

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 166 : julio 2018



¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



COMO CAUCE QUE LLEVA EL RÍO, HOMENAJE TIENE UN DESTINO. SEGUIRLO O NADAR CONTRACORRIENTE DEPENDE DE TI.

COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



- Coordinación de **TODOS** los gremios necesarios para su obra o reforma
- Más de 100 obras finalizadas en 10 años
- Fontanería - Refuerzos de estructura - Instalaciones comunitarias, etc...

reformas
Imanol
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

www.imanolreformas.es



"La Galerna"
Bar Azkena

ondojan.com

Nº 166. Julio 2018

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxebarria, 7.

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli y
Anne Otegi.

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa.

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatekroetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatekro eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista 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.

estúpido concienzudo

Somos los mejores !

Coincidiendo en el tiempo con el lanzamiento de nuestro nuevo diseño, se ha celebrado en Bilbao la gala anual de los "50 Mejores Restaurantes del Mundo", evento efectista que lleva a cabo desde hace 18 años la revista británica Restaurant que ha conseguido, en dos décadas, pasar de ser una perfecta desconocida a protagonizar el ranking gastronómico más comentado del mundo y a que la élite gastronómica mundial aplauda con las orejas a los ocupantes de la pole position de la consabida lista que ha adquirido patente de corso en el mundo gastronómico a pesar de no ser más que eso: un ranking más entre tantos impulsado por una revista concreta y obedeciendo, como obedecen todos los rankings, a una serie de intereses económicos, comerciales, personales e incluso políticos.

Más que la lista y su controvertido sistema de votación, criticábamos en Facebook el día de la ceremonia que eventos como éste contribuyen a la creación, cada vez más evidente, de una "Brecha Gastronómica". Como decíamos, "se está creando una élite de restaurantes a los que cada vez es más caro y complicado acceder para el público general y, que viven del público extranjero, mayormente rico, que acude a sus comedores debido a la notoriedad que dichos restaurantes alcanzan en los medios de comunicación".

Por supuesto, que se entienda, que nos alegramos, ¿cómo no íbamos a hacerlo? de que varios restaurantes vascos como



Mugaritz, Azurmendi, Etxebarri, Arzak... estén en dicha lista. Somos conscientes de que el hecho de que se hable internacionalmente de la gastronomía vasca siempre es beneficioso, pero discrepamos con las formas, la soberbia y el oropel que rodean a estos eventos que muchas veces se quedan en el alarde y no van más allá, al menos para el público general que día a día llena y hace uso de los restaurantes reales, esos restaurantes que seguiremos visitando, recomendando y defendiendo desde esta publicación que hoy estrena nuevo envoltorio y nuev@s amig@s que mes a mes colaborarán con nosotros tratando de ofrecer sus mejores consejos a nuestros lectores y lectoras. Ellos son, ellas son, nuestros mejores del mundo. Esperamos que conectéis con ell@s !

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



- ONDOJAN 166** EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**
 ARTE LÍQUIDO **10** ITSASOTIK **12** OREKATUZ **14** MENUDO MENÚ **16**
 JAKITEA ELKARTEA **17** EN PORTADA **20** RECOMENDADOS **24**
 GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA **26** KOSTA GASTRONOMIKA **30**
 REPORTAJE **32** AL DENTE **36** A LA CARTA **44**
 GUÍA DE RESTAURANTES **46** LISTADO DE RESTAURANTES **68**
 PLACERES GASTRONÓMICOS **75** DORMIR EN GIPUZKOA **77**
 CON LAS MANOS EN LA MASA **78**



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

¿COFRE DE AGUA PLÁCIDA O UNA FILFA?

En plena canícula estival el cuerpo nos pide algo muy propio de la época: una fruta refrescante. La más idónea es probablemente la sandía. Prima hermana del melón, si en ocasiones se la ha tratado como la pariente pobre del mismo y tachada de sosa, mediocre y vulgar, su carácter refrescante y acuoso ha sido cantado incluso por los poetas, como es el caso de **Pablo Neruda** en su célebre oda a la sandía: ¡cofre de agua, plácida/ reina de la frutería / bodega de la profundidad, luna/ terrestre!" Entre sus detractores el más conocido es, sin duda, el insigne escritor catalán **Josep Pla**, que

arremetía implacable contra ella: "La sandía es insulsa, agua pura teñida, mediocre, de un sabor populachero sin ambición; una pura filfa".

Ha sido una fruta que los árabes introdujeron en nuestra península y que consideraban un fantástico desintoxicante para el organismo y un perfecto refresco, lo que enlaza con lo que pregona, a viva voz, aquel vendedor de sandías que iba ofreciendo sus voluminosos frutos, de pueblo en pueblo, por los caminos de Andalucía: "¿quién por dos perras no come, bebe y se aseá?".

En la Biblia se le cita con añoranza, cuando señala que los hebreos, en el desierto del Sinaí, recordaban las sandías que habían tan bien conocido y apreciado en su destierro en Egipto. Y es que, junto a Turquía, Egipto es el lugar del mundo donde más se ha idolatrado a la sandía y aún hoy día se le puede considerar la fruta nacional. Es muy ilustrativo al respecto, como el médico de **Napoleón Bonaparte**, **Dominique-Jean Larrey** en la campaña de Egipto, cuenta en sus memorias, (*Relation historique de l'expédition de l'armée d'Orient en Égypte et en Syrie*): que las sandías, muy abundantes en aquellos



huertos, salvaron del hambre y la sed a los soldados franceses carentes de agua y alimentos. Si bien, como contrapartida, tuvieron terribles indigestiones con las mismas.

Por su carácter, neutro de sabor y su poder refrescante, se utiliza mucho en la cocina más vanguardista que presume de su ligereza. Baste recordar una receta de hace ya una porrada de años de **Ferran Adrià**, y no de las más complicadas sino de las sencillitas, editada, por cierto, en folletos destinados al ama de casa. Se trata de la "Sopa de sandía y tomate a la albahaca". Y entre las cosas que más impacto nos han producido en este terreno (hace ya algo más de una década) fue el de una brillante golosina a la que su autor, el siempre imaginativo **Rubén Trincado**, chef del estelar restaurante donostiarra Mirador de Ulia, denominó expresivamente: "Fluido de sandía caliente". Un prodigioso coulant de esta fruta que se mostraba de un rojizo chorreante al romper la costra (lograda con la intervención técnica de la celulosa) y horneada tan sólo unos instantes.

Delicias que hacen buenas las sensuales palabras del precitado poeta, sobre la sandía: "quisiera morderte/ hundiendo / en ti/ la cara/ el pelo/ el alma..."

ESSENCIA
wine Store

Más de 700 vinos y delicatessen de primera calidad

www.ardodenda.com

Laister Alde Zaharrear !! ¡¡ Muy pronto en la Parte Vieja !!

¿DE DÓNDE VIENE
EL MEJOR **JAMÓN**
IBÉRICO DE BELLOTA
DEL MUNDO?


LAZO



COMERCIAL



AURKI

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



Dani Corman
Essencia Ardodenda

ME ALEGRA QUE ME HAGA ESA PREGUNTA

Hace algunas semanas, durante una de mis colaboraciones habituales en el programa de **Onda Vasca Vinatelia Copa a Copa**, el conductor del espacio, **Manu Herrero**, me preguntaba qué pensaba de los vinos naturales, biodinámicos, ecológicos, etc. Podéis imaginaros, los que me conocéis un poco, mi cara de satisfacción cuando me hicieron esta pregunta, ya que considero éste tema no sólo apasionante, sino de gran importancia en el sector del vino. Es por esto que, a lo largo de las siguientes líneas, intentaré aclarar estos términos y



Tenemos también, por otro lado, los vinos **biodinámicos**. La biodinámica es más bien una filosofía aplicada a la viticultura. Promueve crear un equilibrio vital entre la planta, el medio (con sus microorganismos, sus insectos y su fauna en general), el hombre y lo que se llaman fuerzas cósmicas. Para ello se utilizan diferentes preparados para tratar las posibles carencias de las plantas o del medio. Se siguen las fases lunares y la posición de los planetas para realizar las diferentes actividades tanto en viñedo como en bodega. Todo esto puede parecer un tanto extraño, pero la realidad es que los resultados son excelentes entre quienes practican estas técnicas.

sus diferencias con los vinos convencionales ya que, en muchos casos, pueden crear confusión entre ellos. Entendemos como vinos convencionales los producidos con algunas de las técnicas y productos químicos permitidos. Dentro de esta manera de elaboración, estarían los que utilizan un sinfín de productos y los que lo hacen de la manera más razonada posible. El término **vino natural** resulta muy sencillo de definir: vino cuyo único componente es la uva, es decir, zumo fermentado de uva. No se ha empleado ningún otro producto. Es así como debería ser, aunque el hecho de no existir ninguna regulación para los vinos naturales hace que sea éste un término empleado demasiado a la ligera. En el caso de los **ecológicos**, también conocidos como **orgánicos** o **bio**, sí que existe una regulación que establece restricciones con respecto a los convencionales. Pongo un par de ejemplos. En los ecológicos, el límite de sulfitos permitidos es inferior al de los convencionales. De la misma manera, hay una serie de productos prohibidos para vinos ecológicos, como los herbicidas, plaguicidas, antibióticos, etc. Aunque estos son sólo algunos ejemplos.

Puedo decirlos que lo que he percibido en todos estos años probando infinidad de vinos es que, los que más me gustan, casualmente, son biodinámicos. Transmiten una fuerza especial, una sensación difícil de expresar con palabras. Al carecer también de una regulación oficial, puede ser, en algún caso, un término empleado de manera poco honesta. Existen algunas empresas privadas, como **Demeter**, que certifican, gracias a las auditorías realizadas, que el productor actúa dentro de las prácticas biodinámicas.

Para terminar, y esto no lo digo yo, sino que es una realidad contrastada, muchos de los mejores vinos que existen en el mundo, están elaborados siguiendo ésta filosofía.



ZINIO RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

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

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

¡QUIERO VER
EL PLATO LIMPIO!

Que levante la mano aquella persona que no ha escuchado alguna vez esta frase lapidaria de su ama o aita. Yo la tengo grabada a fuego gracias a mi madre, **Mariluz Pérez**, cántabra de Quintanas Olmo (Valle de Valderredible). En nuestro Bar

Ibaiondo de Eibar. Mientras comíamos mi hermana, **Amaia**, y yo en una especie de pupitres. Esa era nuestra mesa de comida entre tanto fragor de trabajo en aquellos años 70. El aita, **Antonio Buendía**, en la barra del bar y mi madre ahí, con el dedo acusador. Y su frase: “*¡Cuándo vendrá el hambre!*”. Como si la estuviera escuchando... Con todo ello quería decir algo así como... *“aprovechad de este alimento que tenéis, tenemos, que lo suyo nos cuesta, y la suerte de tenerlo en la mesa pues no sabéis el hambre que se ha pasado en este país y que por desgracia se pasa a día de hoy en otros”*.

Pues eso. Ahora que a mí me toca también ser padre, de vez en cuando se lo cuento a mi amatu en algún que otro paseo por nuestra querida Eibar. Y todavía recuerda muy bien cómo nos lo decía. Y sí, ahora soy yo el “plasta” de turno en la familia que no soporta ver los platos con restos de comida. Qué le vamos a hacer. En mi caso no he pasado por ninguna Guerra Civil, no he pasado hambre, no he conocido la cartilla de racionamiento... pero sí he recibido una educación en esa línea de aprovechar todo lo que se pone en mesa.

Todas y todos podemos ayudar en esa lucha a favor del aprovechamiento y no desperdiciar ese sobrante que enviamos a la basura, especialmente en nuestros hogares con una media de 80 kilos de comida al año.

No quiero marear con más cifras. Ni siquiera con el tema del reciclaje de los residuos. No me voy a meter en ese “fregao” porque daría para otro artículo. Tan solo voy a pedir a quien lea este artículo, que sea consciente y no pase por alto que allá donde fuere evite el derroche de esos platos que todavía rebosan comida.

Sí al aprovechamiento. Sí a los platos limpios.

Sí a dejarlos como la patena, que también decía mi abuela paterna **Saturnina**.

Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ
Comunicación y Slow Food
www.blogseiteitb.com/larutaslow



TURISMO GASTRONÓMICO

ONGI ETORRI
BASERRIRA!

Creo que una buena manera de inaugurar esta colaboración en **ONDOJAN** es presentándome así que allá voy.

Nací en Donostia, vivo en Hondarribia y una parte importante de mi vida transcurrió en La Rioja. Con este currículum no os resultará extraño que trabaje como consultora de turismo gastronómico.

¿Y qué hace una consultora de turismo gastronómico? Voy a ver si consigo explicarlo.

La gastronomía y, con ella, el turismo gastronómico han sido un componente fundamental de la política turística en los últimos años. La gastronomía es también un importante elemento cultural e identitario, clave para la planificación, gestión, promoción y comunicación de la oferta turística.

El viajero busca hoy nuevas experiencias, se valora casi más **lo que se hace durante el viaje** que el lugar al que se viaja. Las **rutras gastronómicas** se han convertido en una pieza clave para dar a conocer un destino y también han servido para impulsar la recuperación de recetas, fiestas locales, paisaje y para la generación de pequeños negocios en el entorno rural.

Crear, planificar, gestionar, promocionar y comunicar turismo gastronómico sostenible de diferentes territorios, negocios y productos, contando con **todos los agentes** involucrados, desde el productor hasta el restaurante. Eso es lo que hago. Y me apasiona.

Aquí va una primera recomendación local para disfrutar. Los próximos **6 y 7 de Julio** una treintena de caseríos de Gipuzkoa y Bizkaia abren sus puertas al mundo urbano dentro de la iniciativa **ONGI ETORRI BASERRIRA (Bienvenido al caserío)**. En estas visitas los baserritarras nos muestran su forma de vida y sus excelentes productos en una experiencia gastronómica auténtica, ideal para redescubrir el origen de lo que comemos y conocer en su propio entorno a las personas que producen los alimentos que nos llegan a la mesa. Más información en www.ongietorribaserrira.eus y el tfno. 699 467 686 (Xabier Iraola). Ondo pasa ta On Egin!

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios

BURP...!

NUEVA ERA

Qué bien que todo cambie, desde esta revista renovada que tienes en las manos hasta el buen beber de la gente. Cada vez sois más **los inquietos** que vais a los bares preguntando por **cerveza artesana**, visitáis ferias de cerveza (no, las que monta el grupo Heineken no me valen), o vais a probar a ciegas productos nuevos en vuestro **bar de confianza** dejándoos guiar por la/el camarero/a.



Está claro que este es el año de consolidación, el **sector cervecero artesano** está en clara subida, y todo gracias a la confianza que dais al producto y al productor. No ha sido fácil, nos ha costado dios y ayuda y, aun así, no hemos llegado al **1% de la cuota de mercado en Euskadi**. El camino será muy largo y seguramente tropecemos con varias zancadillas de cerveceras industriales, algunas fábricas nuevas abrirán y otras se verán obligadas a echar el cierre, pero seguro que valdrá la pena ver cómo cambia la cultura cervecera en Euskadi.

Querido/a lector/a que seguro que aún no has visto las fábricas de **Bidassoa** (Irun), **BBP** (Hernani), **Zarautz Beer Company** (Zarautz) o **Gross** (Donostia), **insisto**, coge a algún amiguete y vete a verlos. Prueba lo que hacen en su Taproom o sala de degustación, ve in situ cómo elaboran la cerveza y **pregunta sin miedo**. Te aseguro que vas a repetir, ya que tanto el sitio como los precios te van a parecer un **auténtico lujo**.

Ahora lo tienes más fácil que nunca, seguro que tienes algún Taproom **realmente cerca de tu casa**, acuérdate de cuando para probar alguna cerveza artesana tenías que pedirle por internet o ir a algún bar. Así que **¡visita fábricas!**

Si quieres probar algo fresco y claramente **local** te recomiendo ir a **Gross Brewery** (Pilotegi kalea 8, Donostia) y pedir una **Sticky Hops**. Es una India Pale Ale de 85 ibus y de grado alcohólico más que notable, con aromas que recuerdan a **frutas tropicales** como el mango o la fruta de la pasión y con un **fondo resinoso**, muy sutil y equilibrado.

Arnau Estrader
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



DI...VINOS

VIU MANENT CHARDONNAY 2017
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE
(D.O. TERRA ALTA)

Colchagua es uno de los valles más importantes en la producción de finos vinos del hemisferio sur. Se caracteriza por ser un sector de bellos paisajes. Viu Manent es una Bodega chilena de propiedad familiar, ubicada en el corazón del Valle de Colchagua. Fue fundada en 1935 y ha recorrido un largo camino marcado por el cariño de la familia a su oficio, el permanente compromiso con la excelencia y con la calidad de sus vinos. posee alrededor de 18 cepas distintas incluyendo las tradicionales cabernet sauvignon, malbec, merlot, syrah, carmenere, sauvignon blanc y chardonnay, y además cultiva variedades más exóticas y más desconocidas en Chile como el carignan, tempranillo y el petit verdot. Todas producidas en un total de 270 hectáreas propias plantadas en tres viñedos de Colchagua, pero además la viña tiene contratos a largo plazo con productores de otras zonas, como Casablanca desde donde traen cepas blancas y pinot noir, fundamentalmente.



La viña ha ido creciendo sostenidamente y proyecta seguir haciéndolo al 10% en los próximos 10 años, en lo posible manteniéndose como una bodega familiar, siempre preocupados por la calidad, el cuidado de los detalles y por innovar con productos nuevos.

100% Chardonnay de color amarillo brillante. Este vino evidencia aromas intensos de melón y plátano maduro, acompañados por suaves notas de roble tostado. En boca se evidencian sabores a piña y durazno, complementados con un cuerpo bien estructurado, fresco y con una buena acidez, que conduce a cremoso y persistente final. Aves con salsas a la crema y poco condimento, pastas, comida picante...

Su precio, en tienda especializada, ronda los 12 euros.

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





Alberto Benedicto
Especialista en coctelería

CÓMO HACER UN BUEN GIN-TONIC

Después de qué comida o cena festiva, reunión de empresa o amigos, cuántas veces nos hemos tomado un mal gin tonic? Recuerdo,

cuando hace años, un pastelero (**Fernando Díez**, de Fernando Gozotegia, en Hernani) me decía: "Alberto, no te olvides que el postre es lo último que toma un cliente en una comida, dale un mal postre después de una fabulosa comida y esa comida será regular, dale un fabuloso postre después de una comida regular y la comida acabará dulcemente". Posteriormente, lo mismo me lo dijo un cafetero, y ahora soy yo quien dice lo mismo, pero en este caso de un cóctel o gin tonic.

¿Por qué quiero explicar cómo hacer un buen gin tonic? Porque creo que cuanto más cultura tengamos de todo, mejor para nuestra evolución, y cuanto más "críticos constructivos" seamos entre nosotros más avanzaremos.

Lo primero a tener en cuenta de varios factores importantes es la copa o vaso, por muchas discusiones que haya si vaso de sidra o copa de balón, la conclusión es que mientras el vaso o copa sea de "boca ancha", lo demás carece de relevancia, ya que lo importante es que salgan los aromas de las frutas, ginebra y tónica que usemos. El segundo factor muy importante es el hielo, pues cuanto mayor volumen tiene el cubo de hielo más tiempo tardará en derretirse. Por ejemplo, si ponemos un bloque de hielo de 1 kilo, y al lado 1 kilo de cubitos de hielo, se nos derretirán mucho antes los cubitos de hielo que el bloque. Pues bien, en los gin tonic pasa lo mismo: con sólo 3 ó 4 piedras de hielo grandes es suficiente.

Una vez que servimos el hielo, es importante enfriar la copa

y para ello removeremos los hielos (solos o con algún bitter o corteza de cítrico para aromatizar la copa) y quitaremos el agua sobrante. Añadiremos 5cl de la ginebra. ¿Por qué esta cantidad? Porque la receta perfecta de un gin tonic es de 1 parte de gin por 4 partes de tónica, así que si tenemos 20cl en un botellín de tónica, deberemos echar 5cl de gin.

Ahora, añadiremos la tónica, pero no la debemos ni escanciar, ni echar rápido y mucho menos a través del tallo de la cuchara aunque quede muy bien, ya que está demostrado que el acero inoxidable destruye el gas carbónico de los refrescos, y es muy importante conservar la burbuja de la tónica, pues sin ella nos queda una mera agua azucarada y amarga. Por último, aromatizaremos nuestro gin tonic, con el cítrico o fruta que mejor combine con nuestra ginebra, ya que no todos las frutas y botánicos funcionan igual. ¿Por qué aromatizamos al final y no antes? Pues como bien me dijo mi buen amigo **Chema Huici**, de la Gintonería Donostiarra, hace años: "Cuando te duchas, ¿Cuándo te echas la colonia? ¿Antes de entrar a la ducha, cuando te enjabonas o al final cuando ya te has

vestido? Bueno, la respuesta es obvia, pues con el perfume del gin tonic, nos pasa lo mismo: Siempre al final.

EL CÓCTEL: Tanqueray Nº Ten & Tonic

- 4 gotas de Bitter de Pomelo
- 5 cl Tanqueray Nº Ten London Dry Gin
- 20 cl Schweppes Premium Mixer Tónica & Pimienta Rosa
- Twist de pomelo rojo
- Pomelo rojo deshidratado para decorar



con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

VEN A DESCUBRIR EL NUEVO LUCKIA CASINO KURSAAL



www.casinokursaal.com

Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAFI
JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTINENDU ETA JOSTAKETA ARDUPATSUA COMENDATZEN DIZUGU.
DIVIÉRTETE JUGANDO. TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.





Carol Archeli

Pescadería Espe (La Bretxa)

MUXU MARTIN, EL PESCADO MILAGROSO

Qué ilusión!!
Cuándo Josema me escribió para invitarme a colaborar con ellos en la renovada publicación ondojan

no pude dudar ni un momento!!! Me dió muchísima alegría porque a mí me encanta hablar del pescado!

Poder divulgar todas sus bondades y poder sugerir maneras de preparado, animar a la gente a descubrir nuevos sabores, nuevas especies que nunca han probado, contar anécdotas y virtudes de los productos que vendemos y sobre todas las especies que tenemos aquí cerca, en el océano y nuestro Cantábrico.

Así que para mí es un honor poder estar en esta revista que tanto divulga nuestra gastronomía del día a día, es también una ilusión, una alegría y un reto y me siento profundamente agradecida de que se hayan acordado de mí para esta labor.

Intentaré desde este pequeño espacio volcar todos mis conocimientos, recuerdos, anécdotas y momentos, toda una vida rodeada de escamas, y no solo una, sino tres vidas, ya que soy la tercera generación de la que presume nuestra pescadería. Aquí, desde la pequeña tabla de mi mostrador os lo voy a dar todo, espero que sepáis disculpar mis errores, a veces en las formas, en los modos e incluso, en la caligrafía, y espero que sepáis disfrutar tanto como yo de tanto bien recibido del mar!!

Voy a estrenar mi sección con uno de los peces más curiosos que suele decorar el mostrador de nuestra pescadería, el muxumartín, y me refiero a curioso no solo porque cuando lo miras su forma te llama la atención de lo bonito que es, sino porque cuando buceas junto a él es un cotilla y viene a saludarte como diciendo "y ésta ¿qué hace aquí?"

Se trata de un pescado blanco cuyo nombre científico es zeus faber, y varía según el área geográfica en que estemos: gallo de San Pedro, pez de San Pedro, Martín o Muxumartín entre otros.

Una de sus características son dos manchas redondas y negras en ambos lomos. Hay muchas leyendas sobre ellas, pero la



más aceptada es la que lo relaciona con San Pedro, que estando él y Jesús apurados para pagar los tributos hizo lo que Jesús le indicó: "ve al lago, tira un anzuelo y abre la boca del primer pez que cojas y encontrarás la moneda que necesitamos" (Mateo, 17,27) Así, según la leyenda, los dedos de San Pedro quedarían grabados para siempre en nuestro peculiar pez.

Ya en la mesa se trata de una especie de carne muy tersa y laminada, blanca, sabrosa y a la vez suave. Es muy versátil en la cocina, ya que admite todo tipo de preparados gracias a su tersura. Por todo esto está muy cotizado en Francia donde los restauradores pagan mucho por él en las subastas de las lonjas y aquí, goza de muy buena reputación entre nuestros chefs.

Ya sé que a veces lo veis así de feo y lleno de pinchos y decís "¿qué hago yo con este bicho?" ·En la pescadería os lo ponemos muy fácil, os lo podemos preparar de mil maneras para que podáis disfrutar de él: en filetes con o sin piel, entero, en rodajas... en honor a la verdad tengo que decir el único inconveniente de este pescado es que cuando se prepara en filetes se genera mucha pérdida, pero aún y todo mi clientela siempre me dice que merece la pena...Una vez diseccionado lo podréis preparar de las maneras que os podáis imaginar, no tiene misterio! A la plancha, rebozado, en salsa verde, al horno, en caldereta, en tomate, al vapor...y aquí dejo el etcétera de cada cocinillas.

Hoy os voy a sugerir una sencilla receta con el muxumartín con la que vais a triunfar y sorprender a más de un@! Receta sana, fácil, rica y de temporada.

MUXU MARTIN EN SALSAS VERDES CON GUISANTES

INGREDIENTES:

1 kg de muxumartines en filetes con piel; 1/4 K. de guisantes frescos cocidos; Una patata cortada en dados; Aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo en láminas, perejil picado y una guindilla; Fumet de pescado del muxumartín; Harina

ELABORACIÓN:

Doramos los ajos, los retiramos y en ese aceite vertemos una cucharadita de harina que vamos ligando con fumet caliente, se creará una salsa que dejaremos cocer 10 minutos. Echamos

los dados de patata y agregamos el perejil picado.

Una vez cocida la patata añadimos los lomos de muxumartín que se cocinan en unos 5 minutos, añadimos los guisantes, rectificamos de sal y de fumet y añadimos la cayena al gusto. Al servir echamos los ajos fritos laminados que habíamos retirado al inicio y un poco más de perejil picado





CUANDO PIDES **ALZOLA**
 EN TU BAR,
 APOYAS EL PRODUCTO LOCAL
 Y HACES QUE
 TODOS GANEMOS.

alzola

basque water 

CON CERTIFICADO
 DE PUREZA ORIGINAL.

¡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?



Anne Otegi
OSOA ElIkadura

● SOJA, CÓMO Y CUÁNDO

Que levante la mano, aquel o aquella, que no conozca, sufra y bucee en el mundo de las proteínas vegetales. ¿Ya es-

tamos tod@s? Pues al lío.

La soja, *Glycine max*, es una legumbre oriental milenaria. Hasta aquí todo bien; los chinos la ingieren desde pequeños y casi a diario. Pero los chinos, por centrarnos en alguna nacionalidad oriental, no toman leche de soja si no que la cuajan con sales de calcio y cocinan ese queso de soja llamado tofu. ¿Y que más dará? Pues da. Al ser una legumbre, la soja posee mucha fibra vegetal que si no es procesada adecuadamente, es decir, cocida, no es digerible ni asimilable y termina echándote pedos o una estupenda diarrea te alegra el día.

Existen otras maneras de cocinar la soja como fermentarla o germinarla, lo cual deriva en tempeh y los mundialmente famosos, brotes de soja respectivamente. Estos procesos hacen que los compuestos beneficiosos de la soja sean biodisponibles para nuestro organismo. Y digo beneficiosos, porque lo son, y mucho.

La soja es pura proteína vegetal de alto valor biológico repleta de Vitamina B6, montonazos de hierro y magnesio. Aporta los 8 aminoácidos esenciales en la edad adulta y por ello es una

opción saludable para sustituir la carne.

Si aún y todo seguís comiendo carne, que sepáis que también os viene fenomenal puesto que las isoflavonas de la soja, reducen el colesterol en sangre. Asimismo, los fitoestrógenos que contiene ayudan a regular los procesos menstruales y menopáusicos en las mujeres.

¿Estrógenos? ¿Isoflavonas? ¿Cáncer?

Los estudios que asocian el cáncer con la soja derivan del uso de sus componentes de manera aislada y como complementos alimenticios. Por eso, mucho cuidado con tomar ningún suplemento sin receta médica. Pero sin ánimo de crear alarmismo, ingerir alimentos derivados de la soja una o dos veces por semana es saludable. Aseguraos de comer alimentos completos, de manera equilibrada y variada. Sin obsesiones, sin complejos y con conciencia. Ecológicos y biodinámicos, en la medida de lo posible, que respetan nuestro cuerpo y nuestro entorno.

Para finalizar, un dato que quizá nos haga replantearnos nuestras costumbres alimenticias. Para un kilo de proteína de origen animal son necesarios entre 3 kg y 20 kg de origen vegetal que alimenten a ese animal. Esto es solo la punta del iceberg que forman la industria agroalimentaria, farmacéutica y la sociedad de consumo, desmesurado, de hoy en día

Síguenos en Facebook e Instagram @osoa

HAPPY TOFU EXPRESS

INGREDIENTES:

Verduras que tengas en casa, por ejemplo, cebolla, zanahoria y calabacín; Un paquete de tofu natural o ahumado (para amantes del Idiazabal); Ajo y pimentón (curan 7 enfermedades y eso te pone contento, ¡fijo!); Aceite de oliva virgen extra y sal marina.

ELABORACIÓN:

Laminar el ajo. Cortar las verduras en juliana. Cortar el tofu en daditos. En una sartén amplia echar un buen chorro de aceite y rehogar a fuego fuerte el ajo con todas las verduras. En cuanto



tomen color, añadir el tofu, dorarlo un poco y acabar el plato con sal y pimentón.

Plato OSOA. Añade pasta o arroz y una ensalada de hojas verdes y tendrás un plato completo y equilibrado.

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.589/676.211.205

YouTube Instagram Facebook

ComeCultura by VILLA-LUCÍA · LAGUARDIA · PRESENTA

RISAS KM. 0

¡CENA CON SHOW & SHOW CON CENA!



SALVA REINA PRESENTA
'PROHIBIDO ECHARLE
CACAHUETES AL MONO'
VIERNES, 13 DE JULIO



GORKA AGUINAGALDE
PRESENTA
'A PELO'
VIERNES, 27 DE JULIO



MARIBEL SALAS
PRESENTA
'NO OS LO VAIS A CREER'
VIERNES, 24 DE AGOSTO



ALAZNE ETXEBERRIA & JAVIER MERINO
PRESENTAN
'MUJER VASCA SOLTERA BUSCA'
& 'DIALOGOS CON MI BARRIGA'
VIERNES, 10 DE AGOSTO



DIEGO PÉREZ & ASIER HORMAZA
PRESENTAN
'SAN JOSÉ HECHO UN CRISTO'
& 'SUPERVIENDO'
VIERNES, 7 DE SEPTIEMBRE

COLABORADORES:

ROYAL
BLISS

TANQUERAY

JOHN WALKER

Solagien

COMPRÁ TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PASTEL DE CABRARROCA CON MAHONESA CASERA

Ingredientes:

200 grs de filete de cabrarroca limpio de espinas y piel, cortado en dados, ½ cebolla cortada en dados pequeños, 2 ajos bien picados, 2 huevos medianos batidos, 1 bote pequeño de nata para cocinar (125 grs.), Sal, Pimienta Blanca molida, 4 cucharadas de tomate frito.

Para la mahonesa casera: 1 Huevo, Dos pizcas de sal, 2 cucharadas de vinagre, 1 vasito de Aceite de Girasol

Elaboración:

1.- En un bol de silicona con tapadera, poner la cebolla, el ajo y 2 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal. **2.-** Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia 4-5 minutos hasta que se haga la cebolla. **3.-** Añadir el cabrarroca y volver a cocinar tapado 4-5 minutos. **4.-** Sacar con cuidado del microondas y remover bien. **5.-** Añadir los huevos, 4 cucharadas de nata y el tomate frito. **6.-** Remover bien y salpimentar al gusto. **7.-** Verter la preparación en moldes individuales tipo flanera. **8.-** No llenar hasta arriba. **9.-** Cubrir bien las flaneras con papel film transparente. **10.-** Cocinar en el microondas a media potencia unos 8-9 minutos o hasta que estén hechos. **11.-** Sacar con cuidado del microondas y cuando temple, desmoldar sobre un plato. **12.-** Preparar la mahonesa poniendo en un vaso de batidora el huevo y la sal. **13.-** Con la ayuda de una túrmix y un adulto, ir batiendo e ir añadiendo el aceite poco a poco y el vinagre hasta preparar una mahonesa untuosa. Una vez preparada la mahonesa, decorar con ella el pastel de cabrarroca y ya está listo para comer.

Esta receta la elaboraron: **Celine González, Danai Vega e Iraia Rodríguez.**



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



take away



comida
para llevar

ASADOR
CITYWOK

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

943 559 783

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



ASADOR ARRIOLA (DONOSTIA)

UN RENOVADO CLÁSICO EN PLENO CENTRO DONOSTIARRA

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

Somos asíduos del Vallés, así que no eran pocas las veces que habíamos pasado por delante de la fachada del Asador Arriola, en pleno centro de la preciosa calle de Reyes Católicos, pero todavía no nos habíamos animado a franquear sus puertas. Una vez hecho, ha resultado una grata sorpresa el encontrarnos con un restaurante de raigambre familiar, abierto hace 46 años, concretamente en octubre de 1972, y recientemente rehabilitado con gran gusto, manteniendo un perfecto equilibrio entre classicismo y modernidad.

“La obra fue un perfeccionamiento a mi estilo. Antes era muy oscuro, muy asador castellano con predominio de maderas, ocres...” Quien así habla es **Mikel Sáez**, hijo de **Jose Mari Sáez y Marina Díez**, que abrieron el Arriola tras haber trabajado juntos en otros espacios como el comedor del Vallés o Casa Gandarias, que inauguraron en 1967. Mikel representa, por lo tanto, la segunda generación al frente del negocio, aunque cuenta con el apoyo incondicional de su madre que se gobierna la sala ejerciendo de puente entre la anterior etapa del restaurante y la que representa Mikel, que realizó recientemente un **Master de Perfeccionamiento Culinario en el Basque Culinary Center**. “Llevo 23 años en cocina, pero en el Basque me dí cuenta de qué poco sabía. El máster, además de para aprender, me ha valido para recuperar la ilusión, y aunque de momento el público del asador sigue siendo muy tradicional, voy metiendo de vez en cuando algo nuevo e intento buscar las temperaturas y los puntos óptimos del producto”.

Al mencionar “el producto”, Mikel se refiere principalmente a la carne. “Me defino como carnívoro, y **la mayoría de gente viene al Arriola por nuestras carnes asadas**, el cabrito



Reyes Católicos, 9 (Centro)

DONOSTIA T: 943 457 137

que traemos de Baltanás (Palencia) y el cochinillo segoviano. Hemos probado con género de otras latitudes, pero no lo cambiamos, además de que hemos conseguido una gran relación con los proveedores que nos facilitan lo mejor que crían”.

La cocina de Mikel Sáez es sabrosa y contundente, apoyada en la técnica que le han aportado más de dos décadas en cocina y su máster, como lo demuestran las croquetas de jamón de generoso tamaño y gran sabor con las que comenzamos la degustación, al que sigue una vistosa ensalada de temporada que destaca por la calidad de sus componentes y la primorosa presentación de la misma, y un arroz con unas de las mayores y más sabrosas almejas que hemos degustado en Donostia. Seguimos con una merluza rellena que nos seduce por su sabor y por la finura de la farsa, que demuestra que el pescado también se cuida en Arriola. Como subraya Mikel, “estamos en zona puerto y es imposible tener mal pescado. Además, esta merluza, rellena con una bechamel con falsa holandesa y especialmente cuidada es también uno de los platos que nos diferencian”. En cualquier caso es, como preveíamos, el cabrito, untuoso, tierno, jugoso y perfectamente tostado en su exterior, el que nos termina de subyugar demostrando todo lo adelantado por Mikel. “Y no habéis probado las chuletillas, que tienen clientela fija, ni el cochinillo”, añade. Sin duda, ya tenemos dos motivos más para regresar al Arriola.

Unos simples pero impecables postres caseros, leche frita y flan de huevo, termina de redondear una fantástica comida que esperamos tenga su pronta réplica, a ser posible en la terraza adyacente al local en la que puede comerse o cenarse a la carta, un servicio que no se ofrece en todas partes.





Jakitea Elkartea:

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

JATETXEAK

- ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)
- BEKO ERROTA (HONDARRIBI)
- BODEGÓN JOXE MARI (ORIO)
- BOTARRI (TOLOSA)
- CASA JULIÁN (TOLOSA)
- CASA VERGARA (DONOSTIA)
- ERRIBERA (DONOSTIA)
- FÉLIX MANSO-IBARLA (IRUN)
- GAZTELUMENDI-ANTXON (IRUN)
- IRETZA SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)
- KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)
- KATXINA ERRETEGIA (ORIO)
- KOSTALDE (DONOSTIA)
- LA BRASSERIE MARIE GALANT (DONOSTIA)
- LAIA ERRETEGIA (HONDARRIBI)
- LANDA ERRETEGIA (MENDARO) (A)
- MESÓN MARTÍN (DONOSTIA)
- OARSO SAGARDOTEGIA (ERRETERIA)
- OLAZAL HOTELA-JATETXEA (BIDEGOIAN)
- POTTOKA (ORDIZIA)
- SANSONATEGI (HERNANI)
- TRIPONTZI (HERNANI)
- TXULETA JATETXEA (DONOSTIA)
- URGAIN (DEBA)
- XIXARIO ERRETEGIA (ORIO)
- ZIABOGA JATETXEA (PASAJA)

Jakiteako partaidea izan nahi al duzu?
Informa zaituz 661 25 55 66 telefonoan edo info@jakitea.com helbidean



Pacharán
BASARANA
Etiqueta Negra

R-ZABALA
SAGARDOTEGIA

TORELLO
CAVA

MITARTE

 **ZUM**
ediziook

 **FIDE**
NET

Betiko Euskal Gastronomiaren Alde

Zer da Jakitea Elkarte?

Jakitea Elkarte 2009ko amaieran sortu zen, euskal sukaldaritza tradizionala babesteko eta ezagutzea emateko intentzioarekin. Gure artean betiko sukaldaritzak duen garrantzia kontutan hartuta, komunikabideetan ia tokirik ez duela konturatu ginen. Egoera horren aurrean harriturik eta haserre-
turik, gure betiko sukaldaritzari merezi duen tokia ematea erabaki genuen.

Berrikuntza lantzen duten sukaldarienganako errespetu guztia azalduz, lanbide honetan gabiltzan gehienek lantzen dugun sukaldaritza errebindikatu eta babestu nahi dugu, bera baita nazioarte mailan hain ezagunak bihurtu gaituena.

Nortzuk osatzen dute Jakitea Elkarte?

Sustatze-taldea gastronomiaren inguruan murgiltzen diren sukaldari eta kazetari talde batek osatzen du. Xabier Zabaleta (Aratz Jatetxea) izan zen taldearen sortzailea eta berarekin batera Mikel Corcuera, Edorta Agirre, Peio García Amiano eta Josema Azpeitia parte hartu zuten elkartearen osaketan.

Fidenet Comunicación eta Zum Edizioak komunikazio enpresek ere bultzada handia eman zioten elkarteari komunikazioaren arlotik eta zenbait erakunde eta instituzioek egitasmoa ekonomikoki laguntzen dute, tartean Mitarte Upeletegiak, R. Zabala Sagardotegia, Aitona Kafeak, Basarana Patxaranak, Dastatzen haragiak, Cruzcampo garagardoak, Rougie ahatearen produktuak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte, Gipuzkoako Foru Aldundia edota Eusko Jaurlaritza. Horretaz gain, ia Gipuzkoako 20 jatetxek proiektuarekin bat egin dute gaur arte eta zerrenda haundituz doa.

Zein ekimenak bultzatzen ditu Jakitea Elkarteak?

Nagusiki, sukaldaritza tradizionala komunikabideetan bultzatzeko helburua du Jakiteak. Horretarako, web orrialde bat martxan jarri du (www.jakitea.com) eta hilabetero, Ondojan.com aldizkariaren bitartez, jatetxe bat ezagutzera ematen du. Horretaz gain, urtero sukaldaritza tradizionalaren inguruko sariak banatzen ditu eta ekimen desberdinak bultzatzen ditu: laz Ahatearen Astea antolatzen duen, aurten Euskal Herriko Parrila lehiaketa antolatuko du...

Zer egin behar da Jakitea Elkartean parte hartzeko?

Gure elkartean parte hartzea libre eta dohain da. Nahikoa da deitzea edo gure web orrialdearen bitartez gurekin harremanetan jartzea eta hiru errezeta ematea Jakitea Elkarteko partaidea izateko. Ez dago kuotarik. Sukaldaritza tradizionala maite duten guztiak animatzen ditugu gurekin bat egin

www.jakitea.com



BAR AZKENA (MERCADO DE LA BRETXA - DONOSTIA)

¿EL ÚLTIMO MENÚ "HOMENAJE A DONOSTI" DEL AZKENA?

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

El Bar Azkena, del Mercado de la Bretxa, siempre se ha destacado por la exquisitez de su cocina en miniatura, y más concretamente por sus menús degustación de pintxos, fórmula en la que Mertxe Bengoetxea saca a relucir toda su creatividad ideando sus pintxos más personales, los más espectaculares de los que se ofrecen en este txoko de maravillas en el que ha convertido este espacio con la indispensable ayuda de su marido, Iñigo Mas Lago.

Este menú ha ido conociendo diferentes fórmulas, pero siempre se ha destacado en ofrecer diferentes pintxos basados en iconos de Donostia como el Peine del Viento, el Palacio Kursaal, la Piedad de Oteiza... pequeñas maravillas que han dejado con la boca abierta a todos los que se han animado a sentarse en las mesas del Azkena y dejarse llevar por Iñigo y Mertxe.

Pues bien, ya está disponible el que será, con casi total seguridad, el último menú degustación del actual Azkena. Ya es del dominio público que el año que viene los puestos del mercado tradicional de este precioso espacio donostiarra serán trasladados a la planta baja del edificio de la Pescadería, a pie de calle, con lo que este bar desaparecerá, al menos tal como lo conocemos ahora, para ser reabierto con una nueva apariencia en el nuevo Mercado de la Bretxa. Y si bien podemos afirmar que los pintxos seguirán ocupando la barra del nuevo Bar Azkena, ni Mertxe ni Iñigo pueden asegurar si el menú degustación continuará ya que a día de hoy todavía no saben si su nuevo espacio mantendrá la zona reservada para poder servir menús y permitir a una parte de su clientela la posibilidad de comer sentados.

Un paseo por Donosti entre pintxos

El nuevo menú degustación del Azkena es un inigualable recorrido por los puntos más representativos de la línea de costa donostiarra que empieza en la playa de la Zurriola y termina en Igeldo. Todo el menú se ofrece bocado a bocado, con cada pintxo servido de manera individual, no en vano del servicio se encarga Iñigo Mas Lago, quien fuera sumiller y trabajador de sala de Martín Berasategui en sus años más gloriosos.

El menú se abre con el "Cóctel Azkena" preparado en mesa, una delicia que nos preparará la boca para la sucesión de maravillas que siguen, empezando con un colorista pintxo de tomate del país con antxoa marinada, homenaje a los tamarices que pueblan los paseos de las playas donostiarra. Sigue el Salmonete con mejillón de roca en piperrada, pintxo que homenajea al Palacio Kursaal y continua con "La Gaslerna", bocado de cigala con patitas de cordero, alcachofa y sésamo negro que reproduce fielmente la "construcción vacía" de Jorge Oteiza, estatua situada en el Paseo Nuevo y que ocupa nuestra





BAR AZKENA

Mercado de la Bretxa, puesto 36 - Parte Vieja

615 79 26 55 - DONOSTIA

portada y la receta adyacente. El paseo sigue con el Solomillo de atún con txipirón en su tinta (homenaje al muelle), el pintxo de Berenjena con lomo adobado evocando a la Barandilla de la Concha, el pintxo de Kokotxa de bacalao en salsa verde, inspirado en el bonito y colorista túnel que separa la playa de la Concha de Ondarreta y la Carrillera con pasta retorcida, asombrosa reproducción del Peine del Viento de Eduardo Chillida. El menú, en todo caso, no termina ahí e incluye todavía un par de sorpresas que Iñigo y Mertxe prefieren guardarse en la manga.

Impresionante relación calidad-precio

El precio de este alarde de arte y sabiduría culinaria compuesto de 8 pintxos, dos cócteles, café y sorpresa es de 32 euros, IVA y café incluido. "Hemos pensado ese precio para que al comensal le salga, como mucho, a 40 euros con la bebida" nos comenta Iñigo, que es consciente de que podría cobrar más pero que prefiere "dar la oportunidad a todo el mundo para que puedan venir a disfrutar de este menú".

Aplaudimos, como siempre, la modestia, la humildad, el arte y la generosidad de Iñigo y Mertxe y recomendamos, cómo no hacerlo, este impresionante menú a todo el que quiera darse un homenaje y, de paso, homenajear visual y gustativamente a esta gran ciudad y su inmejorable gastronomía.

La receta de...

Mertxe Bengoetxea
BAR AZKENA



"La Galerna" (Cigala salteada con patitas de cordero, alcachofa y sésamo negro)

Ingredientes (4 pintxos)

4 cigalas; aceite de oliva virgen; sal. **Para las patitas de cordero:** 50 g. de cebolleta; 50 g. de calabacín; 50 g. de zanahoria; 50 g. de champiñón; 100 g. de patitas de cordero cocidas y deshuesadas; aceite de oliva; Sal.

Elaboración

Pelar las colas de cigalas y reservarlas. Justo antes de servir, saltear las colas con unas cucharadas de aceite de oliva. Agregar una pizca de sal antes de sacar del fuego.

Verduras y patitas: Picar todas las verduras y saltearlas por separado. Picar y saltear las patas del cordero. Juntar éstas a la verdura y agregar el jugo de las patitas. Poner al punto de sal.

Alcachofas: Pelar las alcachofas. Hacer láminas. Freír en aceite de oliva. Reservarlas.

Presentación: En un plato, poner el picadillo de verduras y la alcachofa en láminas, y encima la cigala. Acompañar con salsa de callos y sésamo negro. Aparte, hacer la escultura de Oteiza con óbleas de trigo y freirla.

Final: La obra en la que se basa este pintxo está situada en el Paseo Nuevo. El propio Jorge Oteiza eligió esta ubicación, convirtiendo su "Construcción vacía" en una puerta que San Sebastián abre al mar.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rubiorena 943 88 95 19

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LAZKAO

Aldasoro-Berri 943 88 40 69

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrokatagi 943 88 19 58

Zezillioea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Oiangu Baserría 677 34 23 21

Txidoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezillioea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 88

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte www.bareak.eu

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Euzko Turismoaren Erakundea
Comissió d'Industria i Turisme

Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisuzaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

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 INTERPRETATZIO ZENTROAK



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



- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus



- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus



- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net



- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



EZKIÑA TABERNA (Arrasate)

DISFRUTANDO EN EL BARETO DE LA "EZKIÑA"

"El bar de la esquina". ¿Quién no ha empleado alguna vez esta expresión, generalmente utilizada con cariño, confianza, y dirigida a un bar tan popular del que no tenemos que utilizar el nombre? "Te espero en el bar de la esquina"

Nuestra taska de la esquina se llama, como no, "Ezkiña", un adelanto de lo que vamos a encontrar al franquear su puerta ya que sus responsables, Asier Antia y Gurutze Villar, son de los que llaman a las cosas por su nombre, y apuestan directamente por las elaboraciones caseras, la calidad y la autenticidad.

Paraíso de la tortilla de patata

Uno de los primeros aspectos en los que se nota lo que estamos comentando se nota nada más franquear la puerta del Ezkiña y contemplar las tortillas de patata que embellecen la barra, y es que en el Ezkiña podemos degustar a día de hoy hasta 15 tortillas de patatas diferentes: De patata normal, con jamón y queso, con pimientos, con carbonara, con pollo y ali-oli, con pulpo, con bacalao al pil-pil, con antxoa del Cantábrico (sólo en temporada)...

Rabas y vermouth

Antes de nada, Asier nos sirve unas excelentes rabas frescas acompañadas de una finísima tempura. "Compramos el calamar patagónico entero, lo maceramos en leche, lo cuidamos, lo cortamos a cuchillo y lo freímos con suavidad" confiesa Antia. El resultado son unas rabas crujientes que acompañan a la perfección a la gran variedad de vermuts artesanos con que cuentan en esta casa donde siempre encontraremos 6 ó 7 diferentes que son convenientemente preparados.

Excelente variedad de pintxos

Pasando a los pintxos propiamente dichos, asier nos sorprende con una remarcable degustación empezando por una fina y succulenta "Gilda de bacalao", Rollito de calabacín con piquillo, jamón serrano y queso Edam, Pimiento relleno de bacalao, Oreja rebozada, Callos como en pocos sitios hemos comido de buenos, y la mencionada tortilla de patata con queso de tetilla y pulpo a feira. Todo en un punto ideal.

Sin duda, Ezkiña, a un paso como quien dice, se perfila como uno de los más interesantes espacios gastronómicos de Debarrena. Una bonita excusa para visitar Arrasate.



EZKIÑA TABERNA

Olarte, 25 - ARRASATE

Tf: 943 04 43 88

AÑANA: LA SAL DE NUESTRA TIERRA



El **Valle Salado de Añana** tiene más de siete milenios de historia. El intercambio de valores culturales y humanos ha dado como resultado una arquitectura insólita, anónima, popular y tradicional.

Han sido los salineros quienes con su experiencia y tradición, aplicando una tecnología ingeniosa, han creado un paisaje humanizado formado por más de cuatro kilómetros de canalizaciones de madera que conducen el agua salada desde los manantiales hasta los pozos y terrazas escalonadas, construidas con piedra, madera y arcilla.

Los manantiales son surgencias que suministran la salmuera a nivel de superficie de manera natural y continua, lo que permite su empleo sin necesidad de realizar perforaciones ni bombeos. Existe un gran número en el Valle Salado y su entorno, pero sólo cuatro de ellos -Santa Engracia, La Hontana, El Pico y Fuentearriba- son aprovechables, pues su caudal es permanente (unos 2 litros por segundo) y su grado de salinidad está cercano a la saturación (210 gramos de sal por litro).

Los depósitos son el corazón de las granjas de hacer sal y su llenado la causa de la mayor parte de las disputas entre los salineros. Esto se debe a la cantidad limitada de agua salada que emana de los manantiales, el gran número de eras existentes y la concentración de las labores de producción durante unos meses concretos, de mayo a septiembre.

La obtención de la Sal de Añana se basa en la evaporación del agua contenida en la salmuera por medios del sol y el viento. Para ello, se vierte el agua salada en unas plataformas horizontales denominadas eras, cuya superficie varía entre doce y veinte metros cuadrados. La sal del Valle Salado de Añana es completamente pura, ya que proviene de un antiguo mar de hace más de 200 millones de años.

Los espacios que se crean bajo las eras son aprovechados por los salineros como almacenes de sal. En estos almacenes particulares los salineros depositan la sal producida desde mayo a septiembre. En octubre es transportada hasta los espacios de almacenaje situados

en el exterior de la explotación para su posterior envasado y comercialización.

En **Comercial Aurki** estamos orgullosos de ser parte de este magnífico proyecto siendo distribuidores de Sal de Añana. Recientemente la FAO, organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, certificado como SIPAM (Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial) al Valle Salado de Añana por su contribución excepcional a la seguridad alimentaria, agro-biodiversidad, conocimiento tradicional, diversidad cultural y al desarrollo equitativo y sostenible, en favor de las generaciones presentes y venideras. En Comercial Aurki nos congratulamos de ello en el mismo año que se nos ha certificado en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias.

Puedes visitar el Valle Salado y disfrutar de una experiencia única: conocer uno de los conjuntos arquitectónicos, paisajísticos, arqueológicos, geológicos e históricos más singulares del mundo.

www.vallesalado.eus

Si quieres descubrir las distintas variedades de Sal de Añana para elaborar recetas con un toque especial de sabor, color y olor puedes contactar con Comercial Aurki en Guipúzcoa. www.comercialaurki.com



Distribuido en Gipuzkoa por:

Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN
Tf. 943 33 25 77

e-mail: donostia@comercialaurki.com

www.comercialaurki.com

ARRAMBIDE (DONIBANE GARAZI - SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT)

EL MIRADOR GASTRONÓMICO DE GARAZI

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

Donibane Garazi, Saint-Jean-Pied-De-Port, la capital de la Baja Navarra, es una pequeña y cuidada ciudad situada en pleno camino de Santiago. De hecho, muchos vascos la eligen como punto de partida en lugar de Roncesvalles para iniciar el periplo a Compostela. Desde 1939, la casa de los Arrambide, Les Pyrénées, magnífico hotel construido sobre lo que fue la histórica casa de postas local, da de comer a peregrinos, a turistas y a gastronomos venidos de los cuatro puntos cardinales. **Philippe Arrambide** y su hermana **Sandrine** conforman la cuarta generación familiar al frente del negocio, avalado con una estrella Michelin, que fue llevado a los máximos niveles de excelencia por su padre, el mítico **Firmin Arrambide**.

Firmin Arrambide, a pesar de ser un completo desconocido para la mayoría de los vascos, algo lógico debido al carácter modesto y discreto que le acompañó durante toda su vida, tuvo, junto con su amigo **Maurice Isabal** del restaurante Ithurria de Ainhoa, una gran responsabilidad en el inicio y el asentamiento de la **Nueva Cocina Vasca**, movimiento sin el que no se entendería la cocina vasca actual ni el posicionamiento gastronómico de Euskal Herria. Vascos de pura cepa, Maurice y Firmin fueron las "bisagras" que facilitaron el entendimiento entre **Juan Mari Arzak** y **Pedro Subijana**, de un lado, y **Paul Bocuse**, del otro. De esa cooperación transfronteriza surgieron confianzas y complicidades que desembocaron en la lluvia de estrellas Michelin que convirtió a Donostia en uno de los centros de la gastronomía mundial.

Firmin falleció en diciembre de 2016 como consecuencia de una caída a la edad de 70 años, aunque su testigo ya llevaba casi una década en manos de sus hijos, Philippe y Sandrine, que han sabido mantener la clase y categoría que sus padres imprimieron al establecimiento (de hecho, la viuda de Firmin, **Anne-Marie**, sigue presente en la casa y a menudo en la sala). Eso sí, los dos hermanos han aportando su manera de hacer las cosas, más joven y dinámica, incluyendo una recen-

tísima renovación del comedor descargándolo del barroquismo francés imperante en los restaurantes "estrellados" y dotándolo de una mayor sencillez y luminosidad.

El comedor del restaurante Arrambide es un balcón sobre las murallas de Donibane Garazi y su arteria principal, la carretera que se dirige hacia Navarra, atravesada diariamente por miles de vehículos. De todas maneras, la insonorización del local es muy buena y en el interior del comedor reina la tranquilidad, reforzada por un servicio atento y profesional que no pronuncia una palabra más alta que la otra.

Comer en el Hôtel des Pyrénées, por lo tanto, es gastronomía, es historia y es atención, sobre todo si tenemos la suerte, como fue nuestro caso, de ser atendidos por **Yannick Macé**, bretón que lleva, según nos confesó, la friolera de 27 años al servicio de los Arrambide. Yannick, además de describirnos con paciencia uno a uno los platos elaborados por Philippe e indicarnos su correcta grafía, no deja de sonreír ni de bromear en ningún momento, haciendo nuestra estancia, si cabe, todavía mucho más agradable.

La temporada, firma de Philippe Arrambide

La cocina de Philippe Arrambide denota una clara influencia paterna, aunque está salpicada de infinidad de aportaciones personales en cambios en los platos míticos de la carta y la introducción de cada vez más platos originales. "Quiero que mi firma sea la estación" nos comenta Philippe, "acostumbrar a la gente a que tome lo que conviene en cada época del año. No entiendo a la gente que venga en la época que venga pide las Ostras tibias al caviar, uno de los platos míticos de mi padre. Es un plato de invierno y es entonces cuando debe ser consumido". Al igual que este plato, Philippe mantiene algunos otros platos míticos de Firmin, como la Liebre a la Royal, a la que ha aportado una serie de cambios "pero manteniendo el espíritu del plato" puntualiza.





Una cocina clásica, colorista y muy técnica

Nuestra degustación comienza con una serie de pequeños caprichos con toques modernos e internacionales que conforman la parte menos clásica del menú, comenzando por unos "Guimauves" al cacahuete, preparación originariamente elaborada con malvasisco pero que hoy se limita a un esponjoso bocado hecho con huevo, azúcar y gelatina, acompañado de unos exquisitos bastoncitos crujientes rellenos de foie-gras ahumado. Un buen comienzo de penetrante sabor que da paso a unos vasitos con Tarama de salmón y queso de cabra complementados con unos hermosos minichurros con sésamo, otra pequeña maravilla de sabor y persistencia gustativa. Los entrantes terminan con una suculenta espuma de bacalao con helado de piquillos, bocado mayor que los precedentes que nos aporta unas sensaciones, en este caso la de bacalao con pimientos, que nos resultan más conocidas a quienes provenimos del otro lado de la muga. Y es que la cocina de Arrambide cuenta también con una clara influencia fronteriza que queda clara en la presencia en la carta de piquillos, churros, jamón ibérico y otros productos que raramente encontraremos si nos alejamos de las aduanas.

Seguimos la degustación con la Delicia de erizo de mar, un suave plato que nos maravilla por la utilización de un coulis de regalaz que nos retrotrae al sabor de los típicos regalices de

palo de nuestra infancia, seguido de una de las estrellas de la temporada: el Salmón del Adour con salsa bearnesa. Yannick Macé nos muestra orgulloso el ejemplar del que procede nuestra porción: una hermosa pieza de cinco kilos pescada en el río que actúa de frontera natural entre Euskal Herria y las Landas de Gascoña. Tal vez el punto del salmón es excesivamente clásico para los tiempos que corren, pero Philippe deja claro que su clientela no es todavía muy aventurera en lo referente a la cocción del pescado. En revancha, el salmón se acompaña de una excelente guarnición que supone todo un canto a la primavera con guisantes, espárragos verdes, remolacha, la piel crujiente del propio salmón... en conjunto una auténtica delicia.

Finalizamos la degustación, acompañada de principio a fin, como no podía ser de otra manera, con vino blanco y tinto de Irulegi, con unos jugosísimos filetes de pichón con una fina panacotta de maíz dulce y un barbajan (especie de ravioli) de sus interiores, plato que nos seduce por su suculencia y el logrado punto de la carne, y dos inspirados postres: el Mirliton con cerezas negras y helado de pistacho y un parfait de chocolate "mejorado" con una pipeta de ron viejo, además de una bonita colección de pequeños postres y petits fours para acompañar el café, toda una explosión de dulce a modo de fuegos artificiales para finalizar una comida en la que ha predominado el



"Guimauves" al cacahuete con tubo crujiente de manzana y foie-gras ahumado



Tarama de salmón y queso de cabra y churros al sésamo



Salmón salvaje del Adour con salsa bearnesa



Filetes de pichón asados con barbajan de sus interiores

color, la succulencia y la técnica.

La cocina de Firmin Arrambide puede ser disfrutada bien a la carta (calcular entre 80 y 100 euros), bien optando por sus menús Terroir (42 euros), Terre et Mer (72 euros) o Dégustation (120 euros), precios ellos totalmente razonables en un establecimiento de las características del que nos ocupa.

Un excelente hotel con unas traseras idílicas

Al término de nuestra degustación tenemos la suerte de poder conversar un buen rato con Philippe y visitar el vestíbulo, las cocinas y la parte trasera del hotel, un pequeño paraíso dotado de una discreta terraza, una preciosa piscina y unas imponentes vistas a la campiña. Parece mentira, de hecho, que un local que sufre en su fachada principal de un tráfico y un ajetreo incesante, pueda tener una zona trasera en la que nos sentimos como si estuviéramos perdidos en mitad del campo.

Según nos comenta Philippe, el hotel, de 4 estrellas, cuenta, a día de hoy con 12 habitaciones dobles y 6 suites, con precios que oscilan desde los 105 euros de la habitación doble en temporada baja a los 250 de la suite en alta. Unos precios nada abusivos que nos hacen soñar con disfrutar, tal vez en un futuro cercano, de un desayuno en esa maravillosa terraza seguido de un edificante chapuzón... todo se andrà.



RESTAURANT ARRAMBIDE

Hôtel Les Pyrénées. Plaza Charles de Gaulle,
Donibane Garazi - St. Jean-Pied-De-Port
Tf: 00 33 (0)5 59 37 01 01



*Pequeña espuma de bacalao
con helado de piquillos*



*Delicia de erizo de mar, espuma de aguacate
y coulis de regaliz*



*Mirliton con cerezas negras
y helado de pistacho*



*Petits fours (Ruso de pistacho, teja al coco, crema de
cheesecake con frutos rojos y pasta de frutas al higo)*

KOSTA GASTRONOMIKA: BESUGO A LO ORIO

Seguimos el repaso de las experiencias gastronómicas que se ofrecen, bajo el paraguas "Kosta Gastronomikoa" en Urola Kosta. Tras el Txakoli (Getaria) y el Pulpo (Zumaia), en junio vivimos la experiencia del Besugo (Orio)

La experiencia del Besugo al Estilo Orio consiste en ser testigos de cómo se asa el pescado más popular de la villa a su manera más auténtica. En realidad, la principal diferencia entre asar un besugo al estilo Orio o al estilo convencional estriba en que en Orio **el besugo se asa sin besuguera** y en parrillas al aire libre desde que en los años 50 **Joxe Mari Manterola** empezó a asar besugos a la parrilla.

Para vivir la experiencia, nos citamos en el restaurante **Orioko Barra** situado en la playa del pueblo. Acudieron también **José Miguel Zendoia del Katxiña** y **Bobby, del Boga Boga**, el asador del Camping de Orio. No pudieron acudir por imposibilidad de agenda los responsables de los asadores **Galerla** y **Xixario**, donde también se ofrece esta experiencia.

Unai Holgado, ide Orioko Barra se encargó de asar el besugo explicando cada paso. Así supimos que el refrito tradicional de Orio se limita a vinagre, ajo, aceite de oliva y guindilla. Otro de los momentos clave es el momento de darle la vuelta. "Aquí cuenta principalmente el ojo del parrillero, pero principalmente es el ojo del propio besugo el que avisa, pues cuando el pescado está ya como para darle la vuelta, el ojo se empieza a desprender de su cuenca". Como nos explicaron, al abrir el besugo, éste debe estar algo rojo, sin estar del todo terminado, ya que la carne se terminará de hacer con el refrito".

Esperando a la finalización del besugo, tuvimos la ocasión de disfrutar de unas ricas antxoxas de Getaria y unas copitas de txakoli, incluidos en la experiencia. Terminado el besugo, asistimos a su apertura, a la aplicación del refrito y, por supuesto, a su degustación. La experiencia del besugo tiene un coste de **35 euros por persona**. Incluye la exhibición, las antxoxas, el txakoli y la degustación del besugo y debe ser contratada, como todas las experiencias de Kosta Gastronomika, en las oficinas de Turismo de Urola Kosta o en su web.



**INFORMAZIOA
ETA ERRESERBAK**

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

www.costavasca.org
www.kostaldea.eu

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



© Jokin Elizalde

PRESENTADO EN PAMPLONA EL LIBRO "RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA"

El pasado 7 de julio tuvo lugar en la Sociedad Nuevo Casino Principal de Pamplona la presentación de "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra", libro realizado por los legazpiarras Josema Azpeitia, Ritzar Tolosa y Txusma Pérez Azaceta

Imanol A. Salvador

La idea de elaborar este libro partió de **Txusma Pérez Azaceta**, miembro de **SUA Edizioak**, quien a principios de 2017 propuso a los responsables de **ZUM Edizioak** el reto de elaborar un libro de rutas y restaurantes por el Viejo Reyno.

Lo original de la propuesta de Txusma Pérez fue que SUA Edizioak, editorial dedicada en cuerpo y alma a los libros de montaña, quería publicar un libro en el que la gastronomía fuera el motor o la excusa para ofrecer una serie de rutas y paseos, y no al revés, como se había hecho hasta la fecha en varios libros en los que los restaurantes propuestos eran un mero complemento a las excursiones. En este caso, los responsables de **Ondojan.com** deberían proponer una serie de restaurantes y Txusma se buscaría la vida para ofrecer una excursión en los alrededores del

lugar elegido. Las únicas condiciones que pusieron por parte de la editorial fueron que los restaurantes estuvieran repartidos por toda la geografía navarra y no sólo por sus zonas montañosas y, por otra parte, que la selección de restaurantes no fuera un "top personal" de los mejores o más conocidos restaurantes de la Comunidad Foral, sino una muestra de la diversidad gastronómica de la provincia en la que cupieran desde restaurantes de alta gama hasta los merenderos más populares.

Así, el libro que estos tres autores presentaron en Iruña y que a lo largo del verano será presentado en Donostia y en Legazpi, que finalmente ha sido titulado "**Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra**", presenta una atractiva colección de restaurantes en los que podemos encontrar desde establecimientos con una estrella Michelin hasta merenderos perdidos en la profundidad de los valles de Baztan, pasando por restaurantes familiares centenarios, bares de pintxos, sidrerías, asadores, bodegas con producción propia de vino, hostales, bares de menú del día, restaurantes de cámpings, ventas, criadores de cerdos o solemnes y serios hoteles. Toda la riqueza gastronómica y hostelera de esta gran comunidad tiene cabida en



A la derecha: El Nacedero de Iribas, uno de los lugares que pueden ser visitados siguiendo las rutas propuestas en este libro por Txusma Pérez Azaceta, en este caso, antes o después de comer en el Hostal Ayestarán de Lekunberri



© Txusma Pérez Azaceta

Abajo: Imágenes de varios de los asistentes a la presentación, y fotografía de los autores con los cocineros asistentes a la misma.

las 200 páginas del bonito volumen publicado por SUA, en el que encontraremos amplia información y vistosas fotografías de 40 establecimientos navarros, complementados con 36 excursiones y una ruta de pintxos por Pamplona. Además, cada restaurante ofrece una receta de su plato más emblemático, con lo que el práctico libro sirve también para que quien lo desee pueda emular la gastronomía navarra en su propio hogar, ya que se trata de recetas mayormente sencillas y bien explicadas, paso a paso.

Una concurrida presentación

Tal como estaba previsto, la presentación del libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra" llenó a los topes el salón de actos del Nuevo Casino Principal de Pamplona, una sociedad centenaria situada en el privilegiado enclave de la Plaza del Castillo de la capital navarra.

Con una puntualidad inglesa, los asistentes empezaron a llegar poco a poco a lo largo de los minutos anteriores a la cita, programada para las 7 de la tarde, y a la hora en punto todas las sillas y mesas del salón se hallaban ocupadas. Al poco tiempo dio comienzo la presentación en sí, en la que tomaron parte los autores del libro.

Miguel Setuain, responsable de las múltiples actividades gastronómicas que se realizan en el Nuevo Casino fue el encargado de presentar al público a los ponentes. A continuación tomó la palabra Txusma Pérez para comentar cómo surgió la idea del libro y a continuación Josema Azpeitia comentó como se desarrolló el proceso de elaboración del mismo. Fue un acto breve y conciso pues el objetivo del acto era, sobre todo, dar a conocer a la criatura en sí, de la que se distribuyeron varios ejemplares entre los responsables de los bares y restaurantes presentes en el libro y que acudieron a la presentación. Los comentarios de los asistentes no pudieron ser más elogiosos. Todo el mundo alabó el contenido del libro por lo práctico y atractivo del mismo.



© Ritxar Tolosa

© Iokin Elizalde

Otro de los objetivos de la presentación fue, por supuesto, juntar a los protagonistas del libro, los hosteleros y cocineros que han participado en el mismo, y darles la oportunidad de comentar la jugada entre ellas, objetivo que se logró plenamente pues al poco de finalizar la presentación inicial, todo el mundo se juntó en animados grupos que no dejaron de disfrutar de la conversación y la compañía mutua hasta que terminó el cóctel que constituyó, este sí, el acto más largo y populoso del evento. espacio para expresarse libremente.

Una buena selección de pintxos y vinos

Al encontramos en el corazón de Iruña fueron, precisamente, los tres bares de pintxos recogidos en el libro los que se encargaron de oficiar el cóctel que siguió a la presentación: los responsables de **Baserri Berri**, **Iñaki Andradas** y **Luken Vigo**, ofrecieron dos pintxos fríos consistentes en un bollo de cochinita pibil con pico de gallo y un falso cangrejo relleno de txangurro a la donostiarra. **Martín Iturri de Taberna Cocotte** se decantó por una de sus especialidades, la casquería, ofreciendo unos untuosos callos con morros y unas no menos jugosas lecheritas con higaditos. Finalmente, aunque no pudo acudir por motivos laborales, **Álex Múgica** hizo llegar a la sociedad unos bocaditos de txistorra envuelta en pan crujiente de queso. Por otra parte, el grupo La Navarra cedió varias cajas de Marco Real que acompañaron a la perfección a los pintxos ofrecidos. El público dio buena cuenta de las diferentes viandas y salió plenamente satisfecho.

Representantes de los restaurantes...

El grueso de los asistentes a la presentación lo conformaban representantes de no pocos de los bares y restaurantes recogidos en las páginas de "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra". De Casa Santamaría de Doneztebe acudió **Virginia Loyarte** acompañada de su hermana, al igual de **Jose Inazio Jauregi** de Maskarada (Lekunberri), **Emanuel Pérez Venturino** y **Rafa Blasco** de Auzako Ostata (Auz), **Mikel Odriozola** de Orgi (Lizaso), **Inma Barberena** de Ultzamako Benta (Ultzama), **Nerea Iturri** del Beti-Jai (Aoiiz), **Elvira Unciti** y **Pedro Lasa** de Lizarragako Benta, **Javier Echarri** del Risco Javi (Arroniz), **Nicolás Ramírez** del Tubal (Tafalla), **Aingeru Larrasoña "Jaita"** de Baldorba Sagardotegia (Oliite), **Ismael** y **Ana Ibáñez** del Mesón Las Torres (Ujue) y **Virgilio Martínez** y **Nere** del Beethoven (Fontellas). También acudieron representantes del Asador Mutiloa (Mutilva Baja) y de Bodegas Azpea (Lumbier).

... amigos, seguidores y conocidos.

En cualquier caso, los asistentes a la presentación de "Rutas y restaurantes con encanto de Navarra" no se limitaron a los representantes de los restaurantes recogidos en el libro. Fueron muchas las personalidades gastronómicas, amigos y conocidos que se desplazaron hasta la Plaza del Castillo para acompañarnos en un día tan señalado. La Cofradía del Espá-



© Ritxar Tolosa



© Josema Azpeltia

Sobre estas líneas: La presentación fue acompañada de una degustación de pintxos como gentileza de algunos participantes en el libro. Martín Iturri de Taberna Cocotte preparó callos de ternera y lecheritas, Iñaki Andradas y Luken Vigo de Baserri Berri trajeron Cochinita Pibil y Cangrejo relleno de txangurro, y Álex Múgica preparó canutillos de txistorra con queso. El grupo La Navarra, por su parte, se hizo cargo del vino.

rrago de Navarra tuvo un gran protagonismo con la presencia del Gran Maestro de la misma, **Enrique Sánchez Sacristán**, acompañado de los dos últimos miembros de número nombrados en el grupo: la jotera **Laly Jaunso** y **Jokin Elizalde**, miembro, al igual que Enrique, de la Sociedad Nuevo Casino y responsable de redes e imagen de la misma. La Sociedad que acogió el acto también invitó a sus socios y una treintena de los mismos acudieron al llamado, destacando los responsables de eventos gastronómicos de la misma, el antes mencionado **Miguel Setuain** y su sobrino **Fermin**, dos entregados anfitriones enamorados de la gastronomía. También acudieron a la cita los responsables de Sua Edizioak, que acompañaban al coordinador del libro, Txusma Pérez Azazeta y a su mujer, Sara, así como los miembros de la Cofradía Vasca de Gastronomía **Rafa Gorrotxategi** y **Juanma Garmendia**. No faltó una buena representación alavesa de manos de los responsables de Bodegas El Otero de Labastida, los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, autores del excelente vino Aimarez, y con ellos el comercial vinícola **Jose Ignacio Junguitu**, “**Jungui**”. Hubo incluso quien se desplazó desde Gipuzkoa como **Tibur Eskisabel** de Casa Tiburcio, la representante de Bodegas Manzanos de Azagra en Gipuzkoa **Aran Markez**, el jefe de cocina del Hotel Londres **Ion Mikel Ibero** y el representante del Grupo la Navarra en Gipuzkoa **Juan Cintero** acompañado, como siempre, por su esposa. Y no faltaron amigos, buenos amigos y familiares a quienes agradecemos, como no, su siempre bienvenida presencia... Eskerrik asko **Mertxe, Luziano, Joxemi, Patxi, Mikel...** anónimos e incansables seguidores que justifican todavía más nuestros esfuerzos.

El libro, ya en la calle

El libro “Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra” ya está, en cualquier caso, en la calle. Ha sido más de un año de trabajo, desplazamientos, degustaciones y toma de contacto con gente maravillosa que nos ha abierto sus puertas de manera amable y generosa. En sus 200 páginas se recogen 40 locales, 37 de ellos con sus recetas, 37 excursiones por los alrededores de los restaurantes y una ruta de pintxos. El libro, editado en un formato cómodo y práctico y cargado de excelentes fotografías ya está disponible para su venta por internet en la página de SUA Edizioak y a lo largo de los próximos días será distribuido en todas las librerías de Euskal Herria con un precio de venta al público de 18,95 euros después de haber sido ofrecido, inicialmente, el día 10 de junio en Navarra junto con el Diario de Noticias. Nuestro último hijito está ya, pues, en la calle. Esperamos que le ofrezcáis la acogida que siempre habéis acogido a nuestras publicaciones.

A la derecha: Cinco de los 40 establecimientos reseñados en el libro: De arriba a abajo: Restaurante La Basque (Etxalar); Restaurante Santxotena (Elizondo); Asador Mutiloa (Mutilva Baja); Hotel Valdorba (Santsoain); Hostal Remigio (Tudela)





AITOR BUENDÍA, PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA A LA LABOR PERIODÍSTICA

El pasado 28 de mayo tuvo lugar en el Palacio Europa de Gasteiz el Acto de Entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía, que todos los años otorga el Gobierno Vasco a propuesta de la Junta Directiva de la Academia Vasca de Gastronomía.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El evento, que congregó como es habitual a gran cantidad de caras conocidas de la gastronomía tanto local como del conjunto de Euskal Herria, fue conducido por la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, **M^a Mar Churruga**, y presidido por el Viceconsejero de Cultura del Gobierno Vasco, **Joxean Muñoz Otaegi**. También se encontraba presente en la mesa el alcalde de Gasteiz, **Gorka Urtaran**, que fue el encargado de cerrar el acto tras la entrega de los premios.

En esta ocasión, los Premios Euskadi de Gastronomía fueron distribuidos de la siguiente manera:

- Premio "Euskadi" de Gastronomía al Mejor Restaurador: **Zuriñe García García** (Andra Mari de Galdakao).

- Premio "Euskadi" de Gastronomía al Mejor Director de Sala: **Rafael Moya Jiménez** (Restaurante eMe Be Garrote Grill de Donostia).

- Premio "Euskadi" de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística: **Aitor Buendía Pérez** (La Ruta Slow)

- Premio "Euskadi" de Gastronomía a la Mejor Publicación Gastronómica: **"Etxebarri"**. (Editorial Planeta Gastro).

Premios de la Academia Vasca de Gastronomía

Por otra parte, como viene siendo habitual, el mismo acto fue aprovechado para entregar los Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía, que fueron los siguientes:

- Premio "José María Busca Isusi" (Persona, producto, publicación, relacionada con la gastronomía): **Alberto López de Ipiña Samaniego** (Slow Food)

- Premio "Manuel Llano Gorostiza": (Persona, asociación, institución relacionada con la cultura del vino): **Mikel Garai-zabal Pildain**

- Premio "Luis Irizar" (A la docencia): **Escuela de Hostelería Egibide - Mendizorrotza**.

- Premio "Extraordinario" de la Academia Vasca de Gastronomía: **D. Miguel Ángel García-Diego Trueba**.

Colaborador habitual de Ondojan.com

En los días anteriores al acto de entrega, **Ondojan.com** ya había adelantado en su página de Facebook que Aitor Buendía, colaborador desde hace más de un año de la versión impresa de Ondojan.com, había sido elegido para recibir el Premio Euskadi a la Mejor Labor Periodística, designación que nos produjo una gran satisfacción, así como la elección de Mikel Garai-

Izquierda: Aitor Buendía recibe el Premio Euskadi de Gastronomía de la mano del Viceconsejero de Cultura Joxean Muñoz Otaegi, junto a la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, M^{ra} Mar Churruca.

Derecha: Tod@s I@s premiad@s, exhibiendo sus galardones.

Abajo: Varios momentos de la ceremonia de entrega de premios.



zabal, a quien tuvimos el gusto de conocer cuando acudimos a Yantai (China) a recoger el premio Gourmand obtenido por "La Senda del Pintxo" y con quien hemos seguido manteniendo una bonita relación.

Aitor Buendía recogió con la alegría que le caracteriza su premio y no dudó en dedicárselo a las personas que colaboran con su programa, a sus amigos y a su familia, presente en el acto. Asimismo, el eibarrés pidió ("ya que él no lo va a hacer") un fuerte aplauso para Alberto López de Ipiña, presidente de Slow Food Araba, también premiado en el acto. Se da el caso de que Aitor es también miembro de dicha asociación, que da nombre a su programa de radio. Asimismo, Aitor Buendía es el responsable de comunicación de la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza, que fue galardonada con el Premio Luis Irizar, con lo que podemos afirmar que nuestro colaborador y amigo hizo "tripleto" en los premios de este año.

El evento terminó con la fotografía de grupo de los premiados y los académicos, y un lunch en el que los asistentes al mismo pudieron degustar diferentes pintxos servidos con gran profesionalidad por el servicio de catering del Hotel Jardines de Uleta.





LA COCINA MEXICANA CAUTIVÓ A LOS PALADARES GUIPUZCOANOS

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia y César Sánchez Serna

A mediados del mes junio tuvieron lugar las Jornadas Gastronómicas "México-Euskadi" que se iniciaron el día 6 en la Siderería Bereziartua de Astigarraga y concluyeron el 17 de junio en el Club Náutico de Hendaia. Estas jornadas, que tienen como "sede oficial" el asador Patxiku-Enea de Lezo, suponen un evento de hermanamiento entre la comunidad vasca y la mexicana que se inició como una regata de vela y que en cada edición está alcanzando un cariz más gastronómico. Este año, la regata se celebrará entre los días 14, 15 y 16 de septiembre.

Es trasfondo cada vez más gastronómico de estas jornadas es debido a la ilusión y el empeño de **César Sánchez Serna**, profesor de cocina de la Universidad de Celaya, importante ciudad del estado de Guanajuato. César Sánchez es un gran amante de la cocina vasca y un gran especialista en cocina mexicana, principalmente en su vertiente más clásica y auténtica, la cocina precolombina. César fue el motor de las Jornadas Gastronómicas que se celebraron en la anterior edición de la regata, en 2016, y este año ha regresado junto con varios alumnos y alumnas de la universidad, concretamente **Berenice Ponzio, Cristian Galván, Edgar De la Torre y Alejandra Munguía**, y con un programa más completo y extenso que en anteriores ocasiones.

Así, las jornadas se iniciaron, como decimos, el pasado miércoles 6 de junio en la Siderería Bereziartua y concluyeron el 17 de junio en el Club Náutico de Hendaia. A lo largo de esos días, César y su equipo tuvieron un apretado programa.

Tras la inauguración de las jornadas en Bereziartua, siguió una comida el jueves 7 de junio en el Asador Txoko de Getaria, dirigido por el también mexicano asentado en Gipuzkoa **Enrique Fleischmann**, una jornada maratoniada el viernes 8 de junio en el bar Zapki de Donostia, una sesión de tacos y una comida a 4 manos con el chef **Héctor Cabello** en el Hotel Dolarea de Beasain el domingo 10 de junio y la participación en el programa "Creando cocina" el martes 12 de junio.

Tras dos días de descanso, el viernes 15 de junio, César Sánchez Serna y su equipo retomaron su actividad con una cena en el Restaurante l'Impertinent de Biarritz, una comida el sábado 16 de junio en el asador Patxiku-Enea y la clausura de las Jornadas que tuvo lugar el domingo 17 de junio en el Club Náutico de Hendaia.

Las jornadas vasco-mexicanas de junio fueron una oportunidad de oro para comprobar que la cocina mexicana poco o nada tiene que ver con la cocina tex-mex a la que estamos

acostumbrados por estos lares. La cocina mexicana, que por sus raíces antiguas, sus combinaciones exóticas y su diversidad ha sido considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO, es mucho más rica y diversa de lo que nos llega por parte de las cadenas de restaurantes y la comida de supermercado.

Valga como ejemplo de lo dicho la populosa inauguración que tuvo lugar en la sidrería Bereziartua el 6 de junio. Ese día César y sus estudiantes y **Aitor Bereziartua** ofrecieron a los numerosos invitados e invitadas pintos de txistorra con piña, molcajetes repletos de tacofish, pollo con pico de gallo y otras delicias para que los comensales se prepararan sus propios tacos, así como ate (dulce mexicano) con queso de Idiazabal y, por supuesto, sidra, mucha sidra de Bereziartua.

También es un buen ejemplo de la diversidad y riqueza de esta cocina el menú que se sirvió el 10 de junio en el Hotel Dolarea de Beasain, bajo la batuta del chef local, el cocinero Héctor Cabello:

- Ceviche azteca con langostinos, maíz cacahuazintle, sandía, mango, cebolla, cilantro, pepino, chile jalapeño y jugo de limón
- Bolitas de la calle rellenas de queso Oaxaca con huitlacoche, cubiertas de masa nixtamalizada de maíz, acompañadas de salsa de tomatillo verde crudo al cilantro
- Patatas bravas con salsa verdes asada de chile morita y chorizo campestre
- Chipirones empanisados con coco tostado, salsa de mango y chile habanero
- Molcajete al pastor con etxeko latxa adobado en achicote y especias, cebollas caramelizadas, piña, chile manzano con base de salsa verde de tomatillo e idiazábal gratinado
- Copa de salgado de mousse de queso de cabra, pimienta, rollo de ate de higo con nuez, tierra de kikos glaseado con licor de cajeta al agrave

Como puede verse, y como confirman las imágenes, no faltó la imaginación, el color y, sobre todo, el sabor en las fantásticas jornadas que se celebraron en junio.

Nuestra más sincera felicitación a César Sánchez y a su equipo por los buenos ratos que nos hicieron pasar en estas jornadas que, sin duda, tendrán su debida continuación en la próxima edición de la Regata México-Euskadi.



JOSEMA AZPEITIA, COFRADE DEL ESPÁRRAGO

Nuestro coordinador, Josema Azpeitia, fue investido como miembro de honor de la Cofradía del Espárrago de Navarra en el Capítulo anual de esta asociación que tuvo lugar el domingo 13 de mayo, en la localidad navarra de Mendavia.

El poblamiento que lleva acogiendo durante los últimos años esta celebración que honra a uno de los más emblemáticos de los nada menos que 11 productos de Denominación de Origen y Label de Calidad que se trabajan en este pueblo. Como subrayaron en más de una ocasión los miembros de la Cofradía, la sintonía entre el Ayuntamiento de Mendavia, presidido por la alcaldesa **Mª José Verano Elvira**, y la Cofradía dirigida por **Enrique Sánchez Sacristán** es total. Las instituciones de Mendavia se vuelcan con la Cofradía, que responde utilizando su poder de convocatoria para llenar la localidad de cofrades de multitud de agrupaciones, concretamente 30 cofradías provenientes de todo el estado y más allá, además de visitantes atraídos por el atractivo del exquisito y apreciado producto. Incluso, algunos de los bares de la localidad han empezado a ser conscientes de la importancia del evento y ofrecen, los días anteriores al capítulo, pintxos y raciones elaboradas con espárrago de Navarra habiendo incluso quien decora el interior del bar con carteles alusivos al mismo.

“Zainzuriak”, las “venas blancas” de Navarra

Llamó la atención la formalidad y puntualidad de la Cofradía a la hora de celebrar su acto central. La parte central del mismo consistió, como es habitual, en el nombramiento de los nuevos cofrades, tanto los de número, dos nuevos cofrades en este caso (**Jokin Elizalde** y **Laly Jausoro**) como los cofrades de honor que este año fueron cinco: Conservas Asensio (Larraga), Aceites La Maja (Mendavia), Banco de Alimentos de Navarra, Seprona (Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil) y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, que en su discurso de agradecimiento aprovechó para hacer “apología” constructiva del nombre que en euskera se utiliza para denominar el espárrago: “Zainzuria”, cuya traducción literal viene a ser “Vena blanca”. Como comentó Azpeitia, “Creo que hay pocas formas tan poéticas de referirse al espárrago. La vena es lo que transporta nuestra sangre, es lo que nos da la vida, es lo que nos da la energía, es lo que hace que seamos como somos” exclamó. .

Para finalizar la jornada, el Polideportivo Municipal “La Paz” acogió la Comida de Hermandad de todos los asistentes al capítulo, que fue ofrecida por el restaurante Marisol de Cadreita. Como no podía ser de otra forma, el espárrago, en diferentes formas, tuvo un gran protagonismo en la misma.





Este verano,
ven a brindar con
OSPELEKO,
Txakoli ecológico
de Getaria



CAFETERÍA GARIBAI 21

- Dirigido por Edu Rubio, junto su mujer Olena Yermilova

POSIBLEMENTE, LA MEJOR TORTILLA DEL MUNDO:

(Preparada con huevos vascos, de Euskaber)

- De patata - De bacalao - De patata, cebolla y pimiento
- De txampi con jamón, cebolla y pimiento
- De patata rellena de York y queso...

Y ADEMÁS...

- Pintxo Cosoto (Mini tortilla de huevo Euskaber con su generosa loncha de Guijuelo)
- Pintxos de txorizo picante de León de Carnicería Mateo
- Embutidos de Salamanca - Caracoles... ¡Y MUCHO MÁS!!

Abrimos de lunes a viernes a las 08:00

(sábados, domingos y festivos, a las 10:00)

Y cerramos... a las tantas.

C/ Garibai, 21 (Centro)
DONOSTIA.

Tf: 943 43 31 34



Cafeteria Garibai



PRODUCTOS de CALIDAD

*"La satisfacción del cliente,
es nuestra satisfacción"*

* Especialistas en carne fresca y elaborados de caza mayor y menor.

* Delicatessen: azafrán, ajos pelados...

* Productos de caserío: pichón, pollo, pato, foie, magret, confit...

Polígono Comarca 2, Calle A, Nº 45
31.191 Esparza de Galar (Navarra)
Teléfono: 948 14 98 47
Móvil: 630 930 827
Fax: 948 13 34 14

pirineos@pirineos-exdim.com



www.pirineos-exdim.com

TUDELA, CAPITAL DE LAS VERDURAS NAVARRAS

El pasado mes de abril, acudimos a Tudela, capital de la Ribera, a participar en el III Congreso de las Verduras de Navarra, que se desarrolló en los salones de la UNED entre las 17:00 y las 20:00 h.

Para abrir boca, a lo largo de la mañana tuvo lugar, en el Colegio local de los Jesuitas, un taller popular en el que **Rodrigo de la Calle**, chef del Restaurante El Invernadero, compartió sus secretos ante una audiencia de entusiastas mientras **José Aguado** del Restaurante Topero preparaba una serie de ricos pintxos de verduras que pudieron ser devorados por los asistentes que dieron cuenta de ellos en un suspiro y pudieron plantear todas sus dudas a los cocineros. Un acto sencillo, pero de alta intensidad gastronómica.

A continuación tuvo lugar la comida del Congreso en la Sociedad Gastronómica "La Intemperie", oficiada por **Luis Salcedo** (Horstal Remigio) y **Virgilio Martínez** del (Restaurante Beethoven). Las verduras, por supuesto, acaparraron la mayor parte del menú. .

Congreso en la UNED

A partir de las 17:00 tuvo lugar el Congreso propiamente dicho, que se desarrolló en el Salón de actos de la Uned que fue abarrotado por el público asistente. Tras una disertación de **Amaia Uribarri**, técnico de Intia, que habló de productos y semillas, tuvieron lugar tres ponencias gastronómicas, iniciándose éstas con la intervención de **Leandro Gil**, chef del restaurante Alma, sito en el Hotel Muga de Beloso de Pamplona, que está sorprendiendo a propios y extraños con su cocina basada en el "exotismo de lo local".

Tras la intervención de Leandro Gil, fue el turno de **Joanna Artieda**, joven cocinera pamplonica asentada en Cataluña, que ha trabajado con chefs de la talla de Albert Adrià y que fue reconocida en 2016 como mejor chef menor de 30 años del estado español, siendo la primera vez que una mujer se alzó con dicho título.

Las ponencias finalizaron con la intervención de **Fina Puigdevall**, veterana cocinera gironense, propietaria desde 1990 del restaurante Les Cols de Olot y una mesa redonda moderada por Rodrigo de la Calle en la que tomó parte animadamente el público asistente

Cena en Tafurería

Para finalizar el congreso, al anochecer, en la Sociedad Gastronómica Tafurería, se ofreció una completa cena de verduras y se hizo entrega del Premio Gastronómico "El Hortelano" a Fina Puigdevall que lo recibió encantada.

Sin duda, Tudela demostró una vez más ser la capital indiscutible de la verdura navarra.



EITZA HOMENAJEÓ A LA BUENA SIDRA

El pasado 8 de mayo acudimos a un evento que sin grandes alardes ni presupuestos y, sencillamente basado en la participación popular y la honestidad, consiguió un gran resultado: la degustación de sidras que tuvo lugar en la Sociedad Irrika de Eitza

La degustación tuvo lugar dentro del marco de las fiestas de este emblemático barrio de Zumarraga situado bajo el Santuario de la Antigua. Ni siquiera los miembros de Irrika son capaces de recordar cuántas degustaciones han llevado a cabo a lo largo de los últimos años, pero en algo sí coinciden todos: esta actividad es uno de los actos más exitosos de las fiestas de San Isidro.

La cata, además, contó con dos conductores de lujo: **Mikel Rodríguez**, somelier del restaurante Tolosaldea, y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**. Mikel es un gran amante de la sidra, fue jurado en el último Campeonato Mundial de Sidra celebrado en Hernani y es el responsable de una carta con 60 sidras diferentes en su restaurante. Josema por su parte, ejerce hace cuatro años de profesor de Gastronomía vasca en el **Basque Culinary Center**, y al igual que Mikel, fue jurado en el Campeonato Mundial de Sidra del año pasado.

A lo largo de la cata fueron probadas las sidras **Isastegi** (Tolosa), **R. Zabala y Aburuza** (Aduna), **Zapiain** (Astigarraga), y **Altzueta** (Hernani). A continuación fueron degustadas dos sidras elaboradas por **Demetrio Terradillos** en la Sidrería Urbitarte de Ataun: **Saarte y Jentillen Lurra**. Ambas sidras son tratadas por el veterano elaborador cual si de un vino se trataran, aplicándoles crianzas en roble americano y en depósitos de aluminio que aportan unos sabores y matices muy especiales a sus sidras. Finalmente, fue degustado **Bizi-Goxo**, una sidra de hielo elaborada por Zapiain, muy adecuada para acompañar al postre.

En conjunto, la de este año fue una degustación modélica, un acto que mezcló gastronomía, cultura, enología y alegría a partes iguales demostrando que no siempre es necesario estar a la sombra de los sponsors o instituciones para llevar a cabo actividades serias y rigurosas en torno a nuestra gastronomía.



BISITA EZAZU GURE WEB ORRIALDEA: www.aranburuharategia.com

Berezitasunak

Urtez azpiko txahalen saiheski eta txuletak
Esneko arkumeak

Aurrez prestatuturiko jakiak eta esnekiak
Bertako gazta eta kontserbak

Aukera eta dasta itzazu gure ardo, txakolin zein sagardoak

Etxerako zerbitzua


ASADOR BEHEKO PLAZA
Plaza Eusebio Gurrutxaga ZUMAIA
T: 943 86 17 00
BEHEKO PLAZA (ZUMAIA)

FUEGO, AGUA Y TIERRA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Hacia tiempo que teníamos ganas de degustar la propuesta gastronómica de **Andoni Txintxilla**, el inquieto cocinero local que dirige desde hace 7 años los fogones y las parrillas de Beheko Plaza, el restaurante situado al fondo de la plaza Eusebio Gurrutxaga, un amplio y agradable espacio cada vez más frecuentado, tanto por el público local como por los visitantes.

Al cargo de una hermosa cocina y una parrilla de carbón en el patio trasero a la que saca (y nunca mejor dicho) chispas, este joven cocinero practica una cocina a caballo entre la más pura tradición costera de la que es heredero por se, su **fascinación por la cocina italiana** adquirida durante su estancia en la Toscana, y un toque moderno y técnico que delata su formación en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano.

Parrilla y producto de cercanía

En cualquier caso, el fuego es el ingrediente si no principal, más vistoso de la cocina de Andoni Txintxilla. La parrilla de Beheko Plaza acoge diariamente preciosas piezas de pescado que este parrillero trabaja con la maestría adquirida durante no pocos años de práctica. "Con el pescado somos sota, caballo y rey, es decir, que nunca falta el rape, el cogote... eso sí, me

gusta mirar todos los días qué pescados llegan, cuál está a buen precio, cuáles están de temporada... garaian, garaikoa!" afirma Andoni, que no disimula su preferencia por los productos locales y su simpatía hacia la filosofía Kilómetro 0 y Slow Food.

Ya en la mesa, sentados junto a los amplios ventanales que dotan de una gran luminosidad a la sala, comenzamos nuestra degustación con un plato que muestra la cara más moderna de un Andoni que no rechaza la influencia de la cocina internacional, un **Ceviche de Sargo Rey** (Foto 1) El pescado, de gran intensidad, se deshace en la boca aportando un gran sabor a mar, complementado con el buen aceite, las algas, las flores y el helado de leche de tigre que lo acompañan.

El plato que sigue se enclava dentro de la más pura tradición zumaíatarra: **Pulpo a la parrilla** (Foto 2) acompañado de patata azul y buen aceite y pimentón.

Tras el pulpo, Andoni continua con el desfile de entrantes con un plato que nos maravilla por sabor, textura, color y originalidad: un **Arroz con karrakelas** o bígaros de un original color verde aportado por el alga codium utilizada en su elaboración (Foto 3). Este arroz, por muy exótico que pueda parecer, es, al igual que los platos anteriores, un canto en clave actualizada a la costa que nos rodea, además de que está claro que Andoni clava los arroces, otro gran punto a su favor.

1



2



3



4



5



6



Los entrantes terminan con otro plato que nos deja prendados: la **“Sinfonía de cebollas”** (Foto 4), consistente en unas cebollas asadas al horno a la sal durante casi una hora, acompañadas de una emulsión de guisantes, una emulsión de espárragos frescos, y un potente y oscuro caldo, un excelente plato vegano, y es que este cocinero siempre cuenta con varias opciones vegetarianas y veganas en su carta.

El pescado y la carne a la parrilla conforman el corazón del menú. El pescadito es un precioso **Besugo rey** o Virrey (Foto 5) de una frescura irreprochable que pasa por la parrilla el tiempo necesario para conservar toda su jugosidad y frescura. En cuanto a la **Chuleta de vaca danesa** (Foto 6) que nos es servida a continuación, Andoni nos demuestra que a pesar de que el pescado y la mar son su gran especialidad, la carne también se trabaja como es debido en Beheko Plaza.

7



Terminamos la degustación con una **Tarta de queso** (Foto 7) que recuerda poderosamente a la famosa tarta de La Viña, perfecto colofón para una comida que fue maridada plato a plato con una increíble y muy acertada variedad de vinos.

Como puede verse, la cocina de Andoni es una cocina muy “elemental”, claramente **dominada por tres de los cuatro elementos aristotélicos de la Naturaleza**: el **fuego** de la parrilla y los fogones, el **agua** del mar que le rodea y al que rinde continuo homenaje, y la **tierra** presente en los vegetales, plantas, flores... y su gran selección de vinos. Aunque Beheko Plaza cuenta con diferentes opciones de menús, nuestro consejo es, el día que puedan, disfrutar de una buena comida a la carta dejándose llevar por el criterio de este joven chef que todavía, estamos seguros, nos va a deparar más de una sorpresa.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALLEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada 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:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, 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

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

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 889

facebook-ezkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostats** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y cuenta con una **carta al medio día** con entrantes, hamburguesas y bocadillos, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Itziar Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

**TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO**

ATAUN

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



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de 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 mamá o el Flan de naranja. El Menú de sidrería 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... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:**

DOLAREA JATETXEA

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF

BEASAIN

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



El restaurante del 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. Héctor ofrece una **cocina de producto muy personal, interesantes menús y sugerencias** como Ensalada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Taco de rodaballo salvaje con salsa "Meunière"; 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 D'GUSTA Goierri a bocados:** 50€ (Bebidas aparte). **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

**VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO**

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 08 78 02



Desde el pasado 4 de mayo, Beasain cuenta con una nueva opción gastronómica: Orient Berri, bar dirigido desde dicha fecha por Haritz Urretabizkaia, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, en su pueblo natal. A los fogones se encuentra **Anne Otegi**, que dirige los fogones aplicando su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada con muchos guisos a la cocina vegetariana**, platos veganos y toques de cocina internacional. "La idea es nos cuenta Anne, "que el recorrido del Orient Express se vea reflejado en la carta". Orient Berri abre sus puertas todos los días de 9 de la mañana



a 11-12 de la noche. **En su barra encontraremos pintxos fríos y en su pizarra una buena variedad de pintxos calientes que salen al momento de cocina** como la Ventresca a la plancha, el Secreto ibérico, los Txipirones a la plancha... también podemos solicitar burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras. Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. También se ofrece **Plato del día** al precio de 9 euros, bebida aparte y una gran variedad de vinos.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquíssimos 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€ **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

BARRENKALE, 3
TEL. 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 definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su adictivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
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 cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta- da 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 y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combina- dos, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acud- ir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **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.

MENDIOLA

COCINA DE PRODUCTO CON TOQUES MUY PERSONALES

ERMUA

ERDIKO KALE, 19.
TEL. 846 08 00 86



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, el cerdo ibérico de Guijuelo... **Todas las elaboraciones son ca- seras** incluso en su cuidado menú del día y en su interesante Menú Especial de fin de semana. Destaca también su bar, abier- to desde las 10, en el que sirven raciones y pintxos. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12€ **Menú Fin de Semana** (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 27€ **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecua- do. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta:** 30€ **Menú fin de semana:** 25€ Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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 en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; 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€ **Cierra:** Miércoles

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; **Carta:** 40€ **Menú Sustraiak:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Lunes.

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoa artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado**. **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).

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



En pleno centro de Irun, con 80 años a sus espaldas y dirigido 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 Verduritas en tempura con salsa romesco, Ensaladilla Gaztelu con "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 pintxos desde la primera hora, además de raciones, picoteo y una amplia oferta de vinos.

RESTAURANTE ANTXON

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO
EXQUISITO Y SORPRENTE

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3
TEL. 943 63 05 12
www.gaztel-endi-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. Para ello 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



Juan José Martínez de Rituerto nos ofrece **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** (Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...). Apoyado en una gran barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor, en su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (Bacalao, de Idiazabal, de Pato...), los Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...) o la **Carne**, de calidad garantizada (Chuleta, Carrilleras...). Todos los postres son caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Tarta de queso...) La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta: 30-35€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 20-25€ Tarjetas:**Todas. No cierra.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, 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 Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas, 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

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD

LEGAZPI

AIZKORRI KALEA, 24
TEL. 671 728 069
Facebook: Txepetxa Taberna
Legazpi



Patxi Arana, joven cocinero con una amplia experiencia que le ha mantenido en contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía dirige uno de los bares más entrañables de Legazpi, volcando su experiencia en una carta variada y fresca en la que encontramos **tanto platos tradicionales como personales**: Ensalada César, Morros en salsa, Txiprones en su tinta, Risotto de hongos con parmesano, Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo... En **pintxos** Carrilleras en salsa, Risotto y Tatakí, Terrina de cochinillo deshuesado on fruta de la pasión... Lllaman la atención sus cuidadas **hamburguesas** como la impresionante "Hamburguesa Txepetxa". **Precio medio de carta:** 10-20€.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea. En el alto de Gaintxurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta:**45-50€ **Menú degustación:** 55€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles.

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 en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica succulenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando 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... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

ASADOR CASTILLO
MATIAS GORROTXATEGI
 UN ASADOR TOLOSARRA EN
 PLENO CENTRO DEL GOIERRI

OLABERRIA

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



Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo donde además de las especialidades que **Matias Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en Tolosa (Chuletón de viejo a la parrilla, Piquillos confitados...) ofrece otras especialidades de temporada y excelentes postres caseros. La principal novedad son los **pescados frescos a la parrilla** como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado). **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). **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA
 COCINA DE MERCADO
 Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por 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, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
 GRANDES SALONES PARA BODAS

ÕÑATI

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



Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsaslar; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

19-90

PICOTEO DE DÍA,
 BUENAS COPAS DE NOCHE

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



El 19-90 de Ordizia, mantiene 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 txistorra de Arbizu... así como raciones de Txipirones rebozados; Pulpo a la plancha; Ensalada de langostino y txipirón... En 19-90 encontraremos, también, una amplia selección de vinos y una excelente terraza.

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. 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 su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a 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 para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en los mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

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



En un precioso entorno, Bodega Katxiña nos permite disfrutar de la gastronomía más auténtica, y de sus **txakolis propios**. Dirigido por **liñaki e Izaskun Zendoia**, en este espacio podemos comer a la carta, realizar un evento empresarial u organizar una **celebración hasta 400 personas con parrilla**. La cocina se basa en las Verduras de temporada, Pescados frescos a la parrilla (Besugo al estilo Orio, Rodaballo...) y Carnes a la brasa destacando su Chuletón de viejo. También encontraremos platos 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.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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 mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 22€. **Menú de gustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

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



En Trintxerpe, a 300 m. del embarcadero para San Juan, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural**, fácil de beber y mucho más digestiva que la normal. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, en el que encontramos **Pintxos, Raciones** como sus exitosas Bravas, **Hamburguesas caseras** (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, 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, se sirve el Cóctel de la Semana. **Menú del día:** 10€ (Todos los días)

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ 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 **pintxos** fríos y calientes (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, los 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. **Carta:** 10-20 €

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este restaurante con 2 comedores, uno ideal para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar de lunes a sábado, día y noche, por un cuidado menú del día que siempre incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **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 para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

ALLIRI

LA CAFETERÍA DE LA ESTACIÓN DE TOLOSA

TOLOSA

PASEO ALLIRI, 13
(JUNTO A LA ESTACIÓN DE RENFE)
TEL. 943 65 56 94



La cafetería Alliri se encuentra en un lugar **céntrico y privilegiado** de Tolosa. Nos la encontraremos al salir de la estación de RENFE, a nuestra derecha, por lo que puede ser el lugar elegido para tomar nuestro primer café o pintxo al llegar a la villa papelera, o el último antes de dejarla. Por otra parte, los columpios situados junto a su entrada trasera lo convierten en un lugar **muy atractivo para acudir con niños**. Conscientes de ello, Silvana Freitas, responsables del local desde marzo de 2013, se ha preocupado de tener una carta extensa, informal y variada, dirigida a todos los públicos y llena de **raciones, bokatas, hamburguesas, sandwiches y platos combinados**. Además, por encargo, se prepara Cochinitillo o Cordero asa-

do, así como Bacalao a la portuguesa, tanto para tomar en el local como para llevar. Silvana, asimismo, prepara otras **ricas especialidades portuguesas** como la Brincadeira o la Francesinha (Pan de sandwich con filete de ternera, txistorra, salchicha fresca, jamón de york, huevo y salsa casera de verduras. Pintxo-pote miércoles de 19 en adelante. **Recomendaciones:** Ensalada Alliri; Pulpo a la vinagreta; Ensalada crujiente de pollo; Txipirones a la plancha; Revuelto de champis y bacon; Ensalada de hongos y gulas; Confit de pato con setas salteadas. **Precio medio carta:** 8-10 €. **Vacaciones:** No hace. **Tarjetas:** Todas, excepto American Express. **Aparcamiento:** Parking de la estación frente al bar

APAIN

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

URRETXU

IFEÑARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari



Desde su llegada en 2005 **Margari Arruti** ha convertido este bar en una **referencia gastronómica**. Apain abre a las 7 de la mañana ofreciendo ya diferentes tortillas, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando atención a los productos de casquería como Lengua, Callos, Oreja, Manitas, Morros... Apain ofrece, día y noche, un espectacular **Menú con 15-20 primeros y segundos a elegir**. A la carta, hay 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) **Noche y sábado mediodía:** 12€(13€con café) **Fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:**Todas. No cierra.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

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



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 9,90€. **Menú fin de semana:** 19,50€. **Menú infantil:** 7,50€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

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 Zube-roa, 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 como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate 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€** Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas** en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y las Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, 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. Ambiente familiar y cercano. **Carta: 35-40€ Menú del día: 10€**

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 este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. 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; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y 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 €** Cierra: Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinito 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€.**

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. 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 espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

ZUMARRAGA

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberrri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 20€+IVA. Cierra:**Domingos noche

BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA

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



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardozale 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**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería: 33€. Cierra:** Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

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



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro ases; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta: 33€ Menú: 16,50€ Menú de verduras: 40€ Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava 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€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha... En **raiones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas de Elizondo, Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, Ibéricos, Bacalao ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar el helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local 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 sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



Restaurante dirigido por **Javier Penas** 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 todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Buffet desayuno:** 12€ **Cierra:** Domingo noche.

CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

DONOSTIA

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



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletitas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

CASA TIBURCIO

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



Local inaugurado en 1929 y que se acerca a los 90 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**, ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, Besugo con refrito, Chuletón de viejo, Cordero lechal confitado, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su barra se ofrecen **pintxos** como Taco de bacalao con verduras, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas... y suculentas **cazulitas** como Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones... Carta: 45-50€ Menú: 20€ Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día.

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Liñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, que ha resultado galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**.

Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Liñeiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo** y la cocinera **Lourdes Ramajo**.

Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las me-

jores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre**.

En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos** que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado...

Carta: 20-25€ **Menú:** 12,50€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 50€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas saltadas 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; En su barra ofrece **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; Vieira con crema de ajoablanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

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



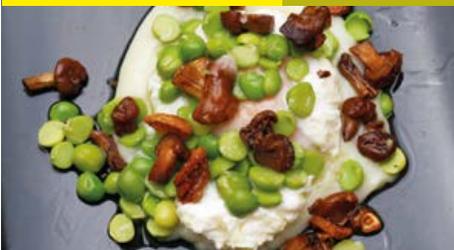
La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de 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€

EL VASQUITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **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...

Chuletilas 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

PASEO COLÓN, 46 (GROS)
TEL. 943 27 88 39
680 33 49 76

facebook: Galerna Jan Edan



Este pequeño restaurante, retomado y rebautizado por **Jorge Asenjo** y **Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que lo han reformado convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, es la nueva sensación de Gros. En su terraza pueden degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic y en su interior, una cocina de temporada, colorista y original, con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor, que se renueva 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... **Carta:** 25-30€. **Plato del día:** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **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, la Chuleta a la parrilla, el 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 **pintxos 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

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaiz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado, Tostón de cochinito 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) **Cierra:** Lunes y martes (resto de la semana, abierto mediodía y noche).t

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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

www.bariturrioz.com



En pleno centro, frente a la Catedral, 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 pintxos de Lasaña de antxoia, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, 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 aportcada.

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 de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos 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, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Plenko 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 ha superado su **50 aniversario, regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrace climatizada** en los que pueden degustarse los productos de la barra como Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta: 30-35€ Cierra: Lunes.**

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



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 €**

LETE

UNA DE LAS BARRAS MÁS
ESPECTACULARES

DONOSTIA

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



Abierto en marzo de 2017, con una **decoración neorrural asemejándose al estilo de los viejos caseríos vascos**, se divide en dos zonas; la barra de pintxos fríos y calientes, y el comedor para poder disfrutar de la carta. Esta 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 **embutidos Casa de Alba** (100% ibéricos). Tanto las Carrilleras como el Secreto y la Pluma Ibérica así como el Jamón de bellota cortado a cuchillo, son algunos de los platos de más éxito, al igual que el "Pulpo Lete", el Erizo, el Txipirón a lo Pelayo, el Foie a la plancha o los **cerca de 60 pintxos, entre fríos y calientes**, que se ofrecen en este espectacular local.

MALA GISSONA BEER HOUSE

FOR JU MALA GISSUNA !

DONOSTIA

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



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, la cerveza local de Oiartzun, cuenta desde diciembre de 2015 con su propio bar en Gros, **un moderno espacio pensado para disfrutar de la cerveza y una excelente selección musical** con un **cañero de 12 grifos**, seis destinados a las cervezas de la casa (Django, Batela, Shackeltown, Apatxe...), dos para cervezas vascas y el resto para cervezas del mundo en continua rotación, ello sin contar las **cervezas en botella, más de 150 referencias** también en rotación, llegandose a ofrecer cerca de 500 cervezas diferentes a lo largo del año. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Km. 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante 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 barra o en las mesitas del bar. Destacan 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 barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55
MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 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 vietna-



mita, 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 deliciosos 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

GASTRONOMÍA ALEMANA EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, dirigido por **Inma y Miguel**. Se lleva la palma el delicioso Codillo y las Salchichas caseras, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (Ensalada Letea, Ensalada templada de arroz con setas...) **Sartenes** (De txistorra patatas y huevos de codorniz...) **Raciones** (Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...) **Pintxos** (Croqueta de jamón, Pintxo de co dillo...) **Pastas y arroces** (Espaghetis 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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y Josexo Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 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 y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta: 50-60€**

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; 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**. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 € Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños**. Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS

DONOSTIA

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



A un paso de la Zurriola, 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, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:30€ Menú del día:15€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menú degustación: 22, 32 y 42 €**

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar 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 cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con nuevos frutos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) Medio menú: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€)**. Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, 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, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: 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 **interesante carta de vinos**. **Menú del día: 12,50€ Menú degustación: 22€ Menú variado: 28€. Menú infantil: 10€. Carta: 25-30€.**

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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 cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Tem plada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, la Chuleta o las Chuletillas de cordero, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 10,30€ (con café, 11,50)** (de lunes a sábado mediodía). **Carta: 30€. Horario: 06:30- 20:30. Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo. Zona Wi-Fi.**

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



Cásico donostiarrá recuperado por **M^a Eugenia Bozal**, del Restaurant La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base tradicional acompañada con toques de innovación, buscando provocar sensaciones y emociones positivas: Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Lomo de merluza asado sobre patata confitada, ajetes y guiso de berberechos, Pichón de Bresse glaseado al chocolate, Mamá 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). **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

TXULETA

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, carnes y pescados a la parrilla, y sugerencias de temporada y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus Bocadillos de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

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

DONOSTIA

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



Yakiniku, **"Barbacoa japonesa"** es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tatakí de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne 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€

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES,
AHORA POR DUPLICADO

DONOSTIA

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



Galardonado con el premio al **mejor pintxo** en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010 por su pintxo dulce "Bob limón", el segundo premio en 2015 y 2016, e incontables galardones a lo largo de los años, **Joxean Calvo** sigue ofreciendo algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hogueira, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Solomillo a la brasa... Este año, **Zeruko se ha desdoblado con un segundo local** en la misma calle Pescadería donde podrá disfrutarse, en mesa, de una novedosa carta de cocina en miniatura y una completa selección de pintxos dulces y postres, tanto en el horario habitual de cocina como en la franja entre las 4 y las 7 de la tarde.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTI

A Fuego Negro 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portuete, 14. 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Akelarre Pº Padre Orkoiaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi Urbirrate, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albeto 31 de Agosto, 19. 943 428884
Albizar Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algori Pol. Zuztu - Errotaburu-. 943 218479

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Ama-Lur Carquizaun, 7. 943 274584
Amargu Estacion Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Moraza 18. 943 845647
Ametzagaña Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Arizgorri Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362780
Aralar Puerto, 10. 943 426378

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

Ardandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea Plaza Ametzagas, 943 474246
Aroka Sierna de Aloña, 5. 943 452192
Artola Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Eliseogui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena Ifigo, 1, esq. Pl. Constitución. 943426275
Astolena 1997 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran Irigoien Barrieta -Zubietza-. 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 2. 943 276372
Atxiola Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA
 Pintxos de precioso bife y mejor sabor
 Mercado de la Drexha, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304

Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

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

Baztarre Virgen del Carmen, 25. 943 413630
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474955
Beharri Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA
 Cocina tradicional y nuevos aires
 Goikoa Galtzara Berri, 27. 943 42 42 60

BERGARA
 Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Carl Artexe, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garbair, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna Igarra bidea, 19. 943 218078
Bitacoa J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Agurium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borde Berri F. Calbetón, 12. 943 430342
Boulevard 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista K. Balañaga, 42. Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214267
Buño Arripide pasalekua, 74. 943 377662
Cabato Maripé Logroño, 4. 943 312372
Cachón 5. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arcos Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata Padre Larroca, 14. 943 290233
Café Saigón. Hotel Mº Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2. 943 327173

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

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

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

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419

Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274391

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

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

CASA UROLA
 Parrilla y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS
 Chuletás, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

Ciaboga Easo, 9. 943 422926
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
Danena Matia, 6-Antigua-. 943 217320
Danena Enbelzar, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940

Doctor Livingstone Av. Barcelona, 24. 943 9457940
Don Vito C. Com. La Bretxa. 943 430285
Döner Kebab 1 Miracruz, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Estación Amillibia, 9.
Drinka Matia, 50-Antigua-. 943 212101
Dulz Carvecería Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Egossari Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Eснаola esq. S. Izpizua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orkoiaga, 131. 943 210224
El Alamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Anden Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café de Miro Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 310707
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Lobo Peña y Goñi 6. 943 558256

EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ
 Un Txoko de Andalucía en El Antiguo
 Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berni). 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriegui, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799
Elosa Pº Colón, 41. 943 363025
Ene Bo Garrote Grill Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko Automotora, 1. 943 459699
Erribera Camino Portuete, 14. 943 210300
Errrota Taberna Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Extabe Aldakenea, 75. 943 291516

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

Extabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Extaide 4 Baldo, 943 692537
Extaide Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Extanx Fermín Calbetón, 29. 943 426259

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

Etxe Na gusi Pº Padre Orkoiaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Zezeza Avda. Satrustegi, 13. 943 414311

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

Gambinus Bretxa C.C. La Bretxa. 943 426514
Ganbara S. Jerónimo, 31. 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria C. Com. Garbera. 943 394358
Garbola Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21 Garibai, 21, 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

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

Gatzelu Txiki Carquizaun, 3. 943 327997
Giroki Enbelzar, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata Serapio Mujika, 21. 943 390666

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360
Haizea Aldamar, 8. 943 425710

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

HIDALGO 56
 Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 96 54

Hipica de Loiola Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hijo Burguer Pescadería, 6. 943 427359
Hotel Amara Plaza Plaza Pío XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's s Pº Gudamendi 21-Igeldo. 943 317665
Huang Chen (chino) Larramendi, 11. 943 451908
Ibai Getaria, 15. 943 428784
Ibai Lur Nabarra Oñaz, 7. 943 336255
Igela Pza. Iribar, 2. 943 030473
Igeldo Sidr Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

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

Intxaurreondo Sagard Zubiarrea, 72. 943 292074

INTZA
 Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

Iñautzi Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautzi Pol. Zuztu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 429423
Iraeta Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratox Hamburguesas S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Ertz Cam. Petritza, 10. Zubietza. 943 378275
Iruña Easo, 73. 943 466917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466665
Irisarri Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino) Pedro Eguía, 5. 943 458419
Isturietta-Berri Camping Igeldo. 943 226683

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

Itxaropena Embelzar, 16. 943 424576
Itxasalde Asador Artxabarrena, 83. 943 371585
Ixtxasne Ibañi-Abate, -Martutene-. 943 470757
Izagirre Bidartze Berri Baserría, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izaraitz Firm, 4. 943 428747
Izapi Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izapi Pº Baratzategi, 24. 943 279391
Izkiña Fermín Calbetón, 4. 943 425262
Javier Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 420180
Juanxto Enbelzar, 6. 943 427405
K-bi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181

Kalozke. Padre Orkologa, 8 943 213251
Kaskiduri. P° Salamanca 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4 943 423243
Kayak. P° de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki. Secundino Eñaola, 45, 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2 943 31 75 91

Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 421904

KOSTALDE
 Especialistas en paella y cocina mediterránea
 Avda. Zuriola, 26 (Gros), 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 22 943 429936
Kokorri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Arantzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zuriola, 22 943 291150
La Albarca. Baileneros, 19 943 446210
La Brasserie Mari Galam. Zubietza, 2 943 440770

La Cepa. 31 de Agosto, 7-9 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

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

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

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

La Guinda. Zabaleta, 55 943 981715
La Kubitzia. Igentza, 3 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18 943 465293
La Mina (pizzería). Urbietta, 1 943 427240

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

La Perla. Paseo de La Concha, 3/9 943 462494

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

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

LA TAGLIATELLA
 San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 5 (Gros), 943 29 81 84

La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca 4 943 321636
La Vaca. Andrestegi, 4 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40 943 429796

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32 943 456087
La Vida. San Marcial, 37 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgatzko, 1 943 228133
Lanziego. Trunfo, 3 943 462384

Las Vegas. P° Colón, 10 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94 943 352445
Lobo. José María Sert, 10 943 32 56 84

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47 943 270549
Lukainetegi. Cam. Aingeru Zandieria, 85 943 317444

LUKAS BENTA BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berni), 943 22 48 00

MZ Cafetería. Hondarribia, 20 943 424189
Makrobiotika Elkarte. Intraurodoro, 52 943 288246
Manistoki. P° Oriandendi, 14 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32 943 320217

Mandragora. José María Sert, 9 943 312699
Mariñela. Muelle, 15 943 421388
Mariquerua Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17 608 158412

Mendi Yuan (chino). Matia, 35 943 218275
Mendi S. Francisco, 13 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4 Igeldo, 943 212023
Mesereno de Uria. P° de Uria, 311 943 271258

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

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

Mil Catas. Zabaleta, 55 943 321656
Mirador de Uria. P° de Uria, 193 943 272707
Mongas Cerveceria. Saigüés, 943 272326
Morgan. Narrika, 7 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3 943 289904

MUNTO
 Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 17 (Pte. Vieja), 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, B° Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16 943 310797
Nagusia Lu. Mayor, 4 943 433991

Narrika. Narrika, 16 943 427327
Narru. Zubietza, 56 943 423349
Néstor. Pescadería, 11 943 424873

Nikkei. Urdaneta, 14 943 432511
Nikolas Asador. Bustinturi, 10 943 217151
Nineu. Zuriola, 1 943 003162

Nipper. Pza. José María Sert, 1 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golatzkiki, 100 943 330893
Nuevo Sigo (chino). Euskal Herria, 8 943 427030
Oliys. Eregetzaina, 4 943 214989

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

ORIENTAL II
 Precioso local con alta cocina oriental
 Manteleroa, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8 943 420736
Orhiza. San Lorenzo, 6 943 423244
Orhi. San Jerónimo, 22 943 427508

Orlegi. Portuebe bidea, 23 943 312601
Oreaxal Extea. 31 de Agosto, 22 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/3 943 451327

Ostadar. P° Berioy, 13 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6 943 424959
Pagadi. General Artzebe, 1 943 284299

Pagotxa Cafetería. P° Arbustos, 3/27 943 218330
Palacio de Aiete. Gollo Galtzara Berri, 27 943 210071
Pantxika. Muelle, 2/g 943 421179

Paperazki. Virgen del Carmen 4 943 031100
Pasaleku. C/ Illume, 11 943 461685
Paña Negra. Isabel II, 15 943 450147

PAULANER BIERHAUS
 Cudillos, salsichas y cervezas variadas
 San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64 943 130081
Peggy Sue's. S. Marcial, 5 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5 943 428930

Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3 943 116733
Perus. B° Igeldo, 943 211591

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

Pitri Txulo. Eskalantegi, 118 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 2/g 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14 943 445712
Politeña. S. Jerónimo, 3 943 425779

PORTUETxe
 Subterráneo asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Igela), 943 21 50 18

Prontico. San Marcial, 9 943 559917

PUNTA SAL
 Cocina peruana actualizada
 Secundino Eñaola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Via, esq. Zuriola (Gros), 943 28 62 56

Ramunxo Berri. Peña y Goñi, 10 943 321661
Raviolina. Puerto, 9 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57 943 363126

Regatta. Fuenterribia, 20 943 424169
Rekalde. Aldamar, 9 943 430352
Rekondo. P° de Igeldo, 57 943 219207

Rialto. Pza. Artikutza, 9 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 29 943 450558

Rojo y negro. San Marcial, 52 943 431862
Salaberria Sidrería. J.M° Salaberria, 15 943 456311
Salxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta 3 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37 943 434922

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuloga, 943 573826
Sebastian. Muelle, 14 943 425862
Sidrería Ametzí. Ametzí Gorkoa-Igeldo 943 217223

Sidrería Donostiarra. Enbeltran, 9 943 420421
Sidrería Intraurodoro. P° Zubiarre, 7/9 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44 943 464208

SM Café. Urbietta, 6-C, C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi. Juan de Bilbao, 17 943 421780
Sukalde Kultur. P° de Heriz, 3 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466643

TAMBORÍ. Pescadería, 2 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejería. Tejería, 9 943 282204
Telepizza. Avda. Tolosa, 13 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25 943 286033
Telepizza. Easo, 27 943 431377
Tendido 5. Secundino Eñaola, 38 943 276040

Tenis Ondarreta. P° Eduardo Chillida, 9 943 314118

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

TOKI-ÉDELE
 Pintxos, cocottes... y muy buena carne
 Vitoria-Gasteiz, 8 943 10 78 17

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7 943 569143
Tribuna Norte. M° Dolores Agirre, 22 943 276263
Tiun Tiun. S. Jerónimo, 25 943 426882

Txalupa. Fermín Calbetón, 3 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10 943 422370

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 P° Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igeldo

Txirrita. Isabel II, 4 943 456960
Txiskuene. P° Dr. Begiristain, 85 943 450087
Txistu. Pza. Constitución, 14 943 428619

Txistu. Igeldo, Balenciaga, 2/g 943 212979
Txofre Berni. Gloria, 2 943 028731
Txoko. Mari, 12 943 425412

Txokolo Asador. Manteleroa, 4 943 463491

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

Txomin. P° Antzietza, 6 943 451964
Toxa. Kristobal Balenciaga, 47 943 311511

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

Txurru. Pza. Constitución, 9 943 429181
Ubarrochena. Puerto, 16 943 428352
Udane. Isabel II, 6 943 451401
Uria. Pio Baroja, 15 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17 943 420434

Urdirriola. Carlos, 1 16 943 450410
Ur-Gain. Irento, 6 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8 943 423185

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

Urakbe. Segundo Izpiza, 33 943 921891
Urkori-Bi. Bermingham, 17 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10 943 460536

Va Bene. Blas de Lezo, 4 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14 943 422416
Valverde. P° de Larratzo, 49 943 392463

Via Foral. P° Federico Garcia Lorca, 10 943 470889
Vidauro. Igarrijare, 6 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6 943 314899

Viura. Gran Via, 12 943 210363

Warung. Saigües 14 943 322676

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123 943 317162

Xileares. S. Jerónimo, 20 943 421127

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

Zabaleta. Zabaleta, 51 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 27 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7 943 506767

Zelai Txiki. T. Rodri, 79 943 276523
Zen Fusión. Larramendi, 11 943 451968

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

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

Zorroaga. P° Zorroaga, 27 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22 943 333775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa 943 653572

Naiarri. Larraitz auzoa 943 655815

Ostua. Zumardi pasealekua, 22 943 333775

Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuz Sagardotegia. Goiburu auzoa 943 692452
R. Zabalá Sagardotegia. Garagarza, 943 690774

Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253

Urtiza. Pol. Urtiza, 943 693396

Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem, 2/g 943 832700

Altzerri. Urdeta, 2/g 943 830762

Aristarazu. Urdeta Andatza, 13 943 834521

Aralde Sidrería. Urdeta, 943 830125

Ashé. B° Santo Erreke 29 943 835311

Errota Casa Rural. Olatxogoa, 943 835465

Hiruizena. Plaza Gozatebe, 8 943 834272

Gazteategi. Elkano auzoa, 943 316106

Izarra. Urdaneta, 943 318687

Izeta Asador. B° Elkano 4 943 316193

Jauregi. Gozategi plaza, 9 943 868241

Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11 943 834322

Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373

Portu Asador. Santo Erreka, 2/g 943 894434

Satxota Sidrería. B° Santiago, 2/g 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 48321

ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314
Herrero Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 58076
Ugarte. Albiztur 32, 943 651728

ALEGIA

Eizmendis. San Juan, 52, 943 653098
Hilari Berri. S. Juan, 55, 943 654819
Iskina. S. Juan, 59, 943 653097
Kipuri. Larratiz auzoa, 35, 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1, 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martin Plaza, 943 691836
Eizegi taberna. San Martin Plaza, 943 691078

ALZAGA

Alzargarte. Alzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Bearthana. Bartolome Duenaren, 18, 943 650895
Txindoki. Ereka Alde, 8, 943 653197

ANDOAIN

Ainexa. Martin Ugaldel, 4, 943 50 83 52
Artea. Artea, 5, 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Burruntza. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4, 943 593600
Irurberri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaztáñaga Sidreria. Bº Burruntza, z/g, 943 591968
Goihuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Gohiuru Auzoa, z/g, 943 590663
Traierun. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604
Txerota. Gohiuru, z/g, 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuz, 6, 943 766349

ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s/n, 943 888953

ARETXABAETA

Arez Taberna. Markole, 5, 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 790184
Basterre Alda. Bº Galartza, z/g, 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegola. Narafra, 6, 943 792045
Goyaran. Solohandi, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803
Matikua. Bº Azaiza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20, 943 796895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41, 943 796369
Garagata, 37, 943 711881
Bititori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795882
Boliñe Asador. Zarugale, 24, 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería). Amizuri, 2, 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8, 943 798514
Drago Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizkonde. Garagata Auzoa, 943 791599
Errastua. Bedoña, 18, 943 791013

EZKINA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
Olarte, 25, 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustation. Iturriotz, 33, 943 791115
Plan Murralla. Otalora, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Lanrea, 5, 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kaitede. Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larratze. Bº Udala, 943 792215
Loratze. Iturriotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaotxe. Iturriotz, 11, 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bafiez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pizidin. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Otalora Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txiritxa Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Otalora Lizenzi, 12, 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g, 943 772004
Ugeran. Garagata, 2, 943 797658
Urrin. Urribari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtu Asador. Alto de Andazararte, 943 580866
Matxeatxuri Sidreria. Zahalleta, 11, 943 692222
Pintxo. Ereneman, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebelarua auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleena Sidreria. Camino Oialume, 57, 943 33333
Alorreena Sidreria. Camino Petiñegi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 51838
Astarbe Sidreria. Txontxikoteia, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ebergen, 12, 943 550042
Basterre Artea Sidreria. Berroan artea, 943 555798
Buenuentatza Sidreria. Cam. Alta, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alala, 2, 943 551204
Ekazit. Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plaza txoko, 19, 943 553301
Etxeberria Sidreria. Santiago-Enea Baserria, 943 555697
Gartziategi Sidreria. Pº Martutene, 139, 943 463674

Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidreria. Camino Oialume, 63, 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor, 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sidreria. Iparralde Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sidreria. Caserio Mufiarogori, z/g, 943 555647
Las Vegas. Errekabato Bidea, 12, 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Gartziategi, z/g, 943 468290
Matxa. Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo. Aldea Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr. Olatxide Txiki Baserria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria. Txontxikoteia, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidreria. M. Arrozamendi, 16, 943 552938
Oiarbide Sidreria. Bº Astigaraga, 943 553159
Petriñegi Sidreria. Pettio Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidreria. Caserio Ipirntza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 36, 943 551130
Sarasola Sidreria. Camino Ubarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 9, 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34, 943 330530
Zapiain Sidreria. Errekalete Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskoaeta. Elbarrena, 59, 943 180037
Urbaitar. Ergoiena, 6, 943 180119
Victor. Herribarrera, 71, 943 180033

AZKOITIA

Attola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11, 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Geltoki. Trebenderrian Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120, 943 850017
Itzair. Aizpurtxoa auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412
Laramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857352
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurtxoa auzoa, 12, 943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 19, 943 025714
Titakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiqof. Txerlota auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zur. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPETIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Eloisaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa. Barena kalea, 14, Urrustiela, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-zid. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostata. Bº Izarnategi, 24, 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretz, 19, 943 026856
Iraurgi. Ildetosun Gurrugabia, 10, 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrustiela bidea 943812271
Juanxo Txiki. Jose de Arretxe, 17, 943150311
Kiurri. Loroialko auzoa, 24, 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga. Urrustiela bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878
Loiola Hotel. Loroialko Hiribidea, 47, 943151616
Ondarubi. Harzubieta, 40, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01

Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Apezua, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa 353, 943 813442
Uroaga. Loroia auzoa, 7, Tel. 943 812543
Xoxoteko Atertoa. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

Zartagi Jaletxe Aterpetxea. Hirigunea, 6, 943 163076

BEASAIN

Artzi Anea. Andre Mari, 15, 943 163116
Asegin Hamburgues. Zaldizurtea, 1, 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iturroz, 11, 943 889210
Basakana. J. Miguel Iturroz, 11, 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26, 943 068655
Bideluz. Pza. Bideluz, 2, 943 885959
Gorrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5, 943 881940
Hiruari. J. Miguel Iturroz, 3, 943 885652

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Ippara Taberna. Zaldizurtea, 7, 943 889210
Izair etxea. Navarro Larreategi, 13, 943 161673
Jalki. Zaldizurtea, 2, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40, 943 889907

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

RUBIENOIA

Nueva eterea para un clásico
Zaldizurtea 7, 943 88 97 80

Rubiarena. Zaldizurtea, 7, 943 885760

Tü Tia. Nagusia, 18, 943 880000

Txantxangorri. J. Miguel Iturroz, 7, 943 886949

Urkiola. Mayor, 7, 943 886131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670928
Venta de Belantza. Leitxokoa Errepidea, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2, 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibarra, 37, 943 765099
Azeptxi. Arane Ereka, 13, 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4, 943 252626
Beko Taberna. Amigozar, 9, 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 9, 943 250677
Errei Asador. Fraskozuri Enparantza, 1, 943 763651
Etxagü. Mahasterreka, 8, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9, 943 761849
Iraun. Amilaga, 23, 943 761559
Ibañu. Bº Eluso, 6, 943 852520
Jam. Santalalaz, 5, 943 760969
Kibia. Zubiaurre, 23, 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurre, 35, 943 76 10 55

Pol-Pol. Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Uka Matiategi, 1. 943 763953
Torrea Ibaragari, 37. 943 765099
Txorranba Zubiaure, 33. 943 761584
Zahala Hostal Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxera, 34. 943 683078

BIDANIA-GOIZATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez Sokagin, 11. 943 191297
Atxek Kafetegia Lersundi, 10. 943 192662
Azitaín Azitaín bidea, 6. 943 121854
Bordatxo Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón Hondartzta, 7. 943 191970
Casino Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santurran Mardari, z/g. 943 193937
Txinori Tomo, 7. 943 191660
Urberu Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

EIBAR

Agñaspí Mesón Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artola Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Astolena Gastroteka Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azitaín Asador Bº Azitaín, 6. 943 121854
Bossa Egogain, 7. 17. 943 206753
Birjiniápe Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha Isasi, 7. 943 201126
Eskaer Aragueta, 4. 943 121650
Fotxter Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador Arrageta, 18. 943 120865
Iruki Sagartogegia Avda. Otaloa, 3. 943 206944
Ixua Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaikil Tiantza-Zelai, 16. 943 207081
Gurbi Isasi, 1. 943 201152
Josean Cafetería Paseo Urkizu, 22. 943 200608
Kantabria Bº Arrate, 4. 943 121262
La Jara Sarasueta, 5. 943 254300
Lanús Toribio Etxebarria, 19. 943 208629
Maitane Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa Calbetón, 8. 943 207730
Matarife Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirao Urjeko Pasealekua, 1. 943 127222
Nivari Jose Antonio Iturriz, 1. 943 567036
Orbe Polig. Aiztaín, 7. 943 201261
Orbea Hembulguería Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino) F. Calbetón, 14. 943 208899
Palaner Pº San Andrés S. bajo, 943 201329
Slovo Ego Gain, 10. 943 254133
Txoko Unzaga plaza, 10. 943 207010
Wok 999 Otaloa, 3. 943 121672

ELGETA

Bola-Toki Artekale, 4. 943 768284
Española Maala, 4. 943 789085
Iñaki San Roke, 2. 943 768283
Oñakora Añola Auzoa, 943 176122
Ostatu Gudarián Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUATEGI BASERRIA

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

El Caucho Errosario, 31. 943 531771
Gabi Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gobera Sta. Ana, 10. 943 740580
Harbi Olasope, 1. 943 741244
Herrri-Gain San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ondo Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxtza Zona deportiva Mintxtza. 943 748744
Otzak San Roke, 38. 943 743411
Salento P.M. Urruzno, 10. 943 740196
San Pedro S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma Xixiolin, 1. 943 748951
Txarrindua Ermuarribia, 1. 943 740783
Usua Giza Eskubiden parkea, 1. 943 266028
Viento Sur Bernardo Estenaro, 17. 943 033453

ERMUA

MEÑDOLA
Cocina de producto con toques muy personales
Erdiko kale, 19. 946 08 00 86

ERRETERIA

Alameda Marisquería Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz María de Lezo, 7. 943 519654
Akar María Lezo, 1. 943 516104
Borda Berri Campos de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería Zambaldea, 8. 943 526041
Egiburu Zambaldea-Zentolena. 943 341831
Egi-Luze Sidrería Bº Zambaldea, 943 523905
Eguzki Oterera, 2. 943 341225
El Trixoko María de Lezo, 20. 943 527701
Ertza Zambaldea, z/g. 943 515913
Erreteriko Batzokia K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla Astigarregara benta. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus C.C. Niessen. 943 521661
Gaztelu Hostal Andara Mri, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino) Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi Kapitán Enea, 943 511086
Izami Alfonso XI, 9. 943 340469
KB Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli Butrón, 27. 943 510002
La Caba Viteri, 26. 943 511081
Lapiko Cors. Ikuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero Ctra. Cuevas, 943 529273
Maita Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino Sorgintulo, 23. 943 529614
Mesón Extremolote Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mugartz Aldura Aldura, 20. 943 522455
Oarso Sidrería Zubiaure, 8. 943 515956
Oñena Zambaldea, 2. 943 523997
Ostolaza Asador Astigarrega, 6. 943 514105
Paraiso Sanboenea, 4. 943 521193
Pererua Astigarregara Benta. 943 515252
Pizza Sprint Mirongeta, 5. 943 522000
Pollo Rico Piscinas. Alto Berauru. 943 521661
Rong Hua (chino) Olibet, 5. 943 340124
Sindikatu Magdalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal Sorgintulo, 23. 943 529614
Telepizza Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka C.C. Niessen. 943 344675
Zambalbe Bº Zambalbe, z/g. 943 519001
Zuketx Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda Zelatun. 943 814981
Borondegí Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea Letea, 943 812867
Izarre Letea, z/g. 943 813654
Granada Granada Baseria, 943 812525
Trinxtera Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz Gaztadutti, 21. 943 714822
Maulanda Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta Aranzuburu, 4. 943 715190
San Miguel Apotzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta Aranzubuzabala, 26. 943 715046

EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu Argindegi etxea, Ekio. 943 720267
Itsasoko Ostatu Itsaso, z/g. 943 880315
Auduga Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri Bº Sta. Lucia. 943 722552
Mandubiko Benta Mandubia, z/g. 943 882673

GABIRIA

Aztiria Erretoria Bº Aztiria, z/g. 943 738622
Korta San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostatu Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Abeta Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi Askizu, 943 140455
Astillero Asador Portua, 1. 943 140412
Azuke Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí Portua, z/g. 943 580911
Elkano Herrietia, 2. 943 140024
Giroa taberna Nagusia, 20. 943 140800
Iribar Nagusia, z/g. 943 140406
Itxas Etxe Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipe General Amaro, 4. 943 140600
Ketari Txorintxe, 27. 943 140194
Mayflower Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico Kaia, 17. 943 140264
Polena Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko Katrapona Erparantzta, 5. 943 140539

HERNANI

Akarregi Sidrería Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Sidrería Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sidrería Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar Zapa, 8. 943 331506
Arrigoain Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arola Unzaga, 7. 943 206348
Artzai Zukiñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri Bº Urumea, Arano, 948 514018
Ceriales de Oro Txirrita, 8. 943 332196
Deposito Kardaberaz, 36. 943 552689
Eizmendí Sidrería Osinaga Bailara, 38. 943 556605

Elorrabi Sidrería Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Errigobera-Enea Iturrigoa, 10. 943 330291
Etxeberri Etxeberri, 21. 943 551267
Euskal Piza Laramendi, 3. 943 333337
Fagollaga Bº Erenhozu, 68. 943 550331
Gala Arretxa Galareta, 943 333116
Galiza Etxea Bº Zukiñaga, 33. 943 556124
Garín Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería Erenhozu, 89. 943 553272
Gunea Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa Pol. Enago, 5. 943 330986
Iparagirre Sidrería Bº Osinaga, 10. 943 550328
Iruñide Epele, 7. 943 552480
Iruñitxi Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidrería Osinaga, 943 556879
Iurralde Bº Erenhozu, 50. 943 330461
Izarre Polig. Lasador, 28. 943 550640
Jauregi Asador Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrer Juan de Urbieto, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidrería Bº Erenhozu, z/g. 943 555646
Lekuzarra Bodega Zukiñaga, 84. 943 556555
Lendi Nagusia, 25. 943 557509
Olazolai Sidrería Bº Osinaga, 38. 690 698484
Kixikal Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Sidrería Bº Osinaga, 35. 943 556894
Puerto Marí Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja Nagusia, 943 550026
Rufino Sidrería Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo Santa Bárbara, 32. 943 556481
Triponitzi Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinixua Bº Zukiñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo Pagoaga, 19. Erenhozu. 943 550240
Zela Sidrería Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingia Nagusia Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi Orokolaga, 2ªA. 943 330656
Zumitza Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto Gabarrari, 22. 943 668508
Ainere Asador Nagusia, 31. 943 643500
Alameda Minasoroeta, 1. 943 644779
Alexandre San Pedro, 28. 943 642882
Ana Lur Isaragorri kalea, 943 643632
Antxo Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña San Nicolás, 943 641800
Arta Asador de pollos Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoa Vinoteka San Pedro, 32. 943 643169
Ardoa Foro Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN PEDRA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

ARRAURI

Arroñari Pº Butrón, 3. 943 641581
Arola Berri Higuera bidea, 8. 943 642712
Baltestanea Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero Alameda, 943 645384
Boko-Erri Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel Ctra. Guadalupe, 943 641947
Cantina Guadalupe Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores Puerto Ferreiro, 943 644212
Conchita S. Pedro, 3. 943 640497

GASTROTEKA DANONZAT

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

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641154
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gazen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxoedena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güel. P^o Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. B^o Jaizubia, 286. 943 104080
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiaago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriart Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itsape. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justo Merendero. B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aldre. Itsasargi, 8. 943 646022
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itsasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueria. Santiaago, 65. 943 642552
Kulunkuxa. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644205

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B^o Arkilla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokete Sidreria. Bidassa, 19. 943 645880
Loredano Berri. Santiaago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitu. S. Pedro, 35. 943 642771
Manizte. Eguzki, 8. 943 645032
Manoli Asador. Santiaago, 63. 943 643712
Olirita Apil Sidreria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuko. P^o Butron, 943 645665
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Trinereas. Santiaago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56. bis. 943 644170
Uralde. Santiaago, 75. 943 646614
Urdin Marisqueria. Bidassa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabela. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA
Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL
Alai Hostel. Alde de Ebragarate, z/g. 943 187655
Gazti. Dismadino larri, 212. 943 187193
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIETA
Begiristain Sidreria. Caserío Iturrizti, 943 652827
Ostatua. San Lorenzo, 2. 943 655892
Toxi Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiare. Dismadino, 13. 943 654876

IRUN
Afalegi Bistrok. B^o Oberena, 49. 943 631964
Aianale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitola Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Artori Asador. Junkal Landanbar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatxo, 52. 943 627438

ANAKA BERRI ASADOR. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
ANTOXN JAETXEA
 Restaurante gastronomico en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arao Mayor. 15. 943 620859
Arono Bayo. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Ardo de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Antzondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estacion, z/g. 943 612131
Baserri. Errotaz, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasso. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasso Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virgina. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pinar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Pabellon. Bertsolun Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B^o Meaka, 6. 943 630914

CERVECERIA BOULEVARD
 Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antzarán, 11. 943 633 69 18

Burger King. C.C. Mendilibi, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorrotxa, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Leturborro, 91. 943 637377
Corner. C. Furios, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danoko. Antzarán, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landanbar, 9. 943 630185
Eleano. Jose Egoín, 3. 943 660014
Enrique. Edif. Zaiza-B^o Behobia, 943 622629
Enrota. Berril. Bertsolun Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. B^o Oberena, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. B^o Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuempalacio. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
GASÓN. Avda. Puñana, 4. 943 616064

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

Gran Murralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Jose Egoín Mura, 8. 943 620595
Han-Bay. Mayor, 3. 943 628790
Ibarandio. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Ologorri. B^o Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leturborro, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendilibi, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiaago, 34. 943 630993
Iñaki. Gahiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruzea. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Jaurizua. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Jonkale. C. Com., Comercial Mendilibi, 943 639831
Karakuka. Polig. Leturborro, 80. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 47. 943 630481
La Agrícola. Alzakaiz, 1. 943 626661
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa de Jaman. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Landanbar, 3. 943 629566
La Venta de Curro. Parq. Com. Mendilibi, 943 639831
Lagun Artean. Serapio Mugika, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulane Mtivielena, 2. 943 619786
Las Ruedas. Estacion, 26. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Bar Bur. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Ciudadanos. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidassa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6 B^o Anaka, 943 615001
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, 1. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Pajames, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landanbar, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gahiria, 13-Ventas, 943 634048
Naroca. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korroizti, 17. 943 631914
Nerua. Poligono Sorrotxa, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Ok!-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. P^o Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamriga, 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Ururu, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 631210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paocha. Edificio Paocha-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 622388
Pizza Landanbar. Parq. 943 630390
Pizza Ubena. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiaago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 610203
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-27. 943 633557
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegon. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Sotop. Serapio Mugika, 943 612684
Telepizza. Lope de Ingoiño, 1. 943 619899
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Furios, 2. 943 621954
Toxi Goxo. P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629823
Trinkete Borda. Oberena, 39. 943 623235
Trinquet. M^o Junkal Landanbar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxoti, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Erorra, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Erorra, 5. 943 117992
Waumna. S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Zubiaure, 8. 943 616445
Zaia. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 579468

IRURA
Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loetzo. Poligono Laskibar, 1. 943 680497

ITSASONDO
Kaxintano. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR
Bikain. Muxiartri 39, Itziar, 943 199370
Ixaspe. B^o Itziar, 943 199401
Itziar. B^o Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
 Arnola auzoa. 943 60 80 52

SALEGI
 Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzada, 13. 943 19 90 04
Santurama. Mardari, z/g. 943 193937
Txinurri-Iruri Sidreria. Mardari, 943 199389
Xinduri. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Ureru Sidreria. B^o Elorruga, 2. 943 199237
Zubikarri Buru Gorri. Muxiartri, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Ahend Cerveceria. Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaena, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jachibeli plaza, 3. 943 365607
Epel. Gokaite, 1. 943 36 27 01
Errekoatz. Ora Etorbidea, 4. 943 365557
Gaioxi. Hirubide Baiara, 1. 943 365714
Guria. Nagusia, 6. 943 362 71 04
Iñaki. Inigo de Loiola, 1. 943 365 50 01
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XII. Berastai, 21. 943 369356
Marin Nagusategi. Loiti, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sidreria. Camilo Illarraxeta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883
Piña. Andara, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Usturin, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oría, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Teti. S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarrel Txarrol. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldúa. P^o Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

ALDASORO BERRI
 Casqueria, pinchos y cocina muy personal
 Guruzeta, 3. 943 80 40 69
Amehi Sidreria. Zubiri Ereketa Auza, 8. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 889308
Gerroika Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubieroka auza, 17. 943 881588
MAITE DELIKATESSEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 80 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 80 80 88
Pelats. Lazkaoendi, 1. 943 889005
Zizeta. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpioko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auza, 943 733622
AZPIKOTXE
 Pinchos muy especiales y gran cocina
 Azpioktxe, 1. 943 73 15 50
Bidea Batzokia. Labartegi 8. 943 731584
Eiz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierti. Urtatza, 1. 943 98 94 26
GOIKO-IZARRA
 Mariscos de Galicia y buenas buletas
 Laubide 17. 943 03 47 93
Gurrutaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilara. Euskal Herria Enparantza
TXEPETXA
 Raciones y tentador menú a buleteta
 Aizkorri 24. 671 72 80 69
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Esnaola auzoa, z/g. 943 806206
Guadalupe Taberna Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966
Azkona Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elorgete Elorgete bidea, z/g. 943 525441
Erreka Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Ereka Sidreria Bº Gaintzuriketa. 943 490285
Exteberri Ctra. Lezo-Gaintzuriketa. 943 529889
Exzola Taberna Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto Guillelmo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 523989
Irurzun Irurzun, 60. 943 526890
Izai Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde Polentzarrene, 6. 943 512003
Kika Taberna Pza. Lopez de Isasti. 943 527959
Lizarte Elias Salaberria, 1. 943 512849
Lur Jatexka Urune, z/g. 943 511888
Marihu Taberna Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea Urduburu, 4. 943 527833

PATXUKI-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla Bº Gaintzuriketa. 943 52 75 45

Rekalde Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sidreria Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna Guillelmo de Lázón. 943 527945
Tñifelu Zubiko, 2. 943 527946
Zaldiak Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero Zubiko, 17. 943 518443

LIZARTZA

Jose Mari Hostal Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostatu Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Inbusasu Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa Garagarza, 32. 943 756028
Luzaiade Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai Mendarozabal, 2. Garagarza. 943 756072

MUTILOA

Mujika Liernia, z/g. 943 801507
Oste Ergoiena (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

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

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoko Condé de Malkono, 1. 943 604191
Camping Galdona Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239

Kai Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbazo Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua Bº Laranga. 629 105733
San Juan Bº Muelle, 13. 943 603167
Txirlatxo Laranga, z/g. 943 195070
Zelaieta Olatz, z/g. 943 604595

OIARTZUN

Alhambra Bº Arragau, 943 491230
Amazkar Casa Zamateta, 943 492783
Albistur Bº Altizbar, 943 490711
Anixeta Bº Altizbar, 943 490306
Aristi Asador Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal Txialaka Bidea, 4. 943 492714
Arzpe Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogiri Autopista A8, km 10. 943 490068
Balein Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde Bº Ergoien, 943 521661
Bidebielak Ergoien-Aragau-Nucleo, z/g. 943 492101
Bikain Zuzanbar, 9. Ugaldetxo. 943 492749
Ereka Casa Errekalde. 943 490087
Esoize Zuzanbar, 72. Ugaldetxo. 943 493062
Fernando Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbar C. Escal. Herria, 2. 943 494256
Gofer C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Exe Bº Altizbar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxixu Asador Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberri Asador Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bidea Elorondo, 20. 943 490021
Iruerdarre Bº Altizbar, 1. 943 490355
Isasti Sidreria Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo Tomola, 21. 943 491254
Laia Landetxe, 3. 943 493839
Lintzin Hotel Ctra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000
Lushe Ugaldetxo. 943 492101
Marcos Zelaimisu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta Olagari, 9. 943 490412
Matteo Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Mendi Cafeteria Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Mendiartzun Merka Olatzun, 943 493020
Miren Taberna Domingo, 1. 943 491227
Nureo Atamiñ Asador Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaiola Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Ondien Polig. Lintzin, z/g. 943 493801
Ordo Zelai Sidreria Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa Bº Guntze, 33. 943 491333
Sorondo Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai Bizaridia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona Zuzanbar, 20. 943 490074
Laure Tomola, 20. 943 490071
Treku Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde Astigarraga Bidea. 943 473784
Txikiardi Sagardegotea Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel Malsaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberona Bekosoro, 1 (Bº Iturnizti), 943 491228

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

OLABERRIA

Arieta Olaberria kasko, 24. 943 800002

ASADOR CASTILLO La Parrilla de Casa Justillo, ahora en Goierri Ctra. Madrid-Irun 943 88 19 58
Gartxo Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna Cani de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONA

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

OÑATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz Garbait, 17. 943 782483

Debaterra Otadui zuhaztira, 54. 943 780410
Exteberria Kalbarnia, 19. 943 780460
Etxe-Aundi Bº San Pedro. 943 781956
Galicía Atzeko, 22. 943 782208
Garoa S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal Arantzazu. 943 781305
Helmuga Ugaldetxo, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturnitxu Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri Ultegin, 11. 943 502070
Lizar-Exe Bº Olaberrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna Kale Zaharra, 16. 943 252533
Milukua Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua Olakua, 8. 943 782292
Sindikita Hotel Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumatelzei Torre Zumatelzei. 943 540000
Urbiko Fonda Campa de Urbia. 943 781316
Urrintxo Lezeasari Auzoa, 19. 943 784379
Urtiagañ Urbirai, 33. 943 780814
Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zoit Bº Zubilagi, 9. 943 783545
Zurrust Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa San Andres, 13. 943 882822
Itxune Gabrielalde, 14. 943 164844

KUKO

XXXXXXXXXX Berjaldegí plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90 Pintxos de día... gintonics de noche !! Garagarza, 5. www.1990.com

Aldasoro Urdaneta, 27. 943 88 00 23
Altamira Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Echaniz Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe Gudariari Etorbidea, z/g. 943 883360
Hertza Anpuero, z/g. 943 160471
Majori Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MUÑOZ Menú del día, platos combinados, pintxos... Euskal Piloa, 3. 943 88 58 24

Oiangu Oiangu Parkea. 943 161371
Popoluz (pizzeria) Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria Gudariari Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiri Gudariari Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINO OSTATUA Cocina tradicional. Menú. Celebraciones Errasno Plaza. 943 65 30 48

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural S. Martín, z/g. 943 835419
Anarri Ondartza, 16. 943 019438
Antilla Abeslari, 4. 943 832309
Arдора Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz Abeslari, 4. 943 831657
Errota Alosteaguea Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Baley Hondartzia bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador Bº S. Martín. 943 831407

KATXIÑA BODEGA Comer entre viñedos al estilo Orío Ortaizka, 20. 943 58 01 66

Kresala Antillako hondartzia. 943 890475
Loretxu Asador Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliđen Ortaizka Auzoa, 44. 943 830083
Oriko Benta Camino Orío-Ingletu. 943 835751
San Martin Asador Bº S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasua Asador Eusko Gudariari, 29. 943 830005
Txalupa Antillako hondartzia, z/g. 943 868034
Xixario Asador Eusko Gudariari, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku Enparantza. 943 835398

PASAJA

A Coruña Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkaretxe Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antoketa Arrauland, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri Donibane 110. 943 241548
Arti Zumalakargi, 1. Arto. 943 510088
Badiola Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia Eskalantegi, 21. Arto. 943 521552
Bahio Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Canina Jarziketa Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Canina Pintxo Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara San Juan, 80. 943 523699
Casa Miraflores San Juan, 80. 943 519271
Casa Ciroñ S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391350
Dani Hamaretxeta, 8. Arto. 943 511180
Dax Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara Eskalante, 1-Trintzerpe. 943 399071
E-16 Eskalante, 16. Arto. 943 528169
Ekarri Zumalakargi, 10. Arto. 943 510098
El Caserío Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana taberna Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe. 943 390357
Exteberria Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Errekatu Zumalakargi, 9. Arto. 943 525696
Ezer Eskalante, 40. Arto. 943 513362
Ganbara Lezo Bidea, 24. Donibane. 943 344445
Goñierri Eskalante, 36. Arto. 943 510019
Gure Borda Arrauland, 36. S. Pedro. 943 391846
Gurza Arrandegi, 5. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza Nafarroa Etorbidea, 17. Arto. 943 515300
Ipparra Pº Nafarroa. Arto. 943 340164
Izkiña Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Jauntxo Lezo Bidea, 17. Donibane. 943 512061
Kanio Gure Zumarida, 29. Donibane. 943 510020
La Amistad Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda Garso, 8. Arto. 943 515114
Marisol Esnabide, 18. Trintzerpe. 943 394751
Marixu Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe. 943 399062
Martxo Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meñpi Asador Lezo Bidea, 6. Donibane. 943 523833
Muguzura (Falcon Crest) Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel Arrandegi, 2. Donibane. 943 247608
Ongi Etorri Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri Lezo Bidea, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pixaburu Eskalante, 118. Arto. 943 520770
Romeral Eskalante, 40-42. Arto. 943 528032
Terranova Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 398974
Txalotxo Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziabioga San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA Imaz Mayor, 27. 943 801377
izkiña Zubirano, 17. 943 800251

SORALUZE

Armendia Asador Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai Gipuzkoako Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzta Santana, 18. 943 751383
Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatas!
Martín Jose Iraola, 1, 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki Bachiller Zalditia, 10, 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paséo Alliri, 13, 943 65 56 94

Amair Beotibar, 5, 943 245469

Amaroz Pº Amaro, 10, 943 671296

Amets Laramendi, 1, 943 675405

Asteasuerra Herrerros, 18-20, 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4, 943 671697

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1, 943 672619

Berri Alai Arostegiteia, 16, 943 673361

Bidebi Usabal Kirologia, 943 575733

BOTARRI

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

Burrunti Asador San Francisco, 3, 943 650599

Café Iruña Gorniti plaza, z/g, 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6, 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6, 943 017562

Casa Nicolás Zumalakarregi, 7, 943 654759

Eguztikida Sideria Pº Usabal, 35, 660 654317

Ekaitz Amaro, 9, 943 673887

Euzkai Pizza Gudari, 16, 943 656656

Frontón S. Francisco, 4, 943 652941

Gorrotategi Gaxotegia Plaza Zaharra, 7, 943 670727

Hong Kong (chino) San Juan, 2, 943 655370

Ikarka Pza. Berria, 6, 943 674913

Ilariza Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229

Iruña Paboi Goroasabel, 29, 943 675237

Iruña Amaro, 10, 943 119629

Iritziri Oria, 3, 943 654334

Isastegi Sideria Pº Usabal, 35, 943 652964

Jokel Martín José Iraola, 10, 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kupela Pza. Berria, z/g, 943 672070

Larrosa Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Laramendi Auzoa, 15, 943 675998

Mendi Alai Pº San Esteban, 39, 943 651799

Mugaña Asador de Pollos Agintari, 3, 943 673943

Orbela Taberna Errementari, 20, 943 016780

Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola, 647 002725

Oren Asador Samaniego, 3, 943 651911

Plan B Laramendi, 8, 943 598486

Sausta Pº Belate, 7-8, 943 655453

Solana 4, Solana, 4, 943 017636

Telepizza Plaza Trinkeite, 1, 943 108800

Tolosalde N-10in-Madrid, km 432, 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería) Correo, 14, 943 670659

Usabal Sideria Usabal, 22, 943 674316

Uzturre Sideria Sta. Lucia, 25, 943 655772

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1, 943 698513

Zuloaga-txiki Monteskuue, 29, 943 650036

Zumeta Agintari, 9, 943 672878

URNIETA

Abalarrí Iriazabal, 21, 943 330525

Altna Pº 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

Elutxeta Sideria Bº Otzarán, 34, 943 556981

Ergoien Ergoien, 26, 943 551089

Eula Sideria Pº Lategi, 19, 943 552744

Frontón Estación, z/g, 943 009077

Galaraga Sideria 943 554917

Guria Ikiababal, 46, 943 005650

Guruceta Berri Sideria Bº Otzarán, 943 551014

Kostegi Sideria Ctra. Urnieta-Lasarte, 20, 943 365688

Ondaine Sagardotegia Bº Ergoien, 18, 943 556669

Oñyi Pol. Ergoien, 573, 943 557796

Polideportivo Pintore Kalea, 3, 943 009409

Setián 'Moko' Sideria Bº Otzarán, 11, 943 551017

Urruzola Eluteria Baserria, 943 556981

Zalduneko Iriazabal, 34, 943 551008

URRETZU

Aldapa Taberna Areizaga, 3, 943 720220

APAN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Ipirriarena, 18, 943 72 58 87

Atsegin Barrenkale, 13, 943 532667

Eire Gernikako Arbola, 3, 943 726466

Etxe-Azpí Polígono Mugitegi, 8-37, 943 725165

Goiko Kale Taberna Jauregi, 6, 943 725200

Hakaba Areizaga, 18, 943 96 33 76

Itzi Alai Iparragirre, 10, 943 721465

Navarro Iparragirre, 18, 943 721867

Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33, 943 725243

Santa Barbara Santa Barbara auzoa, 943 723387

SURBIA

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31, 943 366710

Antxeta Zubiaurena, 6, 943 370344

Arretzagin Erretegia Arretzagin Baserria, 943 366663

Ardaga Jauregia Aitzearra, 943 371150

Bordexu Zubiaurena, 5, 943 371042

Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582

Ebeñeste Erribera, 2, Aginaga, 943 362740

Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarroia Agroturismo Kaleaz, 62, 943 363007

Iluarte Iluarte, 11, 943 370113

Iluabe Sideria Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5, 943 36 91 35

Kayente Txoko-Aldea, 23, 943 361127

Mentxo Asador Polígono Ugaldeaga, 36, 943 366968

Nai Nagusia, 14, 943 362725

Saiz Sideria Bº Kale Zahar, 39, 943 364597

Sekaina Asador Aginaga, 20, 943 362773

Traxogaa Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734

Txepeldin Muna-Lurra, 2, 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi Errotalde, 1, 943 362735

Txinparta Sagard C. Com. Urbil, 943 376698

Txirriogoa Iratxo, 9, 943 361398

Txirpi Estrata, 6, 943 371496

Txirrisita Kontseju Zarra, 13, 943 360466

Urdaira Sideria Bº Aginaga, 943 376291

Zumeta Bº Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Aitzol Ebeñeste, 943 690296

Alustiza Larrea Auzoa, 12, 943 690361

Izalpe Berria, 29, 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18, 943 691236

Sagasti-Berri Obabakio, z/g, 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 25, 943 571558

Txepeldin Berria, 23 bajo, 943 696449

Urrizpe Berria, 45, 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21, 943 882496

Kixkurruge Olaitza Agroaldia, 6, 943 501086

Nazabal Asador Sta. Fe, 8, 943 887146

Uriko Santa Fe, 8, 943 889146

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 Setximenereta, 4, 943 830143

Amia Nafarroa, 9, 943 130549

Anaiak Altzola, 2, 943 839575

Argi Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g, 943 890184

Arnalde Araba, 41, 943 834433

Aurrera Egoña Kalea, 13, 943 021638

Azpi-Enea Setximenereta, 4, 943 130586

Batzokia Balaia, 1, 943 002049

Bartolo Gipuzkoa, 62, 943 835684

Basarri Patxiuko, 10, 943 021275

Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g, 943 831262

Berzandi-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

Euroamar Nafarroa, 37, 943 131020

Euskalduna Nagusia, 37, 943 130373

Gure Txokoa Asador Gipuzkoa, 22, 943 835959

Haritza Gurmendi, 10,

Iluñte Zelai-Ondo, 23, 943 417199

Isabel Bizkaia, 27, 943 832264

Ixas-Lur Santutxu plaza, 3, 943 890138

Jacoba Patxiuko Kalea, 10, 671 03 65 18

Joe Iparkalea, 13, 943 134236

Kandela Torre Luzeko parkea, 2, 943 834959

Karlos Arguiñano Mendiatzua, 13, 943 130000

Kiki Azara, 1-3, 943 835087

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12, 943 131982

Kulixka Bixkonde, 1, 943 134604

Lagunak San Francisco, 10, 943 833701

Mollarri (pizzería) Patxiuko, 2, 943 890168

Mondra Cafeteria Mitxelena, 27, 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 2, 943 13519

Orbegozo Taberna Indamendi, 6, 943 834074

Otzarreta Sta. Clara, 5, 943 131243

Patxiuko Kiriki, 1, 943 131358

Pedro Enea Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pio Ipar, 10, 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27, 943 894314

Salegi Barren Plaza, 3, 943 133272

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993

Sunset Bar Mandabitea (Ba. Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakollogia Talai Mendi, 728, 943 132750

Telefoso Asador Plaza Dombane, 6, 943 839091

Tivoli Kiriki, 1, 943 131538

Txiki-Politi Musika plaza, 943 835357

Yubio Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424



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 2003

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vacca 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.

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXIA
DONOSTIA
TEL. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU
C/BASURKO - IRUN
TEL. 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 Urdax, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales... www.bacalaosuranzu.com

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

SAN JERÓNIMO, 21
(PARTE VIEJA)
TEL. 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.** Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo. **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual, 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, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa...

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

ESPE

**DIVULGANDO MES A MES LOS
BENEFICIOS DEL PESCADO**

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archelli, la dinámica pescatera del puesto nº 12 del Mercado de la Bretxa no es solo una enamorada convencida de su profesión y de las virtudes de los pescados que ofrece en su puesto. Su vocación didáctica y divulgativa le lleva continuamente a dar a conocer las bondades de los pescados, no sólo entre sus clientes sino a cualquiera que quiera escucharle. A partir de este mes, los interesados en profundizar en el mundo de la marea podrán disfrutar de una nueva sección, **"Itsasotik" (De la mar...)** en la que Carol nos ofrecerá amplia información sobre el pescado más representativo del mes en curso, complementada por una receta elaborada con dicho pescado. El primer artículo de esta serie puede leerse en la página 12 de esta revista.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 29 99 99
vinateria@gmail.com



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**.

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com



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...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TELEF. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guizuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **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.



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es 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, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

HOTEL PUNTA MONPAS

CON VISTAS AL ATARDECER

DONOSTIA

JOSE MIGUEL
BARANDIARAN 32
TF: 943 28 55 85
www.puntamonpashotel.com



El Hotel Punta Monpas se sitúa **en el barrio de moda de Donostia, Gros**, en la zona de Sagues, a 50 metros de la **playa de la Zurriola**. Un hotel **familiar** donde la atención al cliente es nuestra prioridad. La mayoría de nuestras 11 habitaciones tienen vistas a la playa y **desde algunas de ellas, podrá ver el mejor atardecer de Donostia**. Todas las habitaciones disponen de baño privado, aire acondicionado, minibar y TV plana. El establecimiento dispone de WIFI gratuito y ofrece a sus huéspedes un completo y variado desayuno buffet.

HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



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).

RAFA GORROTXATEGI (CONFITERO)

“VOLVERÍA A ABRIR UN MUSEO DEL CHOCOLATE”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Tolosa en 1959, casado y con tres hijos, Rafa Gorrotxategi es a día de hoy el más reputado confitero gipuzkoano. Enamorado de su trabajo y orgulloso de detentar la tradición familiar que ahora defiende en solitario desde su propio proyecto, pocos hubieran imaginado en su lugar actual a este mal estudiante que optó por realizar estudios de Arte y Decoración sin tener la más mínima intención de terminar dedicándose a la confitería. “A mi lo que me gustaba de joven era la fotografía” confiesa sin ambages este artesano del buen gusto que reside actualmente en Ibarra aunque siempre se sentirá un hijo de la Parte Vieja tolosarra.

- ¿Qué aficiones tienes cultiavas?

He sido y sigo siendo un gran aficionado a la fotografía, y también me gusta mucho la música.

- Recomiéndonos, pues, algún intérprete o disco que te guste...

Uf, lo mío es muy variado. En el coche tengo un montón de CDs de Pantxoa ta Peio y música de la época, ahora también algo de Ken Zazpi... hasta llevo música de Pirritx eta Porrrox !!

- ¿Cuál es tu deporte favorito?

¿Prácticas alguno?

Qué va, aparte de algo de natación, no practico ningún deporte, y tampoco me considero un aficionado...

- ¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad? ¿Y de tu provincia? ¿Y más allá?

En cuanto a mi ciudad, Tolosa, lo tengo claro. Los que somos de la Parte Vieja adoramos sus rincones como el Palacio Aranburu donde hemos jugado de críos, el viejo molino... de Gipuzkoa me quedo con Getaria, y más allá me encanta Iparralde: Ezepeleta, Ustaritz...

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Sin duda, México y La India, el Nepal.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Quiero viajar a plantaciones de cacao americanas de países como Venezuela, Ecuador...

- ¿Qué admiras en una persona?

La sinceridad

- ¿Y qué detestas?

Las mentiras

- ¿Te apañas en la cocina? ¿Tu plato favorito para preparar?

Me apaño bastante bien con los asados. Me sale muy bien la ventresca de bonito.

- ¿Y para comer?

Una buena ensalada de tomate de temporada con un poco de bonito, guindilla de Ibarra y un buen Aceite de Oliva.

- Recomiéndonos uno o dos restaurantes en Euskal Herria

Eneko Atxa me sorprendió mucho. Y me encanta comer en Aratz.

- ¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

Me gustó mucho el Xiringuito Escribà, en Barcelona

- ¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Tengo un recuerdo estupendo de la paella de Paco Gandía en El Pinoso, en Alicante.

- ¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Volvería a poner en marcha un museo en torno al chocolate y la confitería donde se pudiera aprender, entre otras cosas, la importante relación que ha habido a lo largo de los siglos entre los vascos y el chocolate.



DESDE **LA** 1580
NAVARRA



SOMOS LA GENERACIÓN
DEL PACHARÁN,
ÚNICOS, DIFERENTES,
ORIGINALES.

#LaNavarraEstaMundial!

 @GrupoLaNavarra  @SoyDePacharan  @SoyDePacharan

Distribuido en Gipuzkoa por **REPRESENTACIONES ALAI, S.L. - URNIETA**

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

