

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 175 : abril 2019



MARCO REAL
de
Barras



**UN CRIANZA
PARA
COMPARTIR**

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



Revuelto de ajetes frescos, patata y kokotxa
Asador Gure Txokoa (Zarautz)

ondojan.com

Nº 175. Abril 2019

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, Vanessa Blázquez, Txemari Esteban y Javier Etxayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



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

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, 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.

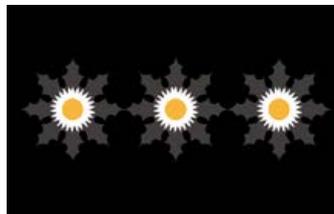
estúpido concienzudo

Pintxos, institutos y estrellas

Por si no fuera poco con el despropósito perpetrado en febrero con el Instituto del pintxo donostiarra, institución pública enmarcada en el Ayuntamiento de la capital guipuzcoana y sostenida con dinero público que se ha tomado la potestad de clasificar a los establecimientos donostiarros en “buenos o malos” en función de los criterios y conocimientos de un muy reducido grupo de gente creando una clasificación aberrante que deja en evidencia y totalmente desfavorecidos a docenas de bares que llevan décadas realizando una impecable labor en el mundo de la cocina en miniatura, marzo nos llega con otra muestra del afán valorativo y clasificatorio que se ha instalado incomprensiblemente en el mundo de los pintxos con la guía “Best Pintxos” promovida por la organización del Congreso Miniature.

Para empezar, deberíamos llamar guía al producto si cumpliera la función, precisamente, de guiar. Pero “Best Pintxos” no pasa de ser un listado terriblemente irregular que apenas ofrece información sobre los establecimientos que recoge, limitándose en gran parte de los casos a ofrecer simplemente la dirección de los mismos sin informar al lector o lectora sobre qué encontrará en ellos o en sus barras.

Pero, además, la autodenominada “guía” tiene la osadía de autocalificarse como “la Michelin de los pintxos” y al igual que el Instituto anteriormente comentado, se otorga la facultad de tocar con su varita mágica a los establecimientos, asignándoles una, dos o tres estrellas, al igual que la guía francesa, solo que los han



transformado en “Eguzkilores” para darle una apariencia más local.

Lo grave no es que una asociación particular publique una guía, algo que entra dentro del derecho de cada cual a hacer lo que quiera. Lo malo es que en este caso esta guía pretende erigirse como referencia casi oficial y compararse con la mejor guía gastronómica mundial cuando la clasificación y el listado se ha elaborado sin visitar los establecimientos calificados en el mismo, sin degustar los pintxos, y siguiendo unos criterios caprichosos que han dado Eguzkilores a bares que no cuentan con barra ni con oferta regular de pintxos, a cafeterías de restaurantes “estrellados” que no cuentan con pintxos en su barra, a establecimientos especializados en sandwiches convencionales o en jamón... además de repartir con extrema facilidad semejante cantidad de “Estrellas”, (nada menos que 205, gran parte de ellas a establecimientos afines a los organizadores), que ha originado que el engendro nazca carente de toda credibilidad y falto del más mínimo rigor y seriedad. Flaco favor le hacen iniciativas como ésta al castigado mundo de la hostelería y la gastronomía...

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 175 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16
JAKITEA 17 EN PORTADA: GURE TXOKOA 18 GRANDES MESAS DE
EUSKAL HERRIA: REMENETXE 20 REPORTAJE: RÍAS BY KOKOTXA 24
SAGARDOTEGIAK 30 AL DENTE 34 A LA CARTA: PATXIKUENEA 44
GUÍA DE RESTAURANTES 46 LISTADO DE RESTAURANTES 67
PLACERES GASTRONÓMICOS 74 DORMIR 76 PETIT HOTEL GOIERRI 77
CON LAS MANOS EN LA MASA: XABIER ORTIZ 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

YO LO VI PRIMERO...

Existen pocas cosas comparables a la emoción que puede sentir un pescador al capturar el primer salmón de la temporada en uno de esos ríos, los llamados salmoneros, que se asoman a la cornisa Cantábrica. Esta cotizada primicia, que en Asturias, en los ríos Cares, Sella, Narcea y otros, recibe el apodo de "El Campanu".

La emoción sube de tono si sucede este acontecimiento en un río de nuestro entorno, extraordinariamente degradado, casi desahuciado, hasta hace unas fechas, como es el Bidasoa y que aun -no

lancemos las campanas al vuelo- no se puede presumir de una recuperación total de la legión de salmónidos que poblaban sus aguas en un pasado preindustrial, no tan lejano. La noticia siempre es objeto de grandes titulares en los rotativos de nuestro entorno más próximo cuando se pesca en el río exfronterizo el primer ejemplar de salmón. La personalidad del afortunado y claro está, experto pescador, contribuye a ensalzar las virtudes gastronómicas de esta joya salvaje de nuestro mítico río salmonero. Y sobre todo la cotización en subasta del egregio bicho, casi siempre realizada por un conocido restaurante, suele ser verdaderamente astronómica. Sin asomo de duda, el salmón fresco, salvaje sobre todo, es una pieza de lujo para todo cocinero. Pero al mismo tiempo es un "arma de dos filos". No hay cosa más empalagosa y repugnante que ver un graso salmón "nadando" entre natas y mantequilla o salsorras abrasivas. La calidad de su cremosa carne y su perfume inimitable incitan por contra a buscar cobijo en jugos, salsas, guarniciones y condimentos sutiles que no enmascaren tanta delicadeza. Una curiosa publicación francesa de 1.926 el "Libro de cocina de los hombres del deporte", cuyo autor era un tal **Mayor Pollard** se expresa con clarividente modernidad en ese



sentido: "...el salmón que tiene una especial virtud propia, es mejor sin aderezos, de manera que no intenten mejorarlo. Se debe cocinar sencillamente y servirlo sin más acompañamiento que una salsa adecuada y unas patatas nuevas hervidas. Si le regalan un salmón recién pescado y necesita limpiarlo, déjele la cabeza y la cola. La piel se quita muy cuidadosamente después de cocinado, de una vez."

Sin ser tan estrictos, es verdad que las recetas más afinadas muchas veces son las más sencillas. Como es el caso de esa joya de plato -que es ya pura historia- elaborado por los hermanos **Troisgros** con la ocasión del almuerzo servido el 25 de febrero de 1.975, al entonces presidente de la República francesa **Valéry Giscard d'Estaing** para celebrar la imposición de la Legión de Honor al miembro más afamado de aquella "banda", la de la Nouvelle Cuisine: **Paul Bocuse**: Se trata del "Escalope de salmón a las acederas". En esta conocida receta, las ácidas y refrescantes hojas de la primaverzal acedera se complementan con la succulenta carne grasa del pescado, del que, por cierto, hay una indicación precisa en el recetario de los chefs de Roanne: "el salmón debe de quedar apenas hecho con el fin de conservar su delicado paladar".

No creo de todos modos que llegemos un día, ante una hipotética sobreabundancia de este pescado, a hartarnos del mismo y menos aún por los precios que está adquiriendo en nuestros mercados. Tanto como para hacer bueno aquel pretérito aserto del recurrente y puñetero refranero: "Harto de salmón y perdiz, el rey gazpacho suele pedir".

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



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

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

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

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

UNA DE TERROIR

Cuando hablamos de *terroir*, hacemos referencia a todos esos condicionantes que hacen que un determinado vino sea único, diferente a todos los demás. Estos podrían resumirse, de manera general, en: **clima, suelo, tipo de uva, emplazamiento, fauna y flora** y, por último, la acción del **ser humano**.

Todos intuimos que el **clima** -aunque siendo exquisitos deberíamos referirnos al mesoclima o microclima- constituye un factor determinante en el

perfil del vino de una determinada región. De manera general, podríamos decir que regiones cálidas y con pocas precipitaciones dan lugar a vinos con mayor grado alcohólico y menor acidez, mientras que los de regiones más frescas y lluviosas producen vinos de menor grado y mayor acidez. Pero tengamos en cuenta que las condiciones climáticas varían de un año a otro, por lo que su influencia en el vino dependerá del factor "añada".

Dependiendo de la variedad de **uva** empleada, el vino al que dará lugar, será de una u otra condición. En el mundo existen unas diez mil castas diferentes, de las cuales se emplean algo más de mil trescientas para la elaboración de vino. Si a esto sumamos que, tras la plaga de la filoxera en el último cuarto del siglo XIX, se emplean unos cincuenta tipos diferentes de portainjerto, cada uno de ellos con sus particularidades, la cantidad de combinaciones se vuelve realmente amplia.

El **suelo** y el **subsuelo** constituye también una de las variables de especial importancia en nuestra ecuación del *terroir*. No sólo su composición química, sino también la disposición física juega también un papel determinante en



la personalidad del futuro vino.

Cuando hablamos de **emplazamiento** nos referimos a una infinidad de pequeños detalles de gran relevancia que tienen que ver con la ubicación del viñedo: si se encuentra en una ladera, en una zona llana, en el fondo de un valle, a una determinada altura, si está orientado hacia un lado u otro, si se encuentra junto a un río o frente al mar, protegido por un bosque, etc.

La **fauna** y a la **flora**, ambas en sus versiones macro y micro, tendrán también una importancia decisiva. A menudo las obviamos cuando hablamos del *terroir* pero, sin lugar a dudas, supone uno de sus aspectos clave.

Por último, la acción del **ser humano**, sin la que todas las demás carecen de sentido alguno. La filosofía del productor, las decisiones tomadas, los métodos de cultivo y de la transformación de la uva en vino, etc. En su mano se encuentra la posibilidad de elaborar vinos con *terroir*, vinos que reflejen el resultado de una ecuación única, rechazando la globalización que a todos nos llega casi impuesta.

Por último, a los consumidores nos toca la responsabilidad de aprender a valorar y disfrutar de vinos que reflejen el carácter de un lugar único, de su paisaje, su historia y de las personas que lo producen.



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

COMAMOS MENOS...
Y CON FUNDAMENTO

Es posible que algunas personas no lo puedan entender, y más en esta bendita tierra en la que comer bien y con contundencia es poco menos que obligado. Pero no. Va siendo hora de cambiar algunos patrones que nos identifican, no sólo a la población vasca, sino diría que a la zona Cantábrica. Una cosa es comer, alimentarse con placer, claro que sí, y otra bien distinta es saciarse hasta casi reventar, exhibiendo txuletos a diestro y siniestro y creando una falsa imagen de lo que, entiendo yo, no es la Alimentación, la suerte de poder sentarse a una mesa y alimentarse con fundamento.

En esa bendita tierra que decía antes, me refiero en este caso a Euskadi, seamos sinceros: no todo el mundo puede comer como a veces parece reflejarse. Es más; no todo el mundo puede comer. No quisiera parecer hipócrita pero cuando trasladamos a través de nuestras plataformas sociales (whatsapps, blogs, redes sociales...) determinadas orgías gastronómicas de txuletos, rodabaillos, angulas, percebes... y en algunas ocasiones desde templos gastronómicos que superan con creces los 150€/comensal, ¿qué estamos trasladando? O mejor, ¿qué es lo que queremos trasladar?

Esto que cuento me lo aplico yo mismo siendo consciente de que en algunas ocasiones he podido comunicar este tipo de acciones que ahora crítico. No me importa reconocerlo. Hace ya algún tiempo así lo intento trasladar a través de "La Ruta Slow". El Alimento, con mayúscula, es sagrado. Tres veces al día nos permite subsistir. Detrás de ese alimento, de ese plato preparado, está el producto que emana de nuestra Tierra, de nuestros mares... y junto a ello la mano del ser humano, de esa persona que es la pequeña productora que tenemos en nuestros prados, en nuestros baserris, cuidando de rebaños, con una tradición milenaria...

Comamos, sí, pero con fundamento. On egin!

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

ESTE MUNDO NECESITA DIÁLOGOS
(DE COCINA)

La prisa nos come, queremos exprimir el día cual limón y no somos conscientes de todo lo que corremos para llegar a lo que no se sabe muy bien dónde, ni para conseguir el qué. Y por el camino nos olvidamos de uno de los **mayores placeres de esta vida**, el que nos permite intercambiar ideas, sueños, experiencias y conocimiento. Hay que dialogar más.

Por eso agradezco que cada dos años **Andoni Luis Aduriz** y todo **su equipo** nos reúnan en torno a ese hervidero interdisciplinario de preguntas y retos que es **Diálogos de cocina**. Dos días para hablar de cultura, tiempo y territorio. De identidades desplazadas, de tradición y legado; de pan, amor y fantasía. Y para hacerlo con estrella, con audacia, con alegría. Hemos puesto el mundo patas arriba y hemos vuelto a cocinar.

Begoña Rodrigo, Bel Coelho, Bela Gil, Carlos Zamora, Cristina Reni, Diego Guerrero, Enrique Olvera, JM Mullet, JR, Mariela Michelena, Mariola Cubells, Mikel L. Iturriaga, Pau Arenós, Pep Gatell, Pepe Solta, Pol Galofré, Renzo Garibaldi, Tomas Kalika, Tomás Bermúdez, Thomas Troisgras, Sasha Correa, Iñaki Martínez de Albeniz y el gran Tomasito, con su rock gitano, su fuerza y su temeridad, han sido los protagonistas de este año.

Y un invitado muy especial nos ha recordado que "aunque comer es un placer, también es un acto político". **Carlo Petrini**, convencido de ello, creó en 1989 **Slow Food**, un movimiento internacional para salvaguardar la cultura y el conocimiento de la gastronomía. Treinta años más tarde Petrini nos sigue animando a ser "**activistas gastronómicos**" de nuestro entorno, convencido de que las acciones responsables de cada uno en su día a día generan la fuerza del movimiento global.

"El mundo es de los perseverantes, de los locos, de los jóvenes... El futuro no es Petrini, es gente como la activista sueca Greta Thunberg, voz prominente en la lucha contra el cambio climático, nominada al premio nobel de la Paz"

¡A COMER!...Pero ven con hambre y con la mente abierta.

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

IDEA DE BOMBERO

En la pequeña y turística ciudad Belga de Brujas, hay un cervecero, al que después de tomarse unas cuantas cervezas, se le ocurrió una **idea brillante**: Trasvasar la cerveza que elaboraba en su fábrica desde la planta de elaboración al almacén de embotellado mediante una cañería. Hasta aquí todo normal, ¿no?. El problema es que hay **más de 3 km** de distancia entre ambos lugares.



El ideólogo es Xavier Vanneste, dueño de la cervecería **De Halve Mann**, ubicada en pleno centro de Brujas. Un lugar muy recomendable por su gastronomía, museos, talleres, chocolaterías... y que cuenta con un precioso casco antiguo, declarado **Patrimonio Mundial de la UNESCO**. Al Sr. Vanneste, **sexta generación de cerveceros**, le tocó montar un almacén de embotellado, pero le fue imposible conseguir un pabellón en condiciones en el centro urbano y lo tuvo que montar a 3 km.

En Brujas hay un gran **problema de tráfico** y cada día salían **entre 4 ó 5 camiones con unos 30.000 litros de cerveza** a la cervecería. Este trasiego, aparte de maltratar el suelo adoquinado, hacía perder dinero en transportistas, accidentes, atascos, etc... hasta que un día, viendo a unos obreros pasando unos cables por una zanja, se le encendió la bombilla y pensó en pasar una tubería de 25 cm de ancho por 3km de largo aprovechando otras zanjas y pasos de tuberías que había en la ciudad.

Al principio **el alcalde no se lo tomó en serio** pero al final logró hacerlo, eso sí, **¡invertiendo 4 millones de euros!**

Esto llevó a muchos bares y clientes a querer tener una **tubería que les llevara la cerveza directamente a sus bares o casas**, pero no era técnicamente viable, ¡una pena!

Estoy a la espera de que algún día se cree una fisura y salga cerveza disparada por toda la ciudad a modo de lluvia. Sería una historia digna para un capítulo de *Los Simpson* donde Homer saldría cantando *Singing in the rain*.

Ah!, y ya que hablamos de Bélgica os recomiendo probar la *Delta IPA* de **Brussels Beer Project**, una IPA muy afrutada y con bastante cuerpo. 6'5%ABV y 45 IBU, el punto de amargor justo, pero elevado, si no estas acostumbrado a este estilo de cerveza.

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



DI...VINOS

VENTA EL LOCO 2015
(D.O. RIBERA DEL DUERO)

Miravinos es un proyecto de dos mentes inquietas: el periodista **Victor Rodríguez** y el enólogo **José Carlos García**, quienes ya habían trabajado con anterioridad en otros proyectos vinícolas. Vuelven a poner foco en las zonas estratégicas y en las variedades más originales de este país y su exigencia principal es hacer vinos respetuosos con sus orígenes concretos.

La Viña del Loco es el proyecto de Miravinos en Ribera del Duero. Está situada entre La Horra y Sotillo de La Ribera, una zona muy singular de la D.O. Es una enorme colección de pequeñas parcelas de viñas cepas en el corazón de la Denominación de Origen para garantizar el abastecimiento de los racimos de Tinto Fino. Siempre es un desafío producir uvas de calidad en condiciones extremas como las que normalmente acompañan el desarrollo de las vides en la Ribera del Duero. En la elaboración de Venta El Loco 2014 se utilizan uvas Tinto Fino amparadas por la D.O. Ribera del Duero. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. El estilo de este vino se aleja deliberadamente del patrón de un "crianza" clásico, a la búsqueda de un carácter que evite el protagonismo excesivo de la madera. El resultado es un tinto sabroso, pleno de matices aromáticos y conectado al terruño. Para degustarlo perfectamente con pescado azul, carne rellena, salchichas, jamón ibérico, barbaocoas...

Su precio aproximado en tienda especializada ronda los 12,00 €



Jon Méndez
(Vinatería Viniápolis)
Bermingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

LA EXPERIENCIA POR ENCIMA DEL PRODUCTO

Tanto en la cocina, como en la coctelería, siempre ha habido una máxima: la preocupación por el producto y la selección de materias primas, por el trato y

manipulación de ese producto, de hecho, en estos tiempos es indiscutible la moda del "Km 0".

En ambos sectores (Cocineros y Barmans), también han defendido el buen trato al cliente, ya que si tienes un buen producto, un buen profesional que manipule ese producto, prácticamente lo tienes todo... pero todo lo anterior no vale de nada si el trato al cliente no es bueno.

Hace unos años, hubo una mesa redonda entre Ferran Centelles (Sumiller del restaurante El Bulli de Ferran Adrià), Josep Roca (Sumiller del restaurante El Celler de Can Roca) y Javier de las Muelas (propietario de la coctelería Dry Martini de Barcelona) cuyo título era "**Servir. El arte supremo**". Hubo frases muy destacadas las cuales me hicieron pensar y reflexionar, y aun lo siguen haciendo cada vez que las leo, como es la frase de Josep Roca "*Un contacto con una persona es una oportunidad de mejorarle la vida*" o bien otra de Javier de las Muelas "*La pasión por querer servir a las personas es una manera de entender la vida*" o bien otra de Ferran Centelles "*La sala: del Oficio a la Profesión*".

Estos tres fantásticos profesionales coinciden en una máxima y es que el cliente tiene que vivir una experiencia única en cada "servicio" con cada plato, con cada copa de vino o con cada coctel. Podemos hacer el mejor plato, o utilizar los mejores ingredientes para hacer un coctel, pero sin un servicio con "Alma" nunca podremos triunfar.

De esto ya se dieron cuenta hace tiempo los grandes cocineros y cocteleros, que cada vez más apuestan por buscar una experiencia única, y para ello hay que tener en cuenta muchos factores: diseño de la sala, que es lo primero que vemos al entrar al establecimiento y como no, esa primera impresión que tenemos al ser recibidos por el anfitrión del local, que en unos casos será el metre, el camarero o el barman... Todos los detalles cuentan desde el primer momento, incluso antes de ir

al local, cuando hacemos la reserva... todo ello nos predispone a que vamos a vivir una experiencia. Cuando ya nos hayamos ido, podremos recordar durante un tiempo lo bueno que estaba el coctel, pero recordaremos durante mucho mas tiempo si hemos tenido una experiencia única, y eso nos ayudara muchísimo para que nuestros clientes repitan. Como decía George Brassens "*El mejor vino no es necesariamente el más caro sino el que se comparte*"



MANGO APERTIVE

INGREDIENTES:

- 8.5 cl Vermouth Premium Atxa Mango
- 10 cl Ginger Ale Schweppes Premium Mixer
- Twist de naranja
- Rodaja de naranja deshidratada

ELABORACIÓN:

Primeramente enfriaremos la copa con un hielo y llenando la copa con agua, una vez que este fría, quitaremos el agua, pondremos un cubo de hielo, añadiremos el Vermouth Premium Atxa Mango y un poco de Ginger Ale Schweppes Premium Mixer, mezclaremos bien, y completaremos con el resto del ginger ale. Para finalizar, aromatizaremos con una corteza de naranja y decoraremos una rodaja de naranja deshidratada.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



<https://aquaignis.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.



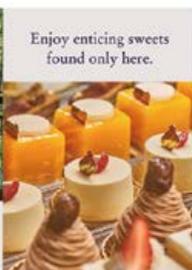
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.

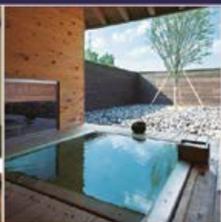
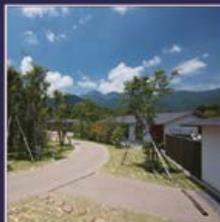


The joy to pick
fresh strawberries.



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

LOS ETERNOS DESCONOCIDOS

El pasado mes de febrero asistí en el Basque Culinary Center a un taller titulado “Los pescados humildes en la alta cocina”.

Mi marido, que me conoce bien, y sabe que soy una abanderada de la causa de los pescados sencillos, le pidió a Baltasar que me lo pusiera en el árbol estas Navidades.

Fue una tarde interesante, y el título se mostró bastante fiel a su contenido. Los ponentes trabajaron, en general, pescados humildes, muy humildes. Véase sardina, verdel, perlón, gallitos, raya, sabirón...e incluso nuestro mal visto corcón. Y también hablaron de alta cocina, técnicas de ahumado, marinado o desalado que llevan días de elaboración... para mí, inalcanzable, impensable, imposible.

Pero, zapatero a tus zapatos, fue un placer y un gusto verles trabajar.

A mí, lo que más me gusta de todo esto, es poder sacar al escenario de la cocina, más me da la baja que la alta, los pescados que nos han quitado el hambre durante generaciones, que los tenemos muy cerquita, en abundancia y son de lo más asequible, y en muchas ocasiones grandes desconocidos.

Muxumartín, platusa, txitxarrillos, carcajal, lampo, pota, perlita, faneca, liba, sabirón, lotxa, maruca, pulpo bolsero, makaela, verdel, lubina asalmonada, corcón... también antxo, txitxarro, cariocas o andejas...

¡Anímense! Cuando vayan a su pescadería déjense asesorar por su pescater@ de confianza y prueben y cocinen esos pescados que nunca antes se atrevieron.

Se sorprenderán, y para bien.

Al final, la visita a la pescadería más que un recado rutinario se va a convertir en la aventura de qué llevaré hoy, con qué me voy a animar/atrever, con qué voy a sorprender... qué nos ha regalado hoy la mar.

Y el que no pueda venir, recuerde que, en algunas pescaderías, como la nuestra, ese viaje al mostrador y a sus diferentes especies del día a día ya puede ser ¡¡VIRTUAL!! desde casa y desde el móvil.

SARDINAS A LOS TRES PIMIENTOS

Durante todo este invierno la flota de cerco ha capturado y sigue capturando toneladas de sardinas. En general de talla pequeña y llenas de grasa, se trata de una sardina de delicadísimo sabor y textura especialmente suave. Casi a diario, hemos vendido en nuestra pescadería este rico manjar. Aunque no se trata de un pescado desconocido es cierto que el público en general

no acepta a la sardina con facilidad en su cocina, la pobre se ha ganado la fama de sacar fuerte olor cuando se asoma al fuego.

Pues anda que no hay peores olores en la cocina, como cuando se cuece la coliflor en demasía o se fríe fritanga, argumento yo siempre en defensa de mi preciosa señorita. Y es que cuesta que la clientela se anime a consumir nuestra rica sardina, eso sí, el/la que la prueba siempre REPITE! Y vienen a contarnos lo rica que estaba, y qué suave, y qué buena...ponme medio kilo más.

Pues eso, a lo dicho, a comer sardina, que una vez más, no es más que salud, sabor, disfrute... y ¿qué pescadito rico hay por menos de 6 euros/kg?

Hoy la receta es fácil, todo está en las fotos... Onegin!!!



Urteko MEDRANO 2018ko UZTA
GOZA EZAZU!



PRUÉBAME!
cosecha 2018



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritzak&ikaskuntza

LA PRIMAVERA, LA SANGRE ALTERA

A sí clama el refranero popular y yo no puedo más que darle la razón. Y tanto que altera, la mía de hecho,

¡¡¡hierva!!!!

Polen, gramíneas, ácaros, pelo de gato, caspa de perro, ojos de murciélago... la lista es larga para los que padecemos alergias que estallan en primavera y no decaen hasta agosto en el caso de los más afortunados.

Dice el Holismo que las partes de un todo no funcionan separadas. La sinergia entre ellas es la clave para entender porque nuestro cuerpo se revela a agentes externos como si no hubiera un mañana. Esta reacción desmedida ante sustancias que a priori no son peligrosas para nuestra salud debería preocuparnos más allá de automedicarnos con el antihistamínico de turno, que lo haremos, yo la primera.

Parpadean en neón; Sistema Inmunológico Débil y Emociones Contenidas.

La alimentación actual y el modo en que cocinamos privan a los alimentos de su verdadero ser. Nutrirnos. Los alimentos reales salen de la tierra y del mar pero nuestra moderna vida desnaturalizada nos arrastra a comprar al "super" donde el 90% de los comestibles NO son alimentos de verdad, sino Productos Alimentarios.

Entonces, primer paso para reducir la urticaria física es comer de verdad. La estación en la que nos encontramos nos pide depurar, cocinando con menos sal, más líquido y más verdura.

Siguiente paso para reducir la urticaria emocional, Liberarse. Quitarse de encima la ansiedad, los comentarios tóxicos y los complejos incapacitantes. Todo es relativo.

Para cumplir con todos los preceptos sagrados de gurú verde que soy (modo ironía on), recomiendo encarecidamente darse una vuelta por cualquier monte florecido que tengamos a mano, recoger unas cuantas zizauris y preparar este guisito. Respiren hondo, ¡jaunque estornuden después!



CAZUELA DE PRIMAVERA

INGREDIENTES

Un manojo de puerros; Tres puñados de guisantes frescos; Tres patatas medianas; Un puñado de zizauri, si hay suerte; Aceite de sésamo; Sal; Pimienta negra recién molida; Unos rabanitos frescos.

A GUISAR

En un fondo de aceite de sésamo pochamos el puerro en juliana. Este aceite soporta mejor las altas temperaturas y añadimos otras propiedades. Pelamos las patatas y los guisantes. Pochado el puerro 15 minutos mínimo, añadimos las patatas cascadas en trozos pequeños y los guisantes. Salamos, cubrimos de agua mineral y cocemos durante 15 minutos. Terminamos rehogando las zizas con un chorretón de aceite y sirviendo en el plato. Los rabanitos, a modo de guarnición, aportan el toque crujiente y refrescante.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Descúbrelo en: malagissona.beer

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas
gourmet

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



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TORRIJAS DE PASCUA AL HORNO

INGREDIENTES para 4 torrijas:

- 4 rebanadas de pan tipo brioche (molde) cortadas a la mitad
- 1 dl de nata para cocinar
- 1 dl de leche entera
- 1 huevo
- 50 grs de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Azúcar suficiente para el caramelizado de las torrijas
- Papel de horno
- Helado de vainilla
- Canela en polvo (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Encender el grill del horno
2. Mezclar bien con una varilla en un bol la nata, la leche, el huevo, la esencia de vainilla y los 50 grs de azúcar.
3. Colocar las rebanadas de pan en una fuente y verter la preparación hasta que empapen bien.
4. Una vez empapadas, poner papel de horno en una fuente y colocar las rebanadas encima escurridas.
5. Espolvorear con azúcar por encima y con cuidado meter al horno hasta que caramelicen.(4-5 minutos)
6. Servir recién hechas con un poco de helado de vainilla y un poco de canela en polvo.

Preparación a cargo de **Maidier** y **Nerea**

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



BESABI (URNIETA)

COCINA Y GÉNERO DE TOTAL CONFIANZA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa



BESABI JATETXEA

Goiburu Auzoa, 40

URNIETA T: 943 33 01 31

No hay como la cocina casera, y lo que nos encontramos en Besabi, caserío-restaurant situado en un precioso entorno natural al pie del monte Adarra es **casero por los cuatro costados**: Los postres se elaboran con manzanas de sus propios frutales, se sirve cordero de casa en temporada, las verduras son de la propia huerta, la carne de ternera, especialidad indiscutible de la casa, proviene del caserío Baltzun, situado en las proximidades, y se ha criado en libertad en las faldas del Adarra... hasta la sidra proviene de la casa **Ixtas Buru** de Hernani, en la que se crió la mujer de **Jon Pagola**, tercera generación al frente del negocio.

Jon, que aparece en la fotografía principal de este artículo junto a su madre, **Gurutze Errazkin**, es uno de los puntales, junto con su hermano **Aitor**, de este restaurante dirigido a día de hoy por sus tíos, **Jose Mari e Iñaki Pagola**, y abierto en 1965 por el tío de estos, **Jose Antonio Kortajarena**. Besabi siempre ha sido lugar de paso y por este lugar frecuentado hoy por los mendizales que acuden a subir a las cumbres cercanas, siempre pasaron tratantes de ganado procedentes del cercano Arano y otros puntos de Navarra a los que se les ofrecía caldo y algo con lo que reponerse del esfuerzo del camino.

A día de hoy, la oferta en Besabi es muy extensa y en la carta nos encontramos con una cocina tradicional a la antigua usanza, primando la calidad del género y el cariño en la elaboración: Sopa de pescado, Verduras de temporada, Pencas rebazadas, Alubias del país... en cualquier caso, **la especialidad indiscutible de Besabi es la parrilla**, siempre encendida y gobernada por el padre de Jon y Aitor, **Juan Miguel Pagola**, en la que se asan sin descanso Rapes, Cogotes, Merluzas y pescados por encargo como el Besugo. En carnes, nos encon-

traremos con la mencionada Txekorra o Ternera de Baltzun, así como Txuleta de viejo (a veces disponible de buey), cordero de casa a la parrilla en temporada e, incluso, **Txuletillas de burro** (foto nº 3), una curiosa y muy sabrosa especialidad generalmente disponible pero que debe ser encargada con antelación. En postres destacan los **postres caseros** como Arroz con leche, Manzanas de casa al horno, Mamia en temporada, Flan... y puede encargarse con antelación la excelente tarta de la pastelería Adarraga de Hernani.

Jon, que dirige la barra y el comedor con gran fundamento, nos comenta que uno de los momentos de más ambiente en Besabi es el fin de semana por la mañana, cuando docenas de vecinos y gentes venidas de todas partes acuden a disfrutar de **copiosos hamaiketakos** en los que se sirven huevos, chorizo, carne cocida, callos, carrilleras, oreja de cerdo, morcillas... manjares que son literalmente devorados y que no encontraremos a no ser que acudamos al restaurante a primera hora. Asimismo, este joven hostelero que, al igual que su hermano, no alcanza los 30 años, se preocupa por mantener una **buena oferta de vinos** con gran cantidad de Riojas de gran calidad y vinos de otras denominaciones como Ribera de Duero o Toro. "Quiero meter también un par de referencias de vinos navarros" nos confiesa Jon, que hace bastante hincapié en lo duro y lo sacrificado de su labor.

Besabi cuenta con un exitoso **menú del día** a 13 euros que llena el comedor todos los días a pesar de la lejanía de los núcleos urbanos. Comer a la carta nos costará alrededor de 30-35 euros lo que conlleva una **excelente relación calidad-precio**. Este restaurante cierra los lunes por descanso semanal y solo se sirven cenas de jueves a domingo.





ASADOR GURE TXOKOA (Zarautz)

LA PARRILLA MÁS MIMADA DE ZARAUTZ

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Hacia tiempo, mucho tiempo, que queríamos pasar por el Gure Txokoa de Zarautz, el asador dirigido por **Elena Aizpurua y Joxemari Mitxelena**, zarautzarra el uno y oriotarra la otra, que se hicieron con las riendas de este céntrico restaurante el 13 de enero de 2003. Desde un principio, Joxemari y Elena le dieron una gran importancia a la parrilla, pero una parrilla cuidada con producto de primera y por la que no sólo pasaran carnes y pescados, sino también productos de temporada como las verduras.

El espectáculo, en cualquier caso, comienza desde la puerta, en la que nos encontramos, en la mismísima calle, con un armario frigorífico que muestra, cual si se tratara del escaparate de una joyería, las excelentes piezas de carne que se trabajan en la parrilla del local. Y traspasado el umbral, cuenta con una agradable barra de cortesía que nos adelanta la calidad de otro de los fuertes del local: una selección de vinos en la que Elena busca esas bodegas y viticultores diferentes, desconocidos, con pequeñas producciones... que dotan también de un aspecto diferenciador a la carta y al precioso armario climatizado de vinos que preside el comedor.

Impresionante alarde de producto y técnica

Nuestra degustación comenzó a base de pequeñas raciones en las que el entusiasta Joxemari fue mostrando su dominio de la cocina y su control en cuestión de cocciones y tiempos de parrilla.

Así pues, fuimos degustando una sabrosa tosta de trufa con crema de champiñón portobello y manzana, unas finísimas angulas y unas habitas salteadas (ver foto), que nos dejaron

impresionados no solo por su punto de cocción, inmejorable, sino porque todo en este plato tenía sentido y estaba milimétricamente diseñado, al igual que en primoroso plato de alcachofas que le siguió o en el Carabinero (ver foto), simplemente hecho a la parrilla con una ligera emulsión de aceite de oliva y limón. Sencillamente exquisito, como exquisito y digno de los mayores elogios resulta el revuelto de ajetes frescos con patata y kokotxas que ocupa la portada y receta de este ejemplar de Ondojan. El revuelto, que combina los ajos y las patatas manteniendo la jugosidad, la textura y el sabor de cada producto, se complementa de manera extraordinaria con las frescas y gelatinosas kokotxas en salsa verde que coronan el plato. Resumiendo de manera vulgar: para comer un pozal.

Coronamos la comida con otro de los reyes de la casa: el rodaballo (ver foto), que muestra, una vez más por si no había quedado claro, el dominio de la parrilla por parte de Joxemari. La calidad del producto sumado a unas brasas que no ahuman en exceso el pescado hacen que disfrutemos de su sabor en todo su esplendor.





GURE TXOKOA

Gipuzkoa Kalea, 22

ZARAUTZ

T: 943 83 59 59

Finalmente, el apartado de postres deja claro lo que ya intuíamos desde el principio y se nos fue confirmando a lo largo de la visita: Gure Txokoa es un restaurante completo, uno de esos establecimientos en los que no se descuida absolutamente ninguno de los apartados que componen la experiencia en un restaurante: desde la recepción al público hasta el trato, el entorno, los vinos, la cubertería, los entrantes, los pescados, las carnes... y el apartado dulce, que se compuso de una orgía de postres caseros en la que disfrutamos de tres tentadoras creaciones de Joxemari: Torrija caramelizada de brioche con helado de coco, Tarta fina de manzana con helado de vainilla y Coulant casero de chocolate con helado de fruta de la pasión, tres delicias que combinan el templado del centro del postre con el frío de los helados, sabiamente elegidos para cada uno, haciendo que terminemos la visita a Gure Txokoa con un inmejorable sabor de boca.

Comer en Gure Txokoa a la carta nos costará unos 60-70 euros por cabeza. Este local abre a las 12 del mediodía alargando la recepción de comensales hasta las 15:30. Por las noches, sirven cenas a partir de las 19:45. El cierre semanal comprende domingo noche, lunes y martes, aunque en la temporada veraniega abre también los martes. Tenemos, por lo tanto, muchos días a lo largo del año para poder disfrutar de este excelente y modélico restaurante que merece no una, sino varias visitas... no se lo pierdan !!



La receta de...

Joxemari Mitzelena
ASADOR GURE TXOKOA



Revuelto de ajetes frescos con patata y kokotxas

INGREDIENTES (Para 2 personas)

Para el revuelto:

2 patatas medianas; 4 huevos; ajetes frescos; aceite de oliva; sal

Para las kokotxas:

10 kokotxas de merluza; aceite de oliva; ajo; guindilla

ELABORACIÓN

Para el revuelto:

Pochamos por separado y en aceite de oliva las patatas bien picaditas y los ajetes igualmente picados. Por otra parte, hacemos el huevo en el horno de vapor o en la Roner a 60° durante 36 minutos. Juntamos en una sartén la patata y los ajetes y añadimos el huevo, batiendo todo junto y justo calentando la mezcla.

Para las kokotxas:

Disponemos en una sartén el ajo picado y la guindilla. Cuando empiezan a bailar añadimos las kokotxas, escurremos el aceite y las empezamos a mover para que ligue la salsa y salga el pil-pil.

Presentación:

Colocamos un poco de revuelto en el fondo del plato y, encima, 4 ó 5 kokotxas y un poco de pil-pil.

REMENETXE - (Muxika - Gernika - BIZKAIA)**COMER Y BEBER EN LA RESERVA DE URDAIBAI****Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

Cada vez es más inseparable la unión entre vino y gastronomía. De un tiempo a esta parte la carta de vinos ha pasado a ser una pieza clave de los restaurantes, no hay casa de comidas que se precie que no cuente con al menos una cincuentena de referencias enológicas de varias denominaciones de origen y los restaurantes que quieren despuntar se preocupan por contar con un buen somelier o adquirir unos conocimientos más que básicos de enología. En este panorama, Remenetxe es un restaurante remarkable, ya que no solo puede presumir de una excelente y cuidada oferta gastronómica tradicional, sino que cuenta entre los miembros del núcleo familiar que lo dirige con **Jon Andoni Rementería**, actual poseedor del título de Campeón de España de Sumilleres, gran amante del vino y embajador entusiasta del Txakoli de Bizkaia.

Jon Andoni contaba tan solo con 18 años cuando sus padres cometieron, en 1987, la "locura" de abrir un restaurante en un precioso caserón al que apenas daba uso la familia. "Podíamos haber abierto una pollería" confiesa su madre, **Rosa Mari Etxeandia**, natural de Ajángiz, "pero nos inclinamos por la calidad". Dicho y hecho, Remenetxe es un restaurante que desde sus inicios apostó por un buen equipo de cocina, personificado en los cocineros **Alfredo Vega Beaskoetxea** y **Javi Ortega**, que se han mantenido fieles a la casa elaborando una cocina vistosa y colorida cuya base es un producto de calidad bien elaborado y acompañado de una cuidada presentación.

Desde que se atraviesan las puertas de Remenetxe queda claro que nos encontramos en un negocio familiar. Seremos recibidos en la zona de barra por Rosa Mari o por su hija, **Iratxe**, y ambas se encargarán de atendernos mientras Jon Andoni se encarga del servicio de vinos. El servicio y la atención al cliente, ese factor al que cada vez se da más importancia en el gremio de la hostelería, es algo que venía "de serie" en este restaurante en el que tratan de que el comensal se sienta como en casa... y lo consiguen, algo que no debería ser tan raro pero que tan difícil es de encontrar hoy en día.

**Una bodega fuera de serie**

La bodega es, sin duda, uno de los pilares de este restaurante, y es que al poco de ponerse en marcha, el vino empezó a ser una parte fundamental de la oferta del mismo. El padre, **Juan Antonio Rementería**, siempre se preocupó por que la oferta de caldos contara con variedad y calidad y Jon Andoni se contagió de la pasión paterna hasta el punto de convertir el vino en su razón de ser. "En 1999 llegamos a tener 40.000 botellas en Remenetxe. En aquellos años se hacían compras muy grandes de vino, y el almacenaje empezó a ser un problema. En 2008 empezamos con las obras de la bodega actual, y a lo largo de dos años excavamos el subsuelo de la casa para construirla".

A día de hoy, la bodega de Remenetxe es un paraíso para los amantes del vino. En ella, Jon Andoni atesora **1.440 referencias y casi 20.000 botellas** de vinos nacionales, estatales e internacionales de todo tipo, desde tintos, blancos y rosados hasta Champagnes, vinos dulces de Hungría y otras partes del mundo, curiosidades, vinos de colección... la bodega está **perfectamente ordenada**, llamando la atención la parte dedicada a los vinos de Rioja, clasificados por zonas (Rioja Alta, Rioja Oriental y Rioja Alavesa). La pulcritud y el orden son dos máximas de este bodeguero, una actitud que, imaginamos, habrá resultado vital para la consecución del premio al mejor Sumiller del estado, que requiere de una gran capacidad de memoria, profesionalidad y organización. De hecho, Jon Andoni consiguió el premio a la tercera intentona. El vizcaíno había resultado **Campeón de Euskadi de Sumilleres en 2015, 2017 y 2018**, lo que le permitía aspirar al título estatal, y en 2018 por fin se impuso nada menos que entre 51 participantes llegados de todos los rincones del estado español... ahí es nada !!

Con título o sin título, es un placer comenzar, como hicimos nosotros, la visita a Remenetxe de la mano de Jon Andoni visitando la preciosa bodega en la que podemos degustar un vino en un entorno y unas condiciones inigualables.



Una cocina tradicional y cuidada

Pasando al interior del precioso caserón nos encontramos con un comedor cuidado hasta el último detalle, con una decoración que nos recuerda que nos encontramos en un caserío, con un punto rural pero una gran elegancia reflejada en la mantelería y la cubertería, acordes con la calidad del lugar.

Nada más sentarnos, somos obsequiados con un detalle de la casa a modo de **Sopa de ajo** ("Berakatz zopa" como le llaman en Bizkaia). "Es un detalle que siempre tenemos con los clientes" nos cuenta Iratxe Rementería, quien nos atiende durante toda la comida. La sopa, bien pasadita y servida como una crema, resulta una manera genial de iniciar una comida.

Seguimos con la **Ensalada Remenetxe**, una ensalada de mar y montaña compuesta de marisco, bacalao, txipirones, perdziz, piquillos de Lodoso, endivias, bonito... una completa y rica ensalada a la que el crujiente de jamón y cebolla aporta un divertido toque crujiente y en la que juegan con los productos de temporada, variando los componentes en función de la época del año. "Aquí, los productos tienen nombre" nos incide Iratxe, haciendo hincapié en que todo lo que pueden lo compran a los productores de los alrededores: "el pimiento es pimiento de Rosita, el tomate es tomate de Álex... y también nos proveemos en el mercado de Gernika". Toda una garantía

de calidad que tiene su reflejo en el plato y en el paladar.

Siguieron a esta exquisita ensalada otros entrantes en los que la fuerza de la tradición que mueve la oferta culinaria de esta casa quedó bien patente como las **Pencas rellenas** con las delicias de la huerta, los **Pimientos rellenos** de bacalao o los **Txipirones del Cantábrico** con cebolla confitada y risotto cremoso. Todo ello suculento y muy cuidado, tanto desde el punto de vista de las texturas, siempre vigiladas tratando de no excederse con las cocciones de los alimentos, como desde la presentación, impectable en todos los casos.

El apartado del pescado lo compusieron unas **Láminas de bacalao con marmitako de antxoas** y su pil-pil que nos maravillaron por la untuosidad del pescado y la salsa, que deja claro los años de experiencia del equipo de cocina. El marmitako de antxoas, además, aporta un toque de originalidad que hace destacar aún más, si cabe, este plato. "El bacalao se cuida mucho en esta casa", nos explica Iratxe, "es un bacalao de calidad que se desala aquí. Asimismo la merluza que utilizamos es de anzuelo, no de volanta, y los pescados y las carnes a la parrilla se cuidan especialmente bien", insiste nuestra anfitriona y nos lo demuestra mostrándonos a lo largo de la comida un bogavante, un rape, un rodaballo y un chuletón que se dirigen a otras mesas y que nos dejan claro que habrá una



Ensalada Remenetxe con perdziz escabechada, foie y productos del mar y de la montaña



Pencas rellenas con las delicias de la huerta y toques de reducción de Oporto tinto de touriga nacional



Láminas de bacalao con marmitako de antxoas y su pil-pil con gambas y triguero



Corzo macerado con viura de La Mancha y puré de patata trufada y frutos rojos

próxima visita para probar la parrilla de este gran restaurante.

En nuestro caso, la carne consiste en una excelente ración de **Corzo macerado con viura de la Mancha**, plato de caza siempre disponible al igual que el Jabalí macerado, en este caso, al Rioja Alavesa. Y finalizamos con una selección de **Postres caseros** que dejan clara la buena mano del equipo de Remenetxe en absolutamente todos los aspectos de la carta.

Por supuesto, este alarde gastronómico se complementó con una excelente selección de vinos servida por Andoni, que nos hizo probar algunas joyas de su bodega como el Txakoli de Araba **Údico**, una rareza elaborada en 2014 por Roberto Oliván, de Tentenublo (Rioja Alavesa), el espumoso **Doniene XX** de Bakio, o el potente txakoli tinto de **Itsasmendi**, bodega gernikesa situada a muy pocos metros del restaurante.

Comer a la carta en Remenetxe, restaurante que no cuenta con opción de menú, nos costará unos 55-60 euros, siendo éste un local ideal para la celebración de bodas y eventos, con un salón aparte con capacidad **hasta 300 personas**. "Las bodas las cuidamos especialmente y solo servimos una al día sin horario de salida". Después de haber disfrutado de lo lindo con su oferta diaria, no podemos sino recomendar este restaurante de cara a eventos y celebraciones. Estamos seguros de que los Rementería también lo darán todo en este aspecto.



RESTAURANTE REMENETXE

Barrio Arana (Muxika - Gernika - BIZKAIA-)

Tf: 94 625 35 20 - 605 71 17 52

www.remenetxe.com



Pimientos rellenos de bacalao sobre crema de puerros con su pil-pil y vizcaina



Txipirón del Cantábrico con cebolla confitada y risotto cremoso



Torrija caramelizada de brioche y tostada de pan de leche con crema de arroz con leche



Tarta de manzana caliente con almendra con base de hojaldre y fondo de natilla



RÍAS BY KOKOTXA: UN TROCITO DE DONOSTIA EN EL MAR DE JAPÓN

Donostia, además de ser la Perla del Cantábrico, desde ahora tiene un lugar también en el mar de Japón, concretamente en **RÍAS BY KOKOTXA**, el restaurante inaugurado el pasado 20 de febrero por Dani López, chef del Kokotxa de la parte vieja donostiarra en el **Hotel Mediterranean Village**, en la Prefectura de Mie, en Japón.

Imanol A. Salvador

A lo largo de dos días, 20 y 21 de febrero, tuvo lugar una espectacular inauguración en tres tiempos de este nuevo espacio gastronómico. El primer día a mediodía, fue la inauguración para los medios de comunicación, a la que

acudieron diferentes publicaciones, periódicos, televisiones, medios online y similares. Ese mismo día por la noche se hizo una segunda presentación que contó con la presencia de algunos de los cocineros más importantes de la prefectura de Mie, provincia japonesa en la que se enclava el nuevo espacio.

Y el segundo día, el jueves 21, tuvo lugar la inauguración oficial en presencia de diversas autoridades de la zona como el vice-gobernador de la prefectura, el alcalde de Shima, la localidad en la que se encuentra enclavado el hotel, concejales de la misma, diputados y otras personas relevantes de la vida pública de esta región japonesa.

Dani López ha pasado meses enfrascado en la preparación de esta apertura. Para ello, ha contado con la colaboración





inestimable de su mano derecha, **Fabio Gemignani**, así como la del jefe de cocina del restaurante del Hotel Mediterranean Village, **Hiroshi Ota**, que se ocupaba de dirigir la cocina de este espacio antes de la llegada de Dani y su nuevo rumbo y estilo. Precisamente Ota acudió unos meses antes de la inauguración que nos ocupa a Donosti para aprender, en los fogones del Kokotxa original, el sistema de trabajo de Daniel López y su equipo, ya que él será el encargado de ponerlo en práctica en Japón, cuando los responsables de Kokotxa se encuentran ausentes.

También cuenta Dani y su equipo con la experiencia de **Ismael Esteban**, alicantino que llevaba una temporada trabajando en Japón y cuyo conocimiento de la gastronomía de la isla ha resultado muy positivo para el equipo de Rías. Y, por supuesto, aunque no se desplazó a Japón, en la carta y el concepto del nuevo espacio del Kokotxa ha estado implicado, y mucho, **Axier Arriaran**, cocinero antiguotarra que lleva 12 años conduciendo con Dani la cocina del restaurante.

Arriba: El edificio que alberga el restaurante Rías by Kokotxa.

Página anterior: Daniel López junto a Hiroshi Ota, segundo de cocina y encargado del restaurante en ausencia de Dani.

Abajo: Miembros del servicio, equipo del restaurante y la directora del hotel, Akira Onishi.

¿Qué es Rías by Kokotxa?

Rías es un proyecto que empezó a gestarse hace dos años, cuando nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, fue consultado por unos amigos japoneses que querían entrar en contacto con un cocinero donostiarra, poseedor de una estrella Michelin, que estuviera dispuesto a asesorar un restaurante en este recóndito lugar de Japón. Dani López fue la persona propuesta y tras varias reuniones y conversaciones, así como un viaje a Japón para conocer el lugar in situ, el proyecto fue tomando cuerpo y a día de hoy es una realidad ya en marcha.

Así pues, Rías by Kokotxa es un restaurante que intentará mantener y defender en el centro de Japón las pautas de





Arriba: Dos mesas de periodistas, el grupo de cocineros de Mie que acudió a la segunda inauguración y una mesa de representantes institucionales en la tercera de ellas.

Abajo: El alcalde de Shima (izquierda) y el vice-gobernador de Mie en la presentación institucional del restaurante

calidad que tan buena fama le han dado en Donostia, pero teniendo siempre en cuenta que Kokotxa sólo hay uno y el de Japón va a ser un segundo restaurante que, además, tendrá su propia y diferenciada personalidad.

La intención de Dani López y su equipo en este nuevo espacio es reproducir en el mismo la cocina de Kokotxa, pero mediante nuevas creaciones realizadas expresamente para este local, utilizando en una gran medida productos adquiridos en las proximidades del Hotel, siguiendo la filosofía de kilómetro cero y utilización del producto local que este chef sigue en Donosti.

En cuanto al estilo de cocina, la idea es reproducir el estilo

Kokotxa, es decir, una gastronomía vasca con toques personales, técnicas modernas y excelentes presentaciones, pero, en este caso, echando mano de la paleta de sabores japonesa, de manera que los nipones encuentren pequeños guiños a su cocina repartidos por los platos del restaurante.

En el fondo, no es nuevo lo que está haciendo Dani, ya que en Kokotxa, a pesar de que la propuesta gira en torno a la cocina vasca, los platos están repletos de pequeños detalles que reflejan los viajes que el cocinero ha realizado a lo largo del mundo y los sabores con los que se ha ido encontrando en los diferentes países que ha visitado.

Platos originales y cautivadores

Así, a lo largo de las tres inauguraciones, se sirvieron platos como Ostra en escabeche, Pulpo asado con romesco, Moluscos de Ise en su jugo y aire de soja, Awabi en salsa verde, Atún curado, berenjena, gel de tomate y encurtidos, Tortilla de bacalao, Langosta de Ise, socarrat y ajo negro, Arroz de mani-





tas, setas y mollejas glaseadas, Pargo a la plancha, calamares encebollados y gel de su tinta, Taco de vaca de Matsusaka con setas y verduras al mojo de almendras, Cremoso de tarta de queso con esponja de matcha perlas de limón y helado de trufa, etc...

Como era de esperar, la cocina de Dani cautivó tanto a la prensa, como a los cocineros y a los políticos. En las tres inauguraciones, la comida concluyó con una generosa salva de aplausos hacia el chef y su equipo, y no son pocos los periodistas, cocineros y políticos que mostraron su interés por viajar a Donosti para conocer en persona la ciudad y su oferta gastronómica.

La más importante de las tres inauguraciones, por supuesto, fue la tercera. Tomaron la palabra tanto el vicegobernador de la región como el alcalde de la localidad. A continuación fue el turno de la directora del hotel, **Akira Onishi**, seguida de dos de las personas que más han contribuido a que esta fusión oriente-occidente sea hoy una realidad: el asesor y

Arriba: Cuatro platos que definen la oferta de Rías by Kokotxa: Aroz de manitas, setas y mollejas glaseadas; Langosta de Ise, socarrat y ajo negro; Atún curado, berenjena, gel de tomate y encurtidos y Nuestra tortilla de bacalao.

Abajo: Josema Azpeitia e Itaru Ishii presentando el restaurante.

gastrónomo **Itaru Ishii** y nuestro coordinador, Josema Azpeitia. En su intervención, ambos se valieron de fotografías para explicar las circunstancias que habían llevado a la apertura del restaurante, y situar al público asistente explicándoles la importancia de Donostia en particular, Euskal Herria en general y su gastronomía como manifestación más característica de la zona. Itaru Ishii, en concreto, habló de su experiencia personal, de la visita que realizó en su día a **Luis Irizar** y como éste le contó la historia de la **Nueva Cocina Vasca** y los chefs que contribuyeron a ella. Azpeitia, por su parte, realizó un repaso por la gastronomía gipuzkoana hablando de los productos con que contamos en nuestra provincia, la tra





Arriba: “Mirador de Shima”, lugar perteneciente al complejo “Mediterranean Village” desde el que se contempla una vista espectacular de la zona que rodea el hotel

Abajo: Alrededores del hotel: Calles comerciales y fábrica tradicional de sake en la ciudad espiritual de Ise.

dición de la sidra y el txakoli, la importancia de los asadores y la calidad de las carnes y pescados ofrecidos en los mismos, la importancia del pintxo como fenómeno gastronómico original y diferenciado y, finalmente, la profusión de restaurantes estrellados y recomendados y la ubicación de Dani López y el Kokotxa dentro de esta cocina.

Los responsables del Hotel Mediterranean Village no escatimaron en gastos para que estas presentaciones fueran un éxito. Invitaron a docenas de personas a las mismas, han realizado una potente promoción, y han editado un precioso folleto en el que no solo se habla del restaurante, sino que se informa sobre Donostia, su oferta gastronómica, la historia

de la Nueva Cocina Vasca, y otros temas relacionados con la gastronomía donostiarra y vasca..

La apertura de Rías, por lo tanto, no solamente beneficia a quienes se mueven alrededor de la misma, sino, obviamente y sin ningún asomo de duda, al conjunto de Donosti.

Un resort japonés con alma mediterránea

Presidido por el empresario **Yoshiji Hamada**, el hotel Mediterranean Village tiene una apariencia nada común en Japón: tras pasada su entrada nos encontramos en un espacio que podría parecer un pueblo mediterráneo, andaluz para más señas, aunque la ambientación nos hace sentirnos en algunos rincones como si estuviéramos en Levante..

Para entender este concepto que aquí puede resultar un tanto chocante, hay que tener en cuenta que los japoneses cuentan únicamente con una semana de vacaciones, y no con el mes con el que contamos nosotros. Esto hace que muchas veces los nipones no puedan aprovechar sus vacaciones para





viajar y conocer el extranjero. Lugares como Mediterranean Village sirven para que los habitantes de este emblemático archipiélago tengan la oportunidad de conocer otros ambientes y otras arquitecturas sin moverse de casa, y es que si algo tienen los japoneses es un muy desarrollado sentido de la practicidad. Así, en Mediterranean Village se cruzan, principalmente durante el verano, los usuarios del hotel alojados en el mismo, con los miles de curiosos que acuden a pasear y a fotografiarse por sus calles, eso sí, previo pago de una entrada para poder hacerlo. Lo dicho: practicidad.

En cualquier caso, Mediterranean Village no se queda solo en fachada y apariencia. El resort cuenta con cerca de 60 preciosas habitaciones perfectamente equipadas, varios bares y restaurantes, tiendas de ropa y souvenirs y un "onsen" o baño japonés decorado con detalles que nos recuerdan a la Alhambra de Granada.

El hotel, además, se encuentra en plena bahía de Shima, un paraje natural de gran belleza y con gran afluencia de turis-

Arriba: Algunos de los rincones de Mediterranean Village, el hotel en el que se encuentra el nuevo Kokotxa. El establecimiento reproduce fielmente la apariencia de un pueblito andaluz.

Abajo: Fábrica de "Katsuboshi" o atún seco de Yukiaki Tenpaku, y puerto de Mie con las langostas capturadas en las cercanías.

tas en el que tuvo lugar hace pocos años una de las cumbres del G-7. En sus alrededores pueden realizarse diferentes actividades como senderismo en el Parque Nacional que lo rodea, visita de los puertos de pesca o curiosos lugares como los secaderos de atún "Katsuboshi" ... y a tiro de piedra se encuentra Ise, ciudad que cuenta con el mayor templo sintoísta de Japón, que atrae anualmente a millones de visitantes del país.

En este marco es donde se ha instalado la nueva apuesta del Kokotxa, ese pequeño trozo de Donosti que, a partir de ahora, se asoma al mar de Japón. Desde estas páginas, no podemos sino desear la mayor suerte del mundo a Dani y su equipo en esta nueva andadura. Zorte on, Dani !!



ARAETA**RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA**BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20'49
www.araeta.com

Dirigida desde hace 5 años por **Xabier Aranburu**, que ha retomado la actividad sidrera inicial de este establecimiento, **Araeta vuelve a ser una auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra y que lo hace, además, en un 100% con manzana propia** dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta es bar, restaurante, sidrería tradicional y, sobre todo, un establecimiento con una original y cuidada oferta gastronómica, de la mano de un equipo joven y dinámico que ofrece una cocina tradicional actualizada y muy cuidada, tanto en elaboración como en presentación. Araeta cuenta con menú del día de lunes a viernes y una interesante carta en la que encontramos Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos

caseros, Tabla de ahumados, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Ensalada templada de bacalao al pil-pil con morrones asados, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras de ternera con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras y muchas tentaciones igual de apetitosas. Además, este restaurante cuenta con un **horno de leña al más puro estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día: 17,50€ Menú de fin de semana: 31€ Menú de sidrería: 38,50€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

ETXE ZURI**SIDRERÍA Y RESTAURANTE ABIERTO TODO EL AÑO****OLABERRIA**ERREKALDE AUZOA
TEL. 943 88 20 49
etxezurisagardotegia.com

Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, Etxe Zuri, sidrería que permanece abierta todo el año, es conocida por su excelente Costilla a la parrilla y su variedad de especialidades: Ensalada templada de bacalao, Txangurro al horno a la manera tradicional, Rape a la parrilla con refrito, Hongos de Aralar al horno... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 20€ (bebida aparte) Menú sidrería (con chuleta): 32€** (en función del consumo de carne). Dispone de Menú de sidrería con costilla. **Cierra:** Lunes. Cenas: viernes y sábados.

OTATZA**SIDRERÍA TRADICIONAL CON DIVERSOS MENUS****ZERAIN**OTATZA BASERRIA
CTRA. SEGURA-ZERAIN
TEL. 943 80 17 57

Joxe Antonio Iparragirre y Ramoni Lopetegi dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas en la que también podemos comer y disfrutar de la sidra hecha en la propia casa y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra puede ser adquirida en la sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería: 30€+ IVA. Menú de sidrería (con costilla): 23€+ IVA. Menú infantil: 10€+ IVA. Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.


URBITARTE SAGAROTEGIA (Ataun)

LA SIDRERÍA GOURMET

La temporada de sidra avanza y este año no hemos dejado de acercarnos a Urbitarte, una de las sidrerías más remarcables del Goierri. En Urbitarte, **Demetrio Terradillos** enseña a los curiosos la "sacristía", esa zona privada de la sidrería en la que recomienda degustar la sidra en copa y elabora coupages imposibles de sidras criadas, cual si de un vino de Rioja se tratara, en barricas de roble nuevo y depósitos de diferentes tipos y tamaños.



En total comunión con la tierra que le rodea, Demetrio cultiva manzana errezila, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades locales que atesora en diferentes depósitos manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando... En ese espacio tan especial, Deme ha ido embotellando sus **sidras especiales** en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como "Saarte", "Gentilen lurra", "Lote berezia", "Otegi 4 ta 7"... que se venden a un precio superior al de las sidras convencionales, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto. De hecho, cada vez son más los chefs consagrados que adquieren estas sidras aunque Deme quita importancia al asunto e insiste que aun con un mayor precio, el objetivo de su labor no es económico, pues el precio queda por debajo del trabajo realizado.

Como sidrería, Urbitarte, que Deme atiende con al ayuda de su mujer, **Itziar**, y un joven y entregado equipo, **permanece abierta todo el año** y en su comedor, además del menú, podemos degustar ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada. Además del tradicional bacalao frito se puede solicitar un riquísimo bacalao con tomate, así como Kokotxas de bacalao, untuosas y gelatinosas. En cualquier caso, quien opte por los platos habituales del menú, se sorprenderá con una tortilla en la que el bacalao ocupa una proporción importante de la misma, casi tanto como el huevo, bacalao de gran calidad, igual que en el caso de la carne, cuyo origen se cuida especialmente, llegando a contar a veces con piezas de carne provenientes de los caseríos de los alrededores.

Urbitarte, además, tiene un **ambiente especial** que se respira tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña sala de barricas, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que a veces nos sentimos como si nos encontráramos en una txozna callejera de las fiestas de un pueblo. El buen ambiente es la tónica habitual en esta sidrería a la que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra.


URBITARTE SAGAROTEGIA
Ergoiena Auzoa - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

OLAGI**SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO****ALTZAGA**HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

URBITARTE**TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO****ATAUN**ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19

Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txixarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

EGUZKITZA**SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA****TOLOSA**USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com

Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplirá 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería mantendrá la temporada hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su cuidada producción. Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. Menú de sidrería: a partir de 28-30€ (en función de la carne que se consume) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

R. ZABALA**SIDRA 100% LOCAL...
Y BUEN BACALAO****ADUNA**GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com

La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los **hermanos Matín y Luis Zabala Bengoetxe, 5^a generación familiar al frente del negocio**, y funciona como restaurante únicamente en temporada, hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, proviene **exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores**. Colaboradora activa de la Asociación **Jakitea**, esta sidrería abre las noches de lunes a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes a domingo a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla. El precio del Menú de sidrería ronda los 35€ (Siempre en función de la carne consumida).

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



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



LAS CAZUELITAS VOLVIERON A TOMAR ERMUA

Un año más Ermua se convirtió en centro Gastronómico de Debarrena, y es que entre el 18 y el 24 de febrero se celebró el VIII Concurso de Cazuelitas, organizado por La Asociación Gastronómica Lobiano, la cual lleva 19 años organizando eventos Gastronómicos.

texto y fotos: **Asociación Gastronómica Lobiano**

En esta ocasión la Organización decidía adelantar las fechas, dada la cantidad de citas tanto culturales como gastronómicas que se concentraban en el mes de marzo.

El Concurso de este año, como se comentó en el anterior ejemplar de esta revista, comenzaba con la fatal noticia del fallecimiento de **Sergio Moya**, del Bar Frankfurt, participante asiduo de los concursos Gastronómicos y con excelentes resultados, no en vano el cartel de este año lucía su cazuelita del año pasado como vigente campeón del concurso.

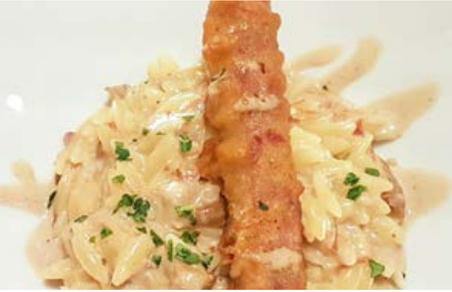
El jueves, 14 de febrero, comenzaban las actividades con una Cata de Vinos del Grupo **Manzanos Wines**, donde con un lleno absoluto de asistencia pudimos catar algunos de sus vinos: 1864 Castillo de Olite, Primi, Luis Gurpegui Muga y Voché. A criterio de los/as asistentes, todos ellos de gran calidad, si bien el primero y el último fueron los más valorados. Además de esta cata la firma quiso premiar a todas aquellas personas que, durante la semana del concurso, probasen alguno de sus vinos junto a la cazuelita con el sorteo de tres entradas dobles a visitar su Bodega, catar sus vinos y visitar sus viñedos en un

Hummer, sorteo que se realizó al finalizar la semana.

Ya el lunes 18 de febrero daba comienzo el Concurso con 23 participantes, tras el abandono del Bar Frankfurt por motivos obvios. Carrillera, bacalao, manitas, cordero, papada y un largo ect... de ingredientes para completar las propuestas de los establecimientos participantes.

La Organización lleva tiempo trabajando para conseguir que las cazuelitas recuperasen sabores tradicionales, y desde luego este año se ha logrado en el total de las elaboraciones presentadas.

El martes 19 de febrero, pasaba por todos los establecimientos el primer Jurado compuesto por **Aitor Buendía** de la Ruta Slow, **Patxi Marina** del Restaurante Pastor del Gorbea y **Jesús Portugal, Pili Martin, Vicente Galan y Txemi Mantecón** por parte de la Organización. Una vez más la decisión de seleccionar 12 propuestas no era nada fácil, ya que todos los establecimientos se esmeran en sus elaboraciones, pero las normas dicen que son 12 los finalistas, así que papel y boli en mano y tras degustar las 23 cazuelitas la decisión fue que en esta ocasión los finalistas serían: **Batzoki** con "Bacalao con Pil-Pil de Garbanzo y granizo", **Giroa** con "Zurrurutuna Gratificada", **Jai** con "Sukalki", **Lau Bide** con "Crema de garbanzos con bacalao", **London** con "Cordero lechal con parmentier de patata", **Mendiola** con "Another one bites the duck", **Kiska** con "- es +", **O' encontro** con Carrilleras O' encontro", **Pata Negra** con "Beti Liso", **Sagarra** con "Jaidazu Belarrixia!!", **Sirimiri** con "Goulash salvaje" y **Urkaregi** con "Carrillera de cerdo asada".



El jueves 21, un jurado diferente tenía la difícil tarea de repartir dichos premios. Y para tan importante ocasión la Organización contó con grandes profesionales: **Koldobika Cortabitarte** del Restaurante **Kobika** de Durango, y vigente Campeón de Pintxos de Bizkaia, **Mitxel Suárez** del **Asador Borda Berri** de Hueto Arriba y Campeón de Pintxos de Araba en 2017, **Mikel Muñoz** del **Gran Sol** de Hondarribia y vigente Campeón de Pintxos de Euskadi, y **Jesús Portugal**, como miembro de la Asociación Gastronómica Lobiano Ermua.

Tras pasar por los 12 establecimientos y una breve deliberación la suerte estaba echada, y los premios repartidos:

- 1º Premio: **Mendiola Jatetxea** por **"Another one bites the duck"**, una especie de trampantojo de un Risotto elaborado con pasta puntalette, hongos y pato.

- 2º Premio: **Giroa** por **"Zurrukutuna gratinada"** una base de sopa de ajo y bacalao con yema de huevo gratinada.

- Cazuelita al sabor más tradicional: **Pata Negra** por **"Beti Liso"**, un guiso típico de Galicia de berza y puré de patata con

papada y yema a baja temperatura

- Cazuelita que más se aproxime a criterios "Km 0": **London Taberna** con **"Cordero lechal con parmentier de patata"**, cordero guisado con verduras de los Caseríos Handikona y Solozabal.

- Mención especial: **Sergio Moya**, por su aportación a la Gastronomía de Ermua.

Los premios fueron entregados el lunes día 25 por la tarde en la Vinoteca Mahasti, y al acto se acercaron tanto Premiadados como Colaboradores: **Beatriz Gamiz** Concejala de Cultura del Ayuntamiento de Ermua, **Aitor Buendía** de la Ruta Slow, **Zorion Arruti** de Distribuciones Arral y **Yon Ferreira** de la Vinoteca Mahasti, así como miembros de la Asociación Gastronómica Lobiano. La valoración por parte de la Organización, no puede ser más positiva, calles y establecimientos llenos durante toda la semana, **19.000 cazuelitas vendidas** y un ambiente inmejorable.

Ermua huele rico, rico, rico...!!!!!! On egin!



GIPUZKOA VIVIRÁ LA "RUTA DE LA ENSALADILLA"

¿A quién no le gusta la ensaladilla rusa? Patata, mayonesa, huevo, atún... y la imaginación al poder: con zanahoria o sin ella, con marisco o sin él, con aceituna o sin aceituna... hay casi tantas ensaladillas rusas como bares y restaurantes hay en nuestra geografía. La Ruta de la Ensaladilla K-Pilota nos dará la oportunidad, durante los meses de abril y mayo, de conocer algunas de las mejores que se elaboran en Gipuzkoa, votar por ellas e, incluso, ganar diferentes premios combinando nuestra ensaladilla, además, con uno de los txakolis más interesantes de la provincia, el K-pilota, elaborado por Karlos Argiñano.

La idea de crear esta "Ruta de la ensaladilla" ha surgido del Grupo La Navarra, distribuidor en Gipuzkoa de los txakolis de **Karlos Argiñano**, y consistirá en la posibilidad de poder degustar, **del 24 de marzo al 16 de abril**, algunas de las mejores ensaladillas de Gipuzkoa, acompañadas de una copa del mencionado txakoli, a un precio muy especial. Además, por el mero hecho de acceder a esta oferta, se recibirá una tarjeta con un código que permitirá acceder en la página web www.grupolanavarra.com al concurso en el que se podrá votar por la ensalada que más nos ha gustado, así como participar en el **sorteo ante notario de una cena y alojamiento** para dos personas en el Hotel de 4 estrellas de Karlos Argiñano y su restaurante, así como sorteos de lotes de productos.

Por otra parte, un **jurado profesional** recorrerá los bares participantes en la Ruta para determinar cuáles son **las 10 mejores ensaladillas de la provincia**, y el 3 de junio se celebrará una final en la que se determinará cuál es la mejor ensaladilla de 2019. Su autor y autora recibirá su peso en txakoli.

A la hora de cerrar este ejemplar de Ondojoan.com, ya eran cerca de 115 los establecimientos participantes en esta ruta:

1.- DONOSTIALDEA: Donostia: Haizpe, Mesón Martín, Casa Maruxa, Ametzagaña, La Cepa, Orhi, Apitxin, Bera Bera, Hiruki, La Espiga, Cachón, Casa Vallés, Tiburcio, Basotxo, Garibai, Arrikitaun, Takatak, Zeruko, Casa Senra, Andén, Pifiudi, Desy, Bixigarri, Café S7ete, Oquendo, Cubi, Baztan, Casa Alcalde, Antonio, Mil Catas, Tierra y Mar, Lukas Benta Berri, Gatxupa. **Andoain:** Txitibar. **Hernani:** Garin, Oindi, Goiz Argi, Aralar, Kixkal. **Lasarte:** Arkupe. **Urnietta:** Los Riojanos.

2.- OARSOALDEA- BIDASOA: Errenteria: Etxeondo, Aker, Portu. **Lezo:** Irurzun. **Pasai Donibane:** Ziaboga, Arkupe Berri, Atari, Txispi. **Hondarribia:** Maite, Lekuona, Kaizar, Conchita, Loretxu. **Irun:** Basque Corner, Manolo, Café Irun.

3.- UROLA KOSTA: Getaria: Kasu. **Orio:** Kolon Txiki, Zaharren babeslekua, Baraka. **Zarautz:** Karlos Argiñano, Sugoi, Txiringito de Euomar, Amezti Gain sagardotegia, Surtidor,



Oneka obia San Pelaio, Etxaiz, Tidore, Iruña, Txiki Polit, Joshemari, Alai, Casa Iزارo, Zazpi, Euskalduna, Lukas ardotezia, Tivoli, Noiz Bait, Jakoba, Patxiku, Salegi, Oneka Obia, Itsaski, Naparrak, Arkupe, Napar Zahar, Itxaso, Kantabriko, Geltoki, Udaberri, Sakana, Iluntze, Amets, Aritzatalde, Itsaslur, Cafetería Rincón. **Zumaia:** Seizortzi, Marina Berri, Bai Bidea, Beheko Plaza, Itzurun, Idoia.

4.- DEBALDEA: Arrasate: Ezkiña. **Bergara:** Pol-pol, Etxagi, Zazpikjoku, Irrintzi, Bodegón Hernández. **Eibar:** Baratzte 39. **Elgoibar:** Cafetería San Roque

5.- UROLA-GOIERRI: Azpeitia: Pastorkua, Pastelería Egaña. **Idiazabal:** Guzta janaridenda. **Urretxu:** Navarro. **Zumarraga:** Bidezar

K PILOTA ENSALADILLA IBILBIDEA

Ruta de la ensaladilla K Pilota

ESKATU EZAZU KOPA BAT K PILOTA TXAKOLI, ERRIOXA EDO GARNATXA, ETA GOZATU GIPUZKOAKO ENSALADILLA HOBEAZ.

Pide una copa de K Pilota Txakoli, Rioja o Garnacha y disfruta de la mejor ensaladilla de Guipúzcoa.

BOZKATU ZURE ENSALADILLARIK
GOGOKOENA ETA IRABAZI ITZAZU
AFARIA ETA EGONALDIA ZARAUZKO
KARLOS ARGUIÑANO 4* HOTELEAN ETA
K PILOTA PRODUKTU SORTAK.

Vota por tu ensaladilla favorita y
podrás ganar una cena y alojamiento
en el hotel 4* Karlos Arguiñano
en Zarautz y lotes de productos K Pilota.



EZAGUTU ESTABLEZIMENDU PARTE HARTZAILEAK. SARTU ETA BOZKATU ZURE ENSALADILLARIK GOGOKOENA WWW.GRUPOLANAVARRA.COM
Descubre todos los establecimientos que participan en la promoción. Entra y vota por tu ensaladilla favorita www.grupolanavarra.com

PROMOZIO ALDIA 2019KO MARTXOAREN 24TIK MAIATZAREN 16GARTE . FINALA 2019KO EKAINAREN 3AN
Período promocional del 24 de marzo al 16 de mayo de 2019. Final el 3 de junio de 2019.

Síguenos en  @GrupoLaNavarra





ASALTO AL PARLAMENTO DE NAVARRA (CRÓNICA DE UNA CENA TRANSFRONTERIZA)

No todo el mundo sabe que uno de los edificios históricos más emblemáticos de Pau es el Parlamento de Navarra, uno de tantos restos históricos que demuestran la pujanza que tuvo en su día el Viejo Reyno. A mediados del pasado mes de febrero, una selecta representación de cocineros navarros, ofreció una cena en este significativo lugar, de la mano de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra.

Imanol A. Salvador

El secretario general de dicho grupo, Nacho Calvo, nos explicó que este evento se inscribe en un espacio de colaboración entre hosteleros de Navarra y el Béarn, en el que llevan trabajando varios meses, y que tiene vocación de ir aumentando en un futuro, con el fin de potenciar a nivel turístico y gastronómico esta zona del sur de Europa.

Tres pintxos como tres eguzkilores

A las 8 de la tarde comenzaron a servirse los tres pintxos que hicieron la vez de aperitivo, servidos por los responsables de tres bares de Iruña: El primero fue una Empanadilla rellena de txipiron en su tinta y pesto de alcachofa y piparra, elaborado por **Iñaki Andradas** del Baserri Berri, que nos mostró aquí su cara más clásica.

A continuación, **Gorka Aguinaga**, del Iruñazarra, sirvió su

exitoso pincho "Se-Te-Ra", todo un alarde de productos que evocan la sensación de encontrarnos en mitad de un bosque navarro: una base de tempura fermentada rellena de migas salaceñas, tierra de aceituna negra, musgo de borraja, aire de albahaca... un bocado, en suma, que valió a Gorka y su equipo, el segundo premio en el Concurso de Pintxos de Navarra hace tres años, y sigue siendo el más vendido del bar.

La ronda de pintxos terminó con "Eguzkilore", bocado presentado por **Miguel Arnalde, Sergio Lerga y Daniel Francés** del bar La vieja Iruña, un nuevo local abierto a principios de año en la populosa calle San Nicolás, en el local hasta entonces ocupado por el bar La Chistera, y que ha sido completamente reformado y modernizado. El Eguzkilore consistía en una flor de alcachofa frita acompañada de yema de codorniz, chocolate blanco y una crema de queso.





Una impresionante cena de producto y arte culinario

Antes de empezar con los platos principales, tomaron la palabra los organizadores del acto, el ya mencionado **Nacho calvo**, y **Pierre Chilo**, cocinero suletino y actual presidente de la Asociación Maîtres Reataurateurs Béarn et Soule.

También tomó la palabra Jean-Jacques Lasserre, Presidente de los Pirineos Atlánticos, con quien compartimos consejos gastronómicos en una mesa en la que también estaban presentes **Amagoia Betelu**, técnica de Turismo del Gobierno de Navarra, **Carlos Álvarez**, productor y distribuidor de verduras ecológicas de la Ribera, **Pierre Saubot**, viticultor de Jurançon, y **Carlos Galbán**, director del Hotel Mercure de Pau.

Las intervenciones terminaron con **Antxon Elizalde**, del Hotel Don Carlos de Huarte, y vicepresidente de la Asociación Navarra de Sumilleres, quien habló sobre los vinos proporcionados por las casas Chivite y Ochoa y **Josema Azpeitia** de Ondojan.com que ejerció de traductor del evento.

La cena se compuso de los siguientes platos:

- Ensalada de verduras de invierno, gelée de manzana verde, mostaza, queso del Roncal, y anguila ahumada, preparada por **Virgilio Martínez**, del Beethoven de Fontellas

- Alcachofas a la plancha con papada de Pio Negro del Baztan y trufa Navarra, preparadas por **Nicolás Ramírez** del Tubal de Tafalla.

- Cebolletas confitadas y caramelizadas a la naranja con reducción de legumbres, preparadas por **José Aguado** del Topero de Tudela

- Morro crujiente con langostino, angulas de montaña, espuma de cítricos y granizado de, ginn-fizz, elaborado a cuatro manos por **Martín Iturri** de Taberna Cocotte y **Juan Flamarique** de Le Petit Comité, restaurantes ambos de Iruña.

- Torrija caramelizada con cremoso de canela y cacao, aire de naranja y yogur de Ultzama, obra de **Enrique Martínez** del Hotel Tres Reyes.

En suma, una opípara y generosa cena que resumió a las mil maravillas el buen momento en el que se encuentra la cocina navarra y el gran potencial gastronómico de sus productos.





Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



VITORIA-GASTEIZ, CAPITAL DEL PINTXO EN MARZO, GRACIAS A “MINIATURE”

El mes de marzo está subrayado en rojo desde el punto de vista gastronómico gracias al “Miniature Pintxos Congress” que congregó en Vitoria-Gasteiz a más de 400 congresistas y una treintena de ponentes llegados desde diferentes puntos geográficos. Son ya cinco ediciones desde su inicio en Murgia y posterior traslado a la capital. El Palacio de Congresos Europa y el Iradier Arena fueron los escenarios en los que se desarrollaron la mayoría de las conferencias, concursos, exposiciones... con una clara apertura al público en general amén de profesionales del sector.

Aitor Buendía / fotografías: Miniature

Los txikis, con el “Miniature Kids”, o la Mayor Barra de Pintxos y el “Iron Chef” significaron la apertura de esta edición en la que no faltaron cenas con txapelunak de pintxos en espacios como los de “La Peña Vitoriana” y el Hotel “Jardines de Uleta” además de cenas temáticas en diferentes establecimientos de la capital vasca o un **Campeonato de Pintxos Tradicionales con Pan de masa lenta**.

En el particular duelo territorial, este año el triunfo fue para la representación de **Álava** (fotografía superior) con **Mitxel Suárez** (“Borda Berri”), **Aitor Etxenike** (“Sukalki”) y **José Antonio de Parla** (“El Portalón”) con su pintxo “Txitxarro

MX” (Ver fotografía en página siguiente). En cuanto a la competición panarra, **Mikel Muñoz e Iñigo Tizón** (“Gran Sol”) se llevaron para Hondarribia este primer entorchado con su “Puding de kabratxo” y el gasteiztarra **Carlos Dávalos** (“Wasaka”) obtuvo el reconocimiento del jurado por su “Bacalao Club Ranero tailandés”.

En cuanto a las **conferencias y exposiciones**, sería largo detallar todas ellas e injusto obviar cada una, pero cabría resaltar la presencia de la gasteiztarra **Elena Pérez de Carrasco** (Fotografía inferior) que nos presentó su apuesta dulce en “Preludio” desde Singapur, la cocina en miniatura china de **Meilan y José María Kao** desde el restaurante “Dim Sum Kao”, ponencias con sabor galego o vascas como el gran **Edorta Lamo** con su “Arreal” desde Kanpezu, sin olvidar una de las esperadas aperturas a cargo de **Sergi Arola**.





Guía “Best Pintxos & Gastro”

“Miniature” ha significado este año además la puesta en marcha de la guía gastronómica “Best Pintxos & Gastro”, la “Michelin de los pintxos” como también se le ha denominado. Con el objetivo de recoger los mejores establecimientos de la gastronomía en miniatura de Euskadi y Navarra, hay una web donde precisamente se puede consultar dicho listado (www.laguiadepintxos.com) cuya elaboración ha sido confeccionada por personas externas a la organización y vinculadas al ámbito gastronómico (expertos y críticos gastronómicos además de periodistas).

La forma de reconocer dichos bares o espacios de banderillas, pintxos o tapas es a través de algo muy sentido en nuestra tierra: el “Eguzkilore”. Y además, también hay otro listado de bares Recomendados y Singulares. Esta primera edición ha distinguido a 17 establecimientos de Euskadi y Navarra con su máximo galardón, los tres Eguzkilore: tres establecimientos alaveses, dos de Bizkaia, nueve de Gipuzkoa y tres de Navarra.

Los establecimientos con tres Eguzkore son los siguientes:

Por Álava, PerretxiCo (Vitoria-Gasteiz), Sagartoki (Vitoria-Gasteiz) y Toloño (Vitoria-Gasteiz)

Por Bizkaia, La Viña del Ensanche (Bilbao) y Viejo Zortzi (Bilbao)

Por Gipuzkoa, Bergara (Donostia-San Sebastián), Ganbara (Donostia-San Sebastián), Txepetxa (Donostia-San Sebastián), Borda Berri (Donostia-San Sebastián), Zazpi (Donostia-San Sebastián), Casa Urola (Donostia-San Sebastián), Narru (Donostia-San Sebastián), Zeruko (Donostia-San Sebastián) y Gran Sol (Hondarribia)

Por Navarra, Baserri Berri (Pamplona), Monasterio (Pam-

plona) y Guría (Pamplona).

Tal y como destacaba la organización en la gala de presentación de los “Eguzkilore”, *“se trata de un proyecto que persigue ser un incentivo para la mejora continua de nuestros cocineros y cocineras además de las empresas, con el deseo de fortalecer y dinamizar el mundo de los pintxos, la imagen más diferenciadora de la gastronomía vasca y navarra. Al mismo tiempo como una referencia para todos los visitantes de ambas comunidades, que tienen en la gastronomía el principal motivo para su viaje a Euskadi y Navarra”*.

Reconocimiento a Mario Sandoval

Mario Sandoval fue en esta edición el protagonista del reconocimiento que cada año tributa “Miniature”. Una de las principales referencias de la gastronomía en Madrid, fue protagonista en el Europa y también en la cena de clausura de Miniature, en la que recibió un precioso Eguzkilore plateado *“por su inquietud en el mundo de la cocina, su intensa dedicación a la investigación y a la creatividad y su proximidad y cercanía al mundo de los pintxos y las tapas”*.

Un reconocimiento que en las cinco ediciones anteriores fueron para **Enrique Fuentes**, del bar Toloño de Vitoria-Gasteiz; **Diego Guerrero**, del DStage Concept de Madrid, **Gonzalo Antón**, del Restaurante Zaldiaran de Vitoria-Gasteiz, **Juan Mari Arzak** del Restaurante Arzak de Donostia, y **Roser Torras**, fundadora del grupo GSR.

En definitiva, el Congreso “Miniature” suma y sigue con su objetivo de ser todo un encuentro entre personas ligadas al mundo de la gastronomía, tanto desde el ámbito profesional como el amateur.


ASADOR PATXIKUENEA
Bº Gaintxurizketa
LEZO
T: 943 52 75 45
PATXIKUENEA ERRETEGIA (Lezo)

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN DE PARRILLA

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritzar Tolosa

Llegamos a Patxikuenea, un despacible lunes de finales de enero, corriendo del parking a la puerta del restaurante para resguardarnos del diluvio universal que estaba cayendo sin piedad. Eso sí, una vez atravesado el umbral de entrada, el panorama cambió completamente.

Primero recibimos la calidez humana de **Xabi**, el responsable de la barra de cortesía del hall de Patxikuenea, esa sala que da una primera impresión humana y cercana de este restaurante familiar y que le diferencia de otros muchos. Y acto seguido, al pasar al comedor exterior del asador recibimos otro tipo de calidez: la proporcionada por la hermosa estufa que los Manterola han instalado en mitad de la estancia y que calienta con un calor "goxua" (dulce) los cuatro rincones de la sala. Más adelante, también recibimos, como no, otro tipo de calor, el de la impresionante parrilla de Patxikuenea

Gran menú a precio muy atractivo

En esta ocasión acudimos a Patxikuenea con el fin de conocer su **Menú Degustación**, una nueva opción que **Aitor Manterola**, responsable del local, ha puesto en marcha con el fin de que la gente pueda disfrutar de una comida variada que muestre la línea general del restaurante a un precio atractivo. "La mayoría de la

gente acude a Patxikuenea con una idea ya fija: comer un buen rodaballo o una buena chuleta a la parrilla y un par de entrantes de picoteo. Pero hay gente a la que le gusta probar varias cosas, así que hemos creado esta fórmula para que disfruten de una comida variada y no les suba en exceso la cuenta".

La comida, así, comenzó con dos pequeños entrantes (1) servidos en el mismo platillo: Guíja ibérica con espuma de maíz y Brick de pollo con orejones y avellanas con mayonesa de hongos y emulsión de tomate. Ambos resultaron equilibrados y sabrosos, una manera genial de entrar en materia de la manera más típica en nuestro entorno: degustando un par de pintxos.

El siguiente entrante, ya en un tamaño o formato mayor, fue ya palabras mayores: una ración de alcachofas (2) elaboradas de dos maneras diferentes: dos de ellas sencillamente fritas y



1



2



a la carta

3



4



5



6



acompañadas de un rico aceite de perejil, y las otras dos elaboradas como el plato de carta "Alcachofa Patxiku", es decir, envuelta en jamón ibérico crujiente. Los cuatro bocados resultaron sencillamente exquisitos, tanto las alcachofas fritas, en un punto perfecto de cocción, como las "Patxiku", en las que el jamón no disimulaba para nada el sabor de la verdura.

Siguió a las alcachofas un clásico de la casa: el exquisito Hongo salteado con falso huevo (3) seguido del Pulpo a la parrilla con crema de puré de patata (4), primero de los tres platos del menú elaborados a la brasa, especialidad indiscutible del restaurante. Un plato sencillamente redondo en el que el pulpo guarda una textura al dente perfecta y complementado con mucho gusto con un buen pimentón picante que aporta su toque de gracia.

La parte del pescado se compone de una jugosa Merluza a la parrilla con salsa verde y crujiente de plancton (5), un plato clásico en concepción pero moderno en presentación y acabado, acompañado de un pisto de calabacín que acompaña muy bien a las verduras y una salsa gelatinosa y sabrosa que lo termina de redondear. Y el punto álgido del menú lo compuso, como no, la txuleta (6), producto más emblemático de la casa y por el que siempre ha sido conocido y respetado Patxikuenea. El parrillero

actual, "Bru", un argentino que trata la carne al gusto de los vascos, demostró con creces su buena mano. Hemos comido muchas veces carne en Patxikuenea pero tenemos que subrayar que ésta fue una de las txuletas más remarcables que recordamos haber degustado aquí.

El menú de Patxikuenea se corona con un Yogur griego con frutos rojos y mango que cumple a la perfección su función: dar un toque de dulce al menú tras tanto salado. Una manera deliciosa de terminar este desfile de delicias.

Y todo ello, sin dañar en exceso la cartera, ya que el precio de este menú degustación, los dos aperitivos, los cinco platos y el postre es de **50 euros, bebida aparte**. Un precio más que atractivo teniendo en cuenta que estamos hablando de un auténtico festín y unos productos de una calidad excepcional.

Sin duda, Patxikuenea, que cumplió 45 años el pasado 5 de noviembre, sigue consolidándose como una de las opciones más serias y recomendables de Oarso-Bidasoa, un restaurante tradicional, cálido y acogedor que nunca decepciona y con el que siempre quedaremos muy bien, ya sea recomendándolo, ya sea acudiendo al mismo en una ocasión especial o por mera curiosidad gastronómica. Patxikuenea es un must.

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



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. En Elane, además, podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional**: Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos, Txipirones a la plancha y **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá... El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos**.
Precio medio carta: 27-30 € **Precio menú del día:** 12€
Cierra: Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 652 314
943 654 351

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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.

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidier Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Txiapis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta: 25-30€ Platos combinados: 12-13€ Menú del día: 11€**. **Cierra:** Lunes tarde.

EZKIÑA

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

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTEIRON)
TEL. 943 04 43 889
facebook-ezkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antía** y **Gurutz 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 **Tostas** (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.

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



El restaurante del primer hotel de cuatro estrellas del Goierri ofrece una cocina en la que excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de platos basados en productos de temporada y del Goierri. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos.

Smart Menú (martes a viernes al mediodía): 20€ (Bebida incluido). **Menú fin de semana:** 30€. **Menú cena** (lunes a jueves): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Sugerencias:** 35-50€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

ZARTAGI**BALIARRAIN**

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

**NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL**



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsaus** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalao, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletilas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

ORIENT BERRI**BEASAIN**

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 92

**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 guiños 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.

**KATTALIN
ERRETEGIA****BEASAIN**

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

**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.

SIRIMIRI**BERGARA**

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

**COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES**



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo 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 aditivo 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.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMIA REMARCABLE

BERGARA

PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen 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 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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para 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 pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y comotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito 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.

AGIRRE ETXEA

AHORA, TAMBIÉN
CON MENÚ DE SIDRERÍA

EZKIO

B^a STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de 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 se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara** y **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) 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€ **Menú de sidrería:** 27€ **Cierra:** Domingos

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más 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.arraunetxea.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.arraunlarriberrri.com



Aitor Amutxestegi 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; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con biguigari y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Noches de domingo a jueves.

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 Cochinillo 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 dirige este restaurante que se ha convertido en **una de las referencias gastronómicas de la villa**. La cocina de William es fresca, colorista y muy profesional. En Bakar encontraremos propuestas como **Ensaladas variadas, Pintxos, Raciones y Platos de Carta servidos con ensalada y guarnición** (Brocheta de solomillo de ternera, Rape al horno con panaderas y ensalada, Txipirones a la plancha, Txuleta de ración...), y **postres caseros y artesanales**, destacando la Tarta de queso 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 € **Carta:** 20-25€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas. Cuenta con una agradable **terrazza**.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxiuenea. 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 AIA

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta 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.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

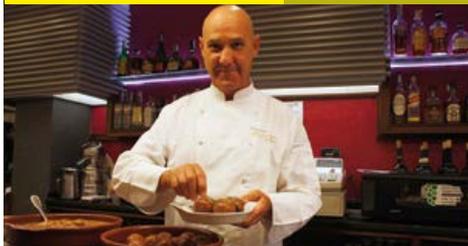
HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29



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

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

MARTÍNEZ**ECELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

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

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

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

ORENDAINGO OSTATUA**25 AÑOS DE AUTENTICIDAD****ORENDAIN**ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48

Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en 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:** 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

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



En un precioso entorno, Bodega Katxiña nos permite disfrutar de la gastronomía más auténtica, y de sus **txakolís 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.

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**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "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, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

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.

ARTZABAL**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPEAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com

Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagarri 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 Zuberroa, 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 Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao- Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

**ARANETA
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPO-
RADA EN UN ENTORNO NATURAL****ZESTOA**CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TEL. 943 14 80 92
628 869 231

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odrozola 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 CUCINA INTERNACIONAL****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.behekoplaza.com

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

BIDEZAR**PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS****ZUMARRAGA**BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56

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

ETXEBERRI**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR****ZUMARRAGA**B° 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, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. 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

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)

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde el pasado mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Calçots (en



temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava).

Menú del día: 20€ (Lunes a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35 € (Bebida, Café e IVA incluido).

Menú degustación: 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

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 rebizadas, 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 BIRMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES EN UN BAR CENTENARIO

DONOSTIA

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



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse 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 Liñeiro**, 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 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 ajo blanco 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 oriolarr **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)

TEL. 943 27 13 74



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

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 cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo 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).

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.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")

DONOSTIA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 54 37

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^o Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de anchoas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana...

Carta cerrada: 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.mamistegi.com



El experimentado **Marcos Castro** dirige 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.

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.**

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.

DONOSTIA

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

PASALEKU

LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ



Tras varias décadas dirigiendo junto a **Álvaro Manso** la cocina del **Casa Vergara** de la Parte Vieja, **Vera María Cruz** ha pasado a ocuparse del Pasaleku, a **100 m. del Estadio de Anoeta**. **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió de la mano de Luis Irizar:** Jamón de bellota, Callos, 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 acabado en el horno, Cordero y Cochinillo asado por encargo... y **postres caseros** (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...). **Carta:** 35-50€ **Menú del día:** 11€ (Fin de semana: 18€)

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y **Josetxo Perurena**, pelotaris de nombre, 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€

DONOSTIA

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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAICES



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

QING WOK

**BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO**

DONOSTIA

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



Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños.** Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. Tarjetas: Todas. Horario: 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

TATAMI

**GASTRONOMÍA Y AMBIENTE
JAPONÉS**

DONOSTIA

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



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

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



Cásico donostiarra recuperado por **M^a Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coiditos 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



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



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 Tataki 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

UN NUEVO CONCEPTO
EN EL MUNDO DEL PINTXO

DONOSTIA

PESCADERÍA 6
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 59 96



Joxean Calvo sigue ofreciendo **la cara más actual de la gastronomía en miniatura donostiarra** en este nuevo espacio en el que podemos optar, como en cualquier bar, por tomar un pintxo y un vino y seguir de ronda o por quedarnos a disfrutar de su **menú gastronómico** (4 pintxos + postre: 22,50€) que se sirve exclusivamente el fin de semana. Joxean sigue ofreciendo aquí la **"Hoguera"** que tanta fama le diera en el Zeruko original, así como otras maravillas en miniatura como Kokotxa de bacalao y molleja, Cordero con taboulé, Morros con foie, Pulpo en texturas, Navaja embotellada con caldo de ave, Labneh casero, Tosta de vegetales... todas las elaboraciones se realizan en cocina y se promueve principalmente el **producto local y ecológico**. **Cierra:** Domingo tarde y lunes

**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.

**BALDORBA
SAGARDETEGIA**

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 Sagardegegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardozale en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña, "Jaita"** joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su **plantación de manzanos ecológicos sita en Sansoain**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26

www.lacatedraftudela.com



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antxoa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!



RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA
NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA

C/ REAL, 96 (CENTRO)
TEL. 948 83 01 45

restaurantebardenas.com



El Bardenas es un restaurante familiar dirigido a los fogones por **Alberto Lamana**, joven chef que lleva desde los 15 años a los fogones del local, apoyándose en cocina en su madre, la veterana guisandera **Ana Mª Milagro** y en comedor en su hermano **Toño**, genial encargado de sala abierto y dicharachero. El **menú del día**, cada vez más conocido, marca la diferencia de esta casa especializada en **verduras de temporada** y gastronomía navarra con especialidades como Verduras de la huerta de Tudela; Ensalada de perdid escabechada y nueces con su vinagreta; Brick de manitas con foie fresco sobre cama de patata; Paletilla de cordero asada; Tarta de queso con arándanos...
Carta: 30€ Menú: 12€ Menú de fin de semana: 16€ Cierra: Lunes



¿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 Portuñete, 14. 943 224328
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
Alamandegi Urbirarte, 1. 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur Matia, 52. 943 211801
Aldeba Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldeñi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 423524
Aigideri Pol. Zuztzu - Errotaburu-. 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
 Cº Kendotegi, 2 (Martutene), 943 06 02 96

- Allerru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Ama-Lur Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución. 943 428104
Amelia Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña Cº de Ulta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara 3. 943 429015
Añorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apitxin Avda. Barcelona, 19. 943 103750
Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARAZTE ERRETEGIA

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

- Ardandegi** R. Católicos, 7. 943 467477
Argota Jatebeka Plaza Ametzetas. 943 474246
Argia Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arloa Salud, -Ama Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Eldegui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Ipizua, 15. 943 270908
Astelena 148 Iigo, 1. esp. Constitución. 943426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3. 943 425867
Asztiazar Irigoven Baserria -Zubietza-. 943 361222
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
 Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 35

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

BAZTAN

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

- Batzarre** Virgen del Carmen, 25. 943 116350

- BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Beharri Narkiza 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garbait, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 462959
Binotz Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitácora J. Zaraguetá, 4. 943 466111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegale Alonjarrro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokardo Añorga Pza. J. Oustoueu, 1. 943 431842
Bokata Berri F. Calbetón, 9. 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

- Bouquet** Cº Logroño, 9. 943 227943
Buenavista K. Balañiega, 42 -Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287
Bugati Arrapade pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372
Cachón S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Pata Padre Larroca, 14. 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

- Café Vienna** R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990
Caps R. Católicos, 12. 943 463990
Caravicho Zabaleta, 55. 943 326734
Carpanseral Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA CALDAE

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

- Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

- Ciabhoga** Easo, 9. 943 422926
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cuque de lobos J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
Danena Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena Eñelbarren, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 4557940
Doctor Livingstone Av. Barcelona, 24. 943 457940
Döner Kebab 1 Miracruz, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.
Drinka Matia, 50 -Antiguo-. 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistrot Bar Secundino Eснаola esp. S. Ipizua
Eñibartra Fermín 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 Anden Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café de Molo Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

EL PESCAÑO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

- El Puente** Río Deba, 2. 943 278629
El Txinko Pino Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Quinto 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

- Flota** Pº Colón, 41. 943 630325
Ene Be Garro Grill Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko Autonomía, 1. 943 450699
Eribera Camino Portuñete, 17. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakanoa, 9. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Exvade, 4. 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Orkolega. Igeldo. 943 216052
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza Avda. Sarriestua, 13. 943 214311

EZKURRA

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

- Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino) Balnearios, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320888

GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y moderna
 Pº Colón, 46 (Igo) 943 27 88 39

- Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera. 943 394358
Garbait 21 Garbait, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

- Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997
Giroki Eñelbarren, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplaa Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

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

HAIZPE

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

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Parte Vieja), 943 42 36 54

- Hipica de Loiola** Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 74. 943 464600
H Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451988
Ibai Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela Pza. Irizar, 2. 943 003473
Igeldo Sidr Zubietza Baser. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

- Intxaurreondo Sagard** Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocanets
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

- Inausti** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti Pol. Zuztzu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 494223
Iraeta Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraeta Hamburgueseria S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret Cam. Petritza, 10. Zubietza. 943 372675
Iruia Easo, 73. 943 465617
Iruia Sierra Aralar, 27. 943 466655
Iruia Pº Colón, 12. 943 424234
Israñel Pescadería, 12. 943 424234
Izeta del Sol (chino) Pedro Egoña, 5. 943 458419
Izurtia-Berri Camping Igeldo, 943 226563

ITURRIO

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

- Ixtarpeña** Embelbarri, 16. 943 424576
Ixtasale Asador Atxabareka, 83. 943 371585
Ixtasne Ibai-Aldo -Martutene-. 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baserria, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izarratiz Pza. 4. 943 428747
Izarpin Pº Baratztegi, 3. 943 321019
Kata 4 Pº Baratztegi, 4. 943 279391
Izkiñi Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Javier Pza. Easo, 4. 943 457152
José-etxe Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 420180
Juanxto Eñelbarren, 46. 943 427405
K-lab Vitona-Gasteiz, 2. 943 008181
Kaliope 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 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

- Kixiki** Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

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

- Kukurari**. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
- Kursaal bar**. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
- La Albarca**. Balnearios, 19. 943 446210
- La Brasserie Mari Galant**. Zubietza, 2. 943 440770
- La Cepa**. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
- La Colchonera**. San Vicente, 9. 943 561816
- La Cuchara de San Telmo**. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

Tradicción a la plancha. Bar. Terraza cubierta
Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 42 54 37

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

LA FÁBRICA

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

- La Guinda**. Zabaleta, 55. 943 981715
- La Kubatza**. Igentesa, 9 (Club Náutico). 943 473682
- La Madame**. San Bartolomé, 35. 943 444269
- La Mamma Mia**. S. Bartolomé, 18. 943 465293
- La Mina (pizzería)**. Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

- La Perla**. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

LA PLATA

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

- La Rampa**. Muelle, 26-27. 943 421652
- La Tabla Tierra y Mar**. S. Martin, 42. 943 426092
- La Tagliatella**. Peña y Goñi, 5. 943 289184
- La Tagliatella**. San Martin, 29. 943 427326
- La Torre de Piza**. S. Vicente, 9. 943 431469
- La Xulerteria del traeta**. Padre Larroca, 4. 943 321636
- La Vaca**. Andreástegi, 4. 943 317744
- La Vaca**. Avda. Libertad, 40. 943 429736
- La Venta de Curro**. Avda. Madrid, 32. 943 456087
- La Viña**. 31 de Agosto, 3. 943 427495
- La Zurri**. Zabaleta, 9. 943 293896
- Lagunak**. Pza. Goragato, 1. 943 228133
- Las Vegas**. Pº Colón, 10. 943 270791
- Lau Haizeta**. Lau Haizeta, 94. 943 352445
- Lete**. 31 de Agosto, 22. 943 435693
- Lobo**. José María Sert, 10. 943 32 56 84
- Lobo**. Peña y Goñi 6. 943 558256
- Lobo**. Easo, 13. 943 142933
- Los Riojanos**. Duque de Mandas, 47. 943 270549
- Lukainategi**. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

- M2 Cafetería**. Hondarribia, 20. 943 424169
- Maiatza**. Enbeltañan, 1. 943 430600
- Makrobiotika Elkarte**. Inaurrondorio, 5. 943 288246
- Melendrina**. Miguel Imaz, 4. 943 326832z
- Malandrino**. Zarautz, 2. 943 358669

MAMISTEGI

Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno
Oriamendi Pasealekua, 12 (Aiete). 943 31 15 70

- Mandarin**. Zabaleta, 32. 943 320217
- Mandragora**. José María Sert, 9. 943 312699
- Marinela**. Muelle, 15. 943 421388
- Marsuevira Ondareta**. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311673
- Marugame**. Pza. Marugame, 1. 943 212988
- Martinez**. 31 de Agosto, 13. 943 424965
- Matalauva (Zabala)**. 17. 608 158412
- Mil Yuan (chino)**. Matia, 35. 943 218275
- Mendi**. S. Francisco, 13. 943 287288
- Mendizorroz**. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
- Merendero de Ulla**. Pº de Ulla, 311. 943 271258
- Mil Catas**. Zabaleta, 55. 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintos
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

Mirador de Ulla Pº de Ulla, 193. 943 272770

- Mongas Cerveceria**. Sagüés, 943 277326
- Monpar**. Narrika, 7. 943 424661
- Moto-Club**. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

- Munto Berri**. Munto, Bº Aiete
- Muxarra**. Igara Bidea, 16. 943 310797
- Nargusa Lau**. Mayor, 4. 943 433991
- Narrika**. Narrika, 16. 943 427327
- Narru**. Zubietza, 56. 943 423349
- Néstor**. Pescadería, 11. 943 424873
- Nikek**. Urdaneta, 14. 943 443511
- Nikolas Altxea**. Buztinburu, 10. 943 217151
- Nineu**. Zurriola, 1. 943 300162
- Nipper**. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
- Nuevo Oiaola**. Camino Goltzabiki, 100. 943 330853
- Nuevo Siglo (chino)**. Euskal Herria, 4. 943 427030
- Oliyo**. Eregezaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Prezioso local con alta cocina oriental
Manterola, 6 (Centro). 943 47 08 55

- Oquendo**. Oquendo, 8. 943 420736
- Oriziza**. San Lorenzo, 6. 943 422424
- Orñi**. San Jerónimo, 22. 943 427508
- Orlegi**. Portuebe bidea, 23. 943 312601
- Osinabai Etxea**. 31 de Agosto, 22. 943 429907
- Ozmagalea**. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
- Pastor**. Pº Berio, 13. 943 312940
- Paco Bueno**. Mayor, 6. 943 424959
- Pagodi**. General Artetxe, 1. 943 284299
- Pagoda Cafetería**. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
- Palacio de Aiete**. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071
- Pantxika**. Muelle, z/g. 943 421179
- Paparrazi**. Virgen del Carmen 4. 943 031100
- Pasalaku**. C/ Illumben, 11. 943 969533
- Pata Negra**. Isabel II, 15. 943 450147
- Paulaner Bierhaus**. San Vicente, 7. 943 421808
- Pedro Enea**. Gipuzkoa, 64. 943 130081
- Pepe (chino)**. General Jauregui, 5. 943 428930
- Pepe**. Avda. Zumalacarregi, 3. 943 116733
- Perus**. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Vino foie, pintos y bocadillos XXL
Narrika, 27 (Parte Vieja)

- Pitxi Txulo**. Eskalanteñi, 118. 943 520770
- Playa de Ondarreta**. Playa, z/g. 943 310896
- Plaza Café Ben Pastor**. B. Pastor, 14. 943 445712
- Politena**. S. Jerónimo, 3. 943 425779
- Portobello**. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
Portuexa, 43 (Igarra). 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Eneaola, 7. 943 55 99 46

QING WOK

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

- Quebec**. Fermín Calbetón, 11. 943 900560
- Ramuntxo Berri**. Peña y Goñi, 10. 943 321661
- Raviflora**. Puerto, 9. 943 428745
- Recalde 57**. Recalde, 57. 943 363126
- Regatta**. Fuenterribia, 943 424169
- Rekalde**. Aldamar, 1. 943 430352

- Rekondo**. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
- Rialto**. Pza. Arrikutza, 9. 943 282881
- Ricky Pollo**. C. Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570
- Rincón**. Reyes Católicos, 20. 943 450558
- Rojo y negro**. San Marcial, 52. 943 431862
- Rúa**. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
- Salaberria Sidreria**. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
- Saltxiki**. Calzada Vieja de Aietegorri, 3. 943 323310
- San Bartolomé**. S. Bartolomé, 32. 943 437638
- San Marcial**. S. Marcial, 50. 943 431720
- Sanse**. S. Marcial, 37. 943 434922
- San Telmo**. Pza. Zurriola, 943 573626
- Sebastian**. Muelle, 14. 943 425862
- Sidreria Anetzi**. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217233
- Sidreria Donostiarra**. Enbeltañan, 5. 943 420421
- Sidreria Inzaurren**. Pº Zubizarra, 72. 943 292074
- Slabon Café**. Urbietza, 44. 943 464208
- SM Café**. Urbietza, 6-C.C. San Martin. 943 427610
- Sport**. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
- Sport K.**. Pz. Julio Caro Baroja. 943 301190
- Suhazi**. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
- Sukalde Kultura**. Pº de Heniz, 3. 943 227482
- Syrán**. 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
- Telepizza**. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
- Telepizza**. Bermingham, 25. 943 326033
- Telepizza**. Easo, 27. 943 431377
- Tendido 5**. Secundino Eneaola, 38. 943 276040
- Tenis Ondarreta**. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintos, bokatos...
Avda. Zarautz, 85 (Loreaz). 943 21 33 08

- Toki-Eder**. Victoria-Gasteiz, 8. 943 107817
- Topa Sukalderia**. Agirre Miramon, 7. 943 569143
- Tracamundana**. Etxaide, 4. 943 124675
- Tribuna Norte**. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
- Tun Tun**. S. Jerónimo, 25. 943 426882
- Txalupa**. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
- Txepetxe**. Pescadería, 5. 943 422227
- Txinista**. 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 Via, 28. 943 325920
- Txinparta**. Avda. Navarra, 8. 943 291506
- Txinparta Sagardotegia**. Illarraberi, 2. Barrio Igarra
- Txirrita**. Isabel II, 16. 943 456960
- Txiskuene**. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
- Txistu**. Pza. Constitución, 14. 943 428619
- Txofre Berri**. Gloria, 2. 943 029731
- Txoko Arari**. 2. 943 425412
- Txokolo Asador**. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintos y raciones
Portuexa, 55 (Ibaitza). 943 31 67 84

- Txomin**. Pº Anzietza, 6. 943 451964
- Txoxa**. Kristobal Balaizaga, 47. 943 311511

TXULETA

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

- Txurrut**. Pza. Constitución, 9. 943429181
- Ubarrechena**. Puerto, 16. 943 428352
- Udane**. Isabel II, 6. 943 451401
- Ulla**. Pio Baroja, 15. 943 317950
- Urbano**. 31 de Agosto, 17. 943 420434
- Urñoliola**. Carlos I, 16. 943 450410
- Ur-gran**. 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 Ipitza, 33. 943 291891
- Urtxori-Bi**. Bermingham, 17. 943 273795

- Urumea**. Alto de los Robles, 10. 943 460536
- Va Bene**. Blas de Lezo, 4. 943 454699
- Va Bene**. Boulevard, 14. 943 422416
- Valverde**. Pº de Larraxo, 49. 943 392463
- Via Foral**. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
- Vidaure**. Iparraguirre, 6. 638 774570
- Vinoteca Benarrieta**. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
- Viura**. Gran Via, 12. 943 270363
- Warung**. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

- Xarma Cook & Culture**. Miguel Imaz, 1. 943 142267
- Xilares**. S. Jerónimo, 20. 943 421127

YAKINIKU

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

- Zabaleta**. Zabaleta, 51. 943 276488
- Zaguan**. 31 Agosto, 28. 943 424844
- Zazpi**. San Martin, 9. 943 506767

ZELAI TXIKI

Cocina de mercado, asados y excelente terraza
Travesía de Rodil, 79 (Monte Ulla). 943 27 46 22

- Zen Fusión**. Larramendi, 11. 943 451988

ZERUKO

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

- Zibihio**. Pza. Sarriena, 8. 943425334
- Zorroaga**. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
- Zubimusi**. Logroño, 5. 943 314465
- Zumari**. Zumariari pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

- Larraitz**. Larraitz auzoa. 943 652483
- Larraitz-Gain**. Larraitz auzoa. 943 653572
- Naiari**. Larraitz auzoa. 943 655615
- Ostato Centro**. 943 651676
- Estanko taberna**. Centro. 943 652823

ADUNA

- Ahurrua Sagardotegia**. Gohiuru auzoa. 943 692452
- R. Zabala Sagardotegia**. Garagarza. 943 690774
- Uparan Sagardotegia**. Polig. Uparan. 943 691253
- Urritzu**. Pol. Urraki. 943 693396
- Uztartzu**. Herriko plaza. 943 693481

AIA

- Aitzondo**. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
- Altxerri**. Ubeugun, z/g. 943 830762
- Aristarazu**. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
- Arralde Sidreria**. Ubeugun. 943 890125
- Ashé**. S. Martín Erreka, 29. 943 835311
- Errota Casa Rauri**. Oslakoezia. 943 835465
- Ihurrozena**. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
- Gazteategi**. Elkano auzoa. 943 131606
- Izarra**. Urdaneta. 943 131867
- Izeta Asador**. Bº Elkano, 4. 943 131693
- Jauregi**. Gozategi plaza, 9. 943 698241
- Kanua Asador**. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
- Loku-Eder**. Urdaneta Auzoa. 943 132373
- Portu Asador**. Santo Erreka, z/g. 943 894434
- Santa Sidreria**. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

- Kiete**. Zubialde, 7. Tel.943 147373
- Uztarri**. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

- ELANE**
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur. 943 65 23 14
- Herriko Etxe**. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
- Sgore Etxe-Berri**. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
- Ugarte**. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskriña. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostaxua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690786

ALTZAGA

Altzagatarre. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZATI

Arandia. Segorbeke etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkatzepe. Plaza Beltzarran, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650895
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 82
Arteita. S. 943 530094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eroro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiurru Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leizarran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizipardi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban Goiurru Auzoa. z/g. 943 590663
Trainerium. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Txerota. Goiurru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 799
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 65 1956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 65 1907

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buztinirri, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 683 47 33 46

ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Audoga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799194
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohaurdi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790857
Iturra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matxua. Bº Azatza, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 4. 943 795582
Boliote Asador. Zarangal, 24. 943 793991
Buenueva. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maalaak, 6. 943 796514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski. Muskakola auzoa, s/n. 943 795689
Erasatxua. Bodoña, 18. 943 791013

EZKINA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustation. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatzoa, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 652912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala, 943 792215
Iturriotz. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794979
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Meson Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urribarri, 37. 943 79 43 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxita. Olatzoa Lizenziatza, 18. 943 080415
Xirritia Taberna. Gosalzu auzoa, 943 791035
Xyodo II. Olatzoa Lizenziatza, 12. 943 796850
Txarriñan. Bixkaia etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatzoa, z/g. 943 772004
Uzartze. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
Matxetzuandini Siderria. Zebaltoa, 11. 943 692222
Paxtine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Bebelarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleña Siderria. Camino Dialume, 57. 943 333333
Alroreña Siderria. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Antola Siderria. Ioliza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txarriñokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Erreaga, 12. 943 550042
Bereziatuz Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 3. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazatxoan, 19. 943 553301
Exeberria Siderria. Santiago-Chea Baserría, 943 556597
Garziategi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 468674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutze Siderria. Camino Dialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatzi, 1. 943 335255
Iturza Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iparra Bidea, 12. 943 330030
Irgoien Siderria. Iparra Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserío Muiargorri, z/g. 943 556647

Las Vegas. Erekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Garziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Alta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baserría, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txarriñokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arcozandi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Siderria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ipinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oiarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apepetegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zepiain Siderria. Erekatxe Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbietia. Eibarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Toiara Siderria y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Atfoza Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoiña. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrene Industrialdea, 943 651061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurtxoa auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Kokxa. Kale nagusia, 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torres. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Ugartze 75 Industrialdea, 943851103
Martitxe. Martitxe auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurtxoa auzoa. Tel.943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Titkun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiñol. Txerriña auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Aretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Añutxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salte auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatu. Bº Ibarrauzpe, 24. 943811128
Exte-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 028856
Iraurgi. Ildelonso Gurrubaxoa, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Kiruri. Loloialko auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialko Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salte, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026890
Pastorkua. Jose Aretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Pizzeria. Iraki Aizpiua, 6. 943812131
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loidia auzoa, 7. Telef. 943 812543

Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
 Nueva dirección y cocina tradicional
 Hirigunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885979
Goierridalea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparra 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. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.
 Nafarroa Etorri, 4 (Pza. Estación), 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martin, 943 882957

Rubionea. Zaldizurreta, 1. 943 885760
Titi. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxangorri. J. Miquel Iturriotz, 7. 943 866949
Urteala. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928

Venta de Belauñza. Leizakoa Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeiti. Arane Ereka, 13. 943 765600
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Malvestarreta, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Ibarre. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalantz, 5. 943 760699

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Iraola, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ono. Mabiategi, 1. 943 763953

Txarantxa. Zubiarrea, 33. 943 761584

Zuhala Hotel. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotzea, 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

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztiain. Aztiain bidea, 6. 943 121854

Bordin. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erorra. Berr. Ospalea Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza. J. M. Itastza, 5. 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lustur. Pza. 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

Santacruan. Mardai, z/g. 943 199397

Txomin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Etlomaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Artoña. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Asistena Gastroteka. Estazioñi, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 943 206753

Birjiñabe. Iorlito Etxebarria, 16. 943 621341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskarne. Aragueta, 4. 943 121650

Flozter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arraigeta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844

Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Gurbil. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuetua, 5. 943 254360

Manios. Iorlito Etxebarria, 19. 943 208529

Lanús. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo José Antonio Iburuz, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Torlito Etxebarria, 21. 943 207007

Orbeña Hamburgueria. Pº Urkizu, 24. 943 120793

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208893.

Palauro. Pº San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow. Egoa, 10. 943 254133

Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010

Txoko. Pº Urkizu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Espalioa. Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Ostakoa. Axola Auzoa, 943 176122

Utiatua. Gudarian Bidea, 4. 943 7680223

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urarandú, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezquerro, 15. 943 058305

El Gaucho. Ertrosain, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Goñea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Upanartza, 3. 943 031185

Ibái-Ordo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

Indurro. Pedro Muguruza, 7. 943 740015

Iurri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olaso, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezquerro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. Pº 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

Melende. Santa Kruz, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Piñon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Ururzulo, 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. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñonda. Emearanbidea, 1. 943 740793

Urkiola. Aita Aguirre, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkera, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezquerro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

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. Santxonea, 22. 943 511085

Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10. (C/ Niessen), 943 513451

Donosti Siderria. Zambalide, 8. 943 526041

Egiburu. Zambalide-Zentelena. 943 341831

Eguzi-Luz Siderria. Bº Zambalide, 943 523905

Eguzi. Oretreta, 2. 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zambalide, z/g. 943 519313

Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilia. Astigarragoitea bentak. 943 511445

Frantxilia-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Gran 18. Gamón, 14. 943 577035

Gaztelu Hostia. Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Murala (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 12. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 8. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404

Julii. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540

Lapurdikio Pizak. Kutxa Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Itzieta, 3. 943 511033

Mikel. Ardiuri, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 519566

Onea. Zambalide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxonea, 4. 943 527193

Peuruna. Astigarragoitea Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 16. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Supserregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290

Taj Mahal. Sorgintulo, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 8. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. (C/ Niessen), 943 344875

Zambalide. Bº Zambalide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabieroko, 3. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antionerio Beldu. Zelatan, 943 814981

Borondegí. Eretzilo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 815325

Granada. Granada Baserría, 943 813053

Trinxerra. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzadiari, 21. 943 714622

Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizabetza, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostua. Argindegi etxea, Etxio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
Bº Sta. Lucia, 50. 943 7229 86

Audiaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

GABIRIA

Aztiria Eretzeta. Bº Aztiria, z/g. 943 738622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostua. Gabiria Gunea, 6. 943 887813

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243

Oteña. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillerro Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140080

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixaspe. Nagusia, 9. 9

ARRAU ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berrí. Higuer ibide, 6. 943 642712
Ballestena. Arkifol-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Erosketa. Alameda, 943 645364
Beko-Feranda. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 642412
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteke Danontzar. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minaterra, 3-4. 943 537779
Enbata. Zulogaia, 5. 943 641454
Erandeno. Camino Guadalupe, 943 642933
Erregin. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueil. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernand Paskoak. Zulogaia, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zulogaia, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriar Etorbi., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minaterra, 82. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justi Merendero. Bº Montaña, 1/zg. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kalea. Itassaragi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zulogaia, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berrí. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzazar Cerveceria. Itassaragi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. Pº Butrón, 943 645656
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del farró 56, 35. 943 644170
Urde. Santiago, 75. 943 646614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berrí. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 23. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, 3/zg. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etegarabal, 2/zg. 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Guarni. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGITA

Begiristain Siderria. Caserío Iturriotz, 943 652827
Ostaua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiare. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Aldaldi Bistorka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Altor Asador. Junkal Landabandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Albada. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaga, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdainbia, 943 508281
Anaka Berrí Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapiro Migüela, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Aria. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Arantzazu, 69. 943 635518

BARAK

La singularidad de Willem Arizabalantz Antzarria, 13. 943 24 21 48

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628243
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 6. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, 2/zg. 943 624521
Biribil Palmira. Bertsolari Utopaide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzoran, 11. 943 536918
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Castina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polvo Sororata, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken. S. Pedro, 16. 943 621429
Ciabaiga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letubunbo, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilburdea, 943 039146
Cor. F. Cueros, 2. 943 621954
D-Vira-Vira Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danoko. Alzakaite, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jueguo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jueguo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. Junkal Landabandir, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egoña, 9. 943 680014
Erota Berrí. Serapiro Migüela, 7. 943 630481
Etehebea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
Estiopa Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Felix. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Félix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton. s. Comp. Comercial Behobia, 2/zg. 943 632766
Fuenterabia F06. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626862
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gasulmendin. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murala. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 4. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, 2/zg. 943 628880
Ibandoio. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibiza. Avda. Letubunbo, 19. 943 636232
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Seta Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabarra, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irunto Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruya. Pza. Urdainbia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Izurbia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakulka. Polvo Letubunbo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztuped 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 Ceba Riojana. Belaskoena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabandir, 13. 943 623556
Lagun Artea. Serapiro Migüela, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mouriaine Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 6. 943 614042
Leones. Serapiro Migüela, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 116286
Martinez. Pvo Baroja, 22. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterabia, 2/zg. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papeña, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabriela, 13-Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korroitzin, 17. 943 631914
Novoa. Poligono Sororata, 3b. 943 612151
Nuevo Salamanca. Serapiro Migüela, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortzarri Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Pocva. Edificio Paocha-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Seta Elena, 4. 943 622238
Pello. Landabandir, 30. 943 630009
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Polo 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. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sargia. León Iruyateguena, 1. 636 939591
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Serapiro Migüela, 943 612894
Swing. Santiago, 4. 943 578665
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621554
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. Mº Junkal Landabandir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñera, 3. 943 618382
Txalaka. Larebaitu, 10. 943 574371
Txanguo. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Txunturru. Pío XII, 5. 943 615084
Vagón de Cola. Mouriaine Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorbi, 4. 943 620795
El Capo. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorbi, 5. 943 117892
Waumna's. Behobia, 4. 943 623890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatau. Itasso, 2/zg. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, 2/zg. 943 882673

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39. Itziar, 943 199370
Itsaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, 2/zg. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

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, 2/zg. 943 199397
Txinduri-Ihuri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, 943 199056
Urberu Siderria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubizarra Burn Gorri. Muxiarbe, 8. 943 199242

LABARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Murozabal, 5. 943 372089
Arkupo. Argenta, 1. 943 371742
Lavanda. Hipódromo etorbidea, 4. 943 377662
Bugati. Arripate Pasaleku, 74. 943 362709
Burger Hamburgueria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365807
Epel. Gokaite, 1. 943 38 27 01
Errateko. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Guegué. Hirubide Balaia, 1. 943 361044
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 4
Iñaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 50 1
Jari. Nagusia, 67. 943 372760
Lalre. Larrekoabe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxiki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 364671
Orea. Kale Nagusia, 13. 943 530584
Oria Txiki. Zirkuitu Ilbidea, 10. 943 014756
Oteri Siderria. Camino Illarruabete, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Murozabal, 3. 943 371883
Peraña Adara. 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13. 943 362720
Runte 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati. S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Xarri's Xarri's. Zirkuitu Ilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amehi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Orobione. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, 2/zg. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882495

LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aizuri. Legazpiko Industrialdia, 943 730000
Itziara. Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiardi. Urtaza, 2. 943 089426
Goiko Tarta. Laubide, 17. 943 034793

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Kaŕlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oñara. Euskal Herria Enparantza
Txepetxa. Aizkori, 24. 671 728069
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aufia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmalza auzoa, 7. 943 806206
Isasusi. 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
Gaztainuzketa. Gaztainuzketa, z/g. 943 715164
Gue Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Enea. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkera. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Elorgete. Elorgete bide, z/g. 943 525441
Eroka. Gaizturziketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Eroka Eder Sidreria. Bº Gaizturziketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaizturziketa, 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de L zain, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Iruztun, 35. 943 526890
Iruztun-Enea. Bº Gaizturziketa, z/g. 943 529989
Iruztun. Iruztun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521986
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasusi, 943 527699
Lezartara. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Jur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Oyori Etxeri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Udurburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaizturziketa, 943 52 75 45

Rekale. Camino de Gaizturziketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de L zain, 943 527945
Tiuelu. Zubitxo, 2. 943 527946
Zaldiki. Aida Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubitxo, 17. 943 516443

LIZARTZA

Jose Mari Hotel. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubaitzura, z/g. 943 672616
Ostau. Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507
Urte. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Paxti. Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Murtukru, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutrikru, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbario. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 623 106733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatu. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783
Altibar. Bº Altibar, 943 490711
Anixeta. Bº Altibar, 943 490006
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristi Asador. Itxiala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Aurulliri. Autopiata A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Berri Auro. C. Com. Mamur, 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
Bideberri Taberna. Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikeain. Zuaznabar, 9. Ugaldetxo, 943 492749
Errekalte. C. Com. Carrefour, 943 100800
Erreka. Casa Errekalte, 943 490087
Esnioz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 12. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbixtu Asador. Bº Ugaldetxo, 943 491100
Iruztun Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandaren. Bº Altibar, 1. 943 490635
Isasiti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landeite, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo, 943 492101
Marcos. Zelamisu-Polig. Ugaldetxo, 943 494300
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Iruztun Bidea, 2. 943 491194
Merka Oztartun. Merka Oztartun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oleiden. Polig. Lintzinu, z/g. 943 493031
Oro Zelai Sidreria. Caserio Oro Zelaia, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikotxi. Bº Guritze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardegoteia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Maldaburu Bidea, 15. 943 260531
Zuheroa. Bekosono, 1 (Bº Iruztun), 43. 4914228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardegoteia. Errekalte auzoa, 943 880249
Garxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Talanda. Cari de la Cruz (Iruje), 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiki. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganibar, 17. 943 782483
Debatarra. Oatadi zubaizeta, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicia Atzeko. Z/g. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29. 943 752094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305

Helmuja. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iurritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulztegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 54. 943 252669
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeletzei. Torre Zumeletzei, 943 450000
Urbako Funda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxu. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urriagain. Urribari, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjalgale plaza, z/g. 943 88 28 53

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 695 79 47 55
Haizepe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arboretan paseal., 943 10 58 01

MARTINEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzuu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxebarreta, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Erosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostata. Errebote Plaza, 1. 943 682230

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizpeero Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondarria, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardora. Ondarria, 67. 943 134935
Arkatiz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olatxegoa Auzoa, 8909 137
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxi na Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolxo Txikiri. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXI NA BIDEA

Comer entre viñedos al estilo Or o
 Ortaizka, 20. 943 58 01 66

Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Or o-Igeldu, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixaro Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAJIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antretxa. Arranurri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arriberri. Donibane 110. 943 341548
Arri Zumalakaregi. 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Eneka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa C mara. San Juan, 79. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 30. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Eskalante, 1. Trintzerpe, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri Zumalakaregi. 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424
Erdibanaba. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525696
Ezber. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510191
Gue Borda. Arranurria, 26. S. Pedro, 943 391946
Guria. Arrandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izki na. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512001
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399076
Leunda. Oarsu, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Euskadi Etorb. 18. Trintzerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 18. Trintzerpe, 943 399062
Matxek. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguzurra. (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 514689
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Oyori Etxeri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantegi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 399074
Txolotxo. Donibane, 22. Donibane, 943 529552
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Esmalite, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA
Imaz Mayor. 27. 943 801377
Izki na. Zurbano, 17. 943 800251

SORALUZE

Armenidia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduztza. Santana, 18. 943 751383
Txurruko. Txurruko, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
76 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

AMA

Etxean, etxean beldia (En casa, como en casa)
Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairu Beotibar, 5. 943 245469

Ametes Larramendi, 1. 943 648389
Beti Alai Arostegia, 16. 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arostegia, 16. 943 673361
Bidebide, Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntu Asador San Francisco, 3. 943 605659

Canaleja Iruña Gornji plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolas Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidreria Pº Usabal, 35. 660 654317
Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655655
Hong Kong (chino) San Juan, 2. 943 665370
Ikatza Plaza Bernia, 6. 943 674913
Ilarrgi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña Pablo Gossabel, 29. 943 675237
Iruña Amaro, 10. 943 119628
Irrintzi Oría, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izaba Batoriller Zaldibia, 1. 943 841427
Jokel Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2 Plaza Nueva, 943 570068
Kupela Pza. Bernia, z/g. 943 672070
Lanbroa Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea Lurramendi Auzoa, 15. 943 675988
Lurlan Bistrot Plaza Bernia, 2. 943 243339
Mendi Alde Pº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de Potes. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola. 647 002725
Plan B Larramendi, 8. 943 598486
Sauna Pº Belata, 7-8. 943 655453
Solanta 4. Solana, 4. 943 017636
Telepeiza Plaza Trinitate, 1. 943 108800
Tolosaldea N-hiriñ-Madríd, km 432. 943 650656
Triángulo Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidreria Usabal, 22. 943 674316
Uztarte Taberna Pº Aliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri Iriazabal, 21. 943 330255
Altna Pº Lategi, 943 554917
Adarra Pº Goiburu, 37. 943 552036
Besabi Pº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko Erratzu, 943 337357
Elutxa Sidreria Pº Otzarán, 34. 943 556981
Eua Sidreria Pº Lategi, 19. 943 552744
Fronton Estación, z/g. 943 009077
Guria Idoiababal, 46. 943 005660
Oñanue Sagardotegia Pº Ergoien, 18. 943 556883
Polideportivo Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiën Moko Sidreria Pº Otzarán, 11. 943 551014
Uztarte Taberna Euzkadi Baserria, 943 556981
Zaldundegi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 3. 943 720230

APANIN

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

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.
Eire Gemikako Arbola, 3. 943 726466

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

Goiko Kale Taberna Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76
Navarro Ipirriarrieta, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133
Santa Bárbara Santa Barbara auzoa. 943 723387
Telepeiza Ipirriarrieta, 4. 943 101033
Zabaleta Ipirriarrieta, 2. 943 724320
Zona Zero Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Pº Aginaga 31. 943 366710
Antxel Zubiaurreneta, 6. 943 370344
Aratzain Erregeta Aratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia Altzeirra, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurreneta, 5. 943 371042
Canitia Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582
Hurri Centro Comercial Urbil, 943 367281
Igarroa Agroturismo Kalezar, 62. 943 363007
Ibaurte Igoarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria Pº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuen Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968
Paiz Nagusia, 14. 943 362725
Saiz Sidreria Pº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekaia Asador Aginaga, 20. 943 362773
Tropaxo Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tragelua Muna-Lura, 2. 943 370457
Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi Errotale, 1. 943 362735
Txinpatxa Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Uragoa Iruza, 6. 943 361398
Txipri Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrisita Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaita Sidreria Pº Aginaga, 943 372691
Zumeta Pº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondio, 943 690296
Alustiza Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Alzaba Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri Berria, 18. 943 691226
Sagasti-Berri Oñabiko, z/g. 943 692365
Shepherds Kale Berria, 25. 943 571558
Telepeiza Berria, 23. 943 696449
Urrizpe Berria, 45. 943 691466

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurru Oietea Agroalde, 6. 943 501086
Nabal Asador Sta. Fe, 6. 943 887146
Urko Santa Fe, 6. 943 887146
Zubi-Ondo Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZ

Aien-Etxe Elkano, 3. 943 831625
Aita Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel Seibimneta, 4. 943 830143
Amia Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiaik Altolza, 2. 943 835975
Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoiti Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184
Aralde Araba, 41. 943 834433
Artea Zigorria, 32. 943 016693
Aurrera Igoitia Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea Seibimneta, 4. 943 130586
Batzokia Balea, 1. 943 002049
Basari Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malescón, z/g. 943 831262
Berazdi-Berri Talai Mendí, 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 Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz Araba, 32. 943 890066
Etxaiz Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euromar Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador Gipuzkoa, 22. 943 835699
Haritza Gurmendi, 10.
Izale Zelar-Ondo, 23. 943 147199
Isabel Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Berri Kanping Zarautz, 943 131619
Ixas-Lur Santutxu plaza, 3. 943 890138
Jacoba Patxiku Kalea, 10. 671 03 05 18
Joe Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan Mendialdua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz Bixkonde, 4. 943 013899
Kirikilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka Bixkonde, 4. 943 134604
La Perla Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak San Francisco, 10. 943 833701
Manuela San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504566
Mollari (pizzería) Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria Mitxelena, 27. 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1. 943 13519
Okamika Ipar Kalea, 1. 943 651328
Orbego Taberna Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku Kiriki, 1. 943 131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314
Salagi Barren Plaza, 3. 943 132722
Shelter Isasterza, s/n. 943 580285
Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandabale 34 (Malescón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindio Talai Mendí, 728. 943 132075
Telepeiza San Inazio, 1. 943 831651
Telefoso Asador Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli Kiriki, 1. 943 131638
Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357
Yubio María Ene-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra Euzkadi, 9. 943 132700
Zaldiak Biurama, 37. 943 131496
Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ono Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaitxo Mitxelena, 11. 943 011399
Zubi Ono Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatu San Martin, 3. 943 801051
Otzaruko Benta Otzarzu, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otzata Sidreria Caserío Otzata, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Irurkate-Gain, 943 501013

ZESTOA

Agustin Okerra, 5-B. 943 147194
Ararunbu Urutukobidea, 2. 943 148005
Balneario de Costona S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Crestona Estreza, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendiente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Alzamazabal, 943 14 80 92

Iraeta Errota etxea, z/g. 943 147067
Katzoala Caserío Katzoala, z/g. 943 147678
Landa Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa Iraeta, 2. 943 147198
Portu Erdikale, 1. 943 147096
Txidurri Karmengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abeletxe Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Alxondolo J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Etxondokan Pantxikaria Pza. P. María Oñano, 5. 943 691893
Oñarte Pza. P. María Oñano, 1. 943 692537
Iriente Centro Zuzurkil-Asteasu, 943 693750
Passus Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri Pza. Pedro María Oñano, 1. 943 691936
Toki-Eder Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

ZUMAIÁ

Algorri Sidreria Puerto deortu, 943 865617
Arti Ardanatxidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

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

Basusta Asador Patxita Etxezarreta, 25. 943 862073
Batzokia Eusebio Gurrubiza, 6. 943 860275
Bedia Asador Pº Bedia, 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Bodegón Goiko Eribera, 9. 943 861391
Idoia Ardotegia Julio Bebidie, 2. 943 574986
Irujo Txikiendi, 38. 943 861390
Juanisti Basadi, 3. 943 143118
Kalari Pza. Upeña, 8. 943 862517
Largan Artea Etxarri, 23. 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro Ctra. G-2833, km 7. -Oitina-, 943 147683
Taleia Santiago Auzoa, 943 143370
Takun Iuztarrí, 3. 943 865289
Zaila Upeña plaza, 8. 943 862387
Zaldi Hotel Playa de Itzun, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe Segundo Ensuaola, 1. 943 842656
Aranzazu Arguijo, 2. 943 720683
Berri Soraluez, 3. 943 252906
BideBida Santuario de la Antigua, 943 720930

BIDEZAR

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

Cantina Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

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

Ezkitorra Pza. Euskadi, 3. 943 722964

Hirukia Kafetegia Piedad, 16. 943 721757
Kabia Legazpi, 5. 943 726274
Korta San Gregorio, 20 (Etza), 943 72 27 86
Saski Piedad, 4. 943 721397
Txanpon Piedad, 6.
Txinokoi Segundo Ensuaola, 1. 943 724771
Txurru Arguijo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

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 1939, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, abarcando todo tipo de pescados y precios. Aunque ya han pasado las **Navidades**, esta apasionada del pescado nos anima a que convirtamos la comida y la cena en un momento de disfrute con productos sanos y accesibles como **el verdel**, que está en plena temporada y aporta el valioso Omega-3 a nuestros seres queridos además de ser muy versátil y permitir que lo cocinemos de mil maneras: al horno, a la plancha, en filetes, marinado... incluso en revuelto! 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 dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, 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, corta-cápsulas, 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...



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
Tf. 943 10 78 08
IRUN
MERCADO DE URANZU
(C/ BASURKO) Tf. 943 61 25 95



Y AHORA TAMBIÉN EN ERRETERIA
CENTRO COMERCIAL NIESEN (C/ ALFONSO XI) Tf. 943 34 05 10

Andoni Pablo y Raket Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que se acaba de sumar un tercer puesto en ERRETERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantzú, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalaouranzu.com

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA 2/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 añan un lugar y unas instalaciones privile giadas 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
info@petithotelgoierri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimieno Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, 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: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Famiar). Ideal también para **empresas** con servicio de **recogida desde el Aeropuerto**.

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).

PETIT HOTEL GOIERRI (Ormaiztegi)

UN AÑO OFRECIENDO TECHO AL VIAJERO

A finales del pasado mes de enero cumplió un año el primer B&B de Gipuzkoa: Petit Goierri Bed & Breakfast, un pequeño edificio de tres plantas con gran encanto situado a la entrada de Ormaiztegi.

Petit Goierri surgió de la iniciativa de **Marcos Chamadoira y Carolina Panadero**, y fue construido en la casa que albergó en su día las oficinas de la 1ª fábrica de chocolates que hubo en el País Vasco: "La Privilegiada", una casa con gran importancia histórica que ha sido restaurada y renovada con gran encanto.

Perfectamente equipado

Así, la casa de Petit Goierri es ahora un B&B con todas las comodidades imaginables: un amplio y acogedor vestíbulo donde se sirven los desayunos, ascensor a los diferentes pisos, y 11 preciosas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 3 familiares, una triple y la otra cuádruple). Petit Goierri se constituye así como un establecimiento **perfecto tanto para el turismo vacacional como para el familiar** y, por supuesto, su cercanía a los más importantes municipios del Goierri lo convierten en hospedaje ideal para **representantes y empresarios**. De hecho, ha sido un establecimiento utilizado por gran cantidad de empresas desde el primer día que se puso en funcionamiento. Los precios de las habitaciones oscilan entre los 75 y los 100 euros de las habitaciones dobles hasta los 170 que puede costar una suite familiar en temporada alta. Todas las tarifas incluyen el IVA y el desayuno. Las habitaciones son amplias y espaciosas, limpias y muy luminosas.

Buenas valoraciones y gente de todo el mundo

Marcos y Carolina están encantados con las estupendas valoraciones que están recibiendo en webs como **Booking y Trip Advisor**, y les llama la atención la cantidad de nacionalidades que han pasado por su casa en tan solo un año: Australia, Austria, Corea, Holanda, Francia, Estados Unidos, Argentina, Egipto, Noruega, China, India... No es de extrañar ya que, además de estar en el **corazón del Goierri**, comarca con gran cantidad de recursos turísticos y gastronómicos, Ormaiztegi se encuentra a menos de una hora por autovía de las principales ciudades de Euskal Herria: Donostia, Bilbao, Vitoria, Pamplona y Baiona. Además, Ormaiztegi es un pueblo pequeño y tranquilo, pero **cuenta con todas las comodidades**: bares, restaurantes, panaderías, tiendas de comestibles, bancos, apeadero de tren... además, Petit Goierri ofrece, para grupos y empresas, la posibilidad de **recoger a la gente en el aeropuerto**, servicio que está teniendo un gran éxito. Sin duda, Petit Goierri es un pequeño gran establecimiento.



PETIT GOIERRI BED & BREAKFAST

San Andres kalea, 8 - ORMAIZTEGI

Tf: 943 16 00 20

XABIER ORTIZ GABARAIN (PROFESOR DE COCINA Y ESCRITOR)

“SOY MUY TOLOSARRA”

Josema Azepeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Xabier Ortiz (Tolosa, 1974) ha saltado del anonimato a las páginas de los medios a raíz de la publicación de **“Las leyendas del caldero”**, una novela de corte gastronómico en la que su protagonista, el chef imaginario **Bixente Azaldegi**, vive una trepidante aventura con tintes de “Road novel” protagonizando mil y una peripecias originadas por un misterioso libro que cae en sus manos de manera totalmente fortuita. Xabier, que ejerce desde hace 15 años como profesor de cocina en **CEBANC** tras haber trabajado con chefs tan importantes como **Juan Mari Arzak o Martín Berasategi**, está disfrutando de su momento de gloria y prepara ya su próxima novela.

¿Además de la cocina y la escritura, qué aficiones culturales?

La montaña, pero últimamente voy en contadas ocasiones. He ascendido muchas de las cimas más emblemáticas de Euskal Herria; Txindoki, Aitzgorri, Amboto, Gorbea...

¿Cuál es tu lugar favorito de Tolosa?

Tengo varios. Soy muy Tolosarra. Me encanta la feria de los sábados del Tinglado. Me parece precioso el barrio de Bedaio. Izaskun, aunque realmente pertenece a Ibarra. Y la Plaza Euskal Herria por el ambiente que se forma.

¿Y de Gipuzkoa?

Recientemente conocí los cronlech de Mulisko Gaina en Xoxoka. Me encantó el lugar. Me pareció mágico.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Un crucero que realicé por el Danubio con la familia.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

La ruta 66 y Mongolia.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En Galicia, restaurante El Capitán. Jaime, el regente, y ya jubilado, era un genio de los pescados, sobre todo el rodaballo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La sinceridad, la inteligencia sana y la capacidad de trabajo.

¿Y qué detestas?

La falsedad y la mentira con todos sus ropajes.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

Soy un enamorado de la cocina y la gastronomía. Cocino a diario en casa, en celebraciones y en la sociedad con los amigos.

Además, leo mucho acerca de la gastronomía.

¿Cuál es tu plato favorito para preparar?

Las cocochas al pil-pil porque es el plato que más me gusta comer.

Sugiérenos dos restaurantes de Tolosaldeia:

La sidrería Aulia, por su ambiente y sus chuletones de primerísima calidad. Y el restaurante Ilargi, por la delicadeza de Mireia para la cocina y la atención muy familiar de Edu y Ainhoa.

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa. Y dos de fuera de Gipuzkoa.

El Katxina de Orio por sus pescados a la parrilla. Y el Arzak porque considero que es una experiencia única. Fuera de Gipuzkoa, Los Abetos en Nigrán, Pontevedra. Y el Mesón el Pastor en Aranda de Duero, donde se come un cordero exquisito.

Un cocinero que te haya sorprendido y por qué.

Me sorprendió gratamente el restaurante O Rizon en Baiona (Pontevedra), por la calidad del pescado y su punto de cocción.

Tienes un libro en la calle. ¿Hay algún libro que consideras talismán, tu referencia... que te haya Marcado?

Madame Bovary de Gustave Flaubert. Más que la historia, me encanta la capacidad narradora de Flaubert.



Ganes o pierdas... suma puntos

Y CANJÉALOS POR REGALOS

**ACCESO
EXPRESS**

— CON CONTROL DE ACCESO —

TRAJE A UN/A AMIGO/A
AL CLUB Y CONSIGUE

-200-
¡Puntos Extra!

CENAS

**PARTIDAS
DE JUEGO**

REGALOS



luckia
Casino Kursaal



casinokursaal.com



Tel: 943 429 214
Horario: 10:00 a 05:00 h
C/ Mayor, 1 (Esquina Boulevard)
Donostia / San Sebastián

JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTI MENDU
ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN
DIZUGU: DIVERTIRTE JUGANDO. TE RECOMEN-
DAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años /
Presentación DNI, Pasaporte / Pasaportes, NAN.



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

