrecerán su pintxo más emblemático acompañado de un vino de primeras marcas de la Denominación de Origen Navarra a un precio ventajoso.** Además, quienes participen en la ruta visitando los bares y degustando los vinos navarros tendrán la oportunidad de participar en sorteos en los que se distribuirán diferentes regalos.

Sin duda, junio será un gran mes para conocer lo que se cuece a nivel vinícola en la Comunidad Foral. Una oportunidad a tener en cuenta.



# jatetxe gida

restaurantes

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



## Aitor Buendía, Premio Euskadi de Gastronomía

En Ondojan.com estamos de enhorabuena. Nuestro amigo y colaborador Aitor Buendía ha recibido este año el **Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística**, galardón que ofrece el Gobierno Vasco a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía. Aitor recibe este premio por la labor realizada semana a semana desde hace ya varios años en el programa La Ruta Slow que se emite los jueves y los sábados en Radio Vitoria y Radio Euskadi respectivamente. Aitor, miembro y gran admirador del movimiento Slow Food, es un firme defensor de los productos locales, de los pequeños productores y de un disfrute sostenible y responsable de la gastronomía. Casualmente, Aitor es el encargado de comunicación de la Escuela de Cocina Egibide-Mendizorroza, que este año ha recibido el Premio Luis Irizar en la misma gala de los Premios Euskadi. Zorionak, Aitor !!



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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



## TXINTXARRI

### ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
www.restauranteinbarri.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<sup>a</sup> Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de 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.**

## URBITARTE

## ATAUN

TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO

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



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte cuenta durante todo el año con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera* a la parrilla, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o manía* 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, Txitxarro, Rodaballo...*. **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas.** **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

## DOLAREA JATETXEA

## BEASAIN

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

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A  
CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO



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; TACO 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

## BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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

## BEASAIN

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

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



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

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 brasado 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



## BERGARA

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

La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *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.

# URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



## DEBA

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

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

## MENDIOLA

## ERMUA

COCINA DE PRODUCTO  
CON TOQUES MUY PERSONALES

ERDIKO KALE, 19.  
TF. 846 08 00 86



En pleno centro, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con 5 años y **Alfredo Pedrosa** que realizó sus prácticas con Fernando Canales. Entre ambos, realizan **una cocina muy personal, basada en el mercado y la temporada**, con especial predilección por los hongos, la merluza en todas sus formas (al horno, con fondo marino y caldo de almejas y mejillón...), el cerdo ibérico de Guijuelo, etc. Todas las elaboraciones son caseras incluso en su cuidado menú del día y en su interesante y competitivo Menú Especial de fin de semana. Destaca también su **bar, abierto desde las 10 de la mañana**, en el que se sirven **raciones y 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

## ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

## SANSONATEGI

## HERNANI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

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



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si 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. **Artz 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.**

## PERLAKUA-SAKA

## ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arri-zabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arri-zabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinito asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 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.**

## 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 txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 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**, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista". **Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la 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 Sustraiak:** 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 **Aranza y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Antxoa artesanas, Carpaccio de txeleta 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**.

## PATXIKU-ENEA

LEZO

Bº GAINTURIZKETA  
TEL. 943 52 75 45  
www.patxiuenea.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxiuenea**. Sitio en el alto de Gainburtzketta, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserio de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxiuenea seleccionada por cámicas Guikar, besugo, rape de Ondarrao, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## BAR GAZTELUMENDI

DE TODA LA VIDA  
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE

IRUN

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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 Inxausti 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 Taberna 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*, *Txiprones 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 Okelebe** como la impresionante **“Hamburguesa Txepetxa”**. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

## ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. Su **rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebazadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitarra*...). 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, columpio y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

## 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.**

— FOR JU —

# MALA GISSONA

CRAFT BEER

CADA VEZ EN MÁS BARES  
GERO ETA TABERNA GEHIAGOTAN

info@malagissona.beer

## GURUTZE-BERRI

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

## OIARTZUN

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



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

UN ASADOR TOLOSARRA  
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI

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



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que Matías Gorrotxategi ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Pimientos del piquillo confitados*... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de **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 Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

## ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 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: *Verduritas 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

## KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,  
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORTZAIKA AUZOA, 20  
TEL. 943 58 01 66  
[www.bodegakatxina.com](http://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 **Izaskun Zendoia**, hijos de **José Miguel Zendoia** y **Mª Pilar Etxezarreta**, del Asador Katxiña, 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*, *Kabrarroka*...) 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.

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y 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 801COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-  
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

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

MARTÍNEZ

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
www.martinez1890.comEXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA. 3  
TEL. 943 08 58 24PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

**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*, *Came guisada*, *Bacalao con tomate*, *Pintxo moruno*, *Came 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*.

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS  
Y PLATOS COMBINADOS

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



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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE  
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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



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

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)



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 Arnuti 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.

## LA CERVE

LA PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

## PASAIA

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 **1ª cervecera 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 degustar el Cóctel de la Semana. **Menú del día: 10€** (De Lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas: Todas. No cierra**

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

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



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

## 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 Txintxilla** dirige desde hace años este establecimiento que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, así como en restaurantes clásicos italianos y asadores 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 Risotos*; *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)

## 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**, carnes y pescados. En su carta destacan las **Ensaladas** como **Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo; Ensalada de pulpo; Ensalada de bogavante...** **los Mariscos y las Raciones** como **Xangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Anchoillas en aceite, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega...** También cuenta con **Sugerencias de temporada** como **Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos...** En su extensa bodega apenas se cargan los vinos y rotan continuamente con todo tipo de estilos y Orígenes. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En invierno, cierra noches de lunes a jueves).

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



## ZUMARRAGA

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

**Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta**, Etxeberrri 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 Eguren**, 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 Vásca, Lenguado a la Meuniere, Carnilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatín 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 Etxeberrri, 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.

## 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 remarkable** 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.

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17  
TEL. 943 25 38 56



## APAIN

## URRETXU

IPENÑARIETA, 18

TEL. 943 72 58 87

Facebook:

Apain Jatetxea Margari

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



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Aruti** 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 del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. También podemos **comer a la carta** con especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Txuleta 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.**

## HOSTAL REMIGIO

## TUDELA-NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4

(CENTRO)

TEL. 948 82 08 50

www.hostalremigio.com

LA ESENCIA DE LA VERDURA  
Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los **restaurantes más relevantes de Tudela**, siendo las **verduras locales su principal reclamo gastronómico**. Su menú de verduras compuesto de 10 platos es una de las opciones más atractivas de su carta. Este restaurante familiar es un **punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias** aportadas por **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center: *Menestra de los cuatro ases; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal...* Con el buen tiempo se suma a la oferta el espacio gastronómico **"El patio del Remigio"** donde se sirven pintxos y raciones como *Verduras en tempura, Tortilla de patatas, Caracoles a la tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Manitas, Pulpo a la gallega...* **Carta: 33€ Menú del día: 16,50€ Menú de verduras: 40€ Cierra: Domingo noche y miércoles. Tarjetas: Todas.**

## BALDORBA SAGARDEGIA

## 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 sagardoza 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.**

## 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, Hamburguesas 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*, *Txiption 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<sup>a</sup> 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*, *Txiptiones*... **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.casaurrolafajatexea.es](http://www.casaurrolafajatexea.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*; *Rollito de txiption 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.

# EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

LOUIS-LUCIEN BONAPARTE, 8 (ERROTABURU)  
TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriaturra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. Entre sus especialidades destacan platos como *Tomate en ensalada; Txipirones en su tinta; Kokotxas en salsa; Productos de temporada como guisantes, espárragos, hongos... Chuletillas de cordero a la brasa; Chuletón de viejo...* Eso sí, lo que de verdad quieren Iñaki y Jose Luis es llegar a trabajar mayoritariamente platos fuera de carta, ofreciendo diferentes preparaciones al cliente en función de su edad, sus preferencias o sus gustos. Llama también la atención lo cuidado de su barra, la variedad de pintxos en ella y especialmente su cuidada tortilla de patatas. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana, y ya desde el primer momento puede ser solicitada su tortilla, así como bollería al momento. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ **No cierra. Tarjetas:** Todas.

## 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 Aserjo y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro; Pulpo asado con mojos; Merluza en salsa verde de plancton; Cochinitillo Galerna; Turrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalfada 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 MARTÍN, 30  
(CENTRO).  
TEL. 943 42 83 16  
www.bariturrioz.com



Situado en pleno centro de la ciudad, frente a la Catedral del Buen Pastor, inaugurado en los años 30, y **recién reformado**, Iturrioz es un bar especializado en pintxos y raciones. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el *Salmón artesano*, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el pintxo de *Anguila con alga wakame*, así como los de *Vieira a la plancha con crema de apionabo*, *Lasaña de antxoa*, *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*, *Rissotto 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 aportacada.

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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



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

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

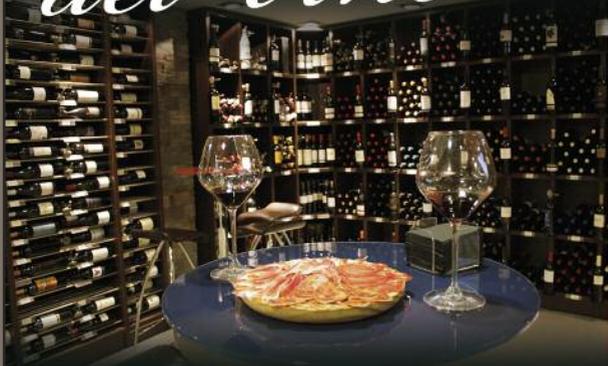
## DONOSTIA

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) *Chipirones plancha*, *Entrecot* o *Chuletillos de cordero* y **cocina típica vasca** (*Tipirrones 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.

# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



Lukas  
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

## LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

## DONOSTIA

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



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

## LETE

10

## DONOSTIA

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

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



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 Alha (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 **Fote a la plancha con compota de manzana, cebolla caramelizada y mantequilla de pasas** o la **Brocheta de langostino y bacon con ajito picado**. Pero hay también decenas de otras opciones hasta llegar a los **cerca de 60 pintxos, entre fríos y calientes**, que se ofrecen en este espectacular local.

## MUNTO

### DONOSTIA

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

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS



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

## MIRADOR DE ULIA

### DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



**Rubén Trincado**, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Alcachofa confitada, deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son 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 Leta*, *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](http://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](http://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 quinua. **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](http://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 **Garbini 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 **cenás**, 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

### DONOSTIA

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

EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Cardo con alcachofas con veluté 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

### DONOSTIA

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

10 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA



**Ander Esarte** y **Marian Garmendia** dirigen desde 2007 este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los  **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta de Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

## YAKINIKU

### DONOSTIA

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

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como *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

### DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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 GIPUZKOAN?

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 224328  
**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. Caribuzo, 7. 943 274584

### AMBIGU ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas arepas  
 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.** Esso, 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  
**Arakero.** 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Ardandegi.** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Argintz Jatebete.** Plaza Ameztetas, 443 474246  
**Arkoa.** Sierra de Añón, 5. 943 452192  
**Arloa.** Salud., Amara Viejo, 943 460815  
**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikitau.** Igarra bidea, 19. 943 983141  
**Arriola Asador.** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Edosegui, 273. 943 278465  
**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 270908  
**Asstela.** Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275  
**Asstela 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 4519304  
**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. Esaso, 5. 943 474995  
**Behari.** Narrrika, 22. 943 431631

### BERA-BERA

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

### BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura  
 Gral. Artetxe, 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  
**Bitacorra.** I. Zaragueta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiarra.** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bodogón Alejandró.** 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. Balaiozaga, 42 Igeldo. 943 210600  
**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Bugati.** Arrapide pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabón Norte.** Logroño, 4. 943 423272  
**Cacho.** S. Marcial, 40. 943 427507  
**Café Central.** Arcor Arama. Plaza de Irún, 6  
**Café de La Concha.** Pº Concha, 12. 943 473600  
**Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 290239

### CAFÉ SAIGÓN

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

### CAFÉ SANTANA

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

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

### CAFÉ 57ETE

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

**Café Viña.** R. Católicos, 5. 943 463974  
**Cafetería Express.** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Caps.** R. Católicos, 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 Etxaloa, 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.** Esso, 9. 943 422926  
**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de lobos.** J.M. Barandiarán. 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 Amilibia, 9  
**Drinka.** Matia, 50 - Antigua. 943 212101  
**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder.** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Egosiari.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
**Eguzki Bistro Bar.** Secundino Etxaloa esq. 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 Mario.** 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  
**Eñola.** Autonomía, 1. 943 459699  
**Erribera.** Camino Portueña, 14. 943 210300  
**Ertza Taberna.** Usurbil, 943 311553  
**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 4564394  
**Etxabe.** Aldakonea, 75. 943 291516

### ESSENCIA

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

**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254  
**ETAIXIDE 4**  
 Cocina tradicional y variedad de pintxos  
 Exalde, 4 (Centro), 943 69 25 37  
**Etxalde.** Baldemero 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

### ETXALDE 4

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

**Etxalde.** Baldemero 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 426054  
**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

**Gambirrus 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, 3. 943 327997  
**Giroki.** Enbeltrán, 4. 943 421365  
**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 4. 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 Arzupe.** 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

**Hípica de Loloia.** Cº de Hípica, 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  
**Ibañ.** Getaria, 15. 943 428784  
**Ibañ Lur.** Nabarra Oñatz, 1. 943 335255  
**Igela.** Pza. Iñabar, 2 - Igerra. 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

**Inxtaurondo 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 Hamburguesaría.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Igigien Erret.** Cdm. Petriña, 10. Zubietta. 943 327875  
**Iruña.** Esso, 73. 943 456917  
**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466655  
**Iruña.** Pescadería, 12. 4. 943 424234  
**Isrla del Sol (chino).** Pedro Egoña, 5. 943 458419  
**Iurrieta-Berri.** Campiño 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. Albarretxak, 83. 943 371585  
Izaskane. Ibai-Aleu. Martutene. 943 470757  
Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361470  
Izar. Pza. de las Armerías, 12  
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747  
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019  
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391  
Izkiria. Fermin Calbetón, 4. 943 422652  
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152  
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 4. 943 369026  
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645  
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180  
Juanito. 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 219404

## 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  
Kuskal 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 Ceba. 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 Poggio. 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 Mamma 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 Xulelería 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. Andresteigi, 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. Gorgoabi, 1. 943 228133  
Lanzueña. 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. Alingua 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 424169  
Makrohitioa Ekarate. Inaurumendi, 52. 943 288246  
Manislegi Pº Oriamendi, 14. 943 311570  
Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217  
Madrugador. 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 429665  
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

Monjas Cerverca. Sagüés, 943 277236  
Morpan. Narrika, 2. 943 424651  
Moto-Club. Usandizaga, 17. 943 289904  
Muro. Fermin Calbetón, 17. 943 426088  
Munto Berri. Munto. Bº Aiete  
Muxarka. Igara 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  
Nuevos Asados. Buzintxuri, 10. 943 217151  
Nuro. Zurriola, 1. 943 003162  
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
Nuevo Diálogo. Camino Golatzubi, 100. 943 330653  
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9. 943 427030  
Oliyos. Ereagaizte, 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, 2. 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 Berrijo, 13. 943 219940  
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959  
Pagadi. General Artibe, 1. 943 284299  
Pagotxa Cafetería. Pº Arabustos, 2/g. 943 218330  
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572880  
Palacio de Aiete. Soko Galzara Bern, 2. 943 210071  
Pantxika. Muelle, 2/g. 943 421179  
Paparazzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100  
Paseleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665  
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Peggy Sue S. 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. Eskalanteig, 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

Sobrio 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. Aldamar, 1. 943 430352  
Rekondo. Pº de Igeldo, 87. 943 212907  
Rialto. Pza. Artikizia, 9. 943 282881  
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irin, 943 466570  
Rincón. Reyes Catalinos, 20. 943 450568  
Robinson. Paseo de Francia, 1. 943 087758  
Rojo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862  
Saiberria Sidería. J.Mª Salaberria, 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 434992  
S. Telmo Esp. Cuzco cultural. Pza. Zubietza, 943 573626  
Sebastián. Muelle, 14. 943 425662  
Sidería Ametz. Ametz Gokoa-Igeldo 943 217323  
Sidería Donostiarra. Embeltran, 13. 943 420421  
Sidería Inbauroando. Pº Zubietza, 27. 943 292074  
Siabon 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  
Sukaldea Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482  
Syrah. Pza. Irun, 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 312555  
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033  
Telepizza. Easo, 27. 943 431377  
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040  
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

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

Topa Sukalderia. 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

Tinkidoki. Gran Via, 28. 943 325920  
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506  
Txinparia Sagardotegia. Ilaraberrí, 2. Barrio Igorra  
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960  
Txisukene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619  
Txistu. Igeldo, Balenaiaga, 2/g. 943 212979  
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  
Urko-Berri. 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 Larrabax, 49. 943 392463  
Via Forat. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989  
Vidurre. Iparraguirre, 6. 638 774570  
Vinteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
Viana. Gran Via, 12. 943 270363  
Warung. Sagües, 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 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, 2. 943 393775

# ¿DÓNDE COMER EN GP/IZKOA?

## // ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483  
Larraitz-ekin. Larraitz auzoa, 943 653572  
Naiari. Larraitz auzoa, 943 655815  
Ostua Centro. 943 651676  
Estankito Taberna. Centro, 943 653283

## // ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Gobiuru auzoa, 943 692452  
R. Zabala Sagardotegia. Garagara, 943 690774  
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253  
Urtaiz Pol. Urtaiz, 943 691869  
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

## // AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700  
Alberri. Ubequin. z/g. 943 830762  
Aristarazu. Nucleo Andorra, 13. 943 834521  
Arralde Siderria. Ubequin, 943 890125  
Ashé. P° Santo Erreka 29. 943 835311  
Errotza Casa Rural. Olaskoetia, 943 835465  
Iturriozeta. Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
Gazteiztegi. Ekano auzoa, 943 131606  
Izarra. Urteola, 943 131867  
Izela Asador. P° Elkano 4. 943 131693  
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 886241  
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
Leku-Eder. Urteola auzoa, 943 132373  
Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 894434  
Saboteo Siderria. P° Santiago, z/g. 943 835738

## // AIZARNAZABAL

Xiete. Zubiate, 7. Tel. 943 147373  
Urteiri. Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

## // ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314  
Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426  
Segrove Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 690976  
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728

## // ALEGIA

Elzindoni. San Juan, 52. 943 653098  
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819  
Iskita. S. Juan, 59. 943 653097  
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 690603  
Route 33. Polig. Baztina, 1. 943 698604

## // TXINTXARRI

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

## // ALKIZA

Alkizako Ostaua. San Martin Plaza, 943 691836

## // ALTZAGA

Altzagatze. Altzaga disem.18. 943 884196

## // OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## // ALDIA

Arandia. Segroveztxe auzo, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

Arkatzepe. Plaza Beltzarran. 1-8. 943 655848  
Beartzana. Barrioeta. Arren. 18. 943 650695  
Txindoki. Erreka Aite, 8. 943 653197

## // ANDOAIN

AINAXA  
Menú del día, caza y casquería casera  
Martin Ugaldel, 4. 943 50 83 52

Arteta. Arteta, 5. 943 593004  
Bámbola (pizzería). Plaza Goko, 7. 943 300289  
Burrutza. Kale Txiki, 15. 943 576308  
Hiru. Juan Bautista Eru, 2-4. 943 593600  
Imburri. Nagusia, 30-41. 943 593592  
Iturr. Pza. Beldokio, 8. 943 594044  
Gaztariaga Siderria. P° Burrutza, z/g. 943 591968  
Goiarzu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845  
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205  
Mizopradi Siderria. P° Leizotz, z/g. 943 593954  
San Esteban. Goiurzu Auzoa, z/g. 943 593063  
Trenitruen. Kale Nagusia, 6. 943 593537  
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604  
Txertola. Gobiuru, z/g. 943 590721

## // ANOETA

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

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

## // ANTZOANA

Haltz-Garbi. Kalkibaren, 15. 943 787051  
Larra. Kalelarran, 17. Siderria, 787051  
Eku Berro. Erri Auzoa, 943 786904  
Ongi Ertzi. Buzintzurri, 6. 943 786649

## // ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza s/n. 943 888953

## // ARETXABALETZA

Ardeza Taberna. Markole, 5. 943 791467  
Arteaga. Araba Irribidea, 13. 943 791047  
Bastar. Polig. Industrial, 943 799184  
Basche-Alde. P° Galartza, z/g. 943 792458  
Beri Taberna. Durana, 26. 943 792067  
Bodegosa. Nafarroa, 6. 943 792045  
Goyaran. Solohandun, 8. 943 798657  
Gurea. Durana, 32. 943 792064  
Hirua. Plaza Iargi, z/g. 943 790657  
Ibarra. P° Araba, 29. 943 791803  
Malkiua. P° Ataza, 943 791668  
Zarria. P° Arria, 20. 943 798965

## // ARRASATE

Aldepe. Iurretzi, 41. 943 796369  
Artea. P° Garagarza, 37. 943 711881  
Biflor Asador. Argia Etorbidea, 3. 943 795582  
Bolineta Asador. Zungiburu, 24. 943 793991  
Buenaena. John Zalegi, 6. 943 793960  
Cassolo (pizzería). Amintzur, 2. 943 794564  
Cafeteria Express. Maialoa, 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

Gaizndei. Lapurdi, 4. 943 797060  
Goiz Alde. Leuzakotze, 33. 943 791115  
Gor Muralla. Olatza, 36. 943 791195  
Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169  
Kanzanar. Kanzanar Gaina, 943 582912  
Kaitelak. Poligono Kaitelak, z/g. 943 771080  
Larrindevé. P° Udala, 943 792215  
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 794067  
Lukas Zerkasteko. Iurretzi, 11. 943 794879  
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
Mesón Manolo. Bález, 3. 943 792240  
Mexu. Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
Pildan. Udala Plaza, 943 791165

## // SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
P° Unibarrí, 37. 943 79 49 39

Sara Merendener. Meatztearra, 943 771586  
Tarka. Utalora Lizenziaduna, 18. 943 080415  
Txirrita Taberna. Gessalluar auzoa, 943 791035  
Txoko II. Olatza Lizenziatua, 12. 943 796390  
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276  
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004  
Uparan. Garagarza, 2. 943 797658  
Urrin. Unibarrí Etorbidea, 22. 943 799524  
Uxarte. P° Udala, 943 791250

## // ASTEASU

Iurri Ondu. Herriko Plaza, 5. 943 691331  
Izurtzu Asador. Alde de Andazarreta, 943 580866  
Mabatueldun Siderria. Zehelata, 11. 943 692222  
Paxtine. Errementari, 11. 943 691025  
Sarrosia Siderria. Bebelara auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akeleneta Siderria. Camino Oluame, 5. 943 333333  
Alorreneta Siderria. Camino Petriote, 4. 943 336999  
Amets. Poligono 26. 943 551838  
Astarbe Siderria. Txorrikoitia, 12. 943 551527  
Baztana Hostel. Pza. Errobia, 12. 943 550042  
Berezartzu Siderria. Berri Arnan ebea, 943 555798  
Buenaventura Siderria. Cam. Atza, z/g. 659 100392  
Bok! Taberna. Tomas Alba 2. 943 551204  
Ekoitia. Tomas Alba, 9. 943 553943  
Erkabitza Siderria. Errobia plazaetara, 19. 943 553301  
Etorbidea Siderria. Santiago Enea Beerra, 943 556537  
Gozteiztegi Siderria. P° Martulenea, 139. 943 469674  
Gorko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867  
Gurutzea Siderria. Camino Oluame, 63. 943 552242  
Iba-Lur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255

Ikatza Taberna. Mayor, 32. 943 554989  
Irretza Sagardotegia. Intra Irribidea, 25. 943 330030  
Irigoien Siderria. Irribidea Bidea, 12. 943 550333  
Kako. Mayor, 19. 943 551741  
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647  
Lararre Siderria. Caserio Muiatogi, z/g. 943 555647  
Las Vegas. Errekaitze plaza, 2. 943 553498  
Lizeaga Siderria. Caza Gozategi, z/g. 943 468290  
Maza. Nagusia, 40. 943 552532  
Menditxo. Alza Bidea, z/g. 943 357202  
Mendizabal Sidr. Oiarbeke Txiki Baserna, 943 555747  
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007  
Mina Siderria. Txorrikoitia, z/g. 943 555220  
Oluame Zur Siderria. M. Arcañabete, 16. 943 552938  
Oluame Siderria. P° Astigarraga, 943 553199  
Petrifigi Siderria. Petrifigi Bidea, z/g. 943 457188  
Rezola Siderria. Caserio Irribidea, 12. 943 556637  
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138  
Sarrosia Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332942  
Tximurri Berri. Donostiko Irribidea, 30. 943 333944  
Yalde. Camino Oluame, 34. 943 330530  
Zapain Siderria. Errekalde Ebea, 943 330033

## // ATAUN

Lizarurtzi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069  
Troscaketa. Eibarren, 943 180017  
Urbeltarte. Errobia, 6. 943 180117  
Victor. Herribarena, 7. 943 180033

## // AZKOITIA

Altolia Zahar. Madanaga auzoa, 943 581186  
Ba-Azkoieta. Julio Urkijo, 11. 943 026851  
Basterretxe. Basterretxe, 943 851061  
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888  
Getxiki. Trebildearren Zuzendaria, 9. 943 852228  
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 30. 943 850771 (Pinbokak)  
Isidro. Aingeru Kalea, 16. 943 852003  
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850817  
Itziar. Atzurotu auzoa, 943 851030  
Joseba. Azkibek, 10. 943 853412  
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  
Lider. Lizearte 75 Industrialea, 943851103  
Martitxe. Martitxe auzoa, 943 857332  
Olarre. Madanaga auzoa, 943 853756  
San Agustín. Alzupuru auzoa, 943 853492  
Suharrin. Alzupuru auzoa, 9. 943 025714  
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pinbokak)  
Txikiopiti. Txerria auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinbokak)

## // AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pinbokak)  
Añota. Etxola auzoa, z/g. 943 812092  
Auntxa. Berriena Kalea, 14. 943 815754  
Baigera. P° Enparantza Kalea, 6. 943 814664  
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389  
Borri. Eski. 18. 943 812092 (Pinbokak)  
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
Eskuzate Ostaua. P° Izarratze, 24. 943811128  
Etxe-Zuri. Foru Arregi, 19. 943 026856  
Iturrugi. Idoitza auzoa, 10. 943800416  
Jai Alai. Jai Alai auzo. Urteilla Bidea, 943812271  
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311  
Kurri. Loloako auzo, 24. 943815608  
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959  
Larranaga. Urteilla Bidea, z/g. 943 811180  
Lau Bide. Landeta, 2. 943816016  
Lolaio Hotele. Loloako Hiribidea, 47. 943151616  
Ondarribi. Harzubiola, 49. 943 812071  
Ongi-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pinbokak)  
Otegorri. Nuarbe auzo, 943 810509

## // MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xevina.  
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinaspi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860  
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pinbokak)  
Paxto. Pablo VI, 16. 943812040 (Pinbokak)  
Piza Siderria. Riki Arzuaga, 6. 943816312  
Sagasti-Zahar. Etxola auzo, 353. 943 813442  
Uranja. Loloia auzo, 7. Tel. 943 812543  
Xoxoleto Errobia. Xoxote, 943 581007  
Zuhaitz. Erdi kale, 943 511534

## // BALIARRAIN

Zartagi Zabalde Alrpeytxe. Hirigunea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

Artza Enea. Andre Mari, 15. 943 163116  
Asteign Hamburguesas. Zalduzurretza, 1. 943 882122  
Barandiarán. J. Miquel Iurretzi, 7. 943 882120  
Baskakana. J. Miquel Iurretzi, 11. 943 882023  
Biduluze. Pza. Biduluze, 9. 943 889759  
Getxiki denda. Pza. Berandina, 1. 943 089158  
Goierrialde. Carretera G-64 Km. 15. 943 881940  
Hiruarrin. J. Miquel Iurretzi, 3. 943 885652



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

Iparra Taberna. Zalduzurretza, 3.  
Itziar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673  
Kiki. Zalduzurretza, 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 Ertzi. Oriamendi, 40. 943 889007  
Plazape. Pza. San Martin, 943 882987

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

Rubiorena. Zalduzurretza 7. 943 885760  
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000  
Txantxarrogin. J. Miquel Iurretzi, 7. 943 886949  
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 Belauntza. Leticia Errobia, 21. 943 672828

## // BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 863059

## // BERGARA

Aguirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145  
Aina Mía Pizzeria. Ibarargui, 37. 943 765099  
Azeitxidi. Arane Erreka, 13. 943 765500  
Batzokai. San Pedro, 4. 943 252636  
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574  
Dragon Oriental. Fraskuzuri, 7. 943 250677  
Erreko Asador. Fraskuzuri Errobia, 1. 943 763851  
Etxadi. Mañasterreka, 8. 943 765312  
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
Hiru Bide. Urteaga, 9. 943 761849  
Iruho. Amillaga, 23. 943 761585  
Itxan. P° Etxadi, 6. 943 853250  
Jam. Santaluz, 5. 943 760989  
Kalbia. Zubiaurre, 23. 943 762308

## // LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
Zubiaurre, 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, 943 763551  
Toki-Dña. Mañasterre, 37. 943 763933  
Torreku. Ibarargui, 37. 943 763936  
Txantxarria. Zubiaurre, 37. 943 761584  
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762010  
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106  
Zumeiga. S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERBROI

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

## // BIDEGOIAN

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

## // DEBA

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



# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // IDIAZBAL

All 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  
Ostatau, San Lorenzo, 7, 943 655892  
Txiki Alai, S. Lorenzo, 18, 943 653343  
Zubiaurte, Diseminado, 11, 943 654876

## // IRUN

Afalded Bistrotka, Bº Oberlerra, 49, 943 631964  
Aialde, Avda. Jaizubia, 943 630440  
Aitana Hotel, Avda. Iparralde, 51, 943 635700  
Ator Asador, Junkin Lantabandier, 7, 943 624477  
Alberto Asador, Avda. Iparralde, 42-44, 943 630768  
Adapka, Pinar, 1, 943 610333  
Ala de Arretxe, Avda. Elizatx, 52, 943 627438  
Anka Berri Asador, 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 Ekeogoyas, 13, 943 624173  
Añalaia, Ariztondo, 69, 943 635518  
Aterpe, Estación, Zurg, 943 622133  
Baserrí, Errotzar, 7, 943 627907  
Baserrí Asador, Berrotarri, 5, 943 627745  
Bidasaio, Virgen Milagrosa, 3, 943 619193  
Bidasaio Asador, Virgen Milagrosa, 5, 943 632843  
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040  
Bikea, Pinar, 1, 943 635778  
Bis-Miren, Behobia, z/g, 943 624521  
Birbil Palmera, Bertolain Utegaita, 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.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  
Cibacoga, Pº Colón, 46, 943 619507  
Café Irun, Letunborro, 91, 943 637737  
Cormer, C/ Furuz, 2, 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187  
Danako, Antizarán, 14, 943 6118924  
Don Jabugo, Pza. del Encanche, 8, 943 615089  
Don Jabugo, C. Com. Txingudi Local, 12, 943 628687  
Eguzki, Cipriano Larrañaga, 4, 943 616794  
Eguzki, J. Tallahas Labandier, 9, 943 630185  
Egcan, Jose Egin, 9, 943 660014  
Enrique, Edei, Zaisa-Bº Behobia, 943 622629  
Errola Berrí, Bertolain Utegaita, 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 84 19 64

Ferton's, Com. Comercial Behobia, z/g, 943 62766  
Fuenterria, Fuenterria, 3, 943 61028  
Gambirinus, 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, Adunaga, 5, 943 613176  
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915  
Gure Ebexa, Teodoro Murua, 8, 943 620595  
Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790  
Ibarandio, J.J. Ibarra Murua, 1, 943 632888  
Ibarriko Diagonal, Bº Meakia, 21, 943 621848  
Ibis Hotel, Avda. Letunborro, 77, 943 636232  
I Capó, C.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  
Irueta, Pza. Urduñabia, 4, 943 621059  
Jaizubia, Kasotegeti, 9, 943 618066

Jantokia, Avda. Iparralde, 11, 943 620490  
Josune, Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154  
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831  
Karrakuba, Polg. Letunborro, 60, 943 614661  
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040  
Kostorbe, Avda. Iparralde, 30  
Kulunka, Utegaita Bertolainkar, 9, 943 630481  
La Agrícola, Azuikaitz, 1, 943 606501  
La Bellota, C.C. Txingudi, 943 625330  
La Canasta, Plaza del Encanche, 5, 943 618477  
La Casa del Jaman, Avda. Iparralde, 37, 943 627845  
La Capa Riojana, Bealaesoña, 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 Arrean, Serapio Mujika, 24, 943 614337  
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401  
Lasaia, Mourlane Mibelena, 2, 943 619766  
Las Ruedas, Estación, 20, 943 613426  
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 62 11 95

Mario, Zubizubi, 6-8º Anaka, 943 615001  
Muxel, Bº Colón, 21, 943 621384  
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón, Fuenterria, z/g, 943 615066  
Mikel, Avda. Iparralde, 34, 943 623896  
Morondo, Pinares, 2, 943 621395  
Muga, Junkin Labandier, 36, 943 620071  
Nagore Siderria, Gabiria, 13-Ventas, 943 634048  
Nagore, Avda. Iparralde, 5, 943 620762  
Nerea, Korrikolte, 19, 943 631914  
Nueva, Poligono Sorokota, 20, 943 613215  
Nuevo Sotomana, Serapio Mujika, 29, 943 613979  
Oki-Doky, Avda. Puiana, 13, 943 614564  
Ola Sagardotegia, Pº Ibarrola, Meakia, 102, 943 623130  
Ojki Etxori Taberna, Andrearraga, 1, 943 622890  
Orizargi Cerveceria, Luis de Urzún, 4, 943 611571  
Ostia, 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, Lezama, 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  
Polo, C. Com. Txingudi, 943 639063  
Puiana, Avda. Puiana, 7, 943 616544  
Real Unión, Plaza Encanche, 943 615023  
Reneo, Javier Esteban Indart, 943 612946  
S. Marcial, S. Marcial, 9, 943 635557  
Sirmiri, Pº Colón, 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, Furuz, 2, 943 621954  
Toki Gogo, Pº Ibarrola, 7, 943 631224  
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048  
Trés J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923  
Treketa Borda, Oberlerra, 39, 943 623235  
Trinquete, Mº Junkin Labandier, 38, 943 621288  
Txakola, Pza. Elheira, 3, 943 616382  
Txakola, Larretxio, 10, 943 674371  
Txangxu, 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  
Waima s. Behobia, 4, 943 629899  
Yong Feng (apenosi), Zubiaurte, 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

Itsaso Ikotxa, Benta, Zubio, 943 88015  
Mandubiko Benta, Mandubio, z/g, 943 882673

## // ITSASONDO

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

## // ITZIAR

Bikain, Muxiarbe 39, 943 199370  
Itzapre, Bº Itzar, 943 199401  
Itzapre, Bº Itzar, 943 199061  
Kanala Hotel, Itzar, 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  
Txindurru-Irun Siderria, Mardari, 943 199389  
Tximin, Mardari, z/g, 943 199396  
Urbeu Siderria, Bº Eborriaga, 2, 943 199237  
Zubiakari Buri Gori, Muxiarbe, 8, 943 199242

## // LASARTE-ORIA

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

## EPEL

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

Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557  
Golegi, Hirulde Balaria, 1, 943 361404  
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714  
Itxiki, 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  
Oria Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756  
Ostia Siderria, Camino Iruarrotza, 2, 943 365029  
Paraiso Shangai (China), Pablu Mutilazabal, 3, 943 371883  
Peña, Adara, 5, 943 361155  
Riojanos Asador, Ustion, 13, 943 362720  
Route 33, Avda. Oña, 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, Zubi Ereteka Auza, 9, 943 182523  
Batzokia, Higinio, 4-6, 943 888308  
Gerriko Taberna, Eozaga, 16, 943 889943  
Hotel Lazkao, Zubierra eta Lodi, 17, 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea, Uhartz, 3, 943 80 80 88  
Pipas, Lazkao mendio, 943 880805  
Zelata, Uhartz, 1, 943 682485

## // LEABURU

Olazu Sagardegoteia, Olazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

Alturri, Legazpio Industrialdea, 943 730600  
Aztiria, Santa Marina Auza, 943 738622



Eliz-Ondo, Nagusia, 1, 943 731550

## GOIERRI

Cocina tradicional actualizada  
Urtatza, 1, 943 08 94 26

## GOIKO-IZARRA

Mariscos de Galicia y buenas buletas  
Laudibe 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  
Oñarria, Euskal Herria Enparantza

## TXEPETXA

Raciones y tentador menús de Txuleta  
Aizkorni 24, 671 72 80 69

Xarpot Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

## // LEGORRETA

Aiura Siderria, Bº Guadalupe, z/g, 943 806066  
Barzelona Esnata auzoa, 7, 943 806206  
Guadalupe Taberna, Bº Guadalupe, 1, 943 806554  
Insauti, Nagusia, 2, 943 806121  
Legorreta Cafe, N-1, Km. 525, 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2, 943 714371  
Gatzaga-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522  
Gatzagaizuetza, Gatzagaizuetza, 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. Jaizubel, 30, 943 512949

## CARMEN

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

Elostei, Elostei bidea, z/g, 943 525441  
Erreke, Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087  
Errekeald Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
Ebeakert, Oria Lezo-Gaintzurizketa, 943 529989  
Etxola Taberna, Lopeña Plaza, 4, 943 526253  
El Puerto, Guillermo de Lazon, 4, 943 527995  
Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709  
Gurte, Irurtzun, 35, 943 528590  
Iriarte-Enea, Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529989  
Irurtzun, Zubio, 60, 943 528690  
Itzi, Lopeña Plaza, 943 519167  
Jaizubel, Irurtzun, 9, 943 521966  
Kaite, Polizonterrene, 6, 943 512003  
Kale 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 Etxea, 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 525244  
Sanhatsa, Nagusia, 2, 943 529244  
Sorin Taberna, Guillermo de Lazon, 943 527945  
Tinehu, Zubio, 2, 943 527946  
Zaldika, Avda. Jaizubel, 1, 943 344262  
Zubiitxo Mendorrotz, Zubio, 17, 943 516443

## // LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091  
Loki-Alai, Zubiaurte, 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-Alai, Mendarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

## // MUTILOA

Mujika, Lierna, z/g, 943 801507  
Orre, Ergena (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.** B<sup>a</sup> 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.** B<sup>a</sup> Laranga, 629 105733  
**San Juan.** B<sup>a</sup> Laranga, 13, 943 603167  
**Xiribatxo.** Muelle, z/g. 943 195070  
**Zelaieta.** Olatz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

**Alhambra.** B<sup>a</sup> Aragua, 943 491230  
**Amazcar.** Casa Zamateza, 943 492783  
**Albistur.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 490711  
**Anxelita.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 490306  
**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldete, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Arizpe.** B<sup>a</sup> Ugaldete, z/g. 943 493088  
**Autogin.** Autopista A8, km 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Bide Alde.** B<sup>a</sup> Ergoien, 943 521661  
**Bidehartera Sidreria.** Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101  
**Bikina.** Zuzanabar, 9. Ugaldete, 943 492749  
**Erreka.** Casa Errekale, 943 490087  
**Ensoz.** Zuzanabar, 72. Ugaldete, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goico.** C. Com. Carrefour, 943 491241  
**Gofer.** C<sup>a</sup> B<sup>a</sup> Altzibar, 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

**Intxirubi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldete, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Irundarrene.** B<sup>a</sup> Altzibar, 1. 943 490535  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21. 943 491254  
**Laja.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Luzin Hotel.** Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000  
**Lutxe.** Ugaldete, 943 492101  
**Marcos.** Zelaimusu-Polig. Ugaldete, 943 494390  
**Olasasu.** Olagari, 9. 943 490412  
**Mattéo.** Ihurrita Bidea, 2. 943 491194  
**Mendi Cafeteria.** Cent. Comercial Mamut, 943 492106  
**Merka Oiarzun.** Merka Oiarzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo 1. 943 491227  
**Nuevo Atami Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tomola, 2. B<sup>a</sup> Ergoien, 943 492050  
**Oliden.** Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Paki.** B<sup>a</sup> Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** B<sup>a</sup> 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 (B<sup>a</sup> Iruiziti), 943 491228

## // OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 88002

### ASADOR CASTILLO

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

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

Zaldiaki. Ctro. 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.** Otaluri zuhaitza, 54. 943 780410  
**Etxebarria.** Kalea, 19. 943 780460  
**Etxe-Aundi.** B<sup>a</sup> San Pedro, 943 781956  
**Galicia.** Atzeke, 20. 943 782208  
**Gara.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostel.** Aranzatza, 943 781305

### HELMUGA

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

**Hotel Santuario.** Aranzatza, z/g. 943 781313  
**Iruirritxo.** Atzeke Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Erri.** Uitzelgin, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** B<sup>a</sup> Olatamarieta, 83. 943 781896  
**Luz Taberna.** Kale Zaharra, 16. 943 252353  
**Milukua.** B<sup>a</sup> 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  
**Urrutxin.** Lezeasari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urbain.** 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

Ixune. 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 Etxebarria, z/g. 943 883960  
**Hertz.** 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 Etxebarria, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezaretza, 3. 943 884049  
**Zubiti.** Gudarian Etxebarria, 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  
**Aizpeero Casa Rural.** S. Martín, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 26. 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832309  
**Ardera.** Ondartza, 67. 943 134835  
**Arkaizte.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olaskoegia Auzoa, 943 890197  
**Goizoko Cafetería.** Alia Lerburundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Balea.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Katxina Asador.** B<sup>a</sup> 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.** Ortzaka Auzoa, 44. 943 830083  
**Oriko Batea.** Camino Orío-Igeldo, 943 835751  
**San Martín Asador.** B<sup>a</sup> 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.** P<sup>a</sup> Euzkadi, 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  
**Bahía.** Eskalante, 21. Arno, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398970  
**Busturia.** P<sup>a</sup> Euzkadi, 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.** P<sup>a</sup> Euzkadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
**Donibane Marisicos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiarra.** Euzkadi, 1. Trimberpe, 943 399071  
**E-16.** Eskalante, 16. Arno, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Arno, 943 510008  
**El Caserio.** P<sup>a</sup> Euzkadi, 23. Trimberpe, 943 404424  
**Erdiaba taberna.** Arandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16. Trimberpe, 943 390357  
**Erekatxu.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskalante, 9. Arno, 943 525696  
**Ezer.** Eskalante, 40. Arno, 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
**Goierri.** Eskalante, 36. Arno, 943 510019  
**Gure Borda.** Arraunlari, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Guria.** Arandegi, 5. Trimberpe, 943 394026  
**Ibiza.** Nafarroa Etxebarria, 17. Arno, 943 515300  
**Iparra.** P<sup>a</sup> Nafarroa, Arno, 943 340164  
**Izkiña.** Euzkadi Etxer, 19. Donibane, 943 399043  
**Lezua.** Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
**Kamin.** Gure Zumardia, 29. Arno, 943 510020  
**La Amistad.** P<sup>a</sup> Euzkadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Leunda.** Garso, 8. Arno, 943 515414  
**Marisol.** Etxebarria, 18. Trimberpe, 943 394751  
**Maritxu.** Euzkadi Etxer, 2. Trimberpe, 943 399062  
**Matzel.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Mejipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Muguurza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944

**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
**O Fardel.** Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etxerri.** Donibane, 80. Donibane, 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bidea, 15. Donibane, 943 529857  
**Paulaner Bierhaus.** Euzkadi Etxebarria, 80. 943 392386  
**Pitxitxiki.** Eskalante, 118. Arno, 943 520770  
**Romerak.** Eskalante, 40-42. Arno, 943 528032  
**Ternovoa.** Auzkenea, 2. Trimberpe, 943 398074  
**Txulubon.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago, Donibane, 943 541353  
**Ziabaga.** San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
**Zorzano.** Etxebarria, 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 Etxebarria, 25. 943 751007  
**Etxurra.** Santilara, 18. 943 751383  
**Joxe Mari.** Txurruka, 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 bocakatos!  
Martín Jose Iraola, 1. 943 6719 37

### AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu. Beotibar, 5. 943 245469

Amaroz. B<sup>a</sup> Amaro, 10. 943 671296

Ametes. Larramendi, 1. 943 675405

Antsuarriaga. Herros, 18. 20. 943 673186

### ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

### BENTA ALDEA

Chulettes de primera y 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 655059

Café Inua. Gorniti plaza, z/g. 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. B<sup>a</sup> Usabal, 35. 660 654317

Ekaizte. Amaro, 9. 943 673887

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655  
 Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941  
**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 655370  
**Ikatzia.** Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Ilargi.** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
**Irabio.** Pablo Górsabel, 29. 943 675237  
**Iruña.** Amaro, 10. 943 119828  
**Irutxi.** Oriñe, 3. 943 654334  
**Isasetegi Sidería.** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Jokel.** Martín José Iraola, 10. 943 116017  
**K-2.** Plaza Nueva, 543 570068  
**Kupela.** Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Landroa.** Nafarroa etorb. 943 651062  
**Larrae.** Lurrամendi Auzoa, 15. 943 675998  
**Mañe Alde.** Bº San Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Orbela Taberna.** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna.** Pº Martín J. Iraola. 647 007275  
**Urzu Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Plan B.** Lurrամendi, 8. 943 598496  
**Sausta.** Pº Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana 4.** Solana, 4. 943 017636  
**Telepizca.** Plaza Trinkeite, 1. 943 108800  
**Tolosada.** N. Iruñe-Madrin, km 432. 943 650856  
**Triángulo.** Triángulo plaza, s/n.  
**Tipoli (pizzería).** Correo, 14. 943 676059  
**Usabal Sidería.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzturre Sidería.** Sta. Lucia, 25. 943 655772  
**Zurrua Taberna.** Pº Alliri, 1. 943 698513  
**Zuloaga-txiki.** Montesque, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525  
 Altuna. Bº Lategi. 943 554917  
 Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036  
 Benta. Goiburu, z/g. 943 554415  
 Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131  
 Bosteko. Erratzu. 943 337357  
 Elutubea Sidería. Bº Oztaran, 34. 943 556981  
 Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089  
 Eña Sidería. Bº Lategi, 19. 943 552744  
 Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
 Galarraga Sidería. 943 554917  
 Guria. Iñazabal, 46. 943 005650  
 Guruceta Berri Sidería. Bº Oztaran. 943 551014  
 Kostege Sidería. Ctra. Umietala-Lasarte, 30. 943 365888  
 Olaname Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683  
 Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
 Solidietopintore. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
 Peten 'Moko' Sidería. Bº Oztaran, 11. 943 551014  
 Urzuloa. Elutubea Baseria. 943 556881  
 Zaldunegi. Inazabal, 34. 943 551008

## // URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



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

## ETXABURU

Un merendero de los "de toda la vida"  
 Ctra. Santa Bárbara. 943 722 777

Ebe-Atzi. Poligono Mugilegi, B-37. 943 725165  
 Goko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200  
 Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76  
 Jai-Alai. barragine, 10. 943 721465  
 Navarra. barragine, 18. 943 721867  
 Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

## SANTA BARBARA

Albergue y gastronomía en plena naturaleza  
 Santa Bárbara auzoa. 943 72 33 87

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710  
 Antxeta. Zubiaurena, 6. 943 370344  
 Artatzain Eretegia. Artatzain Baseria. 943 366663

## ARTZABAL BASERIA

Cocina tradicional en un caserío rehabilitado  
 Puntapax Kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Altzezara, 5. 943 371150  
 Bordaxo. Zubiaurena, 5. 943 371042  
 Cinteta Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582  
 Eneberre. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740  
 Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281  
 Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007  
 Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
 Iñurre Sidería. Bº Txoko Alde, 943 371649  
 Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
 Kentuena. Txoko-Alde, 23. 943 361127  
 Makur Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968  
 Paj. Nagusia, 14. 943 362725  
 Saizar Sidería. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597  
 Seikara Aginaga. 20. 943 363273  
 Tragokua. Santu Enea-Luzoa, 43. 943 362734  
 Txapelidun. Muna-Luzoa, 23. 943 370457  
 Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772  
 Txiki Eri. Errotalea, 11. 943 362735  
 Txingarta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698  
 Txirrita. Irazu, 6. 943 361398  
 Txiri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808  
 Txirrista. Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
 Urdaita Sidería. Bº Aginaga. 943 372691  
 Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Etxeondo. 943 690296  
 Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
 Itzale. Berria, 21. 943 690623  
 Txiki Etori. Berria, 14. 943 691236  
 Sagas-Iñaki. Oñabal, 943 692365  
 Stephaerri. Kale Berria, 25. 943 571558  
 Txapelidun. Berria, 23 bgo. 943 696449  
 Urripze. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
 Kizkurgume. Oñeta Agrozalea, 6. 943 501086  
 Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
 Onyi. Santa Fe, 8. 943 887146  
 Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825  
 Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546  
 Alameda Hotel. Seibimenea, 4. 943 830143  
 Anaiak. Alitzola, 2. 943 835975  
 Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
 Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184  
 Arralde. Araba, 41. 943 834433  
 Aurrea. Egoña Kalea, 13. 943 021638  
 Azpi-Enea. Seibimenea, 4. 943 130586  
 Batzokia. Balea, 1. 943 002049  
 Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694  
 Basarri. Patxiu, 10. 943 021275  
 Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
 Berazandi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003  
 Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329  
 Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766  
 Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844  
 Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116  
 Eraitz. Araba, 32. 943 890096  
 Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731  
 Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020  
 Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373  
 Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959  
 Haritza. Gurmendi, 10.  
 Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199  
 Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Itxas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

## JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Iparkalea, 13. 943 134236  
 Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959  
 Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000  
 Klery. Azara, 1-3. 943 835007  
 Kirikilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
 Kulika. Bixkonde, 1. 943 134604  
 Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701  
 Mollari (pizzería). Patxiu, 2. 943 890168  
 Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561  
 Napparak. Barren Plaza, 1. 943 13519  
 Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
 Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
 Patxiu. Kiriki, 1. 943 131358  
 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
 Salegi. Barren Plaza, 1. 943 133272  
 Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
 Sunset Bar. Mandabiola 3A (Malecón). 943 000355  
 Tala-Berri Txakolinategia. Talai Mendi, 728. 943 132750  
 Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901  
 Tivoli. Kiriki, 1. 943 131358  
 Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357  
 Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
 Zaharra. Bizkaia, 943 132700  
 Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319  
 Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
 Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

Zegamak Ostata. San Martin, 3. 943 801051

## OCETAURTEKO BENTA

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

## // ZERAIN

Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
 Otatza Sidería. Caserri Otatza. 943 801757  
 Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain. 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-6. 943 147194  
 Aranburu. Urribarkalea, 2. 943 148005  
 Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
 Bekoetxe Merendero. Izaeta. 943 147344  
 Katzoala. Caserri Katzoala, z/g. 943 147684  
 Landra. Izaeta Hiribidea, 9. 943 147954  
 Lorentxa. Izaeta, 2. 943 147198  
 Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abeletxe. Zaratze Bidea z/g. 943 693983  
 Atxulondo. J. Arregi Plaza - Elbarrena, 943 694490  
 Elizondo Panbakea. Pza. P. Maria Oñate, 3. 943 691893  
 Iriarte. Pza. P. Maria Oñate, 3. 943 692537  
 Olentxo. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750  
 Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655  
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñate, 1. 943 691936  
 Toki-Eder. Balmudegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

Algorri Sidería. Puerto deportivo, 943 865617

## BAI BIDEA

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

Basusta Asador. Patxita Ebezarreta, 25. 943862073  
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551

## BEHEKO PLAZA

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

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

Bittarte. Txikierrdi, 38. 943 861852  
 Juaristi. Basadi, 3. 943 143118  
 Justa. Erribera, 20. 943 861405  
 Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517  
 Lagun Artea. Estazio, 23. 943 861384  
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
 Munisoero. Ctra. GI-2633, km 7 - Oñate. 943 147683  
 Talaia. Santigo Auzoa, 943 143370  
 Txakur, Izustari, 9. 943 862589  
 Zela. Upelea plaza, 3. 943 862387  
 Zelai Hotel. Playa de Itzurin, z/g. 943 865186  
 Zumaia. Izaeta. 943 860764 (Con reserva)

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821  
 Alkartetxe. Secundino Etxaola, 6. 943 724626  
 Aranzazu. Argixao, 2. 943 720683  
 Berri. Sorraluze, 3. 943 252906  
 Bidezar. Bidezar, 17. 943 253856

## ETXE-BERRI

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

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

## KORTA TABERNA

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

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

## AVISO

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

# PLACERES GASTRONÓMICOS



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

# 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 **lorja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdell**, 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](mailto:vinateria@gmail.com)



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



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

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

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



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

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



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

# 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

# Bai Reformas



**laguntzea nahi?  
¿te ayudamos?**

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

