

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 176 : mayo 2019



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



Ostras !!
Restaurante Urgain (Deba)

ondojan.com

Nº 176. Mayo 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
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 hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jaxteixetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke 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 conciencizado

¿Nos estamos cargando el "Kilómetro 0"?

Hace unas semanas, mientras estaba desayunando en la barra de un restaurante donostiarra conocido por la utilización de producto local, fui testigo de la visita de unos comerciales al propietario para intentar venderle un producto elaborado que, al parecer, iba a facilitarle bastante los procesos de cocina. En un momento de la conversación, el comercial se puso serio y afirmó: "sí, es un producto elaborado, pero ten en cuenta que todos sus ingredientes son producidos en una granja de Lugo que es Kilómetro 0".

Casi simultáneamente, muy pocos días después, al entrevistar a un cocinero sobre sus platos de temporada, éste me comentó, entre otras cosas, que "ya hemos empezado con los hongos" y, prácticamente el mismo día, leí en la página de Facebook de un restaurante miembro del movimiento Slow Food que "comenzaban temporada con los primeros boletus edulis". Estábamos todavía a principios de marzo.

Cuando publicamos la primera edición de "La Senda del Pinto", allá por 2011, al ya cerrado Aloña Mendi, un reputado bar del centro de Donostia especializado en hongos, le costó Dios y ayuda que un proveedor le consiguiera unos cuantos ejemplares de Ontto Beltza en mayo para poder hacer una foto para el libro. 8 años después, los restaurantes "Kilómetro 0" se jactan de tener hongos ya en invierno, antes, incluso, de la aparición de las primeras zizas de primavera, y los comerciales definen sin ningún pudor como "Kilómetro 0" un producto elaborado en Lugo, a 600 kilómetros del restaurante al que se lo están ofreciendo.



La industria alimentaria y las grandes distribuidoras son camaleónicas y hace tiempo que se adaptan a las necesidades del mercado ofreciendo productos etiquetados como "Kilómetro 0" cuya adquisición tranquiliza la conciencia de los consumidores, a pesar de que estos los adquieren en grandes superficies comerciales, envueltos en plástico y durante las cuatro estaciones del año.

Este "engaño" lleva ya tiempo realizándose, pero a los que nos gusta disfrutar de los productos de temporada nos quedaba el consuelo de que en los bares y restaurantes de mercado se respetaban las estaciones y se optaba por proveedores de cercanía.

Tengo la sensación de que esta loable política ha entrado en un estado de relajación. El cambio climático está mezclando las estaciones, los buitres de la alimentación aprovechan la confusión para colar gato por liebre y el consumidor ha pasado de reivindicar los productos "Slow" a encontrárselos en todas partes y olvidarse de que cada alimento tiene su lugar y su temporada. Nos estamos cargando el Kilómetro 0, un concepto que, dentro de poco, será una simple etiqueta vacía de contenido.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 176 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16
JAKITEA 17 EN PORTADA: URGAIN 22 GRANDES MESAS DE EUSKAL
HERRIA: ARZAK 24 REPORTAJE: LONJA DE PASAIA 30
AL DENTE 32 A LA CARTA: ETXE AUNDI 42
GUÍA DE RESTAURANTES 44 LISTADO DE RESTAURANTES 66
PLACERES GASTRONÓMICOS 73 CARNICERÍA CHAMORRO 75
DORMIR 76 CON LAS MANOS EN LA MASA: XABIER ZABALETA 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

A CUCHARADA LIMPIA

En un paseo gastronómico tan virtual como encantador, nos vamos a acercarnos a una zona, siempre maravillosa y en primavera más aún: Extremadura, para allí, disfrutar de lo lindo con sus peculiares y excelentes quesos de oveja (tampoco los de cabra son mancos), auténticos primores de la actual estación.

Merece la pena conocer un poco más a fondo uno de ellos: el **Pacense de La Serena**, que guarda mucho parecido con otro queso, extremeño así mismo, pero en este caso cace-

reño: La **Torta del Casar**, que además goza de más fama aún que aquel...

El queso de La Serena es típicamente pastoril, se elabora exclusivamente con leche cruda y entera de oveja merina. La Serena es una comarca tan peculiar (sita en extremo suroccidental de la provincia de Badajoz) que se ha dado su nombre a un ecotipo de la oveja merina. Oveja caracterizada por su precocidad y fertilidad, así como por una gran rusticidad que le permite aclimatarse a condiciones extremas y que posee fina lana y una gran calidad de carne y leche. Unos quesos de pasta blanda, pero compacta y que van de grasos a extragrasos.

Una de las peculiaridades de esta comarca es la de la forma de cuajar la leche. Aquí, los pastores extremeños, al igual que se hacía antiguamente en todo el Mediterráneo, utilizan el cuajo natural obtenido de los pistilos de las flores de cardo. Es éste un coagulante antiquísimo que fue usado por los pueblos mediterráneos desde remotos tiempos junto con las hojas de la higuera. Un queso que exteriormente presenta un color amarillo ceroso, corteza aceitada y agrietada. De sabor peculiar, inolvidable, ligeramente amargo y levemente picante



así como poco ácido, muy justo de sal y terriblemente mantecoso, una especie de crema blanda y untuosa que acaricia el paladar de los más sibaritas.

Es importante aclarar llegado este punto que no todos los quesos de La Serena son tortas. La Torta de la Serena (como la del Casar) es la máxima categoría y calidad en este tipo de queso. Se nota por el agrietamiento de las paredes del mismo y la extrema fluidez de su interior. Es lo que se denomina técnicamente como proteólisis. A fines del invierno y en la primavera, que llueve más, los húmedos pastos de esta época modifican la flora intestinal de las ovejas y también su leche. La multiplicación de los gérmenes proteolíticos destruyen las cadenas de caseína y el queso tiende a licuarse agrietándose su corteza. Para su consumo, de estas imprevisibles tortas se debe de cortar sólo la parte de arriba de su corteza, como una txapela- y disfrutar comiendo esta papilla a cucharada limpia.

En cuanto a la otra joya extremeña, la Torta del Casar, es un queso similar pero con netas diferencias, entre las que cabe señalar que la leche no es sólo de oveja merina sino también churra y por otra parte en el Casar, las tortas licuadas por dentro, son mucho más habituales, ya que la zona (a menos de 11 kms de Cáceres capital) es más fría y lluviosa que la Serena, y por tanto hay más probabilidades de que los quesos estén agrietados por fuera y licuados por dentro, debido a la dichosa proteólisis ya citada.

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



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



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

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

PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



Dani Corman

www.essenciawine.com

MADRID, LA "CAPI" DEL VINO

Hace unas semanas, tuvimos la fortuna de acudir al **Concurso de Cata por Parejas** que todos los años organiza **Vila Vititeca** de manera alterna en Madrid y Barcelona. Tras la baja a última hora, por motivos laborales, de mi pareja habitual, el gran **Iban Mate**, fue otro buen amigo quien le suplíó, el no menos grande **Kike García**. Nos acompañó

también nuestro querido **Joxemi Ayerbe**, excelente compañero de vivencias vinícolas desde hace muchos años.

Llegamos a **Madrid** el sábado a mediodía y aprovechamos para dar un abrazo a nuestros amigos **Iñaki** y **Delia** de **La Fisna**, lugar de visita obligada para todo amante del vino que visite la capital. **La Venencia** es otro de esos lugares de culto donde me gusta llevar a todo aquel que desconoce sus encantos. Tendríais que haber visto la cara de Kike al entrar por la puerta y encontrarse con aquel panorama. Tan sólo por eso mereció la pena. Pero prefiero no desvelar aquí sus secretos. Me lo agradeceréis al visitarla en futuras ocasiones.

Terminamos nuestro periplo vinícola de sábado en el local que, desde mi punto de vista, ofrece la mejor selección de vinos de toda la ciudad. Los hermanos **Mario** y **David Villalón**, inauguraron hace unos pocos años **Angelita**. En muy poco tiempo se han convertido en lugar de referencia y reunión de enófilos y *frikis* del vino en la ciudad. Allí nos encontramos con un buen número de amigos, entre ellos **Natxo Pistacho**, legazpiarra de pura cepa, exiliado en Barcelona, bohemio del vino y creador del riquísimo rosado mallorquín **Moteur Pistache Rosé 2017**, quien nos desveló nuevas elaboraciones que os mostraremos en **ESSENCIA** en un futuro cercano. Estuvimos también con **Juancho Asenjo**, grande entre los grandes, maestro de



maestros, con quien pasamos unas apasionantes horas charlando de vino, historia y política entre buenas botellas de vino.

Tras levantarnos el Domingo con algo de pereza después de una víspera agitada, llegamos al Casino de Madrid, lugar donde se celebró el evento. Durante noventa minutos, las ciento veinte parejas inscritas, probamos a ciegas siete vinos diferentes y, tras discernir y llegar a un acuerdo entre ambos, debíamos aportar la siguiente información de cada uno de los vinos: país, región, denominación de origen, añada, variedad o variedades de uva, productor o bodega y nombre del vino. Casi nada oiga.

Los vinos catados a ciegas y descubiertos tras el concurso fueron: **Didier Dagueneau Pouilly-Fumé Silex 2015** del Valle de Loira, **Rafael Palacios Louro 2017** de Valdeorras, **Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2014** del sur de Inglaterra, **Gonet-Medeville Blanc de Noirs 1er Cru Brut** de Champagne, **Quiñón de Valmira 2016** de Rioja y **Sassicaia 2014** de Bolgheri. Destacaron, sin lugar a dudas, **Bride Valley 2014**, vibrante y delicioso y el italiano **Sassicaia 2014**, profundo y complejísimo.

Enhorabuena a los ganadores, **Joan Munné** y **Alex Peris**, enólogo de Raventós i Blanc el primero y propietario de Olives Blai Peris el segundo.

Un maravilloso fin de semana entre vinos y amigos. Nos vemos dentro de un año en Barcelona.

Salud!



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

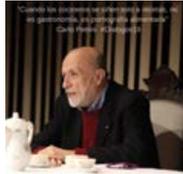
COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com



LA RUTA SLOW

CALIDAD ALIMENTARIA, SÍ...
PERO CON SALARIOS JUSTOS

Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional, fue el encargado de abrir los "Diálogos de Cocina" en Donostia organizado por el Basque Culinary Center, Euro-Toques y Mugaritz. Y no dejó a nadie indiferente. Siempre que habla, sentencia. En esta ocasión, y con un aforo deseoso de ver una luz en el horizonte, dejó muy claro para quienes piensan que la gastronomía del pintxo, del chuletón, de las comilonas... "es lo más": "el respeto a la biodiversidad y la naturaleza son fundamentales, así como dar valor a la comida pagando lo justo porque los campesinos son la última realidad, a quienes se les paga en Italia 60 céntimos por un litro de leche de oveja o siete por un kilo de zanahorias. Esto es una vergüenza, no hay calidad alimentaria si en el campo se trabaja en esclavitud", afirmó.



Y fue más allá. "El actual sistema económico internacional da valor únicamente a la industria y mortifica a los pequeños productores artesanos. No sólo eso; la pérdida de especies vegetales y animales, denunciada por la FAO, compromete todo el sistema alimentario. Fortalecer la producción local no es una nostalgia por el pasado sino la verdadera modernidad".

Y en esta línea, dos mensajes directos a las cocineras y cocineros: "Por un lado, debéis estrechar vuestra relación con el productor local. Por otro..., debéis variar ya la organización de las cocinas profesionales (diseñada por Escoffier en el siglo XIX basándose en la jerarquía militar), pues está regida por la disciplina y la autoridad", actualmente resulta "violenta".

Podría seguir exponiendo más detalles. Carlo Petrini es mi Julio Anguita en la gastronomía. Cada vez que habla me emociona. Ambos, qué cosas, están siempre pendientes de ese pequeño pero importante órgano que marca los pulsos de la vida pero han decidido dar batalla y seguir dándonos luz a pesar de los infartos que de vez en cuando les hacen parar obligatoriamente. Urte askotarako!

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

GIRONA EXCEL-LENT,
LA REIVINDICACIÓN DEL PRODUCTO

Heredera de un legado ancestral que empezó con los iberos y continuó con fenicios, griegos, romanos, árabes y judíos, la **gastronomía gerundense** recoge las tradiciones culinarias mediterráneas, además de contar con un entorno natural privilegiado que da lugar a una gran variedad de productos de calidad, muchos de ellos todavía desconocidos.



Anchoas de L'Escala, **Arroz** de Pals, bebidas locales, conservas, **foie-gras**, lácteos, manzanas, **alubias** y galletas, además de los populares aceite y vino se han convertido en objeto de visita y culto tan destacable como las iglesias románicas, los paisajes o los museos de la zona.

Y lo mejor de todo es que los amantes de la **cultura gastronómica** estamos de suerte en este destino. Porque además de bodegas de La **Ruta del Vino** de la **D.O. Empordà**, una de las visitas más conocidas, podemos descubrir otras **experiencias culinarias** muy singulares.

Como la que ofrece la granja **Mas Marcé**, cuya historia se remonta a seis generaciones atrás, que en su día se dedicó a la **trashumancia** y hoy abre sus puertas para que conozcamos su obrador, la sala de ordeñar, el corral y los campos donde pastan las ovejas. Y además ofrecen una **degustación** de **cinco quesos**, recuit, yogur, vino del Empordà, agua y una tajada de pan con aceite de la finca.

También encontraremos visitas a productores artesanos de cerveza, de **Ratafía** (un espirituoso catalán a base de nueces verdes y hierbas comparado continuamente con el Jägermeister alemán), de mermeladas, ginebra artesanal, aceite y hasta de **sidra**!

Pero si hay una experiencia vivencial y auténtica es la de "**Pescador por un día**", que promoció la **Cofradía de Pescadores de Palamós**, compartiendo con la tripulación del **Estrella del Sur III** una auténtica jornada de pesca, el rancho de a bordo, las técnicas de pesca de la famosa **gamba roja** y experimentando la sensación de extraer de las profundidades este "**oro rojo**" reconocido en los mejores restaurantes del mundo.

¿Alguien da más?

Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

TERCER TIEMPO

En el mundo del deporte los partidos se separan en varias partes, tiempos, sets, etc. En Fútbol se juegan dos partes, cuatro cuartos en baloncesto, o tres o cinco sets en el tenis... pero **el tercer tiempo** al que me refiero es el **del Rugby**.



Al acabar un partido de Rugby se reúnen tanto los de un equipo como los del otro para tomarse la tan ansiada cerveza que les **refrescará el gazonate**; bien merecida después de pelear intensamente y llenase los oídos con barro y sangre.

Se rumorea que la **cerveza es una buena aliada** del deporte, no solo a **nivel social**, como en el caso del Rugby; si no también a la hora de mantener el cuerpo **hidratado** (si la cerveza es de baja graduación alcohólica, ¡claro!). **Si el carbónico es natural también es apta para la recuperación intestinal**, y las cervezas muy lupuladas funcionan muy bien para bajar la inflamación muscular. **El lúpulo** aparte de aportar amargor, sabor y aroma a la cerveza, **es un muy buen relajante muscular**.

Pero como todo en la vida, no todo va a ser perfecto; se recomienda consumir cerveza una vez acabado el ejercicio, siempre con moderación y vigilando el grado de alcohol. No vale apresurarse a un **Chimay** de 10% ABV después de andar un rato, y, sobretodo, tampoco vale beber antes de coger la bici, que todos hemos visto algún ciclista demasiado "hidratado".

Hay deportistas como **Rafa Nadal**, que han reconocido haber recuperado fuerzas, en alguna ocasión, tomándose un par de cervezas después de un larguísimo partido, como si de **Popeye** con sus espinacas se tratase.

¡Ah! y como **curiosidad**, en el nuevo estadio del club inglés **Tottenham Hotspur**, se va a construir una micro-cervecería de la mano de **Beavertown**, que es una de las fábricas de cerveza artesana más punteras del Reino Unido. ¡A ver si nos dejan poner una micro-cervecería en Anoeta, y alegamos un poco al aficionado con buena cerveza! Y ya que estamos hablando de **Beavertown**, os recomiendo probar su cerveza insignia, la **Neck Oil**, una **Session IPA** de 4,3% ABV y 35 IBU's. Es una cerveza súper refrescante, elaborada con **más de 8 Lúpulos distintos**, **y muy recomendable para después del deporte**.

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



DI...VINOS

VERMOUTH 61
(VERDEJO)

Bodega **Cuatro Rayas** elabora 61 Vermouth, el primer aperitivo con carácter cien por cien Verdejo, un nuevo aperitivo elaborado precisamente en la denominada cuna del Verdejo en la localidad vallisoletana de la Seca. El lanzamiento del "61" ha puesto el primer vermouth disponible en el mercado que reivindica sus raíces de Verdejo. El Enólogo **Roberto L. Tello**, del equipo técnico de la bodega y profesional volcado en sacar lo mejor de esta variedad de uva en los vinos que elabora, ha sido el encargado de dar a luz un producto que aún a modernidad y tradición.



El Vermouth está muy de moda, y por eso en el sector no paran de innovar con productos como este vermouth. Está elaborado por la variedad Verdejo, que es sinónimo de blancos de calidad, y para ello utilizan 50% de vino fermentado en barrica y 50% de vino joven.

Sin duda un soplo de aire fresco en el mundo del Vermouth, que se distingue por su frescura y delicado cuerpo. En copa presenta un color rojo caoba con reflejos ámbar, y en nariz es muy aromático, donde encontramos tomillo, romero y el característico hinojo siempre presente en la variedad Verdejo. En boca es fino, y tiene un punto amargo donde apreciamos elegantes toques balsámicos, aroma intenso, donde predominan aromas a monte bajo. Boca equilibrada con un final amargo, largo y agradable, dejando los recuerdos balsámicos encontrados en nariz. La presencia de toques frutales está muy presente. La crianza sobre sus lías le da cierto toque envolvente. Su precio aproximado en tienda especializada ronda los 10,00 €

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

GINGER BEER, CERVEZA DE JENGIBRE SIN ALCOHOL

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"**.

Hará dos años aproximadamente os hablaba de un refresco que se estaba volviendo a poner de moda en Japón, como era el **Ginger Ale**. Pues bien, dos años después esta moda está más que arraigada en Europa y esto nos ha llevado a revitalizar a su hermano mayor, el **Ginger Beer**.

Tal y como os comentaba en aquel artículo, el Ginger Ale es una infusión de jengibre, agua carbonatada, azúcar y limón, en cambio el Ginger Beer se elabora a base de agua, azúcar, jengibre, limón y levadura, y en algunas ocasiones se completa la receta con alguna especia como el chile. Parece que son los mismos ingredientes, pero la gran diferencia es su elaboración, pues en este caso estamos hablando de una bebida fermentada, como lo puede ser el vino o la cerveza, y de ahí su nombre. Es bebida es de baja fermentación, lo que implica que las levaduras se van comiendo el azúcar y lo van transformando en alcohol y gas carbónico. Este proceso dura entre 2 y 5 días, ya que la temperatura a la que se somete esta fermentación es baja.

El Ginger Beer tiene su **origen en Reino Unido** a mediados del siglo XVII, donde se popularizó entre los jóvenes por su baja graduación alcohólica, ya que contenía menos de un 2% de alcohol, pues en aquella época las regularizaciones de impuestos lo exigían así.

En la actualidad son diversas marcas las que comercializan el Ginger Beer, con la diferencia que la mayoría de ellas lo elabora sin alcohol, es decir sin fermentar y por tanto tampoco se genera el gas de forma natural y por ello debe ser inyectado.

A mí particularmente, la marca que más me gusta es el **Ginger Beer Schweppes Premium**, ya que en su receta se aprecia un intenso y a la vez delicado picante del jengibre en combinación con el chile. Esta combinación es ideal para la coctelería, ya que su frescor y su leve picante nos viene ideal para

completar diversos cocteles, donde en la mayoría de ellos únicamente lo utilizamos de "top", es decir, para completar nuestro cóctel. Por otro lado, hay dos cócteles increíbles, en los cuales está muy presente: el primero es un Dark & Stormy, cuyos ingredientes son: zumo de lima, sirope de caña de azúcar, Ginger Beer y ron oscuro. En este cóctel, a diferencia de la mayoría, el destilado lo servimos al final y no se mezcla, quedando un cóctel de dos colores bien diferenciados. Los primeros sorbos que demos serán un poco alcohólicos, pero conforme nos vayamos bebiendo la copa, se ira haciendo mucho más suave y fresca. Y como no, el cóctel por excelencia del Ginger Beer es el **Moscow Mule**, del cual tenéis aquí su receta...



MOSCOW MULE

INGREDIENTES: 5 cl Ketel One Vodka; 2,5 cl Zumo de Lima; 20 cl Ginger Beer Schweppes Premium Mixer; Twist de Limón Verde; Una Ramita de Menta Fresca.

ELABORACIÓN: Para hacer este cóctel necesitamos una taza de cobre o bien un higball (vaso alto). Servimos Ketel One Vodka, el zumo de lima y una piedra de hielo, enfriamos bien, y cuando este bien frío, completamos con hielo y servimos el Ginger Beer Schweppes Premium Mixer. Para decorar usaremos un ramillete de menta fresca y aromatizaremos con un twist de limón verde.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi

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.



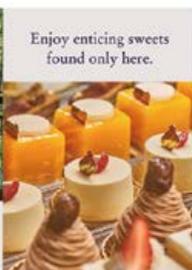
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



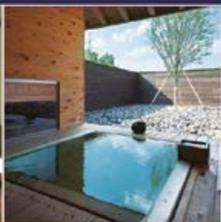
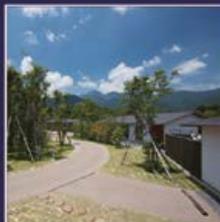
The joy to pick
fresh strawberries.



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

● ESKERRIK ASKO, SANTI !!

Allá por septiembre del año pasado, un cliente mío de toda la vida, muy versado en letras, observando mis

limitaciones en las artes literarias, y preocupado por el buen hacer del lenguaje, me propuso corregir ortográficamente mis artículos antes de enviármelos a mi editor. Para mí, su invitación fue una alegre y grata sorpresa, y desde entonces ha sido mi “ángel literario”.

Yo, no sabiendo cómo agradecer su trabajo y dedicación, le obsequio con pequeños detalles gastronómicos y se crea entre nosotros una relación de complicidad y sincera camaradería. ¡Es una gozada poder contar con él!

Hace un par de semanas, vino una mañana a la pescadería su compañera de vida. Se me hizo extraño, así, un día entre semana y a esas horas, fuera de su horario de costumbre. Se me acercó directa y me dijo que venía a hablar conmigo, “he venido a contarte, porque me imagino que no te habrás enterado...”, ahí ya se me encogió un poquito el estómago... “el sábado, mientras bajábamos del monte, a Santi le dió un infarto, y ha fallecido” casi me caigo. Me quedé sin habla. Paralizada.

¡Qué pena! ¡Qué duro!

Aún no me hago a la idea. La vida, la muerte, el destino...tan insondable, incomprensible.

Voy a echar de menos sus críticas, sus consejos y sus elogios y su complicidad. Me siento huérfana.

Y con la pena y la incomprensión sólo tengo ya lugar para el agradecimiento. Eskerrik asko Saioa, por venir a contármelo, no sabes cómo te lo agradezco.

Eskerrik asko **Santi**, por tu entrega gratuita, por tu preocupación por mis escritos, por cómo me pillabas cuando a un artículo le había dedicado más o menos tiempo, por tus ánimos, tu paciencia... ¡por estar ahí!

Así que, no puedo por menos que dedicarte este artículo, ya sin tus delicadas correcciones.

Y esta receta. La que mejor me sale de todas.

Para tí. ¡Y hasta siempre!



ANTXOAS MARINADAS

Revisando bibliografía de recetario vasco en busca de la historia del plato en cuestión, encuentro poco al respecto. Tan sólo el cocinero **José Castillo**, del Hostal Castillo, de Olaberria. En su “manual de cocina económica vasca”, edición de 1.977, menciona unas *Antxoas* en ensalada, donde marina las antxoas en limón o vinagre y finalmente las aliña como yo os voy a proponer.

Y es que resulta que este plato debe ser bastante moderno. Entrevistando a gente de la mar y vendedoras de antxoas, de las que vendían en sus tablas en la plazoleta de la Bretxa y por las calles y por las casas, tod@s coinciden en que “antes no se ponían antxoas así...vendíamos muchas para poner en salazón, en muchas casas se ponían en salazón, que llevaban un trabajo... pero poner en vinagre es moderno, de unos 40 años para acá. No las comíamos así, por los menos en las casas”, aunque sí que hay bares, como el **Bar Martínez** de la calle 31 de agosto, dónde sí que se han consumido de siempre.

Los actuales regentadores del emblemático establecimiento donostiarra, **Mikel y Yolanda**, tercera generación del local, alardean orgullosos, y con razón, que en su bar se servían antxoas en vinagre, que ellos llamaban *antxoas en culebrilla*, por lo menos desde los años 40. Y que ellos fueron los primeros de Donosti en sacar las antxoas a la barra del bar. Es que este establecimiento, que merece, en serio, una visita, ha destacado siempre por sus especialidades marinas, como las citadas antxoas, o las huevas de merluza bautizadas por el patriarca como *caviar vasco*, entre otras.

Sea como sea, ahora, esta preparación tan nuestra, se ha convertido en un plato muy demandado que cada vez más gente se anima a probar. Lucido, elegante y que una vez elaborado se puede conservar en el frigorífico un montón de días. Además, se trata, una vez más de un plato sano, ¡sanísimo!

INGREDIENTES: 1Kg de antxoas abiertas en mariposa; 1 vaso (de los de sidra) de vinagre, de manzana o de vino; 1 vaso (de los de sidra) de agua; 1 cucharada colmada de sal; aceite de oliva virgen extra; ajo; perejil.

ELABORACIÓN: Se sumergen las antxoas en agua muy fría con sal y hielos unos 10 minutos. Se mezcla enérgicamente el vinagre con el agua y con la sal hasta que la sal se ha diluido del todo. Y en esa mezcla se sumergen las antxoas durante 2 horas, empezarán a marinarse en seguida. Se aclaran un poco por agua para retirarles el exceso de vinagre y se introducen en el aceite junto to con los ajos y el perejil finamente picados. Se guarda tapado en el congelador durante 72 horas, para evitar la contaminación por anisakis, si los hubiera. Después se deja descongelar en el frigorífico respetando la cadena del frío. ¡Y a comer! ¡On egin!

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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

VIGILIA

Estamos en Semana Santa y toca practicar la Vigilia. Muchos de ustedes relacionarán

este vocablo con los hábitos gastronómicos que adquirimos en esta época del año debido a festejos religiosos que respeto y admiro profundamente, y de lejos. Pero no. Me refiero más bien al estado de conciencia del que deberíamos hacer uso, bastante más de lo habitual en estas fechas en las que se decide, una vez más, el futuro de un país entero, o de dos, o de tres, o...

Estar despiertos para afrontar los retos de la vida moderna supone un gran desafío político, gastronómico y de conciencia. En la Semana Santa tradicional se aconseja a los fieles practicar la penitencia, de no comer carne, para preparar el espíritu. Yo también aconsejo esta práctica, por lo menos de vez en cuando.

La producción a escala industrial de carne es uno de los motivos del efecto invernadero.

Se necesitan 15.415L de agua para producir un kilogramo de carne de ternera.

El consumo diario de carne procesada está ligado a un alto riesgo de padecer cáncer.

¿Van a dejar de comer carne por eso?

¡Válgame Dios, ni de lejos!

En **OSOA Sukaldaritz eta Ikaskuntza** no pretendemos hacer vegano a nadie que no quiera. Pero damos alternativas saludables y gustosas para poder reducir nuestro consumo de carne y también de pescado, porque siendo sinceros, el mar ya no está lleno de peces.

Nuestra receta en esta ocasión es una arriesgada propuesta que pretende homenajear varias tradiciones de esta época.

¿Se atreverán ustedes?

TACO DE TOFU FRITO EN PIPERRADA Y ALGA KOMBU

Esta receta está claramente inspirada en el taco de bacalao frito propio de las sidrerías, en este caso obviamos el pescado y hacemos nuestro un producto japonés extendido ampliamente por el mundo; el tofu.

Claro es que el tofu no sabe a pescado, tanto y cuando es una preparación a base de leche de soja, a modo de cuajada. Pero la adición de las algas aporta al plato un sabor a mar que hace de hilo conductor en esta historia.

INGREDIENTES

Un bloque de tofu natural; Un par de hojas amplias de alga Kombu; Una cebolla; Dos pimientos verdes; Aceite para freír.

PREPARACIÓN

Limpiar y trocear los pimientos en tiras. Cortar la cebolla



en juliana gruesa. Poner un fondo de aceite y preparar la piperrada al gusto.

Para un sabor más pronunciado a mar conviene hacer un caldo con una de las hojas de alga Kombu y sumergir el tofu en el líquido templado durante una hora. Escurrir en papel.

Para terminar el plato calentar parte del aceite de la piperrada y freír a fuego vivo el tofu por todas las caras correspondientes. El alga restante la freiremos a la vez por ambos lados.

Disponer en el plato la piperrada, el tofu encima y coronar con el alga crujiente.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo 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

CHAMPIÑONES RELLENOS XL

INGREDIENTES:

- 12 champiñones hermosos bien limpios
- 1 Cebolla picada en cuadraditos
- 3 ajos pelados y bien picados
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal
- Queso rallado (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Separar los tallos de los champiñones, de las "txapelas".
2. En un bol poner las "txapelas" y aliñarlas con 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien. Cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado 3-4 minutos.
3. Colocar las "txapelas" cocinadas sobre una bandeja de horno. Guardar el jugo que suelten las txapelas en una taza o bol pequeño.
4. Encender el horno y programar a 150 °C
5. Para preparar el relleno: En el bol limpio, poner la cebolla picada, el ajo, 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien con una cuchara y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 6-7 minutos
6. Trocear los tallos de los champiñones y añadir a la cebolla cocinada. Mezclar y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 2-3 minutos. Rellenar las txapelas con la cebolla y tallos cocinados. Espolvorear con queso rallado y hornear de 3-4 minutos para calentar todo el conjunto y aliñar con el jugo de los champiñones guardado.

Preparacion 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
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ARGINDEGI (EZKIO)

EL SECRETO ES LA EXPERIENCIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Y mira que nos habían hablado bien de la nueva etapa del Argindegi, el Ostatu de Ezkio... pero somos como Santo Tomás, que hasta que no vemos algo con nuestros propios ojos (en este caso, hasta que no probamos algo con nuestro propio paladar) no terminamos de creerlo.

Pues bien, la visita a este restaurante, en el que no habíamos comido desde los míticos tiempos en que era dirigido por la hacendosa **Bitori Idiakez**, que lo llevó a las cumbres de la popularidad, colmó todas nuestras expectativas, y es que, a veces, las sorpresas más agradables las encontramos en los pueblos más pequeños. En cualquier caso, en esta ocasión el zumarragatarra **Josu Landa Aranburu** nos dejó muy claro que, en su caso, el principal secreto es la experiencia.

Porque hay cocineros autodidactas que aprenden mucho con el tiempo, y cocineras que según salen de la academia montan su primer restaurante y les va de cine. No lo negamos. Pero la experiencia bien asimilada, siempre, es un grado. Y en el caso de Josu, el tema no es broma: Con 18 años estudió cocina en el **Txoko del Gourmet** de Donostia y ya comenzó a trabajar en prácticas, los fines de semana, en el **Lasa** de Bergara, y una vez finalizada su formación tuvo la suerte de trabajar una temporada (1999-2000) en el **Bulli**, además de pasar, antes de iniciar su aventura en solitario, por otros interesantes restaurantes como el **Iturri** de Azkoitia o el **Tubal** de Tafalla, donde aprendió, principalmente, a trabajar los postres a las órdenes del gran **Nicolás Ramírez**.

Para redondear la propuesta actual de Josu, este cocinero cuenta, además, con la complicidad de su pareja, la palentina **Verónica Pérez**, que se desenvuelve en la sala con una profesionalidad y una naturalidad acorde con la oferta culinaria



EZKIO T: 943 72 02 67

del mismo: Verónica comenta los platos, aconseja los vinos, sirve con agilidad y simpatía y deja al comensal tranquilo en su privacidad. Ese equilibrio tan lógico y aparentemente sencillo pero que, sin embargo, tanto cuesta encontrar en las salas de nuestro entorno.

En esas condiciones fue un auténtico placer disfrutar de la degustación que nos propuso esta deliciosa pareja: Cecina y jamón ibérico de sabor y calidad excepcional, excelentes Fritos caseros que incluyen calamar elaborado en casa, Ensalada de marisco y Ensalada de codorniz escabechada, ambas equilibradas, originales, coloridas y perfectamente aliñadas, Gambas de Huelva de una frescura modélica, el mejor Rape al horno que hemos degustado en eones y un Solomillo al foie, adquirido en la cercana carnicería **ATA** de Leturias, de una jugosidad y una ternura fuera de serie. Las raciones, además, son tamaño XLL con lo que casi no podemos con el crêpe casero con el que finalizó el festín, todo ello regado con un sabroso y muy recomendable Ribera de Duero recomendado por Verónica: Buen Camino. Una pequeña bodega con una producción de 7.000 botellas.

Argindegi cierra lunes y martes aunque de julio a septiembre limitará el cierre a los lunes. El resto de los días abre a partir de las 11 y cierra al anochecer, ofreciendo cenas los viernes y sábados, así como entre semana para grupos por encargo. Comer a la carta tiene un coste aproximado de 30-35 euros y el **menú del día**, muy solicitado, cuesta 12,50 euros (café incluido). Este acogedor local es también conocido por sus completas **alubias** (18 euros, bebida aparte), y por sus generosas raciones de **Cordero churro de Castilla** (20 euros) que se sirven bajo demanda. ¿Es necesario que subrayemos la excelente relación calidad-precio?





10 AÑAZOS DE JAKITEA

El 27 de marzo tuvo lugar en el Hotel Palacio de Aiete la fiesta de 10º Aniversario de Jakitea, asociación de cociner@s gipuzkoan@s en defensa de la cocina tradicional creada en 2009 con el impulso de **Xabier Zabaleta**, y la colaboración de los periodistas gastronómicos **Mikel Corcuera, Peio García Amiano, Edorta Agirre y Josema Azpeitia**, y que hoy agrupa a varias decenas de restaurador@s que se reúnen periódicamente para llevar a cabo diferentes eventos en torno a la tradición culinaria local.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El salón de actos del Hotel Palacio de Aiete aparecía lleno hasta la bandera a las 17:00, hora de inicio del evento. Cocineros y cocineras, periodistas, empresari@s del sector alimentario, familiares de los miembros de Jakitea y las personas homenajeadas, algún que otro político... el público asistente superaba ampliamente la centena de personas cuando, a las 6 de la tarde, comenzó la entrega de los premios Jakitea, los "Kaikus", acto que centró la celebración de ayer.

El productor y presentador televisivo beasaindarra **Joxe Felipe Auzmendi** se encargó de presentar el acto en el que fueron entregados los siguientes premios decididos por un jurado compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía:

- **Premios a la trayectoria de una vida:** Fueron dos kaikus los entregados en este apartado: Uno a **Jose Ramón**

Elizondo y Kontxita Bereziartua del bar Aloña-Berri y otro a **Tibur Eskisabel** de Casa Tiburcio y a su madre **Mª Carmen Lukas**, que acaban de dejar el restaurante familiar tras 90 años en manos de la misma familia.

- **Premio al mejor plato tradicional:** **Txaro Zapiain**, del restaurante Roxario de Astigarraga, por su tortilla de bacalao.

- **Premio al mejor pintxo tradicional:** **Joseba Balda** del bar Ezkurra de Gros por la ensaladilla rusa que viene elaborándose en dicho establecimiento desde los años 60. Joseba protagonizó uno de los momentos más emotivos de la gala al recordar, emocionado, a su padre Jose Mari Balda, recientemente fallecido, y dedicarle el premio.

- **Premio a la apuesta por el producto Kilómetro 0 y Label:** Fue concedido a **Arantxa Eguzkiza**, de la Sidrería Iparagirre de Hernani, empresa que dirige con su hermana Ana

- **Premio al mejor producto:** Recayó en el asador Gure Txokoa de Zarautz, dirigido desde 2003 por **Joxemari Mitxelena y Elena Aizpurua**.

- **Premio al mejor cóctel tradicional:** Fue entregado a **Yon Pavón**, barman hernaniarra que dirige desde hace cuatro años el pub Patricio de Lasarte y que a raíz de un viaje a Cuba ha recuperado y versionado el "Jai-Alai", cóctel que hicieron popular los pelotaris que acudieron a jugar en los inicios del siglo XX a los frontones de la isla caribeña.

- **Premio a la potenciación del euskara en el restaurante:** Bar AMA de Tolosa, exitosa taska de pintxos y producto dirigida por los jóvenes **Javi Rivero y Gorka Rico**.



- **Premio al restaurante de Jakitea:** Premio que votan los miembros de la Asociación y que este año ha recaído en el restaurante **Félix Manso Ibarla**, dirigido en Irún por el cocinero gasteiztarra junto a su compañera **Sonia García**.

Presencia de las empresas colaboradoras

Como remarcó Xabier Zabaleta a lo largo del acto, la labor de Jakitea sería mucho más difícil sin la colaboración de las empresas que ayudan económicamente a la asociación. A lo largo de la fiesta de ayer, tanto antes como después de la entrega de premios, varios de esos colaboradores estuvieron presentes en diferentes stands en los que dieron a probar sus productos a los asistentes.

Así, quienes se acercaron al Hotel Palacio de Aiete pudieron degustar vinos, conservas y productos de casas como Urdetxe, Cafés Aitona, Cárnicas Dastatzen, Bodegas Mitarte, Grupo La Navarra, Txakoli K5, Sidrería R. Zabala, Conservas Salanort, Panadería y pastelería Zergoxo, Lácteos Kaiku y Confitería y chocolatería Rafa Gorrotxategi. La fiesta se alargó hasta bien entradas las 9 de la noche.

Cena de asociados y colaboradores

Finalmente, los asociados y asociadas de Jakitea, colaboradores y algun@s periodistas y comunicador@s tomaron parte en una opípara cena en el restaurante Bera-bera, situado en el mismo hotel y dirigido por **Javier Penas e Izaskun Gu-rurutxaga**, miembros de Jakitea. Croquetas, Terrina de Foie, Gamba blanca de Huelva, Merluza al horno, Chuletón de viejo y Pastel Vasco dejaron claro a los asistentes el buen momento que atraviesa la cocina de Javier.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 69 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rublorena 943 08 95 19

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteño 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

I.lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Txilmista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarskoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 06

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte www.bareak.eu

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honen markaturiko
enprek kalitate turistikorako
konprometzaren ziurtagiria da.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

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

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com

• **ORDIZIA.** Goierniko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

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

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es

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

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

i 943 16 18 23



RESTAURANTE URGAIN (Deba)

URGAIN: DE LA MAR EL MERO... Y MUCHO MÁS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No podemos evitarlo. Cada vez que preparamos una visita al Urgain de Deba se nos ponen los dientes largos. Muy largos. Y es que pocos restauradores desprenden el amor y el orgullo por el producto local y de temporada que desprende **Xabier Osa**, un hostelero honesto, directo, curtido en mil batallas y noble hasta la médula. Un currante nato de esos que siempre encontramos en el restaurante, que sufre cuando tiene que ausentarse, que no computa las horas que pasa al frente del negocio porque no entiende de jornadas laborales, sino de atención al cliente, tesón y sacrificio. "Nadie que entre en mi casa con hambre se irá sin comer, sea la hora que sea" es una de las frases que siempre repite, con total sinceridad, Xabier Osa. Es ésta una manera de vivir, toda una declaración de principios, que enlaza directamente con la antigua filosofía de las casas de comidas, abiertas para dar de comer al hambriento y beber al sediento sin mirar a la esfera del reloj, una filosofía que se está perdiendo.

Xabier es honesto en todos los sentidos. En esta casa no encontraremos productos congelados ni verduras traídas de la otra punta del globo. "Hay que dar todo lo que se pueda de aquí" es la filosofía de Xabier y la frase en la que insiste mientras nos abre una botella de Sagarmina, el txakoli local que siempre sirve con el aperitivo.

En cuanto al vino, no piensen los amantes de la uva fermentada que Xabier se limita al txakoli local. Urgain cuenta con una **extensa carta de vinos** con más de 100 referencias de tintos de Rioja, Ribera y otras regiones, más de 20 Champagnes, más de 10 Cavas y no pocos blancos y txakolís.

Especialidad en pescados y mariscos

El pescado y los mariscos son, en cualquier caso, el fuerte de Urgain. "Mi besugo sabe a besugo, mi mero sabe a mero, mi bogavante sabe a bogavante, mi rape sabe a rape, mi kokotxa sabe a kokotxa... y si no está bueno no lo puedo disimular". Esa es sin duda, la apuesta de Xabier Osa: **la calidad del producto**, ya que sus preparaciones son habitualmente a la plancha, sin aportar ningún sabor extra al pescado salvo en las clásicas preparaciones en salsa. Así, tras la siempre bienvenida ensalada de txipirón, comienza el alarde de productos del mar con unas hermosas ostras, almejas a la marinera y unas enormes kokotxas de merluza en un finísimo punto de cocción que apenas sobrepasa el estado crudo, eso sí, dejando que el borde quede durito y crujiente. Una auténtica delicia que cuenta en este restaurante con auténticos fans. "Las preparo de todas las formas, rebozadas, en salsa... pero como más gustan y más fácil se comen es a la plancha". Damos fe de que entendemos perfectamente a Xabier y a sus clientes habituales.





RESTAURANTE URGAIN

Hondartza, 8 DEBA

T: 943 19 11 01 - 943 19 20 48

Mariscos del vivero a la mesa

Tras estos entrantes, pasamos al punto clave de la comida: la preparación de un bogavante de sus propios viveros. "Los bogavantes y langostas me las traen los barcos de los alrededores. Aquí no entra ni un solo bogavante canadiense" afirma con rotundidad mientras blande con sus poderosas manos un hermoso ejemplar de bogavante que intenta librarse de la tenaza del cocinero infructuosamente antes de que el cuchillo de éste lo abre en vivo y en canal antes de pasarlo, directamente, a la plancha. De ahí a servirnos la pieza no pasan ni cinco minutos, por lo que puede imaginarse el lector o lectora la frescura y sabor que desprendía el recién sacrificado crustáceo...

Y antes de pasar al postre, Xabier nos termina de deleitar con una muestra de "pescado-pescado", concretamente de mero, un producto que a pesar de ser nombrado como emblema del mar, cuesta mucho encontrar en nuestras mesas y del que ofrecemos la receta. Y para culminar la comida, Xabier nos sirve una digestiva y sabrosa compota elaborada con manzanas del Caserío Doniene, que marida a la perfección con el chupito de Calvados que la acompaña.

Un placer, un auténtico placer, como siempre, dejarse llevar por este referente del servicio y la buena mesa que es Xabier Osa, un profesional que transmite claramente los muchos años que lleva al pie del cañón y que nunca decepciona. No se pierdan la oportunidad de vivir la **experiencia Urgain**.



La receta de...

Xabier Osa
RESTAURANTE URGAIN



Ijada de mero con verduras

INGREDIENTES (Para 2 personas)

Lomo de mero; Aceite de oliva; Calbacín; Pimiento rojo; Pimiento verde; Tomate cherry; Piña natural

ELABORACIÓN

Hacer el lomo de mero a la plancha con un poquito de aceite, sellándolo bien, incluso dejando que se le forme una costra dorada por los dos lados.

A continuación asarlo dos minutos al horno a 180° para terminar de hacerlo por dentro. Conviene estar encima del pescado en este momento del proceso para que no se haga demasiado.

Preparar un refrito de aceite, y guindilla cayena y verterlo por encima del mero. Recuperar el jugo que se forma en la base de la bandeja y ligarlo mezclándolo con el tenedor. Una vez ligado, echarlo por encima del mero con una cuchara. Esto hará que se forme una salsa blanquecina como la leche que da la sensación de que tuviera una crema por encima.

Aparte, hacemos una brocheta con las verduras cortadas en rodajas y la hacemos a la plancha, bien caliente, vuelta y vuelta, que se tuesten y no se hagan demasiado. Añadimos un poco de sal gorda y aceite de oliva, y servimos el mero acompañado de la brocheta.

ARZAK (Donostia)

ARZAK, O LA REIVINDICACIÓN DE LA FELICIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Es difícil extraer en pocas palabras o en un artículo que no se haga eterno el contenido de la larga conversación que mantuvimos con **Elena Arzak** y posteriormente con su padre previamente a nuestra comida el pasado 14 de marzo. Pero son tantas las ideas lanzadas por quien hoy en día ejerce, junto a **Juan Mari Arzak**, de codirectora del más emblemático restaurante de Gipuzkoa, que no queremos dejarnos nada en el tintero, así que intentaremos reflejar los principales puntos de lo comentado a lo largo del agradable rato que pasamos en el acogedor vestíbulo en el que los Arzak y su equipo dan la bienvenida a quienes vienen a visitarles, ya sean clientes, periodistas, proveedores o simples chicos de los recados.

Porque la primera sensación que uno recibe al llegar al centenario restaurante del Alto Vinagres es la de entrar en una casa particular, con una pequeña sala de estar, una barrita de cortesía y mullidos asientos que llaman a la relajación y a la conversación. Antes de ser requeridos por el motivo de nuestra visita, siempre se nos ofrecerá un vino, un café... y seremos testigos del gran movimiento que impera en Arzak desde que se abren sus puertas. Si bien la cocina es el corazón de la casa, la salita es como un ventrículo del mismo. Al estar situada entre el comedor y la cocina que, a su vez, están interiormente comunicados, hay veces en que se crean flujos en círculo y podemos ver pasar delante nuestro a personas que se andan buscando entre ellas sin encontrarse, como si de una comedia de enredo se tratara.

Y es que Arzak es un pequeño laberinto. No en vano nos encontramos en un restaurante centenario que inició su labor en 1897 y que ha resistido a guerras, crisis, cambios de régimen, modas culinarias... adaptándose siempre al mismo espacio. La casa, eso sí, ha sufrido recientemente un significativo lavado de cara al cubrir su fachada de unas vistosas "escamas" de zinc que han adaptado la apariencia del restaurante al siglo XXI sin perder por ello su identidad, una tarea de gran responsabilidad que ha sido exitosamente ejecutada por el arquitecto

Manuel Lamosa, marido de Elena, mientras que el interiorista Borja Azcárate se ocupó de renovar el diseño de los interiores.

Pero, como decimos, Arzak sigue siendo una casa a la que puede accederse de varias puertas y niveles, en la que sigue siendo necesario subir y bajar escaleras y en la que uno se perdería si entra por primera vez y carece de guía.

Avanzar, innovar y transmitir valores

Elena cuenta cada vez con más responsabilidades, y tiene muy claro cuales son sus funciones como principal cara visible del local: "seguir avanzando sin perder los valores que han sido la razón de ser de este restaurante durante toda su trayectoria". Y el principal valor subrayado por Elena es "reivindicar la felicidad, no olvidar que esto es un restaurante, esto es una experiencia placentera, y aquí la gente viene a comer. Que no se nos olvide que somos cocineros y que la gente nos recuerde como cocineros" subraya Elena.

Esta idea la tiene muy clara Elena: "En Arzak no queremos que la gente se pierda esos sabores que siempre van a ser buenos, ciertos fondos, ciertas cocciones... porque nosotros los podemos transmitir". Y matiza: "un restaurante abierto hace cinco años puede contar con muy buenos platos, pero nunca ha tenido en su carta, por ejemplo, un consomé clarificado. Nosotros llevamos 122 años, lo hemos tenido y lo podemos recuperar, así como platos que mantenemos fuera de carta por respeto a la tradición y por que no se pierda su transmisión, como la Merluza en salsa verde, el Marmitako, las Alubias o los Txipirones en su tinta en verano. Son platos que no hemos dejado nunca de preparar, porque como dice mi padre, si los dejas de hacer una temporada, pierdes la mano".

Elena es consciente, no obstante, de que esos platos que reivindica han ido evolucionando: "antes las alubias se cocían con todo junto, ahora se sirven los sacramentos por separado. La merluza se hacía con mucha más harina, las cocciones eran más largas... mantener los platos no significa cerrarse a la evolución de los mismos. La gente ahora, aunque no todo el mun







do se da cuenta, come más saludable. Eso sí, evidentemente, la gente no viene a nuestro restaurante a hacer dieta, sino a vivir una experiencia placentera y hedonista”.

Así lo entienden también los miles de comensales que pasan anualmente por este restaurante. “Arzak representa un valor seguro, tanto para los foodies o influencers que vienen solos como para las familias que han decidido celebrar aquí el aniversario de sus padres. Tal vez ellos no habrían venido a solas, pero los hijos nos eligen, al igual que cuadrillas de amigos o de compañeros de trabajo que deciden ahorrar un dinerito mensual y gastarlo anualmente en un buen restaurante. Muchos eligen Arzak, y tenemos que mostrarles, con nuestra cocina y nuestros valores, que no se han equivocado”.

“Así, además, los fines de semana, festivos y puentes seguimos manteniendo una mayoría de clientela local y estatal, más o menos en una proporción de 70 a 30, mientras que entre semana, de miércoles a viernes, es al revés, un 70-75% de extranjeros frente a un 25-30 de clientela nacional”. Son unas cifras, en cualquier caso, que diferencian a Arzak de otros muchos restaurantes de alta cocina en los que los foráneos son mayoría de manera prácticamente continua. Un motivo más de orgullo para esta casa.

Los hombres (y las mujeres) de Arzak

Siempre nos ha llamado la atención en Arzak que, mientras en otros restaurantes la estrella es el chef que deslumbra al resto del equipo, en Arzak, a pesar de la fuerza y la importancia de la figura de Juan Mari, nunca se ha escondido el nombre ni la cara del resto de responsables dándoles, además, la importancia que se merecen, hasta el punto de que rostros como el de **Xabier Gutiérrez o Pello Aranburu**, por poner dos ejemplos, han sido siempre tan populares como el del propio chef.

Elena nos da la razón. “Un restaurante como el nuestro”, afirma, “es el resultado de muchas sumas, y en el caso de Arzak, su éxito ha dependido siempre del apoyo y el convencimiento del personal. Yo llevo aquí desde 1995 y siempre me he sentido arropada por mucha gente. Algunos ya se han ido jubilando como Pello Aranburu, cuya figura sigue estando muy presente o **Antolina Jáñez de la Fuente**, que ha limpiado en esta cocina miles y miles de txipirones. Y a día de hoy estamos orgullosos de trabajar con gente como los responsables del

Laboratorio, **Igor Zalakain, Xabier Gutiérrez y su hijo Jon, Mikel Sorazu** que es el responsable de “Arzak Instructions” coordinando nuestros proyectos exteriores como el restaurante Amets de Londres o el Ramsés en Madrid. También resultan imprescindibles Mariano Rodríguez y José Hernández, responsables de la bodega y el servicio de vinos, y por supuesto el personal de sala: **Kontxi Beobide, Adolfo Avilés...** En cocina hay que mencionar a **Cynthia Yáber**, aunque resultan imprescindibles todos y cada uno de los jefes de partida” concluye Elena ante la imposibilidad de mencionar a todo el mundo en un equipo formado nada menos que por 50 personas. “Eso sí, al hablar de la gente que hace y ha hecho grande este restaurante no puedo dejar de nombrar a mi madre, **Maite Espina**, que ha sido una persona clave en el éxito de Arzak”.

Elena hace hincapié en una serie de personas que considera igualmente imprescindibles: “Una es mi hermana, **Marta**, que no se dedica a la cocina pero nos asesora en su especialidad, la Historia del arte que muchas veces se encuentra con el mundo de la cocina. También **Mikel Corcuera**, que nos ha reflejado siempre muy bien en artículos y libros sobre nuestra labor, y es remarcable la labor de la casa **Dimensión**, que nos ayuda a expresarnos de una manera muy actual y vanguardista”.

Una larga trayectoria

Elena tuvo siempre muy claro que iba a optar por la cocina. “Desde los 18 años, o antes, estoy ayudando al aita. A partir de entonces, Elena no ha dejado de formarse: “Acabé la selectividad y me fui a Suiza, a la Escuela de Hostelería de Lucerna, muy similar al Basque Culinary Center. A partir de ahí, Elena se formó en los fogones de cocineros franceses tan prestigiosos como **Michel Troisgros, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Doutournier...** también trabajó en La Garroche, un tres estrellas Michelin inglés... “he sido afortunada y se me han abierto muchas puertas por ser hija de Juan Mari Arzak” admite Elena, “pero una vez empezaba a trabajar en los diferentes restaurantes, esa circunstancia se olvidaba y me dedicaba a aprender y a trabajar. Y me encanta ese anonimato”.

El acudir a diferentes cocinas, le sirvió a Elena para abrirse al mundo y a sus sabores. “Lo primero de lo que me di cuenta”, recuerda, “es de que cada restaurante es un mundo, todos son diferentes. Me quedó muy claro que la clave consiste en que





cada uno debe dirigir su restaurante a su manera, hacer lo que le parezca, no lo que dicten las normas. Hay que arriesgarse a buscar nuevos caminos. Así, al volver de Francia tuve muy claro que hay que tener muy claro dónde estamos, pero no hay que cerrarse a cocinar con diferentes productos del mundo. No hay que ser radicales y cocinar solo con productos vascos. Al fin y al cabo, desde la antigüedad se han utilizado especias de lugares tan lejanos como Asia o África.”

En cualquier caso, Elena Arzak es consciente de que las “aventuras” deben también tener alguna limitación, así ríe al recordar que “al volver de Francia me sentí muy atrevida y empecé a jugar con salmonetes con lavanda, alubias con coco... mi padre al principio me dejaba hacer para que cogiera confianza, pero en un momento dado me hizo ver que aquí tampoco funciona todo y que hay que saber mantener un equilibrio entre la innovación, la originalidad y lo que la gente quiere”.

A día de hoy Elena está totalmente centrada en el restaurante, aunque no deja de viajar por motivos laborales. “Y tampoco dejo de leer. Leo continuamente desde libros de cocina hasta libros en chino para inspirarme con las fotografías, desde libros sobre otras culturas como la cocina gitana o la vietnamita hasta tratados de cocina ayurvédica, libros escritos por los chefs... Todo suma y de todo se pueden sacar ideas y enseñanzas. El 90% de lo que leo es de corte gastronómico, aunque también me permito algo de entretenimiento. Ahora, por ejemplo, estoy leyendo el libro “Las leyendas del Caldero”, de **Xabier Ortiz**, profesor de CEBANC que trabajó aquí. Es una novela de corte gastronómico de la que también se aprende”.

Los otros rincones de Arzak

Finalizamos nuestra conversación con Elena acompañados también de su padre, que llega animado y jovial acompañado de ese brillo en los ojos y esa mirada traviesa que siempre han sido marca de la casa. Juan Mari quiere enseñarnos la nueva parrilla que ha instalado en la cocina y de la que se siente plenamente satisfecho, y se presta a cocinar un plato de txangurro con Elena.

Dejamos, por lo tanto, a los Arzak continuando su labor y acudimos, con Igor Zalakain, al resto de dependencias. Primero paramos en la bodega, un oscuro laberinto de estanterías metálicas y botellas en el que nos encontramos a Mariano Rodríguez que nos explica cómo está dividida en dos espacios. “La bodega”, nos cuenta Mariano, “tiene 110 m², y contiene unas 80.000 botellas divididas en unas 2800 referencias. Las estanterías se construyeron específicamente para esta casa en acero inoxidable a principios de siglo y fue algo totalmente innovador.” El espacio, que se mantiene en una temperatura constante de 16-17 grados, está totalmente digitalizado.

En cualquier caso, a pesar de la modernidad de la misma, Mariano cada vez se considera más clásico. “Hace 15-20 años”, confiesa, vinieron los vinos de autor y todos nos fuimos a ellos. Sin duda son grandes vinos, pero para comer, en mi opinión, los vinos deben ser sabrosos, fáciles de tomar, y deben transmitirte cosas. Y los clásicos de toda la vida son válidos para todo: son agradables en boca, ligeros, elegantes... está demostrado que en una mesa se consume más rápido el vino clásico que el de autor... por algo será”

Seguimos con Igor Zalakain y antes de pasar al comedor visitamos ese espacio que siempre nos sorprende: el laboratorio Arzak, que desde su puesta en marcha en 2001 atesora unas 1400 referencias de productos y especias venidas de todo el mundo que son probadas, apuntadas, clasificadas... y continuamente utilizadas en la creación de nuevos platos.

Degustación: Innovación, sabor y tradición

Terminamos, como no, disfrutando de lo mejor de Arzak, su oferta gastronómica, que resulta, como esperábamos, tan placentera como sorprendente. La sala está a tope y somos recibidos con la simpatía, el ligero desparpajo y la cordialidad que caracteriza, de siempre, al personal de esta casa. En Arzak se cuidan obviamente, las formas, pero dentro de un ambiente de confianza que relaja e invita a disfrutar y a sentirse, en el fondo, como en cualquier otro restaurante.

Comenzamos con cuatro pequeños entrantes: Pescado afortunado con yema curada, Esfera de erizo de mar y cítricos, Maíz maseca, miel y foie, "Buscando karramarros" y Tartar de frutas con antoxas. Cada uno es un mundo de sabores que ofrece diferentes sensaciones y texturas. A partir de ahí, nuestra degustación es una montaña rusa de sabores y sensaciones en los que son servidos y disfrutados los siguientes platos:

- Bogavante con telar de plátano y puerro
- Ostras pinzadas a la brasa, que aparentan su estado natural, pero que han sido cocinadas a la brasa en su propio jugo.
- Angulas y carbón: Plato de manipulación mínima que en Arzak consideran una "vuelta a los orígenes, las angulas simplemente sobre el carbón".
- Cubo de patata con trufa fresca rellena. Un espectacular plato vertical de patata con yema de huevo, y una generosa cantidad de trufa negra. Puro sabor y succulencia.
- Pichón buscando setas: Pichón asado con elementos de nuestros bosques y moringa.
- Foie plancha con salsa de puerro, kimchi y mora blanca.
- Dulce mezcal: Espuma y escarchado de mezcal junto a polvo de praliné de almendras y frambuesas amerengadas.
- Escarcha de temporada: Escarcha de guayaba con helado de limón fermentado y polvo de açai.
- Escombros de cacao: Chocolate ahumado, ceniza de vainilla y láminas de cacao.
- Chocolate aéreo: Concepto aéreo trasladado a los ingredientes: café, avellana y chocolate.

La degustación finalizó con un buen café acompañado de unos originales petit fours en forma de cuatro ranitas elaboradas con diferentes ingredientes (cúrcuma, aguacate, toffe



Buscando karramarros



Bogavante con telar de plátano y puerro



Cubo de patata con trufa fresca rellena



Foie fresco a la plancha

y fruta de la pasión), como homenaje a la famosa "rana de Igeldo", una de las especies protegidas de Donostia.

La comida fue, por supuesto, convenientemente regada con un excelente blanco de Borgoña Domaine de la Bongran de Jean Thevenet y un tinto bordelés de Médoc Château Belle-Vue 2015, ambos elegidos por Mariano Rodríguez, que si bien es un gran defensor de los vinos vascos y españoles, en este caso se decantó por una selección de caldos franceses en su empeño de darnos a probar algo que no conociéramos, misión en la que acertó de pleno. También "cayeron" un Sauternes para el foie y un Armagnac Château de Laubade para concluir la comida, en un alarde de extraordinario gusto enológico.

Quien haya llegado hasta aquí será consciente de que apenas describimos los platos degustados en el menú. El motivo no es otro que la consciencia de que ello podría significar duplicar el volumen del artículo además de que la complejidad de los mismos hace que en muchos casos el intento de describirlos fielmente sea misión imposible. Las fotografías hablan por sí mismas y, por supuesto, la verdadera experiencia consiste en acudir a esta casa y disfrutar de la experiencia Arzak, esa "reivindicación de la felicidad" de la que nos ha hablado Elena y que debería experimentar todo aquel amante de la buena gastronomía al menos una vez en la vida.



RESTAURANTE ARZAK

Alto de Miracruz, 21 (Vinagres)

Tf: 943 27 84 65 - 943 28 5593

DONOSTIA



Ostras pinzadas a la brasa



Angulas y carbón



Escaracha de temporada



Petits fours (ranitas de Igeldo)



TODO EL PESCADO VENDIDO (CRÓNICA DE UNA MAÑANA EN LA LONJA DE PASAIA)

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa

Nos encanta el pescado, ¿pero sabemos todo lo que se mueve alrededor del mismo en Gipuzkoa? ¿Por donde pasa desde que nada libremente por el mar hasta que acaba en nuestro plato? Hacía tiempo que queríamos visitar la lonja de Pasaia para ser testigos de primera mano de la llegada del pescado, su negociación y venta, su embalaje... nuestra buena amiga Carol Archeli, responsable de Pescadería Espe (Mercado de la Bretxa), tuvo a bien conseguir una autorización para que pudiéramos acompañarla el pasado 21 de marzo en su visita diaria a ese gran mercado del pescado guipuzcoano. Ésta es la crónica de una intensa e interesante mañana.

05:15 h. - Entrada a la lonja

Salimos de Legazpi a las 04:30, con las calles todavía sin poner, para encontrarnos con **Carol Archeli** en el garaje de la Lonja de Pasaia, que ya nos llama la atención por su gran tamaño. Para nosotros es un madrugón, pero ella ya lleva un buen rato pululando entre cajas de pescado como hace todas las mañanas. "A estas horas, generalmente, todavía no han llegado los barcos que andan faenando, así que me doy una vuelta por los puestos de los exportadores que han traído el pescado ayer por la tarde o durante la noche y voy comprando lo que necesito". A esas horas de la mañana, ya vemos algunas cajas con producto que ya ha sido seleccionado para algunas pescaderías concretas, como leemos en las etiquetas de papel que indican a quién pertenecen. "Conde", "Zubeldia", "Garrido", "Aldaz"... también vemos besugos de Tarifa, ya vendidos, así como unos bonitos rapes que también tienen ya adjudicado el nombre: "Elkano". Carol nos muestra unos

erizos de mar que ha adquirido y se encuentran convenientemente envasados en una caja de poliespán: "El restaurante Kokotxa está trabajando con erizos y le he conseguido unos muy majos", nos comenta orgullosa. Está claro que las estrellas Michelin también se preocupan por nutrirse de buen género fresco para sus restaurantes.

Nada más entrar en la zona de subastas también nos encontramos de bruces con nuestro primer conocido, **Joseba Odrizola**, del asador **Araneta** de Zestoa, dos semanas antes de convertirse en el Campeón de parrilla de rodaballo de Euskal Herria. No es habitual encontrarse aquí con gente del mundo de la restauración, pero Joseba es una persona de gran curiosidad, lo que le ha llevado a acompañar a su pescadero, **Jon Andonegi**, a la lonja, para conocer de primera mano lo que posteriormente asará en las parrillas de su muy recomendable restaurante. Jon Andonegi, natural de Getaria, tiene dos pescaderías en Zarautz: **Itziar y Getaria**, y además



Izquierda: Carol Archeli sujeta una caja de verdes.

Sobre estas líneas: Cajas de pescado dispuestas en la lonja.

Abajo izquierda: Román Blanco, mayorista irundarra

Abajo derecha: Jon Andonegi y Joseba Odriozola

de a Araneta, sirve a varios buenos restaurantes de la zona, entre ellos el **Otzarreta** de Zarautz y el **Txoko** de **Enrique Fleischmann** de Getaria, según nos comenta. Jon viene a la lonja a primera hora todos los días, mientras que Joseba le está acompañando un par de veces por semana. Joseba y Jon son los primeros que nos insinúan que, tal vez, no hemos elegido el mejor día para venir a la lonja. “No ha sido una semana buena” afirman rotundamente.

Carol nos confirma este punto. “Pues sí, no ha sido la mejor semana. De hecho, es una pena que hoy no haya antxoas, porque podáis haber visto cómo llegan los barcos cargados, con las antxoas vivas saltando... es un espectáculo”. Sin duda, lo será y nos quedamos sin verlo... aunque siempre nos queda la esperanza de venir otro día. Hoy, está claro, no disfrutaremos mucho de la visión de la antxoas. Nos contentamos con sacar unas fotos de unas pocas cajas que recogen lo llegado la víspera a última hora y que a pesar de su alto precio (9 euros el kilo en lonja) ya se encuentran, como casi todo lo que hay a esa hora en la lonja, vendido y bien vendido.

De momento no hay una gran cantidad de gente en la lonja, aunque tampoco son pocos los que pululan de caja en caja. Hay que tener en cuenta que las dimensiones del espacio son espectaculares y puede dar sensación de vacío aunque haya cientos de personas moviéndose por sus rincones. Curioseamos entre los pescados viendo cajas de madera con marisco de Huelva, algún salmonete, enormes txipirones... hasta alguna caja de la Gula del Norte, y es que esto es como el “super”, una vez que están aquí, algunos pescateros aprovechan para llevar un poco de todo a la tienda.

05:30 h.- Encuentro con el mayorista

En ese periplo nos encontramos con **Román Blanco**, a quien conocimos en una maravillosa cata de rodaballos que tuvo lugar en el restaurante **Aratz** hace un par de años, precisamen-





Arriba: Trabajadores manipulando huevos de pescado y realizando diferentes labores.

Página contigua: Pescaderos y mayoristas, pendientes de la primera subasta de pescado de la jornada.,

te, de la mano de Carol Archeli. Román trabaja como encargado de frescos en la mayorista **Pescados Easo** y participa como socio en **Kai Berri**, empresa importadora que distribuye a hostelería. De hecho, es el encargado del fresco en Easo hace 6 años. Irunés de pura cepa, Román lleva en la sangre su oficio. Su padre era armador y mayorista y él lleva desde los 17 inmerso en el mundo del pescado. “No sé hacer otra cosa”, afirma.

Román se reafirma en lo que nos han comentado otros, y aporta más datos: “Ahora hay muy poco pescado y está muy caro. Ten en cuenta que esta lonja es principalmente una lonja de merluza de pintxo y volanta, y estos días está haciendo muy mal tiempo en Escocia, que es donde se pescan las merluzas que se venden aquí. De lo contrario, un jueves como hoy habría más pescado”.

Nos comenta Román, que cuenta con un puesto fijo en la lonja, que todos los días ya está aquí entre las 3:30 y las 4:00 de la mañana. Algo normal, ya que el volumen de Easo y Kai-Berri no es broma. Reciben pescado y marisco de todo el mundo: Inglaterra, Francia, Coruña, Dinamarca, Noruega, Marruecos... “Procuramos tener todo el mostrador puesto para cuando empiezan a llegar los primeros compradores de lonja, aunque hoy en día la mayoría de la venta se hace por WhatsApp”. La verdad es que las nuevas tecnologías han hecho que cambien mucho los sistemas y las costumbres de las gentes del mundo del pescado. Otro ejemplo, lo que nos cuenta a

continuación Román: “Mientras yo estoy aquí moviendo cajas y tratando con la gente, mi hermano, Kike, está en la oficina comprando en directo y por ordenador en las subastas de Francia. Eso no lo hace nadie aquí” comenta orgulloso ante nuestro asombro.

Kai-Berri y Easo son, sin duda, una referencia en el sector. “Llevamos desde el 84 con la mayorista y desde hace dos años con la distribuidora, y proveemos a muy buenos restaurantes: **Aratz, Astelehena, Alameda...**” enumera Román sin salirse de la “A”, aunque cuenta con pocas restaurantes para todo el abecedario.

Dejamos a Román y nos damos cuenta que hemos perdido a Carol, que al igual que sus colegas pescateros anda correteando de puesto en puesto y de caja en caja para no perderse nada. Y en estas nos encontramos con otro conocido y, además, de nuestro pueblo: **Iban Odriozola** de la pescadería Odriozola de Legazpi. Iban es uno de los más jóvenes pescateros que pulula por la lonja. “Vengo todas las semanas de martes a jueves, y el viernes se lo dejo al aita, a **Manolo**, porque le gusta venir y no perder el contacto. Habitualmente, salgo a las 3:30 de Legazpi y voy primero a **Merkaoiartzun**. Allí hago las primeras compras, cargo la furgoneta, desayuno y me vengo aquí para las 5 de la mañana. Generalmente, para las 7 de la mañana cojo el camino de vuelta para que a las 8 ya haya pescado en Legazpi”. Iban está esperando la subasta del barco de merluza de pintxo. “Hoy hay dos barcos de volanta y el tercero es el de pintxo, así que toca esperar. Hoy no ha entrado antoxa y hay muy poca merluza, solo pequeña. Además, hay muy pocas variedades, es un día muy complicado”, concluye Iban coincidiendo con la mayoría de sus colegas.



05:45 h.- La primera subasta

A las 5:45 da comienzo la primera subasta en una esquina de la lonja habilitada para ello. Los pescateros y vendedores se sientan en unas gradas equipadas con unas sillas en las que, a pesar de no haber nombres escritos, todo el mundo respeta el "lugar" prácticamente fijo que ocupa cada uno por costumbre. Todos miran a una cabina en la que un trabajador de la lonja con un ordenador comienza a ofrecer los diferentes pescados que han llegado en un barco, en este caso el francés "As des As". Todos los datos sobre el pescado (especie, barco, precio, tamaño, calidad, unidades o cajas a la venta...) van apareciendo en una pantalla electrónica en la que se marca un precio de partida que empieza a bajar hasta que le interesa a alguno de los compradores. Carol nos explica el sistema: "Cuando anuncian la subasta me siento en "mi" silla y empiezan a aparecer en la pantalla los diferentes pescados. Cuando uno que me interesa llega a un precio interesante, aprieto el botón que hay en la silla y se para la pantalla en el precio elegido. Si le damos varios a la vez, empieza de nuevo a subir el precio hasta que alguien se lo queda. Y así sucesivamente".

Somos así testigos de cómo en la pantalla van apareciendo diferentes pescados: Congrio, Salmonete, Abadejo, Sабirón, Gallo... incluso misteriosos nombres como "Ranas", "Relojes", "Relojitos"... ante nuestra cara de circunstancias, Carol nos aclara que son diferentes calibres de rapas: "Las ranas son rapas blancas entre kilo y medio y dos kilos. Los relojes entre un kilo y kilo y medio, y los relojitos, los que pesan menos de un kilo"... cuanto más profundizamos en la lonja más nos damos cuenta de lo poco que sabemos sobre el mundo del pescado.

A lo largo de la subasta la gente habla entre ellos, comentan los precios del pescado, rien... "Hoy ha entrado gallo y están pagando la hostia", comenta un profesional a otro... Y así, termina esta primera subasta. "Hoy solo había un barco al principio", nos comenta Carol, "y se ha vendido todo muy rápido. Otras veces hay 5 ó 6 barcos seguidos y nos pueden dar aquí las 10 de la mañana. Hoy hay poco y está todo carísimo. He comprado algo de rape, algo de sabirón... y todo mucho más caro de lo normal". Carol va recogiendo el pescado que compra y lo deja a mano de un transportista que en un mo-



mento dado lo llevará a la pescadería. Los transportistas y camioneros también son parte del paisaje de la lonja, de hecho son una pieza importantísima en la distribución del pescado. “Yo llevo aquí desde el 85” nos comenta un veterano y canoso camionero. “Nada más sacarme el carnet me preguntaron si podría venir durante una semana... y hasta ahora”.

06:15 h.- Esperando a los barcos

Mientras tanto, Carol sigue apareciendo y desapareciendo de nuestra vista, como el Guadiana. Nos comenta que acaba de llegar un camión de Dinamarca con kokotxas de bacalao. “Son muy buenas” nos comenta metiendo la mano y mostrándonos el género antes de comprar una caja entera. Una de cal y otra de arena: a los pocos minutos se para ante unas cajas de lenguados de Escocia. “Prefiero el de aquí, pero cuando no hay más compro el que haya, siempre que cumpla unas condiciones. Estos son días en los que acabamos comprando pescados que en otras condiciones rechazaríamos... pero no podemos dejar a los clientes sin nada. Para esta semana, por ejemplo, tengo un pedido de varios gallos de ración, pero los que veo o son grandes o no me gustan” comenta desesperada. Y poco a poco nosotros, novatos completos en el sector, nos vamos dando cuenta del trabajo que hay detrás de una pescadería y los esfuerzos que realizan los profesionales que nos atienden para que podamos encontrarlos con un mostrador bien surtido. Finalmente, Carol declina comprar los lenguados escoceses. “No me convencen” sentencia.

De repente, suena el altavoz: “Din-dan-don... en este momento venderá Le Stiff”, barco de altura cuya subasta se realiza al otro lado de la lonja. Carol vuelve a salir corriendo: “¡en esa subasta hay una cosa que me interesa!” Finalmente, solo había algunos sapos y muy caros, comenta según vuelve.

Terminadas las primeras subastas, seguimos con Carol que nos muestra desde su móvil cómo un localizador les indica dónde se encuentran, en tiempo real, los barcos que le interesan. “Mira”, nos enseña, “aquí hay un barco que conozco bien pescando detrás de Jaizkibel, y aquí hay otro que no sé cual es, pero parece que va para Francia, hacia La Rochelle”. La aplicación muestra todo el golfo de Bizkaia e indica si los barcos están parados, si se mueven, si van para puerto, si se alejan... y nosotros, seguimos alucinando con cómo nos han cambiado el cuento. “Esto es una lotería... esperemos que alguno de estos vuelva para las siete y veremos si trae algo interesante”, nos comenta Carol cuando de repente recibe un Whatsapp: “Mira, aquí me comentan que a las 7 llega el Marenmi, un barco gallego, cargado con 600 cajas de verdel. Habrá que estar al tanto”.

06:30 h.- Una charla con la autoridad

Mientras esperamos la llegada del Marenmi, primer barco que vamos a ver descargar, aprovechamos para charlar con **Juan Etxezarreta**, responsable de Operaciones y Servicios Portuarios de la lonja de Pasaia. Juan es donostiarra y lleva 7



años en su cargo actual, que depende de la **Autoridad Portuaria de Pasaia**, pero según nos comenta, “con 18 años yo ya estaba aquí trabajando. Me ha tocado desde descargar bacalao en mis inicios hasta dirigir la lonja” bromea. A Juan le ha tocado ser testigo, directo o de oídas, de los diferentes momentos por los que ha pasado la lonja y su entorno. “En los años 50-60 se le llamaba a Trintxerpe ‘la ciudad del dólar’, ‘la 5ª provincia gallega’... había mucho dinero, mucha gente venía en taxi, había un montón de barcos de altura amarrados y esperando delante de la lonja a que llegara su turno...”

Juan nos muestra el gran espacio contiguo a la lonja actual. Una lonja del mismo tamaño que, a pesar de estar casi terminada, lleva varios años sin finalizar su obra. “La lonja actual”, nos comenta, se terminó de construir en noviembre de 2013 después de una profunda reforma, y este segundo espacio se quedó parado por problemas económicos”. Según nos cuenta Juan, se ha retomado el tema y en un plazo corto-medio se pondrá en marcha esta segunda fase de la lonja. No profundizamos en el tema y sus circunstancias porque para ello están las hemerotecas, pero sí preguntamos a Juan por el funcionamiento de la lonja. “Todo esto lo gestiona la Autoridad portuaria, que depende directamente del Ministerio de Fomento de Madrid” nos comenta. Los barcos llegan, descargan, y cuatro grandes vendidurías de pescado, una de ellas la **Cofradía de Pescadores**, se encargan de vender el pescado en las subastas a mayoristas y minoristas. El Gobierno Vasco también tiene sus competencias en el lugar, siendo potestad del Gobierno autónomo la presidencia del puerto y otras funciones. Por ejemplo, según nos comenta Juan, “un técnico de Salud Pública del Gobierno Vasco viene todos los días, y si decide que una partida no se vende, no se vende”.



Sin profundizar en jerarquías y leyes, comentamos con Juan su día a día que consiste, según nos comenta, “en venir aquí a primera hora de la mañana, ver las subastas, comprobar que todo está en orden, reordenar espacios, recibir las quejas...” Juan bromea al comentar cómo han cambiado los sistemas y las costumbres en los últimos años. “Esto es como la bolsa. Los vendedores están en la subasta, atendiendo a la pantalla, y a la vez con el móvil hablando con el proveedor de Galicia para saber a cuánto está allí el pescado...” Juan nos cuenta que el movimiento en la lonja no se limita a la mañana, sino a las 24 horas del día. “Aquí al mediodía y por la tarde siguen entrando barcos de otros lugares como Portugal, y toda la noche hay gente trabajando aquí en una cosa u otra”.

07:00 h.- Llega el Marenmil

Estamos acabando de hablar con Juan Etxezarreta cuando entra el **Marenmi** con sus 600 cajas de verdel. “Este barco, por ejemplo, sale de puerto a las 6 ó 7 de la tarde” nos aclara el donostiarrá, “pesca toda la noche y viene aquí por la mañana”. La subasta del Marenmi, a pesar de contener va-



Página anterior: Juan Etxezarreta, uno de los máximos responsables de la lonja de Pasaia.

Arriba: A la izquierda, el pescatero legazpiarra Iban Odriozola, y a la derecha, el mayorista Ángel Permy. Bajo ellos, diferentes profesionales realizando sus labores en la lonja.

rias toneladas de pescado, no dura ni cinco minutos. Todo el contenido de las 600 cajas se vende a 1,43 euros. Ni nos da tiempo de llegar a sacar una imagen de esta segunda subasta en las gradas. “Ya está todo el pescado vendido”, nos comenta riendo un pescatero.

Terminada la subasta del verdel y esperando a la de la merluza de pintxo, Carol nos presenta a otro colega del puerto, **Ángel Permy**, gerente de **Pescados y Mariscos Miguel Sanz**, una de las empresas mayoristas que operan en Pasaia. Ángel lleva viniendo desde los 19 años y está orgulloso de su trabajo: “La gente no valora el trabajo de los pescateros y de la gente del mar. Son trabajos duros, muy físicos. Aquí en la lonja se pasa sueño y frío, hay que mover cajas, mancharse... Mi padre era marinero y yo soy pescador. Un tío me introdujo aquí hace 27 años, me gustó y me quedé, pero si no te gus-



ta esto, estás jodido” afirma con contundencia. Ángel dirige hoy su empresa y el trabajo es muy diferente de sus inicios. “Hoy en día vengo a primera hora, veo los puestos, hago los clientes, intento comprar lo que necesito aunque siempre no lo consigo... y luego me encargo de los envíos. Mandamos pescado a Francia, Italia, todo España... andamos muy fuertes en la campaña del verdel y la del bonito pero, eso sí, ricos no nos hacemos” finaliza precavidamente el simpático y dicharachero mayorista.

En este instante, pasada la subasta de las 7, es el momento en el que Carol hace que Juan, su transportista, lleve las primeras cajas adquiridas a su puesto (Pescadería Espe) en el Mercado de la Bretxa. “A las 8 de la mañana, mis empleadas, **Nagore, Ainara y Nieves**, recibirán el pescado en la Bretxa y lo colocarán bonitamente a la vista del cliente. Y cuando termine, haré un segundo viaje y llevaré el resto, quedándome en la pescadería hasta la hora de comer”. Comentando este asunto, Carol saca a colación otro tema que ignorábamos: “En el fondo”, nos confiesa, “somos unos afortunados. Éste es el único puerto de España donde los detallistas podemos comprar igual que los mayoristas, así que nos ahorramos un paso que encarecería el pescado. Hay una Asociación de Detallistas de Pescado de Gipuzkoa y es un derecho que existe desde los tiempos de mi abuela y que seguimos manteniendo las pescaderías veteranas. Una pescadería nueva no lo tendría”.

07:30 h.- La subasta de la merluza

Son las 7:30 y comienza la subasta de la merluza de pintxo. A Carol le interesa y vuelve a salir escopeteada, así que se introduce en el grupo de gente que, al estilo de una melé de rugby, rodea a quien lleva la voz cantante y va comentando

los precios a voz en grito. Algunos van dejando la subasta y se cruzan con sus colegas: “¿Tan rápido has comprado?” le grita un pescatero a otro, “¡jasi sólo vas a sacarle dos euros a cada kilo!” Carol termina satisfecha la subasta. Al menos, al parecer, esta vez ha conseguido algo interesante, como en la subasta de verdel, donde se ha hecho con unas cuantas cajas.

Viendo a Carol en la comentada subasta a viva voz, rodeada de rudos hombres del mar, es donde somos más conscientes, a lo largo de la visita, de que éste es un mundo de hombres. Como es costumbre en otros ámbitos de la vida, los hombres gritan, se pegan palmadas en la espalda, bromean en voz alta, sueltan tacos... mientras Carol y alguna otra fémina que avistamos tienen un proceder más discreto. En cualquier caso, Carol quita hierro al asunto: “nos respetan mucho y nos codeamos y nos tratamos de tu a tu entre todos”. Otra cosa, según nos cuenta, fueron los tiempos pasados. “Yo venía ya de pequeña con mi madre, y desde hace 15 años vengo todos los días de martes a viernes, así que me conoce y me conozco a todo el mundo. Pero anteriormente era muy distinto. Según me contaba mi abuela, en tiempos de escasez era muy duro el trabajo, sobre todo para las mujeres, y a veces no se guardaban las formas. Aquí ha habido peleas por una caja de pescados, y dicen las malas lenguas que antiguamente alguna mujer se vio obligada a pagar algún favor ‘detrás de las cajas’. Tenía que ser terrible. Por suerte, hace muchos años que eso ha cambiado. Ni mi madre ni yo hemos conocido eso y hoy en día las cosas están mucho mejor” afirma convencida.

08:00 h.- La (fugaz) subasta de la sardina

Solo nos queda una subasta con Carol antes de terminar la intensa mañana en la lonja, la de un barco que llega cargado de



sardinias. Aquí es donde vemos claramente de qué manera más curiosa puede funcionar este mundo. Al empezar la subasta, un mayorista dice, bromeando: "hoy la sardina no va a bajar de dos euros". Carol, por su parte, nos comenta que le interesa, pero por debajo de ese precio. Comienza la subasta y, al llegar a 2,64, se para el contador. Un solo mayorista ha comprado todo el barco. "Ha sido el que ha hecho el comentario. Eso es que tiene un comprador dispuesto a cogerle toda la sardina a ese precio y no se arriesga a que baje más". Nuestra "guía portuaria" se lo toma con deportividad y bromea con el comprador. Todo ha sido realizado dentro de las reglas del juego y aquí todos se conocen y tienen buen ambiente entre ellos.

08:30 h.- Desayuno en Botero

Terminamos nuestra estancia en la lonja con un excelente café y muy buena (remarcable) tortilla de patata en el bar **Botero**, de Pasai San Pedro. Excelente final a una mañana que a lo tonto nos ha dejado los pies y las manos congelados. Disfrutando del rico y reconfortante desayuno, Carol nos cuenta algunas curiosidades más, como la importancia de los ciclos lunares o la cadena alimenticia a la hora de la pesca: "cuando hay mucha luna, los barcos nocturnos no pescan tanto, porque los peces, en vez de acudir a los focos de los barcos se dispersan por la luz de la luna y van por libre. Y también influye la alimentación, así cuando hay mucho verdel la antxoia huye porque el verdel se la come. Igualmente, cuando hay una biomasa de sardina muy grande, no sabemos por qué, el resto del pescado huye..." Carol nos cuenta también como de un lote a otro suele haber una diferencia terrible a pesar de venir en el mismo barco. "Hay que tener mucho cuidado. Primero se ponen a la venta los últimos lotes, que son los últimos

Página anterior: Llegada y labores de descarga de un barco cargado de verdes

Arriba: Carol Archeli (abajo a la izquierda) asiste a una de las últimas subastas de la mañana. No hay mujeres a la vista.

en haber sido pescados, así que están más frescos... pero algunos barcos lo hacen al revés, así que hay que estar ojo avizor". También nos habla Carol de la importancia de conocer la zona en la que se ha extraído el pescado, pues en unas hay más anisakis que en otras, el saber leer las etiquetas de las cajas... Carol es una enciclopedia viviente sobre el pescado como lo demuestra mensualmente con sus artículos en Ondojan.com y es una barbaridad lo que se aprende con ella al respecto.

En cuanto a su trabajo, con esta intensa mañana Carol nos vuelve a dejar, más claro que nunca, que es una enamorada de su labor. "Venir a la lonja es duro, pero muy enriquecedor, y a lo largo de los años me ha servido para mejorar en mi trabajo y para hacer un montón de amigos y amigas con los que la relación va más allá de lo simplemente profesional. Además, hay muy buen ambiente entre toda la gente del sector".

Nos despedimos de Carol muy satisfechos. Ha sido una mañana diferente y provechosa. Aunque todo el mundo coincidía en que no ha sido el mejor día para disfrutar de la lonja "a tope", hemos aprendido una barbaridad y hemos aprovechado cada momento de la visita y del contacto con la gente del mundo del pescado, esa gente a la que respetaremos bastante más a partir de hoy tras haber sido testigos de las horas de trabajo, frío y tensiones que tienen que vivir para que nosotros podamos comprar cómodamente nuestro pescadito sin apenas alejarnos de casa.



GASTROANDERE: EGUZKILORES PARA LAS DAMAS

El pasado, 27 de marzo, la **Cofradía Vasca de Gastronomía** llevó a cabo "El Gran Homenaje", un evento organizado por la nueva sección de la Cofradía, llamada "Gastroandere", con el fin de honrar y poner en valor la labor que tantas y tantas mujeres han realizado, muchas veces de manera casi anónima, en el ámbito de la gastronomía gipuzkoana.

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia

Yes que como dice acertadamente **Sergio Errasti** en el último Donosti Aisia, las mujeres han sido siempre, al menos en Gipuzkoa, quienes han tenido "la sartén por el mango", quienes han hecho la compra, han limpiado el pescado, han cocinado, han alimentado a la familia y han aprovechado las sobras para seguir alimentándola. Es más, a día de hoy las cocinas, principalmente las particulares, pero igualmente muchas de las de los bares y restaurantes, colegios, hospitales... son dirigidas por mujeres que se sacrifican día a día, que sufren, que se queman, que se ensucian... y a pesar de ello, la gastronomía "visible", la de los medios de comunicación, la de los congresos, la de los programas de televisión, la de las estrellas Michelin... está generalmente representada por hombres, dándose un claro desequilibrio visual e informativo.

Es por ello por lo que cuatro mujeres, amantes de la gastronomía y relacionadas con la Cofradía han decidido poner en marcha este proyecto que pretende trabajar por la igualdad en el ámbito de la gastronomía y su cultura. Ellas son **Maitane Aranburu Eceiza, Alazne Cano Arruti, Onintza Mokoroa Gonzalez y Carolina Rincon Zubeldia**, aunque el grupo no es cerrado y esperan que en un futuro se sume más gente, y no necesariamente solo mujeres, al proyecto.

Concurrido y emotivo homenaje

Tras una presentación con los discursos de rigor y una mesa redonda en la que varias cocineras pudieron compartir anécdotas y experiencias, la Cofradía Vasca de Gastronomía procedió a homenajear a las guisanderas presentes con unas reproducciones del que ha sido durante décadas, como bien sabe quien esté mínimamente familiarizado con la gastronomía gipuzkoana, el símbolo de la veterana cofradía: el **Eguzkilore**.

Ante el volumen final de homenajeadas, las responsables de Gastroandere optaron por agruparlas en dos sectores: el primero de ellos, "**SAGAS**", hace referencia a las "mujeres que, generación tras generación, han mantenido un legado y lo han transmitido de madres a hijas". Y así, fueron pasando por el centro del salón de plenos del Ayuntamiento de Donostia y





recogiendo su Eguzkilore, entrañables guisanderas como:

- CONCHITA TELLERÍA del Martínez (Ordizia)
- M^o LUISA ECEIZA del Matteo (Oiartzun)
- ARANTZA Y REGINA URIARTE del Cámara (Pasai Donibane)
- M^o JESUS y M^o LUISA GOIKOETXEA del Fagollaga (Hernani)
- ARANTZA MINER del Lekuzarra (Errenteria)
- ANGELI EIZAGIRRE del Salegi (Itziar)
- MARIVI Y CONCHI LIZASO del Alameda (Hondarrabia)
- ISABEL ANTIA del Bedua (Zumaia)
- JOSEFA GOÑI de Barkaiztegi (Donostia)
- MARIA ÁNGELES VIZCAY MUJICA de Mandubiko Benta (Itsaso)

El segundo apartado, **"INNOVACIÓN / INSPIRACIÓN"**, englobó a esas mujeres que han sido "inspiradoras y han innovado en el terreno de la gastronomía". Ellas fueron:

- KONTXI BERECIARTUA del Aloña Berri (Donostia)
- CLAUDIA IRIBAR del Iribar (Getaria)
- GABRIELA OLAZABAL del Bodegón Alejandro (Donostia)
- AMAIA ORTUZAR del Ganbara (Donostia)
- M^o JESUS ARANBURU del Paco Bueno (Donostia)
- MILAGROS MURUAMENDIARAZ del Ormazabal (Donostia)

- TATUS FOMBELLIDA del Panier Fleuri (Donostia)
- GARBIÑE BERGANZOS de La Espiga (Donostia)
- MARÍA BARBERO del Urbano (Donostia)
- SILVINA HIDALGO del Hidalgo (Donostia)

Las cocineras fueron recogiendo su Eguzkilore de la mano de **Luis Mokoroa**, las miembros de **Gastroandere**, o cocineros y cocineras de gran prestigio como **Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Aizpea Oihaneder...** se trató de un acto emocionante en el que el público se hartó a aplaudir y en el que rodó más de una traicionera lágrima. Según las guisanderas recogían sus Eguzkiloires, iban siendo acomodadas en las poltronas de los ediles donostiarras, con lo que podemos concluir que durante un breve pero intenso espacio de tiempo fueron las cocineras veteranas de Gipuzkoa las que se hicieron con el poder de la ciudad... quien sabe... tal vez nos iría bastante mejor.

El evento terminó con una cena homenaje en la Cofradía en la que se degustaron algunos de los platos más emblemáticos de nuestra cocina, como siempre, en un gran clima de alegría y confraternización, y con la satisfacción de haber realizado una labor que, sin duda, va a tener continuidad en el futuro.



Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



HOTEL RESTAURANTE ETXE AUNDI

Torre Auzo, 9 OÑATI

T: 943 78 19 56

ETXE AUNDI (Oñati)

LA CASA MÁS GRANDE DEL CONDADO

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritzar Tolosa

Oñati es uno de los municipios más señoriales de Gipuzkoa. De hecho, fue un condado independiente hasta 1845, fecha en la que se integró en Gipuzkoa. Como huella de su pasado encontramos imponentes casas como la que alberga el Hotel Restaurante Etxe Aundi, en el barrio de Torre Auzo.

En un marco tan espectacular no es de extrañar que nos encontremos con restaurantes como Etxe Aundi, inaugurado en 1988 por su actual propietaria, **Margarita Romariz Villar**, quien había trabajado anteriormente en lugares como el mítico

Echeverría del centro de Oñati, o el prestigioso Zaldiaran de Gasteiz, con Gonzalo Antón. Recomendado por la guía Michelin, Etxe Aundi cuenta con dos grandes salones con **capacidad para 120 y 200 comensales** respectivamente, y resulta un local ideal para la celebración de bodas, recepciones de empresa y todo tipo de celebraciones. Además de la comida de la boda, Etxe Aundi puede proporcionar el alojamiento para los invitados, pues cuenta también con **12 habitaciones dobles** provistas de todas las comodidades (baño, aire acondicionado, televisión, teléfono, wifi...)

Etxe Aundi también dispone de dos comedores reservados para 20 y 12 comensales en los que podemos disfrutar de una remarkable cocina tradicional vasca oficiada por el legazpiarra **Eloi Iartza**, cocinero de raza que ha pasado por plazas tan interesantes como





el Basakabi de los tiempos de Álex Múgica, Arzak o Mandubiko Benta entre otros. Hace ya 6 años que Eloi ejerce como jefe de cocina de Etxe Aundi aunque son bastantes más los que lleva trabajando en esta casa de la que conoce todos los resorts.

Una cocina succulenta y artesanal

Eloi no busca fuegos artificiales ni tendencias efímeras para sorprender al cliente. Estamos ante un cocinero de pura cepa que principalmente valora el producto y el sabor, la cocina casera elaborada con sus propias manos. "El cocinero, tal como se ha entendido hasta ahora, como un profesional que prepara sus caldos, sus salsas, sus fondos... es una especie en vías de extinción" afirma sin tapujos mientras nos sirve unas **Croquetas** que dejan claro a qué se refiere. Obviamente, no estamos ante un producto prefabricado, sino ante unas croquetas de las de antes: untuosas, con una bechamel perfecta, bien fritas y llevadas a ese punto en el que el rebozado empieza a quemarse sin hacerlo, y que aporta el leve crujiente que nunca debe faltar en este plato.

Nos sigue demostrando su arte Eloi con la **Terrina de foie casera**, otro plato que ya no encontramos prácticamente en ningún sitio. "Aquí llevamos décadas haciéndola. Partimos del híga-

do fresco y le añadimos Armagnac, pimienta negra, sal gorda..." el resultado es un bocado cremoso, primorosamente presentado con dulce de higo, manzana en dos texturas... un clásico que junto con el entrante justifica ya nuestra visita.

Y el resto de la degustación no le va a la zaga: **Ensalada Itzas-lur**, un succulento mar y montaña creado por el propio Eloi, que combina magistralmente marisco, txipirones y hongos acompañados de una acertada vinagreta de guindillas, un extraordinario **Lomo de bacalao en piperrada** que nos reconcilia con este pescado tan castigado en merenderos y sidrerías, un sencillo pero sabroso **Entrecot con unos pimientos de quitar la boina** y unos postres (**Mousse de chocolate con helado de yogur y Goxua**), potete y goloso uno y ligero y suave el segundo, que rematan de manera impecable este desfile de sabor y tradición.

En Etxe Aundi nos costará alrededor de 35 euros comer a la carta, pudiendo también optar por un excelente **menú de fin de semana** a 28 y un completo y solicitado menú del día a 12 euros. Por su ubicación, su amplio parking y sus muchas prestaciones, es un lugar ideal para celebraciones y comidas familiares, con menús concertados a partir de 37 euros. Lujo a precio accesible en un marco espectacular.

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

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 **Mª 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.

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidor Carceller y **Elixabete Garcia** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada 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 verduras salteadas, Txipis 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 MONTERRON)
TEL. 943 04 43 889
facebook-czkiña taberna



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

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

URBITARTE**TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO**

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

ATAUNERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19**ZARTAGI****NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL**

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsun** 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 cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas 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

BALIARRAINHERRIKO PLAZA
943 32 58 12**DOLAREA
JATETXEA****COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI**

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.

BEASAINNAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com**KATTALIN
ERRETEGIA****PASIÓN POR
LA BUENA CARNE**

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONOMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostata**, 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.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

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



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio 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

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

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

**BELAUSTEGI
BASERRIA**DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN**ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

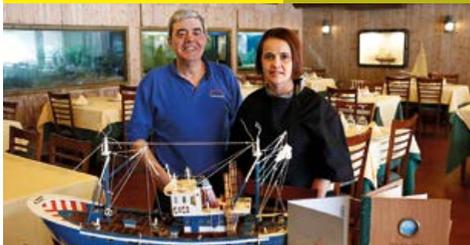
Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chupitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEAAHORA, 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 ca-sera** 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

SANSONATEGIESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES**HERNANI**MARTINDEGI AUZOÁ, 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 Ansoa 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 43 99
www.araunetxea.com

Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

**ARRAUNLARRI
BERRI****COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR****HONDARRIBIA**PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.araunlariberri.com

Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** 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 Cochinito asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

BAKAR

LA SINGULARIDAD DE WILLIAM
ARISTIZABAL

IRUN

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



William Aristizabal 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 panaderías 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**.

LAZKAO

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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO



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.patxikuenea.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea. En el alto de 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 Ondarrea, 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 perdz 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.

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 Itsasur; 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.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



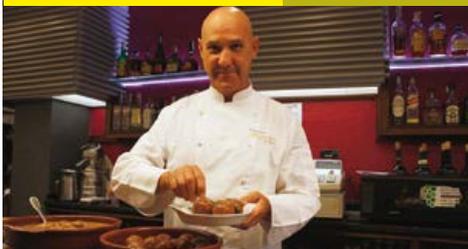
El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz 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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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.

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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.

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS



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

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37

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 dirige este restaurante con la andoaindarrá **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisado, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado...

Menú del día (Mediodía y noche): 15 € + IVA - **Sábados**: 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari**: 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (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

PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljartetxea.com



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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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



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

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



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

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 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 y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 11,50 € **Cierra:** Miércoles todo el día y lunes por la noche.

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**Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.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 Meunier, 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 teppanyaki · Comida japonesa
 **943 559 783**

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

AMETZAGAÑA**BAR, RESTAURANTE & COCKTAILS,
AHORA ABIERTO TODOS LOS DÍAS****DONOSTIA**UBA BIDEA, 61
(COMPLEJO AMETZAGAÑA)
T. 943 459092 / 943 456399
www.ametzagana.com

Ametzagaña Restaurants & Cocktail bar, el establecimiento dirigido por nuestro colaborador **Alberto Benedicto** (Ver pág. 10) acaba de estrenar nueva carta y nuevo concepto basado en una **fusión de comida internacional y platos tradicionales del recetario vasco**. Destaca su menú "**Alubiada de Tolosa**" incluyendo los sacramentos y botella de sidra por 15 euros, así como la **Txuleta de viejo a la piedra** (ver foto) servida con pimientos, patatas y sidra por 19,50 euros (mínimo dos personas). Completan la oferta platos tradicionales como Merluza a la plancha con refrito tradicional, platos de inspiración asiática como Ramen o Gyozas y una **fabulosa carta de coctelería**.



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.

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.

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, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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

Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha.... En **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 Mamia o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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

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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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

Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udalberri, 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 Ciauriz 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, Kabraheuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletitillas 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 Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta: 20-25€ Menú: 12,50€ Menú fin de semana: 18,50€ No 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.casaurolejajetxea.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 oriaturra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. 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 hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinitillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta**: 40-45€ **Menú del día**: 20€ **Menú degustación (bebida incluida)**: 50€ **Cierra**: Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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^a 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 y 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 Cochinitillo 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 renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:50-60€**

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)

TEL. 943 55 99 46

puntasalrestaurant.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tatakí 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 carretilero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tatakí 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



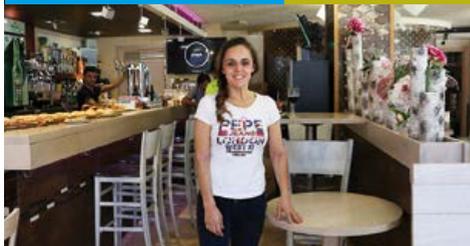
A un paso de la Zurriola, la principal particularidad de este gran restaurante japonés de **300 metros cuadrados, son sus comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales.** Cuenta asimismo con un gran comedor principal 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 Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



Cásico donostiarrá recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



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 Tatakí de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). También hau un menú de 25€ **Carta:** 25-30€

ZERUKO

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 dió 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:** Domngo tarde y lunes



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 M^a 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 perdiz 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

BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA MEDIA

OLITE - NAVARRA

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



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagarozale 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 festivales.

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 asés; 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.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2 (CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.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 antoxa, 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 !!

¿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 Orkalgua, 56. 943 311209
- Alaia** Parque Atracciones Igelgo, 943 223662
- Alamandegi** Urbirarte, 1. 943 362849
- Alberu** 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
- Aigordi** Pol. Zuztzu - Erotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
C/ Ondakotegi, 2 (Martutene), 943 06 02 96

- Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
- Ama-Lur** Carquizaño, 7. 943 274584
- Ambigü Estación** Aldamar 12. 943 049701
- Ambigü** Pza. Constitución, 943 428104
- Amelia** Moraza 18. 943 945647
- Ametzagaña** C/ de Uba, 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
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

- Ardandegi** R. Católicos, 9. 943 467477
- Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246
- Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192
- Arrola** Salud, -Ama Viejo- 943 460815
- Arriai Txiki** Campanario, 3. 943 431302
- Arrikaitan** Igara bidea, 19. 943 983141
- Arriola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137
- Azka** Alcalde Eldegui, 273. 943 278465
- Asia (chino)** Segundo Iztuia, 15. 943 270908
- Astelena 148** Ilijo, 1. esp. Constitución, 943426275
- Astelena 1997** Euskal Herria, 3. 943 425867
- Astizarran** 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 56

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

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ 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
Gral Arretxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384

- Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

- Bideluze** Garibai, 21. 943 430314

- Bigarren** Isabel II, 6. 943 462959

- Binot** Plaza Ignacio Mercader 943 464568

- Bitacorra** J. Zaragutza, 4. 943 466111

- Bitacorra J. Zaragutza** Peña y Goñi, 943 4101380

- Bodega Alonjarrro** F. Calbetón, 4. 943 427158

- Bodega Aquilano** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

- Bokardo Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

- Bouquet** C/ Logroño, 9. 943 227943

- Buenavista** K. Balañiega, 42 - Igelgo - 943 210600

- Bully Café-Bar** Pº Aves, 5. 943 214287

- Bugeti** Carpante 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 Laroca, 14. 943 290239

- Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426689

- Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162

- Café Kursal** Ramón María Lili, 2. 943 327173

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

- Capo** R. Católicos, 12. 943 463990

- Caravicho** Zabaleta, 55. 943 326734

- Carpansarri** 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

- Ciaboga** Easo, 9. 943 422926

- Cubi** Aldamar, 18. 943 425908

- Cuba de lobos** J.M. Barandiarán, 943 265882

- Dakara** 31 de Agosto, 25.

- Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347

- Danena** Matia, 6 - Antigua- 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 457940

- 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 - Antigua- 943 212101

- Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312711

- Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887

- Eguzki Bistrot Bar** Secundino Eснаola esq. S. Iztuia

- Eñibartra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442

- Ekaitz Asador** Pº Padre Orkalgua, 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 PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

- El Puente** Río Deba, 2. 943 278629

- El Txinto Pino** Pza. Sarriegi, 4. 943 426153

- El Quinto de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITTO

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

- Flota** Pº Colón, 41. 943 630325

- Ene Be Garrote Grill** Igara bidea, 37. 943 227971

- Erdiko** Autonomía, 1. 943 450699

- Eribera** Camino Portuñete, 1. 943 210300

- Errota** Usurbil, 943 311553

- Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394

- Etxabe** Aldakana, 15. 943 291516

- Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254

- Etxaide 4** Exvade, 4. 943 692537

- Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

- Etxain** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Orkalgua, Igelgo, 943 216052

- Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300

- Ezeiza** Avda. Sarriena, 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 colorista
Pº Colón, 46 (Ilijo) 943 27 88 39

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

- Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362

- Garbera Sidrería** C. Com. Garbera, 943 394358

- Garibai 21** Garibai, 21. 11. 943 430314

- Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

- Gaztelu Txiki** Carquizaño, 3. 943 327997

- Giroki** Eñelbarren, 4. 943 421365

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

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

- Guardaplaa** Serapiro Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Iztigorra, 7. 943 225630

- 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** C/ de la Hipica, 44. 943 454218

- Hotel Amara Plaza** Plaza Pío XII, 7. 943 464600

- H. Monte Igelgo** Paseo del Franco, 134. 943 210211

- Huang Chen (chino)** Laramendi, 11. 943 451968

- Ibai** Getaria, 15. 943 428764

- Ibai Lur** Nabarra Oñate, 1. 943 335255

- Igela** Pza. Irizar, 2. 943 003473

- Igeldo Sidr.** Zubietza Baserri - Igelgo - 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
Estreñales, 12 (Parte Vieja), 94

KOSTALDE

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

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Baileneros, 19, 943 446210
La Brasserie Mari Galant. Zubietu, 2, 943 440770
La Ceba, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuclara de San Telmo, 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

Tradicional 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, 3. Marcial, 48, 943 421423

LA FABRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 55, 943 981715
La Kubutzia. Igentza, 9 (Club Náutico), 943 473662
La Madame. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzeria). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Tabla Teyra y Mar, S. Martín, 42, 943 426092
La Tagiatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagiatella. San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza, S. Vicente, 9, 943 431489
La Txulettera del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Vaca. Andretegui, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 427936
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. Gorgoratu, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi, 6, 943 558256
Lobo. Easo, 13, 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkategi. Cam. Ainguru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

MZ Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169
Maizeta. Enbeltaun, 1, 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Intxaurren, 52, 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326832z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAMISTEGI

Cocina desmenuada 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
Mariñela. Muelle, 15, 943 421388
Mariquerua Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311673
Marugane. Pza. Marugane, 1, 943 212988
Matinez, 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalaiva. Zabaleta, 17, 608 158412
Mel Yean (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardita, 4. Igeldo, 943 212023
Mendoz de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 217258
Mil Catas. Zabaleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

Mirador de Ulla. Pº de Ulla, 193, 943 272720
Mongas Cerveceria. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Lu. Mayor, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 427327
Narru. Zubietu, 56, 943 423349
Nestor. Pescadería, 11, 943 424873
Nikkei. Urdatana, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Busturimui, 10, 943 217151
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Ojale. Camino Golatzaki, 100, 943 330653
Nuevo Siga (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
Oliyo. Erregeazina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Mantolera, 6 (Centro), 943 47 09 55

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Ordziz. San Lorenzo, 6, 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508
Orlegi. Portuebe bidea, 23, 943 312601
Osmazabal Etxea, 31 de Agosto, 22, 943 429907
Orzaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Padarri. Pº Berioy, 10, 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424859
Pagadi. Gran Centre, 1, 943 284299
Pagafoxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete. Goltzarr Barri, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Parazaki. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Paparruki. C/ Ilumbite, 11, 943 969533
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147
Paulaner Bierhaus. San Vicente, 9, 943 421808
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pepe (chino). Gendreau Jauregui, 5, 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

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

Pitxi Txulo. Eskaltentzi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g, 943 310896
Plaza Cafe 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
Portuete, 43 (Igarra), 943 21 60 18

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

Quebec. Fermín Calbetón, 11, 943 900560
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Reválida. Puerto, 9, 943 426745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regate. Fuenterribia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881
Ricky Pollo. C. Cam. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288
Salaberria Sidreria. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311
Salpicis. Calzada Vieja de Agetorneta 3, 943 232010
San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720
Sansse, S. Marcial, 37, 943 434922
San Telmo. Pza. Zuloaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14, 943 425862
Sidreria Anetz. Ametz Goltzaga-Igeldo, 943 217233
Sidreria Donostiarr. Enbeltaun, 5, 943 420421
Sidreria Intxaurren. Pº Zubiarre, 72, 943 292074
Slahon Café. Urbieta, 44, 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C., San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426889
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 32, 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466843
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejeria. Tejería, 9, 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 32, 943 286033
Telepizza. Easo, 27, 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESTAXO

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

Toki-Eder. Victoria-Gasteiz, 8, 943 107817
Topa Sukaldeira. Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundana. Ebaide, 4, 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263
Ttun Ttun, S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4, 943 450960
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txoñe Berri. Gloria, 2, 943 929731
Txoko. Mar, 12, 943 425412
Txokolo Asador. Mantolera, 4, 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6, 943 451964
Toxxa. Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarechena. Puerto, 16, 943 428932
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15, 943 317950
Urbano, 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urdiriolu. Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gin. Trento, 6, 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Izopiza, 33, 943 291891
Urtxori-B. Bermingham, 17, 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Ya Bene. Bidaso de Lezo, 4, 943 454699
Ya Bene. Boulevard, 14, 943 424216
Valverde. Pº de Larrazo, 49, 943 302463

Via Fora!. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989
Vidaure. Iparragire, 6, 638 774570
Vinoteca Bernardina. 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 276489
Zeguan, 31 Agosto, 28, 943 424844
Zapi. San Marcial, 2, 943 508767

ZELAI TXIKI

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

Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451968

ZERUKO

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

Zibihio. Pza. Sarriena, 8, 943 425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444465
Zuhimus. Logroño, 5, 943 311466
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22, 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572
Nañari. Larraitz auzoa, 943 655815
Ustatu Centro, 943 651676
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Ahurruza Sagardotegia. Goltzura auzoa, 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urritza. Pol. Urritzi, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Lauvain Disem, z/g, 943 832700
Alkerri. Ubeagun, z/g, 943 830762
Aristarazu. Nidoel Andaritz, 13, 943 834521
Arralde Sidreria. Ubeagun, 943 890125
Ashé. Pº Santio Erreka, 29, 943 835311
Errota Casa Rural. Olsakoegia, 943 833465
Ihurrozena. Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Izarru. Urdatana, 943 313867

Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 313693
Jauregui. Gozategi plaza, 9, 943 686241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder. Urdatana Ulla, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g, 943 894434
Saxotxa Sidreria. Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Herriko Plaza, 3. Tel 943148321

ALBIZTUR

ELBITE
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur, 943 65 23 14
Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Uzueta, 943 580979
Ugarte. Albiztur, 32, 943 651728

ALEGRIA

Eizemendi. San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berri, S. Juan, 55, 943 654919

Iskiña. S. Juan, 59, 943 653097
Kurpil. Larratz auzoa, 35, 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1, 943 698604

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

ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martin Plaza, 943 691836
Eizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
 Sidrería y asador abierto todo el año
 Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8, 943 653197

AINXA. Mardoñ Ugalde, 4, 943 50 83 52

Artea. Areta, 5, 943 530094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Burkita. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4, 943 536300
Irunberri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Izuri. Pza. Bazkardu, 8, 943 594044
Gasteiñako Sidrería. Pº Burundia, z/g, 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Pº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g, 943 590663
Trainerun. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txaketa. Alata Larramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g, 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Haitz-Kalbari. Kalebarren, 15, 943 787051
Larra-Galebarren. 17, 943 787068
Leku Berri. Iririo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuzi, 6, 943 766349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467
Anduga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Pº Galartza, z/g, 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegina. Nafarroa, 4, 943 792045
Goyaran. Solohandi, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803

Matikua. Pº Azata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41, 943 796369
Arteaga. Pº Garagarza, z/g, 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boñiteño Asador. Zaragulate, 24, 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797360
Casslo (pizzería). Arimuzuri, 2, 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8, 943 796514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Eroski. Musulakoa auzoa, s/n, 943 795669
Erastikua. Bedotia, 18, 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25, 943 94 43 88

Gaindie. Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Añe Degustación. Iturriotz, 33, 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Larea, 5, 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larrietxe. Pº Udala, 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iturriotz, 11, 943 794879
Meneta. Gupitako Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 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
 Pº Urbani, 37, 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatiduna, 18, 943 080415
Txiritza Taberna. Gessallaz auzoa, 943 791035
Txondo II. Olatza Lizenzi, 12, 943 799550
Xyrolara. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g, 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2, 943 797668
Urrin. Urribari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Pº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxeatundí Sidrería. Zabalaita, 11, 943 692222
Patxine. Errementari, 1, 943 691025
Sarasola Sidrería. Beteblara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleña Sidrería. Camino Olatume, 57, 943 333333
Alroenea Sidrería. Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Artola Sidrería. Iolta Bidea, 19, 943 552796
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Berezituzi Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g, 669 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alba, 2, 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatzea, 19, 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartziatzi Sidrería. Pº Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Olatume, 63, 943 552242
Ibaiz-Lur. Nabarra Oñatz, 1, 943 335255
Izkar Taberna. Mayor 32, 943 554989
Izeta Sagardotegia. Iroaila Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparralde Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 1, 943 551741
Kiziki Bokotxia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrazte Sidrería. Caserío Muiñagorri, 943 555647
Las Vegas. Errekoab plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziatzi, z/g, 943 468290
Maka. Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g, 943 357202

Mendizabal Sidr. Olatzide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g, 943 555220
Olatume Zar Sidrería. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Olatzide Sidrería. Pº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34, 943 330530
Zapain Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Iolara Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6, 943 18 01 19

Victor. Herriaren, 17, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5, 943 814315
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 851186
Bai-Azkoitia. Uru Urjio, 11, 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Ereki. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Gelotoki. Trembidearen Zuzardi, 9, 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoko)
Isidoro. Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Iztiar. Aizpurtxua auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 2, 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 9438551103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurtxua auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)
Txikigolf. Xerriola auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoko)
Añota. Elotzaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14, Urrustilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoko)
Diz-diz. Enparan nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostatu. Pº Izarrazpe, 24, 943811128
Exte-Zuri. Perte Arregi, 19, 943 026856
Iraurgi. Ildedon Gurrubidea, 10, 943800416
Jai Alai. Jai Alai auzo, Urrustilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arbetxe, 17, 943 550311
Kiruri. Loloialko auzoa, 24, 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larraigai. Urrustilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878
Loiola Hotel. Loloialko Hibilbidea, 47, 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 43, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 550869 (Pintxoko)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibilbidea, 16, 943 801 21 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13, 9438111857 (Pintxoko)
Patxo. Pablo VI, 16, 9438112040 (Pintxoko)
Pizza Spring. Itaki Aizpazu, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elotzaga auzoa 353, 943 813442
Xoroxeta Loloialko auzo, 7. Telef. 943 812543
Xoxetako Aterpetxe. Xoxete, 943 810107
Zuhaitz. Erdi kale, 943 511634

BALIARRAN

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

BEASAIN

Artzi Enea. Ande Mari, 15, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1, 943 882122
Basakana. J. Miquel Iurriotz, 11, 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26, 943 068655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885975
Goierialdea. Carretera GI-634, Km. 1, 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larrateite, 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 Etorb., 4 (Pza. Estación), 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997
Rubioena. Zaldizurreta, 7, 943 885780
Ti Tia. Nagusia, 18, 943 880000
Txantxangorri. J. Miquel Iurriotz, 7, 943 866949
Urkaia. Mayor, 7, 943 086131
Kerbera. Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670828
Venta de Belauntza. Leizako Erepideta, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agirreñeta. Ibarra, 2, 943 762145
Azpetxi. Arane Ereke, 1, 943 765500
Beko Taberna. Angiozar, 8, 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7, 943 250677
Etxagi. Mahastereka, 8, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9, 943 761845
Iraño. Amillaga, 23, 943 761559
Jam. Santalaziz, 5, 943 760969

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkale, 3, 943 94 44 92

Tartufo. San Juan, z/g, 943 763551

Toki-Ona. Mabiategi, 1, 943 763953
Txarrantxa. Zubiaurre, 33, 943 761594
Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9, 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kzteju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talanateria. Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297

Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854

Bordatza. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erorra Berri. Ospitalea, z/g. 943 199423

Igarza B. M. Itaztezu, 5. 943 191197

Izburu. Ibur Kalea, 12. 943 192473

Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santurran. Mardari, z/g. 943 193937

Txomin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 192937

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguñais Meson. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7, 17. 943 206753

Birjinape. Ionio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskaer. Arragueta, 4. 943 121850

Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arrageta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292

Jaiiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207088

Jurbil. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkizua, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360

Lanus. Ionio Etxebarria, 19. 943 208529

Maitane. Campo de tiro. Bº Arate, 5. 943 208859

Maika. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizua Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Irujo, 1. 943 567036

Ongi Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Ionio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizua, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 200899

Paulaner. Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010

Urki. Pº Urkizua, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

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

ELDUAİN

Kzteju Taberna. Hingunea, 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorta. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariena Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urandi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezarzo, 9. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 031771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185

Ibai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531066

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezarzo, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Osa. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salerno. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010

San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254

Sigma. Xixiolin, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñuna. Emuarrubide, 1. 943 740793

Urkioa. San Francisco, 6. 943 046209

Ustarote. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezarzo, 17. 943 030453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisqueria. Al. Gamón, z/g. 943 521704

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522721

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 9. 943 516104

Benito. Sanxonea, 22. 943 511085

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

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451

Donosti Siderria. Zamañobe, 8. 943 526041

Egiburu. Zamañobe-Zentolera, 943 341831

Eguzi-Luzerria. Bº Zamañobe, 943 523905

Eguzki. Olereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamañobe, z/g. 943 515193

Erretekako Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468

Frantzitika. Astigarragako benta, 943 511445

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

Galman. 14. 943 517035

Gasztelu Hostel. Añeta Man, 6. 943 511084

Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Irrukale. Ixtrita, 1. 943 003195

Karkale. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 3. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikuzta, 5. 665 755540

Lapurdikoz Pizko. Ikuzta Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cuzuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Male. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033

Mikel. Arditur, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldoa, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515656

Onena. Zamañobe, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxonea, 4. 943 527193

Perurena. Astigarragako Benta, 943 515252

Pizza Sprink. Morrongileta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Telopez. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875

Zamañobe. Bº Zamañobe, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierota, 9. 943 115275

Zukezt. Pza. Koldo Mixelena, 943 518835

ERREZIL

Antionen berro. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría, 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORTAZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzalea, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714671

Talaparta. Aranburuzalea, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 29 86

Audiaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

GABIRIA

Aztiria Erretea. Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 9. 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 686243

Oteite. Larratzi Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Karpotina, 2. 687 965313

Astilleru Asador. Parra, 1. 943 140412

Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixtaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipje. General Amaro, 4. 943 140600

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

ARRAUNLARI BERRI

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

- Arroka Berrri.** Higuer bidea, 6. 943 642712
- Baltestanea.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
- Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364
- Beko-Erota.** Jaizubia, 943 643194
- Camping Jaizkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847
- Casa Manolo.** Amate, 39. 943 642732
- Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212
- Conchita S. Pedro.** 33. 943 640497
- Gastroteka Danonatz.** Denda Kalea, 6. 943 646597
- Irri Curry Verde.** Minatarra, 3-4. 943 537779
- Ehata.** Zulaga, 5. 943 641454
- Erandanoa.** Camino Guadalupe, 943 642933
- Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462
- Xoxtodema S. Pedro.** 79. 943 641952
- Gran Sol S. Pedro.** 65. 943 642701
- Guelh.** Bº Amute, 943 643287
- Gure Etxea S. Pedro.** 34. 943 645597
- Hermandad Pescadores.** Zulogua, 12. 943 642738
- Hiruzia Bº Jaizubia.** 266. 943 104060
- Hondar.** Zulogua, 20. 943 642793
- Horixe.** Santiago, 40. 943 640455
- Hotel Jaizkibel.** Baserriart Etorb., 1. 943 646040
- Ignacio S. Pedro.** 20. 943 643557
- El Capo.** Minatarra, B2. 943 643532
- Isaspes S. Pedro.** 40. 943 649490
- Xaropena S. Pedro.** 7. 943 641197
- Justiz Merendero Bº Montaña.** z/g. 943 645557
- Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784
- Kalea.** Itasargi, 4. 943 111965
- Kalifornia Hamburgueseria.** Zulogua, 65. 943 642552
- Kuluxka S. Pedro.** 19. 943 642440
- Kupela.** Zulogua, 12. 943 644025

LAlA ERRETEGIA

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

- Larra.** Damari, 4. 943 642704
- Lekunoa S. Pedro.** 45. 943 642762
- Lokete Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880
- Loredana Berrri.** Santiago, 67. 943 643298
- Mahasti.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132
- Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711
- Maitze S. Pedro.** 35. 943 642771
- Maiñoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712
- Oliruta Arzi Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708
- Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799
- Oztardor Corveceria.** Itasargi, 12. 943 642374
- Pizzeria Portuko.** Pº Butron, 943 645655
- Rafel S. Pedro.** 10. 943 642734
- Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301
- Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167
- Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408
- Txanxi.** Txanxi S. Pedro, 27. 943 642102
- Txori.** Pº del fero 56, bis. 943 644170
- Urdine.** Santiago, 75. 943 646614
- Urdine Marisqueria.** Bidasoa, 10. 943 646614
- Yola Berrri S. Pedro.** 23. 943 645611
- Zabala S. Pedro.** 8. 943 642736
- Zeria S. Pedro.** 23. 943 642780

IBARRA

- Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542
- Eluska.** Euskal Herria, 5. 943 671374
- Itzakun.** Monte Itzakun, z/g. 943 675017
- Kariatz.** Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

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

IKAZTEGIETA

- Begiristain Siderria.** Caserío Iruirrotz, 943 652837
- Ostatua.** San Lorenzo, 2. 943 655892
- Zubiature.** Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

- Alfaldegi Bistrotka.** Bº Oberena, 49. 943 931964
- Aialde.** Avda. Jaizubia, 943 630440

- Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700
- Alto Asador.** Junkal Landabitor, 7. 943 624477
- Bertero Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
- Albaida.** Pinar, 1. 943 616033
- Alto de Arretxe.** Avda. Elizatxo, 52. 943 627438
- Aia.** Pza. Urdinabia, 943 508281
- Anaka Berrri Asador.** Peñas de Ia, 7. 943 611300
- Anastasio.** Serapiro Mugika, 18. 943 615048
- Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512
- Artia.** Darío de Regoyos, 13. 943 624173
- Atalaia.** Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de William Arizabal
Antzarain, 13. 943 24 21 48

- Baserri.** Ertotazar, 1. 943 627907
- Baserri Ardogo.** Berrotarain, 5. 943 627745
- Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
- Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
- Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 6. 943 622040
- Bikote.** Pilar, 1. 943 633706
- Bº Miren.** Behobia, z/g. 943 624521
- Biribil Palmera.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
- Borda Txiki Bº Mireña.** Bº Mireña, 6. 943 630914
- Corveceria Boulevard.** Pza. Antzarain, 11. 943 536918
- Burger King.** C.C.Mendibil, 943 639614
- Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845
- Casa Barandiaran.** Polig. Sorrotza, 3. 943 610262
- Casa Marino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703
- Chick's S. Santiago.** 16. 943 621429
- Ciabafo.** Pº Colón, 46. 943 619507
- Cifra Pol.** Leturbonoro, 91. 943 633737
- Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
- Comer.** Cº Fueros, 2. 943 621954
- D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187
- Danako.** Alzarzaita, 1. 943 118924
- Disco.** Cipriano Larragaña, 2. 943 615931
- Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
- Don Jabugo.** C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
- Eguzki.** Cipriano Larragaña, 4. 943 616794
- Eguzki.** J. Tallmanas Landabitor, 9. 943 630185
- Eleano.** Jose Egoiti, 9. 943 660014
- Erota Berrri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
- Etebeena.** Bº Oberena, 51. 943 621962
- ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100
- Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026
- Felix Manso Ibarra.** Bº Mireña, 9. 943 94 19 64
- Ferton's.** C. Com. Behobia, z/g. 943 632766
- Fuenterria C66.** Fuenterria, 3. 943 616028
- Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662
- Gascon.** Avda. Puñana, 4. 943 616064
- Gasuztelmendia.** Pza. San Juan, 3. 943 630512
- Gran Murralla.** Esteban, 5. 943 613176
- Gure Borda.** A. Justeain Indart, 3. 943 632915
- Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595
- Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790
- I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880
- Ibaiondo.** J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
- Ibarlako Oligorri.** Bº Mireña, 21. 943 621848
- Ibis Hotel.** Avda. Leturbonoro, 77. 943 636232
- El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615
- Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184
- Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993
- Iñaki.** Gatria, 3. 943 635217
- Iñigo Landa.** Ficoba, 943 639639
- Irungo Asteña.** S. Marcial, 9. 943 628934
- Irureta.** Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
- Izartxu.** Mayor, 17. 943 638630
- Izarkubi.** Kaskotegi, 6. 943 618066
- Jantxo.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490
- Joseña.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154
- Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831
- Karrakuka.** Polig. Leturbonoro, 60. 943 614661
- Ketan.** Luis Mariano, 24. 943 623040
- Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.
- Kulunka.** Txingudi 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 Capa Riojana.** Belaskoena, 92. 943 628447
- La Vinoteka.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332
- La Rotonda.** Junkal Landabitor, 13. 943 629556
- Lagun Artea.** Serapiro Mugika, 24. 943 61437
- Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401

- Lasaia.** Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
- Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426
- Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042
- Leones.** Serapiro Mugika, 23. 943 615132
- Los Ciudadanos.** Juan Arana, 5. 943 615111
- Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629977
- Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95
- Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
- Marken.** Santiago 27-A. 943 611626
- Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429
- Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384
- Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452
- Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066
- Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623896
- Morondo.** Pajames, 2. 943 621395
- Muga.** Junkal Landabitor, 36. 943 620071
- Nagore Siderria.** Gatria, 13-Ventas, 943 634048
- Naroa.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762
- Nerea.** Koroizkiri, 19. 943 631914
- Novoa.** Poligono Sorrotza, 3b. 943 613215
- Novo Salamanca.** Serapiro Mugika, 28. 943 613979
- Oki-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564
- Ola Sagardotegi.** Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
- Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622890
- Oztargi Corveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571
- Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210
- Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986
- Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
- Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245
- Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238
- Pello.** Landabitor, 39. 943 630039
- Pizza Vera.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934
- Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400
- Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233
- Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063
- Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544
- Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023
- Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846
- S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
- Sargia.** León Iruetogayena, 1. 636 935951
- Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752
- Sotero Bodegon.** Fuenterria, 943 616023
- Stop.** Serapiro Mugika, 943 612684
- Swing.** Santiago, 46. 943 578865
- Telepizza.** Lope de Irujoen, 1. 943 619999
- Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266
- The Comer.** Fueros, 2. 943 621954
- Toki Goxo.** Pº Ibarrola, 7. 943 631224
- Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048
- Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629823
- Trinkete Borda.** Oberena, 39. 943 622335
- Trinquetu.** Mº Junkal Landabitor, 38. 943 621288
- Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382
- Txalaka.** Laretxotzi, 11. 943 574371
- Txangu.** C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
- Txingudi.** C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
- Txistu.** Fuenterria, 8. 943 619317
- Txuntxurro.** Pio XII, 5. 943 615084
- Vagón de la Cía.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
- Vitoria.** Arbosco Ertora, 19. 943 620795
- Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223
- Volner.** Arbosco Ertora, 5. 943 117992
- Waunma S.** Behobia, 4. 943 629890
- Wong Fong (japónes).** Mayor, 20. 943 625997
- Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109
- Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

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

ITSASO

- Itsasoko Ostata.** Itsaso, z/g. 943 880315
- Manduhiko Benta.** Manduhia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

- Kaxintanea.** Nagusia, 27. 943 887614
- Náutico.** Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

- Bikain.** Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
- Itzaspes.** Bº Itziar, 943 199401
- Itziar.** Bº Itziar, z/g. 943 199601
- 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 30 04

- Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397
- Txiinduri-Iruri Siderria.** Mardari, 943 199389
- Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
- Urbeu Siderria.** Bº Elornaga, 2. 943 199237
- Zubikaray Buru Gorri.** Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

- Abend Corveceria.** Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089
- Arke.** Largaena, 1. 943 371426
- Avenda.** Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
- Bugati.** Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
- Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
- Epal.** Golaite, 4. 943 36 27 01
- Errekatxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557
- Goiegi.** Hirubide Baiara, 1. 943 361404
- Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714
- Iñaki.** Iñigo de Loloia, 4. 943 365 501
- Itzi.** Nagusia, 67. 943 372780
- Larre.** Larekotebe Geta, 10. 943 361012
- Lavie Gastrobar.** Belditza, 10. 943 324861
- Lurra XN.** Nagusia, 21. 943 363556
- Marin Baserriategi.** Loidi, 4. 943 366471
- Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530564
- Oria Txiki.** Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
- Otegi Siderria.** Camilo Ibarretxe, 2. 943 365029
- Paraiso Shangoi (chino).** Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883
- Pablo.** Adarra, 5. 943 361551
- Riojanos Asador.** Ustion, 13. 943 362720
- Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353
- Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341
- Tati S.** Juan de Garai, 1. 943 371805
- Txarlet Txoko.** Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
- Zaldua.** Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

- Anebis Siderria.** Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
- Batzoka.** Hirigoina, 4-6. 943 888038
- Gerritxo Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943
- Hotel Lazkao.** Zubierreka etorb., 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

- Nerea.** Uhartz, 3. 943 80 80 88
- Oribio.** Lohagoen, 31. 943 540817
- Pipas.** Elosegi, z/g. 943 888005
- Zelata.** Uhaizt, 1. 943 882495

LEABURU

- Otazu Sagardotegi.** Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

- Aiturki.** Legazpioko Industrialdea, 943 730600
- Aztiria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE

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

- Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550
- Goierri.** Uhartza, 17. 943 089426
- Goleki Izarra.** Leubaide, 17. 943 034793
- Gurutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271
- Katilu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081198
- Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249
- Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 92 92
- Oilarra.** Euskal Herria Enparantza

Xtrepetxa. Aizkori, 24. 671 728069
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Gudaalpe, z/g. 943 806066
Batzelena. Esmaldu auzoa, 7. 943 806206
Insustit Nagusia. 2, 943 806121
Legorreta Caf e. 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
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aurio Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomas Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Elorgeti. Elorgeti bidea, z/g. 943 525441
Ereka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Ereka Sideria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 523989
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de L n, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 523989
Iruzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubizo, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lozartara. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urue, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriartara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de L n. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, z/g. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

Mujiika. Lierna, z/g. 943 801507
Ostu. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bardorik. Conde de Mitro, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarr-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Nagaiarena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranja Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlato. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamareta. 943 492783
Albistur. Bº Altibar. 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itakala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Aido. Bº Ergoien. 943 521681
Bideberritu Sideria. Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeho. 943 492749
Entreplosos. C. Com. Carrefour. 943 108800
Ereka. Casa Errealde. 943 490087
Ennea. Zuaznabar, 72. Ugaldeho. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altibar. 943 492831

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

Intxurru Asador. Bº Ugaldeho. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruddarrone. Bº Altibar, 1. 943 490535
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Luzeha. Ugaldeho. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldeho. 943 494390
Masusta. Olegan, 9. 943 490412
Merka. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun. 943 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaitzola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Orto Zelai Sideria. Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491696
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteka. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardi plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 2. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido. Astigarraga Bidea, 943 437384
Txikiardi Sagarotegia. Astigarraga Bidea, 943 430678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoto, 1 (Bº Iruortzi), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagarotegia. Errealde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Id. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886594

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatara. Otadui zaizkaita, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu. 943 781305
Helmuga. Ugaldealde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Ihurritzu. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Utegarin, 11. 943 602070
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Maukka. Kale Zaharra, 55. 943 252669

Milikuia. Bº Arantzazu. 943 781304
Oiakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumelategi. Torre Zumelategi. 943 540000
Urbiaho Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxu. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Uriagaing. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrjeta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 862822
Izune. Gabilralde, 14. 943 164944

KUKO
 Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 29 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbia, z/g. 943 883660
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborelan paseal. 943 10 58 01

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

MUNOZ
 Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Eskual Piloa, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unaua, 4. 943 160421
Potokta Cafeteria. Legapuz, 3. 943 160304
Xtrepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zuburi. Gudarien Etorbia, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATU
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Erebiote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abesleri, 2. 943 832309
Arдора. Ondartza, 2. 943 134835
Arkaitz. Abesleri, 4. 943 831657
Erota. Olasogoa Auzoa. 943 890197
Goizko Kalea. Alta Bertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Baleria. Hondartzita bidea, 1. 943 894400
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxi a Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzita. 943 890475

KATXI A BODEGA

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

Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Or o-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 850058
Sarasua Asador. Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzita, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Anbeka. Arraularri, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Bai. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Ereka, z/g. 943 398470
Busteria. Puzka, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 - Trintxerpe. 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Antxo. 943 526169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404042
Erdibata Taberna. Arandegi, 6. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Erekatxo. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo. 943 525696
Ezra. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362
Ganbarra. Lido Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalante, 36. Antxo. 943 510191
Gure Borda. Arraularri, 36. S. Pedro. 943 391946
Gure Borda. Arraularri, 35. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbia, 17. Antxo. 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lido Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardza, 29. Antxo. 943 510260
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mepei Asador. Lido Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lido Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770
Romeri. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 528072
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txuloitxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabango. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 - Trintxerpe. 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Antxo. 943 526169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404042
Erdibata Taberna. Arandegi, 6. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Erekatxo. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo. 943 525696
Ezra. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362
Ganbarra. Lido Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalante, 36. Antxo. 943 510191
Gure Borda. Arraularri, 36. S. Pedro. 943 391946
Gure Borda. Arraularri, 35. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbia, 17. Antxo. 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lido Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardza, 29. Antxo. 943 510260
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mepei Asador. Lido Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lido Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770
Romeri. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 528072
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txuloitxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabango. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiia. Zurbano, 17. 943 8002512

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiia. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Amendia Asador. Eztoa, 7. 943 751002
Etxurta. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, 12. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

ALLIRI

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

AMA

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

dónde comer

Amair Beotibar, 5, 943 245469
Ameis Larramendi, 1, 943 848389
Amestuz Herreros, 18-20, 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4, 943 650986
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 Arrostegia, 16, 943 673381
Bidebide Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador San Francisco, 3, 943 650559
Café Iruña Gorniti plaza, z/g, 943 016565
Casa Julián Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolás Zumalakarregi, 7, 943 654759
Eguzkitza Mendialdea, 67 Usabal, 35, 660 654317
Euskal Pizza Gudari, 16, 943 655656
Hong Kong (chino) San Juan, 2, 943 655370
Ilkara Plaza Berria, 6, 943 674913
Iruña Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229
Iruña Pab. Goroasabel, 29, 943 675237
Iruña Amaro, 10, 943 119828
Irizarri Oza, 3, 943 654334
Isastegi Siderria Pº Aldaba Txiki, 15, 943 652964
Jokera Batibillor Zaldibia, 1, 943 941427
Zabal Martín José Iraola, 10, 943 116017
K-2 Plaza Nueva, 943 570068
Kapela Pza. Berria, z/g, 943 672070
Larrea Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea Lurrarrendi Plaza, 15, 943 675988
Lurain Bistrót Plaza Berria, 2, 943 243339
Mendi Alai Pº San Esteban, 39, 943 651799
Ngüa Asador de Pollos, Agintari, 3, 943 673943
Ordeba Taberna Errentin, 10, 943 016780
Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Plan B Larramendi, 6, 943 598486
Plast Pº Belate, 7-8, 943 655453
Solana A. Solana, 4, 943 017636
Telepizza Plaza Trinteketa, 1, 943 108900
Tolsaldea N. Irñi-Madrid, km 432, 943 650656
Triángulo Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzeria) Correo, 14, 943 670699
Usabal Siderria Usabal, 22, 943 674316
Uzturre Taberna Pº Alliri, 1, 943 695513
Zuloaga-txiki Monteskuze, 29, 943 650036

URNIETA

Aballarri Irizabai, 21, 943 330525
Aluna Pº Lategi, 943 554917
Adarra Pº Gouburu, 37, 943 552036
Besabi Pº Gouburu, z/g, 943 330131
Bosteko Eratuz, 943 337357
Etxeta Siderria Pº Otaran, 34, 943 556981
Eula Siderria Pº Lategi, 19, 943 552744
Fronton Estación, z/g, 943 009077
Guria Idiazabal, 46, 943 006560
Ornua Sagardotegia Pº Ergoien, 18, 943 556883
Polineortu Pintore Kalea, 3, 943 009408
Sotón 'Moko' Siderria Pº Otaran, 11, 943 551014
Urruzola Etxubeta Baserria, 943 556881
Zaldundegi Irizabai, 34, 943 551006

URRETZU

Aldapa Taberna Areizaga, 3, 943 720230

APAN

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

Atsegin Barrenkale, 13, 943 532667
Collins Areizaga, 3
Eire Gemikako Arbola, 3, 943 726466
Etxe-Azpi Poligono Mugitugi, B-37, 943 725165
Gokio Kale Taberna Jauregi, 6, 943 725200
Hokaba Areizaga, 18, 943 96 33 76
Navarro Iparraquirre, 18, 943 721867

Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33, 943 725243
Pizzeria Madaya Labeaga, 33, 943 229133
Santa Bárbara Santa Bárbara auzoa, 943 723387
Telepizza Iparraquirre, 4, 943 101033
Zabaleta (peñarrjeta, 2, 943 724320
Zona Zero Areizaga, 3, 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Pº Aginaga 31, 943 366710
Antxeta Zubiaurena, 6, 943 370344
Arratzain Erregeta Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

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

Antxeta Jauregia Aitezearra, 1, 943 371150
Bordaxo Zubiaurena, 5, 943 371042
Carolina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarroa Agorrotismo Kaleaz, 62, 943 363007
Iguarte Iguarte, 11, 943 370113
Ilunbe Siderria Pº Txoko Alde, 943 371649
Iruña Borda Berri, 5, 943 36 91 35
Kentuen Txoko-Alde, 23, 943 361127
Luarte Aginaga, Poligono Ugaldeia, 36, 943 366988
Patri Nagusia, 14, 943 362725
Saizka Siderria Pº Kale-Zahar, 39, 943 364597
Saizka Asador Aginaga, 20, 943 362773
Tropeka Santu Enea Auza, z/g, 943 362734
Xapeldun Muna-Lurra, 2, 943 370457
Xerricki C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri Errotalde, 1, 943 362725
Txinpatra Sagard C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga Iruzu, 6, 943 361398
Txirpi Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txirritaria Kontseju Zarra, 13, 943 360466
Usabal Siderria Pº Aginaga, 943 372691
Zumeta Pº Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296
Alustiza Larrea Auza, 12, 943 690361
Iztaple Berria, 29, 943 690223
Ongi Etorri Berria, 18, 943 691236
Nástrin-Berri Oñaxkilo, z/g, 943 692365
Shepherd's Kale Berria, 25, 943 571558
Xapeldun Plaza, 23, 943 696449
Urripze Berria, 45, 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21, 943 862496
Kixkurru Olaeta Agroalde, 6, 943 501086
Nabalzar Asador Berria, 8, 943 887146
Urko Santa Fe, 943 887146
Zubi-Ondo Sta. Fe, 2, 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Aiten-Etxe Elikano, 3, 943 831825
Alai Ipar Kalea, 8, 943 010546
Alameda Hotel Seibemimeta, 4, 943 830143
Amaia Nafarroa, 5, 943 130549
Aniak Altilzoa, 2, 943 835975
Argi Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Argoin Txiki Asador Argoin, z/g, 943 890184
Arralde Araba, 41, 943 834433
Artea Zigoridia, 32, 943 016693
Arzura Igaña Kalea, 13, 943 021638
Azpi-Enea Seibemimeta, 4, 943 130586
Batzokia Balea, 1, 943 002049
Basarri Patxiku, 10, 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g, 943 831282
Berdaxo-Berri Talai Mendi, 723, 943 130003
Borrazto Elizaurra, 5, 943 132889
Café Iruña Ipar Kalea, 13, 943 004023
Dragón de Oro (chino) Bizkaia, 6, 943 890329
Egoki Asador Bizkaia, 1, 943 132786

Casa Izaro Azara, 4, 943 132844
Eguzki Nafarroa, 8, 943 834116
Eraitz Araba, 32, 943 890096
Etxaiz Gipuzkoa, 57, 943 962731
Euromar Nafarroa, 37, 943 131020
Euskalduna Nagusia, 37, 943 130373
Gure-Txoko Asador Gipuzkoa, 22, 943 835959
Haritza Gurmendi, 10
Iluntze Zela-Ondo, 23, 943 417199
Isabel Bizkaia, 24, 943 832264
Ixas-Berri Kanping Zaratuz, 943 131619
Ixas-Lur Santurtzi plaza, 3, 943 890138
Jacoba Patxiku Kalea, 10, 671 03 65 18
Joe Ipar Kalea, 13, 943 134236
Kandela Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Karlos Arguiñan Mendialdua, 13, 943 130000
Kebeb Zaratuz Bixkonde, 4, 943 013899
Kirkilla Enea Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulixka Bixkonde, 1, 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 504556
Mollari (pizzeria) Patxiku, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria Mitxelena, 27, 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1, 943 135119
Okamika Ipar Kalea, 1, 943 561328
Orbegozo 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
Salezi Barren Plaza, 3, 943 132772
Shelter Itassersua, s/n, 943 590265
Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zaratuz), 832993
Sunset Bar Mandabide 3A (Malecón), 943 003055
Talai-Berri Txakolintegia Talai Mendi, 728, 943 132750
Telepizza San Inazio, 1, 943 831551
Teleforo Asador Plaza Dobinane, 6, 943 830901
Tivoli Kiriki, 1, 943 131358
Txiki-Poli Musika plaza, 943 835357
Yubio Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiki Euromar, 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 Ostata San Martin 3, 943 801051
Otzaurteko Benta Otzaurte, z/g, 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otata Siderria Caserío Otata, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Irurakate-Gain, 943 501013

ZESTOA

Agustin Okerra, 5-B, 943 147194
Ararunbu Urutxibetako, 2, 943 148005
Baldeinor de Costana S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoetxe Merendero Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

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

Iraeta Errota etxea z/g, 943 147067
Katzaola Caserío Katzaola, z/g, 943 147684
Landa Iraeta Hiribidea, 9, 943 147954
Lorentxa Iraeta, 943 147198
Portu Erdikale, 1, 943 147096
Txidurri Karmengo Ama, 20, 943 148016

ZIZURKIL

Ahlehetxe Zaratze Bidea z/g, 943 693983
Atxulondo J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Atxulondo Pantxikena Pza. P. Maria Oñain, 5, 943 691893
Iriarte Pza. P. Maria Oñain, 1, 943 692537

ZUMAIA

Algori Siderria Puerto deportivo, 943 865617
Atari Ardantzabidea, 16, 943 509169

BAI BIDEA

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

Basusta Asador Patxita Etxezarreta, 25, 943862073
Batzokia Eusebio Gurrutxaga, 6, 943 860275
Bedia Asador Pº Bedia, 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Bodegón Goiko Erbera, 9, 943 861391
Ardo Ardeotegia Yuria Bebidio, 2, 943 674986
Iriondo Txikiendi, 38, 943 861390
Juaresti Basadi, 3, 943 143118
Kalari Pza. Upeña, 8, 943 862517
Lurgen Artea Estazio, 23, 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo, 943 865617
Muniosoro Ctra. G1-2633, km 7, 0-Okina-94, 147683
Talaia Santiago Auza, 943 143370
Talak Izustani, 3, 943 865289
Zalia Upeña plaza, 3, 943 862387
Zelai Hotel Playa de Itzurun, z/g, 943 865166
Zumaia Hotel Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander Piedad, 16, 943 741281
Alkartetxe Segundo Ensnaola, 6, 943 724626
Aranzazu Arguijo, 3, 943 720683
Beri Sorlaize, 3, 943 252906
BideBidea Santuario de la Antigua, 943 720830

BIDEZAR

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

Cantina Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

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

Ezkitorra Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hiria Kaletegia Piedad, 16, 943 741257
Kalea Legazpi, 5, 943 726274
Korta San Gregorio, 20 (Eizal), 943 72 87 86
Saxpi Piedad, 4, 943 721397
Teanon Piedad, 6
Txindoki Segundo Ensnaola, 1, 943 742771
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 desde lo a gran dinámica del sector hosteler, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 73 15 83 o 609 47 11 26, escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@zumediainfo.com



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 Rakel 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 Uránzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, 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 Uránzu 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

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...

CARNICERÍA CHAMORRO (Donostia)**IBÉRICOS Y PRODUCTOS DE ELABORACION CASERA**

Si buscamos una referencia en ibéricos en Gros, tenemos que acudir a Chamorro. Esta charcutería y carnicería, dirigida por Leonides Chamorro, "Leo", desde 1995, es la continuación del puesto que su padre dirigió 40 años en el Mercado viejo de Gros hasta jubilarse.

Leo ha seguido la tradición de su padre, pero ha querido ir más allá. Así, acudió a la Escuela de Oficios de Bayona donde aprendió a elaborar artesanalmente productos como el jamón de york o la cabeza de jabalí ibérica disponibles en la tienda. Posteriormente, Leo realizó un Máster de elaboración de charcutería en Aiala, la escuela de Karlos Arguiñano, y finalmente, en la Escuela Irlizar aprendió a elaborar platos precocinados que prepara en el mismo local, pasteuriza y ofrece al vacío o a granel. Así, en Chamorro tienen gran éxito las berenjenas rellenas de carne picada, los muslos de pollo rellenos de jamón york o de serrano, las albóndigas... y arrasa el cordero asado, 100% castellano, procedente de Aranda. El cordero se ofrece asado a baja temperatura, muy jugoso, ya listo para terminarlo en casa con un simple calentón. Asimismo, en embutidos caseros, también ofrece pavo con espinacas, pollo a los tres quesos, paté micuit casero en Navidad...

Nuevos productos

Además de estos, Leonides ha comenzado a ofrecer nuevos productos que están encontrando una gran aceptación entre sus clientes y que podemos ver en las fotos centrales de este artículo: la Aleta de ternera rellena, una pieza de solomillo de cerdo ibérico macerado a la mostaza y miel con queso, y el "Sandwich" de carne, unos prácticos triángulos rellenos de rúcula, jamón de york y queso. Ambos productos están arrasando entre la clientela.

Productos de gran calidad y buen jamón

Las carnes también se miran en Chamorro. Así, aquí encontraremos excelentes chuletas de vaca gallega, que tienen una gran aceptación, así como carnes del país procedentes de Bordako, de Oiartzun. En cualquier caso, el jamón ibérico es el fuerte de Chamorro. En este charcutería podremos adquirir jamón procedente de Salamanca, Extremadura, Los Pedroches... además lo encontraremos en todas las gamas y calidades: Ibérico 100%, 50%, de bellota, de cebo de campo... y podremos adquirirlo por piezas, al corte o, incluso, en cómodos sobres al vacío que se preparan diariamente.

Además, Leo Chamorro ha recuperado el puesto que su padre dirigió durante 40 años en el Mercado Viejo. Está, al igual que la carnicería actual, especializado en ibéricos y resulta el complemento ideal a la tienda actual en un espacio auténtico y con raíces.



CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA CHAMORRO
Carquizano, 6 -Gros-DONOSTIA

Tf: 943 32 16 72

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 privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PETIT GOIERRI BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

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



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento 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 Familiar). 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).

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



XABIER ZABALETA (COCINERO Y PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN JAKITEA)

“MI TXOKO FAVORITO DE DONOSTI ES LO VIEJO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Como diría Aitor Buendía, sólo podía ser eibarrés un tío como Xabier Zabaleta (Eibar, 1974) que hace 10 años, harto de la tontería imperante en la cocina y su tratamiento informativo se echó el mandil al hombro y fundó Jakitea, la Asociación de cocineros gipuzkoanos para la defensa y la promoción de la cocina tradicional, que ha celebrado con bombo y platillo su primera década de vida (ver pág. 18) y promete seguir armando ruido durante otros tantos años o más. Xabier, además, cocina todos los días junto a su hermano Iker en el asador Aratz, restaurante cada día más referencial en su género que cumplirá en 2019 la friolera de 30 años.

¿Además del periodismo y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Disfrutar de los domingos subiendo al monte, tomando unos txakolis con la familia y yendo a comer por ahí

¿Cuál es tu txoko favorito de Donostia?

La Parte Vieja. Tengo muchos amigos hosteleros y me gusta escaparme y disfrutar de sus bares y pintxos.

¿Y en Gipuzkoa?

El monte Adarra. Siempre que puedo me encanta subir, dar un buen paseo y terminar almorzando en Besabi.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Profesionalmente, el viaje a la Feria Exphotel en Burdeos en 2014, porque me abrió un montón de puertas.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Si sale bien el proyecto que estamos llevando a cabo con otros hosteleros, acabará viajando a Japón

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Mirador de Ulia con Rubén Trincado. Lo tiene todo: la comida, el servicio, la calidad del producto, las vistas... para mí es un lujo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea sincera y normal.

¿Y qué detestas?

A los prepotentes y a los que miran a las estrellas sin verse los pies.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

Sí, sobre todo cuando tenía la Sociedad Yoko Garbí en Zubietta, que nos obligaron a cerrar. Por lo demás sí, disfruto cocinando en casa, pero menos de lo que me gustaría, por tiempo.

¿Tu plato favorito para preparar?

Unas kokotxas de merluza con morros de ternera

¿Y para comer?

Soy muy sencillo. Un buen pollo Lumagorri de caserío.

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.

Aparte de los mencionados Mirador de Ulia y Besabi, me encanta la sidrería Zabala y dos restaurantes de Orío: Xixario y Joxe Mari.

¿Dos restaurantes de Euskal Herria?.

El Túbal de Tafalla y el López de Aguilera de Labastida.

¿Y de fuera de Euskal Herria?

La bodega de Torelló en Penedès, donde se come de cine, y el Beethoven de Haro

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Dani López del Kokotxa me sorprendió inicialmente por su humildad, y luego con una torrija espectacular que nos preparó en Burdeos.

¿Qué harías si te tocara la Lotería?

Siempre he dicho que montaría un restaurante con unas instalaciones increíbles en cocina para poder manejarme a gusto y dar un salto, porque aquí no puedo hacer milagros...



**No lo dudes
y ven a probar...**

¡Suerte!

**Menú de
la Suerte
de 0 a 36€**

Precio para 2 personas

*Bebidas no incluidas /
Solo cena de jueves
a sábados*



casinokursaal.com

C/ Mayor, nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214

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

Joko Arduratsua
Juega Responsal
Juega!

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

