

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 168 : septiembre 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



Ensalada de bacalao
Maitte Delicatessen

ondojan.com

Nº 168. Septiembre 2018

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioiak.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
Vanessa Blázquez

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia, Juanjo
Quintana 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 jaxtetxean, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke 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

Robuchon y la brecha

En el momento de cerrar esta edición de Ondojan.com trascendía el fallecimiento de quien fuera, tras la muerte de Paul Bocuse a principios de este mismo año, la mayor leyenda viva de la cocina francesa. A sus 73 años, Joël Robuchon poseía nada menos que 32 estrellas Michelin, a pesar de que a los 50 años, cuando contaba tan solo con tres "macarons" había decidido renunciar a ellas.

Robuchon se había hartado de los fastos de la alta cocina y estaba cansado de la presión que ejercían sobre él las tres estrellas, así que decidió "democratizar" la alta cocina optando por abrir una serie de establecimientos, los llamados "Atelier" (taller) Robuchon, en los que se ofrecían y se ofrecen sus platos en formato "pintxo", en un entorno accesible al gran público, que hace cola por entrar a estos locales y disfruta de la comida a un precio lógico y posibilista, sentados ante el mostrador mientras disfrutan de la labor de los cocineros que se ejecuta de cara al público. Paradójicamente, la Michelin lejos de ofenderse, aplaudió desde el principio esta iniciativa de Robuchon y empezó de nuevo a favorecerlo con estrellas hasta el punto de convertirlo en poco más de una década en el chef más "estrellado" del mundo.

Esta democratización de la alta cocina, algo completamente revolucionario en el estado francés no tiene, sin embargo, reflejo en nuestra gastronomía más próxima. Aquí los chefs que consiguen una, dos o tres estrellas se aferran a ellas como si les fuera la vida en ello y no están dispuestos a renunciar a ellas



o a bajar al nivel del pueblo con su oferta gastronómica ni de broma. Todo lo contrario, como hemos comentado en las redes sociales con inusitada repercusión, la "brecha gastronómica" es cada vez mayor en Euskal Herria. Los restaurantes de tres estrellas a los que hasta hace poco se podía acudir haciendo un esfuerzo económico no muy doloroso, esos restaurantes por los que los amantes del buen comer pasaban a menudo y que representaban, con sus precios y su actitud, la parte más positiva y democrática de la alta gastronomía vasca son cada vez más inaccesibles para el gran público y sus comedores se llenan diariamente de turistas y viajeros millonarios mientras que sus compatriotas cada vez los ven como algo más ajeno a ellos. Seguiremos defendiendo y dando a conocer a nuestros lectores y lectoras la alta cocina y la innovación, sin duda, pero no sería malo que en nuestro entorno surgiera un Robuchon, o varios. Au revoir et bon voyage, maître !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 168 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16
 JAKITEA ELKARTEA 17 EN PORTADA 20 RECOMENDADOS 22
 GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA 24 KOSTA GASTRONOMIKA 28
 REPORTAJE 30 RECOPIULATORIO 34 AL DENTE 40 A LA CARTA 44
 GUÍA DE RESTAURANTES 46 LISTADO DE RESTAURANTES 67
 PLACERES GASTRONÓMICOS 74 DORMIR EN GIPUZKOA 77
 CON LAS MANOS EN LA MASA 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

UN QUESO DE "ALTURA" ... EN CARROZA

Se ha afirmado en numerosas ocasiones -con rigurosas estadísticas en la mano- que el queso más imitado -más bien fotocopiado- del mundo es el manchego. Y que por este motivo nos atrevimos en su día a calificarlo sin atisbo alguno de exageración como "El Rolex de los quesos". Aunque para falsificaciones vergonzantes en este terreno la mozzarella suele encabezar el ránking de la desfachatez, dándonos casi siempre gato por liebre. Sobre todo en lugares de medio pelo, de pretendida culinaria italiana, que por cierto, abundan en todo el mundo. La Mozzarella es un

queso italiano, de Campania en concreto, que se elabora el genuino con leche de búfala. En Lazio y Campania se sigue haciendo con leche de búfala, aunque en el resto de Italia se elabora con leche de vaca (del 40 al 45% de materia grasa). Se supone que es muy antiguo, ya que fueron los longobardos los que introdujeron el búfalo en Italia. De todas formas, la denominación de mozza ya aparece en algunos textos de la Edad Media. Es de pasta hilada, muy blanco, dulce, tierno, al corte aún rezuma suero y, si no se consume muy fresco, pierde casi toda su buena calidad. Resulta ideal para ensaladas por su suavidad y versatilidad, que le hacen casar bien con cualquier ingrediente, en particular con el tomate crudo y la albahaca. Como la ensalada Caprese. Este tipo de queso es fibroso, por esta razón es muy utilizado en la elaboración de pizzas cuando está casi seco y de ensaladas cuando está fresco. El queso fresco es el más recomendado cuando se va a consumir sin derretir, porque es lechoso y de pasta blanda. Cuando se encuentra bastante seco y maduro es frecuente que su piel se torne de color marrón, siendo entonces llamado pasita. La mozzarella se conserva en agua salada o en suero, moldeada

en bolas o en panes de tamaño variable. La hecha con leche de búfala, de gusto mucho más fino, se come al final de las comidas; la que se elabora con leche de vaca se consume más en la cocina, sobre todo para la pizza, pero también enriquecida con ricotta para preparar un gratinado de lasaña o para rellenar unas singulares croquetas de arroz fritas. Hay un plato denominado *Mozzarella in carrozza* que es un manjar napolitano muy popular. Se trata de un pequeño sándwich (originariamente en los hogares con pan viejo para aprovecharlo) que debe tener bastante altura, de ahí viene lo de la carroza. Relleno de mozzarella, rebozado con huevo batido, frito en aceite y que se debe servir y comer siempre muy caliente.

En la inolvidable película *Ladrón de bicicletas* de 1948 (obra cumbre del neorealismo italiano) de **Vittorio de Sica**, hay una escena memorable alusiva a esta receta. Aunque sea de sobra conocido su argumento no está de más recordarlo, en una breve sinopsis. En la desoladora Roma de la posguerra, un obrero en paro consigue un sencillo trabajo pegando carteles a condición de que posea una bicicleta. Para ello decide empeñar todo su ajuar de sábanas para poder rescatar su bicicleta, que estaba también empeñada con anterioridad y que desgraciadamente le roban en su primer día de trabajo. Es así como comienza toda la terrible aventura de **Antonio Ricci** (interpretado por **Lamberto Maggiorani**) junto con su hijo Bruno, (**Enzo Staiola**), de tan solo siete años, por recuperar su bicicleta. En una de las escasas escenas relajantes de esta persecución angustiada, Antonio rascándose los bolsillos le propone al peque ir a comer una pizza. Entran en un establecimiento ocupado por familias burguesas y solicitan una pizza. Todo indignado, el camarero contesta que aquello no es una pizzería, pidiendo entonces Antonio dos raciones de *Mozzarella in carrozza*, que el chaval intenta en vano comer muy finamente con tenedor y cuchillo, como un niño pijo de la mesa contigua, pero que finalmente se come a mano, captando la prodigiosa cámara de De Sica la esencia misma de este típico emparedado, es decir, los largos filamentos que se forman del cremoso queso caliente que Bruno saborea con deleite, como si fuera el mayor manjar que jamás hubiera probado.

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



HECHO POR CHEFS, PARA CHEFS

LES VERGERS BOIRON para creaciones inéditas que sorprenden paladares de lo más exigentes o para preparaciones con sabor de antaño, del entrante al postre, pasando por los platos y bebidas, la variedad, el sabor y la tipicidad inimitables de nuestras soluciones frutas alimentan su energía creativa.

Purés, coulis y preparaciones 100% frutas sin colorante artificial, sin espesante, ni conservante. Un abanico de sabores y de notas aromáticas con infinito potencial que le garantizan el verdadero sabor de la fruta.

Fáciles de usar, de calidad constante y disponibles a lo largo del año, las soluciones frutas Les vergers Boiron cambian su manera de trabajar y le hacen ganar un tiempo valioso sin comprometer la calidad.

¿Cuáles son las que prefiere usted?

les vergers
boiron

Garantizamos
los mismos
grados Brix
cada
campaña



PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS

JUNTOS, COMPARTAMOS
LO MEJOR DE LA FRUTA

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

LA VIDA ES UN SUSPIRO

Ha pasado ya más de un mes desde que cerramos la puerta de **ESSENCIA wine bar** por última vez. Cuatro años muy intensos, en los que hemos disfrutado mucho por momentos, aunque también los hemos sufrido de gran dureza. Como suele decirse en estos casos, me quedo con los buenos recuerdos, aunque los malos valgan también su peso en oro, como fase del interminable aprendizaje a lo largo de nuestra vida. Como dice nuestro gran amigo **Carlos**, el "doctor", la vida es un

suspiro y, al menos, hemos de disfrutarla mientras podamos. Tras un maravilloso mes de julio, en el que he podido dedicar tiempo a mi familia y amigos, he vuelto a tener contacto con la naturaleza y a disfrutar del vino como si cada sorbo fuera mejor que el anterior, he llegado a la convicción absoluta de que la decisión de echar la persiana ha sido la mejor que hemos tomado, al menos, en los últimos cuatro años.

Pero aquí no acaba nada, empieza todo. El pasado 2 de Agosto abrimos las puertas de **ESSENCIA wine**, en la **Parte Vieja**, con un local mucho más pequeño aunque también más personal y manejable. Como no podía ser de otra forma, hemos incorporado multitud de nuevas referencias, nuevos productores, nuevos estilos. En las siguientes líneas os resumo un par de ellas.

Hace un par de meses conocí a **Juanjo Tellaetxe**, alavés de pura cepa y sacerdote, casi nada. Probablemente algunos de vosotros recordéis **Údico**, sin duda el mejor txakoli alavés que se ha elaborado hasta el momento, aunque tan sólo pudimos disfrutar de él en una única añada, la 2014, ya que no ha vuelto a elaborarse posteriormente. Pues bien, las uvas con las que el gran **Roberto Oliván** engendró aquel



fantástico vino procedían de la mejor parcela que posee Juanjo. Hace ya unos años que comenzó a elaborar sus propios vinos y hace tan sólo unos pocos meses vio nacer su proyecto más personal: **Tantaka**. Bajo este nombre produce dos vinos sensacionales, uno compuesto por **Ondarrabi Zuri** en su totalidad y otro donde incluye un 20% de **Ondarrabi Zerratia** o también conocida como **Petit Corbú**. Poquisimas botellas producidas de ambos y merecedores de ser probados por todo aquel amante del vino.

Mil quilómetros más al sur, allá por mis queridas tierras sanluqueñas, se encuentra la albariza que ha dado lugar a algunos de los vinos más excepcionales que jamás haya probado. Estamos en **Viña Armijo**. Pupilas y papilas se humedecen de manera extra tan sólo con escribirlo. Del Armijo han nacido los mejores vinos de Sanlúcar, gracias a **Gaspar Florido**, un genio que vivió muy adelantado a su tiempo. Ahora **Isolina**, su hija, transcurridos ya unos cuantos años de la muerte de su padre, ha decidido rendirle tributo y, gracias a la mano de Ramiro Ibáñez, volver a producir vino a partir de éste viñedo histórico. La 2016 fue su primera añada y la 2017 acaba de salir al mercado. Producción escasísima de mil botellas que encierran historia y personalidad en cada una de ellas.

Queridos amigos de **Ondojan.com**, disfrutad del vino o de lo que sea, que la vida, queramos o no, es un suspiro.



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

"FOOD FOR CHANGE":
SALONE DEL GUSTO DE TURÍN

Organizado por **Slow Food**, la **Región del Piemonte** y la **Ciudad de Turín**, el "Terra Madre-Salone del Gusto" acogerá este año en la capital del Piemonte a 7.000 personas de todos los rincones del mundo y a 900 expositores de 143 países. Allí estaremos en una nueva edición que tendrá lugar del 20 al 24 de septiembre. Con nuestro programa de "La Ruta Slow", y de la mano de la **Diputación Foral de Alava**, ofreceremos un programa con todo el ambiente de la mejor materia primera que tenemos en los cinco continentes. "Food for Change" es el hilo conductor de la duodécima edición del evento internacional más importante dedicado a la comida buena, limpia y justa, del programa de Conferencias y de los Laboratorios del gusto, al gran Mercado y al Fórum de Terra Madre, donde acudirán personas ligadas a la agricultura, ganaderas y artesanas de todo el mundo.

En el año 1996, Slow Food organizó la primera edición del Salone del Gusto en Turín para apoyar a los pequeños productores alimentarios de calidad, cuyo trabajo se ve desafiado por el mercado global. En 2018 el objetivo es conseguir más protagonismo para el proceso de producción y también para las personas consumidoras (coproductoras).

Con el lema **#foodforchange**, el Terra Madre Salone del Gusto 2018 abre una ventana a las políticas del movimiento de Slow Food que se expresaron durante el último Congreso Internacional celebrado en Chengdu, China, donde se trató la grave e ignorada alarma del calentamiento global.

La edición de 2018 de Terra Madre Salone del Gusto llenará de vida muchos lugares de la ciudad de Turín y del Piemonte y allí estaremos con los micrófonos de "La Ruta Slow" para acercarlo a nuestra audiencia de Radio Vitoria y Radio Euskadi. Bella Italia!

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

¡BIENVENIDO SEPTIEMBRE!
PLANES PARA NO VOLVER A LA RUTINA

Es un mes fantástico, en el que tenemos cercano el recuerdo de la playa, la montaña o ese país exótico que acabamos de visitar. Hemos cargado las pilas y estamos deseando poner en práctica los buenos propósitos que nos venían a la mente entre cervecitas y aceitunas.

Pues vamos a ello. No hay nada mejor como no volver a la rutina y aprovechar los fines de semana y tardes que podamos rascar para disfrutar de experiencias que nos hagan sentir de nuevo de vacaciones.

Y aviso a navegantes, esto genera adicción, que lo sepáis.

PLAN A – Vacas felices que dan yogures deliciosos. El **caserío Pokopandegi** está situado en la zona rural del barrio donostiarra de Ibaeta. Allí la familia **Goenaga** nos propone una visita donde conoceremos su historia, cómo viven sus vacas felices y por supuesto, probaremos sus famosos **yogures**. Un plan para toda la familia. Día: **sábados**. Precio: 3€ por persona. Incluye yogur de regalo. Niños hasta 14 años gratis. Imprescindible reserva previa: 943- 21 63 27 goenaga@yogurgoenaga.com

PLAN B – Cómo se prepara el **Besugo al Estilo Orio**. Una experiencia genial para amantes de la parrilla y del pescado porque en ella estaremos mano a mano con un **maestro parrillero** que nos enseñará todos los trucos de esta popular receta. Recomendado para cocinillas. Día: **viernes**. Precio: 35€ por persona. Incluye aperitivo (antoxos ó bonito) txakoli y degustación del besugo que se prepara delante de nosotros. Con reserva previa: 943- 83 55 65 orioturismo@gmail.com

PLAN C – VII Día de la Vendimia de Hondarribia (**Bodega Hlruzta**). Una jornada entre el viñedo y la bodega para adultos y niños, con el pisado de la nueva cosecha así como muchas otras actividades, para finalizar con un **hamaietakoa** (almuerzo) preparado a base de productos locales. Información y reservas: 943- 64 66 89 Día: a reconfirmar. Precio adultos (jornada + almuerzo) 30€ -niños 12€.

¿Quién dijo que el verano se había terminado?

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastrocnómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

LA MADERA NO ES SÓLO PARA VINOS

Muchos creeréis que en las barricas solo se madura vino, y no es así, los mejores whiskies, rones, brandis, armañacs, pasan largos meses en barricas de roble, cerezo o haya.

La madera de la barrica le aporta un aroma muy característico y fácil de distinguir. Cuando son barricas nuevas el **aroma a vainilla, coco y resina** es muy profundo, pero cuando pasan 5 ó 6 usos, esos aromas bajan, y el vino o licor necesita estar más tiempo en contacto con la barrica para que se aprecien.

Pues bien, lo que hacen los cerveceros es **reutilizar esas barricas** por donde ya han pasado algún licor o vino para darles un toque diferente a sus cervezas. Por ejemplo, si tenemos una *Imperial Russian Stout* de 9%vol de alcohol y decidimos envejecerla en una barrica donde ha habido whisky, notaremos en el resultado final un toque a madera muy sutil pero un aroma a licor más intenso. Además de aromas nuevos la barrica le aportará mayor densidad convirtiendo nuestra cerveza en una cerveza única.

Son muchos los cerveceros que utilizan barricas para sus cervezas como **Bidassoa Basque Brewery** (Irun, Gipuzkoa), que utiliza barricas de la bodega alavesa **Remelluri** para hacer una **Imperial Porter** de categoría. Y sí, se nota que por esa barrica ha pasado vino tinto. Os invito a que la probéis.

También es un especialista en envejecer cerveza en barricas **Naparbier** (Noain, Navarra). En la misma fábrica disponen de una sala de barricas espectacular, con más de **10 tipos distintos de barricas**; así que se permiten el lujo de jugar con diferentes recetas, algunas extremas, como la **Avant garde Barley wine 20 meses en barrica de vino oloroso**. Con ni más ni menos que 12%vol de alcohol y un color ámbar anaranjado, en esta cerveza predomina el aroma del vino blanco dulce; pero en boca cambia, y se aprecian la madera, la uva pasa y un toque a vermouth. Estos matices están muy bien integrados con su carácter alcohólico. Simplemente una cerveza espectacular y única.



DI...VINOS

VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 2004 (D.O. RIOJA)

López de Heredia Viña Tondonia es una de las bodegas más tradicionales de La Rioja, una bodega familiar que lleva haciendo vinos más de un siglo tras pasando el conocimiento de la elaboración del vino de generación en generación. Fundada en 1877 es una de las tres primeras bodegas que se inauguraron en La Rioja. Además, es la bodega más antigua de Haro.

Los vinos los siguen elaborando con levaduras autóctonas, largas crianzas en barricas viejas de roble americano (eso sí, cuidadosamente reparadas y puestas al día, ya que la bodega cuenta con tonelería propia), sus vinos se clarifican con clara de huevo y se embotellan sin filtrar. De una de las mejores cosechas de la historia de Rioja nace Viña Tondonia Blanco Reserva 2004, elaborado con las variedades viura (90%) y malvasía (10%), uvas procedentes del viñedo más emblemático de la bodega: Viña Tondonia. Es posiblemente uno de los vinos blancos con un envejecimiento en barrica más prolongado, recibió una larguísima crianza de 6 años en roble. De producción muy limitada, es un vino blanco que cautiva con una boca que funde a la perfección cremosidad con una acidez refrescante. Un vino blanco complejo con finas notas tostadas. En boca tiene una maravillosa acidez que hace que se sienta muy entero y joven, con finas notas de frutos secos (almendra, nueces) y abundante glicerina que proporciona una textura envolvente. Un blanco muy elegante, diferente y con largo final con notas saladas que casi recuerda la mineralidad de algunos jereces. Un vino para beber solo sin acompañamiento de comida ya que es un vino complejo de largo envejecimiento. Puestos a maridar se podría combinar con un queso como el Stilton.

Su precio, en tienda especializada, ronda los 29 euros.

**Arnau Estrader**

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

**Manu Méndez**

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





Alberto Benedicto
Especialista en coctelería

¡VIVA MÉXICO! TEQUILA Y...

Si pensamos en una bebida mexicana o más bien un destilado, directamente nos viene a la cabeza el tequila, pero... ¿Qué es

el tequila? ¿De dónde viene el tequila? ¿Cómo se hace el tequila? Bueno, pues vamos a intentar explicarlo en este artículo de forma muy superficial, ya que el tema nos da para escribir varios libros.

El tequila es un destilado proveniente del agave, el agave es una planta de aspecto similar a la planta de aloe vera. El agave en su base tiene una piña que es el elemento que utilizaremos para elaborar posteriormente el tequila. Hay multitud de variedades de agave, pero para hacer el tequila solo se puede usar una, el Agave Tequilana Weber variedad Azul. Al igual que hay muchas variedades de agave, hay muchos estados en México, pero sólo se puede producir en 5 estados, entre ellos el estado de Jalisco, del cual es originario el tequila, en el resto de estados solo se puede producir en municipios concretos.

Para elaborar el tequila, usaremos la piña del agave, que está bajo tierra, es decir que la planta del agave solo la podremos usar una única vez y tarda en madurar u obtener su estado óptimo para la elaboración de tequila unos 10 años. A esta piña, le quitaremos todas las hojas. Esta acción se llama "La Jima". Con la piña limpia, la cocemos en hornos durante 12 horas para posteriormente moler la piña y así sacarle todos sus jugos y azúcares los cuales fermentaremos de manera similar a la que hacemos con el vino. Para que se considere Tequila, necesitaremos que del total de azúcares que vamos a fermentar, por lo menos el 51% provenga de la piña del agave. Si usamos el 100% de los azúcares del agave, en la etiqueta del tequila pondrá 100% de agave, lo cual es un sello de calidad. Una vez que ya tenemos un mosto con un mínimo aproximado del 12% de volumen alcohólico, lo destilamos en varias ocasiones en alambique o bien en columna de destilación, hasta obtener un producto de unos 55% de volumen alcohólico, el cual ya se deja madurar. Esta maduración es en barricas de roble americano o encinas durante mínimo 2 meses, y en función del tiempo de maduración obtendremos un tipo de tequila u otro. Las variedades de tequila son: blanco,



joven, reposado, añejo y extra añejo.

El tequila no es la única bebida que sale del agave, hay otras como el pulque, que es una bebida fermentada o el mezcál, que es una bebida destilada con una historia increíble que os contaré en el próximo artículo...

PATRÓN JULEP

INGREDIENTES:

5 cl Patrón Reposado Tequila; 1 cl Italicus; 3 cl Puré de Yuzu Monin; 2 cl Vinagre de soja de limón Sempio; 2 cl Sirope de Agave Monin; 2 cl Clara de huevo pasteurizada.

ELABORACIÓN:

Serviremos todos los ingredientes en la coctelera, sin hielo, para realizar un Dry Shake enérgico, que en el artículo anterior ya os comentaba lo que era, para que nos emulsione bien la mezcla. Una vez bien emulsionada añadiremos 4 ó 5 cubitos de hielo, volveremos a agitar bien hasta que prácticamente se nos escurra la coctelera y serviremos en nuestra jarra "Julep". Para decorar usaremos una hoja o flor comestible.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi **radio vitoria**

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.

<https://aqaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



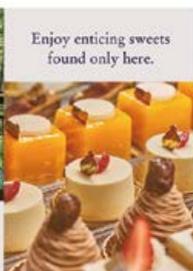
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.

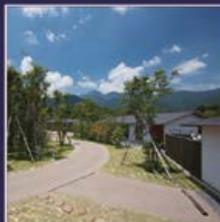


The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli
Pescadería Espe (La Bretxa)

A VUELTAS CON EL ANISAKIS

Estas últimas semanas ha salido en prensa nuevamente el anisakis a la palestra, la información ha sido bastante sensacionalista, en ocasiones confusa

y con ganas de dar que hablar y dar que hablar mal.

Las noticias carnaza no hacen bien a nadie, a ningún sector, a veces toca la carne, otras el pollo, las verduras, el jamón o, como en ésta ocasión, el pescado. Parece como si hubiera una mano negra detrás decidiendo qué se ha de consumir al mes siguiente o qué producto rebajar a los sótanos oscuros del rechazo, o quizá sea la prensa, que no encuentra de qué hablar y recurre a temas viejos y los enreda y les da vueltas, sin ser consciente, o siéndolo, del daño que puede llegar a causar.

El problema no es nuevo, los anisakis ya existían en los tiempos de mi abuela, y antes, lo que pasa que todavía no les habían puesto nombre, porque no sabían ni qué eran.

Las sociedades científicas y I@s profesionales del sector llevamos mucho tiempo toreando el parásito, aprendiendo a convivir con él y recomendando a nuestra clientela el consumo seguro del pescado, y a poner a cada cosa en su sitio.

Pero aquí, seamos claros, la solución no está en unos buenos consejos, que sí son importantes, sino en la desaparición definitiva del parásito de nuestros mares.

Las medidas a adoptar por parte de los gobiernos europeos e internacionales no han de hacerse esperar, la comunidad científica habla de un descenso considerable en el número de parásitos, en un período no muy largo de tiempo, si se toman medidas de recogida de vísceras o de tratamiento de éstas antes de verterlas a la mar. Y mi pregunta es ¿para cuándo? Esperemos que no tarden mucho estas acciones y en breve podamos hablar del anisakis como algo del pasado.

RECOMENDACIONES PARA LA PREVENCIÓN DEL ANISAKIS

Hoy mi receta va a ser muy diferente.

Quiero exponer aquí las últimas recomendaciones de la agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición, Aecosan, publicadas en mayo de 2018 para la prevención de la parasitación por anisakis. Para que todo el mundo las sepa y pueda consumir el pescado con tranquilidad.

Son muy muy simples:

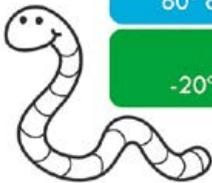
El anisakis se muere con el frío o con el calor

- **CON EL CALOR.** Se muere en **1 minuto a 60°**, no hay más.

Esta temperatura se alcanza muy fácilmente en el frito, las salsas, el rebocado el vapor, en el horno... hay que tener en cuenta que se debe llegar a esa temperatura en todos los grosores de la pieza, y se alcanza, os lo aseguro, y sin que el pescado quede seco como una alpargata. A este respecto, si alguien tiene duda le recomiendo que se compre un sencillo termómetro de cocina y compruebe tranquilamente que su pescadito alcanza esa temperatura. Se va a sorprender, lo hace mucho antes de lo que un@ espera.

- **CON EL FRÍO.** Cuando queramos consumir el pescado crudo, por ejemplo las anchoas en vinagre, el sushi, los ceviches y todas estas presentaciones en las que no se somete el pescado a ninguna fuente de calor, entonces debemos congelarlo a **-20 grados durante 5 días.**

Y ya está!!! On egin!



Calor
60° durante 1 minuto

Frío
-20° durante 5 días

TXOFE BERRI JATETXEA

VARIADA CARTA PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Raciones, pizzas caseras, ensaladas, bocadillos, sándwiches, hamburguesas, pescados, txuleton, carrileras, rabo de buey y postres caseros.

GLORIA 2 - DONOSTIA - 943 02 97 31



take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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



Vanessa Blázquez
OSOA sukaldaritzak&ikaskuntza

EL ARTE DEL HAMAIKETAKO

Fijaos si se nos da bien almorzar en Euskadi que hasta nos hemos tenido que inventar un vocablo para describir el tentempié

de media mañana: hamaiketako.

Wikipedia lo define como, "...goizalde erdialdera hartu ohi den otordu arin bat da.". Un pintxito con su pote correspondiente en el bar, un cafecito y un donut en la oficina, tortas de arroz... lo de arin (ligero) cada cual lo interpreta a su manera y hay hamaiketakos para todos los gustos. Lo cierto es que un buen euskaldun no perdona la hora... ni en el monte o subido a la bicicleta.

Ahora bien, ¿podemos mantener la esencia de este bocadito cuando estamos en ruta? (a lo que desde OSOA añadimos "¿de forma saludable?"). Los estantes de nuestros supermercados están llenos de snacks energéticos: barritas, galletas en paquetes individualizados, geles de glucosa, etc. Por no hablar de la cantidad de bebidas revitalizantes que prometen darnos fuerza

e incluso alas.

Lejos de la realidad lo que dan es sed; mucha sed. La cantidad de azúcar, fructosa, jarabe de glucosa, almidón de maíz, siropes varios, manteca y pasta de cacao nos dan un pico de energía momentáneo que viene seguido de un pajarón considerable; volvemos a comer, a beber y así en bucle.

Alternativas más aconsejables

Acabamos de mencionar los frutos secos como aliados en nuestra actividad física. Consumirlos en barritas junto a cereales en copos es una solución muy práctica. Buscad las que en vez de azúcar lleven miel o sirope de arroz/melaza. Eso sí, nosotras os invitamos a que hagáis vuestras propias barritas; he aquí la receta.

BARRITAS ENERGÉTICAS DE GRANOLA AFRUTADA

INGREDIENTES

Copos de avena ecológicos, Miel o sirope de arroz que usaremos para compactar, Aceite de oliva, Semillas de sésamo, Pipas de girasol, Pasas, Harina de espelta, Sal marina y Canela en polvo.

A MEZCLAR

Las cantidades variarán en función de la cantidad que queramos hacer. Aconsejamos cubrir la bandeja de horno con una capa del grosor de un dedo para que después podamos trocear la granola en forma de barra.

Precalentamos el horno a 200.°C

Poner papel de horno o una capita de harina en la bandeja de horno para evitar que se pegue.

Mezclamos los ingredientes en un bol. La miel o el sirope es el último elemento a integrar pues de la cantidad que empleemos dependerá que la granola quede compacta o suelta.

Vertemos la mezcla en la bandeja y la alisamos con la ayuda de una espátula.

Introducimos la granola en el horno durante 20 min a 180.°C

Dejamos enfriar (muy importante) y cortamos la barritas.



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



ADAPTATU ZAITEZ

ZURE WEBGUNEA RESPONSIVE ERAN



● ● ● ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

f @ y in © www.acvmultimedia.com

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES:

- 125 grs. De mantequilla fría cortada en dados
- 125 grs. De harina de repostería
- 125 grs. De azúcar
- 1 cucharada de Harina de Maiz (Maicena)
- 1 manzana hermosa pelada sin pepitas y cortada en dados pequeños
- 1 pizca de Canela en polvo
- Helado de Vainilla

ELABORACIÓN::

- 1.- Precalentar el horno a 150 ° C.
- 2.- En un bol, mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar y la cucharada de maicena hasta conseguir una arena fina.
- 3.- Esta arena se consigue frotando con los dedos la mantequilla con el resto de ingredientes.
- 4.- En un molde pequeño tipo plum cake ponemos la manzana junto con la canela en polvo.
- 5.- Mezclamos bien con una cuchara.
- 6.- Verter la arena de mantequilla encima y presionar hasta que quede la manzana bien cubierta.
- 7.- La idea es que la manzana se haga internamente, impidiendo que salga el calor interior del molde.
- 8.- Hornear hasta que veamos que el crumble dorado.
- 9.- Sacar con cuidado del horno y cuando temple, desmoldar sobre un plato, y acompañar el postre con una bola de helado de vainilla.

Esta receta la elaboraron: **Ibai Hernandez** y **Maidier Beltran**.

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garibay 1 / DONOSTIA
Tfno. para encargos: 943 424 637

PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

EL HOJALDRE ES NUESTRA ESPECIALIDAD

En IRUN: Genaro Etxeandía 1 · Estación 1
Y ahora en PASEO DE COLÓN 43

ARRATE (Leintz Gatzaga)

TRADICIÓN DE ALTO STANDING EN UN PRECIOSO MARCO

Josema Azpeitia / fotografía: Ritxar Tolosa

Arrate es una casa cuyos orígenes datan de hace más de 130 años, pero de esa fecha es el documento y la referencia más antigua que ha podido encontrar Begoña Plazaola, actual responsable del restaurante junto a su hermana Belén y María Blanco, la cocinera a la que Begoña y Belén consideran una hermana pues prácticamente se crió con ellas.

Begoña nos cuenta que antes de que su madre, Estefanía López de Aguilera, tomara las riendas del negocio en 1971, el local que acoge el Arrate había sido bar de toda la vida.

Estefanía, natural de Okina, convirtió al Arrate en lo que es hoy en día: un templo de la cocina tradicional en el que se preservan los platos de antaño a los que con el paso del tiempo se les han añadido pequeños toques de modernidad.

Cuando empezó a servir comidas, la cocina de Estefanía se limitó a lo que sabía hacer en casa: Bacalao a la vizcaína, Callos, Alubias rojas de Álava con odoloste (morcilla), chorizo y tocino de casa... "En realidad seguimos elaborando todos los platos que hacía nuestra madre, y es que aunque queramos cambiar y modernizar un poco la carta, la gente no nos deja".

Un toque de modernidad

Los pescados en horno de leña también tienen importancia en esta casa. "Saben diferente" nos comenta Begoña. Y aunque los platos de siempre se mantuvieron y se siguen ofreciendo hoy en día, la cocina de Estefanía evolucionó hacia platos que manteniendo la tradición de la cuchara, incorporaban productos más o menos exquisitos. Así, uno de los platos más solicitados del Arrate son los garbanzos, que se sirven de dos maneras: enteros con rape y almejas y en crema, con hongos y foie. "Los garbanzos con rape y almejas enamoran a la gente"



San Inazio Kalea, 2

LEINTZ GATZAGA T: 943 714 371

comenta orgullosa Begoña, "y los que son muy tradicionales dicen que las alubias también". Entre los primeros también encontramos opciones como el Marmitako, la Sopa de pescado o el Arroz meloso con Bogavante.

Entre los segundos, aparte de los mencionados pescados al horno de leña (Besugo, Rodaballo, Rape...) encontramos otras opciones marineras como las Kokotxas rebozadas o en salsa al pil-pil, los Txipirones a lo Pelayo o en su tinta, la Merluza rrellena y las Colitas de cigala. En carnes también están presentes los platos de siempre como los Callos, el Rabo, las Patitas de cordero o las Manitas de ministro con foie, aunque también cuentan con el clásico Solomillo y Buena chuleta.

Los postres, como no, son caseros destacando la Tarta de queso al horno, la Tarta de manzana, el Flan, el Brazo de gitano y la especialidad de la casa: el Soufflé, que debe encargarse con antelación o al inicio de la comida y que se sirve con gran ceremonia, flambeándolo en la mesa delante del comensal.

En nuestro caso, no podemos resistirnos a decantarnos por la cocina más "casera" de Arrate y optamos por los Garbanzos con rape y almejas que, en efecto, nos enamoran, y el Arroz con bogavante que nos encanta por su sabor y melosidad. En segundos nos dejamos tentar por las densas y sabrosas kokotxas y los riquísimos callos, y terminamos con el espectacular Soufflé. Todo, de principio a final, resulta exquisito, al igual que el Txakoli espumoso Rezabal con el que acompañamos la comida aconsejados por la propia Begoña.

Arrate se encuentra en pleno centro del casco medieval de Leintz Gatzaga. El precio medio de carta es de 40-50 euros y no trabaja menús. Una casa altamente recomendable.



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

☑ 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

☑ 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

Pilarrenea 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. Gorroategi. 943 88 19 58

Zezillioea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Olangu Baserría . 677 34 23 21

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

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

Txmista 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

☑ Igartzar* 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

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/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



MAITTE (Lazkao)

LA CALIDAD QUE SE LLEVA (A CASA) -APUNTES PRIMAVERALES-

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

Estuvimos visitando a **Maite Garmendia** el mes de abril, pero teníamos pendiente la publicación de un artículo sobre sus excelentes tortillas de patata que vio la luz en mayo, y posteriormente llegó el periodo vacacional, así que no hemos podido publicar hasta este ejemplar de septiembre la crónica sobre la comida vivida en el coqueto establecimiento de esta gaintzatarra universal, eso sí, con el nuevo diseño de la revista ya en marcha y ofreciéndole portada y todos los honores como es de ley. Guardábamos un excelente recuerdo de su ensalada de bacalao, lo que nos ha llevado a darle el protagonismo absoluto de esta revista, pero de todas maneras, hemos tenido que echar mano de los cuadernos de notas que utilizo durante las visitas a los restaurantes para recabar mis impresiones y ayudar en la posterior confección de los artículos.

Tras mucho buscar en diferentes cuadernos, no en vano habían transcurrido cuatro meses con todo lo que ello conlleva, encuentro los apuntes relativos a la visita a Maitte, que comienzan, precisamente, con la **Ensalada de bacalao**. Leo literalmente, traducido del euskera, el comentario apuntado al respecto: *"La presentación no puede ser más elegante, cubierta con un suave pil-pil, hermosas lascas de bacalao, sabor excelente con apenas sensación de sal. Suave, rica y bien aliñada. Lechuga, patata, pimiento del piquillo... fría. Todo en su proporción perfecta. Deja un sabor extraordinario en la boca, similar al del umami..."*.

La verdad, ha sido leer el comentario escrito hace cerca ya de 120 días y despertarse los recuerdos de una ensalada que nos dejó sencillamente maravillosos. Y es que Maitte es una guisandera de raza, una cocinera honesta y trabajadora cuya principal preocupación es que la gente que acude a su local,

bien sea para comer en el mismo como para llevar la comida a casa, quede satisfecha y feliz. Nos lo ha demostrado cada vez que hemos acudido a su establecimiento, bien con el menú del día, bien haciendo reportajes como el de hoy, bien cuando hemos acudido a tomar un simple pintxo de tortilla, otro género en el que se mueve como pez en el agua.

Nuestra visita obedeció al deseo de Maitte de darnos a probar los platos que está trabajando este año y que todavía trabajará en adelante, y la experiencia no se limitó a la ensalada. También degustamos el Brick de perros y gambas **sobre crema de marisco** (foto inferior izquierda), del que anotamos: *"relleno en su interior, como una croqueta, con una finísima bechamel y el txangurro muy finamente picado, sobre una salsa ligeramente picante que recuerda a la americana. Muy agradable. Y a pesar de ser un frito, no se hace nada pesado debido a su finura, que le aporta un rico toque crujiente"*.

Siguen los apuntes del cuaderno con la **Merluza al horno** (foto central), y reza: *"Buen punto de cocción aunque habría*




MAITTE JATETXEA
Elosegi, 22
LAZKAO T: 943 087 674

admitido algo menos incluso. Aun y todo, muy buena, terminada en la plancha, sabrosa. El perejil le aporta un punto de sabor genial que nos recuerda a la merluza de antes. Solo le faltarían unos guisantes para ser perfecta... Mundiala!"

El último plato del que hemos incluido foto es el **Bacalao en tempura sobre pisto**, del que apunté "Tempura muy fina, crujiente. El punto de confitado del bacalao es muy bueno y la unión de pisto y bacalao resulta una sorpresa por lo bien que casan.. Amgos están, además, igual de melosos".

Completan los apuntes dos comenarios sobre tres platos de los que no hemos podido incluir, por falta de espacio, fotografía: el **Rabo de ternera**, que calificamos de "fundente" y "delicioso" y los postres **Tiramisú** y **Tarta de queso** que también reciben muy buenas calificaciones.

Al final, nuestros apuntes y recuerdos no hacen sino confirmarnos lo que ya sabíamos: que Maite Garmendia es una de las mejores cocineras de Goierri y que, además, se encuentra en plena forma. No es por nada, pero estamos ya de vuelta al cole, pronto empezarán a funcionar las sociedades con las cenas de otoño e invierno y queramos o no, las Navidades están a la vuelta de la esquina. Y Maite Garmendia, Maite, ofrece soluciones, buenos sabores y toneladas de simpatía para esas y más circunstancias. ¡No lo duden y pónganse en sus manos!



La receta de...

Maitte Garmendia
 RESTAURANTE Y
 PRECOCINADOS MAITTE


Ensalada de bacalao

INGREDIENTES

Bacalao
 Patatas panadera
 Lechuga variada
 Tomate
 Pimientos del piquillo
 Aceite de oliva virgen extra
 Ajo

ELABORACIÓN

Poner una sartén al fuego con aceite. Picar los ajos, dorarlos y confitar en ella el bacalao. Dejarlo enfriar y dividirlo en lascas finas.

En otra sartén hacer a fuego muy bajo y suave-suave los pimientos del piquillo, también con un poco de aceite de oliva virgen extra y ajo, y en una tercera sartén confitar las patatas que habremos cortado en rodajas para hacer las patatas panadera.

Cortar el tomate en dados, mezclar con la lechuga, y aliñar con sal y aceite de oliva.

Con la ayuda de un aro amplio de cocina, colocar como base unas rodajas de patata y encima de éstas, la mezcla de tomate y lechuga. Encima de esta mezcla colocar los piquillos abiertos y las lascas de bacalao.

Hacer un pil-pil con el aceite en el que hemos confitado el bacalao, ligarlo bien y verterlo sobre la ensalada.


ERKIAGA (Vitoria-Gasteiz)

UN CANTO A LA SUCULENCIA

Conocemos sobradamente el Erkiaga de Gasteiz. Desde que entramos por su puerta por primera vez allá por 2013, la tarea de Yosune Menéndez y Txus Palomo se ha convertido en uno de nuestros bares de referencia, un tasko al que siempre acudimos ilusionados a probar sus últimos pintxos o raciones como el Revuelto de hongos con foie o sus inimitables "Patatas revolconas".

Però no habíamos disfrutado todavía de una comida en condiciones en este local, espinita que nos quitamos esta pasada primavera. Nada más entrar tuvimos el gustazo de probar, en total primicia y acompañado de un excelente vermouth casero, el pintxo que ha presentado a la Semana del Pintxo de Álava: "**Re-cuerdo**". El pintxo es un cariñoso homenaje a su madre en el que cobran gran importancia ciertos detalles sentimentales además de ser una delicia. Ya sentados a la mesa, la experiencia comenzó con unas **Alcachofas con foie** que nos maravillaron por su melosidad y su succulencia. En los platos de Yosune hay elaboración, hay horas de cocción, preparación de caldos, salsas, fondos... es una cocina en la que el sabor, el gusto... está por encima de todas las cosas. Las alcachofas fueron seguidas por dos platos de **oreja de cerdo**: fritas con un suave rebozado por una parte y guisadas con perretxikos por la otra. Ambas estaban sencillamente bestiales.

Siguió en cascada el resto de la degustación: tiernísimo **Rabo de buey con hongos**, exquisitas y tiernas **Carrilleras de ibérico con salsa de moras y crema de Idiazabal**, y heladito para bajar la ingesta. Todo ello acompañado de excelentes vinos de Rioja Alavesa. Como esperábamos, pues además de sus pintxos ya habíamos disfrutado anteriormente de las bondades de su menú del día, la experiencia de comer "a la carta" en Erkiaga colmó nuestras expectativas dejándonos ahitos y muy satisfechos.

El Erkiaga, antes Serafín, fue reabierto por la madre de Yosune, **Edurne Zatika Erkiaga**, natural de Ispaster y eibarresa de adopción. Yosune decidió, hace ya trece años, hacerse cargo del Erkiaga convirtiéndolo en una referencia en el mundo del Pintxo. En 2013 se hicieron con el **oro y el premio del público en el Campeonato de Álava** con su sorprendente pintxo "**Silencio**" y en 2014 volvieron a conquistar al jurado con su original y sabroso "Mister Pruden". Ambos pintxos siguen ofreciéndose al público, aunque debido a su complejidad sólo se sirven los fines de semana.

Erkiaga abre de miércoles a domingo a partir de la 1 del mediodía, ofreciendo un excelente **menú del día** a 12 euros (15 euros el fin de semana), pintxos y raciones. Los viernes y sábados, además, se sirven cenas. Una referencia ineludible en la capital alavesa.


BAR ERKIAGA
Herrería, 38 (Casco Antiguo)
VITORIA-GASTEIZ T: 945 276 508



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

THE
LUXURY
COLLECTION



Ezcaray by Francis Paniego
Hotel Maria Cristina Summer Restaurant

FRANCIS PANIEGO EN EL HOTEL MARIA CRISTINA

EMBAJADOR DE LA COCINA RIOJANA
2 ESTRELLAS MICHELIN EN EZCARAY
1 ESTRELLA MICHELIN EN ELCIEGO

RESTAURANTE DE VERANO - 7 DE JULIO · 14 DE OCTUBRE

Lunes, jueves y viernes: 20:00 - 22:30

Sábado y domingo: 13:00 - 15:00 & 20:00 - 22:30

HOTEL-MARIACRISTINA.COM/EZCARAY - TELEFONO 943 437 600

MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte-Oria)**“SIGO SIENDO APRENDIZ DE COCINA”****Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa**

Visitar a Martín Berasategui tiene un protocolo, como cuando visitamos a un ministro o a un alcalde. Primero pasamos por la elegante recepción del restaurante donde nos invitarán amablemente a esperar mientras el cocinero es avisado y, en menos de cinco minutos, una persona nos conducirá a la cocina. Inalterablemente ahí está Martín, entre pasillos y fogones, rodeado de gente e impartiendo instrucciones a diestra y siniestra.

Es la imagen que **Martín Berasategui Olazabal** ha vendido siempre al mundo y de la que, aventuramos, no se despojará mientras viva: la imagen de un cocinero siempre al pie del cañón que pasa en la cocina hasta el día de su cumpleaños. “En este momento estamos a punto de abrir tres proyectos, el nº 16, el 17 y el 18” nos cuenta Berasategui: Un restaurante en el Hotel Velázquez de Madrid, el Restaurante OLA Martín Berasategui en el hotel Tayko de Bilbao y el “50 segundos MB”, un restaurante suspendido en lo alto de una alta torre a la que se accede por un ascensor que tarda 50 segundos en subir y que ofrece una vista panorámica de 360º sobre Lisboa. Además está pendiente el restaurante que el chef gestionará en el Estadio Santiago Bernabeu, además de otros muchos en desarrollo, “pero estos tres los vas a ver en marcha antes de comerte las uvas” nos asegura.

Cuando habla de sus proyectos Martín siempre puntualiza que el hecho de que su nombre figure en todos es un **homenaje a su padre**. “Es el único que no pudo ver nada de lo que ha venido después. No se enteró ni de la primera estrella. Murió muy joven y ni se imaginó a lo que íbamos a llegar, así que todo lo que abro lleva un homenaje a él. Martín a día de hoy cuenta con 15 restaurantes que atesoran 8 estrellas Michelin, 18 diamantes y un montón de galardones. En cualquier caso, a lo que más valor da es a las estrellas Michelin. “Lo de Michelin es increíble” afirma con admiración: “Un presupuestazo, seriedad con todo documentado y justificado, inspectores que se dejan

la vida, más de 100 años de prestigio...” la guía francesa tiene, sin duda, un ardiente defensor en el gran chef donostiarra.

Una impresionante trayectoria

No es de extrañar la querencia del hijo de Martín Berasategui por la Michelin, y es que la trayectoria de este chef ha estado siempre unida al país vecino. “Empecé a aprender cocina en 1975, con 15 años. A aquella edad yo trabajaba 6 días a la semana y aun y todo sacaba unas horas para ir a aprender al **Urepele**. Un cliente me puso en contacto con **Jean-Paul Heinard**, pastelero de Baiona. Así que mi día de descanso me levantaba a las 4 de la madrugada y otro cliente, **Ignacio Odriozola**, “**Suela**” me llevaba a Baiona a aprender pastelería”. Gracias a Heinard, Martín conoció a **André Mandion**, repostero de Anglet, que le puso en contacto con **Bernard Lacarrau**, cocinero de Labatut (sur de Francia), hasta terminar con quien fue su principal referente, **Didier Oudill**, que regentaba entonces el restaurante *Pain, Adour et Fantasie* en Grenade-sur-Adour tras haber sido durante nada menos que 17 años jefe de cocina con **Michel Guérard**. Con semejante bagaje a sus espaldas no es de extrañar que la guía roja se fijara en Martín Berasategui. De todas formas, el chef insiste, “Sin duda, cuando a falta de unos pocos días para cumplir 25 años me dieron la primera estrella, me cambió la vida, pero hay que ser humilde y reconocer que no nos la esperábamos”. Martín no se arrepiente para nada del camino tomado: “Si no hubiese pasado del Boulevard hubiera quitado un montón de oportunidades a mi marca, a mi profesión y a mi país” afirma sin modestia pero, eso sí, subrayando siempre que el mérito no es, ni de lejos solo suyo. “En la cocina hay que tirar por tierra el yo porque yo sin mis tías, mis padres, mis maestros, mis alumnos, mis trabajadores, mi mujer **Oneka**, mi hija **Ane**... no sería nada. Soy hijo de unos padres maravillosos que se dejaron la vida para mi, y si pudiera estaría días y días, meses y meses, dando gracias a un montón de gente, desde **Eusebio Balda**, el pastor de Igeldo que puso el primer aval para que pudiera construir mi nuevo restaurante, hasta Kuxta que una vez dado este primer paso siempre me ha apoyado, hasta todos y cada uno de mis clientes”.





Maestro de maestros

El apoyo a la savia nueva, es, sin duda una de las principales aportaciones de este chef, ya que son cientos los cocineros que se han formado en sus fogones a lo largo de los 25 años que acaba de cumplir en Lasarte y los que pasó en el Bodegón. De hecho, cuando se pone a recitar los nombres de los aprendices que han destacado en el mundo de la cocina después de haber pasado por sus manos, Martín Berasategui se pone nervioso, pues en su afán de no menospreciar a nadie, teme dejarse nombres en el tintero. Eso sí, cuando comienza a soltar nombres, no para: "**David de Jorge**, por supuesto, **Pablo Casagrande**, **Erlantz Gorostiza**, **Eneko Atxa**, **Iñigo Urrechu**, **Diego Guerrero**, **Joseba Lezama**, **David Beltrán**, **Andoni Luis Aduriz**, **Iñaki Arregi**, **Aizpea Oihaneder**, **Alex Montiel**, **Dani García**, **Oscar Velasco**, **Oriol Castro**, **Rodrigo de la Calle**, **Baltasar Díaz**, **Antonio Sáez**, **Pepe Rodríguez**...

En cualquier caso, Martín está encantado con toda la gente que ha trabajado para él. "Al final, esto es una colaboración constante. ¿Qué tengo yo para dar? Oficio. ¿Qué me aportan los jóvenes? Frescura. Y yo me encargo de mezclar el oficio y la frescura. Es lo mismo que ha hecho siempre en la radio mi amigo **Iñaki Gabilondo**, y por eso le quieren tanto".

La cocina de Martín, hoy

Martín lo tiene claro al afirmar que "La diferencia la marca hoy la innovación. Nuestra línea es innovación total dentro de un respeto a la tradición que en su día también fue innovación. La cocina es hoy más tecnológica que nunca pero nunca debe saltarse la innovación al sabor. Un gran plato es la suma de varios detalles: técnica, creatividad y sabor. Lo que perdura en cocina es porque se ha hecho bien. Cuando hay clientes que se emocionan con un plato, tanto aquí como en México, es porque detrás de su elaboración ha habido un rigor muy fuerte"

Con 58 tacos recién cumplidos, pasados 43 años desde que se puso a cocinar en el Bodegón Alejandro, Martín Berasategui, que dice encontrarse en su "mejor momento" profesional y de salud se considera todavía un aprendiz de cocina. "Cuando empecé no tenía del todo claro que quisiera ser cocinero y menos que pudiera llegar a ser bueno" afirma con sinceridad.

El gran menú de Martín: La sublimación del placer gastronómico

Terminamos degustando el Gran Menú 25 aniversario, un alarde gastronómico fuera de serie compuesto de 15 platos que se factura al precio de 260 euros, bebida aparte.



Gilda (anchoa, quindilla y aceituna) con caldo de alcaparras y tartar de atún (2018)



Gelée de bacalao con encurtido de espárragos a la sal de Ariana y su crema (2018)



Tarama con remolacha y raifort acidulado (2017)



Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales (2017)

Comienza con el "Homenaje a la gilda", un prodigio de sabor, técnica y sutileza. Nos sorprende y nos hace rendirnos el Pichón relleno de aceitunas y foie-gras que se nos antoja insuperable, al igual que la Gelée de bacalao con encurtido de espárragos, la Ostra con jugo de olivas verdes, el Gazpacho de albahaca y corales o el Taco de rape a la brasa con su suquet, platos todos ellos de diez, sorprendentes, divertidos, frescos... y sobre todo, sabrosos. Estamos ante una cocina del sabor, de las emociones, llena de fondos y salsas, texturas e imaginación. Efectivamente, la cocina no fue jamás tan técnica... ni tan suculenta. La de Martín, aunque pueda no parecerlo, es una cocina de cuchara plagada de referencias a los productos y los platos de siempre de la cocina vasca. También nos encontramos con viejos conocidos igualmente insuperables como el Milhojas caramelizado de anguila, la Ensalada de tuétanos de verdura... Si a ello le sumamos el maridaje de vinos, la ambientación, el trato del personal de sala y el entorno, no es de extrañar que el de Martín sea considerado por público y crítica, al margen de rankings y listas, uno de los mejores restaurantes del mundo.

NOTA: Lean la versión completa de esta entrevista en la página de Facebook de OndoJan.com, post del 31-07-2018



MARTÍN BERASATEGUI

Loidi kalea, 4, LASARTE-ORIA

Tf: 943 366 471

www.martinberasategui.com



Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar (2018)



Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado (2001)



Tembloroso de frutos de mar y algas, plancton y consomé de carabinero (2018)



Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra (2017)

KOSTA GASTRONOMIKA: DESCUBRIR AIA

Aia es, sin duda, la gran desconocida de la costa gipuzkoana. Sin embargo son nada menos que 5 las experiencias gastronómicas que nos ofrece:

1.- Visita y degustación de quesos

Consiste en una visita guiada a la Quesería Orrotegi, situada en el Barrio Arrutegia que termina con una degustación de queso elaborado en la propia quesería. Se realiza los sábados a las 12:00 y es imprescindible reservar en el 656 77 33 68.

2.- Experiencia "Txotx"

Visita a la sidrería Satxota, una de las más auténticas de los contornos, incluyendo degustación del txotx, aperitivo, visita y menú de sidrería, todo ello por 36€ Imprescindible reservar en el 943 835 738. Satxota. Barrio Santio Erreka 3.

3.- La Esencia del Txakoli

Visita a Zudugarai, una bodega familiar de txakoli donde se prueban sus vinos acompañados de productos locales por 15 euros por persona. Las visitas son los viernes a las 11:30 y hay que reservar en el 658 750 162.

4.- Menú Kosta Gastronomika

El restaurante Kanua, sito en la Plaza Gozategi y conocido por sus alubias, ofrece un Menú con productos locales de la comarca por 25€ los sábados y domingos. El menú debe reservarse en el teléfono 943 892 078.

5.- Poteo con queso con los bares

Se puede ir de ronda por los bares Arruti, Kanua y Aize Berri, que ofrecen la posibilidad de tomar una ración de queso con una copa de txakolí por 5€ o con un vaso de sidra por 4€.

Además de estas experiencias, Aia cuenta con un **Txoko de productos locales** dentro del supermercado Eroski local (Sartalde Kalea, 1) donde pueden adquirirse estos productos en el horario del establecimiento. Y además, **puede comprarse queso en los caseríos productores** Lokate, Orrotegi, Agerre -Buru y Mantzelai.



**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



© Ritxar Tolosa

“SUBLIMES PRODUITS”: CANTO AL PRODUCTO Y EXCELENTE GUÍA DE IPARRALDE

Al inicio del verano, pasamos un rato de lo más agradable en Elkar Baiona durante la presentación de “Sublimes produits”, un libro escrito por la periodista del semanario “La Semaine du Pays Basque” Catherine Marchand, ilustrado con las imágenes de Kepa Etchandy y diseñado y editado por ZUM Edizioak, esta casa que mes a mes os ofrece Ondojan.com y Donosti Aisia.

Imanol A. Salvador / fotografía: Kepa Etchandy

Ambos autores, **Catherine Marchand y Kepa Etchandy**, son muy populares al otro lado de la muga. Catherine es una ardiente defensora de la gastronomía de Euskal Herria en general y Kepa es un veterano fotógrafo enamorado del País Vasco que a día de hoy cuenta con un archivo de cerca de 80.000 fotografías, mayormente de Iparralde, aunque como buen fotógrafo, Kepa les pega a todos los palos. Nadie más autorizado que ellos, por lo tanto, para publicar **este interesante volumen en el que han participado activamente 21 cocineros y 24 productores de Iparralde y 6 cocineros y otros tantos productores de Gipuzkoa y Navarra.**

El libro de Catherine, en cualquier caso, no es un libro gastronómico más. El lector que se aventure en él se va a encontrar con un original planteamiento: **el encuentro entre un buen puñado de chefs y otros tantos productores** en el terreno de juego de los segundos, es decir, en las granjas, campos, puertos, bosques... en los que se mueven día a día los productores para criar, plantar o recoger esos productos que conformarán la principal base de los platos que podremos degustar en los restaurantes.

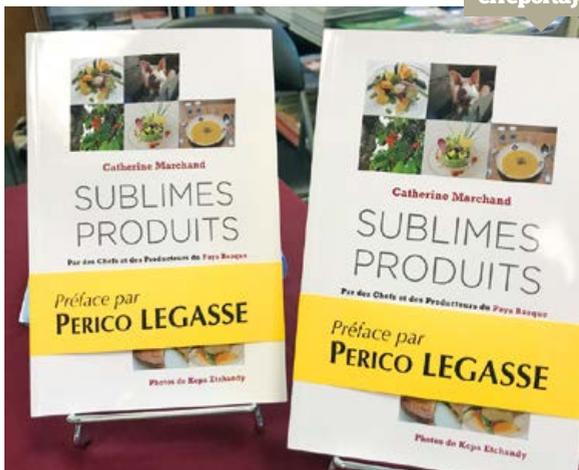
De hecho, para muchos cocineros el participar en este libro ha sido, como ha llegado a admitir más de uno, todo un descu-



© Ritxar Tolosa

En esta página, la portada del libro y algunos de los restauradores y productores recogidos en el mismo:

1. Eric Duval de Les Jardins de Bakea (Biriatiou) y el criador de cerdo vasco Pierre Oteiza. **2.** Pierre Chilo del restaurante Chilo (Eskiula) y Aurélie Mazeris, agrícoltura. **3.** Fabian Feldmann de L'impertinent (Biarritz) y Olivier Latchere, criador de gallinas. En la siguiente página: **1.** Richard Daulay, de la Maison Sukaldari (Arcangues) y el quesero Erramun Elichiry **2.** Juanma Garmendia, del asador Kattalin y el ganadero Alejandro Goya. **3.** Gaëtan Castanier, de Chortaya Biak (Arbouet) y Joëlle Castanier, criadora de cerdos. **4.** Didier Periz, de La Galupe (Urt) y el agricultor Pello Rapahnaud. **5.** Ángela Basabe del Gaztelumendi (Irun) junto al empresario de Bacalao Santymar Alberto Santiago.



brimiento, ya que, a pesar de conocer hace años al productor o productora, no habían tenido la oportunidad de pasar por sus instalaciones, o ni siquiera se lo habían planteado. El libro, por lo tanto, ha resultado muy beneficioso en cuanto a que ha contribuido a fortalecer aun más la relación entre cocineros y productores, de la cual no puede salir nada malo sino, más bien, todo lo contrario. Asimismo, los cocineros (y quienes lean el libro) son a partir de ahora más conscientes de la dificultad que acarrea el obtener un buen producto y del trabajo que hay que llevar a cabo para ofrecer una buena calidad, algo que también afectará positivamente a su cocina.

“Sublimes produits” ha sido editado en francés, con pequeños resúmenes en euskera, aunque su compra, repaso y conservación puede resultar beneficioso incluso para quienes no conozcan la lengua de Molière. Por una parte, el libro entretiene por sus imágenes, los divertidos momentos de los encuentros entre chefs y productores y, por otra parte, **Catherine nos propone esa veintena larga de restaurantes que resulta una valiosísima guía para movernos por Iparralde**, esa zona cuya gastronomía nos es todavía tan desconocida a la mayoría de los habitantes de Hegoalde. Pues bien, el libro de Catherine Marchand nos propone unas valiosísimas direcciones gastronómicas que no son necesariamente las más conocidas de Iparralde sino las más interesantes, algo muy valioso en una zona en la que, al igual que en la costa de Hegoalde, se ha llenado por efecto del turismo de restaurantes nada recomendables en los que a menudo caemos por carecer de referencias.

Por lo tanto, **“Sublimes produits” es también una práctica guía de restaurantes de Iparralde, así como también un excelente recetario**, ya que cada cocinero ofrece una o dos recetas basadas en los productos elegidos, recetas también acompañadas, como no, de las excelentes imágenes de Kepa Etchandy.



1



2



3



4



5



“Sublimes produits” puede ser ya adquirido en **Elkar Baiona** y pronto será posible adquirirlo en la red. Además, no descartamos el hacer en breve una presentación del mismo en Hegoalde (posiblemente en Donostia) ya que cuenta con la participación de **6 restaurantes de nuestro entorno (Kattalin, Gaztelumendi, Alameda, Aratz, Patxiku-Enea y Túbal)**, así que en breve, quien esté interesado, podrá hacerse con su ejemplar al competitivo precio de 20 euros. De hecho, y antes de que se organice dicha presentación, animamos a nuestros lectores y lectoras, si planean visitar Iparralde a lo largo del fin del verano, que adquieran en Elkar o en otros puntos de venta un ejemplar del libro, un volumen que encantará a todos los amantes de la gastronomía y la buena mesa.

Introducción de Josema Azpeitia

“Sublimes Produits” cuenta, además de los textos y las fotos de Catherine y Kepa, con dos introducciones de dos entendidos en materia gastronómica, tanto de Iparralde (**Perico Legasse**) como de Hegoalde (**Josema Azpeitia**). Destacamos aquí algunos de los párrafos más significativos de la introducción de Azpeitia:

“El País Vasco y su gastronomía están de moda, y son varios los factores que han llevado a ello. Por una parte, el establecimiento de la paz en nuestra tierra sumado a procesos como la regeneración de Bilbao unida a la construcción del Museo Guggenheim, o la consolidación de Donostia como capital cultural y gastronómica del País Vasco con eventos mundialmente conocidos como sus Festivales de Jazz o Cine, han hecho que el turismo convencional, ese que además de gastronomía busca playas, naturaleza, cultura, monumentos, tranquilidad... haya aumentado de una manera espectacular.

Por otra parte, a lo largo de los últimos años se ha dado en todo el mundo una **revalorización de la gastronomía como elemento turístico**, lo que ha hecho que Euskal Herria, un país donde la relación de sus habitantes y la cocina local alcanza una intensidad difícilmente igualable, esté en el punto de mira de foodies, bloggers y críticos gastronómicos.(...)

Pero a pesar de su riqueza y su variedad, cuando se habla en los medios o en los libros sobre la gastronomía vasca, siempre se cae en los mismos temas: los pintxos donostiarra, los chefs con estrellas Michelin, el Congreso Gastronómico de Donostia, las sidrerías, los restaurantes incluidos en la lista 50 Best... Resulta paradójico que en un país con semejante diversidad sean siempre las mismas caras y los mismos lugares los que ocupen los espacios en los medios.

Por eso resulta gratificante encontrarse con un trabajo como el que ha realizado Catherine Marchand. Esta periodista, lejos de seguir el camino ya explorado y allanado por sus colegas, ha investigado por su cuenta y ha ido más allá realizando una acertada selección de seis restaurantes que no acaparan habitualmente programas y portadas. Los locales seleccionados por Catherine son establecimientos que se destacan por su amor por la cocina y el producto, por el trabajo en el día a día y por

En la imagen superior, Claude Calvet, del restaurante Getaria (Guétary), acompañado del pescador de txipirones Christophe Domec y el charcutero Philippe Caset.

En las imágenes inferiores:

1. Antoine Chépy, de Haraneko Borda (Itxassou) con el agricultor Christian Agerre.
2. Xavier Isabal, del Ithurria (Ainhoa) con el criador de cordero Frédérique Mihura.
3. Andrée Rosier de Les Rosiers (Biarritz) con los cultivadores de pimentón de Ezpeleta Gaec Xabi y Mattin Castanchoa.



la discreción y la modestia, en suma, por su autenticidad, humildad y profesionalidad. Son restaurantes muy conocidos por los habitantes de su entorno que conforman la mayoría de su clientela, pero no tan célebres a nivel nacional. Restaurantes cuya apuesta no es atraer el turismo de masas sino profundizar en la calidad del producto, el servicio y la ejecución.

Catherine, además, ha unido cada restaurante con un producto representativo de nuestra gastronomía, consiguiendo resumir la esencia de la cocina vasca en seis productos que, a su vez representan a tres bloques gastronómicos sin los que no se entendería la calidad y la variedad de la gastronomía euskaldun. Así, la riqueza de la huerta vasca se representa mediante dos ejemplos: la huerta navarra (Restaurante Tubal) que proporciona fantásticas hortalizas como las alcachofas, pimientos rojos, cardos, espárragos, borrajas...; y la huerta de Hondarribia en particular y la costa vasca en general (Restaurante Alameda) con sus tomates, lechugas, alubias, puerros, guindillas... Otro bloque recogido por Catherine Marchand es el de las carnes y pescados a la parrilla, otra de las grandes especialidades del País Vasco, que cuenta con cientos de excelentes asadores desperdigados por toda su geografía. Como representante de las carnes a la parrilla ha elegido al escondido y muy recomendable asador Kattalin de Beasain, y como ejemplo del pescado al veterano Patxiku-Enea de Lezo. Dos buenas elecciones.

Finalmente, entre los muchos productos individuales de la gastronomía vasca, Catherine ha seleccionado dos... pero vaya dos !!: el **queso de Idiazabal**, modelo perfecto del cuidado, la profesionalización y el mimo aplicado al producto personificado en el Asador Aratz de Donostia y el **bacalao**, auténtico estandarte de la cocina vasca, uniéndolo al admirable restaurante Gaztelumendi-Antxon de Irún, único local del libro dirigido, además, por una mujer, Ángela Basabe, que lleva décadas peleando por el negocio familiar sin ceder al desaliento.

Seis restaurantes, seis productos, seis aciertos para cualquiera que se anime a conocerlos y profundizar en nuestra gastronomía y nuestras raíces... Onegin !!"





LA RUTA DE LA OREJA

¿Qué tendrá la oreja de cerdo que tanto nos gusta?? La verdad es que no hay término medio con el pabellón auditivo porcino: o nos encanta o nos horroriza, o nos vuelve locos o la rechazamos... y entra sus amantes también hay discordia: ¿Bien cocida o que cruja el cartílago cuando las masticamos??? ¿En salsa o rebozada?? ¿Con picante o sin picante?? El caso es que, al igual que pasa con las tortillas, un producto en esencia tan simple tiene mil caras y mil maneras de ser preparado. Este primer recopilatorio de Ondojan.com tratará de acercaros las mejores orejas de cerdo de Gipuzkoa... abrid las trompas de Eustaquio que allá vamos !!!

Josema Azpeitia / fotografía: ZUM Edizioak

LA MÍTICA: Que levante el dedo quien no haya probado la oreja del **Epel de Lasarte**. Y quien no lo haya hecho, que corra a probar la que en nuestra opinión es la más fina y suculenta de cuantas se hacen en Gipuzkoa. Gran parte de los aprendices que han pasado por casa de **Martín Berasategui** (y no son pocos) han disfrutado, entre servicio y servicio, de la riquísima oreja preparada y servida por **Charo, Paco, Marisa y Fernando** que semanalmente despachan más de 200 kilos de esta oreja cuyo secreto está en el caldo... y vaya caldo !!!





LAS DONOSTIARRAS: Juan Mari Humada, en el **Hidalgo 56** de Gros, combina plancha y rebozado en un formato que vuelve loco a quien lo prueba, como pasa con tantos de sus pintxos. La estupenda guisandera **Esther Vallés**, en el **Haizpe** de Intxaurre, es más clásica y la ofrece en salsa o con un finísimo rebozado, además de acompañarla de muchas otras opciones de casquería a cada cual más rica. Y **Paul Arrillaga**, en el **Zazpi**, ha llevado el pabellón porcino al rango de la alta cocina con su finísima oreja estofada. También encontraremos buena oreja planchada en **La Cuchara de San Telmo** y en el **Borda Berri** de lo Viejo.



PORTU

ALREDEDORES DE DONOSTIA: El **Portu** de Errenteria ofrece succulenta oreja en salsa y ricas especialidades gallegas. **Kike Lacarra**, en el muy recomendable **Carmen de Lezo** la prepara mezclada con callos en una pecaminosa orgía de casquería. En el **Bar Gain** de la gasolinera junto al Chillida Leku, el alegre **Igor Intxauspe** no para de servir succulentas orejas entre pan y pan a su variopinta clientela... aunque el colmo de la finura, sin duda, es la veterana oreja rebozada del **Zaldundegi de Urnieta**, en nuestra opinión, una oreja que rivaliza, en rebozado, con la del Epel de Lasarte.



PORTU



CARMEN



CARMEN



BAR GAIN



BAR GAIN



ZALDUNDEGI



ZALDUNDEGI

DE COSTA Y DE INTERIOR: Es mítica la oreja entre pan del **Narrondo de Zumaia**... pena que es de los primeros pintxos de la barra que se acaba, así que hay que ir pronto. Y **Jakoba**, en pleno centro de **Zarautz**, no la hace todos los días pero cuando la hace le queda francamente rica. La del **Agustín** de la Plaza de Euskal Herria de **Tolosa** es la oreja más mítica de la villa papelera y cerca, en **Alegia**, **Félix Garrido del Route 33** borda la oreja salada dándole un fino rebozado y un corte muy especial. Finalmente, en el **Aldasoro Berri de Lazkao**, **Juanjo Martínez de Rituerto** la domina tanto en salsa como rebozada o a la gallega... un artista !!





GOIKO IZARRA



GOIKO IZARRA



AZPIKOETXE



AZPIKOETXE



OILARRA



KAIXO



EZKIÑA



EZKIÑA

LA GIPUZKOA PROFUNDA: Es histórica la oreja del **Goiko Izarra**, el "Galego" legazpiarra, donde la receta no ha cambiado en 30 años. También en Legazpi, en el **Azpiokoetxe**, **Juanjo Intxausti** demuestra su mano tanto con la oreja como con el romesco que la acompaña, y sin salir de nuestro pueblo, el **Oilarra** a veces la prepara dignamente y el **Kaixo** la tiene entre sus productos más exitosos. Bajando a **Arrasate**, en el **Ezkiña**, **Asier Antia** ofrece siempre la oreja izquierda, rebozada y enrollada con jamón y piquillos... y que nadie se pierda un poco más lejos la oreja con perretxikos de **Yosune Menéndez** del **Erkiaga de Gasteiz** (Ver pág. 22) o la del **Remigio de Tudela** (pág. 58)... será por orejas !!



**COMPAÑEROS Y AMIGOS.
APASIONADOS DE LA VIDA Y DEL BUEN COMER.**

WWW.JANDAERO.COM

666 864 006 • yoana@jandagero.com

Nos dedicamos a **gestionar las redes sociales** de tu establecimiento. A crear la **página web** o a mantenerla actualizada. Haremos **fotografías** de tus platos, local y personal en acción para comunicarlo en las redes sociales. Y si necesitas unas **cartas** nuevas, realizar un pequeño **anuncio** o mantener actualizadas tus **tarjetas**, también puedes contar con nosotros, **JANDA GERO.**

**50 AÑOS DE SONRISAS
AÑOS DE CALIDAD**



CONSERVAS ANGEL RIA, S.A.

T. 948 836 109 F. 948 836 300

C/ Herreras, 56 - 31515 CADREITA Navarre

conservasria@conservasria.com

www.conservasria.com





EL ASADOR ARTAZ REVOLUCIONA LA PARRILLA

texto: **Josema Azpeitia** fotografía: **Ritzar Tolosa**

Desde su inauguración hace tres décadas, los responsables del Asador Aratz, aún conscientes de la importancia que se le da dentro de la gastronomía vasca a las parrillas de carbón, decidieron apostar por las parrillas eléctricas. Una forma de asar la carne y el pescado mucho más sostenible para el medio ambiente por el ahorro de utilización de madera y combustible que conlleva, reduciendo emisiones de CO₂.

Tras cerca de 30 años, los responsables de Aratz Erretegaia han alcanzado un grado de maestría en el tratamiento de la carne y el pescado que les ha convertido en uno de los restaurantes referenciales de Donostia, hasta el punto de que gran parte de su clientela ignora que los productos servidos en el local provienen de una parrilla eléctrica.

Vistos los resultados de su apuesta, **los hermanos Zabaleta han decidido renovar completamente sus parrillas**. Hasta la fecha, en Aratz se han utilizado parrillas standard, convencionales, como las que podemos encontrar en otros locales similares. Viendo que el espacio destinado a la parrilla se podía optimizar, los Zabaleta han sustituido las parrillas de siempre por una gran parrilla a medida que contará, además, en breve, con un armario atemperador y un calentaplatos que aprovecharán el calor generado por la parrilla, de manera que la utilización de la misma supondrá, además, un **ahorro de energía** añadido al que ya de por sí se da.

Para la construcción de esta parrilla de dos metros, los responsables de Aratz han confiado en la empresa de Maquinaria de Hostelería **HOSFRINOR**, quien ha proyectado la nueva parrilla de Aratz que, de momento y hasta que alguien demuestre lo contrario, es la mayor parrilla eléctrica del País Vasco.

La parrilla eléctrica no sólo supone un ahorro económico y menos molestias al evitar el acarreo de leña. Es que, además, es una herramienta **mucho más sostenible a nivel no sólo ecológico sino incluso en lo relativo a la salud** de sus

usuarios. A la hora de montar esta gran parrilla, los Zabaleta han contado con la opinión de expertos en salud y nutrición, que han señalado que este sistema "optimiza el empleo de tiempo y energía, ya que con carbón o madera se debe esperar a la combustión que producirá las brasas para el posterior cocinado, mientras que mediante el empleo de parrillas eléctricas no existe tiempo de espera y se emplea única y exclusivamente la energía requerida para el cocinado". Asimismo, los mismos expertos han recalcado que la parrilla eléctrica "supone también una forma de cocinar que reduce los riesgos cancerígenos que se atribuyen a la carne a la parrilla.

Finalmente, es destacable que la exposición a emisiones perjudiciales para la salud de las personas encargadas de la parrilla también se ven reducidas con el empleo de la parrilla



eléctrica, al no existir combustión. En términos de higiene y limpieza, no existe duda al respecto de que no tener que manejar carbón o madera, fuente de suciedad y polvo, repercute en un manejo más higiénico de la cocina y los almacenes, de los procesos culinarios y de los propios alimentos.

Presentación a la altura de las circunstancias

Los Zabaleta están como un niño con zapatos nuevos con su nueva parrilla. No es de extrañar, por lo tanto, que a principios de agosto celebraran una presentación de la misma por todo lo alto, invitando a medios de prensa y gentes del mundo de la gastronomía y la distribución que acudieron a la convocatoria con grandes expectativas.

Como entrante, se sirvió un pulpo a la parrilla que demostró, por su textura y sabor, que **Xabier e Iker Zabaleta** ya llevan unas cuantas décadas al pie de la parrilla. Como subrayó el periodista **Mikel Corcuera**, “el punto crocante del pulpo recuerda al de los mejores establecimientos de Galicia”. A continuación fueron servidos dos hermosos rapes a la parrilla seguidos de dos Rodaballos tamaño XL provenientes de Tarifa que hicieron las delicias de los presentes. Lo mismo sucedió con la chuleta, proporcionada por **cárnicas Guikar**, que además de contar con la calidad innata a las carnes de esta casa volvió a demostrar, una vez más, la maestría de los Zabaleta al frente de la parrilla. La carne maravilló por su excelente punto, que resultó insuperable. El periodista eibarrés **Aitor Buendía**, premio Euskadi de Gastronomía a la mejor Labor Periodística 2018, y el nutricionista **Bittor Rodríguez** bromearon con nuestro coordinador **Josema Azpeitia** comentando que el punto que presentaba el corte de la chuleta merecería una portada en Ondojan.com, Aitor aprovechó la reunión gastronómica para grabar su programa “**La ruta Slow**” que fue emitido por Radio Vitoria y Radio Euskadi a mediados de agosto.

También estaban presentes en la mesa de Aratz la comunicadora gastronómica **Nere Ariztoy**, el miembro de Ondojan.com y fotógrafo **Ritxar Tolosa**, el director de Gara **Iñaki Soto** y el gastrónomo **Anxo Badia**. Asimismo acudieron **Mikel Chanca** en nombre de Cárnicas Guikar y los distribuidores de bebidas **Josu Eizagirre Osa**, de Mardu y **Ramón Errasti**.

Estos dos últimos fueron los encargados de aprovisionar a la mesa de los vinos que maridaron con los productos ofrecidos en la presentación.: el excelente txakoli **Aitaren**, elaborado por los Eizagirre en homenaje a su padre, y el **Mitarte blanco** criado en barrica, un vino de Rioja Alavesa que debido a su gran potencia de sabor aguantó estoicamente al rodaballo y a la chuleta.

En conjunto, la vivida en Aratz fue una jornada gastronómica de primer orden que demostró que la renovación (y la innovación) que han llevado a cabo los hermanos Zabaleta en Aratz se ha hecho con los pies en el suelo y va a suponer una gran mejora en la imparable trayectoria hacia la calidad y la excelencia que está recorriendo este gran restaurante. Se abre una nueva etapa en Aratz Erretega... y que nosotros la sigamos viviendo junto a los Zabaleta !!





ELGOIBAR: PASEO POR LAS “TRASERAS” DE LA COCINA EN MINIATURA

Elgoibar es una ciudad que siempre nos ha encantado por la imagen de sus traseras, esas viviendas que se asoman al río Deba, que en su día, hace siglos, eran consideradas la parte menos importante de sus edificaciones, y por ello eran menos cuidadas arquitectónicamente que sus fachadas principales

Imanol A. Salvador

Hoy, sin embargo, convenientemente restauradas y pintadas con una variada gama cromática, constituyen una de las vistas más características de la villa, tanto las mencionadas traseras del río Deba como las que pueden contemplarse en otros puntos del municipio como la calle Pedro Miguel Urruzuno, entre otros.

Recientemente acudimos como miembros del jurado a la

10ª Edición del Campeonato de Pintxos de Elgoibar y tuvimos que recorrer los 10 bares finalistas en tiempo récord probando sus diferentes creaciones. El recorrido resultó ser de lo más interesante pues los finalistas se encontraban distribuidos en los diferentes barrios de esta localidad que, al igual que su vecina Eibar, cuenta con una complicada orografía que ha obligado a la creación de toda una red de puentes, pasarelas, ascensores y escaleras mecánicas que permitan a los vecinos desplazarse de un lugar a otro. Así pues, nuestro periplo de pintxo en pintxo resultó ser un variado y revelador recorrido por esas traseras de Elgoibar y, de paso, por las “traseras” de la cocina en miniatura, ya que pudimos conocer varios establecimientos “de barrio” que habitualmente son solo frecuentados por los vecinos. De hecho, dos de los premios del Campeonato cayeron a dos bares de barrio, cada uno de ellos situado en una diferente margen del Deba.



A la izquierda: Arriba, las bonitas "traseras" de Elgoibar. Abajo, Dore, encargada del Gastro Bar Viento sur comentando sus vinos ante el jurado y, junto a ella el pintxo que le dio la victoria.

En este página: Arriba, los miembros del jurado en la Cafetería San Roke, bar que se hizo con el segundo puesto gracias al pintxo que aparece bajo la foto principal. A continuación, el cono crujiente con el que el bar Asgi se hizo con el Premio del público, y abajo dos imágenes de dos pintxos participantes en el concurso, concretamente los de los bares Mendi-Bide y Malape



Un interesante palmarés

Finalmente, sólo puede haber dos premiados por el jurado y estos resultaron ser, con el primer puesto el **Gastrobar Viento Sur** y con el segundo la **Cafetería San Roke**.

Viento Sur presentó el pintxo "Haize Beltza" (Aire negro), un vasito compuesto de Txipirones, cebolla, pimiento, tinta de txipirón, arroz y plátano macho, que gustó por su equilibrio y por su condición de representante de la gastronomía más tradicional y auténtica. San Roke, por su parte, se hizo con El Segundo puesto con "Ortuko poztasuna" (La alegría de la huerta), preparación que llevaba una base de berenjena y un meloso pisto, coronada por un huevo de codorniz. Esta cafetería tuvo, además, la deferencia de preparar una versión "gluten free" apta para celíacos que estaba tan rica o más que el pintxo a concurso.

Por otra parte, el **Bar Asgi** se hizo con el **Premio del Público** con su creación "Kono txiki kurruskaria", un cono crujiente relleno de morcilla, queso, almendra caramelizada y compota de manzana.

Fundamento y organización

Fue un placer recorrer las calles y "traseras" de Elgoibar a lo largo de uno de los primeros días de buen tiempo que nos dejó este desapacible inicio de verano, acompañados de la Técnica de promoción económica de la localidad, **Mirian Montero**, y el resto del jurado compuesto por un cocinero local, **Josu Mugerza (Belaustegi)**, dos eibartarras, el periodista **Aitor Buendía** y la cocinera **Mireia Alonso** (Tekniker) y un duran-garra, **Iñigo Kortabitarte** del bar restaurante Kobika. No sólo nos acompañó el tiempo sino un día en el que el ambiente en Elgoibar bullía debido a la celebración de diversos eventos. Nuestra más sincera felicitación a los organizadores y hosteleros de la villa por el nivel y buena organización de este concurso en el que gustosamente volveremos a participar si nos es solicitado.





BIDEZAR

C/ Bidezar, 17

ZUMARRAGA T: 943 253 856

BIDEZAR (Zumarraga)

PARA TODOS LOS PÚBLICOS

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritxar Tolosa

Cada vez nos gusta más acudir al Bidezar, el restaurante con alma de tasca a cuyo frente cumplirán siete años en diciembre Roger Hidalgo y Koldo Ruiz, dos avisados hosteleros que han sabido adaptar la oferta del establecimiento a la demanda de una clientela variada y plural, logrando un equilibrio ideal entre su concepto de hostelería y las necesidades del público.

Desde el inicio, Roger y Koldo apostaron por la comida. Vieron la escasez en Zumarraga de barras de pintxos al estilo donostiarra y montaron el que sigue siendo uno de los más atractivos mostradores de pintxos de la comarca, al que sumaron una oferta de raciones, bocadillos, hamburguesas, tostas... informal y con un punto canalla, en el que destacaron desde el primer momento sus espectaculares huevos rotos y que se ganó el favor del público que buscaba un servicio de comida y cena rápido, rico y económico.

Amplia oferta enológica

Como contrapunto a su oferta gastronómica y atendiendo a la pasión enológica de Roger, en la barra se complementó la oferta del comedor con una gran selección de vinos de todas las Denominaciones de Origen, así como una enorme variedad de gine-

bras premium. Eso, sumado a una nueva decoración con colores más atrevidos y actuales y una espectacular y original columna central que Roger y Koldo forraron con cientos de libros, dotaron de una nueva cara, más acorde con los tiempos, a este local que se había quedado algo estancado. Hasta fueron ellos quienes lo rebautizaron como Bidezar, otro acierto, pues el nombre actual ha cuajado al 100% entre la población hasta el punto de que todo el mundo lo denomina así..

Nueva carta con varias sorpresas

La oferta de Bidezar, es viva y dinámica y ha sufrido varios cambios lo largo de los 7 años de su nueva etapa. El último ha sido la actualización de la carta.





1



2



3



4



5



6

“A lo que más tiempo hemos dedicado ha sido al nuevo apartado de arroces” nos cuenta Koldo. “Antes teníamos un arroz meloso con gambas, que funcionaba muy bien, pero hemos cambiado hacia el lado “extranjero” ofreciendo unos salteados de verduras con pollo y arroz que están gustando mucho a la gente. Utilizamos arroz basmati, que chupa muy bien el agua y se queda durito y muy suelto. Además los hacemos en olla arrocera, que hace que quede perfecto, uniforme...” De momento, se ofrecen en Bidezar tres tipos de salteados: el “Indian” con verduras, salsa de mango picante y curry, el “Thai”, con verduras, setas negras y salsa teriyaki, y el “Campestre”, con judía verde, berenjena y cebolla. Todos los arroces se sirven, además, con pollo, y sorprenden por la perfecta textura del arroz y el acertado punto de salteado de las verduras, braseadas y al dente.

Otra de las novedades que degustamos en Bidezar es la nueva Hamburguesa de pollo, que destaca por su sabor y su jugosidad, además de ser muy adecuados tanto el queso Emmental que la acompaña además de los habituales tomate y lechuga, como el pan que la rodea. “Hemos elegido este tipo de pan porque con él la hamburguesa resulta mucho más jugosa”.

Una oferta variada, sabrosa y económica

Nuestra degustación se completa con unos platos ya existentes en la carta como la sabrosa Ensalada de Salmón y Bacalao ahumados, Antxoas y Queso, y los callos y morros caseros, de los que dejan los labios pegados debido a la intensidad y potencia de la salsa. También probamos la Tosta de Setas, Jamón, Bacon, Cabra y Pimiento, una de las opciones más atractivas para compartir, y coronamos la sentada con un excelente flan.

Hay más novedades en Bidezar como el Salteado de croquetas y la ración de Ahumados macerados con alcarraras y cebolla que, según nos comentan, ha encantado a la gente. Los responsables de Bidezar también subrayan que cuentan con varios platos vegetarianos como el plato combinado de hamburguesa vegetal, ideal para veganos, y que muchos de los platos presentes en la carta pueden servirse sin carne o pescado, adaptándolos a las necesidades del público.

Bidezar sigue manteniendo su menú del día a 10,50 euros, y fuera del menú, sigue siendo un establecimiento en el que se puede comer estupendamente por una media que ronda los 15-20 euros por persona. Una excelente alternativa en el centro de Zumarraga, ideal para acudir entre amigos o en familia.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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 Antía 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 mamia 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 fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **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, 2ºplato 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 Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), 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 Mante-rola** 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 **peces 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.etcxeaudi.com



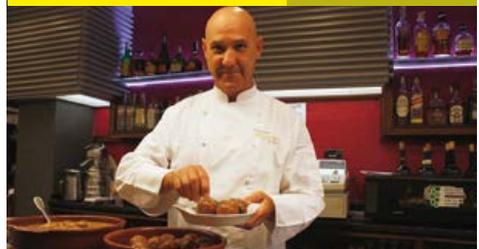
Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **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.

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 centenar y 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.

ORENDANGO 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 caseros**, 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 **Iñaki 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)

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS



Este mítico bar tolosarra fue inaugurado por **Josefa Azpiroz y Javier Butrón** el 6 del 6 de 1966. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo **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**. ñaki, 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.

URRETXU

IFEÑARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

APAIN

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



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

PUNTAPEAX 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
TE. 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€.

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Eguiguren**, 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, Tatín 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**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

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€

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**, "Jaíta" 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.

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraoz, 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 **raciones** 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 Mamiá 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 BERMINGHAM
(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 lruki y los pintxos clásicos de Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabraheue... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletillas 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 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 mejores



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

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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 verduritas, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas... y succulentas **cazuelitas** como Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones... Carta: 45-50€ Menú: 20€ Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día.

DONOSTIA

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



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 salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; 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**

DONOSTIA

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

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



El joven cocinero orritarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano 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**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta: 40-45€ Menú del día: 12,50€** No cierra. **Tarjetas: Todas.**

DONOSTIA

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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



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€**

DONOSTIA

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

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 Azenjo** 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.restauranteikaitz.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 Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinitillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 20€ **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día 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 los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

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 **terrazza 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.**

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, Shacketown, 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.**

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 43 31 15 70
www.mamistegi.com



Dos cocineros de dilatada experiencia, **Marcos Castro e Iñigo Indurain**, retomaron en 2017 Mamistegi, precioso restaurante situado en los bajos de una casa ajardinada en Aiete, a un paso del Colegio Alemán y el Palacio de Aiete. En Mamistegi la carta se rinde al menú de temporada de calidad con lo que **la propuesta gastronómica cambia en todas las estaciones** e incluso a veces más a menudo. Ejemplos de platos de esta carta en continua evolución pueden ser Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Tataki de atún con ajo blanco, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... La **improvisación** también es una pieza clave en la filosofía de este res-

taurante en el que generalmente se ofrecen **productos fuera de carta** y que cuenta con una cuidada **carta de vinos con un apartado dedicado a la cerveza artesana**. Su menú del día ofrece siempre opciones en las que Marcos e Iñigo muestran su predilección por la cocina internacional, con ejemplos (aunque cambian constantemente) como Banana Rolls, Cochinita pibil, Pad Thai... y en su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía. Mamistegi cuenta con el valor añadido de que en verano y si el tiempo acompaña, podemos comer en su agradable terraza. **Precio medio carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking BM a 50 metros.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 09 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 vietnamita, Tartar de atún, Sushi

y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

Carta: 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. **No cierra.**

PAULANER BIERHAUS

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 tixtorra 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** (Espaguetis carbonara, Risotto a los 4 quesos...) **Tablas, Platos combinados y Bacadillos**... para acompañar una carta de **más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, completos desayunos a partir de las 8:30.

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



Javier Bereciartua y Josexto 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 **pecados 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 de 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 ESNAOLA, 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.

DONOSTIA

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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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. ZARAUZT, 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 huevos fritos 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 Igarra, 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.restauranteurepel.com



Cásico donostiarra recuperado por **M^a Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **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€. **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: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Jiménez, 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.

DÓNDE COMER EN GIPUZKOA

A Fuego Negro 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portuebe, 14. 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Alkarrre Pº Padre Orikoaga, 56. 943 311209
Alma Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandendi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albeto 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizur Maria, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algori Pol. Zuztzu -Errotaburu-. 943 218479

ALLI OLI

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572
Ama-Lur Carquiza, 7. 943 274584
Ambigü Estación Aldamar 12. 943 049701
Ambrósio Pza. Constitución. 943 428104
Amlia Moraza 1B. 943 845647
Ametzaga Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo. 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia Bergara, 3. 943 429815
Antxo Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362780
Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatekoa Plaza Ametzetas. 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artoia Salud, Amara Viejo. 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikitau Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Iztuia, 15. 943 270808
Astelena 148 Inuit, 1. esq. Constitución. 943 462675
Astelena 1987 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astazarán Ingotzen Baserri- Zubieta. 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

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

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

BAZTAN

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

Baztarre Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
C/ Artxete, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Bihoz Plaza Ignacia Mercader 943 464668
Bitacora J. Zaragoitia, 4. 943 446111
Bodega Doñastra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Boque Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 4. 943 430342
Boulevard C/ Logroño, 9. 943 422114
Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista R. Calbetón, 42. Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214287
Burgal Arrapide pasaleku, 74. 943 377662

Cabón Norte Lorcio, 4. 943 312372
Cachón S. Magariñ, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata Padre Larroca, 14. 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Karlos Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ STETE

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

Café Viena R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Expresos R. Católicos, 12. 943 463990
Caps R. Católicos, 12. 943 463990
Caravacho Zabaleta, 55. 943 326734
Carvenseral Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 28. 943 421743
Casa Durán Secundino Easola, 20. 943 287419
Casa Galiana Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboga Easo, 9. 943 423226
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Iobos J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena Maria, 6-Antiguo. 943 217320
Danena Enbeltrán, 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 457940
Don Vito C. Com. La Bretxa. 943 430285
Dóner Kehab 1 Miracruz, 28
Dóner Kehab 2 Sagardotieta, 1. 943 367620
Dóner Kehab 3 Eustasio Amillora, 9
Drinka Maria, 50-Antiguo. 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoser Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar Secundino Easola esq. S. Izpizua
Eibararra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orikoaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326656
El Adán de María Pza. J. Curo Baroja, 2. 943 215077
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

EL PESCAÍDO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

Un Txoklo de Andalucía en El Antiguo
Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berri). 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799
Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Gñi Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko Automina, 1. 943 459399
Erribera Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Usurbil. 943 311553
Esparru Avda. Carlos 1, 16. 943 456394
Etxabe Aldakana, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 13. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales
Iliigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orikoaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza Extraduerra, 9. 943 277300
Ezeiza Avda. Satrustegui, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 428054
Feng Jing (chino) Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320988
GALERNA JAN ETA EDAN
Cocina joven, actual y colorista
Pº Colón, 46 (Gros). 943 27 88 39
Ganbara S. Jerónimo, 21. 943 425755

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderria C. Com. Garbera. 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquiza, 9. 943 327997

Giroki Enbeltrán, 4. 943 421385

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Vía, 9. 943 271601

Guardapata Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDEMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360

Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZEP

Amplia oferta de pintxos y cazelettas
Pza. Sagastiedier, 12 (Intxaurreondo)

HIDALGO 56

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

Hijica de Lolola Cº de la Hipica, 44. 943 454218

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

H Monte Igeldo Paseo del Foro, 134. 943 210211

Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451968

Ibai Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lur Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igeldo Pza. Libertad, 5. 943 000473

Igelo Sadr Guruzeta Baserri - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard Zubiaurre, 27. 943 292074

INTZA

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

Itausti Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

Iñauti Pol. Zuztzu, 4-Errotaburu. 943 313933

Iñobi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

Iraeta Padre Larroca, 2. 943 279737

Izasko Hamburgueseria S. Juan, 9. 943 422667

Irigoin Erret Cam. Petriza, 10. Zubieta. 943 372875

Iruia Easo, 73. 943 465917

Iruia Sierra Aralar, 27. 943 466565

Irriz Pescadería, 12. Pedro Egaña, 4. 943 424234

Iruñe del Sol (chino) Pedro Egaña, 5. 943 458419

Isturrieta-Berri Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixtarpena Embeltrán, 16. 943 424576

Ixtasalde Aldakana, 83. 943 271585

Ixtasne Ibañ-Álde. Martutene, 83. 943 470757

Izaguirre Bidebarre Berri Baserria. 943 361470

Izar Pza. de las Américas, 12.

Izarratz Prim, 4. 943 4292747

Izazpi Pº Baratztegi, 2. 943 321019

Izeli Pº Baratztegi, 24. 943 279391

Izkiria Fermín Calbetón, 4. 943 425262

Jaio Pza. Easo, 4. 943 457152

José-etxeta Avda. Añorga, 44. 943 369026

José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645

Juanito Kojak Puerto, 14. 943 420180

Juntxo Enbeltrán, 6. 943 427405

K-bi Vitona-Gasteiz, 4. 943 008181

Kalopro Padre Orikoaga, 8. 943 213251

Kaskazuri Pº Salamancan 14. 943 420894

Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

Kayak Pº de los Olmos, 24. 943 397871

Kelly's Paster Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
Enbeltrán, 16 (Parte Vieja). 943 45 75 27

Kixiki Secundino Easola, 45. 943 274936

Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kök. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

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

Kukurai. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu). 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Ceba. 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 Pello. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

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

La Guinda. Zabaleta, 5. 943 981715
La Kubutza. Igarte, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. 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, z/g. 943 462484

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

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

LA TAGLIATELLA
 San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 9 (Gros). 943 29 91 84

La Xulería del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636
La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 239886
Lagunak. Pza. Gorgatxo, 1. 943 228133
Lanziego. Iriondo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukatekatei. Cam. Aingeru Zaindira, 85. 943 314444

LUKAS BENTAS BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Parte Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Intxaurrendio, 52. 943 288246
Mandistegi. Pº Oriandini, 14. 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinella. Muelle, 15. 943 421388
Mariquerua Ondareta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 971258

MESÓN LUGARITZ
 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 Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 272707
Movos Conpascera. Saigües, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

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

Munto Berri. Munto, 6º Aiete
Muxarra. Igarte Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433091
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Naru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 4343511
Nikolas Asador. Buztinikuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003182
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaelo. Camino Golatzbiki, 100. 943 330853
Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olys. Erregazina, 4. 943 214989

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

ORIENTAL II
 Preciso local con alta cocina oriental
 Manteola, 6 (Centro). 943 47 08 65

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ortizan. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantaxika. Muelle, z/g. 943 421179
Parrasari. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Illumbé, 11. 943 461665
Paula Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PATANER BIERHAUS
 Cudillos, salchichas y cervezas variadas
 San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

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

Pixi Txulo. Eskalantzi, 118. 943 520770
Playa de Ondareta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Cafe Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE
 Saboroso asador templo del buen producto
 Portuuetxe, 43 (Igorai). 943 21 50 18

Prontxio. San Marcial, 6. 943 559917

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

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Via, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Regalde Aldamar. 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Arkitutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Siderria. J. Mº 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
San Telmo. Pza. Zulogoa. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Auzetxi. Ametzí Goikoa-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiara. Enbeltran, 5. 943 420421
Siderria Intxaurrendio. Pº Zubiarrea, 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464206
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426889
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrak. Pza. Irún. 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejeria. Tejería, 9. 943 282304
Telopiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telopiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telopiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eneaola, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

TOKI-EDER
 Pintxos, cócteles... y muy buena carne
 Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tiun Tiun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxe. Virgen del Carmen, 4. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

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

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igorai
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskueene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuuetxe, 53 (Ibaitza). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antxieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

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

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 9. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiriola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtori-Bñ. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460636
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrarzo, 49. 943 392363
Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470889
Vidaure. Iparagirre, 6. 638 714750
Vintocxa Benarriena. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Saigües 14. 943 322676

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

Karma Cook & Culture. Miquel Imaz, 1. 943 142267
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127

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

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. Pº Federico Garcia Lorca, 5. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

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

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

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

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572
Larraitz-Barri. Larraitz auzoa, 943 655815
Ostatu Centro. 943 651876
Estanto taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pol. Urtraki. 943 693336
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Alterri. Uskantzi, z/g. 943 830762
Aristarazu. Nibelco Andatza, 13. 943 834521
Arazale Siderria. Ucega, 943 890125
Ashé. Bº Santia Enea, 943 835311
Erola Casa Rural. Oleskuegia, 943 835465
Iluerozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gasteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urbietza, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 131693
Jasuri. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. Bº Santiaego, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 481321

ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albiztur. 943 652314

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Seguro Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúña. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitz 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 Ostataua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

ALTZAGA

Altzagatze. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y ascador abierto todo el año
 Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkatzepe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txinokoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainxa. Martin Ugaldie, 4. 943 50 83 52
Arleta. Santa, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Iruñerri. Nagusia, 39-41. 943 590632
Isturri. Pza. Bazkaro, 8. 943 594044
Gaztañaga auzoa. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburua Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leizarrua. Kale Berria, 39. 943 593205
Mizpiradisi. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburua Auzoa, z/g. 943 590663
Trañenium. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larremendi, 943 591604
Txertota. Goiburua, 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

Laitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Harra. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Ertzi. Buzintzi, 6. 943 786349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Auduga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791074
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Bº Galtartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067

Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyara. Solohandi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagatza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zargaldua, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Amizuruz, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maalako, 8. 943 796514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagatza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Bodoño, 18. 943 791013

EZKINA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindie. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralta. Olatza, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Lareta, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kolaka. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larintxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaoteko. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Biskaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendeneru. Meatzteerka. 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirriña Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatza Lizenziat, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Urgan. Garagatza, 2. 943 797658
Uruñ. Urbarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Isturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurte Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matikua. Zaballetea, 11. 943 692222
Parxine. Errementari, 1. 943 891025
Sarasua Siderria. Beñalarra auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akolenea Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrena Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 691333
Astarbe Siderria. Txoritokitea, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Errobila, 12. 943 550042
Berezitarrak Siderria. Beren Aran etxea. 943 556798
Buenaventura Siderria. Cam. Altra, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza/txoa, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago-Etxe Baseria. 943 556697
Gartziategi Siderria. Pº Marituen, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552424
Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larante Siderria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290

Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 567202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baseria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txoritokitea, z/g. 943 556220
Oialume Zar Siderria. M. Azoramendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. Bº Astorgarra. 943 553199
Petriegui Siderria. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Pintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oiarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostika Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parkotzea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbitate. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herriaren, 71. 943 180033

AZKOITIA

Atolla Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenchidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxok)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Isturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itzar. Aizpurto auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Kokxa. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxok)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urate 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 857332
San Agustín. Aizpurto auzoa, 17-94. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttukan. Kale Nagusia, 81 (Pintxok)
Txikigolf. Txerlotxa auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 88 (Pintxok)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxok)
Aiota. Elsiogua auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintxok)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eszkuta Ostataua. Bº Izarrazpe, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arruñ, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildetxos Gurgubida, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiurri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943818039
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 12. 943818678
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harribidea, 40. 943 812071
Ongi-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxok)
Orbeago. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspí. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxok)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxok)
Pizza Spring. Itxiki Auzua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elsiogua auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

Zartagi Jatetxe Aterpea. Hiruginea, 6. 943 167076

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Barandiarán. J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakoa. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruauri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldurreta, 3.
Izizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldurreta, 7. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Ertzi. Oriamendi, 40. 943 889907

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

RUBIORENA

Nueva etapa para un clásico
 Zaldurreta 7. 943 88 57 60

Rubiorena. Zaldurreta, 7. 943 885760

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949

Urkiola. Mayor, 7. 943 886131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostata-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUTNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venia de Belautntza. Leizotxo Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibaragarai, 37. 943 765099
Azpeitzi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angiozar, 47. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Ertzi Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763651
Erreki. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elsozu, 6. 943 852520
Jam. Santalazuri, 5. 943 760699
Kabia. 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
 Barrenkale, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matibategi, 13. 943 763653

Torrekua. Ibaragarai, 37. 943 765099

Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITATZ

Bailara. Hotel Iriartea Jauregia, 943 681234

BIDEGOIANDendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003**DEBA**Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sakalaga, z/g, 943 191297
Aztoe Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aiztain. Aiztain bidea, 6. 943 121854
Bardaxo. Pza. Zesterloka, 2. 943 191590
Cabeino. Hondartzta, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191089
Erola Berri. Txaspae Auzoa, z/g, 943 199423
Igarza. M. Ostoizalea, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033**MAZZANTINI**Pintoxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagim kalea, 7. 943 19 24 22Ondar Gain. G.ª Cárdenas, z/g, 943 192377
Santuram. Mardari, z/g, 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237**URGAIN**Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartzta, 5. 943 19 11 01Zalburdi. Pza. Arakistin 1. 943 192003
(Restaurante de Itziar. Ver apartado "Itziar")**EIBAR**Aguinasi Mesón. P.º Urquiza, 22. 943 200608
Arlota. Pza. Urzagoa, 7. 943 206346
Antelana Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Aiztain Asador. B.º Aiztain, 6. 943 121854
Bosca. Egoagin, 7. 17. 943 206753
Birjinjea. Iñorbio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalasi. Ihesi, 7. 943 201126
Eskarne. Aragueta, 4. 943 121650
Fofxter. Plaza Barría, 6. 943 121255
Guri-Sugar Etxea. Arraeta, 18. 943 120865
Iñuri-Cargadotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844
Ixa. Cra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiñli. Txantxo-Zelai, 16. 943 207081
Jauril. Ihesi, 1. 943 201152
Josean Cafetería. Paseo Urkiza, 22. 943 200608
Kantabria. B.º Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuegui, 5. 943 254360
Lanus. Iñorbio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro. B.º Arrate, 5. 943 208659
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkiza Pasaalekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio turricó, 1. 943 567036
Orbe. Poble, Aiztain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesería. P.º Urkiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F.º Calbetón, 14. 943 208689
Pulaner. P.º San Andrés 3. bajo, 943 201329
Sawo. Ego Gain, 10. 943 254133
Txoko. Urzagoa plaza, 10. 943 207010
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672**ELGETA**Bolsa-Toki. Arteakale, 4. 943 766284
Española. Maala, 4. 943 789085
Inaki. San Roke, 2. 943 766283
Olikortia. Axioia Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariari Bidea, 4. 943 768023**ELGOIBAR**

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIACasero con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230
Gorbeya. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Ollaspe, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056625
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
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Orzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. I.M. Ururzulo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g, 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 746531
Txarriidua. Emaruarbidea, 1. 943 740793
Udea. Giza Eskubideko parkea, 1. 943 256022
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453**ERMUA**MENDIOLA
Cocina de producto con toques muy personales
Erdiko kale, 19. 846 08 00 86**ERRENTERIA**Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g, 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Azer. María de Lezo, 7. 943 519654
Azer. María Lezo, 1. 943 516104
Bordeto. B.º Campas de Litorreta, z/g, 943 529274
Doriparra. Aña Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidería. Zalmalibea, 8. 943 526041
Egiburu. Zalmalibea-Zentelon, 943 341831
Egi-Luze Sidería. B.º Zalmalibea, 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zalmalibe, z/g, 943 515913
Errenteriko Batzokia. K.º Mixelena, 4. 943 002468
Frantilla. Astigarragako bentak, 943 511445
Gamburinus. C.C. Nieszen, 943 521661
Gaztelu Hotsa. Andía Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irriziti. Kapitán Enea, 943 511086
Jale. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zarmatua (Alameda), 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Izuza, 5. 665 755540
Las Cuzuelas. Aña Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Cra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorginbulo, 943 529614
Mesón Extermuño. P.º Iñeiza, 4. 943 511033
Murguzo. Aldura Auzoa, 943 522455
Daro Sidería. Zubiabarra, 8. 943 515956
Enena. Zalmalibe, 2. 943 527997
Ostelaza Asador. Astigarragoa, 6. 943 511095
Paraiso. Santosomea, 6. 943 527193
Perurrua. Astigarragako Bentak, 943 515252
Piza Spirit. Murrongileta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beraun, 943 521661
Rong Hua (chino). Oliberi, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055
Sutondo. Poble, Maiti-Loidi, z/g, 943 344290
Taj Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529614
Telepiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fendería, 943 344245
Venezia Piza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Nieszen, 943 344875
Zalmalibe. B.º Zalmalibe, z/g, 943 519001

Zuket. Pza. Koldo Mixelena, 943 518835

ERREZILAntionerren borda. Zelatun, 943 814981
Boroneidjo. Erezilgo jaiatea, 2. 943 157128
Letea. Letea, 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g, 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206**ESKORIATZA**Bento-Motz. Gatzadafai, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, z/g, 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Otzeta. Aramburuzalea, 2. 943 715190
San Miguel. Apotzagazteizate, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046**EZKIO-ITSASO**Argindegi Ostiatu. Argindegi etxea, Ekio, 943 720267
Itsasoko Ostiatu. Itsaso, z/g, 943 880315
Audiaga. Industrialetxea, pag. 1. 943 041007
Labekoa Berri. B.º Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g, 943 882673**GABIRIA**Atztria Erretegia. B.º Atztria, z/g, 943 736222
Korta. San Lorenzo, 943 897186
Gabiriko Ostiatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913**GAINTZA**Kale Txiki. S. Miguel z/g, 943 886243
Olene. Larratz 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. Herrieteia, z/g, 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 3. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaibe. General Amao, 4. 943 140500
Ketarrí. Txorroteño, 27. 943 140194
MAYflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 1. 943 140284
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g, 943 140613
Txoko. Katrapona Entranzta, 5. 943 140539**HERNANI**Akarregi Sidería. Akarregi Baserria, 943 552495
Alberro Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arlar. Zaga, 8. 943 331506
Ariqpioan. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arlota. Urzagoa, 7. 943 206349
Artzal. Zikuliago Bailara, 57. 943 330455
Belaizate Etxea. Cra. Guizuetua, km 9.5. 943 331569
Benta Berri. B.º Urumea. Arano, 943 514018
Cereales de Oro. Iñeiza, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 38. 943 556269
Eizmendi Sidería. Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
Elorriabi Sidería. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorruadua-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Piza. Laramendí, 3. 943 33337
Fagollaga. B.º Eñeiza, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galaretara, 943 333116
Galizia Etxea. B.º Zikuliaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidería. Eñeiza, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529Gure Ametsa. Pol. Eziaño, 5. 943 330886
Irrigarrire Sidería. B.º Osiñaga, 10. 943 550280
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Iruntzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburo Baserria. Osiñaga, 943 556879
Irralde. B.º Eñeiza, 50. 943 330461
Iruje. Polig. Lastoala, 15. 943 550640
Jaregui Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreno. Juan de Urbitea, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidería. B.º Eñeiza, z/g, 943 556656
Lokazarra Bodega. Zikuliaga, 84. 943 556585
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Sidería. B.º Osiñaga, 38. 680 698494
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Osea-Enea Sidería. B.º Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburo plaza, 11. 943 550009
Riñza. Nagusia, 943 550026
Ruño Sidería. Akerregi, 7. 943 552739**SANSONATEGI**Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martineidjo, 13. 943 3315 72Santa Bárbara. B.º Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triputzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxuta. B.º Zikuliaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagnona, 19. Eñeiza, z/g, 943 550240
Zelaia Sidería. B.º Martineidjo, 29. 943 555851
Zingí-Zanga. B.º Florida, 54. 943 330397
Zumita. Orkologia, 2.ª A. 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. P.º Baserriari, 26. 943 641991
Aeropuerto. Gabarran, 22. 943 686850
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643800
Alameda. Minasoteroa, 1. 943 647659
Alcandere. San Pedro, 26. 943 642772
Aua Lur. Itsasargi kalea, 943 644362
Antxutxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiñia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P.º Butrón, 12. 943 644989
Ardoka Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arrantzate Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034**ARRAUNLI ETKEA**Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
P.º del Muelle, 3. 943 64 49 39**ARRAUNLARI BERRI**Cocina impresionista mirando al mar
P.º de Butrón, 3. 943 57 85 13

Arraunlari. P.º Butrón, 3. 943 641581

Arroka Berri. Higuera bidea, 6. 943 642712
Balteastenea. Arkoll-Santago, 38. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubiel. Ctra. Guadalespe, 943 641847
Cantina Guadalespe. Camino Guadalespe, 943 641211
Casa Manolo. Amutza, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 642421
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497**GASTROTEKA DONONATZ**Productos de calidad en un ambiente cálido
Denda Kalea, 6. 943 64 65 97

Enbata. Zuboaga, 5. 943 641454

Erandonena. Camino Guadalespe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenea. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642971
Güell. B.º Amute, 943 643207
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuboaga, 12. 943 642738
Hiruza. B.º Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuboaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minastera, 62. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 649440

Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Juzpe Merendero. B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itassarri, 83. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaielea. Itassarri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

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

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekunoa. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidassoa, 19. 943 645880
Loreana Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maiduna. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze. S. Pedro, 35. 943 642771
Manuztar. Eguzki, 8. 943 645032
Maitzi Anzor. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Añeta Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. B^o Buitón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txinaregones. Santiago, 3. 943 645944
Tranxalingos. S. Pedro, 27. 943 642102
Urdai. P^o del Iano 56, bis. 943 644170
Xorral. Santiago, 75. 943 644614
Yrdin Marisqueria. Bidassoa, 10. 943 644614
Urola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskua. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itaskun. Monte Itaskun, z/g. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarre, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Guardu polygonoa, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Iruñotz, 943 652837
Ostua. San Lorenzo, z/g. 943 655892
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiare. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afadegi Bistrotka. B^o Olaberia, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitane Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junka Lanbandibar, 17. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 619033
Anko de Arretxe. Avda. Elizabko, 52. 943 627438
Alaska Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Siderria Muxeta, 18. 943 615048

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

Aranu. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Arieta. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Arizondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 613213

Baseri. Errotazar, 1. 943 627907
Baseri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 6. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmira. Bertolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki. B^o Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD
 Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antzaran, 11. 943 63 69 18

Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Caminta Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Berandiarán. Polig. Sorozarta, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciobaiga. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Leñunburo, 91. 943 637377
Corner. C^o Fueros, 2. 943 621954
D-Ora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Antzaran, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. I. Talmahas Lanbandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 680014
Enrique. Edif. Zaisa-B^o Behobia, 943 622629
Erota Berri. Bertolari Uztapide, 12. 943 630481
Estebenea. B^o Olaberia, 51. 943 621962
ETH Hotel. Kometa Sarea, 5. 943 634100
Falcán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. B^o Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuempoliga. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 628662
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064

GAZTELUTXI 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 Etrea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibarandio. J. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibañola Ologorri. B^o Meaka, 21. 943 621948
Ibis Hotel. Avda. Leñunburo, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irun Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Katoli Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Leñunburo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertolariar, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzkatiz, 1. 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627945
La Copa Riojana. Belostekoena, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterabia, 83. 943 618357
La Rotonda. Junka Lanbandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Siderria Muxeta, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulane Mitelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Luxo. Javier Esteban Indart, 943 614042
Lo Bar Mar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Siderria Muxeta, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Marino. Zubezu, 6. B^o Anaka. 943 615001
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junka Lanbandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Siderria Muxeta, 28. 943 613979
Okí-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. B^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Erorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 627620
Otzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 1. 943 630896
Patoka. Edificio Peaboa-Anaka. 943 613324
Pascual. Pinar, 3. 943 630039
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 627238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 602133
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639863
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2. 943 633557
Sirimiri. P^o Colón, 21. 943 625752
Sotero Bodega. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Siderria Muxeta, 943 612684
Telepizza. Luce de Irigoien, 1. 943 619999
Tennis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621854
Toki Goxo. P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkeite Borda. Olaberia, 39. 943 623235
Trinquetu. M^o Junka Lanbandibar, 38. 943 612288
Txakola. Pza. Eñera, 3. 943 618362
Txalaka. Larrebitu, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 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 Fong (japonés). Zubiareta, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 52. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Mutxiarte, 99. Itziar, 943 199370
Itxaspe. B^o Itziar, 943 199401
Itziar. B^o Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziar, 943 199035

PERLUKA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Arnola auzoa. 943 60 80 52

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

Santurain. Marduri, z/g. 943 199397
Txiniduri-Itziar Siderria. Marduri, 943 199389
Txomin. Marduri, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. B^o Eñoriaza, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugatti. Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Egal. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Avda Etorbidea, 12. 943 365557
Goegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Itigo de Loida, 4. 943 365 501
Jaiñi. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 363656
Martin Berastegui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camino Illarzueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371883
Peña. Adara, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 4. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363941
Tati. S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarlet Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldua. P^o Hipodromo, 8. 943 366620

LAZKAO

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

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 888808
Gerrito Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierena auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 88 76 74

Nerea. Urhartz, 3. 943 80 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 12. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aitzuri. Legazpiko Industrialdea. 943 730600
Azpieta. Santa Marina Auzoa. 943 733622

ASTRIKOETXE
 Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azkoetxe, 1. 943 73 15 50

Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierri. Urhartz, 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA
 Mariscos de Galicia y buenas buletas
 Laubide 17. 943 03 47 93

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 92 92
Oliarra. Euskal Herria Enparantza

RAPETXA
 Tacones y tintador menú de buleta
 Aizkorri 24. 671 72 80 69

Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Alusia Siderria. B^o Guadaupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmaltoa auzoa, 7. 943 806206
Guadaupe Taberna. B^o Guadaupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Ato de Arlaban. 943 715522
Gatzaga-Inaketa. Gatzaginuzketa, z/g. 943 715164
Gye Ametsa. Ato de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkonera. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbitu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 100. 943 490007
Errekalde Sidreria. B° Gaintzuriketa. 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527985
Gye Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzuriketa, z/g. 943 529889
Irurzun. Irurzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubixbo, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrea, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekua. Urune, z/g. 943 511898
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EENA

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

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Ato de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Talido. Zubixbo, 2. 943 527946
Zaldiki. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubixbo Mendereo. Zubixbo, 17. 943 516443

LIZARTZA

Jose Mari Lohai. Nagusia, 37. 943 682091
Lezu-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostau. Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507
Orre. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostau. 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. Ato de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mitxelino, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Mofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Nagusia. Poligono Mijsa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirilatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

OIARTZUN

Alhambra. B° Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateeta. 943 492783
Albistur. B° Arragua. 943 490711
Anixeta. B° Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea, z/g. 943 491340
Balde Aida. B° Ergoien. 943 5231661
Bidebieta Etxea. Arragua-Nelcio, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldete. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esoizo. Zuaznabar, 72. Ugaldete. 943 493062
Fontaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goico. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goler-Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxuxu Asador. B° Ugaldete. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandarra. B° Altzibar, 1. 943 490635
Isaspe Sidreria. Rafael Picoeaa, 52. 943 260656
Kapo. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landetxe, 3. 943 493039
Linzain Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lushie. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelaiamu-Polig. Ugaldete, 943 494390
Masusia. Olagan, 9. 943 490412
Matteo. Iburria Bidea, 2. 943 491194
Mendi Etxea. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picoeaa, 54. 943 491196
Olaisola. Tormola, 2. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 58. 943 491896
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardi plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 21. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490307
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiendi Asador. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiendi Sagarotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابنر bidea, 15. 943 260531
Zubirio. Bekosoro, 1. B° Iruizotzi. 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Gartxo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiki. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZIJONEA

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

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotxi. Garibai, 17. 943 782483
Debatara. Otadiu zahaizeta, 54. 943 780410
Etxebarri. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro. 943 781956
García. Atzeko, 2. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Kolko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuja. Ugaldete, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iurritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078

Lapiko Gorri. Ulteizgin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbako Funda. Campa de Urbia. 943 781316
Urxinto. Leszari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781006
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Ixone. Gabariñale, 14. 943 164944

KUKO
 Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjalgite plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90
 Pintos de día... gintonics de noche 11
 Garagarza, 5. www.19-90.com

Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Enaize. Urdaneta, 2. 943 890023
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

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

MUÑOZ
 Menú del día, platos combinados, pintos...
 Euskal Pizota, 943 88 08 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uruarue, 4. 943 160021
Pottoka Etxea. Legazpi, 3. 943 160304

TXEPETXA
 Pintos, raciones, especialidades mexicanas...
 Urdaneta, 27. 671 72 80 69

Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 720699
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxebarria, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Urdaneta, 16. 943 019438
Antilla. Abelsari, 2. 943 832309
Ardora. Oardeta, 67. 943 134935
Arkatz. Abelsari, 4. 943 831657
Errota. OIaskoegia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Liza Letxundun, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. B° S. Martin. 943 831407

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

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Oritzaika Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orto-Igeldo, 943 836751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 580058

Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 880304
Xixarrio Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

PASAJIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arranlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumaikaregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bala. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511100
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Coñadia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretarrea, 8. Antxo. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 38. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintperre. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumaikaregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintperre. 943 404424
Erdibata taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 17. 16. Trintperre. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Uña. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Etxe Bide, 24. Donibane. 943 344445
Gorrieri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arranlari, 36. S. Pedro. 943 391946
Guria. Arandegi, 5. Trintperre. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 513000
Iparr. P° Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Jeantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gye Zumardia, 29. Antxo. 943 510027
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 390660
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintperre. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trintperre. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejuri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 520857
Muguzuru (Falcon Crest). Torre Aite, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524598
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392886
Pitxurulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Rimber. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Teranova. Azkuene, 2. Trintperre. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 27. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

19-90

Pintos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 1190 17

SEGURA

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

SORALUZE

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

TOLOSA

19-90
 Pintos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 1190 17

66 TABERNA

Ensaladas, pintos... y más de 30 bocatas!
Martín Jose Iraola, 6, 943 671937

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

Amaiur. Beotibar, 5. 943 245469

Amoroz. Bº Amaro, 10. 943 671296

Amets. Larramendi, 1. 943 675405

Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELEÑA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirologia, 943 675773

BOTARRI

Campeón de parilla de Gipuzkoa
Oría 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorriti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Herri. Bº Usabal, 35. 660 654317

Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887

Ekaiz Plaza. Gudiari, 16. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrobategi Xapologia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727

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

Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Ilruia. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruia. Amaro, 10. 943 119828

Iruizti Oría. 3. 943 654334

Iastegi Sidrería. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Jokin. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 9. 943 700668

Kapela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Karlosa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurrarmendi Auzo, 15. 943 675998

Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799

Mariña Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275

Orre Asador. Samaniego, 3. 943 651911

Plan B. Larramendi, 8. 943 598486

Sausta. Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

Tolosaldea. N. Irún-Madridd, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670699

Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Sta. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 639513

Zuloaga-txiki. Monteskatze, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

URNIETA

Alabarra. Irizabal, 21. 943 330525

Albua. Bº Lategi, 943 554917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Benta. Goiburu, z/g. 943 554415

Besahi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Basta. Orozko Eratzu, 943 337357

Eltzeta Sidrería. Bº Otzarán, 34. 943 556381

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Galarraga Sidrería. 943 554917

Guria. Iridiazabal, 6. 943 006650

Gurceta Berri Sidrería. Bº Otzarán, 943 551014

Kostegi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688

Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Onyi. Pol. Ergoien, 57. 943 557786

Polideiporito. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Seritén Moko Sidrería. Bº Otzarán, 11. 943 551014

Urruzola. Ertubeta Baserria, 943 556381

Zaldundegi. Irizabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Polioko Mugitegi, B-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Jai-Alai. Iparargite, 10. 943 721465

Navarro. Ipararguirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa, 943 723387

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga, 31. 943 366710

Antxeia. Zubiaurreneta, 6. 943 370344

Araztazin Ertetegi. Araztazin Baserria, 943 366663

Atxega Jauregia. Aitzetarra, 1. 943 371150

Bardaxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Cantabria Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste. Erribera, 2. C. Aginaga, 943 362740

Ferril. Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649

Iruia. Borda Berri, 5. 943 361913

Kentueña. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 368368

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sidrería. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597

Sekaioa Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Sorkaruta. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772

Urtiko. Ertadiel, 1. 943 362735

Xinpaxeta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698

Xiriboga. Irazu, 6. 943 361398

Xixpri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Xixtrista. Kontseju Zerra, 13. 943 360466

Urdaita Berri. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aiztol. Etxebando, 943 690296

Aulustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztapea. Berria, 29. 943 690623

Ongi Etzori. Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Otxabako, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldun. Berria, 23 bajo, 943 696449

Urruzte. Bema, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurugoi. Olaeta Agroaldeta, 6. 943 501086

Nazabal Asador. Sta. Fe, 9. 943 887146

Orkoi. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotoi. Seitrimeneta, 4. 943 830143

Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzea Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Arralde. Araba, 41. 943 834943

Aurerra. Egnaia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Seitrimeneta, 4. 943 130586

Batzokia. Batea, 1. 943 020249

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

Basari. Patxiku, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaja, 6. 943 890329

Egoki Asador. Bizkaja, 1. 943 132766

Casa Irazo. Azara, 4. 943 132984

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890006

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euroamar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835659

Haritza. Gurmendí, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabell. Bizkaja, 24. 943 832264

Itxas-Lur. Santurtium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Klery. Azara, 13. 943 835987

Kirrikola Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika. Bixkonde, 1. 943 134604

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Mollarri (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834361

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13619

Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaja, 27. 943 894314

Salugi. Barren Plaza, 3. 943 132372

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

Susur Bar. Mandiarte Ba (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750

Teleforo Asador. Plaza Donibante, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaja, 9. 943 132700

Zaldiak. Euroamar, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

</

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. Desde el mes pasado, 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 segundo 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)
TEL. 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...



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

¡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?

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA
DONOSTIA
TEL. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU
C/BASURKO - IRUN
TEL. 943 61 25 95



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, 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**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para cro-

quetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **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

JENNY SUSHI

ELABORADO A DIARIO

DONOSTIA

MERCADO DE
SAN MARTÍN. - PLANTA 1ª
TEL. 943 42 19 38



Nigiris, Uramakis, Futomakis... todo tipo de piezas de sushi son elaboradas día a día por **Damara Uriarte** en Jenny Sushi **con producto fresco proveniente del mismo mercado, cuidando todos los detalles de elaboración, higiene y originalidad**. Además de las piezas clásicas de sushi (salmón, atún, dorada, pez mantequilla...), cuenta con opciones como el **Sushi vegetal**, con verduras y frutas frescas, o el **Sushi Fusión**, (Sushi acevichado, con Parmesano o con anguila, y salsas de elaboración propia. En Jenny Sushi podemos adquirir las piezas individualmente, con precios entre los 1,50 y los 2 euros, adquirir sus **bandejas preparadas** de 6 piezas (6 €) o 18 piezas (20€), o elegir el **Menú Fusión**, consistente en 6 piezas de fusión, 2 nigiris, ensalada y bebida, por 12 €. Los Jueves, además, Jenny Sushi ofrece de 7 a 10 de la noche "Gastro-pote" con sushi.

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.

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA 8
TEL. 943 16 00 20
www.petithotelgoierri.com



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

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).

JUANJO CANO (TABERNERO CERVECERO)

“LO COMPARTIDO SABE MUCHO MEJOR”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Juanjo Cano, “Elegante” para los amigos, nacido en 1960 en Hernani, es el benjamín de una saga hostelera que a día de hoy gobierna Donostia y parte del extranjero formada por sus hermanos Toñín (Mesón Lugaritz) y Helio (Pub Etxebe). Fue con este último con quien adquirió en 1983 el restaurante Etxeberria que tres años después dividieron en los dos locales actuales. Casado desde hace 27 años con la hernaniarra Arantxa Rekalde, es padre de una hija y un hijo, Maialen y Jon, que le echan una mano en el bar siempre que pueden. Dueño de un bar especializado en cerveza con 22 grifos, no tiene problema en admitir que lo que de verdad le gusta es el vino.

¿Qué aficiones cultivas?

A pesar de vender principalmente cerveza, me encanta el vino, abrir corchos. Y definiendo que no hay que pagar mucho dinero para beber un gran vino

Recomiéndanos, pues, un buen vino.

En estos momentos estoy bebiendo muy a gusto el Orot (Toro al revés) de la D.O. Toro. Me encanta.

¿Cuál es tu deporte favorito? ¿Practicabas alguno?

No soy de deporte. Me tira algo lo de aquí como la pelota, pero más como tema de conversación para el bar que otra cosa.

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

En Donosti me encanta Uliá, es el gran desconocido. Hay que reivindicar autobuses locales para que la gente pueda subir a Uliá. En Gipuzkoa, por supuesto, Hernani, principalmente la parte del río, camino hacia Navarra. Y más allá la Rioja en general, sobre todo el recorrido Labastida-Haro-Anguciana-Tirgo.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Siempre Andalucía. Sevilla en concreto pero todo Andalucía en general.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Siempre hemos querido ir a Nueva York. Fijate que fue hasta mi abuelo Marcos, también ha estado mi primo (Harkaitz Cano)... y nosotros todavía sin ir.

¿Qué admiras en una persona?

La honestidad. Es lo que hace grande al hombre.

¿Y qué detestas?

La tontería, la bobada, el fantasmao, el postureo... o tienes o no tienes. Si no tienes para Champán no bebas Champán y toma gaseosa, so... (impuplicable).

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

Siempre. Me salen bien las patatas guisadas, a la riojana...

¿Y para comer?

Chuleta y déjate de tonterías. Como si es hecha con un camping gas con tal de que el género y el punto sea bueno.

Recomiéndanos uno o dos restaurantes en Euskal Herria

Estoy enamorado de siempre del Ganbara. Para mí es la crème de la crème. Y me encanta el Suharri de Galarreta.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

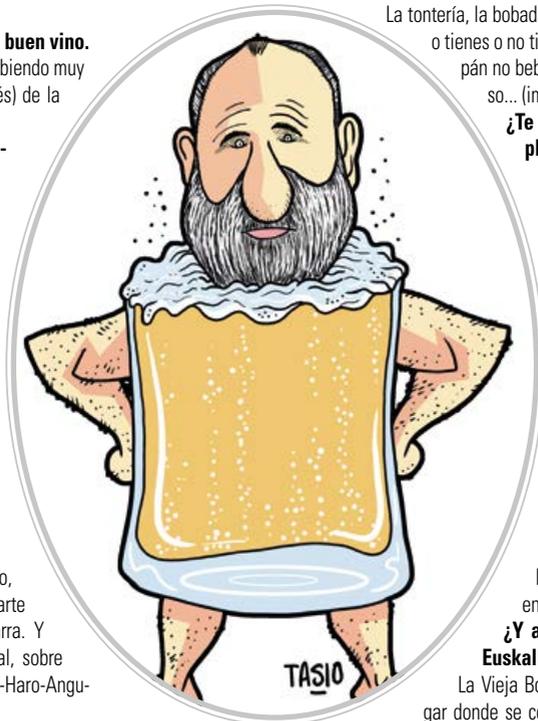
La Vieja Bodega de Casalarreina, un lugar donde se come muy bien a precio super correcto. Y para comer informal el Pimiento de Tirgo.

¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Iker Markinez, del Kuko de Ormaiztegui. Un artista

¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Compartir. Hay que compartir con la familia y disfrutar de los amigos y el día al día. Siempre compartir, que lo compartido sabe mucho mejor.



ITU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



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

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

