

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 170 : noviembre 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 TÍ.

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



Tallarines de fécula
Restaurante Tsi-Tao

ondojan.com

Nº 170. Noviembre 2018

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi 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 hilibetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe 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

Mucho más que arroz

Sin duda, vivimos en una parte del mundo en la que la gastronomía lo inunda todo: desde nuestras tradiciones más arraigadas, que en muchas ocasiones tienen un transfondo culinario o terminan, inevitablemente, con una comida, cena, merienda o lunch como perfecto colofón, hasta nuestras conversaciones diarias, que no rondan habitualmente sobre el tiempo o los avatares de la política, sino sobre la última cena que hemos preparado en la sociedad, el último restaurante del que hemos disfrutado o el bar donde hemos descubierto una interesantísima tortilla de patata que nos ha entusiasmado por su punto de cuajo y el tratamiento que dan al tubérculo.

En un lugar en el que la gastronomía es un fenómeno tan omnipresente es normal que los restaurantes mayoritarios sean los que se ocupan de elaborar una cocina típica, tradicional y arraigada al territorio. Incluso los restaurantes gastronómicos reconocidos en las más prestigiosas guías, cuentan con gran cantidad de platos basados en la tradición local y se preocupan en gran manera de utilizar productos de proximidad o de incluir guisos a los platos tradicionales hasta en las creaciones más originales y estrambóticas.

Donostia y Gipuzkoa son una excepción en un mundo cada vez más globalizado en el que lo habitual (lo vemos si viajamos a Barcelona, París, Londres...) es una preminencia de los locales de cocina internacional (chinos, japoneses, turcos, alemanes, marroquíes, italianos, indios...) que, además, ofrecen una cocina no excesivamente cuidada y dirigida



más al consumo rápido que a la elaboración de una culinaria propia y original.

En Donostia, sin embargo, contamos con interesantes establecimientos de cocina oriental. Uno de ellos es Tsi-Tao, dirigido por Pomen Jin, que ocupa nuestra portada y una breve entrevista en la que el inquieto empresario chino nos cuenta sus impresiones sociales y gastronómicas sobre nuestro país y el suyo. El artículo dedicado a ese establecimiento complementa a la perfección al reportaje principal de la revista, la entrevista realizada por Mikel Corcuera al que esto firma, que tuvo en sus vacaciones la suerte de poder recorrer por tercera vez la milenaria China y disfrutar de su gastronomía. Sin duda, la cocina China va mucho más allá del arroz y de los platos habituales en los restaurantes a los que nos hemos acostumbrado en los últimos años. La gastronomía China es, al igual que lo fue el país en sí, un gran "gigante dormido" que cuando despierte va a dominar y asombrar al mundo por su diversidad, su variedad y su calidad... al tiempo.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 170 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENUENO MENÚ 15
 JAKITEA ELKARTEA 16 EN PORTADA: TSI-TAO / POMEN JIN 20
 ENTREVISTA: JOSEMA AZPEITIA 24 RECOMENDADOS: ASADOR ALAI 30
 GRANDES MESAS: LE RELAIS DE LA POSTE (MAGESCO) 32 AL DENTE 36
 A LA CARTA: IZKIÑA (PASAIA) 44 GUÍA DE RESTAURANTES 46
 LISTADO DE RESTAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75
 DORMIR EN GIPUZKOA 77 CON LAS MANOS EN LA MASA: TASIO 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

¡VÍSTETE DE HUMO, QUIERO AMARTE!

~~~~~  
**P**arece imposible que algo tan excelso y tan en boga como el ahumado, sobre todo de los pescados, sea descendiente de la prehistoria. Al parecer, los homínidos que vivían en las cavernas ya lo utilizaban, fruto de un proceso de observación al comprobar que aquellos alimentos que estaban cercanos a las hogueras se conservaban durante más tiempo y mejor. De todas formas, antes del ahumado el método más ancestral de conservación y extendido por todo el planeta, fue el del secado al aire o al calor solar. Actualmente, con los frigoríficos, la congelación y el

~~~~~  
Actualmente, con los frigoríficos, la congelación y el envasado al vacío, no hay ninguna necesidad de salar, secar o ahumar. Se ha pasado de la necesidad al placer.
~~~~~

envasado al vacío no hay ninguna necesidad de salar, secar o ahumar. Se ha pasado de la necesidad al placer. Hoy día la lista de pescados objeto de la acción del humo puede ser interminable. Podemos comenzar por el abadejo, que tras su proceso de ahumado se le denomina haddock, y seguir con la anguila, el bacalao, el verdel, el txitxarro o los arenques, hasta llegar por fin, en nuestro imaginario paseo por el ahumado, a la trucha y sobre todo al salmón, sin olvidar que en el pasado incluso los calamares, el pulpo y muchos otros moluscos pasaban por el humo. Hasta los propios túnidos, que se consumen tanto en fresco como embotados, han sido objeto de este proceso. Así, el gran cocinero guipuzcoano **Koldo Lasa**, del restaurante Lasa de Bergara, nos sigue cautivando con impresionantes ahumados que él mismo elabora, y entre los que nos hemos podido topar alguna vez con bonito del norte. De esta forma, podemos proponer una lista, a riesgo de quedarnos cortos, de elaboraciones de destacados restaurantes de nuestro entorno en los que intervienen ahumados, que más tilín nos han hecho en estos

últimos años. Como "Ajo negro con ceviche de remolacha, anguila ahumada y crema raifort" de **Martín Berasategui**. Un pintxo de campeonato también es, la tosta de bacalao ahumado con pimiento del piquillo, foie gras y dulce de melocotón del bar Gran Sol de Hondarribia. Y por supuesto, dos propuestas con un trasfondo similar, pero bien diferentes. Por un lado, el salmón marinado y ahumado al momento de **Juan Mari Humada** del Hidalgo 56 de Gros, y por otro, el bacalao ahumado al sarmiento, delante del comensal, con ensalada líquida vegetal denominado, "La Hoguera", una de las joyitas más típicas del Bar Zeruko de **Joxean Calvo**. Además, existe una prolífica lista de otras lindezas, tales como: el "salmón ahumado con sopa de guacamole y espárragos verdes" del Kabia de Zumarraga, la sutil infusión de caldo verde, cigala y rape ahumado del Akelarre donostiarra, el "txitxarro ahumado sobre geleé de citronelle, crema de coliflor y aceituna negra" del Alameda de Hondarribia y el salmón ahumado salvaje de Alaska con manzana en texturas del donostiarra Galerna de **Rebeca Baraica** y **Jorge Asenjo**. También muy técnico pero emocional el que presentan los jóvenes **Jon Couso Apeztegia** y **Aitor Amutxastegi** del Arraunlari Berri hondarribitarra, "Salmón ahumado y marinado en finas láminas, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes". No menos deslumbrante la ventresca ahumada de bonito del norte (del día), en el zumaiaarra Beheko Plaza de **Andoni Txintxilla**. Un proceso complejo según nos lo cuenta el propio chef: "Se coge la ventresca y se tiene en una mezcla de sal, azúcar e hinojo marino durante una hora y después ahumar, durante unas 16 horas en un smoker bradley, con madera de cerezo y a temperatura inferior a 15 grados, o sea, en frío. Reposar después 12 horas con un aceite de aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana y colatura de alice (Garum de Sicilia) un líquido, producido por fermentación de anchoas en salmuera, que nos aporta un toque del salazón italiano. Cortamos la mendreska y la servimos junto con una crema helada de tomates maduros con el aceite precitado".

## 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



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



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

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

**PRODUCTOS DEL PATO**  
(Foie fresco, micuit, pato entero,  
bloc de foie, confit, jamón de pato...)  
**PURÉS Y FRUTAS**  
**REPOSTERÍA**  
**PESCADOS Y MARISCOS**  
**HONGOS Y TRUFAS**  
**ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS**  
**CAZA MAYOR Y MENOR**  
**CARNES**  
**PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE**



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

**COMERCIAL AURKI**  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



**Dani Corman**

www.essenciawine.com

## UN TXAKOLI DE ALTURA

**H**ace ya unas semanas visité uno de los viñedos más bonitos que tenemos en Gipuzkoa. Había probado el vino del que os hablaré a continuación hacía unas pocas semanas y me llevé una muy grata sorpresa. Todo lo que entendemos por un buen txakoli gipuzkoano, se expresaba de manera perfecta tras la etiqueta de **2017**. Muy aromático, ligero pero intenso al mismo tiempo, con su refrescante carbónico natural y una magnífica acidez que invitaba a seguir bebiendo. El tipo de txakoli que recomendaría a cualquiera que quisiera conocer la singularidad

de estos vinos. El **2016** me gustó más aún. Vibrante, tenso y afilado como un cuchillo, con muchos años aún de vida por delante. Sentí la necesidad de conocer el viñedo.

Cogí una mañana la moto en dirección a **Tolosa**. Desde allí accedí a la carretera que lleva hasta **Albiztur**, localidad siempre recordada por muchos de nosotros con una sonrisa, gracias a esas alubias generosamente acompañadas de todos sus "sacramentos" y sobremesas interminables. Recuerdo la última vez que vine por aquí, con motivo de la visita al precioso caserío de **Peio Urdapilleta** en **Bidanía**, una de las personas que más han aportado a la recuperación de la raza **euskaltzerri**, a partir de los cuales elabora excelentes jamones y embutidos.

Llegando a **Beizama**, podía verse al fondo, en una preciosa ladera orientada hacia el sur, el viñedo de **Urkizahar**, una de las últimas bodegas en acogerse a la **D.O. Getariako Txakolina** y una de las pocas que elaboran en ecológico. Allí el paisaje es maravilloso, dos hectáreas y media de **Ondarrabi Zuri** sobre el embalse de **Ibai-Eder**, rodeado por



bosques y montañas, con un precioso caserío dominando en lo alto de la loma. Pero aquí lo mejor de todo es la pasión y el entusiasmo que derrocha **Luisja Oregi** por su trabajo de viticultor. Se define a sí mismo como un auténtico casero, una persona que vive del trabajo y el esfuerzo en el caserío -se le iluminan los ojos cuando habla orgulloso de todo esto- con una atención especial al cultivo de su precioso viñedo. Habla con emoción de la **Ondarrabi Zuri**, sabe que con ella se pueden elaborar grandes vinos, opinión que comparto en su totalidad. Me contaba que cada día comprendía mejor su viñedo y era capaz de interpretar mucho mejor lo que en él sucedía, sentía que formaba parte de él. **Luisja** pone todos los ingredientes emocionales para que su sueño de hacer esos grandes vinos se convierta en realidad: empeño, ilusión, amor por la tierra, riesgo, fe y seguridad en sí mismo. A todos los que disfrutáis con el vino os animo a probar una de sus botellas. Muy a menudo nos fijamos más, como en muchos otros órdenes de la vida, en lo que viene de fuera que en lo que tenemos en casa. Pienso que debemos prestar más atención a los vinos locales y valorarlos tal y como merecen. Como dato curioso y que muchos no conoceréis es que, en **Nueva York**, el txakoli goza de muy buena prensa y se vende en bares y restaurantes al menos a catorce dólares...¡la copa!



# 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

## EIBAR HUELE Y SABE EN NOVIEMBRE... ¡A BACALAO!

Que dicho así... igual suena un poco fuerte, pero es que el mes de noviembre en Eibar tiene al apreciado pescado como rey indiscutible. Ya en sí mismo, la ciudad armera vive por y para San Andrés, el patrón de sus fiestas que cada 30 de noviembre inundan la zona centro de Untzaga de diferentes puestos de baserritarras. En esta ocasión no me centraré en dicha jornada, recomendable para darse una vuelta y disfrutar del extraordinario ambiente.

La Cofradía del Bacalao, perteneciente a FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas), es de Eibar y aquí celebra cada año su capítulo de nombramiento de cofrades de mérito, honor y número. Y en el propio centro neurálgico de Euskadi, se celebran igualmente Campeonatos de Bacalao, bien para personas adultas como para txikis. No queda ahí; desde el año pasado, y gracias a la iniciativa de nuestra gastronomía eibarresa, **Mireia Alonso**, con el apoyo del **Ayuntamiento de Eibar** y "**Bacalaos Alkorta**", tenemos el Concurso de Pintxos con el mencionado pescado como gran protagonista. El año pasado ganó el "Kobika" de Durango. ¡Soberbios los Kortabartarte!

Así pues, noviembre es uno de esos meses que, gastronómicamente hablando, son de no perder ocasión para plantarse en Eibar. Bueno, a ciencia cierta, diría que siempre hay una buena excusa para disfrutar del fenomenal ambiente que se respira en la ciudad del damasquinado, allí donde el trabajo es arte... El **domingo 18 de noviembre será el II Concurso de Pintxos "Bacalaos Alkorta"** y allí se dará una conjunción de estrellas con los pintxos txapelduenes de cada territorio vasco, de la comarca de Debabarrena así como el reciente Oro del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria. Bueno... y alguna que otra sorpresa más que no estoy autorizado a decir. Ya el pasado año pudimos observar de cerca el nivelazo que nos aguarda. Este año no será menos y lo bonito del caso es que podremos pasarnos por el patio interior de la histórica Casa Consistorial y disfrutar en primera persona del campeonato en un showcooking por parte de las personas que participan. Gora San Andres... eta gora gure bakaillua!



**Aitor Buendía**  
Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseiteitb.com/larutaslow](http://www.blogseiteitb.com/larutaslow)



## TURISMO GASTRONÓMICO

VIVE COSTA TROPICAL...  
... INTENSAMENTE

La **Costa Tropical**, paraíso ubicado entre la archiconocida Costa del Sol y la salvaje Costa Almeriense, tiene muchos atractivos. Uno de ellos es su clima subtropical con **320 días de sol** al año y una temperatura media de 20°. Difícil resistirse a la llamada.

Además de disfrutar de calas, playas, velero y hasta vuelo en helicóptero, mi objetivo era descubrir a **productores, bodegueros y hosteleros**, piezas clave para disfrutar 100% de la gastronomía de un destino. Aquí va mi pequeña guía culinaria:

\*Restaurante **Calabajío** - Playa Galera- Almuñecar. Cocina bien elaborada y producto fresco. Exquisitos lomos de atún rojo en tacos. Bonita terraza exterior a un paso de la playa.

\*Bodega **Calvente** - Jete. Bodega familiar. Vinos singulares de viñas viejas y microclima único de estos pagos. Visitas a la bodega y viñedos con cata.

\*Mesón **Nacimiento** - Vélez de Benaudalla. Cocina casera con toque de autor. Especial mención a sus postres; variedad, estética y sabor. Precioso entorno.

\*Chiringuito **La Sardina** - Playa de la Herradura - Almuñecar. Pescado fresco, vino blanco granadino, atención de 10...

\*Finca **San Ramón** - Almuñecar. Un paraíso de las frutas tropicales; mangos, chirimoyas, aguacates... Degustaciones y visitas guiadas en un entorno singular.

\*Panadería **Los Tolinos** - Salobreña. Panes artesanos de curry, tinta de calamar, pasas con nueces, especias y ajo-cebolla. Todo un descubrimiento.

\*Pastelería **Víderas** - Motril. Llevan cinco generaciones elaborando la auténtica Torta Real, exquisito dulce hecho básicamente con almendra molida, azúcar y huevo.

\*Ron **Montero** - Motril. Empresa familiar que produce ron páldido de gran calidad y al más puro estilo tradicional. Visitas a la bodega y catas.

\*Restaurante **Miba** - Salobreña. Precioso skybar y showcooking para una cocina de producto con toques de autor. Deliciosa tarta 3 chocolates. Con hotel boutique de 7 habitaciones.

**Costa Tropical**, un destino para vivirlo, **intensamente**.



**Nere Ariztoy**  
Consultora de turismo  
gastronómico especializada en  
sistemas alimentarios



## BURP...!

## LA MILLA DEL LÚPULO

Como no podía ser de otra forma, Bilbao tiene una calle, ¡qué digo una calle, una Milla dedicada al lúpulo! Así es como le llaman a la zona donde se encuentran el bar **Singular** (calle Lersundi), **La Morrocotuda** (calle de los Heros), y el recién abierto **Bizarre** (calle Henao).

Estos **templos de la cerveza artesana** están a menos de 3 minutos andando uno del otro, en total, entre estos tres bares, tienen más de **25 grifos distintos y más de 300 referencias de buena birra**.

En el **BIZARRE**, (abierto este pasado mes de octubre), podéis encontrar **12 grifos de cerveza**, de los cuales, al menos la mitad, suelen ser de **fábricas de cerveza locales**. También cuenta con una **muy recomendable y variada carta de comida**, donde os podréis encontrar exquisitos platos de autor muy fácil para compartir, como por ejemplo, unos **Mojojones Thai** con salsa de coco, lima kaffir y eneldo, o unas fantásticas **Alitas de pollo con crujiente de bacon** y salsa BBQ de Stout.

El **SINGULAR**, aparte de comodidad y buena música, también ofrece una acertada selección de cerveza artesana. Su carta de comida está más enfocada a **picotear**, con productos enlatados de calidad, embutidos de los buenos, o unas simples tostas con antoaxos y un buen chorrón de aceite de oliva virgen extra. ¡Ah sí!, y también tiene una terraza muy agradable y aclimatada en invierno.

Y por último, pero no menos importante, **LA MORROCOTUDA**, un local con **carácter, buen ambiente y mejor cerveza**. En su bar encontraréis las mejores cervezas del planeta, y las mejores raciones de **quesos variados de la zona**, así que es una parada obligatoria si visitáis la capital del mundo. Como recomendación os sugiero algo negro, como la **Prodigal de Perennial Artisan Ales (USA)**, una **Imperial Oatmeal Stout de 10'5% ABV**, elaborada con **bayas de cacao y muca vainilla de Madagascar**. Huele a cacao puro, y sabe como el chocolate de Mendaro; es potente pero muy sabrosa y diferente a lo que estamos acostumbrados a ver por aquí.



## DI...VINOS

## VIÑA MARTÍN CRIANZA 2014 (D.O.C. RIOJA)

La creación de **Bodegas Corral** hace ya más de cien años, se debió al empuje de un riojano "de pura cepa", **Don Saturnino Daroca**, cosechero y bodeguero, que comenzó a plantar las primeras viñas en Sojuela, localidad próxima a Navarrete.

Fundada en el siglo XIX y enclavada en plena Ruta Jacobea, Bodegas Corral conserva vestigios del antiguo hospital de peregrinos de San Juan de Acre y ese **mercado carácter familiar que se ha transmitido generación tras generación**.

En los años cincuenta se abrieron nuevos mercados coincidiendo con la incorporación al negocio de **Florencio y Gregorio Corral**. En 1974 construyeron la nueva bodega en la localidad riojana de Navarrete bajo las exigencias de la producción y comercialización pero manteniendo su marcado carácter artesanal. La bodega esta situada en las inmediaciones de Navarrete, a unos 9 km de Logroño, siguiendo la ruta del Camino de Santiago.

Viña Martín Crianza está elaborado con las variedades Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Ha tenido una crianza entre 12-16 meses en barricas de roble francés. Color rojo picota con ribetes granates. Aromas a frutas rojas, vainilla y tostados. En boca se presenta suave, estructurado, especiado y con un final largo y persistente. Carnes estofadas y asadas, guisos de ave y conejo, pescados salseados, jamón y embutidos curados y quesos semicurados.

El precio de este vino, en tienda especializada, ronda los 7 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

## EL USO DE VINAGRES EN LA COCTELERÍA

**A** mucha gente, o quizás a la mayoría le sorprende cuando les menciono que para elaborar alguno de nuestros cócteles (como por ejemplo el escabeche de espárrago y parchita) utilizamos vinagre. Parecerá extraño pero, al final, si esto lo reducimos a una simple regla en la que tenemos que equilibrar la acidez con el dulzor, esto lo podemos hacer o bien con el ácido cítrico o bien con el ácido acético, proveniente en su mayoría del vino o de la manzana, aunque también en países como Corea usan la fermentación de la soja para extraer este ácido. En resumidas cuentas, esto quiere decir que por ejemplo en un cóctel, en lugar de utilizar zumo de limón para contrarrestar el dulzor podríamos servir un vinagre o bien un **Shrub**. Que es un Shrub?? Es una evolución de un proceso ancestral de conservación de la fruta, ya que en la antigüedad no existían los frigoríficos y para conservar la fruta se usaban diferentes conservantes

naturales, entre ellos el vinagre. En la coctelería un Shrub es una maceración de fruta madura, azúcar (en caso de que la fruta no tuviera el necesario) y vinagre. En nuestro caso para homogeneizar durante todo el año los sabores utilizamos un puré de frutas comercial y vinagre.

En cuanto al vinagre, en función de qué vinagre usemos nos dará unas notas u otras. Podemos usar vinagre de manzana, de vino, incluso de soja o bien aceto balsámico. Ahora mismo, en el mercado disponemos de marcas que tienen vinagres de sabores de limón, frutos rojos, vegetales... y no hablemos de los aceites balsámicos de sabores cuya variedad es infinita, con lo que el juego de sabores para hacer nuestro propio Shrub es increíble. Eso sí, donde esté el hacerlo con fruta natural, azúcar y si ya usamos vinagre de nuestros manzanos...

### SHRUB DAIQUIRI

#### INGREDIENTES:

5cl Ron Bacardi Carta Blanca  
4cl Puré de yuzu Monin  
2cl Shrub de lima, azúcar y vinagre de manzana  
1cl Clara de huevo  
1gr Aroma Natural de Brasa en Polvo Sosa

#### ELABORACIÓN:

Primero debemos elaborar nuestro Shrub. Para ello, en una bolsa de vacío serviremos 100ml de vinagre de manzana Petritegi, rallaremos 12 limas para así extraer los aceites esenciales, añadiremos 50ml de zumo de esas limas y 150grs de azúcar, y la mantendremos en un "baño María" con una temperatura constante de 45°C durante 12 horas, así fusionaremos todos nuestros ingredientes.

Ya con nuestro Shrub, serviremos todos los ingredientes en la coctelera. Primero agitaremos sin hielo para que la clara de huevo nos emulsione bien, luego añadiremos 3 cubos de hielo y una pala de hielo pile, agitaremos bien y serviremos en nuestra copa de tipo cóctel.



con  
*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



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.



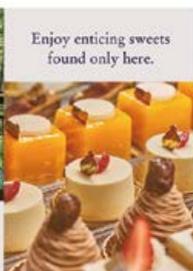
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.

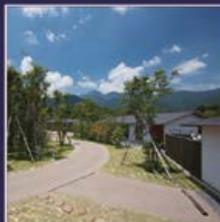


The joy to pick  
fresh strawberries.



**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**

www.pescaderiaespe.com

## “POR MAL QUE TE VAYA, NO COMAS RAYA”

**N**o puedo estar más en desacuerdo con este dicho popular. ¡Y mira que estas sentencias anónimas suelen guardar mucha sabiduría! Pero no, en

mi opinión, en este caso no acierta. Aparte de su posible procedencia cántabra, no he podido saber nada más sobre el origen de este refrán. Puedo intuir, pero es sólo una suposición personal, que esté relacionado con el pez torpedo. Físicamente similar a la raya y sin ningún interés culinario, este pescado desprende descargas eléctricas al ser capturado, y es despreciado por ello. No me extraña, ¡a ver quién se come un pez que dé calambre! Es cierto que la raya no lleva mucho tiempo en nuestro terreno gastronómico. En 1981, el gran gastrónomo José María Busca Iusú, en su obra “La cocina vasca de los pescados y mariscos”, refiere “aunque es un pescado muy extendido en Europa, es absolutamente despreciado en nuestras costas”.

Sin embargo, hay que decir que llevamos unos años en los que el consumo de la raya es habitual en nuestros hogares y restaurantes, y su presencia es casi diaria en las pescaderías. Hablo con certeza cuando digo que restaurantes estrellados de nuestro plantel gastronómico tienen la raya en su carta y, la bordan.

Lo que comúnmente llamamos raya son, en realidad, las aletas del pez raya, *mantaraya* o *arrai-zabala*. En la pescadería la vendemos ya pelada, ya que no hay quién se coma su gruesa y áspera piel. Pelar la raya es un arte, difícil y casi extinto, es probable que muchos profesionales noveles de la pescadería no lo sepan hacer. Estamos hablando de un pescado blanco, cuya textura no se asemeja a ningún otro, así que si no has probado la raya has de probarla, porque no te puedo decir a qué se parece. Te puedo dar una pista: no tiene ninguna espina, solo cartílago, así que más fácil ¡imposible!

Un detalle muy curioso es que la raya varía mucho de sabor, en función de cómo se cocine. En las elaboraciones que interviene más el agua (coCCIÓN, vapor , salsa verde...) su sabor es suave, sin embargo, cuando la fríes u horneas, el sabor cambia a muy intenso. Así que os animo a que la probéis de todas estas maneras que os he citado, y podáis comprobar en primera persona

lo que os estoy contando. Como ya sabéis, yo siempre voy a defender la forma más sana de cocinar pescado. Por tanto, la receta de hoy no va a ser una excepción.

### RAYA A LA GALLEGA

**INGREDIENTES:** Raya, patatas, puerro, perejil, cebolla, aceite de oliva virgen extra, pimentón de la Vera (que me trae mi tía Conchi de Extremadura), dulce o picante y sal.

Ponemos en una olla grande a cocer las patatas en entero y las verduras. Cuando estén casi cocidas, rectificamos sal y metemos la raya a hervir, a fuego suave. En 5 minutos estará lista.

¡Ahora ya solo queda emplatar! En una bandeja disponemos la patata en rodajitas, el puerro y las cebollas cocidas en orden, aliñamos con un poquito de aceite y sal. Colocamos los trozos de raya encima de las patatas y verduras, y también aliñamos con aceite, sal y unos toques de pimentón. ¡Y ya está! Plato fácil, rico, sabroso, nutritivo y limpio, con proteínas de alto valor biológico, minerales, vitaminas, fitoquímicos de las verduras y el pimentón... ¡Qué más se puede pedir!

Esta receta se puede versionar en el aliño. Una vez dispuestas en la bandeja las patatas, las verduras y la raya, podemos aliñar el plato con una mahonesa casera, un alioli casero o un refrito de ajos y guindilla... ¡Qué rico!

Onegin!!



**Bonarbe**  
aceite de oliva virgen extra

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

BONARBE ARBEQUINA  
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL  
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99



LENBUR  
FUNDAZIOA

Aldez aurretik txanda hartu beharra dago. Es indispensable reservar plaza.  
943 73 04 28 | 943 73 18 95  
mirandaola@lenbur.com

## Negua Burdin Haranean - LEGAZPI

### Invierno en el Valle del Hierro - LEGAZPI

Argazkia/foto: Edu Manso



### Egun osoko planak

### Planes de todo el día

Parkean: Frontoia, iturriak, haur parkea, taberna-jatetxea...

En el parque: Fronton, fuentes, parque infantil, bar-restaurante, etc.



Olentzeoren galtzerdia  
Calcoetín del Olentzero



Ogiaren txokoa  
Rincón del Pan



1950. eko eskola  
Escuela de 1950

Egun osoko planak antolatzen ditugu  
Chillida Lantoki, baserriak, Langileen Ibilbidea, zalditegia, etabar.

Organizamos planes de todo el día  
Chillida Lantoki, caseríos, Ruta Obrera, paseos a caballo, etc



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



Legazpi  
Merkatarien Elkartea



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

## ● ENTRAR EN CALOR

**L** Hablemos del tiempo ¿Qué os parece? Conversaciones de ascensor.

Comienza a hacer frío y el cuerpo necesita calor pero queremos seguir con la terracita, el solete y la birra. El que diga lo contrario, miente.

En otoño el cuerpo sufre uno de los cambios más bruscos del año puesto que en cosa de dos meses nos cerramos para protegernos del crudo invierno. Para ello conviene calentarlo suavemente con recetas de cocciones mas largas que un simple salteado. ¡Por ejemplo las sopas! Un caldo de base trabajada a la que añadiremos unos tropezones saludables que harán las delicias del gastrotxatxi mas healthy y nos apañarán las cenas más socorridas. Solo una madre igualaría la gesta.

Aprovechemos los excedentes de verdura para los caldos. Mejor si las hortalizas son ecológicas, por lo de los pesticidas y tal. Las mejores verduras para reforzar los pulmones son

el puerro, la cebolla y la zanahoria que nos aporta vitamina C. Añadamos milagros de abuela para ahuyentar catarros y mocos indeseados, tales como ajo, jengibre... Y por último abramos la puerta de la despensa al cereal de otoño- invierno por excelencia: el Trigo Sarraceno.

*Fagopyrum esculentum Moench* es una variedad poligonacea y por tanto no contiene gluten. También llamado Alforfón, es utilizado ampliamente como cereal a lo largo y ancho del mundo. Horas podría hablaros de él. Pero mejor os cuento que **Fina Puigdevall** lo cultiva en la Garrotxa y lo cocina en su restaurante Les Coles que cuenta con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, que parece ser que importa.

### SOPA DE TRIGO SARRACENO, CEBOLLA Y JENJIBRE

#### INGREDIENTES:

- 2 cebollas
- 1 taza de trigo sarraceno
- 1 zanahoria
- 1 rizoma de jengibre
- 5 tazas de agua
- Salsa de soja al gusto (Tamari para celiacos)
- Aceite de oliva virgen extra

#### COCINEMOS:

- En una cazuela seca, tostar el trigo sarraceno y reservarlo sobre papel de cocina.
- En la misma cazuela con un fondo de aceite rehogar las cebollas y la zanahoria en juliana.
- Mientras pelar el rizoma de jengibre y partirlo en 2 mitades. Añadir a la cazuela.
- Regar con el alforfón y el agua. Dejar cocer la sopa durante 20 minutos a fuego suave.
- Sazonar al gusto con la salsa de soja. Retirar el jengibre y emplatar.



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

**OSOA**

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.853.580/676.211.205

YouTube Instagram Facebook

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### COOKIES DE CHOCOLATE

Seguimos con recetas pensadas de cara a las Navidades, para que l@s más pekes aporten su grano de arena a la celebración.

#### INGREDIENTES:

- 1 vaso de yogurt de mantequilla en punto de pomada
- 1 vaso de yogurt de azúcar moreno (100 grs); 1 huevo
- 1 cucharada de Extracto de vainilla
- 2 vasos de yogurt y ½ de harina de repostería( 250 grs)
- Una cucharadita de Bicarbonato o levadura royal
- 1 vaso de Chocolate negro picado (150 grs)
- ½ vaso de Nueces picadas (opcional)

#### ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180 °C. En un bol añadir la harina, el bicarbonato y la sal. En otro bol mezclar, la mantequilla en pomada con el azúcar. Remover muy bien con la ayuda de una varilla.

Ahora añadir el huevo y remover de nuevo con la varilla, hasta que se mezcle todo muy bien. Añadir una cucharada de esencia de vainilla. Añadir la mezcla de harina, poco a poco, a la mantequilla batida, hasta incorporarla toda. Añadir los trocitos de chocolate y la nuez picada.

Cubrir una bandeja con papel de horno. Colocar pequeños montoncitos ligeramente aplastados encima, separados unos de otros. Hornear entre 15- 20 minutos minutos, con cuidado que no se tuesten las cookies. Cuando estén hechas, sacar del horno y dejar enfriar en una bandeja aparte.

**NOTA:** La mantequilla en punto de pomada se consigue, dejándola 1 h fuera del frigorífico, o calentándola muy poco tiempo (1 min.) al microondas a media potencia.

Esta receta la elaboraron: **Maidier** y **Leire**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serrani**-de Altza (Donostia), que colabora en esta iniciativa).



#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



**Aquirre**  
PASTELERIA

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

## JAKITEA OFRECIÓ EN EL CONGRESO "LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA" VASCA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

**V**alga este homenaje en el titular al nombre del primer congreso gastronómico que se celebró en Donostia entre los años 1999 a 2008 para describir lo que nos encontramos entre el 8 y el 10 de octubre en el **Comedor Gipuzkoa**, dirigido por la Asociación **Jakitea**, en el marco del actual congreso, **San Sebastián Gastronomika**, que viene celebrándose ininterrumpidamente desde 2009, cumpliendo este año su **10ª edición** y coincidiendo ésta con dos décadas ininterrumpidas de congresos en Donostia.

Y es que el Comedor Gipuzkoa, que ya lleva unas cuantas ediciones de San Sebastian Gastronomika ejerciendo su labor de dar de comer al hambriento y beber al sediento, se ha convertido a lo largo de los últimos años en **una cita ineludible dentro de este congreso**, una muestra clara, palpable y, sobre todo, degustable, de aquello de lo que en el Kursaal había faltado durante los primeros años: un txoko dedicado única y exclusivamente a la gastronomía vasca, a nuestros productos, nuestras recetas, nuestros vinos y nuestros cocineros más tradicionales y no por ello menos actuales ni menos profesionales.

A lo largo del congreso, y comandados por **Xabier Zabaleta**, del Asador Aratz de Ibaeta, dichos cocineros dejaron entrar a curiosos, amigos y profesionales de la gastronomía, la alimentación y la distribución, literalmente, "hasta la cocina", donde quien más quien menos pudo fisgar en sus fogones y, una vez, instalados en la estratégica barra de dicho espacio, degustar Percebes del Cantábrico y Jamón de Euskal Txerri acompañado de buen Txakoli Arbelá, esa joyita enológica elaborada por **Ramón Errasti** en su pequeña explotación familiar de Aia.



Y una vez sentados en la mesa del Comedor Gipuzkoa, quienes eligieron este espacio para reponer fuerzas a lo largo del congreso, pudieron disfrutar, como todos los años de una opípara comida que contó con lo mejor de nuestra tradición culinaria. empezando, los tres días del evento, con los siguientes entrantes: **Antxoas de Getaria, Pulpo y boquerones de la casa Salanort, Espárragos y pimientos del piquillo de La Catedral y Morcilla de la Cofradía de Beasain.**

Pasando a los platos principales, éstos fueron cambiando cada día. El **LUNES 8**, para abrir boca fue servido un Mosaico de antxoas y boquerones con su crema y alga wakame con diferentes texturas, obra de **Félix Manso** del restaurante Ibarla, de Irun. A continuación fueron desfilando un succulento Revuelto de hongos con cigalas, un plato que encantó por su sencillez y su sabor, ideado y elaborado por **Xabier Zabaleta** de Aratz Erretegia, y finalizaron los platos principales con una lujuriosa





Merluza en salsa verde con almejas, obra de las experimentadas manos de **Xabier Osa**, del Urgain de Deba. Siempre hay sitio para el postre, así que éste vino, como no podía ser de otra manera, de las manos de **Rafa Gorrotxategi**, el maestro confitero tolosarra que maravilló a los presentes con una aparentemente sencilla pantxineta. Y decimos aparentemente sencilla porque estamos cansados de pantxinetas secas y recocidas que no hacen sino perjudicar a un producto cuyo único secreto consiste en que salga convenientemente templado y crujiente a la mesa, cometido que Rafa Gorrotxategi cumplió con la profesionalidad que le caracteriza. Prueba de ello es que, a pesar de lo contundente del banquete, no quedó una miga de pantxineta sobre la mesa.

El martes y el miércoles, días 9 y 10 de octubre respectivamente, el que esto firma no pudo acudir al Comedor Gipuzkoa, pero la simple mención de los platos que se sirvieron y los autores de los mismos dejan claro que el nivel de este espacio no decayó a lo largo de todo el congreso.

El **MARTES 9**, el menú se inició con una Crema de cigalas, obra de **Iker Zabaleta**, de Aratz, a la que siguieron unas Alcachofas con foie obra de **Juanma Garmendia** del Kattalin de Beasain que obtuvieron el aplauso general de la mesa como bien nos lo comunicó nuestro amigo y colaborador el fotógrafo

**Juanjo Quintana**. A continuación hizo su aparición una espectacular Bola de marluza rellena de chipirones con su salsa americana de la mano de **Javier Penas** del Bera Bera de Aiete y concluyó el menú otro "dulce" chef, **Txemari Esteban** del Botarri de Tolosa, que deleitó a los reunidos con una Torrija con tofe de frutos de la pasión y crujiente de almendra.

Finalmente, el **MIÉRCOLES 10** los principales consistieron en un tradicional Txangurro a la Donostiarra elaborado por **Álex Barcenilla** del Ziaboga de Pasaia, un Bacalao al horno con muselina de ali-oli de setas con ese toque catalán que tan bien sabe introducir **Elena Navarri** del Kostalde de Gros y volvió a ser **Txemari Esteban** el encargado de endulzar a los comensales con una tentadora Mamia tradicional con nueces garrapiñadas y membrillo.

Por supuesto, semejante alarde gastronómico fue acompañado de **una excelente selección de algunos de los mejores vinos vascos**. Aparte del **Txakoli** Arbelá, así pues, a lo largo de los tres días pudieron ser degustados los excelentes tintos "La Secreta" y "Cubanegra" de Mitarte (Labastida), así como otros vinos de **Rioja Alavesa** como los proporcionados por Beronia y Bodegas Solaguen. Y **Navarra**, por supuesto, estuvo presente con Altos de Iñurieta. Sólo echamos en falta un buen vino de Irulegi... tal vez para la siguiente ocasión.



# 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

## SAGARDETEGIAK

### 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

☑ Igartzeta\* ..... 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](http://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](http://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](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/lizarrusti](http://www.parketxesarea.org/lizarrusti)

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.parketxesarea.org/barandiaran](http://www.parketxesarea.org/barandiaran) • [www.ataunurismoa.net](http://www.ataunurismoa.net)

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)

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

• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



943 16 18 23



## TSI TAO (Donostia)

# EXQUISITECES DE LA CHINA... Y MÁS ALLÁ

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

**Q**ueríamos que este ejemplar de Ondojan estuviera ligeramente centrado en la comida china, así que lo más adecuado de cara a la imagen exterior y la sección “en portada” nos pareció contar con nuestro amigo Pomen Jin, principal responsable del restaurante Tsi Tao que lleva ya funcionando nada menos que 12 años en Donostia.

Así que, aunque en el restaurante se ofrecen comidas de otros lugares de Asia, pedimos a Pomen que se limitara a compartir con nosotros platos chinos, reto al que accedió con la hospitalidad y la simpatía que siempre le han caracterizado.

### Dim-sun: succulentos y delicados entrantes

Comenzamos, por lo tanto, con una selección de Dim-sun, piezas similares a los raviolis occidentales con que en muchas ocasiones se inician las comidas en China. Empezamos con un Hakao relleno de gambas con puntas de bambú. Según nos comenta Pomen, la masa exterior está compuesta principalmente de arroz, y un 10% de harina de trigo. “Es una masa muy complicada de hacer, ya que hay que trabajarla en templado, porque si se enfría se endurece y no se puede utilizar. .

Seguimos con un Kao, preparación similar a la anterior en forma de empanadilla, relleno de pato con boletus. Una auténtica delicia que fusiona pato y setas, dos de los ingredientes más utilizados en la culinaria china, y seguimos con un Siu mai, preparación para la que se usa la pasta wanton.

Pasamos a unas empanadillas que recuerdan poderosamente a las Gyozas japonesas. Pomen matiza que el popular plato nipón proviene, como muchos otros, de la milenaria cultura gastronómica china. “En nuestro país”, nos comenta Pomen, estas empanadillas se llaman Kuotie, se elaboran al vapor y

luego se terminan a la plancha” La que degustamos nosotros es de cerdo con gengibre, una de las combinaciones, según nos comenta Jin, más típicas de China.

Antes de pasar a los platos principales, terminamos con un Kao de pato acompañado de foie fresco a la plancha, plato especial en el que este hostelero fusiona la gastronomía china y la vasca

### Coloridos y originales platos principales

Seguimos el desfile de maravillas en Tsi Tao con tres platos principales, empezando por unos Tallarines de fécula de patata, un producto muy típico de muchas zonas de China. Resultan más oscuros de lo habitual, ligeramente transparentes y muy sabrosos que se sirven al dente en una textura que llama la atención por su untuosidad, y acompañados de pollo, ternera, gambas y diferentes verduras.

El siguiente plato nos maravilla por su color y su apariencia. Se trata de unas moradas berenjenas chinas salteadas al wok acompañadas de una rica salsa elaborada con soja, ajo y vino





**RESTAURANTE TSI-TAO**

**Pº de Salamanca, 1 (Parte Vieja)**

**DONOSTIA T: 943 42 42 05**

de arroz, un plato sano, equilibrado, sabroso y diferente. Y finalizamos los platos principales con otra de las maravillas de la casa: el Arroz en hoja de loto con gambas y verduras. El plato nos deja sin habla por su aparente simpleza y todo lo que aporta en boca: el punto del arroz es sencillamente perfecto, y el atractivo colorido y los intensos sabores que aporta la soja, el loto y los acompañamientos hacen que un bocado llame a otro y terminemos la ración en un suspiro.

### Otros platos de Tsi-Tao

Como hemos comentado, en Tsi-Tao hay muchos más platos, muchos de ellos no necesariamente provenientes de la tradición china. Pomen destaca, entre ellos, el Solomillo con brócoli, "un plato que los clientes no me dejan quitar de la carta", así como el Pato crujiente desmenuzado, un plato que sirven en Tsi-tao en "sustitución" del archifamoso Pato Pekín, y es que Pomen lo tiene claro: "el Pato Pekín es uno de los platos más exquisitos del mundo, pero aquí no podemos conseguir ni el mismo pato ni la misma madera para asarlo, así que no intentamos imitarlo mal y damos un plato que lo homenajea pero que no pretende sustituirlo". También subraya Pomen el éxito que tiene en Tsi-Tao el rollito vietnamita y, el Ramen, una de las últimas apuestas de la carta.



## La receta de...

**Pomen Jin**

RESTAURANTE TSI TAO



### Tallarines de fécula con pollo, ternera, gambas y verdura

#### INGREDIENTES

Tallarines de fécula; Sal; Pollo, Ternera, Gambas; Brotes de soja; Pimiento verde; Pimiento rojo; Cebolla; Aceite de girasol; Ajo; Vino de arroz; Sopicaldo; Azúcar; Salsa de soja; Salsa de ostras.

#### ELABORACIÓN

Poner los tallarines 1/2 hora en remojo en agua fría. Cocerlos a fuego vivo hasta que suelten espuma. Echar un vaso de agua fría y dejar que sigan cociéndose. Volver a repetir el proceso y, tras echar el segundo vaso de agua, retirar del fuego la cazuela y dejar reposar 8 minutos. Pasar por el chorro de agua fría, escurrir y reservar. Echar un chorrito de aceite en un wok y añadir las gambas y la ternera y el pollo picados en tiras. Cuando cambia el color de estos ingredientes (señal de que están casi hechos) añadir el pimiento verde y rojo y la cebolla, todo ello cortado en juliana, y los brotes de soja. Escurrir el aceite y añadir los tallarines cocidos. Saltear todo durante un par de minutos y añadir un chorro de vino de arroz, un pelín de sal y un sopicaldo triturado para potenciar el sabor. Añadir también 1/2 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de salsa de soja y, optativamente, una cucharadita de salsa de ostras. Saltear hasta que se unifiquen y se establezcan todos los ingredientes, y emplatar.



POMEN JIN (HOSTELERO Y EMPRESARIO)

# “EN CHINA DESAYUNAMOS SALADO, ALGO QUE AQUÍ NO IBA A GUSTAR”

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzxar Tolosa

**Pomen Jin** es un emprendedor nato. Nacido en 1983 en Ruian, provincia de Zhejiang, se vino para aquí con 14 años y se considera 60% vasco y 60% chino, en ese orden. “Llevo viviendo más tiempo en el País Vasco que en China. Y podría decir que soy mitad y mitad, pero aquí me tienen más por chino que vasco, y cuando voy a mi país, me tienen más por occidental que por chino, así que lo tengo claro, soy un 60% de cada cosa”. Ese carácter emprendedor hace que Pomen no tenga pelos en la lengua y siempre vaya por delante en cuestiones empresariales. De hecho, no se limita a dirigir el Tsi-tao sino que participa en diferentes proyectos y se dedica también a la exportación a China de productos del País Vasco y España, entre otras actividades en las que se mueve este incansable e inquieto joven.

**P**omen piensa que el mundo está en movimiento y que a lo tradicional, ya sea a nivel gastronómico, comercial, empresarial... le queda poco y que hay que dejar paso a lo nuevo. En ese sentido, se lamenta, como no, de la situación del comercio tradicional, pero opina que éste, en lugar de quejarse continuamente, debe renovarse de manera radical para ser atractivo para el comprador de siempre y el turista. Y cree firmemente que el poner palos en las ruedas a nuevas tendencias de mercado como Uber, Air Bnb y similares es negar la evidencia: que el futuro es el libre mercado sin trabas. Pomen se confiesa un gran amigo de Juan Carlos López de la Calle, presidente de Bodegas Artadi. “Vio el futuro, dejó Rioja, que era lo antiguo y ahora le va mucho mejor”. De hecho, Pomen elige para nuestra degustación una botella de Artazuri, excelente rosado de garnacha elaborado por Artadi en Navarra, aunque no le hace ascos a explorar otros mundos vinícolas como lo demuestran las botellas de Valderiz y Pago de Carraovejas (D.O. Ribera de Duero) que siguen a la primera.

En cuanto a sus preferencias gastronómicas, ya que nos queremos centrar en la gastronomía china, preguntamos a Pomen

por lo que comía en su infancia en su país. “Me encantaba el arroz glutinoso”, recuerda. “Es algo que se toma allí mucho para desayunar. En China desayunamos salado, algo que aquí no iba a gustar. El arroz glutinoso es un arroz hecho al vapor que se sirve en bolas hechas con salsa de manteca de cerdo. Se toma con una sopa de algas. Cada vez que vuelvo a mi ciudad lo tomo en el mismo sitio. Y también me gustaba mucho el Niangao, una pasta de arroz con conejo” recuerda.

Al venir con 14 años se encontró con muchas cosas que le chocaron: “El ver los suelos empedrados me hacía sentirme como en un cuento de hadas”, pero a nivel gastronómico no recuerda un impacto fuerte “aunque algo sí que me llamó la atención: las ensaladas, sobre todo el hecho de comer la lechuga cruda, algo que allí no se hacía”.

Preguntado por su plato favorito de la gastronomía occidental, Pomen no lo duda: “Una buena chuleta. Es en mi opinión el plato más difícil de conseguir, puesto que hay que tener en cuenta tres cosas: la primera, el producto, que debe ser de calidad, la segunda, la mentalidad del cliente, porque cuando alguien va a un lugar del que le han contado maravillas y va con grandes perspectivas, es difícil contentarle, y lo tercero, la mano del cocinero o el parrillero”. Para comer chuleta, a Pomen le encanta el Kako de Astigarraga. “Es un restaurante que tiene un nivel medio-alto y nunca falla”.

Terminamos preguntando a Pomen por más restaurantes de su gusto, y aquí tampoco lo duda: “Me encanta ir a Getaría, principalmente al Elcano y, sobre todo, al Kaia, donde hemos bebido muy buenas botellas de Champagne y hemos comido muy bien”. Al interrogarle sobre el menú, Pomen sentencia la respuesta con una expresión que deja muy claro que lleva ya la friolera de 21 años viviendo entre nosotros: “No tengo ningún problema. Cierro la carta y le digo a Igor que me saque lo que se le ponga en los cojones”.



Vecinos de Kunming desayunan salado en un puesto callejero

**JOSEMA AZPEITIA (PERIODISTA GASTRONÓMICO)**

## “LA VARIEDAD DE COMIDAS Y ESTILOS GASTRONÓMICOS EN CHINA ES INFINITA”

**Mikel Corcuera / fotografías: Josema Azpeitia**

Nos ha parecido oportuno tomar prestado el titular del filme del año 1967 “La Cina è vicina” de Marco Bellocchio para la siguiente entrevista con nuestro amigo **Josema Azpeitia**, periodista gastronómico, coordinador de la revista Ondojan.com y profesor del Basque Culinary Center que ha elegido este verano China como destino de sus vacaciones y allí ha pasado quince días pateando el país de norte a sur en compañía de su familia. Conocida la afición de nuestro colega de conocer a fondo la gastronomía de los lugares que visita, no hemos podido resistirnos a la tentación de interrogarle sobre lo vivido en el enigmático país que, gracias a ello, resulta más cercano. He aquí el resultado de nuestra conversación.

**Q** Hay más o menos en ese continente ocho cocinas tradicionales en los restaurantes chinos que verdaderamente siguen los preceptos de esta cocina milenaria, sin mezclas extrañas, ni platos que en realidad no se consumen de ningún modo en China. ¿Cuáles ha probado? ¿Y cuáles son las que más le han impresionado?

-Realmente hay muchas más cocinas, pues al igual que aquí, cada región tiene la suya propia y allí las regiones son enormes. Ten en cuenta que China es tan grande como Europa y piensa en las diferencias culinarias que tenemos tan solo en el Estado español a pesar de la globalización. Pues bien, trasladadas eso a China y la variedad de comidas y estilos es infinita. En cualquier caso, tienes razón: tradicionalmente los han, la etnia dominante en China, dividen su cocina en ocho escuelas.

**¿La más conocida por nosotros será seguramente la cantonesa?**

-Efectivamente la Yuè o cocina de Cantón. Es la cocina del arroz tres delicias y el rollito de primavera, una comida más suave y menos picante que lo que se come mayoritariamente en China. Allí, esa comida tan solo se encuentra en Hong Kong y Macao, lugares que no he visitado todavía, por lo que no conozco su versión genuina, pero se trata de la comida que encontramos habitualmente en los restaurantes chinos que se han abierto a lo largo de las últimas décadas entre nosotros, ya que se trata de la comida más cercana a nuestro paladar.

**Por lo que tengo entendido, en la que sí se ha empapado es en la potente cocina de Sichuán.**

-Así es, del resto de las escuelas tradicionales, en este viaje he podido profundizar principalmente en una: la cocina Chuán

o cocina de Sichuán. A lo largo de nuestro recorrido, recalamos en Chengdu, capital de Sichuán, una impresionante urbe de catorce millones de habitantes llena de restaurantes de todo tipo. La cocina de esta región es terriblemente picante, y además de la famosa pimienta de Sichuán, que produce como un calambrazo en la punta de la lengua, utilizan, en prácticamente todos los platos, guindillas de Sichuán, que son unas guindillas rojas, terriblemente picantes, que anestesian el paladar. Por lo tanto, hay que tener cuidado y pedir que los platos tengan media intensidad de picante. Así que lo habitual es terminar las comidas abrasados y que parte de los comensales dejen la mitad en el plato. Lo curioso, además, es que históricamente fueron los misioneros españoles los que introdujeron las famosas guindillas que ahora son el símbolo regional y extendido a toda China.

**¿Puede señalar de esta culinaria algunas curiosidades que haya catado?**

-De esa cocina Chuán tuvimos la oportunidad de probar algunas de las especialidades más emblemáticas. Una fue la cabeza de conejo (tùtóu), que se sirve por unidades y en este caso, para alivio de mis acompañantes, se podía solicitar con picante o sin él. Otro plato típico de esa cocina que pudimos probar fueron los cangrejos de río, otro símbolo culinario de la ciudad, servidos en una salsita, cómo no, picante hasta decir basta. Y nos llamó poderosamente la atención, al pedir una ensalada de tomate fresco, que esta nos fue cubierta de una montaña de azúcar. Pensamos que era un caso aislado, pero al pedir otro día y en

La comida callejera es algo muy habitual (y muy económico) en todos los rincones de China. En la imagen, el entrevistado da cuenta de un calamar (ver página 28) en un mercado gastronómico callejero del centro de Beijing





otro local una ensalada diferente, vimos que el aliño llevaba también algo de azúcar.

**La gastronomía china está ligada en sus orígenes a la medicina tradicional y a la espiritualidad. Por ejemplo, el famoso equilibrio del yin y el yang. ¿También es tan importante para los comensales chinos?**

—Es muy importante. Los alimentos yin son los frescos, las frutas y verduras, que nutren el aspecto femenino. Y los alimentos yang son los calóricos (carnes, pescados, guindillas picantes...). Todas las comidas llevan un equilibrio entre ambos tipos de alimentos. Por eso en China, y en los restaurantes chinos de aquí, todos los platos llevan el ingrediente principal y una guarnición, generalmente de verduras. Estuvimos en un pequeño hotel familiar de montaña en Zhongjiajie (provincia de Hunan) y allí la comida se encargaba al cocinero de manera personal antes de sentarse a la mesa. El cuestionario que hacía el cocinero era del estilo: ¿Qué os apetece de primero: pollo, ternera, o cerdo? Y una vez elegías la carne, en función de cuál era, venía la segunda pregunta: ¿lo quieres con coliflor, con patata, con ajo, con cebolla o con pimientos? Y así con todos los platos, dando importancia a ese equilibrio entre ingrediente y guarnición.

**Por cierto, que en Hunan hay otra de las cocinas tradicionales chinas.**

—Así es, esta provincia de Hunan es el epicentro de otra de las ocho cocinas tradicionales, la cocina Xiáng, que se destaca, como pudimos comprobar, en ser algo menos picante que la de Sichuán y en utilizar condimentos que nos son más familiares, como el ajo o la patata. Eso sí, la patata no se sirve frita, sino en tiras a modo de finos tallarines y sencillamente salteada en el wok. Una forma más sosa que la nuestra de prepararla, pero estoy convencido de que mucho más sana.

**Lo tradicional es que en China no se beba ni vino ni siquiera agua a lo largo de una comida, tan solo caldo y té. ¿Qué tal lleva esto un vasco?**

—Cuesta un poco, sí. Pero los chinos, además de que comen muy rápido y todo a la vez, no toman alcohol con las comidas y las acompañan de té, al igual que los japoneses. Lo que sucede es que la modernidad ha llegado a China y en todos los establecimientos, por pequeños que sean, hay cerveza. La dominante es la Tsing Tao, conocida en los restaurantes chinos de Europa, pero hay docenas y docenas de marcas de cerveza locales, ya que es una bebida muy extendida y económica, que además marida a la perfección con la picante comida china, y se sirve, como mínimo, en botellas de 500 centilitros. En Kunming, incluso, estuvimos en un restaurante que elaboraba su propia cerveza, rubia y negra. Y, por supuesto, el agua no falta en ningún sitio, aunque los occidentales tenemos que beber obligatoriamente agua embotellada, ya que el agua del grifo china, al igual que la de India y otros países de la zona, lleva una cantidad de bacterias bestial.

**Pero el vino ya es otro cantar...**

—Así es. De momento es un producto elitista y muy caro, incluso el vino que se elabora en la propia China. De hecho, los restaurantes populares chinos no tienen vino y para encontrarlo en una carta hay que acudir a grandes restaurantes, cosa que no hicimos.

**Tampoco hay postres propiamente dichos.**

—Hay que entender que el concepto de una comida en China no es como el nuestro. Allí se sirven varios platos en el centro de la mesa y se comparten entre todos, accediendo a ellos con los palillos. Por eso, cuando empezaron los restaurantes chinos, la gente se extrañó de que sirvieran todo a la vez. Así, en una mesa china se junta a la vez carne, pescado, verduras, fideos,



**Arriba a la izquierda:** recreación, a tamaño real, de una comida en un lugar popular chino, en el Museo de Chengdú.

**Arriba:** Cocineros descansan y aprovechan para consultar sus móviles a lo largo de su jornada laboral, en Kunming.

**A la derecha:** Setas en un mercado tradicional de Kunming, puesto de cortezas de cerdo en un mercado gastronómico de Beijing, y recipientes con picante en el mismo mercado.



ensaladas... y arroz, que se usa como acompañamiento en pequeños cuencos. El arroz para los chinos es como el pan para nosotros. En ese esquema de cocina no tiene lugar el postre. Y, sí es habitual encontrarse con detalles dulces en algunos platos, como carnes con sabor a canela, o el azúcar en la ensalada que ya comentamos anteriormente.

### O sea que Rafa Gorrotxategi lo pasaría mal, profesionalmente hablando, en China...

—Rafa Gorrotxategi podría respirar tranquilo cuando en las calles de las ciudades chinas viera que las pastelerías abundan y que los chinos hacen colas enormes para comprar dulces que se venden en bolsas o en cajas, un fenómeno que nos llamó la atención sobre todo en Chengdú, donde vimos la mayor cantidad de pastelerías y las colas más grandes. Pero esos dulces se comen entre horas como un capricho y no de postre.

### Pese a la importancia de las verduras, ¿por qué no hay desarrollada una cocina estrictamente vegetariana?

—Es cierto que a pesar de que se come una cantidad bestial de verduras, sobre todo en las guarniciones, no hay una cultura vegetariana. Los motivos son históricos y sociales. Históricamente, China ha sido tan pobre que a día de hoy el poder consumir





carne se entiende como una especie de bendición y no se cuestiona. Y socialmente, se considera que la carne favorece la virilidad, así que como puedes imaginar, comen mucha carne. Quien no come carne lo hace por motivos religiosos, y en cualquier caso la verdura muchas veces lleva trocitos de carne o se hace en grasa animal. Lo que es verdaderamente difícil en China es ser vegano.

**Sin embargo, el tofu es omnipresente...**

–Sin duda, es curiosa la cantidad y variedad de tofu que se consume, preparado de las más diversas formas. En este viaje no lo he visto tanto, pero en mi primer viaje a China, en el año 2007, que recorrimos más el este del país, se encontraba en todas partes y de las más diversas formas: en bloque, en forma de fideos, en bolitas, blanco, marrón... y siempre muy rico, porque es un tofu casero, de reciente elaboración, que tuestan bien en la plancha para darle textura. Cuando viajé a China por segunda vez con mi socio Ritxar Tolosa, para recoger el premio Gourmand por nuestro libro La Senda del Pintxo, visitamos por nuestra cuenta un mercado tradicional en Yantai en el que vimos cómo en un puesto elaboraban el tofu de cara al público.

**¿La ausencia de cuchillos en la mesa tiene algo que ver con la tradición china que señala que “las armas hay que reservarlas para la guerra”?**

–Pues sí. Generalmente, salvo en algunos restaurantes de Pekín, no hay ni tenedor ni cuchillo. La comida está troceada en pedazos de un tamaño idóneo para facilitar el cogerla con los palillos y el arroz se cuece de manera que queda apelmazado y se coge con facilidad. Y cuando sirven un plato complicado como las cabezas de conejo o los cangrejos, ofrecen unos guantes de plástico, como los que hay en las gasolineras de autoservicio, para que puedas comer sin mancharte las manos. Para alguien que no conoce el manejo de los palillos, el inicio de un viaje a China es una faena al llegar la hora de la comida, pero la necesidad hace virtud y para el segundo o tercer día, por la cuenta que nos trae, todos aprendemos a usarlos. En mi caso, tras tres viajes a China y otros tres a Japón, qué te voy a contar...

**¿Qué me dice de la popular comida callejera?**

–Tal vez lo divertido en China es disfrutar de la comida callejera, en la que encontramos brochetas de carne, pescado, calamares, pulpo, croquetas y fritos de todo tipo (como pieles de cerdo), fideos con diferentes guarniciones, larvas (que saben parecido a unas alubias...), anguilas... Es una cocina muy popular y muy económica. En cualquier caso, en China no hay que preocuparse por el presupuesto, pues comer a la carta en un restaurante raramente sube de 8 ó 9 euros por comensal.

*(Entrevista publicada originariamente en Noticias de Gipuzkoa)*

**De arriba a abajo: 1:** Calamares en un mercado gastronómico callejero de Beijing; **2, 3 y 4:** Especialidades de la provincia de Sichuán: Cabezas de conejo, Cangrejos en salsa picante y Tomate natural, que es aliñado con abundante azúcar. **5:** El entrevistado, con su familia, en un restaurante del centro de Beijing.

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



## ASADOR ALAI (Labastida)

# HOMENAJE A LOS PADRES

La historia del Asador Alai es una historia de pervivencia contra viento y marea de la tradición familiar. Abierto y dirigido por **Sabino Carrillo y M<sup>a</sup> Carmen Landa**, hosteleros autodidactas que dedicaron su vida a su negocio y a su familia, fallecidos ambos hoy son sus hijas **Lucía y M<sup>a</sup> Carmen Carrillo** quienes han tomado el testigo de sus padres manteniendo el carácter familiar y hogareño del mismo.

**L**ucía y M<sup>a</sup> Carmen, de hecho, entienden su papel al frente del Alai como un **homenaje a la labor de sus padres**, como así lo expresan cuando tienen ocasión, como cuando hace poco ganaron de calle el concurso **"Juego de Cartas"** de ETB, victoria que les ha servido para aumentar en popularidad y clientes.

Pero el ganar un concurso no es la razón principal del éxito del que goza este restaurante sino la política de calidad y servicio que le han imprimido las dos hermanas con la inestimable colaboración del cocinero mirandés **Daniel Santos**, que practica una cocina en la que **combina sabiamente la tradición de la zona con platos en los que juega con toques más modernos** y actuales.

Así, en Alai podemos disfrutar desde unas Pochas estofadas con sus sacramentos y guindillitas de Ibarra hasta un Chuletón de lujo a la parrilla con cristales de Añana como ejemplos de tradición, o una cuidada Ensalada templada de láminas de bacalao confitado con verduritas asadas en casa o unas Láminas de pulpo marcado en brasa sobre papa machacada con arbequina, gelée de la Vera y sal de lava como ejemplos de una cocina más actual. Otras muestras de la tradición riojana serían las Patatas con chorizo, la Menestra de verduras, el Cogote de merluza a la donostiarra o las Chuletillas de cordero al sarmiento, mientras que la modernidad se expresa en tentaciones como Croquetas de gorgonzola con manzana asada y crujiente de higo, Ciego de morcilla de autor, coulis de piquillo, y crujientes de arroz o Manitas de cerdo deshuesadas con boletus, además de las sugerencias diarias y el resto de su carta, plagada de referencias a cada cual más atractiva.

Y, por supuesto, otro de los fuertes de Alai es **la bodega, con más de 100 referencias**, principalmente de vinos de Labastida y alrededores, seleccionados personalmente por Lucía, indiscutible especialista en vinos que dirige también la cercana **Vinoteca Landa**, donde cuenta con más de 1.000 referencias de vinos y productos delicatessen como conservas, legumbres y dulces locales.

Alai abre todos los días y ofrece servicio de **carta, menú del día y cenas los viernes y sábados**, salvo en verano y puentes, que dan cenas todos los días. Este local familiar y acogedor es, a día de hoy, una de las más recomendables referencias para conocer Rioja Alavesa, sus caldos y su gastronomía.



**ASADOR ALAI**

**Diputación, 9 - LABASTIDA (ÁLAVA)**

**Tel: 945 331 359 - www.asadoralai.com**

# VEN A DESCUBRIR EL NUEVO LUCKIA CASINO KURSAAL



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

Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN  
JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDUPATSUA GOMENDATZEN DIZUGU.  
DIVIÉRTETE JURANDO. TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.



## LE RELAIS DE LA POSTE (Magescq -Las Landas-)

## LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA COCINA LANDESA

Texto e imágenes: Josema Azpeitia

Si bien el nombre completo de esta sección es "Grandes mesas de Euskal Herria", no tenemos problema en visitar, de vez en cuando, alguna mesa de la periferia, sobre todo si ésta merece la pena como es el caso de Le Relais de la Poste, el magnífico restaurante dirigido culinariamente por **Jean Coussau** con la ayuda en sala y bodega de su hermano **Jacques** y la inestimable colaboración en cocina de su sobrina **Clémentine**. Poseedor de dos estrellas Michelin, situado a tan sólo 46 kilómetros de Baiona en autopista, esta templo del buen gusto cuenta con una importante clientela vasca, tanto del norte como del sur de la frontera.

**A** cudimos, por segunda vez, a la magnífica mansión de los hermanos Coussau en compañía de nuestro amigo, el periodista gastronómico bordelés **Jacques Ballarin**, firme defensor de este establecimiento y amigo personal de su chef, Jean Coussau. Le Relais de la Poste, de hecho, ocupaba un lugar de honor en la "Guía de Restaurantes de Burdeos a Bilbao" editada por ZUM Edizioak en 2012, y en la que Ballarin afirmaba que "Jean Coussau encarna la excelencia. La gastronomía landesa es su referencia, su fuente de inspiración. El Foie gras de pato caliente a las uvas, el Salmón del Adour al grill con su salsa bearnesa, caviar de Aquitania y blinis de maíz a la crema fleurette, el Lenguado con hongos, el Magret de paloma y el de pichón... son platos que no pasan de moda y que demanda y repite una clientela más bien conservadora. Cuando innova, el chef lo hace poco a poco, renovando con pequeños toques la paleta de los gustos y los sabores (...). El servicio del restaurante es fuera de serie y Jacques Coussau, hermano de Jean y sommelier, se encarga de recomendar los vinos más adecuados para las exquisiteces preparadas por el chef. Un consejo, dejen algo de hambre para el tentador y completísimo carro de quesos".

Hacemos nuestras las palabras de Jacques Ballarin tras visitar el pasado mes de agosto el hogar, y nunca mejor dicho,

de los hermanos Coussau, el precioso restaurante abierto en 1952 por sus padres, **Jeanne y Bernard**, en lo que era un albergue centenario del Camino de Santiago perteneciente a su familia. En 68 años, el establecimiento ha pasado de ser un pequeño albergue con dos habitaciones a convertirse en un hotel de 4 estrellas con 17 habitaciones, spa, salón de masaje, piscina y todas las comodidades posibles. Asimismo, el restaurante obtuvo su primera estrella Michelin en 1968 y la segunda en 1971. No ha llegado la tercera pero los dos "marcarons" se han mantenido dignamente durante casi 50 años.

### Una trayectoria vertiginosa

Jean Coussau apuntaba maneras desde su más tierna infancia. Y es que de casta le venía al galgo. Su abuelo poseía un albergue y su padre, que sufrió cinco años de cautiverio en Alemania como prisionero de guerra, era cocinero profesional, curtido en sus inicios en Le Spléndid, el recién renovado hotel-restaurante sito en la cercana ciudad de Dax.

Con ese bagaje familiar, no era de extrañar que Jean se decantara por la cocina a la sombra de su padre. "Con 7 años ya estaba en la cocina batiendo los huevos, y en cuanto me fue posible, acudí a la Escuela de Hostelería de Toulouse donde estudié durante tres años", nos comenta Coussau.

A partir de ahí, la imparable formación de Jean Coussau se desarrolló por algunos de los mejores restaurantes de Francia, comenzando por París, donde trabajó para **Alain Dutournier** y posteriormente en el mítico Place Athénée a las órdenes de **Alexandre Monnier**, quien fuera nada menos que el último chef del Zar Alexandre III de Rusia.

Tras su etapa parisina, Jean Coussau pasó por las manos de **Paul Bocuse** en Lyon y de **Jean y Pierre Troisgros** en Rouen, trabajó también en el Savoy de Londres y participó en la apertura del lujoso hotel Camino Real en México DF. En su periplo internacional, Coussau ejerció también como consultor de la cadena Ercilla, participando en el diseño de la oferta gastronómica del Restaurante López de Haro, situado en el Ercilla de Bilbao.





## Regreso al hogar

Tras ese impresionante recorrido por Francia y el extranjero, Jean Coussau regresó al nido en 1973, justo a tiempo para casarse con su actual esposa, **Annick**, con quien actualmente comparte labores de gestión del hotel restaurante. De vuelta en Magescq, Jean compartió las labores de cocina con su padre, Bernard, que falleció en 1998, aunque para 1985, Jacques y Jean ya habían asumido la dirección del complejo.

A día de hoy, el "imperio" de los Coussau, además del restaurante gastronómico de dos estrellas, comprende el anexo "La table auberge", construido en 2008 en lo que fue la vivienda de sus padres, y el restaurante "Jean des sables" en la cercana Hossegor, en la costa landesa.

## Una cocina enclavada en su tierra.

La cocina que realiza en su restaurante principal, en palabras del propio Jean Coussau, "es una cocina con sentido, adaptada a nuestra región y sus productos. El 80% de nuestros platos se elabora con género de productores locales, los pescados vienen de Capbreton y San Juan de Luz, los cacahuetes de Soustons... quiero mantener la cultura local, landesa, ofreciendo una cocina en la que cobra una gran importancia la calidad del producto y la temporada".

Esa **preocupación por salvaguardar el producto local y de temporada** es, seguramente, la razón por la que, al contrario de muchos restaurantes "estrellados" que llenan los comedores con extranjeros, la clientela de Le Relais sea mayoritariamente local. "A lo largo del año, nuestra clientela es casi completamente local, y durante los meses de verano se divide entre clientes locales, franceses e internacionales. Y contamos, por nuestra proximidad con la frontera, con una bonita clientela española" se enorgullecen los Coussau.

En esa cocina auténtica hay lugar todavía para algunas recetas del padre, que permanecen casi inalterables, como el mítico Foie-gras de pato caliente a las uvas. "Es una receta histórica que supuso la dignificación del foie, un producto que se consumía mucho aquí, en las Landas, pero sirviéndolo con jamón, sin la delicadeza que merecía el producto... Nuestro padre, Bernard, mejoró la elaboración y codificó la receta, convirtiéndolo en un plato de auténtico cocinero".

El Foie-gras, como comentamos, permanece en la carta del local y sigue siendo solicitado masivamente pero, como explica Jean, "la cocina ha evolucionado, ahora las salsas son más ligeras y los platos más delicados y la carta sigue las temporadas del año. Entre el 1 de octubre y el 31 de enero, ofreceremos platos de caza como la paloma, la liebre a la Royal,



*Ensalada de bogavante, crujiente de patatas dulces y violetas, espárragos verdes*



*Buey de mar, espárragos verdes y quisantes, mayonesa de apio e hinojo y helado de coral*



*Lenguado con hongos*



*Pechuga de pichón asada al hueso con los mustos en viennoise, pastel de apio y salsa de salmís.*

el pato salvaje de las Landas, el jabalí, el ciervo, el faisán... y en marzo llegarán los espárragos de las Landas, la lamprea a la bordelesa, el salmón y la perca del río Adour..." repasa Jean Coussau creando en nosotros una necesidad total de volver en otoño, en primavera... en cualquier época del año en suma. Al menos, tenemos la suerte de disfrutar de la degustación de los platos que pueden contemplarse en las fotografías, que dejan más que clara la maestría a los fogones de Coussau y su sensibilidad a la hora de combinar productos y acompañamientos y presentarlos al comensal. Es una cocina colorista que refleja a la perfección la época del año y el territorio, y que se acompaña de un servicio exquisito en el que cobra un gran protagonismo Jacques Coussau y su equipo, que terminan de manera impecable la mayoría de los platos a la vista del cliente transmitiendo una gran cercanía con un servicio sano y familiar, sin ningún tipo de pompa o estiramiento. Al término de nuestra comida, además, Jacques tiene el detalle de enseñarnos su maravillosa bodega, un pabellón anexo en el que descansan miles de botellas, algunas míticas, perfectamente aisladas de los cambios de temperatura y la luz exterior.

Un auténtico placer la visita a Le Relais de la Poste, establecimiento que recomendamos a todos los que quieran profundizar en lo más exquisito de la tradición landesa.

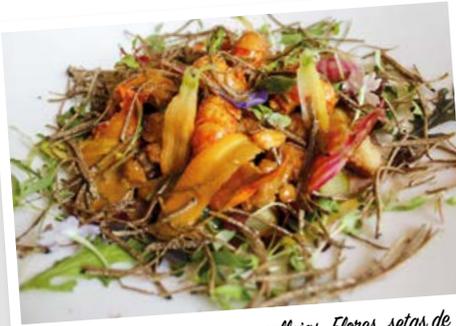


### LE RELAIS DE LA POSTE

24, Avenue de Marenne - MAGESCO

(Landas de Gascoña - FRANCIA)

Tf: 00 33 (0) 5 58 47 70 25



*Crustaceos, pastas rojas y mollejas. Flores, setas de primavera, crema ligeramente batida*



*Foie-gras de pato caliente a las uvas blancas*



*Carro de quesos*



*Transparencia de fresas, sorbete espumoso, mermelada de fresa y sablé de vainilla*



## HEMENDIK (H)ONA: EL PRODUCTO QUE NOS UNE

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

El producto local de Euskal Herria en general y de Gipuzkoa en particular fue el protagonista de la noche del pasado 20 de septiembre a las 21:00, momento en el que 11 restaurantes gipuzkoanos, uno por cada comarca, ofrecieron simultáneamente un menú de verano elaborado con productos locales dentro de la iniciativa "Hemendik (H)Ona", impulsada por el Diario Noticias de Gipuzkoa.

El objetivo de esta original iniciativa es **sensibilizar a la población sobre la importancia y el valor de los productos de temporada**, y a su vez, incitar a los hosteleros y restauradores a utilizarlos en sus cartas y al público general a conocerlos, adquirirlos y consumirlos. Al fin y al cabo, se trata de un golpe de efecto encaminado a dar visibilidad al producto y los productores locales y, de paso, a impulsar unos hábitos de consumo saludables y sostenibles que repercutan de manera positiva en la economía local protegiendo y fortaleciendo al sector primario.

La idea, además, no se limitará a las cenas que tuvieron lugar el día comentado, sino que **el evento se celebrará una vez por estación**, es decir, cuatro veces al año, y el objetivo es que los restaurantes que acogen la iniciativa vayan rotando de manera que no sólo se beneficien del evento los productores locales sino el mayor número posible de hosteleros. Si

la iniciativa cuaja entre cocineros y público, se espera que se alargue en el tiempo de manera indefinida.

Para empezar, la respuesta por parte de los establecimientos hosteleros ha sido magnífica ya que se han cubierto las 11 comarcas de Gipuzkoa y en cada una de ellas un restaurante fue el encargado de officiar la cena. Concretamente, estos fueron los restaurantes de cada comarca en los que se ofició la primera cena: **Bera Bera** (Aiete, Donostia); **Danako** (Irun, Bidasoa); **Carmen** (Lezo, Oarsoaldea); **Iparragirre Sagardotegia** (Hernani, Buruntzaldea); **Botarri** (Tolosa, Tolosaldea); **Dolarea** (Beasain, Goierri); **Bidezar** (Zumarraga, Urola Garaia); **Mikel Uria** (Azkoitia, Urola Erdia); **Beheko Plaza** (Zumaia, Urola Kosta); **Belaustegi Baserria** (Elgoibar, Debabarrena); **Sirimiri** (Bergara, Debagoiena).

Todos los restaurantes, como se ha comentado, ofrecieron el mismo menú, elaborado con productos locales de temporada,



que tuvo un coste por comensal de 25 euros (IVA incluido), y se compuso, como lo harán el resto de menús del año, de tres entrantes, un plato principal y un postre. El menú de verano que se sirvió hace tres semanas costó, concretamente, de los siguientes platos:

- Crema de calabaza con Aceite de Oliva Eusko Label
- Ensalada de tomate con guindilla de Ibarra
- Sardina marinada
- Merluza en salsa verde con almejas
- Pastel Vasco casero con frutos silvestres.

El menú fue maridado, lógicamente, con bebidas locales: Euskal Sagardoa, Getariako Txakolina, Tinto de Rioja Alavesa Koden de Luis Alegre y Agua de Insalus.

En el diseño de los menús y la elección de productos y restaurantes ha participado una variopinta cantidad de personas dedicadas al mundo de la gastronomía, entre ellas la comunicadora gastronómica **Nere Ariztoy** que ha coordinado el proyecto, el periodista eibarrés **Aitor Buendía**, el especialista en viajes y gastronomía también eibarrés **Miguel Loitxate "Lonifasiko"** o el coordinador de nuestra revista Ondojan, con **Josema Azpeitia**, entre otros.

Pronto se abrirá el plazo de inscripción para las cenas de otoño, que tendrán lugar antes del fin de noviembre. La participación en estas cenas está abierta a todos los públicos hasta cubrir plazas, y podrá realizarse la reserva llamando al teléfono 943 319 200. De momento, puede obtenerse más información sobre esta iniciativa, los restaurantes que han tomado parte en la misma y los productores colaboradores en la página web [www.hemendikhona.eus](http://www.hemendikhona.eus)

Por nuestra parte, no podemos sino apoyar una iniciativa que busca principalmente potenciar los valores gastronómicos de nuestra provincia y nuestro país. De hecho, el 20 de septiembre acudimos al restaurante **Dolarea** de Beasain donde compartimos con un variopinto grupo de gente el menú "Hemendik Hona" de otoño de la mano del joven chef del establecimiento, **Héctor Cabello**. El acto se acompañó de la proyección de un pequeño vídeo explicativo de la iniciativa que recogía las impresiones de los productores locales al respecto y una serie de detalles sobre la iniciativa y los productos asociados a ella.

Fue un momento mágico al ser conscientes todos los presentes de que en ese mismo momento otros 10 restaurantes de Gipuzkoa estaban llevando a cabo la misma iniciativa con los mismos platos, los mismos productos y la misma ilusión de estar participando en una cena en la que no sólo se compartía el placer de la buena mesa, sino la satisfacción de estar rompiendo una lanza a favor de nuestros baserritarras, nuestros productos y nuestra gastronomía.

Animamos a nuestros lectores a tomar parte en las próximas ediciones de Hemendik Hona, una iniciativa accesible, gustosa y de gran calado. Apoyar lo local nunca fue tan sencillo... ni tan placentero.

(Las imágenes que acompañan al artículo muestran la presentación de la iniciativa en la Sidrería Petrítegi el 10 de septiembre y la cena oficiada el 20 de septiembre en Dolarea)



# SAYONARA, TXUBILLO !!

El 27 de septiembre tuvimos el agrídulce placer de disfrutar de nuestra última comida en Txubillo, el delicioso restaurante de fusión vasco-oriental que dirigen, desde 2005, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida** (actualmente Akari Karube), concretamente desde que sus destinos se cruzaron y se unieron nada menos que en Donostia cuando habían nacido a 100 kilómetros escasos el uno del otro.

**T**xubillo ha sido un modelo de calidad y honradez culinaria. Calidad porque como buen japonés, Hitoshi siempre ha buscado en los mercados y en las pescaderías lo mejor para sus clientes, hasta el punto de que si no encontraba pescado lo suficientemente fresco, no preparaba ese día su afamado tatakí, por muy exitoso que éste fuera. Y honradez por lo mismo, y porque ha sido un restaurante en el que siempre se ha cobrado un precio justo, sin subirse a la parra a pesar de colgar el cartel de "lleno" todos los fines de semana y no pocos días laborables.

El 30 de septiembre, Txubillo bajó la persiana y no volverá a subirla hasta que alguien decida reabrir el local pero, claro, no volverá a ser lo mismo. En cualquier caso, que no cunda el pánico.

**Hitoshi y Akari seguirán entre nosotros en un nuevo local** que abrirá en enero o febrero en los alrededores de la Plaza Easo. Se llamará "**Akari**" y continuará la misma línea que esta pareja ha mantenido a lo largo de los años: una carta corta pero intensa complementada con sugerencias, de temporada en continua rotación, pintxos de barra y una buena selección de vinos. Hitoshi y Akari quieren mejorar su eficacia y su trabajo pero no quieren meterse en complicaciones inútiles. Como es habitual en ellos, en el nuevo local seguirán siendo prácticos y pragmáticos.

El 27 de septiembre disfrutamos, por lo tanto, de nuestra última sesión gastronómica en Txubillo. Volvimos a maravillarnos con el sushi y el tatakí que solo las manos de Hitoshi preparan con semejante maestría. También probamos el ceviche con salsa ume y miso, con el que nuestro amigo japonés demuestra tener igual buena mano para la cocina peruana que para la nipona. El entrecot con salsa Hokkaido nos hizo gozar de los placeres de la carne y los callos tradicionales nos volvieron a dejar claro que Hitoshi puede con todo. Y es que cuando hay pasión y cariño, lo demás sobra.

La última semana de septiembre fue tiempo de despedidas, fotos de grupo y selfies en Txubillo, y nosotros no nos quedamos sin nuestra ración. Esos días fueron docenas, cientos, las fotos que la gente se hizo en el pequeño local de El Antiguo para poder quedarse, al menos, con un trocito del Txubillo en su móvil y en su memoria. Quedamos expectantes para la apertura del nuevo Akari que, estamos seguros, no nos decepcionará, y reiteramos nuestro agradecimiento a Hitoshi y Akari por todo lo que nos han hecho disfrutar a lo largo de estos 13 años, deseándoles toda la suerte del mundo en su nueva aventura... Zorte on bikote !! ARIGATO !!





## PASALEKU RESTAURANTE - BAR



- La mejor cocina tradicional vasca de la mano de Vera M<sup>o</sup> Cruz

- Menú del día, Carta, Pintxos y Raciones

- El espíritu de Casa Vergara en Amara, a 100 metros del Estadio de Anoeta

T. 943 969 533

ILLUMBE, 11

20011 DONOSTIA





## JEAN LEÓN Y SUS VINOS FUERON HOMENAJEADOS EN EL CASINO KURSAAL

EL sábado 29 de septiembre, finalizó la exitosa 66ª edición del Zinemaldia o Festival de Cine de San Sebastián. No hemos podido este año disfrutar todo lo que hubiéramos querido de este magno evento pero, al menos, hemos podido acudir a dos proyecciones con amplio peso gastronómico, una oficial dentro del ciclo "Culinary Cinema" del propio festival (ver página 42) y otra extraoficial organizada por el Casino Kursaal en la que se proyectó el film "3055 Jean León", dirigido en 2006 por Agustí Vila.

**Texto e imágenes: Josema Azpeitia**

**D**entro del marco del Festival Internacional de Cine de Donostia, pero de forma independiente, el Casino Kursaal proyectó el jueves 27 y el viernes 28 de septiembre el documental de **Agustí Vila "3055 Jean León"**, que cuenta la historia de Ceferino Carrión un santanderino nacido en la postguerra española que emigró con sus padres a Barcelona y logró entrar como polizón en Estados Unidos afincándose en Hollywood, trabajando y haciendo contactos como taxista con la licencia nº 3.055. A raíz de los contactos realizados como taxista, entró a trabajar en el restaurante de **Frank Sinatra y Joe DiMaggio**, el Villa Capri, donde conoció a muchas celebrities y adoptó su pseudónimo Jean León. Se hizo amigo de **James Dean**, con quien fundó el Restaurante La Scala, en Beverly Hills, en 1956. El local se puso de moda entre las estrellas hollywoodienses y fue frecuentado por personalidades del calibre de **Frank Sinatra, Paul Newman, Robert Wagner, Marilyn Monroe**. Tras la muerte de Dean, León se quedó como único anfitrión. Entre otras anécdotas, el catering de La Scala sirvió la última cena, a domicilio, a **Marilyn Monroe**, antes de suicidarse.

En la recta final de su vida, Carrión, insatisfecho con el vino que servían en su restaurante, decidió elaborarlo él mismo. Después de un viaje a Francia y España, en 1963 compró 150

hectáreas en Torrelavit, Alto Penedés. Arrancó las cepas y las reemplazó por cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, entonces desconocidas en la comarca. En 1973 salieron al mercado las primeras botellas Jean Leon, cosecha de 1969. Era el primer vino cabernet sauvignon elaborado en España. En 1976 obtuvo la denominación de origen. En 1981 **Ronald Reagan** eligió el vino Jean Leon para la fiesta de su investidura. Inicialmente, el vino estaba destinado al mercado americano, pero en 1983 pasó a comercializarse en España. Fumador empedernido, Jean Leon enfermó de cáncer y vendió sus bodegas a **Miguel Torres**, con la condición de que su enólogo, **Jaume Rovira**, continuase al frente. Desde entonces, merced a un acuerdo alcanzado con Carrión en vida, la familia Torres se ha dedicado a elaborar y comercializar sus vinos tal como él lo hacía.

### Una excelente degustación de vinos

En la sesión del jueves, no sólo pudimos disfrutar del interesante cortometraje documental sobre este gran emprendedor que vivió una vida de película, sino que pudimos, además, degustar los vinos de León acompañados de las amenas explicaciones de **Elena Robles y Sergi Castro**, sumilleres de la familia Torres que realizaron una apasionada y entretenida exposición de las virtudes de estos extraordinarios vinos, elaborados al más puro estilo francés, que encantaron a los asistentes al acto.

En concreto, en las sesiones vinícolas que siguieron a las pro-



yecciones en el Casino Kursaal fueron catados los siguientes vinos de Jean León:

- Jean León 3055 blanco (Chardonnay)
- Jean León blanco Vinya Gigi (Chardonnay)
- Jean León 3055 tinto (Merlot - Petit verdot)
- Jean León tinto Vinya Palau (Merlot)
- Jean León tinto Vinya Le Havre Reserva (Cabernet Sauvignon)
- Jean León tinto Vinya La Scala Gran Reserva (C. Sauvignon)

### Dos sesiones iguales... con diferentes alicientes

Tanto la sesión del jueves 27 como la del viernes 28 tuvieron el mismo esquema: presentación, proyección de la película y cata de los vinos de Jean León acompañada de la degustación de unos pintxos. Pero ambas sesiones tuvieron elementos diferenciadores: La sesión del jueves contó con la ventaja añadida de que la sesión de cata terminó con la degustación de Vinya La Scala, el vino más prestigioso de la colección de vinos de Jean León, que no pudo ser catado el viernes ya que un error de cálculo hizo que fueran enviadas a Donostia menos botellas que las necesarias para el evento. Pero los presentes en la sesión del viernes tuvieron la suerte de contar con un "extra" que suplió la falta de dicho vino: a lo largo de la sesión, el popular **Javier Elena**, del grupo de suministros hosteleros Fernando Peña, interpretó en directo para los presentes varias canciones de Frank Sinatra que es, de facto, uno de los protagonistas del film sobre Jean León, momento que recoge la imagen de Óscar Alonso que abre este artículo. Javier Elena, persona vinculada de toda la vida a la hostelería donostiarra y gran aficionado al canto y la música grabó hace diez años, coincidiendo con su 50º cumpleaños, un CD recopilando 10 temas de Frank Sinatra. La proyección de la película sobre Jean León fue un momento ideal en el que Elena pudo demostrar que todavía se encuentra en plena forma.



# DEL BASQUE CULINARY CENTER AL ESTRELLATO

La segunda proyección a la que acudimos en la edición de este año del Festival de Cine de Donostia (Ver información sobre la primera proyección en la página anterior) fue el viernes 28 de septiembre, dentro del ciclo Culinary Cinema, concretamente a la proyección de *Bihar Dok Hamairu*, película que narra la creación de un menú evocando la década de los 60 en Euskal Herria de la mano de cinco alumnos y alumnas del Basque Culinary Center.

La idea partió de los directores de la película, **Aitor Bereziartua** y **Ander Iriarte**, que propusieron a esos cinco alumnos y alumnas la idea de hacer la película, reto que ellos aceptaron gustosamente. La elaboración del film llevó dos meses a lo largo de los cuales l@s alumn@s acudían, cual si a una "cita a ciegas" se tratara, a lugares propuestos por los directores y directamente relacionados con la Cultura Vasca y la década de los 60. Así, **Pau Rull**, **María Torrecillas**, **Chen Wei**, **María Zibara** y **Jordi Bross**, visitan ante las cámaras el **Santuario de Arantzazu**, el **Museo Oiasso** de Irun, **Chillida Leku** en Hernani, el **Museo Oteiza** en Alzuza (Navarra) o el taller del pintor **José Luis Zumeta** en Usurbil. También visualizan la película **Ama Lur**, y cada uno muestra el proceso de elaboración de un plato de su tierra, Catalunya, Euskal Herria, China, Guatemala y México respectivamente. Finalmente, cada alumn@ prepara un plato basado en la experiencia que han vivido. La película es ágil y entretenida, y ofrece también varias actuaciones musicales y la tímida participación de **Pedro Subijana**, **Juan Mari Arzak** y **Jose Mari Aizega**.

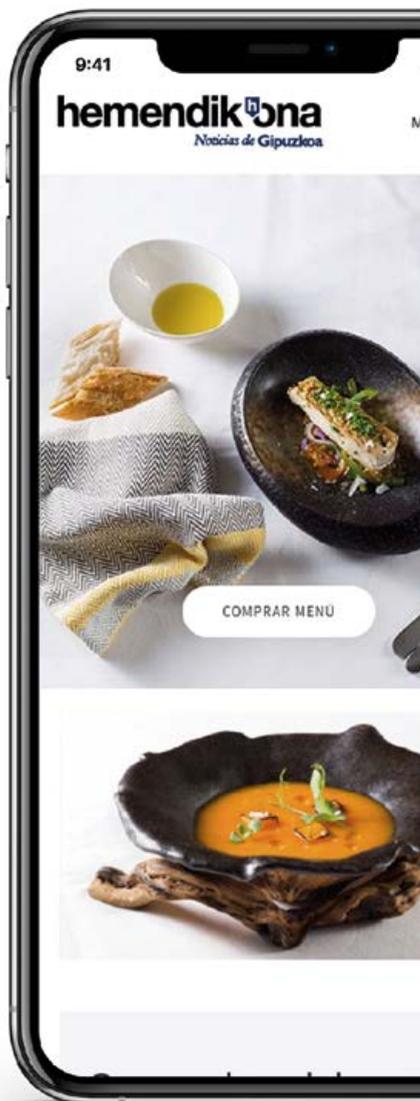
Al término de la película, fue servida una cena en el comedor del Basque Culinary Centre en el que pudimos degustar los platos que se crean en la película. Así, pudimos degustar "Aranzazu", de Pau Rull, consistente en un Timbal de verduras con sepia y fondo vegetal, maridado con un Fino Hidalgo D.O. Jerez; "Ama Lur", de Chen Wei, compuesto de Gallina vieja, tubérculos y yema ahumada, armonizado con Azpilicueta blanco D.O.C. Rioja; "Ikilimilikilik" de María Torrecillas (Bacalao, jugo de txuleta, txakoli, alcachofas y pimentón de Ezpeleta) acompañado de Erre Punto Maceración Carbónica D.O.C. Rioja; "Oteiza-Chillida" de Jordi Bross con Coulant de calabaza, sesos en escabeche y vino blanco acompañado de Sidra Espumosa Byhur 24 de Astarbe; y finalmente "Zumeta" de María Zibara, un lienzo sobre el que la joven compuso un cuadro con diferentes productos recordando a la obra del célebre pintor, maridado con Sidra Ladrón de Manzanas.

El comedor del BCC registró un lleno absoluto y el público aplaudió sinceramente a l@s jóvenes cociner@s y al equipo que colaboró con ellos. Sin duda, una bonita iniciativa que servirá para revalorizar la labor del Basque Culinary Center, no limitándose a una función puramente gastronómica sino como agente cultural preocupado por unir la gastronomía a nuestra historia y a nuestras raíces.



Hasta 1.000€ de  
**SUBVENCIÓN**

PARA LA PÁGINA WEB DE TU  
RESTAURANTE O COMERCIO



943 80 57 99

● ● ● **ACV MULTIMEDIA**  
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA  
[www.acvmultimedia.com](http://www.acvmultimedia.com)



**IZKIÑA (Pasai San Pedro)**

## LA ESQUINA DEL VICIO

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

Íbamos a titular esta crónica "Izkiña: Marisco y vinos de primera en Trintxerpe", pero a pesar de que podemos ser serios y convencionales hasta decir basta si se tercia la ocasión, no nos hemos podido resistir al juego de palabras que nos regalaba el nombre de este emblemático restaurante que el año pasado cumplió la friolera de 50 años. Y es que Izkiña es, y nunca mejor dicho, una esquina del vicio que lo tiene todo: marisco de campanillas, pescados frescos, pintxos... y la mejor selección de vinos al norte de Donostia.

Pero vayamos por partes. Como hemos comentado, hace más de medio siglo, concretamente 51 años desde que **Pedro Olano**, natural de Abaltzisketa (Gipuzkoa profunda) decidió abrir un bar en esta esquina en un tiempo en el que sí que podíamos hablar de vicio... vicio y mucho trabajo, ya que Pedro abrió su modesto bar a las 7 de la mañana para servir desayunos y almuerzos a los pescadores que llegaban del mar o partían hacia él. Desayunos y almuerzos, dicho sea de paso, seguidos de un buen café completo acompañado, en muchos casos, de un potente orujo gallego ya que, no lo olvidemos, nos encontramos en Trintxerpe, Pasaia, uno de los puertos pesqueros más movidos de Europa por aquel entonces. "Eran otros tiempos", nos comenta **Aitor Olano**, nieto de Pedro y actual responsable del Izkiña "entonces no había pintxos, las barras estaban limpias, y la jornada laboral no paraba de 7 de la mañana a 12 de la

noche... o más". Además, en el lugar que hoy encontramos un solo establecimiento, entonces había tres, tres bares de gentes de la misma familia cada uno con su entrada y su personalidad, y una clientela que alternaba entre ellos y los llenaba a lo largo de toda la jornada. Pero los tiempos cambian y en 1992 **Kasiano Olano**, padre de Aitor, ya casado con **M<sup>a</sup> Carmen Otaegi**, natural de Alkiza, compra los locales de sus familiares y amplía el suyo, dándole su forma actual y convirtiéndose, así, en la más importante marisquería de la comarca.

A día de hoy, precisamente, ese es el principal motivo de orgullo de Aitor Olano, el dirigir **uno de los pocos restaurantes en la órbita de Donostia dedicados al pescado y al marisco como se hacía antaño**. Para mantener ese nivel, en Izkiña cuentan con la confianza y la complicidad de varios proveedores de marisco de primera categoría que les abastecen del género más fresco todos los jueves y sábados, con lo que en este establecimiento siempre encontraremos Ostras de la ría de Arousa recién sacadas del agua, así como Berberechos, Zamburiñas, Navajas... "Todo lo cuidamos aquí de la misma manera" nos comenta Aitor. "Trabajamos con los pescados de temporada, los del momento. Cuando hay antoxa la servimos sencillamente frita y arrasa, tanto en el comedor como en la barra. El salmón también lo compramos en fresco y lo marinamos nosotros. Nunca compramos bandejas de salmón. Y el pescado, por supuesto, proviene directamente de Pasaia y sin manipular. Toda la limpieza la hacemos aquí. A mi madre siempre le ha gustado controlar el proceso de limpieza y preparación de principio a fin. Por gustar



1



2



3



4



5



6



7



8



9

no le gusta ni que le quiten las escamas" afirma orgulloso.

Nuestra degustación, por lo tanto, se centra principalmente en los productos del mar, empezando por una delicatessen no apta para todos los paladares pero que nos encanta a quienes sabemos disfrutarla: las huevas de merluza, que nos maravillan por su frescura, su sabor y su jugosidad. "El secreto es saber cocerlas, ni más ni menos" nos comenta Aitor, incidiendo, además, que en el Izkiña tienen mucha rotación.

Tras las huevas, nuestro anfitrión nos hace disfrutar con una excelente degustación de marisco que incluye las mencionadas Ostras, y los berberechos gallegos más "explosivos" que hayamos comido nunca. Continuamos, en la misma línea, con unas navajas de un sabor extraordinario y ni una sola brizna de arena a las que siguen unas zamburiñas de saltar las lágrimas, tanto por su tamaño y textura como por el sabor del acertado aliño de aceite ajo y perejil que las acompaña.

Terminamos la degustación de marisco con unas hermosas cigalas que rivalizan en sabor y tersura con los mejores bogavantes y langostas, sinceramente, de las mejores cigalas que hemos degustado en los últimos años. Y no termina ahí el desfile de maravillas, ya que Aitor nos redondea la degustación con unos txipirones encebollados. "Este también es un plato que sale un montón, tanto en barra como en comedor, aunque

principalmente se consumen a la plancha" puntualiza Aitor, aunque a nosotros nos maravilla la manera en que nos han sido servidos, rellenos con sus patitas troceadas y acompañados de rico pimienta y cebolla ligeramente rebozados.

Una torrija de brioche con un finísimo helado de coco que le va como anillo al dedo ofrece el dulce contrapunto final a la degustación "sólida" de Izkiña, que fue acompañada de una buena degustación "líquida". Y es que además de por sus pescados y mariscos, Izkiña ha destacado los últimos años por la calidad y la variedad de sus vinos, por obra y gracia del propio Aitor, fanático "irreductible" de los buenos vinos y **poseedor de un fondo de más de 2.000 referencias vinícolas que atesora en el txoko situado frente al restaurante**, otra auténtica cueva del vicio en la que un amante de los buenos caldos podría pasar un fin de semana inolvidable con la sola compañía de una copa y un sacacorchos.

No nos queda, por lo tanto, más que recomendar a nuestros lectores y lectoras este templo del pescado, el marisco y el vino situado **a 10 minutos del centro de Donostia**. Izkiña, como lo define Aitor, es un "regreso en el túnel del tiempo" a esos años en que los productos del mar eran tratados con la delicadeza y la importancia que se merecen. No se pierdan el comprobarlo !!

Comer en  
**GIPUZKOA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## ELANE

**COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR**

## ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 652 314  
943 654 351



La localidad de Albiztur se ha convertido en **un lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubiada**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. Albiztur está situado a tan solo 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando **más de 50 años**, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado.

En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional** como las mencionadas Alubias con todos sus sacramentos, Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos; o los solicitados Txipirones a la plancha, una de las especialidades indiscutibles del local. Realmente destacable resulta también su cuidada carta de **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá (en temporada) y otras exquisiteces. El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos** de diferentes procedencias.

**Precio medio carta:** 27-30 € **Precio menú del día:** 12€  
**Cierra:** Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES  
Y PRESUPUESTOS

## ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

[www.restaurantetxintxarri.com](http://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<sup>a</sup> 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](https://www.facebook.com/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 mediodía** 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 **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan 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**



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las siederías 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 mamiá 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, Txitarro, Rodaballo... **Carta**: 30-35 € **Tarjetas**: Todas. **Aparcamiento**.

## ATAUN

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

## DOLAREA JATETXEA

**NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF**



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, milhojas 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.

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)

## ORIENT BERRI

**VIAJE GASTRONÓMICO  
AL EQUILIBRIO**



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, en su pueblo natal. A los fogones **Anne Otegi** aplica su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada** con muchos guisos a la cocina vegetariana, platos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como 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. **Plato del día**: 9 euros, bebida aparte.

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02

## KATTALIN ERRETEGIA

**PASIÓN POR LA BUENA CARNE**



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.

## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

## 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:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

## URGAIN

**LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO**

### DEBA

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



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

## 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 cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,



Ahumados caseros, 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 equipamiento, 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.

## AGIRRE ETXEA

NUEVA ETAPA DE  
UN CLÁSICO DEL ALTO UROLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50)  
943 72 29 86



Tras su interesante etapa al frente del Aldasoro Berri de Lazkao, el experimentado cocinero **Juanjo Martínez de Rituerto** ha "adoptado" un establecimiento "mítico" del Alto Urola: el Agirretxea de Ezkio, un restaurante "con todas las de la ley", con parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Agirretxea abre **de lunes a sábado a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería** con **Kupelas al txotx de Sidra Bereziartua** en la que pronto podrá degustarse un menú de sidrería del que pronto informaremos. El menú del día será uno de los fuertes del local con una **cocina eminentemente casera** con una importante

presencia de los **platos de cuchara**. El precio medio a la carta en Agirretxea ronda los 25 euros, y entre los platos que podremos encontrar en la misma destaca la Pechuga de paloma a la brasa con cebolla confitada y frutos secos, la Vieira a la plancha y otros platos en los que este cocinero jugará, como es habitual en su estilo, con la tradición y la modernidad. Su lado más tradicional estará muy presente en los **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) que serán servidos en la zona de bar durante todo el día así como en carta y menús, y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ Cierra: Domingos**

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir 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 pincladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y comotas, 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.

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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

## BAKAR

LA SINGULARIDAD DE  
WILLIAM ARISTIZABAL

### IRUN

ANZARAN PLAZA, 13  
(Plaza Pinares)  
TEL. 943 24 21 48



**William Aristizabal**, chef colombiano ampliamente experimentado y asesor gastronómico asentado desde 2001 en Euskal Herria dirige desde mayo de 2018 este restaurante que en escasos meses se ha convertido en **una de las referencias gastronómicas de la villa fronteriza**. La cocina de William es fresca, colorista y muy profesional, con **opciones de carta, una buena variedad de menús** y la posibilidad de comer a base de pintxos, ensaladas, brochetas, bocadillos, hamburguesas o raciones. Así pues, en la carta de Bakar encontraremos propuestas tan diversas y atractivas como varias **Ensaladas** (de tomate, de pasta, mixta, de gulas y gambas...), **Pintxos** (Taco de cochinita pibil, Bola picante, Foie fresco a

la plancha, Pulled pork...), **Raciones** (Nachos con guacamole, Calamares rebozados con salsa ali-oli, Alitas de pollo en salsa barbacoa, Yuca frita con guacamole o picante de la casa...) y **Platos de Carta** como Brocheta de solomillo de ternera, Rape al horno con panaderas y ensalada, Txipirones a la plancha o Txuleta de ración. Todos los platos, además, son servidos con ensalada y diversas guarniciones. Los **postres**, por supuesto, son caseros y artesanales, destacando la Tarta de queso casera con frutos rojos, la Crema catalana o el Arroz con leche. **Menú del día:** 11,50 € (Martes a jueves) 12,50 € (Viernes) **Menú fin de semana:** 22, 50 € **Precio medio de carta:** 20-25€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas. Cuenta con una agradable **terracea**.

## 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



Azpiokoetxea 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, Tourneó 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.

## PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

B° GAINTZURIZKETA  
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 Patxikueña. En el alto de Gaintzurizketa, 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 cárnicas 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 IAIA

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.

take away



comida  
para llevar

# ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

## ASADOR CASTILLO

MATIAS GORROTXATEGI

UN ASADOR TOLOSARRA EN  
PLENO CENTRO DEL GOIERRI

OLABERRIA

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



**Casa Julián de Tolosa**, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo donde además de las especialidades que **Matias Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en Tolosa (Chuletón de viejo a la parrilla, Piquillos confitados...) ofrece otras especialidades de temporada y excelentes postres caseros. La principal novedad son los **pescados frescos a la parrilla** como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matias:** 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

## OÑATI

TORRE AUZO, 9  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaurdi.com](http://www.etxeaurdi.com)



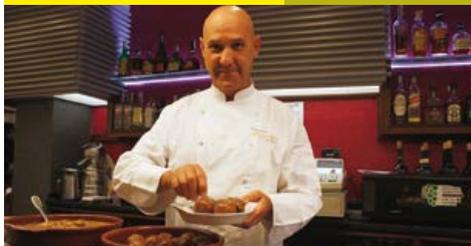
Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsaslur; 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](http://www.martinez1890.com)



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

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



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

## ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

## ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 65 30 48



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

## KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,  
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

## ORIO

ORTZAIKA AUZOA, 20  
TEL. 943 58 01 66  
[www.bodegakatxina.com](http://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

## PASAIÁ

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)

## AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA  
(EN CASA, COMO EN CASA)

### TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE  
ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, se han hecho cargo del antiguo Txalupa del casco viejo tolosarra, transformándolo en AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden, en sus propias palabras, "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**.

La oferta de AMA, así, se resume principalmente en **pintxos y raciones** que pueden ser consumidos en su barra, en sus me-

sas o en su terraza. En **Pintxos** destacan la Croqueta ibérica, la Croqueta de sobras, el "Huevo con lo que haya en temporada", el Pulpo Manuela, el Arroz de carabineros y gambas, el Ajoarriero con yema, la Oreja de cerdo y su guiso o las Carrilleras guisadas. En **Raciones** podemos optar por Paleta ibérica de bellota, Ensaladilla de solomillo, Anchoas con vinagreta de lima, Callos "ta punto", Ensalada de verduras, Pluma ibérica de bellota, Txuleta de Alejandro Goya o Tarta de queso. Eso sí, la pizarra es un apoyo de una oferta en la que **predominan los productos "fuera de carta"** que cambian todos los días en función de la época del año y del mercado. **Cierra:** Lunes y martes. **Tarjetas:** Todas.

## 66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS  
Y PLATOS COMBINADOS

### TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1  
TEL. 943 67 19 37



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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

### TOLOSA

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



Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este restaurante con 2 comedores, uno ideal para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar de lunes a sábado, día y noche, por un cuidado menú del día que siempre incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 € + IVA - **Sábados:** 24 € + IVA - **Menú Tolosa:** 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

## APAIN

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

## URRETXU

IPENARRIETA, 18  
TEL. 943 72 58 87

Facebook:

Apain Jatetxea Margari



Desde su llegada en 2005 **Margari Arruti** ha convertido este bar en **una referencia gastronómica**. Apain abre a las 7 de la mañana ofreciendo ya diferentes tortillas, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando atención a los productos de casquería como Lengua, Callos, Oreja, Manitas, Morros... Apain ofrece, día y noche, un espectacular **Menú con 15-20 primeros y segundos a elegir**. A la carta, hay especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Txuleta de ternera, Postres caseros... **Menú del día:** 11€(11,50€con café) **Noche y sábado mediodía:** 12€(13€con café) **Fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:**Todas. No cierra.

## ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



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

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.  
LAZKAO-ETXE BASERRIA

TEL. 943 88 00 44  
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao- Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Car-ta:** 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRERA DE ZESTOA A AIZARNAZABAL - ZESTOA

TF. 943 14 80 92  
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas** en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y las Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN  
PLENO CENTRO DE ZUMAIA

### ZUMAIA

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



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Bacalao confitado con cebolla caramelizada; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha; Chuleta de vaca vieja... y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

## BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

### ZUMAIA

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



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmiggiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

## BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,  
GUSTOS Y BOLSILLOS

### ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17  
TEL. 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. **Menú del día:** 10,50€ **Tarjetas:** Todas

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

### ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, 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

## BALDORBA SAGARDOTEGIA

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 Sagardotegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardoale en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el **tafallés Aingeru Larrasoña, "Jaita"** joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus cupelas 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 festivus.

## HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y  
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

### TUDELA - NAVARRA

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



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

## ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

### DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

## BAZTAN

PASIÓN POR LOS  
PRODUCTOS DE LA TIERRA

### DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha... En **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.

## 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.

## 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.

## CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES  
EN UN BAR CENTENARIO

## DONOSTIA

MAYOR, 19  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 46 62 16



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse 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

Pº VIZCAYA, 14 (AMARA)  
TEL. 943 46 10 62



"**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**" es el slogan de **Sebas Lñeiro**, de Casa Maruxa. 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 traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grelas, la Caldeirada de merluza, el Rabo 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

### DONOSTIA

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



Local inaugurado en 1929 y que se acerca a los 90 años de vida al cargo de la familia Eskisabel. Tiburcio es el **máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja**. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel**, ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, Besugo con refrito, Chuletón de viejo, Cordero lechal confitado, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su barra se ofrecen **pintxos** como Taco de bacalao con 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.

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

### DONOSTIA

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas 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

## EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

### DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **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, coque...), **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.

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

### DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). Otras **recomendaciones**: Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. Carta: 11-15€ Menú del día: 11€ Menú especial: 15€

## 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](http://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 Fico seco**. 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 cochinillo 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).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

### DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://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 aporticada.

## 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.kenjitalkahashi.com](http://www.kenjitalkahashi.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 **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

## LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

### DONOSTIA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario**, regentado por la familia fundadora. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrace climatizada** en los que pueden degustarse los productos de la barra como Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes.

## MALA GISSONA BEER HOUSE

FOR JU MALA GISSUNA !

### DONOSTIA

ZABALETIA, 53  
(GROS)  
TEL. 943 04 56 15  
[www.malagissona.beer](http://www.malagissona.beer)



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

## MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE  
CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

### DONOSTIA

ORIAMENDI  
PASEALEKUA, 12 (AIETE)  
TEL. 943 31 15 70  
[www.mamistegi.com](http://www.mamistegi.com)



Los experimentados **Marcos Castro e Iñigo Indurain**, dirigen este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica cambia todas las estaciones** y más a menudo con ejemplos como Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... y **productos fuera de carta**. Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

## MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

### DONOSTIA

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



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

### DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 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.**

## PASALEKU

LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ

### DONOSTIA

ILLUNBE, 11  
(AMARA)  
TEL: 943 96 95 33



Tras varias décadas dirigiendo junto a su esposo **Álvaro Manso** la cocina del **Casa Vergara** de la Parte Vieja, **Vera María Cruz** ha pasado a ocuparse del Pasaleku, restaurante situado en **Amara, a 100 metros escasos del Estadio de Anoeta**. Álvaro se jubiló el mismo día que entregó la llave del local al que tanto tiempo dedicó a los pies de la Iglesia de Santa María, y en su actual ubicación es su mujer la que lleva la gerencia y la dirección culinaria del negocio. Álvaro, eso sí, sigue presente en este local acompañando a su esposa. Culinariamente hablando, **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió en su día de la mano de Luis**

**Irizar** y que tan buenos ratos nos ha hecho pasar en el Casa Vergara original con platos como Jamón de Ber (Salamanca), bellota 100%, Callos caseros, Caracoles Fitero, Champiñones picantes, Begi haundi en su tinta, Verduras asadas, Arroz con liebre, Pluma Ibérica, Bacalao a la bizkaina, Kokotxas al pil-pil (por encargo), Solomillo de viejo con guarnición, Chuletón da Aduriz acabado en el horno... además Vera planea empezar a ofrecer Cordero y Cochinillo asado en breve y por encargo., y como no, sus tradicionales **postres caseros** como Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...

**Carta: 35-50€ Menú del día: 11€ ( Fin de semana: 18€ )**

## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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



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

## DONOSTIA

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

[www.asadorportuetxe.com](http://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 **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:**50-60€

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

## DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
TEL. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://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 Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. 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](http://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  
(GRÓS)  
TEL. 943 29 04 07  
restaurantejapones-tatami.es



A un paso de la Zurriola, la principal particularidad de este gran restaurante japonés de **300 metros cuadrados**, son sus comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta: 30€ Menú del día: 15€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menú degustación: 22, 32 y 42 €**

## TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS

## DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con 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 Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Tem plada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, la Chuleta o las Chuletillas de cordero, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía)**. **Carta: 30€**. **Horario: 06:30- 20:30**. **Tarjetas: Todas**. **Cierra: Domingo**. Zona WI-FI.

## UREPEL

EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

## DONOSTIA

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

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



Cásico donostiarra recuperado por **M<sup>a</sup> 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

11 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA

## DONOSTIA

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

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



**Ander Esarte y Marian Garmendia** dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, 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... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas 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](http://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.

## DONOSTIA

**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  
**Akelarre** Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamendegi** Urbirarte, 1. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Alberzu** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albizarri** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zistzu - Errotaburu - 943 218479

### ALLI OLI

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

**Allerru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572  
**Ama-Lur** Carquizo, 7. 943 274584  
**Ámbigü Estación** Aldamar 12. 943 049701  
**Amrosio** Pza. Constitución, 943 428104  
**Amelia** Moraza 18. 943 945647  
**Ametzagaña** Cº de Uba, 61. 943 456399  
**Anastasio** Berri. Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio** Bergara, 3. 943 429815  
**Añorga Txiki** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760  
**Apirin** Avda. Barcelona, 19. 943 103750  
**Arkal** Puerto, 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Ardandegi** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Argaitz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Ariña** Sierra de Añoria, 5. 943 452192  
**Arrola** Salud - Amara Viejo - 943 460815  
**Arrola Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitan** Igarra bidea, 19. 943 963141  
**Ariola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak** Alcalde Eliseagui, 273. 943 278485  
**Asia (chino)** Segundo Izipua, 15. 943 270908  
**Astelena 148** Euzkai, 1. esp. Constitución, 943 426277  
**Astelena 197** Iuskal Herria, 3. 943 425867  
**Astizaran** Irigoien Baserri - Zubietza - 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 bistro y mejor sabor  
 Mercado de la Breña, 36. 615 79 26 55

**Barkaiztegi** Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajun** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
 Fermin 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 429236  
**Cubi** Aldamar, 19. 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiaran, 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
**Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347  
**Danena** Matia, 6-Antiguo - 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 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  
**Dona-ona** Enbeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197  
**Döner Kebab 1** Miracruz, 28  
**Döner Kebab 2** Sagardotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3** Eustasio Amillora, 9  
**Drinka** Matia, 50 - Antiguo - 943 212101  
**Dul** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Eneaola esq. S. Izipua  
**Eibartarra** Fermin Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024  
**Eketo** Avda. Zuriolla, 18. 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Andén** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**El Café de Mario** Pza. Cº Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

### EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

**El Puente** Río Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pño** Pza. Sarriegi, 4. 943 426153  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

### EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada  
 L.L. Bonaparte, 8 (Errotaburu), 943 35 87 78

**Elosta** Pº Colón, 41. 943 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igarra bidea, 37. 943 227971  
**Erdiko** Automina, 1. 943 459699  
**Erribera** Camino Portuebe, 14. 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etخابe** Aldakoea, 75. 943 291516  
**Etخابe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etخابe 4** Duque de Mandas, 6. 943 629357  
**Etخابe** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etخابin** Fermin Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEBE PUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados  
 Iñigo, 8 (Parte Vieja), 943 42 13 40

**Etخابe Nagusi** Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300  
**Zeiza** Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

### ETZURKA

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

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

### GALERNA JAM ETA EDAN

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

**Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 422575

**Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Sidreria** C. Com. Garbera, 943 394358  
**Garibai 21** Garibai, 21. 11. 943 433134  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

**Gastelu Txiki** Carquizo, 3. 943 327997

**Gireli** Enbeltran, 4. 943 421365

**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072

**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601

**Guardalepia** Serapio Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

**Cure Arkupe** Iztigorra, 7. 943 223630

**Haizea** Aldamar, 8. 943 425710

### HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagasteditze, 12 (Inzaurrenolaga)

### HIDALGO 56

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

**Hípica de Loiola** Cº de la Hípica, 44. 943 454218

**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7. 943 464600

**H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 154. 943 210211

**Huang Chen (chino)** Laramendi, 11. 943 451988

**Ibaí** Getaria, 15. 943 428784

**Ibaí Lur** Nabarra Oñati, 2. 943 335255

**Igela** Pza. Inbar, 2. 943 003473

**Igeldo Sidr** Gurutzeta Baserri - Igeldo - 943 213251

### IKAITZ

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

**Inkaurodon Sagard** Zubiarrea, 72. 943 292074

### INTZA

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

**Iñautzi** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

**Iñautzi Pol. Zistzu** 4 - Errotaburu - 943 313933

**Iñomi** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

**Iratoa** Padre Larroca, 2. 943 279793

**Iratoa Hamburguesería** S. Juan, 9. 943 422667

**Irigoin Eret** Cam. Pertrina, 10. Zubietza, 943 378785

**Iruña** Easo, 73. 943 465617

**Iruña** Sierra Aralar, 27. 943 466665

**Irrintz** Pescadería, 12. 943 424234

**Isa del So (chino)** Puerto Egaña, 5. 943 458419

**Irruriarte-Berri** Camping Igeldo, 943 226583

### ITURRIOZ

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

**Itxarpena** Enbeltran, 16. 943 424576

**Itraxaldea Asador** Atoxarreka, 83. 943 371585

**Itraxene** Ibaí-Aldo - Martutene - 943 470757

**Izaguirre** Bidartre Berri Baserria, 943 361470

**Izar** Pza. de las Américas, 12

**Izarraitz** Prim, 4. 943 428747

**Izazpi** Pº Baratzategi, 3. 943 321019

**Izeta** Pº Baratzategi, 2. 943 279381

**Izkiñ** Fermin Calbetón, 4. 943 422562

**Javier** Pza. Easo, 4. 943 457152

**José-etxea** Avda. Añorga, 44. 943 369026

**José Mari** Fermin Calbetón, 5. 943 424645

**Juanito Kojun** Puerto, 14. 943 420180

**Juntxo** Enbeltran, 6. 943 427405

**K-bi** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181

**Kalontje** Padre Orkolega, 8. 943 213251

**Kaskazuri** Pº Salamanca, 14. 943 420894

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

**Kayak** Pº de los Olmos, 24. 943 399871

**Kelly's** Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna  
 Enbeltran, 12 (Parte Vieja), 943 42 77 28

**Kixki** Secundino Eснаola, 45, 943 274936  
**Kiki** Avda. Tolosa, 79, 943 431720  
**Kok** 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

**Kukuari** Vitoria-Gasteiz, 11 (H Aranzazu), 943 219077  
**Kursaal Bar** Avda. Zurriola, 22, 943 291150  
**La Albarca** Balenarros, 19, 943 446210  
**La Brasserie Mari Galant** Zubietza, 2, 943 440770  
**La Ceba**, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394  
**La Colchonería** San Vicente, 9, 943 561816  
**La Cuchara de San Telmo**, 31 de Agosto, 28

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

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

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

**La Guinda** Zabaleta, 55, 943 981715  
**La Kubatzia** Igentza, 9 (Club Naukai), 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  
 Enbeltaiz, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

**La Perla** Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

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

**La Rampa** Muelle, 26-27, 943 421652  
**La Taberna y Mar**, S. Martín, 42, 943 426092  
**La Tagliatella** Peña y Goñi, 5, 943 299184  
**La Tagliatella**, San Martín, 29, 943 427326  
**La Torre de Piza**, S. Vicente, 9, 943 431489  
**La Txuletaria del Iraeta**, Padre Larroca 4, 943 321366  
**La Vaca** Andresteigi, 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 293886  
**Lagunak**, Pza. Gorgostko, 1, 943 228133  
**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 556296  
**Lobo** Easo, 13, 943 142933  
**Lobo**, Vitoria-Gasteiz, Duque de Mandas, 47, 943 270549  
**Lukaiketa**, Cam. Aingeru Zandiara, 85, 943 371444

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

**M2 Cafetería**, Hondarribia, 20, 943 424169  
**Maiatza** Enbeltaiz, 1, 943 430600  
**Makrobiotika Elkarte**, Inautzaurdono, 52, 943 288246  
**Malandrino** Miguel Imaz, 4, 943 326932z  
**Melendro** Zarautz, 2, 943 358669

**MAMISTEGI**  
 Cocina desmenuzada de calidad en un bonito entorno  
 Oriamendi Pasealekua, 12 (Aiete), 943 31 15 70

**Mandarin** Zabaleta, 32, 943 320217  
**Mandrágora** José María Sert, 9, 943 312699  
**Marinella** Muelle, 15, 943 421388  
**Marisquería Oñandreta** Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
**Marguane** Pza. Marugame, 1, 943 212988  
**Martinez**, 31 de Agosto, 13, 943 424965  
**Matalaiva** Zabaleta, 17, 608 158412  
**Mei Yuan (chino)** Matia, 35, 943 218275  
**Mendi**, S. Francisco, 13, 943 287288  
**Mendizorrotz** Plaza Lizardia, 4 Igeldo, 943 212023  
**Merendero de Ulia** Pº de Ulia, 311, 943 971258  
**Mil Catas** Zabaleta, 55, 943 321656

**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 86

**Mirador de Ulia** Pº de Ulia, 193, 943 272707  
**Mongas Cerveceria** Sagüés, 943 277236  
**Mopar**, Narrika, 7, 943 424661  
**Moto-Club** Usandizaga, 3, 943 289904

**MUNTO**  
 Gran variedad en pintxos y cocina tradicional  
 Fernán Cabrerri, 17 (Pte. Vieja) 943 42 60 88

**Munto Berni** Munto, Bº Aiete  
**Muxarra** Igara Bidea, 16, 943 310797  
**Nagusia** Lau Mayor, 4, 943 433991  
**Narrika** Narrika, 16, 943 427327  
**Narru** Zubietza, 56, 943 423349  
**Néstor** Pescadería, 11, 943 424873  
**Nikeke** Urdatana, 11, 943 443511  
**Nikolas Asador** Buztirintxu, 10, 943 217511  
**Nineu** Zurriola, 1, 943 003162  
**Nipper** Pza. José María Sert, 1, 943 313992  
**Nuevo Ojalo** Camino Golatzoki, 100, 943 330853  
**Nuevo Siglo** (chino) Euskal Herria, 8, 943 427030  
**Oliyo**, Eregezaína, 4, 943 214989

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

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

**Oquendo** Oquendo, 8 943 420736  
**Ordzia** San Lorenzo, 6, 943 422424  
**Orli** San Jerónimo, 2, 943 427508  
**Oriaga** Portueze bidea, 23, 943 312601  
**Osmazabal Eltxea**, 31 de Agosto, 22, 943 429907  
**Orizaga** Corsarios Vascos, z/g, 943 451327  
**Pastor** Pº Beiryo, 13, 943 419940  
**Padu Buño** Mayor, 6, 943 424959  
**Pagadi** General Artetxe, 1, 943 284299  
**Pagotxa Cantaberria**, Pº Arbutos, z/g, 943 218330  
**Pagotxa de Aiete** Goltza Barrio, 27, 943 210071  
**Pantexia** Muelle, z/g, 943 421179  
**Papazaki** Virgen del Carmen 4, 943 031100  
**Parasulok**, C/ Illumbé, 11, 943 969533  
**Pata Negra** Isabel II, 15, 943 450147

**PAULANER BIERHAUS**  
 Codillos, salchichas y cervezas variadas  
 San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

**Pedro Enea** Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pekin (chino)**, Germano Jáuregui, 5, 943 428930  
**Pepe** Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733  
**Peru**, Bº Igeldo, 943 211591

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

**Piñu Txiki** Eskalantegi, 118, 943 520770  
**Piyo de Ondarraite** Playa, z/g, 943 310896  
**Plaza Cafe Buen Pastor**, B. Pastor, 14, 943 445712  
**Pollitana**, S. Jerónimo, 3, 943 425779  
**Portobello** Gran Vía, 12, 943 537828

**PORTUETXE**  
 Sobreiro asador templo del buen producto  
 Portuete, 43 (Igarra), 943 21 50 18

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

**QING WOK**  
 El primer wok de Donostia, con baki-pargue  
 Gran Vía, esa, Zurriola (Gros), 943 28 62 58

**Quebec** Remón Calbetón, 11, 943 900560  
**Rancho Berni** Peña y Goñi, 10, 943 321661  
**Ravolina** Puerto, 9, 943 428745

**Recalde 57** Recalde, 57, 943 363126  
**Regatta** Fuenterrabia, 20, 943 424169  
**Rekalde** Aldamar, 1, 943 430352  
**Rekalde**, Pº de Igeldo, 57, 943 212907  
**Rialto** Pza. Arrikoza, 9, 943 282861  
**Ricky Pollo** C. Com. Arcco 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.Mª Salaberria, 15, 943 456311  
**Salzipi** Cazaba Vieja de Ategorrieta 3, 943 323310  
**San Bartolomé**, S. Bartolomé, 32, 943 437638  
**San Marcial**, S. Marcial, 52, 943 431720  
**Sansse**, S. Marcial, 37, 943 434922  
**San Telmo** Pza. Zulugoa, 943 573626  
**Sebastian** Muelle, 14, 943 425862  
**Siderria Ametz** Ametz Goikoa-Igeldo 943 217233  
**Siderria Inautzaurda** Enbeltaiz, 5, 943 420241  
**Siderria Donostiarra** Pº Zabiarra, 72, 943 292074  
**Slabon Café** Urbietza, 44, 943 464208  
**SM Café** Urbietza, 6-C.C., San Martín, 943 427610  
**Sport**, Fernin Calbetón, 10, 943 426886  
**Sport K**, Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190  
**Suhazi**, Juan de Bilbao, 17, 943 421780  
**Sukalde Kultur**, Pº de Heriz, 3, 943 274882  
**Syrax** 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** Tejeria, 9, 943 282304  
**Telepiza** Avda. Tolosa, 13, 943 313255  
**Telepiza** Bermingham, 25, 943 286033  
**Telepiza** Easo, 27, 943 431377  
**Tendido 5** Secundino Eснаola, 38, 943 276040  
**Tenis Ondarreta**, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

**TERESATXO**  
 Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...  
 Avda. Zarautz, 85 (Lorca), 943 21 33 08

**TOKI-EDER**  
 Pintxos, txoketes... y muy buena carne  
 Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

**Topa Sukalderia** Agirre Miramon, 7, 943 569143  
**Tracamundana** Ebaide, 4, 943 124675  
**Tribuna Norte** Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263  
**Tiun Tzun**, S. Jerónimo, 25, 943 426882  
**Txalupa**, Fernin Calbetón, 9, 943 429875  
**Txepetxa** Pescadería, 5, 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 40 05

**Txindoki** Gran Vía, 28, 943 325520  
**Txinparta** Avda. Navarra, 8, 943 291506  
**Txinparta Sagardotegia** Illaraberri, 2, Barrio Igarra  
**Txirrita** Isabel II, 4, 943 456960  
**Txiskuenpe**, Pº Dr. Bexignstein, 85, 943 450087  
**Txistu** Pza. Constitución, 14, 943 428619  
**Txofre Berni** Glorieta, 2, 943 029731  
**Txoko Arari**, 12, 943 425412  
**Txokolo Asador** Materalera, 4, 943 463491

**TXOLA**  
 Menús, pintxos y raciones  
 Portueze, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

**Txomin** Pº Antzieta, 6, 943 451964  
**Txoxa** Kristobal Balentzaga, 47, 943 311511

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

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

**Txurru**, Pza. Constitución, 9, 943429181  
**Ubarrechena** Puerto, 16, 943 428352  
**Udane** Isabel II, 6, 943 451401  
**Ulia** Pio Baroja, 15, 943 317950

**Urbano** 31 de Agosto, 17, 943 420434  
**Urñola** Carlos 1, 16, 943 450410  
**Ur-Gin** Trento, 6, 943 312606  
**Urgull** Euskal Herria, 8, 943 423185

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

**Urkahe** Segundo Izpiza, 33, 943 291891  
**Urtsori-Bñ** Bermingham, 17, 943 277395  
**Urumea** Alto de los Robles, 10, 943 460536  
**Va Bene** Bivles de Lezo, 4, 943 454699  
**Va Bene** Boulevard, 47, 943 422416  
**Valverde** Pº de Larrarzo, 49, 943 392463  
**Via Foral**, Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470989  
**Vidaurre** Iparagirre, 6, 638 774570  
**Vinteca Bernardin** Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899  
**Vinura** Gran Vía, 12, 943 270363  
**Warung** Sagüés 14, 943 322676

**XANTI (HOTELANOSTA)**  
 Cocina tradicional y pescados a la plancha  
 Anoeta pasealekua, 30 (Amaral), 943 45 74 36

**Karma Cook & Culture** Miguel Imaz, 1, 943 142267  
**Xileares**, S. Jerónimo, 20, 943 421127

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

**Zabaleta** Zabaleta, 51, 943 276488  
**Zagui** San Marcial, 28, 943 424844  
**Zakuñ** Gran Vía, 943 506767

**ZELAI TXIKI**  
 Cocina de mercado, asados y excelente terraza  
 Travesía de Urdi, 79 (Monte Ulia), 943 27 46 22

**Zen Fusión** Laramendi, 11, 943 451598

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

**Zibibzo** Pza. Sarriegi, 8, 943425334  
**Zorroaga** Pº Zorroaga, 27, 943 444146  
**Zuhimuso** Logroño, 5, 943 314465  
**Zumardi** Zumardi pasealekua, 22, 943 399775

**ABALTZISKETA**

**Larraitz** Larraitz auzoa, 943 652483  
**Larraitz-Gain** Larraitz auzoa, 943 653572  
**Naiarri** Larraitz auzoa, 943 655615  
**Ostatu Centro** 943 651676  
**Estanto taberna** Centro, 943 653283

**ADUNA**

**Aburuza Sagardotegia** Goiburu auzoa, 943 692452  
**R. Zabalza Sagardotegia** Garagarza, 943 690774  
**Uparan Sagardotegia** Polig. Uparan, 943 691253  
**Urritz** Pol. Urritz, 943 693396  
**Uztartza** Herriko plaza, 943 693481

**AIA**

**Aitzondo** Lauragaitz Disem, z/g, 943 832700  
**Alterri** Ubequin, z/g, 943 830762  
**Aristerrazu** Nucleo Andatza, 13, 943 834521  
**Arrealde Siderria** Ubequin, 943 890125  
**Ashé** Bº Santio Erreka, 943 835311  
**Erotza Casa Rural** Oleskuegia, 943 835465  
**Izurriozena** Plaza Gozategi, 6, 943 834272  
**Gozategi** Elkano auzoa, 943 131606  
**Izarra** Urdatana, 943 131867  
**Izeta Asador** Bº Elkano, 4, 943 131693  
**Jareggi** Gozategi plaza, 9, 943 868241  
**Kanua Asador** Plaza Gozategi, 11, 943 834322  
**Leku-Eder** Urdatana Auzoa, 943 132373  
**Portu Asador** Santio Erreka, z/g, 943 894434  
**Satoka Siderria** Bº Santiago, z/g, 943 835738

**AIZARNAZABAL**

**Xiete** Zubialde, 7, Tel 943 147373  
**Uztarri** Hererriko Plaza, 3, Tel. 943 981321

**ALBIZTUR**

**Elane.** Entrada de Albiztur. 943 652314  
**Herriko Etxe.** Bajos del Ayuntamiento 943 65426  
**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 506796  
**Ugarte.** Albiztur 32. 943 651728

**ALEGIA**

**Eizmendis.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55. 943 654819  
**Iskria.** S. Juan, 59. 943 653097  
**Kupuri.** 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 Ostata.** San Martin Plaza. 943 691836  
**Elizegi taberna.** San Martin Plaza. 943 690788

**ALTZAGA**

**Altzagarate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

**OLAGI SAGARDOTEGIA**

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

**ALTZO**

**Arandia.** Segoretve etxea, z/g. 943 652262

**AMEZKETA**

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Duenaar, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Erreka Alde, 8. 943 653197

**ANDOAIN**

**Ainaxa.** Martin Ugaldie, 4. 943 50 83 52  
**Ártola.** Arteta, 5. 943 593094  
**Bámbola (pizzería).** Plaza Goikó, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Eru, 2.4. 943 593600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41. 943 590552  
**Iurri.** Pza. Bazkardo, 8. 943 594044  
**Gastañabera Sidreria.** B° Buruntza, z/g. 943 591968  
**Goituru Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Loizaban.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidreria.** B° Leizotz, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goituru Auzoa, z/g. 943 590663  
**Traineru.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Aita Larramendi, 943 591604  
**Txeroto.** Goiburu, z/g. 943 590721

**ANOETA**

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

**ANTZUOLA**

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Lara.** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Leku Berri.** Irmino Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buzintzuri, 6. 943 786349

**ARAMA**

**Aramako Ostata.** Herriko plaza, s/n. 943 888953

**ARETXABALETZA**

**Arotz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

**Basabe.** Polig. Industrial. 943 799184  
**Baster-Abde.** B° Galartza, z/g. 943 792458  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegona.** Nafarroa, 6. 943 792045  
**Goyran.** Solohandun, 8. 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Irlargi, z/g. 943 790857  
**Ibarrá.** P° Araba, 29. 943 791803  
**Matikua.** B° Azatza. 943 791688  
**Zaraia.** P° Araba, 20. 943 798895

**ARRASATE**

**Aldape.** Iurretzi, 41. 943 796369  
**Arteaga.** B° Garagartza, 37. 943 711881  
**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñeta Asador.** Zarrugale, 24. 943 793991  
**Buenenueva.** Jokin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo (pizzería).** Arimuzai, 2. 943 794564  
**Cafeteria Express.** Maialola, 8. 943 798514  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagartza Auzoa. 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795659  
**Erasatikua.** Bedoña, 18. 943 791013

**EZKIÑA**

Pintxos, kokatas y hamburguesas caseras  
 Orlate, 25. 943 04 43 86

**Gaioendi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Iurretzi, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarión.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina. 943 582912  
**Kallete.** Puligono Kaitaiz, z/g. 943 771080  
**Larriñe.** B° Udalá. 943 792215  
**Lorategi.** Iurretzi, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteta.** Iurretzi, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531  
**Mesón Manolo.** Báñez, 3. 943 792240  
**Muxizar.** Bizkaia Etorbidea. 943 791125  
**Pildain.** Udalá Plaza. 943 791165  
**Rumba.** Iurretzi, 20. 943 792000

**SANTA ANA HOTELA**

Cocina tradicional con toques de autor  
 B° Urbitan, 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzenreka. 943 771586  
**Taxka.** Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415  
**Txirrita Taberna.** Gosalbizar auzoa, 943 791035  
**Txoko II.** Olatza Lizenziat, 12. 943 795850  
**Txondorra.** Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
**Urpega.** Olatza, z/g. 943 772004  
**Urrain.** Garagartza, 2. 943 797658  
**Urgan.** Urribarri Etorbidea, 24. 943 799524  
**Uxarte.** B° Udalá. 943 791250

**ASTEASU**

**Iurri Ono.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurzu Asador.** Aldea de Andazarrate. 943 580866  
**Matxetandui Sidreria.** Zebaitela, 11. 943 692222  
**Paxtine.** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Sidreria.** Betalabara auzoa. 943 690283

**ASTIGARRAGA**

**Akolenea Sidreria.** Camino Olatume, 57. 943 333333  
**Almoreda Sidreria.** Camino Petritegi, 4. 943 336999  
**Alnets.** Poligono 26. 943 551838  
**Artola Arteria.** Iolta Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidreria.** Txontokietza, 13. 943 551527  
**Bezizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Barriazua Sidreria.** Beren Aran etxea. 943 555798  
**Buenaventura Sidreria.** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Buko Taberna.** Tomás Alba, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidreria.** Ergobia plaza/buru, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidreria.** Santiago-Enea Baserría. 943 556697  
**Garzeategi Sidreria.** P° Marturute, 139. 943 469674  
**Goitxu Iurri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Guruzeta Sidreria.** Camino Olatume, 63. 943 552242  
**Ibaiz-Lur.** Nabarra Ofatza, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330030

**Irigoien Sidreria.** Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kizki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrate Sidreria.** Caserío Muiagorri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errekato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidreria.** Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**Menditxu.** Alta Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidr.** Diarotide Txiki Baserría. 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidreria.** Txontokietza, z/g. 943 555220  
**Olatume Zar Sidreria.** M. Arzacandini, 16. 943 552598  
**Oiarbide Sidreria.** B° Astigarraga. 943 553199  
**Petritegi Sidreria.** Petritegi Bidea, z/g. 943 547188  
**Rozela Sidreria.** Caserío Iñintza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 36. 943 551138  
**Sarasola Sidreria.** Camino Oyabide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3. 943 332824  
**Txinguri Berri.** Donostia Ibilbidea, 90. 943 333994  
**Yalde.** Camino Olatume, 34. 943 330530  
**Zapiain Sidreria.** Errekalte Etxea. 943 330033

**ATAUN**

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar. 943 582069  
**Troskaeta.** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbieta.** Elbarrena, 72. 943 180014

**URBITARTE Y SAGARDOTEGIA**  
 Tolare Sidreria y Asador abierto todo el año  
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

**Victor.** Herribarrena, 71. 943 180033

**AZKOITIA**

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Altola Zahar.** Madariaga auzoa. 943 851186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 026851  
**Basterreite.** Basterreite Industrialdea. 943 851061  
**Erexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geltoki.** Iremberdiaren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale Nagusia, 120. 943 850017  
**Iztzar.** Aizpuru auzoa. 943 852630  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maite.** Ugete 75 Industrialdea. 943851103  
**Maritxe.** Maritxe auzoa. 943 857352  
**Otarre.** Madariaga auzoa. 943 853756  
**San Agustín.** Aizpuru auzoa, Tel. 943 853492  
**Suhari.** Altizbar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttaku.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikiqof.** Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

**AZPEITIA**

**Ametasa.** Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Eloisaga auzoa, z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
**Baigera I.** Enparantea kale, 943 811464  
**Baigera II.** Saltee auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantea nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuata Ostata.** B° Iztazategi, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Pérez Arretxe, 9. 943 826856  
**Iraurgi.** Ildetxoren Gurrubaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271  
**Juanito Txiki.** Plaza de Arretze, 17. 943150311  
**Kiurri.** Loiolako auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loiola Hotel.** Loiolako Hiribidea, 47. 943161516  
**Ondarubi.** Harzubiñola, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salte, 21. 943 150869 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nuarbe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 11  
**Osinaspí.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6.7-943 026860  
**Pastorkua.** Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)

**Patxo.** Patbo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Aspiazu, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Eloisaga auzoa 353. 943 813442  
**Uranga.** Loiola auzoa, 7. Telf. 943 812543  
**Xoxoteko Aterpetxe.** Xoxote. 943 581007  
**Zuhaitz.** Erdi kale. 943 151634

**BALIARRAIN**

**Zarategi Jatetxe Aterpetxe.** Hirigunea, 6. 943 163076

**BEASAIN**

**Artzi Enea.** Andara Mari, 15. 943 163116  
**Atsegin Hamburgues.** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miquel Iurretzi, 11. 943 882023  
**Batzoka.** Kale Nagusia, 26. 943 086955  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885979  
**Goierrialdia.** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

**DOLAREA HOTEL**

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

**Ippara Taberna.** Zaldizurreta, 3.  
**Irizar etxea.** Navarro Larreategi, 13. 943 161673

**KATTALIN ERRETEGIA**

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolorea, 1. 943 886234

**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907

**ORIENT BERRI**

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.  
 Nafarroa Etorb. 4 (Pza. Estación), 943 88 78 02

**Plazape.** Pza. San Martín. 943 882997

**Rubioena.** Zaldizurreta, 1. 943 885760

**Ti Ti.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txantxangorri.** J. Miquel Iurretzi, 7. 943 866949

**Urbieta.** Mayor, 7. 943 088131

**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

**BEIZAMA**

**Ostatu-Zaharra.** Beizama. 943 150798

**BELAUNTZA**

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauntza.** Leizotza Errepidea, 21. 943 672828

**BERASTEGI**

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

**BERGARA**

**Agirrebe.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Beko Taberna.** Angiozar, 8. 943 765574  
**Dragón Oriental.** Fraskozuri, 7. 943 250677  
**Etxagi.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Gai-Gai's Irish.** Plaza San Martín, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 2. 943 761559  
**Jam.** Santalatz, 5. 943 760699

**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  
 Barnekalea, 3. 943 04 44 92

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763551

**Toki-On.** Mabiategi, 1. 943 763953

**Txarantaxa.** Zubiaurre, 33. 943 761594

**Zuhala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007

**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106

**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

**BERROBI**

Iriarte J. M. Goikotxebea, 34. 943 683078

**BIDANIA-GOITAZ**

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

**BIDEGOIAN**

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

**DEBA**

Asisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 600652  
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191237  
**Alvarez Kafetegia.** Lersundi, 10. 943 192662  
**Aztain.** Aztain ibidea, 6. 943 121854  
**Bardotxo.** Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartzta, 7. 943 191970  
**Cabeno.** Markiegi, 2. 943 191168  
**Erolta Berr.** Ospalaz Auzoa, z/g. 943 194243  
**Iargarza J. M.** Itaxeta, 5. 943 191197  
**Izenbu.** Iur Kalea, 12. 943 192473  
**Lasur.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

**MAZZANTINI**

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

**Ondar Gain.** Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santuañan.** Mardari. z/g. 943 193937  
**Txomin.** Portu, 7. 943 191660  
**Urberu.** Elmagina auzoa, 2. 943 192937

**URGAIN**

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

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

**EIBAR**

**Agiriñasi Mesón.** Pº Urquiza, 22. 943 200608  
**Artoia.** Pza. Urzagua, 7. 943 206348  
**Astizena Gastroteka.** Estazioño, 7. 943 20 70 32  
**Aztlain Asador.** Bº Aztlain, 6. 943 121854  
**Bossa.** Egogain, 7. 17. 943 206753  
**Briñipañe.** Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskarre.** Aragueta, 4. 943 121650  
**Foxtrot.** Plaza Barria, 8. 943 121255  
**Guri-Guri Asador.** Arraigata, 18. 943 120865  
**Iruki Sagardotegia.** Aida. Otaola, 3. 943 206844  
**Iuxa.** Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
**Jaiki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Gurbil.** Isasi, 1. 943 201152

**Josean Cafeteria.** Paseo Urkizu, 22. 943 200608  
**Kantabria.** Bº Arrate, 4. 943 121262  
**La Jara.** Sarasueta, 5. 943 254360  
**Leñane.** Toribio Etxebarria, 19. 943 208529  
**Maitena.** Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959  
**Maixka.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Matarife.** Otaola Hiribidea, 14. 943 700055  
**Mirari.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
**Nuevo.** José Antonioburio, 1. 943 567036  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Ongi Etxeri.** Toribio Etxebarria, 21. 943 207007  
**Orbelo Hamburguesaria.** Pº Urkizu, 24. 943 120792  
**Palaio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208899  
**Paulaner.** Pº San Andrés 3. bajo, 943 201329  
**Slow.** Ego Gain, 10. 943 254133  
**Su Beroa.** Bista Eder, 11. 943 477779  
**Txoko.** Urzagua plaza, 10. 943 207010  
**Urku.** Pº Urkizu, 12. 943 257275  
**Wok 999.** Otaola, 3. 943 121672  
**Zubi-Gain.** Pº Urkizu, 11. 15. 943 254066

**ELGETA**

**Bola-Txiki.** Artakalea, 4. 943 768284  
**Espaloia.** Maela, 4. 943 789805  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Oñakorta.** Aixela Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariena Bidea, 4. 943 768023

**ELGOIBAR**

**Ametsa.** San Inazio, 2. 943 530465  
**Asgi.** Uranzuri, 1. 943 742838  
**Aterpe.** San Roke, 5. 943 742595

**BELAUSTEGI BASERRIA**

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

**El Bichito.** Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335  
**El Gaucho.** Errosario, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gorbea.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Gran Siglo.** Uperizaga, 3. 943 031105  
**Ibai-Ondo.** Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iturri.** Kalegoien Plaza, 5. 943 257446  
**Kaia.** San Francisco, 50. 943 531606  
**Karakab.** Oñaspote, 2. 943 741244  
**Kebek.** Bernardo Ezanarro, 15.

**King-Kong.** San Francisco, 21. 943 740031  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**La Perla.** P. Muguruza, 38. 943 145714  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Maala.** P. Muguruza, 5. 943 257421  
**Malape.** San Francisco, 60. 943 254537  
**Mendihe.** Santa Klara, 14. 649 252511  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
**Oñsa.** Olaso, 15. 943 743185  
**Pilon Bokategia.** P. Muguruza, 5. 943 744435  
**Salerno.** P.M. Uruztzo, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**San Roke.** San Roke, 18. 647 66 53 254  
**Sigma.** Xivilion, 1. 943 748531  
**Tantaka.** Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736  
**Txarriñuna.** Emurabandite, 1. 943 740793  
**Urkiola.** San Francisco, 8. 943 046209  
**Usatorre.** San Antón, 6. 943 741799  
**Usua.** Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028  
**Viento Sur.** Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453  
**Viñoteca Mahats.** Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

**ERMUA**

**MENDIOLA**  
Cocina de producto con toques muy personales  
Erdiko kale, 19. 846 08 00 86

**ERRETERIA**

**Alameda Marisquería.** Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**Aldura.** Fuerte San Marcos. 943 522271  
**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Aker.** María Lezo, 1. 943 516104  
**Benito.** Santxoenea, 22. 943 511085  
**Borda Berr.** Campos de Listerreta, z/g. 943 529274  
**Deportivo.** Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Desira.** Alfonso XI, 10 (CC.Niesnan). 943 513451  
**Donosti Sidreria.** Zamalalde, 8. 943 526041  
**Egiburu.** Zamalalde-Zentolen, 943 341831  
**Egi-Luz Sidreria.** Bº Zamalalde, 943 523905  
**Eguzki.** Oreatza, 2. 943 341225  
**El Txikote.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Ereña.** Zamalalde, z/g. 943 515913  
**Erretxeko Batzokia.** K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantzilia.** Astigaragoaga bentaik. 943 511445  
**Frantzilia-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gatzelu.** 140 Gamon, 14. 943 577035  
**Gaztelu Hostal.** Andra Mari, 6. 943 511084  
**Gan Murralla (chino).** Aida. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale.** Xivilion, 1. 943 003195  
**Irrintzi.** Kapitain Enea, 943 511086  
**Izadi.** Alfonso XI, 9. 943 034069  
**KB.** Gamon Zumardi (Alameda), 943 247404  
**Julii.** Viteri, 27. 943 510002  
**La Ceba.** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Iruiza, 5. 665 755540  
**Lapurdiko Pintxo.** Iruiza Korsarioa, 18. 943 020637  
**Las Cuzcales.** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 3. 943 516144

**Listorreta Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maitte.** Alameda Gamón, 2. 943 516332  
**Merino.** Sorgintxulo, 23. 943 529614  
**Mesón Extremeño.** Pº Iztetia, 3. 943 511033  
**Mikel.** Arduriñ, 11. 943 522536  
**Mugaritz.** Aldura Aldura, 20. 943 522455  
**Oarso Sidreria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oñena.** Zamalalde, z/g. 543 527987  
**Ostolaza Asador.** Astigaraga, 6. 943 514105  
**Paraiso.** Santxoenea, 4. 943 527193  
**Perureña.** Astigaragoaga Bentaik. 943 515252  
**Pizza Sprint.** Mollinete, 5. 943 522000  
**Rong Hua (chino).** Oribe, 5. 943 340122  
**Sindikato.** Magdalena kalea, 38. 943 346183  
**Susperreji.** Zona Aldura, z/g. 943 500055  
**Sutondo.** Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal.** Sorgintxulo, 23. 943 529614  
**Telepizza.** Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Tey.** S. Marcos, 3. 943 511052  
**Venezia Pizza.** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Versalles.** Alto de Capuchinos, 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 3. 943 510096  
**Xera Gastroteka.** C.C. Niesnan, 943 344875  
**Zamalalde.** Bº Zamalalde, z/g. 943 519001  
**Zubia.** Gaborieta, 3. 943 515275  
**Zuketz.** Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

**ERREZIL**

**Antioneren borda.** Zelatun, 943 814081  
**Borondegí.** Errezil gunea, 2. 943 515728  
**Letea.** Letea, 943 812887  
**Izarre.** Letea auzoa, z/g. 943 812524  
**Granada.** Granada Baserria, 943 815355  
**Trinkereta.** Letea, 14. 943 681206

**ESKORIATZA**

**Benta-Motz.** Gatzadiñu, 21. 943 714622  
**Maulanda.** Maulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
**Ozteta.** Aranburuzaba, z/g. 943 715190  
**San Miguel.** Apotzaga elizatea, 943 714871  
**Txalaparta.** Aranburuzabala, 26. 943 715046

**EZKIO-ITSASO**

**Argindegi Ostata.** Argindegi etxea, Etxio, 943 720267  
**Itsasoko Ostata.** Itsaso, z/g. 943 880315  
**Añuaga.** Industrialdea, pab. 1. 943 041007  
**Labeoko Berrí.** Bº Sta. Lucia, 943 722552  
**Mandubiko Berrí.** Mandubila, z/g. 943 682673

**GABIRIA**

**Aztiria Erregeta.** Bº Astina, z/g. 943 733622  
**Korta.** San Lorenzo, 943 887186  
**Gabiriko Ostata.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

**GAINTZA**

**Kale Txiki.** S. Miguel z/g. 943 886243  
**Oteie.** Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

**GETARIA**

**Agote-Handi.** Askizu, 943 140455  
**Aide-Bier.** Aldamar, 20. 605 701679  
**Amona Barria.** Katrapona, 2. 687 965313  
**Astillero Arago.** Portua, 1. 943 140412  
**Azuke.** Alto Meagor, z/g. 943 130500  
**Balearrí.** Portua, z/g. 943 580911  
**Elkano.** Herreneta, 2. 943 140024  
**Elkano Txiki.** Elkano, 13. 943 140017  
**Getaka.** Nagusia, 35. 943 021613  
**Giroa taberna.** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar.** Nagusia, 34. 943 140406  
**Itxas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021  
**Itxaspe.** Nagusia, 8. 943 504420  
**Kaia-Kaipe.** General Armao, 4. 943 140900  
**Katrapona Kantina.** Katrapona Plaza  
**Kasu.** Nagusia, 10. 943 252471  
**Ketarrí.** Txirorrate, 27. 943 140194  
**Mahasti.** Elkano, 8.943 140806

**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658

**POLITENA**

Pintxos, meni del día y pescados a la parrilla  
Nagusia, 9. 943 14 01 13

**San Xantxo.** Muelle, 943 140324  
**Txoko.** Herreneta, 5. 943 140176  
**Txoko.** Katrapona Enparantza, 5. 943 140639  
**Xago.** Elkano, 4. 943 140274

**HERNANI**

**Akarregi Sidreria.** Akarregi Baserria, 943 553495  
**Alberro Sidreria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altzeña Sidreria.** Oisingua Auzoa, 7. 943 551502  
**Aralar.** Zajo, 8. 943 323156  
**Arrigoñ.** Sta. Bárbara, 67. 943 550097  
**Artzi.** Zukinaga Bailara, 57. 943 330455  
**Belazarte Etxea.** Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569  
**Benta Berri.** Bº Urumea, Arano. 948 514018  
**Cereales de Oro.** Ixirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo.** Kardaberaz, 36. 943 552629  
**Eizemendi Sidreria.** Oisingua Bailara, 38. 943 556405  
**Elorrabi Sidreria.** Oisingua Bailara, 13. 943 336990  
**Erriogurua-Enea.** Iturniaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Fuskal Pizza.** Laramendi, 3. 943 33337  
**Fogollaga.** Bº Ereniñu, 68. 943 550331  
**Galia Artoa.** Galateria, 943 333116  
**Garin.** Nafar, 10. 943 550022  
**Golko-Lastoda Sidreria.** Ereniñu, 89. 943 553272  
**Gunea.** Argarain, 2. 943 332529  
**Gure Ametsa.** Pº Ezago, 5. 943 330986  
**Iparagirre Sidreria.** Bº Oisingua, 10. 943 550328  
**Iribide.** Epele, 7. 943 552480  
**Iribide.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Itxasburu Sidreria.** Oisingua, 943 556879  
**Ixurralde.** Bº Ereniñu, 50. 943 330461  
**Izarre.** Polig. Lastoala, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador.** Caserrio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreo.** Juan de Uribeita, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Sidreria.** Bº Ereniñu, z/g. 943 555846  
**Lekuzarra Bodega.** Zukinaga, 84. 943 556555  
**Oñdi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Olazola Sidreria.** Bº Oisingua, 38. 680 689484  
**Kixtak.** Nagusia, 15. 943 336699  
**Osua-Enea Sidreria.** Bº Oisingua, 35. 943 556894  
**Pedro Mari.** barnalaburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja.** Nagusia, 943 550026  
**Rufino Sidreria.** Akarregi, 7. 943 552739

**SANSONATEGI**

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones  
Maritegijo, 13. 943 3315 72

**Santa Bárbara.** Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Saretxo.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Triponzi.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Xaintxua.** Bº Zukinaga, 19. 943 552199  
**UgaldeTxo.** Pagoaga, 19. Ereniñu. 943 550240  
**Zelaia Sidreria.** Bº Maritegijo, 29. 943 555951  
**Zifui-Zanga.** Bº Florida, 54. 943 330397  
**Zumardi.** Orkalega, 2ªA. 943 330656  
**Zumitza.** Nagusia, 50. 943 551633

**HERNIALDE**

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

**HONDARRIBIA**

**Abarka.** Pº Baserritri, 36. 943 641991  
**Aeroportu.** Gabarran, 22. 943 668508  
**Ainere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda.** Minasorteta, 1. 943 642779  
**Aleander.** San Pedro, 26. 943 642882  
**Amu Iur.** Itxasgerri kalea, 943 644362  
**Antonxuri Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antxiña.** San Nicolás, 943 641880  
**Aratz Asador de pollos.** Pº Butrón, 12. 943 644989  
**Ardoña Viteka.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Ardoña Foru.** Kalea, z/g. 943 644155  
**Arantzale Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

**ARRAUN ETXEA**

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P de Muelle, 5. 943 64 49 39

**ARRAUNLARI BERRI**

Cocina impresionista mirando al mar P de Butron, 3. 943 57 65 19

**Aroka BERRI.** Higuier bidea, 6. 943 642712  
**Balestenena.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Barrena.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota.** Jaizubila, 943 643194  
**Campa Jaizkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642792  
**Cofrades de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

**GASTROTEKA DANOTZAT**

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

**El Curry Verde.** Minatera, 3-4. 943 537779  
**Enbata.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Erandenea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Grax.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodenda.** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Gurei.** B. Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 943 645597  
**Hernand Mendizabala.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** B. Jaizubia, 266. 943 104060  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizkibel.** Bessarritz Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Cap.** Minatera, 62. 943 643532  
**Itaxsepe.** S. Pedro, 40. 943 649490  
**Itxaropena.** S. Pedro, 67. 943 641917  
**Justi Merendero.** B. Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kalea.** Itxaropena, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburguerria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kuluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

**LAIA ERRETEGIA**

Asador espectacular y cuidada gastronomía B. Arkoitia, 33. 943 64 63 09

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lerkana.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Siderria.** Bidassoa, 19. 943 645880  
**Lorebata BERRI.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti.** Narfarna Behera, 2. 943 5699132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitz.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oilurta Apji Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortzadar Cerveceria.** Itxasargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuxo.** P. Butron, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Narfarna Behera, 1. 943 645408  
**Txitaxngarri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** P. del faro 56. bis. 943 644170  
**Urdele.** Santiago, 75. 943 646614  
**Urdin Marisqueria.** Bidassoa, 10. 943 646514  
**Yola BERRI.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabela.** S. Pedro, 8. 943 642735  
**Zeria.** S. Pedro, 23. 943 642780

**IBARRA**

**Danon Txoko.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euskal.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, z/g. 943 675017  
**Karlutz.** Euskal Herria, 2. 943 675636

**IDIAZABAL**

**Alai Hostal.** Alto de Etegarabal, z/g. 943 187655  
**Guardi.** Guardi poligona, 943 801918  
**Pilarrenea.** Nagusia, 52. 943 187218

**IKAZTEGIA**

**Begiristain Siderria.** Caserio Iturnoz. 943 652837  
**Ostata.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiare.** Disurremendi, 13. 943 654876

**IRUN**

**Alfaldegi Bistrok.** B. Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde.** Avda. Jaizubila, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Landabandir, 7. 943 624477  
**Albergo Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pinar, 1. 943 616033  
**Alto de Arretxe.** Avda. Elizabete, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urumbia, 943 508281  
**Anaka BERRI Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mugica, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Dario de Regojos, 13. 943 624173  
**Bakaia.** Antzon, 69. 943 635518  
**Balair.** Aranzapal, 13. 943 6242148  
**Baserri.** Ertoratz, 1. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotarren, 5. 943 627745  
**Bidassoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidassoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Biñ-Miren.** Bidebarria, z/g. 943 624521  
**Biribil Pabisa.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarria.** B. Meaka, 6. 943 630914

**CERVECERIA BOULEVARD**

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas... Pza. Antzarán, 11. 943 63 69 18

**Burger King.** C. Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Soroxata, 3. 943 610262  
**Casa Armino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken's.** Santiago, 16. 943 621429  
**Claboga.** P. Collado, 46. 943 619507  
**Café Irun.** Letxumboro, 91. 943 633737  
**Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146  
**Cornor.** C. Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vor-Vor Hamburg C.** Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzaitzaki, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larragaña, 2. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo C.** Com. Txingudi. Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larragaña, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Tallamas Landabandir, 3. 943 630185  
**Eleano.** Jose Egoi, 9. 943 660014  
**Errota BERRI.** Bertsolari Uztapide, 13. 943 630481  
**Etebenzea.** B. Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Ibarria.** B. Meaka, 9. 943 94 19 64  
**Ferros's.** Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 623266  
**Fuenterria F66.** Fuenterria, 3. 943 616028  
**Gamburris.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 616064  
**Gasquemendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Esteban, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** A. Aduana Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Murota, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**IZ Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibaridion.** J. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarriola OIAGORRI.** B. Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letxumboro, 77. 943 636232  
**El Capo.** C. C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gabiria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoza, 943 639839  
**Irunro Ategiña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irureta.** Pza. Urumbia, 4. 943 621059  
**Izarxo.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparralde, 12. 943 629450  
**Joseune.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karrakoba.** Polig. Letxumboro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2. 943 623040

**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Bellotta.** C. C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoena, 92. 943 628447  
**La Vintotea.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Junkal Landabandir, 13. 943 629566  
**Lagun Ateran.** Serapio Mugica, 24. 943 614347  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasvia.** Moulrane Mitxelena, 2. 943 619786  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mugica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberrri.** B. Bidassoa, 16. 943 629377  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Martino.** Zubelzu, 6-B. Anaka. 943 615001  
**Marken.** Santiago 27A, 943 6116286  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Matxinbenta.** P. Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papiena, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Landabandir, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria.** Gabbria, 13-Ventas. 943 634048  
**Narva.** Avda. Iparralde, 26. 943 620071  
**Nerea.** Korokotzi, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Soroxata, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugica, 28. 943 613979  
**Ok!-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagarotegia.** P. Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreanaga, 1. 943 622890  
**Ortzargi Cerveceria.** Luis de Urzuru, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Eherra, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Patxoa.** Edificio Pantea-Anaka. 943 613924  
**Patxiri Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Landabandir, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B. Behobia, 26-29. 943 633557  
**Sargia.** León Iruetagoiena, 1. 636 953951  
**Sirimiri.** P. Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mugica, 943 612884  
**Swing.** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Inigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 10. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** P. Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** Com. Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquetu.** M.ª Junkal Landabandir, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Eherra, 3. 943 618382  
**Txakala.** Larettipiti, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi. Local 13. 943 623330  
**Txistui.** Fuenterria, 8. 943 618317  
**Txitxunro.** Pio XII, 5. 943 615804  
**Vagón de la Cía.** Moulrane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesko Errato, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Errato, 5. 943 117992  
**Wauanna's.** Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Feng (Japan's).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-9, 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

**IRURA**

**Aizpurna.** Santiago, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Ameztoi, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibar, 1. 943 630497

**ITSASONDO**

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Náutico.** Nagusia, 13. 943 890012

**ITZIAR**

**Bikain.** Muxiarte 39, 943 193970  
**Itaxsepe.** B. Izar, 943 194901  
**Izlar.** B. Izar, z/g. 943 193601  
**Kanala Hotel.** B. Izlar, 943 193905

**PERLAKUA-SAKA**

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

**SALEGI**

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

**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 193397  
**Txiniduri-Hurri Siderria.** Mardari, 943 193989  
**Txomin.** Mardari, z/g. Izlar, 943 199056  
**Urberu Siderria.** B. Elorriaga, 2. 943 199237  
**Zubikarary Buru Gorri.** Muxiarte, 8. 943 193242

**LASARTE-ORIA**

**Abend Cerveceria.** Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089  
**Arkute.** Largonena, 1. 943 371742  
**Avenida.** Hipódromo etorbidea, 2. 943 377662  
**Bugari.** Arripide Pasalekua, 7A. 943 362739  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 366607  
**Epel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Erekoetxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Goiere.** Hirubide Bilboa, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714  
**inaki.** Inigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalari.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012  
**Laurie.** Nagusia. B. Getxiki, 10. 943 324861  
**Larra XXI.** San Pedro, 1. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loidi, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530584  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Oreaga Siderria.** Camino Iñarritxuetza, 2. 943 365029  
**Paraiso Sangui (chino).** Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883  
**Piña.** Adana, 5. 943 361551  
**Rojotas Asador.** Usturin, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Txati's.** Juan de Garai, 1. 943 371805  
**Txerri Xoko.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92  
**Zaldúa.** P. Hipódromo 8. 943 366620

**LAZKAO**

**Amebi Siderria.** Zubiri Erreka Auzoa, 8. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoin, 4-6. 943 889308  
**Gerroika Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrekaua auzoa, 17. 943 881588

**MAITE DELIKATENSEN**

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 80 80 88  
**Orubione.** Elosegi, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

**LEABURU**

**Osatu Sagarotegia.** Otxua etzea, 943 670044

**LEGAZPI**

**Aitzuri.** Legazkitzko Industrialdea, 943 730600  
**Itzura.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

**AZPIKOETXE**

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

**Bidea Batzokia.** Labartegei, 8. 943 731584  
**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731500  
**Goierr.** Urtaizta, 1. 943 089426

**Goiko Izarra.** Laubide, 17. 943 034793  
**Gurru.** Euskalaga. Nagusia, 10. 943 731271  
**Kattulux Herria** Enparantza. 943 081189  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92  
**Oilarra.** Euskal Herria Enparantza  
**Txepetxa.** Aizkiri, 24. 671 728069  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

**LEGORRETA**

**Aulia Sidreria.** B<sup>a</sup> Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esmalda auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, km. 525. 943 806260

**LEINTZ-GATZAGA**

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

**LEZO**

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Carmen.** Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Erlortegi.** Erlortegi bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzurizketa, z/g. Pollig. 108. 943 490087  
**Errekalde Sidreria.** B<sup>a</sup> Gaintzurizketa. 943 490285  
**Exeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889  
**Exola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Laxón, 4. 943 527995  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** B<sup>a</sup> Gaintzurizketa, z/g. 943 529898  
**Iruzun.** Iruzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza. 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubixo, 9. 943 521966  
**Kaialde.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti. 943 527959  
**Luzarreta.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Lur Jatexoa.** Urune, z/g. 943 511889  
**Marxi Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**PATXIKU-ENEA.** Urdubaru, 4. 943 527833

**PATXIKU-ENEA**

Las mejores carnes y pescados a la parrilla B<sup>a</sup> Gaintzurizketa. 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943523541  
**Sahetsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Laxón. 943 527945  
**Tñiñu.** Zubixo, 2. 943 527946  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262  
**Zubixto Merendero.** Zubixto, 17. 943 516443

**LOZARTEZA**

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 682091

**Leku-Alai.** Zubairuaga, z/g. 943 672616

**Ostau.** Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

**MENDARO**

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagara, 32. 943 756028  
**Luzalde.** Mendorazabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendorazabal, 2.-Garagara. 943 756072

**MUTILOA**

**Mujika.** Liernia, z/g. 943 801507  
**Oste.** Ergena (Minas de Froya), 943 801900  
**Ostau.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi.** Liernia, z/g. 943 801901

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562

**Bartzoki.** Conde de Mutriku 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603508  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
**Kai.** B<sup>a</sup> Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaxo.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Korladi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Milioia. 943 603180  
**Pikua.** B<sup>a</sup> Laranga, 623 105733  
**San Juan.** B<sup>a</sup> Laranga, 13. 943 603167  
**Txirlatu.** Muelle, z/g. 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra.** B<sup>a</sup> Arraga. 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zamateta. 943 492783  
**Albistur.** B<sup>a</sup> Altzibar. 943 490711  
**Anitxeta.** B<sup>a</sup> Altzibar. 943 490306  
**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldexo, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Itxalka Bidea, 4. 943 492714  
**Arzpe.** B<sup>a</sup> Ugaldexo, z/g. 943 493088  
**Autogar.** Autopista A8, km. 16. 943 493088  
**Baleio.** Arren Bidea, 16. 943 491340  
**Beiti Auro.** C. Con. Mamut. 943 490628  
**Bide Alde.** B<sup>a</sup> Ergoen. 943 492161  
**Bidebarte Sidreria.** Arraga-Núcleo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznarre, 9. Ugaldexo. 943 492749  
**Entreplatos.** C. Con. Carrefour. 943 100880  
**Erreka.** Casa Errekalde. 943 490087  
**Esoña.** Zuaznarre, 72. Ugaldexo. 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoen, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Etxe.** B<sup>a</sup> Altzibar. 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Intxibux Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldexo. 943 491100  
**Iriberri Asador.** Camino Ergoen, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Iruardenean.** B<sup>a</sup> Altzibar, 1. 943 490335  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21. 943 491254  
**Laia.** Landete, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldexo. 943 492101  
**Marcos.** Zelamisu-Polig. Ugaldexo. 943 494390  
**Masusa.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matto.** Iruirita Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oartzun.** Merka Oartzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo 1. 943 491227  
**Nuevo Atami Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tomola, 2. B<sup>a</sup> Ergoen. 943 492050  
**Ordoño.** Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901  
**Oro Zelai Sidreria.** Caserío Oro Zelai, 59. 943 491686  
**Paki.** B<sup>a</sup> Ergoen, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** B<sup>a</sup> Gunitze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizarria plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuaznarbar, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tolare, 2. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea. 943 473784  
**Txikiardi Sagardotegia.** Astigarraga Bidea. 943 490678  
**Usategiteki Alde.** Malsburu bidea, 15. 943 260531  
**Zuberua.** Bekosoro, 1 (B<sup>a</sup> Txirriatzi), 943 491228

**OLABERRIA**

**Arieta.** Olaberria kasko, 24. 943 800002

**ASADOR CASTILLO**

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

**Gartxo.** Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
**Taberna.** Cani de la Cruz (Iruin) 943 886584

**ZEZILIONEA**

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

**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

**OÑATI**

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikoitz.** Ganbai, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Otadui zuhazketa, 54. 943 780410

**Etxe-Aundi.** B<sup>a</sup> San Pedro. 943 781956  
**Galicia.** Altezko, 22. 943 782208  
**Garaa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu. 943 781305  
**Helmuga.** Ugarkalde, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iturritxu.** Atezko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ulbergein, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 63. 943 781886  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 252669  
**Milikaia.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindikia Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumateltzi.** Torre Zumateltzi. 943 540000  
**Urbiako Fonda.** Campe de Urbia. 943 781316  
**Urrintxo.** Lezearri Auzoa, 19. 943 783479  
**Urdagiain.** Urbain, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** B<sup>a</sup> Zubilaga, 12. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarteina, 6. 943 716296

**ORMAIZTEGI**

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

**ORDIZIA**

**19-90.** Garagara, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudariari Etorbidea, z/g. 943 883960  
**Kantoi.** Anpuero, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

**MARTÍNEZ**

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

**MUÑOZ**

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

**Oiangui.** Oiangui Parkea. 943 161371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Unzuai, 4. 943 160421  
**Potoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304

**TXEPETXA**

Pintxos, raciones, especialidades mexicanas... Urdaneta, 27. 671 72 80 69

**Txepetxa.** Urdaneta, 27. 671 728069

**Tximista Sidreria.** Gudariari Etorbidea, 2. 943 881128

**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409

**Zubiri.** Gudariari Etorbidea, 4. 943 160041

**ORENDAIN**

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

**OREXA**

**Orexako Ostatu.** Erebotze Plaza, 1. 943 682290

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700  
**Aizperra Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 16. 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832309  
**Ardora.** Ardortza, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831667  
**Errota.** Oloskuegia Auzoa. 943 801917  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundui, z/g. 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kabxiña Asador.** B<sup>a</sup> S. Martin, 943 831407  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza. 943 830475

**KATXIÑA BODEGA**

Comer entre viñedos al estilo Orío Ortzaieta, 10. 943 58 01 66

**Loretxu Asador.** Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
**Oliden.** Oriolaitza Auzoa, 44. 943 830883  
**Oriko Benta.** Camino Orío-Igeldo. 943 835751  
**San Martin Asador.** B<sup>a</sup> S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudariaren, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixarrio Asador.** Eusko Gudariaren, 2. 943 830019  
**Zaharren Babeslekua.** Enparantza. 943 835398

**PASAJA**

**A Coruña.** P<sup>a</sup> Euskadi, 7. 943 390009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Anketa.** Aranzulain, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Balea.** Eskaltangeta, 21. Antxo. 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** P<sup>a</sup> Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003  
**Cantina Pintxos.** Camino de Puntas, z/g. 943 525625  
**Casa Cámar.** San Juan, 79. 943 523699  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 519271  
**Cofradía.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dan.** Hamarretarik, 8. Antxo. 943 511180  
**Dax.** P<sup>a</sup> Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006  
**Donibane Marises.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiara.** Euskadi, 1.-Tintperpe. 943 399071  
**E-16.** Eskaltangeta, 16. Antxo. 943 528169  
**Ekari.** Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008  
**El Caserio.** P<sup>a</sup> Euskadi, 23. Tintperpe. 943 404424  
**Erdibaneta Barrena.** Arandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Polo Enea, 14-16. Tintperpe. 943 390357  
**Erebe.** Errekale, Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskaltangeta, 9. Antxo. 943 525696  
**Ezpe.** Eskaltangeta, 40. Antxo. 943 513362  
**Ganbera.** Lezo Bide, 24. Antxo. 943 344445  
**Goierri.** Eskaltangeta, 36. Antxo. 943 510019  
**Gure Borda.** Aranzulainen, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria.** Arandegi, 5. Tintperpe. 943 394026  
**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300  
**Ippara.** P<sup>a</sup> Nafarroa. Antxo. 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorbi, 19. Donibane. 943 399063  
**Izkiñu.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumarria, 29. Antxo. 943 510020  
**La Anistad.** P<sup>a</sup> Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8. Antxo. 943 515414  
**Marisoli.** Esmalde, 18. Tintperpe. 943 394751  
**Maritxu.** Esmalde, 2. Tintperpe. 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Meizi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833  
**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Ate, 8. 943 394394  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel.** Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane. 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea. 80.943 932886  
**Pitxiñulo.** Eskaltangeta, 118. Antxo. 943 520770  
**Romeral.** Eskaltangeta 40-42. Antxo. 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Tintperpe. 943 399074  
**Txulobito.** Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago Donibane. 943 341353  
**Zilaga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorabon.** Esmalde, 96. S. Pedro. 943 399120

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377

**Izkiña.** Zurbano, 17. 943 800251

**SORALUZE**

**Amendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002

**Bodega Jusi.** Gabolatz, 30. 943 751144

**Beti Jai.** Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007

**Erdizta.** Santana, 18. 943 751383

**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581

**Ufala Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750300

## TOLESA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

### 66 TABERNA

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

**Agustin-Enea** Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067  
**Aldeiki** Bachiller Zaldua, 10. 943 653649

### ALLIRI

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

**Ama** Arostegieta, 13. 608 913294  
**Amaiur** Beotibar, 5. 943 245469  
**Amets** Larremendi, 1. 943 675405  
**Astasuarra** Herros, 18-20. 943 673186  
**Atenea** Euskal Herria Plaza, 4. 943 650986  
**Bar Ordiña** Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

### BENTA ALDEA

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

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1. 943 6726 19  
**Beti Alai** Arostegia, 16. 943 673381  
**Bidebide** Usabal Kirologia. 943 577573

### BOTARRI

Campión de parrilla de Gipuzkoa  
Oña 2, bajo. 943 65 49 21

**Burrutzi Asador** San Francisco, 3. 943 650559  
**Café Iruña** 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  
**Euzkizta Sidreria** P<sup>a</sup> Usabal, 35. 660 654317  
**Guzkiza** Gudari, 16. 943 655655  
**Hong Kong (chino)** San Juan, 2. 943 655370  
**Ikatz** Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Illargi** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
**Iratzo** Pablo Gossabel, 29. 943 675237  
**Iruña** Amaro, 10. 943 119828  
**Iruñiti** Oña, 3. 943 654334  
**Iasesti Sidreria** P<sup>a</sup> Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Iraza** Batxiller Zaldua, 1. 943 641427  
**J-ki** Martin Jose Iraola, 10. 943 116017  
**Kokel** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela** Pza. Narfaroa, z/g. 943 672070  
**Lanhroa** Narfaroa etorb. 943 651062  
**Larrea** Larremendi Auzoa, 15. 943 675999  
**Lurion Bistrot** Centro Bar, 2. 943 243339  
**Mendi Alai** P<sup>a</sup> San Esteban, 39. 943 651799  
**Musico Asador de pollos** Agintari, 3. 943 673943  
**Orbela Taberna** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna** P<sup>a</sup> Martin J. Iraola. 647 007275  
**Plan B** Larremendi, 6. 943 598486  
**Sausta** P<sup>a</sup> Belata, 7-8. 943 655453  
**Solana 4** Solana, 4. 943 017636  
**Telepizza** Plaza Trintake, 1. 943 108800  
**Tolosalde** N-hñn/Madrid, km 432. 943 650656  
**Triángulo** Triángulo plaza, s/n.  
**Tripoli (pizzería)** Correo, 14. 943 670659  
**Usabal Sidreria** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzturre Taberna** P<sup>a</sup> Alliri, 1. 943 698513  
**Zuloaga-txiki** Montesque, 29. 943 650036

## URNETA

**Aballeri** Irizabal, 21. 943 330525  
**Altnua** P<sup>a</sup> Lategi, 943 554917  
**Adarra** B<sup>a</sup> Goiburu, 37. 943 552036  
**Benta** Goiburu, z/g. 943 554415  
**Besabi** B<sup>a</sup> Goiburu, z/g. 943 330131  
**Busteka** Eratza, 943 337357  
**Eloteka Sidreria** B<sup>a</sup> Otzarlan, 34. 943 556981  
**Ergoien** Ergoien, 26. 943 551089  
**Eula Sidreria** P<sup>a</sup> Lategi, 19. 943 552744  
**Galron** Estación, z/g. 943 009077  
**Fontaraga Sidreria** 943 554917  
**Guria** Idiazabal, 46. 943 005650  
**Guruceta Berri Sidreria** B<sup>a</sup> Otzarlan. 943 551014  
**Kostegi Sidreria** Oria. Umieta-Lasarte, 30. 943 365888  
**Oianume Sagardotegia** B<sup>a</sup> Ergoien, 18. 943 556883  
**Oñyi** Pol. Ergoien, 573. 943 557786

**Polideportivo** Pintore Kalea, 3. 943 009408  
**Setiñ 'Moko Sidreria** B<sup>a</sup> Otzarlan, 11. 943 551014  
**Urruzola** Eluteta Baserria. 943 556981  
**Zaldungedi** Irizabal, 34. 943 551008

## URRETXXU

**Aldepa Taberna** Areizaga, 3. 943 720230

### APAIN

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

**Ateñein** Barrenkale, 13. 943 532667  
**Collins** Areizaga, 3.  
**Eire** Gernikako Arbola, 3. 943 728466  
**Etxe-Azpi** Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165  
**Goiko Kale Taberna** Jauregi, 6. 943 725200  
**Hakoba** Areizaga, 18. 943 98 33 76  
**Navaro** Iparargiturre, 18. 943 718667  
**Palacio Oriental (chino)** Labegiak, 33. 943 725243  
**Pizzeria Madaia** Labegiak, 33. 943 229133  
**Santa Barbara** Santa Barbara auzoa. 943 723387  
**Telepizza** Iparargitza, 4. 943 011033  
**Zabaleta** Ipeñarieta, 2. 943 742320  
**Zona Zero** Areizaga, 1. 943 533907

## USURBIL

**Aginaga Sagardotegia** B<sup>a</sup> Aginaga 31. 943 366710  
**Antxia** Zubiaurena, 6. 943 370344  
**Arratzain Errolegia** Arratzain Baserria. 943 366663

### ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
Puntapea kalea, 8. 943 36 91 39

**Bordaxa Jauregia** Aitezarra, 1. 943 371150  
**Bordaxo** Zubiaurena, 5. 943 371042  
**Cantina Mariachi** C. Com. Urbil. 943 363682  
**Etxebeste** Erribera, 2. Aginaga. 943 362740  
**Hurbil** Centro Comercial Urbil. 943 367281  
**Ibarrola Agroturismo** Kaleazar, 62. 943 363007  
**Iluarte** Iguate, 11. 943 370113  
**Ignabe Sidreria** B<sup>a</sup> Txoko Alde. 943 371649  
**Iruña** Borda Berri, 5. 943 3691 35  
**Kentune** Txoko-Alde, 23. 943 361127  
**Maykar Asador** Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968  
**Patxi Nagusia** 14. 943 362725  
**Saizar Sidreria** P<sup>a</sup> Kale Zahar, 39. 943 364597  
**Saizaga Asador** Aginaga, 20. 943 362773  
**Tragoxa** Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
**Txapeldin** Mima-Lura, 2. 943 370457  
**Txerri** C. Com. Urbil. 943 360772  
**Txiki Erdi** Errotalde, 1. 943 362735  
**Txinpata Sagard** C. Com. Urbil. 943 376698  
**Txiriboga** Iruza, 6. 943 361398  
**Txirri** Estrata, 6. Aginaga. 943 372808  
**Txirristra** Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
**Urdairra Sidreria** B<sup>a</sup> Aginaga. 943 372691  
**Zumeta** B<sup>a</sup> Txoko Alde, 34. 943 362713

## VILLABONA

**Aitzol** Etxeberdi, 943 690296  
**Alustiza** Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
**Izalpe** Berria, 29. 943 690623  
**Ongi Etorri** Berria, 18. 943 691236  
**Sagasti-Berri** Otrobiko, z/g. 943 692365  
**Shepherds** Kale Berria, 25. 943 571558  
**Txapeldin** Berria, 23. bajo. 943 696449  
**Urtzipe** Berria, 45. 943 690146

## ZALDIBIA

**Arrese** Sta. Fe, 21. 943 882486  
**Kixkurgune** Olaeta Argaldea, 6. 943 501086  
**Nazabal Asador** Sta. Fe, 8. 943 887146  
**Urho** Santa Fe, 8. 943 887146  
**Zubi-Ondo** Sta. Fe, 2. 943 882826

### LAZKAO-ETXE

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

## ZARAUZ

**Aiten-Etxe** Elkano, 3. 943 831825  
**Alai** Ipar Kalea, 8. 943 010546  
**Alameda Hotel** Sextimineta, 4. 943 830143  
**Amaia** Narfaroa, 9. 943 130549  
**Aniak** Altzola, 2. 943 835975  
**Argi** Torre Luzea Parkoa, 2. 943 834959  
**Argoin Txiki Asador** Argoin, z/g. 943 890184  
**Aralde** Araba, 41. 943 834433  
**Artea** Zargoria, 32. 943 016693  
**Aurrera** Egoña Kalea, 13. 943 021638  
**Azpi-Enea** Sabimenteta, 4. 943 130586  
**Batzokia** Belsa, 1. 943 020049  
**Basari** Patibuko, 10. 943 021275  
**Beach Cafeteria** P<sup>a</sup> del Malecón, z/g. 943 831262  
**Berazadi-Berri** Talai Mendri, 723. 943 130003  
**Bordatxo** Elizaurrea, 5. 943 132889  
**Café Iruña** Ipar kalea, 13. 943 004023  
**Dragón de Oro (chino)** Bizkaia, 6. 943 890329  
**Egoki Asador** Bizkaia, 1. 943 132766  
**Casa Izaro** Azara, 4. 943 132944  
**Eguzki** Narfaroa, 8. 943 834116  
**Eraitz** Araba, 32. 943 890096  
**Etxaiz** Gipuzkoa, 57. 943 982731  
**Euromar** Narfaroa, 37. 943 131020  
**Euskalduna** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador** Gipuzkoa, 22. 943 835959  
**Haritz** Gurmendi, 10.  
**Huriz** Zelai-Ondo, 23. 943 417199  
**Isabel** Bizkaia, 24. 943 832264  
**Ixas-Berri** Kamping Zarautz, 943 131619  
**Ixas-Lur** Santurtium plaza, 3. 943 890138  
**Jacoba** Patibuko Kalea, 10. 671 03 65 18  
**Joe** Iparkalea, 13. 943 134236  
**Kandela** Torre Luzea parkoa, 2. 943 834959  
**Karlos Arguiñano** Mendiatzua, 13. 943 130000  
**Kebab Zarautz** Bixkonde, 4. 943 013889  
**Kirkilla Enea** Sta. Marina, 12. 943 131982  
**Kulizka** Bixkonde, 1. 943 134024  
**La Perla** P<sup>a</sup> Maritimo, 943 013873  
**Lagunak** San Francisco, 10. 943 833701  
**Manuela** San Frantzisko, 33. 943 131593  
**Mele Mele** Narfaroa, 4. 943 504556  
**Mollari (pizzería)** Patibuko, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria** Mixelena, 27. 943 834561  
**Naparrak** Barren Plaza, 1. 943 135119  
**Okamikia** Ipar kalea, 1. 943 561328  
**Orbeago Taberna** Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarreta** Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Patxiuko** Kiriki, 1. 943 131398  
**Pedro Enea** Gipuzkoa, 943 130081  
**Pio** Ipar, 10. 943 831414  
**Pizza Sprint** Bizkaia, 27. 943 894314  
**Salegi** Barren Plaza, 3. 943 132772  
**Shelter** Itassertza, s/n. 943 580285  
**Sta. Bárbara** Narfaroa, 26 (Hotel Zarautz). 832393  
**Sunset Bar** Mandabide 3A (Malecón). 943 000355  
**Talai-Berri Txakolotegia** Talai Mendri, 728. 943 132750  
**Telepizza** San Inazio, 1. 943 831551  
**Teleforo Asador** Plaza Dobinane, 6. 943 830901  
**Tivoli** Kiriki, 1. 943 131538  
**Txiki-Poli** Musika plaza. 943 835357  
**Urbil** Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
**Zaharra** Bizkaia, 9. 943 132700  
**Zaldiak** Euromar, 37. 943 131496  
**Zazpi** Kale Nagusia, 21. 943 132319  
**Zelai Ondo** Zelai-Ondo, 12. 943 021900  
**Zelaitxo** Mixelena, 12. 943 011399  
**Zubi Ondo** Avda. Navarra, 47. 943 830267

## ZEGAMA

**Zegamako Ostata**, San Martin 3. 943 801051  
**Otzaruko Benta** Otzuarza, z/g. 943 80 12 93

## ZERAIN

**Mandia** Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Otaza Sidreria** Caserrio Otazta. 943 801757  
**Oiharte Sagardotegia** Irurkate-Gain. 943 501013

## ZESTOA

**Agustin** Okerra, s-B. 943 147194  
**Arnburu** Urrutiokalea, z/g. 943 148005  
**Balneario de Costona** S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
**Bokoetxe Merendero** Iraeta, 943 147344

## ARANETA ERRETÉGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada  
Ctra. Aizarnabadiak. 943 14 80 92

**Iraeta** Errota etbea z/g. 943 147067  
**Katzaola** Caserrio Katzaola, z/g. 943 147684  
**Landa** Iraeta Hiribidea, 3. 943 147954  
**Lorentxa** Iraeta, 2. 943 147198  
**Portu** Erdikale, 1. 943 147096  
**Txinduri** Kamengo Ama, 20. 943 148016

## ZIZURKIL

**Abeletek** Zarate Bidea z/g. 943 693983  
**Abulondo** J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490  
**Elizondo Pantxikano** Pza. P. Maria Oñato, 5. 943 691893  
**Iriarte** Pza. P. Maria Oñato, 1. 943 692537  
**Oltza** Ctra. Zizurki-Asteasu. 943 693750  
**Pasas** Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxeberri** Pza. Pedro Maria Oñato, 1. 943 691936  
**Toki-Eder** Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## ZUMAJA

**Algorri Sidreria** Puerto deportivo. 943 865617  
**Atari** Ardantzabidea, 16. 943 509169

### BAI BIDEA

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

**Basusta Asador** Patxita Etxeberria, 25. 943862073  
**Batzokia** Eusebio Gurrutxaga, 6. 943 860275  
**Bidea Asador** B<sup>a</sup> Bedia. 943 860551

### BEHEKO PLAZA

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

**Bodegón Goiko** Erribera, 9. 943 861391  
**Idoia Arotzegia** Julio Beotibe, 2. 943 549386  
**Iruondo** Txikiherri, 38. 943 861390  
**Juaristi** Basadi, 3. 943 143118  
**Kalari** Pza. Upeña, 8. 943 861396  
**Lagun Artea** Estazioak, 23. 943 861394  
**Marina Berri** Puerto Deportivo 943 865617  
**Muniosero** Ctra. Egi-2633, km 7. -Okina- 943 143770  
**Talala** Santiago Auzoa. 943 143770  
**Taluk** Izustarri, 3. 943 865289  
**Zelai Hotel** Playa de Izurzun, z/g. 943 865166  
**Zumaieta Hotel** Iraeta. 943 860764

## ZUMARRAGA

**Alexander** Piedad, 16. 943 721821  
**Alkartetxe** Secundino Easola, 6. 943 724262  
**Aranzazu** Argikoa, 4. 943 720663  
**Berri** Soraluze, 3. 943 252906  
**BideBide** Santuario de la Antigua. 943 720930

### BIDEZAR

Carta renovada y variedad de vinos y ginebras  
Bidezar, 17. 943 25 38 56

### Cantina

Plaza de las Estaciones

### ETXE-BERRI

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

### Erikotarra

Pza. Euskadi, 2. 943 722964

### Hiria Kafeategia

Piedad, 16. 943 721757

### Kalari

Legazpi, 5. 943 726274

### Korta

San Gregorio, 20 (Eizola). 943 72 27 86

### Saski

Piedad, 4. 943 721397

### Txanpon

Piedad, 6.

### Txinduri

Secundino Easola, 1. 943 724771

### Txurruti

Argixo Taldea, z/g. 943 721943

### Zibagora

Pza. Navarra, 3. 943 253896



**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 Gastronómika

**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 guano 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 | Tl. 943 372 668

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)

**ZAPOREJAI**

FIESTA DE SABORES

**DONOSTIA**

SAN JERÓNIMO, 21  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 28 82



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

BADAKIGU **EUSKARAZ/ON PARLE FRANÇAIS/ENGLISH SPOKEN**

**BACALAO  
URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
TF. 943 10 78 08

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



**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe.** En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado... hasta 25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

## ESPE

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

### DONOSTIA

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



**Carol Archeli** dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando la Erla, las Doradas grandes, la Urta, el Lamote... y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...),

## VINATERÍA

**EL TEMPLO DE LA UVA**

### DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 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 Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

## HOTEL ARBE

### DE CARA AL CANTÁBRICO

## MUTRIKU

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



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



## HOTEL GUDAMENDI

### TU BODA EN IGELDO

## DONOSTIA

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



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

## 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).

**JAVIER ETAYO "TASIO" (HUMORISTA GRÁFICO Y GUITARRISTA)**

# "COCINAR ME RELAJA EL COPÓN DE LA BARAJA"

**Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"**

Cuando renovamos OndoJan.com en el mes de julio, también renovamos sus secciones y añadimos algunas novedades, siendo la más destacada la entrevista "ligera" que mes a mes hacemos a diferentes personajes con mayor o menor relación con la gastronomía, acompañada de la caricatura de Tasio, humorista gráfico nacido en Sesma (Nafarroa) en 1954 y "nacionalizado" vizcaíno en 1989, año desde el que reside en Forua, junto a Gernika. Tasio es conocido por haberse ocupado de la tira diaria de Egin, y posteriormente de Gara desde 1991, diarios para los que ha elaborado más de 9.000 "chistes", que se dice fácil. Hoy le toca a él ser interrogado.

## ¿Qué aficiones cultivas?

Me encanta el cine, la lectura y la música. De hecho, toco la guitarra y me gusta disfrutar con ella entre amigos.

## ¿Alguna preferencia cinematográfica?

El western, y en consecuencia las bandas sonoras de Ennio Morricone. Y también las películas de suspense y las de temática social y política.

## ¿Cuál es tu deporte favorito? ¿Practicabas alguno?

Soy de la generación de la gimnasia obligatoria, así que salvo el "deporte del sofá" y el salir a pasear, no practico ninguno.

## ¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad, tu provincia, más allá...?

Más que mi ciudad, el entorno de la misma, la reserva de Urdaibai. En Bizkaia, las zonas costeras como Mundaka, Bermeo, Lekeitio... y más allá, por supuesto, todo Nafarroa, desde la Bardena, que la he descubierta tarde, hasta el Pirineo, Baztan...

## ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Vivi con mi mujer, Camino, un año en Cuba, una gran experiencia. Y en nuestro 25 aniversario hicimos la Ruta de la Seda: Uzbekistán, Turkmenistán, Turquía, Irán... lugares y gentes maravillosos.

## ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Muchos, pero principalmente me gustaría repetir Irán. Me atrae mucho Oriente Medio por sus gentes y sus culturas milenarias. Y también me atrae mucho Japón y Asia en general.

## ¿Qué admiras en una persona?

La sinceridad y el sentido del humor.

## ¿Y qué detestas?

Que me engañen, que me mientan, que vayan por detrás con el cuchillo, apuñalándome. Eso me jode mucho.

## ¿Te apañas en la cocina?

Con decirte que soy el cocinero oficial de mi casa... dibujar me relaja, pero cocinar me relaja el copón de la baraja! Me encanta la cocina.

## ¿Tu plato favorito para preparar?

Me salen bien unos cuantos: la Tortilla de patata, el Ajoarriero, el Relleno navarro, cualquier plato con bacalao, la Paella... eso sí, todo tradicional.

## Sugiérenos un par de restaurantes de tu entorno.

Hay uno sencillito pero muy bueno en Gernika, el Sakone, donde dan comida tradicional muy rica. Y en Murueta el Kamiñoko.

## ¿Y en tu Nafarroa natal?

En Iruña, la Herriko de la Calle Karmen, en Nabarrera: cocina moderna a buen precio y altísima calidad. En Donibane, la Tabla Tomasa, que da cocina internacional. Y en Biguezal, está genial una pizzería artesana: El Dolmen de Faulo.

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

Me encanta la cocina que practican los hermanos Zabaleta en el Aratz, cómo juegan con la tradición y la modernidad.

## ¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

(Ni lo duda). Daría la vuelta al mundo con Camino, mi mujer, empezando por Japón. Ahora, lo primero, organizaría (y pagaría) una buena cena con mis amigos.



# 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](mailto:info@baireformas.com)

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

Jarraitu gure  
facebooka

