

DOMUS DEI

*Rioja*

DIVINA TENTACIÓN - ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



DOMUS DEI

ETAPEA

*Rioja*

TEMPERATURA

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara



# Aratz erretegia



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



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

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com

Coordinación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia y Txisko Espinosa. //

Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnau Estrader.

Portada: Rixar Tolosa // Fotografías: Rixar Tolosa y Archivo // Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26).

Internet: Eneko Miaz // Diseño: Eneko Miaz // Maquetación: Rixar Tolosa.

## // aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 6  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 6  
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 8  
Essencia de vid (Dani Coman) ..... 8
- > **herrigoxoak noticiassabrosas**  
Cenas de San Sebastián, Temporada de sidra,  
Día del Txakoli, Tipi-Tapa en Usurbil... ..... 10
- > **erreportajea reportaje**  
Delicatessen:  
Alimento para el ánimo ..... 12
- > **productotemporada**  
La alcachofa ..... 16
- > **jakitea elkarte**  
Saltxipi (Usurbil) ..... 18
- > **pipileanaldente**  
Concurso de relatos de FECOGA ..... 20  
Presentación de Homenaje 2012 ..... 22  
Jornadas Krabelin / Don Yantar ..... 24
- > **kartara alacarta**  
Ziaboga (Pasai Donibane) ..... 26
- > **errezetak recetas**  
Urkiola Sagardotegia (Donostia) ..... 28
- > **jatetxegida**  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29  
Guía de restaurantes ..... 30
- > **gipuzkoannonjan?**  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 54
- > **loegindormirengipuzkoa**  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 61
- > **placeres gastronómicos**  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 62



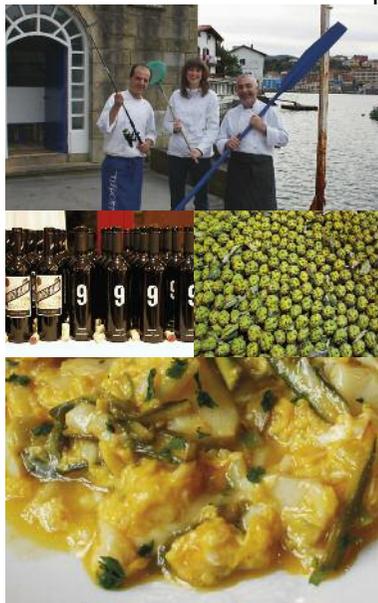
EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaibetero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.



## // azalaportada

Revuelto de bacalao, trigueros y ajo fresco.  
(Urkiola Sagardotegia, Donostia)

Fotografía: Rixar Tolosa. Receta en pág. 28

## // Delicatessen

Mencionar esta palabra y es difícil sustraerse al recuerdo de la maravillosa película del mismo nombre dirigida por Jean-Pierre Jeunet en 1991. En un alarde de conversión de las más trágicas circunstancias en comedia, el guión toma el contexto de extrema necesidad en la Francia de la posguerra en una historia donde el absurdo y el esperpento se combinan a partes iguales. Así las cosas, detrás del concepto "delicatessen" no hay sino consumo, de forma inconsciente eso sí, de carne humana. Dejaremos a Jeunet y a los espectadores del film decidir si la antropofagia puede llegar a convertirse en alta cocina y nos asomaremos a un concepto "delicatessen" aceptado por la mayoría de los mortales. Productos selectos, de elaboración delicada e, incluso, única, son los manjares que asoman en este ejemplar de Ondojan.com. El período navideño parece propicio para disfrutar de los caprichos culinarios, pero la mayoría de las recomendaciones pueden disfrutarse siempre que el momento sea propicio. Vaya por delante la recomendación de darse el gustazo ocasional en materia de delicatessen sin agujerear el bolsillo y, dicho sea de paso, de disfrutar de "Delicatessen" de Jeunet.



## # DE MOMIA PISCIFORME A PLACER CULINARIO

Que “cada época modifica el fogón”, como atinadamente dijo la insigne escritora gallega **Emilia Pardo Bazan**, es una verdad incuestionable. Las modas en la cocina son un hecho que responde al cambio de hábitos y costumbres que a su vez reflejan nuevas formas de vivir y de comer. Las técnicas novedosas aplicadas tanto a los alimentos en sí como a su transformación, el desarrollo cultural y factores subjetivos entre los que está la inspiración creativa del cocinero ayudan a comprender el fenómeno de la moda y su arraigo social, muchas veces nada fugaz. La importante culinaria vasca del bacalao en salazón, particularmente imprescindible en Vizcaya, es de las que más se ha transformado en los últimos tiempos, (desde mediados de los ochenta del siglo XX) y se ha visto sometida a un vaivén vertiginoso en los diferentes modos de su elaboración, aunque también es cierto que esta cocina bacaladera había sido durante más de cincuenta años de un inmovilismo absoluto.

Nuestra cocina no fue capaz de sacar a la luz un nuevo plato con bacalao de cierta enjundia desde el parto en fecha incierta, probablemente por la década de los treinta del pasado siglo, de una de las glorias de la cocina vizcaína: el bacalao Club Ranero. Su autor, el francés **Alejandro Caveriviere**, era un ilustre cocinero de la distinguida Sociedad Bilbaína. Poco pudo presagiar el chef bordelés aquel día de asueto en el “Txakoli de Tablas”, en el que jugaba a la rana con los amigos, que aquella ocurrencia de ilustrar con una fritada o pisto una cazuela de bacalao al pil pil iba a ser uno de los emblemas de la cocina vizcaína del bacalao. Como anécdota hay que reseñar otra fórmula, original pero que no cuajó apenas (también por esas fechas). En su gestación tuvo que ver un ayudante por aquel entonces del citado Caveriviere, **Jose Mari Zubia** (padre). Se trata de un bacalao en salsa negra. Este plato en que el pescado se napa con tinta de chipirón se bautizó como Bacalao **Joséphine Baker** en honor de la escultural cantante y bailarina negra de *Music-Hall*, de moda en París por aquellos años.

Por fin, a mediados del año 1987 se rompieron las doradas cadenas que atenazaban a la espléndida, pero ciertamente monótona, cocina del bacalao. Su autor, uno de los creadores más imaginativos de esa década, **Jesús Santos** que en su restaurante bilbaíno Goizeko Kabi deslumbró con su “Capricho de bacalao”: una torre formada con capas de este salazón laminado y de berenjena, napada con un suave pil pil

LA IMPORTANTE CULINARIA VASCA DEL BACALAO EN SALAZÓN ES DE LAS QUE MÁS SE HA TRANSFORMADO EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS. Y SE HA VISTO SOMETIDA A UN VAIVÉN VERTIGINOSO EN LOS DIFERENTES MODOS DE SU ELABORACIÓN

y depositada sobre una delicada salsa roja. Guarnecido con unos caracoles, sin trabajo (sólo para el comensal) salteados.

Pocos meses después tomo el testigo el cascantino **Ángel Lorente**, a la sazón, jefe del cocina del también bilbaíno Bermeo y que era ya todo un maestro consagrado en las fórmulas más tradicionales de este gáddio. El chef navarro (bilbaíno de adopción) imaginó y llevó a la práctica lo que se puede considerar como nuestra primera ensalada moderna de bacalao. Alguien podrá decir que mucho antes en la tradición catalana se empleaba profusamente el bacalao en platos fríos y ensaladas. Pero también es cierto que en ellos el pescado no había sido nunca empleado en láminas sino desmenuzado o desmigado. Esta culta implantación del bacalao laminado fue resultado no sólo de la chispa creativa de algunos cocineros sino de la transformación del producto en sí. El bacalao había dejado de ser esa “momia pisciforme”, como lo caracterizó en su día **Julio Camba**. Unos fósiles casi mineralizados, secos y cargados de sal que evocaban más a las penitencias cuaresmales que al placer. Por contra, desde entonces se implantó un tipo de bacalao de media curación, mucho menos salados, plenos de jugosidad, que favorecían lógicamente, no solo la idea del laminado, sino que esta salazón se elevaba en consideración social y ¡por qué no decirlo!, también en precio.

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:  
[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)  
 RENOVADA ¡tu gastroneb!

ESSENCIA  
 a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata  
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino  
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

[www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com) / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

# AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA

## Zorionak Donostia!



Una original y deliciosa bavaoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la vispera de San Sebastián.

**Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77**

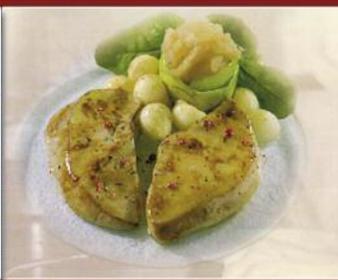


...sin olvidar nuestra distribución exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería

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



## # BURP...!

ARNAU ESTRADER  
(Ánima Gastroteka)  
Nafarroa Etorbidea, 4.  
Tf. 943 00 23 42 - ZARAUZ  
www.animazarautz.net



## EUSKO BEERPUB'S

En Euskadi ya podemos encontrar varios bares especializados en cervezas, también conocidos como *beerpub's*. Son lugares donde lo primordial es la **calidad**, la **profesionalidad** del barman, y disponer de un buen surtido de **referencias** de cervezas, ya sean de importación como nacionales; pero sobre todo, el **buen ambiente**. En la gran mayoría puedes encontrar también ginebras, rones, pizarra con vinos por copas, etc. Pero yo, hoy, os quiero hablar de los dos *beerpub's* más "radicales", locales donde sólo puedes tomar cerveza y que más sorprenden por su calidad y buen ambiente.

**never  
stop** BEER PUB

El primero es un local **donostiarra** que podemos encontrar en Reyes Católicos nº6, se trata del **NeverStop**. Está regentado por los dos colegas-socios **Txomin** y **Gaizka**, ¡unos cracks de la buena birra! En su local podemos disfrutar de **6 grifos de cerveza** que van cambiando a cada poco que descubren algo nuevo, y de más de **120 referencias en botella**, todas de importación. Quiero comentar que todo su género es de la más **extrema calidad**. Amabilidad, profesionalidad y ambientazo ¡Qué más se puede pedir?

Y en pleno casco viejo de **Vitoria**, en el Cantón de San Francisco Javier, tenemos el templo de las cervezas en Euskadi, el **Kitsch**. **Javier Aldea** nos conduce a un local de lo más curioso, con más de **10 grifos de cerveza**, muy variada y una carta de **200 botellas**. De Javier hay que destacar que es **Maestro cervecero** y que lleva también una empresa de elaboración de cervezas artesanas, **Nomada brewing company**. Probad la **Humala summer ale**, ¡espectacular!

**Nota:** Queremos dar las gracias a todos los clientes de **Ánima gastroteka** por dejarnos recomendarles, servirles, charlar, reír... Eskerrik asko etortzeagatik!, nos vemos muy pronto. Nerea y Arnau.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA

¡tu gastroneb!

## # DI... VINOS

MANU MÉNDEZ  
(Vinatería)  
Bermingham, 8 (Gros).  
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA  
vinateria@gmail.com



## SIN VIVIR 2009

Vino tinto elaborado por la bodega **Pago el Almendro** en la localidad de Valtiendas-Segovia. Concretamente en Cuevas de Provanco a 900m de altitud, viñedo con suelo calizo y cepas de 20 años. Vino de Calidad de Valtiendas es una indicación geográfica con derecho a la mención Vino de Calidad utilizada para designar los vinos originarios de la zona vitícola del norte de la provincia de Segovia, situada alrededor de la localidad de Valtiendas y adyacente a la región de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en Castilla y León, España. Hay que destacar el aumento de la calidad de estos vinos en los últimos años y su "consolidación" dentro del mercado. Unos caldos cuyas características principales se centran en su color "mineral", debido al terreno pedregoso existente en la zona, y la "acidez" de su uva. Esta acidez es gracias a la situación del viñedo ya que los vinos de calidad de Valtiendas se producen a una altitud media de 940 metros.



La vid ha estado presente en la comarca de Valtiendas desde tiempo inmemorial, al igual que en el resto de la cuenca del Duero. Aunque la comarca luchó durante varios años por pertenecer a la Denominación de Origen Ribera del Duero, pues sus viñedos están contiguos y son vecinos, finalmente ha optado por defender su propia personalidad y marcar una nueva identidad sin complejos. Los vinos producidos bajo esta indicación proceden las variedades tintas Tinta del país, Cabernet Sauvignon, Syrah, Albillo, Garnacha y Merlot.

Sin Vivir 2009 es un tinto con una crianza en barrica Ermitage nueva y 15 meses de crianza. 100% Tempranillo de color rojo cereza intenso de capa alta y con ribete algo violáceo y lagrima densa. En nariz nos da alta expresión aromática, con recuerdos de cereza, mermelada de ciruela, torrefactos, especias, licor de mora, cacao y minerales. En boca es denso y potente con una buena combinación de acidez que envuelven los intensos aromas en boca de grosella negra y moras. Final amplio y largo con suaves y maduros taninos con retronasal especiada y muy mineral. Perfecto acompañante de cecina de León, cochinito asado, cabrito... Su precio aproximado en tienda especializada es de 45,00 €

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA

¡tu gastroneb!

BADIRA ATE BAT IREKITZEAN  
HASTEN DIREN AMETSAK.

“IKASITAKO A EGUNERO  
PRAKTIKAN JARTZEA ZUK  
GUSTUKO DUZUN HORRETAN,  
HORI DA NIRE AMETSA!”

Lorea Mendizabal,  
Gastronomia eta Sukaldaritzza  
Arteetako 2.mailako ikaslea.



PREST



MONDRAGON  
UNIBERTSITATEA

## ATE IREKIAK

### Goi Eskola Politeknikoa

GOIERRI · **URTARRILAK 24** osteguna, 17:30

ARRASATE · **OTSAILAK 2** larunbata, 10:30

### Enpresagintza Fakultatea

OÑATI · **OTSAILAK 2** larunbata, 11:00

### Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea

ESKORIATZA · **OTSAILAK 2** larunbata, 11:00

ARETXABAETA · **OTSAILAK 2** larunbata, 11:00

ARETO NAGUSIAN

ETORRIKO ZARELA JAKINARAZI ↓

902 110 436

[www.mondragon.edu/prest](http://www.mondragon.edu/prest)



## # LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA  
Periodista



## EL QUE MUCHO ABARCA...

¿Qué grandes expertos en marketing son los amigos de la guía Michelin! ¿Hay alguien que no se haya enterado del lanzamiento de la misma? ¿Queda alguna persona mínimamente interesada en la gastronomía que desconozca que **Eneko Atxa** ha obtenido su tercera estrella o que los dirigentes de la misma siguen castigando a la lista San Pellegrino negando la misma categoría a **Andoni Luis Aduriz**? ¿Queda alguien que no sea consciente del cabreo que tienen en Madrid porque, después de prepararles la fiesta de lanzamiento con todos los honores, los inspectores de la famosa guía no concedieron una tercera estrella a ningún establecimiento de la villa y corte? ¿Alguien se ha quedado sin leer los ríos de tinta que se han vertido en los medios de comunicación guipuzcoanos, quinielas incluidas, para terminar con la decepción al ver que este año tampoco ha caído ninguna estrellita en nuestro territorio? Para bien o para mal, todo el mundo habla de la Michelin, y por mucho que la prensa y la crítica se quejen continuamente de su criterio, su elección, etc... no se puede negar que tanto por su volumen (1.120 páginas) como por su contenido (más de 1.800 restaurantes, más de 2.300 hoteles...) esta guía es toda una referencia para los amantes de la buena mesa. Sus estrellas, además, son esperadas como agua de mayo por los restaurantes, y todos los que son tocados por las mismas lo notan automáticamente tanto en la afluencia de público (y el correspondiente aumento en la facturación) como en la valoración que se hace de ellos, incluso cuando no se les ha visitado.



"GUÍA MICHELIN 2013  
ESPAÑA Y PORTUGAL"  
1.120 PÁGS. 23,90 €

Dicho esto, no me voy a librar tampoco de ser crítico con la Michelin. Una cosa son las calificaciones que deciden sus inspectores en base a criterios establecidos desde arriba, y uno puede estar más o menos de acuerdo con las mismas, pero las estrellas no llegan ni a un 10% de los restaurantes reseñados en la guía. Y entre los reseñados sin estrellas, todavía no me explico que hasta la edición de este año no hayan reparado en el **Lasa** de Bergara, un establecimiento que en Francia estaría hace tiempo destacado en la guía. Y no me entra en la cabeza que los inspectores de la guía no consideren dignos de ser mencionados establecimientos como el **Etxeberri** de Zumarraga, el **Bedua** de Zumaia, el **Gurutz-Berri** de Oiartzun, el **Salagi** de Itziar, el **Arroka Berri** de Hondarribia, el **Kuko** de Ormaiztegui... Para finalizar, que alguien me explique que la selección de bares de pintxos donostiarres se limite a **A Fuego Negro**, el **Ganbara** y el **Martínez**. Es como si los inspectores llevaran lustrós sin entrar en la Parte Vieja. ¿Nadie les ha hablado del **Zeruko**, **La Cuchara**, el **Borda Berri**...? Sin dejar de ser una gran guía, no cabe duda que hay mucho por mejorar en la Michelin.

## # ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN  
(Essencia Ardodenda)  
Zabaleta, 53 (Gros).  
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



## UN LUJO ASEQUIBLE

**Raphaël Bérèche** es un joven elaborador al mando de lo que ha sido el negocio familiar durante muchas generaciones. Cogió las riendas de la bodega hace unos pocos años y ya se habla de sus vinos en todo el mundo. Su obsesión es la búsqueda del carácter diferenciador que ofrecen los suelos de sus viñedos y para ello ha optado por la biodinámica y por las prácticas medioambientalmente sostenibles. Y es que sus vinos rebosan personalidad. Poseen una pureza deslumbrante, con esa sensación de intensísima sapidez que producen los suelos de cretas blancas tan característicos de la región de Champagne.



De entre su gama, el **Brut Reserve** es un claro ejemplo. Posee una nariz limpia, radiante, con ese aroma de tiza procedente del suelo, la floral sutileza de la Chardonnay y los frutillos rojos y ácidos que aportan ambas Pinot. En boca transmite excelente frescura, con una acidez muy marcada y perfectamente equilibrada por los 9 gramos de azúcar del dosage. La intensa mineralidad en boca acentúa ese carácter fresco y "eléctrico" que caracterizan a los grandes vinos de Champagne.

Sin duda alguna, se trata de una de las mejores relaciones precio-placer de toda la Champaña y desgraciadamente, como suele pasar en estos casos, probablemente dentro de unos pocos años, ya no podamos disfrutar de los vinos de Raphaël a precios tan asequibles...

**Nombre:** Bérèche & Fils Brut Reserve  
**Añada:** 70% 2009 + 30% vinos de reserva  
**Elaborador:** Raphaël Bérèche  
**Varietades:** 1/3 Chardonnay + 1/3 Pinot Noir + 1/3 Pinot Meunier  
**Degüelle:** Junio 2012. **Dosage:** Brut 8g/l  
**Elaboración:** Fermentación a baja temperatura en cubas de inoxidable y barricas borgoñonas. Sin fermentación maloláctica.  
**Maridaje:** Conservas de pescado en aceite, mariscos, pescados a la plancha o parrilla, ostras, encurtidos, entrantes en general. Acompaña muy bien toda la comida a excepción de los postres.  
**Vida y correcta evolución en buenas condiciones de conservación:** Hasta 2016 aproximadamente.  
**Precio:** 35 euros

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

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

RENOVADA

¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

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

RENOVADA

¡tu gastronweb!



Tel 943 88 00 44 | Email [info@lazkaoetxe.com](mailto:info@lazkaoetxe.com) | Agroturismo, Lazkao Etxe Baserria (Aiestaran ereka auzoa) | 20247 Zaldibia (Gipuzkoa)

ACV multimedia

AA

# Tu restaurante no tiene página web?

Las reservas online en los restaurantes superan a las reservas telefónicas.

A qué esperas?



ACV MULTIMEDIA  
WEB GARAPENA ETA KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

## # Cena de tamborrada

La tamborrada será el primero de los actos del recién estrenado año en el que Donostia celebra el bicentenario del incendio de la ciudad. De hecho, a lo largo del año se presentará una publicación sobre la tamborrada y el papel de la mujer en la fiesta desde que esta comenzara a mediados del siglo XIX. La iniciativa corre a cargo del consistorio y el trabajo de investigación se está realizando a través de una beca concedida por el mismo. Continúa el goteo de nuevas tamborradadas y ya son 115 las formaciones que darán color a una fiesta que se prolonga durante 24 horas y que tiene su culminación gastronómica en la cena de la víspera. Este año esa cena cae en sábado, por lo que es de esperar que las sociedades sean un hervidero de comensales, kit tamborrero en mano para celebrar la llegada del gran día de la ciudad a las 12:00 de la noche. Otro de los momentos estelares de la fiesta será a las 12:00 en Alderdi Eder, lugar desde el que partirán las formaciones correspondientes a los centros escolares en una tamborrada infantil que aglutina 5.000 participantes. Las cenas a ritmo de tambor en las sociedades marcan una tradición en la que el menú consiste, salvo ligeras variaciones, en consomé, solomillo con guarnición, pescado (mayoritariamente compuesto por merluza, rape o rodaballo) y pantxineta. Euskal Billera, además, incluye angulas o bogavante, como opciones a elegir una u otra en el menú.

## # Zoro Feria en Deba

Antes de la llegada de los Reyes Magos, Deba celebra su primer gran evento del año el primer sábado de enero. Se trata de la Zoro Feria en la que un centenar de puestos se dan cita en la localidad. No puestos de venta de productos de caseño permanecerán a disposición del público desde las 9:30 hasta las 14:30 aproximadamente. Los visitantes podrán adquirir en ellos productos como miel, queso, frutas, hortalizas o panes caseros. Completará la oferta las exposiciones de ganado local, cuero y herramientas, así como los habituales concursos de

frutas y verduras y de quesos y, probablemente, el de miel.

Durante toda la jornada, las calles de Deba estarán amenizadas por kalejiras con la banda, los txistularis y los trikitularis. Además, por la noche se celebrará la tradicional prueba de arrastre con bueyes en una actividad que suele ocupar toda la semana en sesiones que se programan en función del número de participantes inscritos.



## # Temporada de sidra

Llega una nueva temporada de sidra y, una vez iniciada la labor de prensado y de fermentado del mosto, las expectativas son muy buenas de cara a la calidad de la próxima cosecha. En enero comienza la temporada de txotx, que se prolongará en muchas de las sidrerías hasta Semana Santa, que este año se adelanta a la última semana de marzo. De todas formas, buena parte de las sidrerías prolongarán la temporada hasta mayo. La apertura oficial de la temporada será seguramente el 16 de enero en la Sidrería Petritegi y contará con la presencia de una persona conocida cuya identidad está aún por determinar. Como novedad más destacable, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa prevé organizar actuaciones de bert-solaris durante la temporada del txotx 2013, iniciativa que presentará en enero.

Por su parte, en Hernani, el primer txotx se celebrará el domingo 20 de enero. Los arcos del ayuntamiento serán el escenario del primer txotx y en la plaza se instalarán varias cupelas en la que los

hemaniarras podrán disfrutar del primer caldo de la nueva cosecha. Para más información relacionada con la temporada de txotx, consultar las siguientes páginas webs: [www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) o [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)

Más información: 943 55 05 75

## # Día del txakolí

Además de la sidra, el txakolí también inaugura temporada después de las labores de recolección y tratamiento de la uva. Como todos los años, el evento se celebrará el 17 de enero, festividad de San Antón. La Plaza de la Verdura y el Frontón de Getaria serán los dos puntos donde los cosecheros instalarán sus puestos para la degustación de este caldo. Además de la presentación del nuevo caldo, el programa recoge la celebración de un concurso de pinchos en los bares de Getaria y cuyos ingredientes serán la anchoa y el bonito. En jornada vespertina se celebrará deporte rural.

Más información: 943 14 03 83

## # Tipi-Tapa en Usurbil

La localidad guipuzcoana pone en marcha esta iniciativa en la que cinco bares ofrecerán pinchos especiales de bacalao preparado de diferentes maneras y bebida (vino del año, txakoli o sidra) a un precio de 2 euros o solo pincho a 1,50 euros. La Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Usurbil Hurbilago organiza este recorrido en el que participan los bares Aitzaga, Artzabal, Bordatxo, Txapelundun y Txiriboga y que se prolongará hasta las 14:30. La cita será el primer domingo de cada mes -la próxima el 6 de enero- y se prolongará hasta junio de 2013. Además, los consumidores dispondrán de la tarjeta Tipi-Tapa que se distribuye en cualquiera de los cinco locales. Con cada consumición el hostelero pondrá un sello y todos los que completen el recorrido (cinco sellos)

podrán entrar en el sorteo de un vale de compra de 300 euros para adquirir productos en cualquier comercio adscrito a Hurbilago. Los sorteos serán en febrero, abril y junio.

Consulta toda la agenda gastronómica en:  
[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)  
 RENOVADA  [itu gastronet!](http://www.itugastronet.com)



# “OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD SIEMPRE TE POSICIONA MEJOR”

La cueva de Ekain es el contenedor de un maravilloso tesoro de arte rupestre del Paleolítico Superior, ese tesoro artístico permaneció oculto hasta 1969.

Las pinturas realizadas por los Homo sapiens-sapiens de hace 13.000-14.000 años son muy frágiles, la presencia humana en las cuevas les perjudica seriamente, conscientes de los problemas de conservación que se vivían en otras cuevas, los expertos decidieron mantener cerrada la cueva de Ekain desde un principio.

El problema de esa política de protección es que muy poca gente ha podido disfrutar de esas maravillosas pinturas, Ekainberri, la réplica de la cueva de Ekain, surgió en 2008 con el objetivo de unir la conservación y la difusión de las pinturas, allí se pueden ver las pinturas más hermosas de Ekain y sus estructuras geológicas, pero sin dañar la cavidad original y con todas las comodidades.

En cuanto a Ekainberri, todas las visitas que se hacen son guiadas y vamos metiendo 20 personas como máximo en cada grupo. Hay dos tipos de visita: **Visita Básica** (Visita guiada + visita a la Sala de Exposición de Arte Rupestre del País Vasco): Tras una breve introducción que nos permite conocer el contexto general de las obras de arte rupestre de la cueva de Ekain, los visitantes entran con un guía en la réplica para vivir una experiencia basada en las emociones. **Aventura Ekain** (Visita básica+ 1h.Taller): En este taller podremos cazar diferentes animales en el circuito de caza adaptado para tal fin, pero con cazar no terminará todo, se aprenderá a pintar y a hacer fuego siempre con las técnicas que utilizaban hace tiempo. La duración es de 2 horas.

**PRECIO: Visita Básica:** Adultos 6€, Jubilados, estudiantes y jóvenes hasta 18 años 5€ y < 6 años entran gratuitamente. **Aventura Ekain:** Se surman 2€ al precio de la entrada a Ekainberri, por lo tanto, adultos 8€, jubilados, estudiantes y jóvenes hasta 18 años 7€ y < 6 años entran gratuitamente. **HORARIO:** Martes a Viernes: 10:00h.-18:00h./ Fines de Semana, festivos y verano: 10:00h.-19:00h. / Lunes: Cerrado.

**RESERVAS Y CONTACTO:** EKAINBERRI Portale Kalea, 1 – 20740 Zestoa (Guipuzcoa), Telf.943868811. [info@ekainberri.com](mailto:info@ekainberri.com) y [www.ekainberri.com](http://www.ekainberri.com), venta online,

Es recomendable hacer reserva previa, es necesario adquirir las entradas en la Oficina de Información de Ekainberri situada en un centro de Zestoa para poder acceder media hora antes como máximo que la hora de visita ya que después se va caminando hasta la réplica 700 metros.

¿Por qué ha apostado por el Distintivo de Compromiso con la Calidad Turística (SICTED)? Ya conocíamos el programa antes de empezar a plantearlo para Ekainberri. Por eso, conocíamos las ventajas que esto conllevaría para la gestión de



la calidad del servicio en esta nueva infraestructura allá por el año 2008. Este es el principal hecho que nos animó a implantar el programa en Ekainberri.

¿Qué ventajas le ha proporcionado a su organización el poseer un sistema de compromiso con calidad turística?

Nosotros, desde el inicio pusimos en marcha las recomendaciones y consejos del Manual. Esto hizo que no tuviéramos que cambiar ninguna otra forma de trabajar ya que lo hicimos como se indicaba desde el inicio.

¿Qué mejoras internas se han producido como consecuencia de la implantación? ¿en temas de organización? ¿en temas de gestión? ¿en temas de infraestructuras? ¿Qué mejoras han incidido directamente en la satisfacción del cliente? No podemos hacer comparaciones ya que la implantación se hizo desde la inauguración.

¿Cómo se dirigiría usted, al sector turístico profesional para que se animaran en la implantación del distintivo de Compromiso con la Calidad Turística? ¿Qué les diría?

Que aunque en un principio parezca que es más trabajo el que van a tener que hacer, a medio y largo plazo las ventajas en la gestión interna mejoran notablemente y esto se ve reflejado en el servicio y la satisfacción de los clientes.

¿Recomendaría a otros empresarios el trabajar con un sistema de calidad? Sí.

¿Cree que la implantación de éste sistema de calidad, facilita un posicionamiento más competitivo de su organización? Al final, como en todo, ofrecer un servicio mejor y de mayor calidad siempre te posiciona mejor con respecto a otras organizaciones y esto el cliente o usuario lo percibe.

¿Cuáles de las competencias trabajadas e implantadas dentro del proceso de gestión, resaltaría como más importantes o útiles? Implantar la costumbre de apuntar y hacer seguimiento de todos los aspectos de la gestión creo que es una de las competencias o "costumbres" que resulta más importante y beneficioso.

¿Qué tipo de cambios ha introducido, o piensa introducir en su organización para fomentar la cultura de calidad?

Una vez que la gestión directa del centro ya cumple con unos estándares de calidad y de control, creemos firmemente que implantar esta filosofía en los trabajadores del centro es primordial, ya que al ser la cara visible respecto al usuario, éstos deben tener muy interiorizada la importancia de ofrecer servicios de alta calidad, eficaces y eficientes.

¿Qué beneficios le aporta a su establecimiento el hecho de trabajar de manera conjunta con establecimientos del mismo destino? (restaurantes, alojamientos, empresas de turismo activo, centros de interpretación, oficinas de turismo...) Uno de los aspectos más importantes e interesantes es el hecho de conocernos los unos a los otros de una forma más intensa, ya que al participar todos del mismo proceso, conocemos lo que unos u otros necesitan y siempre se pueden crear sinergias en beneficio de todos.

¿Habéis desarrollado sinergias entre los establecimientos del destino? ¿qué tipo de sinergias? Campañas promocionales conjuntas han surgido de esta oportunidad, como las "Cinco paradas en la Historia" o acciones de descuentos a nuestros visitantes de usuarios de otros lugares.

¿Valoraría positivamente el apoyo recibido por el técnico de competitividad de la comarca? ¿en qué aspectos?

Muy positivamente, ya que siempre se han mostrado dispuestos a colaborar y a dar consejo para el mejor provecho de este plan y su implantación.

El Gobierno Vasco, junto con la Agencia Vasca de Turismo, Basquetour, pone a disposición del empresario las herramientas y ayudas necesarias para que sus organizaciones sean más competitivas, mediante:

- Programa de Buenas Prácticas: Cuyo objetivo es mejorar la "profesionalización" de los empresarios y crear conciencia de destino. Euskadi cuenta con 507 establecimientos que disponen del Diploma de Compromiso con la Calidad Turística

- Programa Q Calidad Turística: Programa que garantiza la satisfacción y de cumplimiento con las expectativas de los clientes. Euskadi cuenta con 268 establecimientos certificados con la "Q" de Calidad Turística

- Programa Modelo de Excelencia EFQM: Programa que propone a las organizaciones elevarse a un nivel de excelencia con la calidad. Euskadi cuenta con 14 establecimientos participantes en dicho modelo.

**¡implanta el Distintivo de Compromiso con la Calidad turística en tu establecimiento!**

94 607 75 94

[www.basquetour.net](http://www.basquetour.net)  
[info@basquetour.net](mailto:info@basquetour.net)



## DELICATESSEN, ALIMENTO PARA EL ÁNIMO



Como actividad necesaria para la supervivencia, ingerir alimentos se sitúa en la base de la pirámide vital. Comer satisface nuestro impulso neurovegetativo propio del instinto de supervivencia. Sin embargo, la especie humana ha aprendido a disfrutar de los alimentos. No es nada nuevo. Desde que existen testimonios escritos, todas las civilizaciones han dedicado al yantar pinceladas de delicadeza a la hora de seleccionar productos, elaborarlos con esmero y disfrutarlos en un ambiente adecuado. Tradicionalmente, estos espacios dedicados a la delicadeza culinaria han estado vinculados a todo tipo de celebraciones, pero en la sociedad moderna no es necesario tener que esperar a que lleguen las fechas especiales para disfrutar de una buena sesión gastronómica. Las Navidades son propicias para dar una alegría al paladar, pero lo más importante es darse el gustazo de ralentizar el tiempo y disfrutar de una comida o cena de forma relajada y pagar un poco

más por materias primas de primera calidad. "Delicatessen" hace referencia no solo a "alimentos selectos" sino también a "tienda donde se venden delicatessen" (DRAE). Este doble significado es muy importante para entender una buena manera de disfrutar de estos productos. Todo empieza por una buena elección en la tienda, para lo cual resulta muy conveniente la observación sosegada, la evaluación de las distintas opciones y dejarse asesorar por el comerciante. La cadena continúa con la cuidada elaboración en nuestra cocina y finaliza con una "mise en place" a la altura de los productos que se sirven a la mesa. No son buenos tiempos para derrochar, por eso tomemos el disfrute de las delicias delicatessen como sesiones espaciadas pero bien escogidas para disfrutar al máximo de los manjares. Un ágape confortable con productos espléndidos en las condiciones adecuadas no es derroche sino inversión. El cuerpo y el ánimo lo agradecen.

Los ocho productos seleccionados proceden de otros tantos locales, los cuales han realizado una enco-miable labor de selección y síntesis de su ofertas. Especializados en diferentes líneas de productos, todos los establecimientos com-par-ten un mismo objetivo, poner a dis-posición del cliente los mejores productos y las materias primas más selectas a través de un mani-pulado y elaboración cuidadosos de los alimentos. Los ocho establecimientos, como un arco iris ampliado a ocho colores componen un abanico irresistible de productos de diferente gama y factura. En la parte vieja donostiarra encontramos



**Zaporejai**, un coqueto comercio regentado por Sylvain Foucaud y Aurkene Etxaniz. Desde hace seis años, Zaporejai ofrece productos típicos vascos, muchos de ellos procedentes de Ipa-ralde, además de marcas españolas y france-

sas cuidadosamente selec-cionadas. En Zaporejai están especializados en ofrecer jamón al corte.

Toda buena comida necesita de una adecuada elección de caldos. En muchas ocasiones, este es un punto que no se valora lo suficiente o que, sim-plemente, se desconoce. Quien quiera indagar un poco más en el mundo de las bebidas, tiene

una buena referencia en **Esencia Ardodenda**. Situado en Gros, este espacio alberga un sinfín de referencias y el cliente contará con la sabi-duría y buena disposición de Dani Corman, quien también ofrece cursos de cata.



## MOSAICO DE CALIDAD



**Ocho establecimientos y ocho productos seleccionados, uno por cada comercio. Cada establecimiento ha elegido su propio producto estrella, una pieza en el mosaico de ofertas para disfrutar de la gastronomía al más alto nivel. La informa-ción se completa con una treintena de sugerencias. Todo ello no es sino una pequeña selección de todo lo que ofrece cada comercio, cada uno de los cuales, además, cuenta con los inestimables con-sejos de los profesionales que se encuen-tran detrás del mostrador.**



### LOMO ENTERO DE SALMÓN AHUMADO NORUEGO PRESTIGE

**ZAPOREJAI**  
San Jerónimo, 21. DONOSTIA

Producto de la casa Byzance de París. Su tex-tura y sabor es incomparable debido a la cali-dad máxima de la materia prima, salmones criados en el norte de Noruega, en el círculo polar. El ahumado es de unas 24 horas a base de madera de aliso en Aachen (Alemania). Este plato se sirve en los selectos restau-rantes del norte de Europa. Se recomienda ser-virlo en dados con nata espesa casera y blinis rusos acompañado de un blanco seco poten-te (Priorat blanco, Albariño o Chardonnay de alta calidad).

**Otros productos:** Jamón ibérico de Bellota Cortado a cuchillo (Jabugo, Guijuelo y Valle de Los Pedroches), Lomo ibérico de Bellota de Lata (Béjar), Foie Gras entero de Pato Semi-Cocido de la casa J. Barthouil (Landas), Tarama con trufa (sólo en Navidad)



### JACQUES LASSAIGÜE "LES VIGNES DE MONTGUEUX" BLANC DE BLANCS-EXTRA BRUT

**ESSENCIA ARDODENDA**  
Zabaleta, 53. DONOSTIA

Jacques Lassaigüe posee sus viñedos en Montgueux, un escenario único en toda la región. Lassaigüe es uno de los pocos que hace el degüelle manual. Vino de carácter fresco y muy alegre. Excelente como aperitivo o acompañando platos de marisco o pescado. Posee un carácter muy mineral en nariz, lo que junto a delicadas notas florales, de manzana verde y pastelería, forma un conjunto de aro-mas muy vivaz y agradable. En boca refleja esa alegría, y resulta bastante seco, con una bur-buja que se funde untuosamente y una pro-fundidad considerable, bien sostenida por una excelente acidez. 100% Chardonnay de Montgueux (50% añada 2006 y 50% añada 2007), 25 meses en rima, degollado a comien-zos de 2010, dosage de 4 g/l. Vida y correcta evolución en buenas condiciones hasta 2017

A pocos metros de Essencia Arrodenda se ubica **La Vinatería** de Manu Méndez quien igualmente asesorará con buen criterio al cliente. Méndez pone a disposición de los enamorados del vino no sólo sus productos sino también la posibilidad de cursos de iniciación a la cata y excursiones que incluyen visitas a bodegas.

Hacemos un descanso en nuestro recorrido físico para sumergirnos en el mundo virtual. En la red topamos con **Oh!asis**, una tienda virtual especializada en un modelo de venta por Internet que cada vez tiene más adeptos. En 2006 se creó la empresa y, en un primer momento, se dedicó a ofrecer una amplia variedad de marcas de calidad de menaje para la cocina ([www.ohmenaje.com](http://www.ohmenaje.com)). Nerea Puente, responsa-



Nerea Puente (Oh!asis)

ble de la empresa, detalla su evolución. "Tras visitar varias ferias de alimentación de todo el mundo, en 2009 lanzamos [www.ohdelis.com](http://www.ohdelis.com) como parte complementaria al menaje. Se realizó una selección de productos gourmet de calidad, intentando diferenciamos de lo que se puede encontrar en las tiendas". La forma de localizar los productos puede ser través del bus-

cador, por marca o por categoría. "Destacamos Fauchon, una marca parisina muy prestigiosa y especialista en todo lo relacionado con el chocolate y foies, aunque también comercializan aperitivos, mermeladas o vinagres". Una visita a la página web ilustrará sobre la gran cantidad de referencias ordenadas en distintos apartados. También dispone de un blog ([blog.oh-asis.com](http://blog.oh-asis.com)) que, entre otros elementos, incluye sorteos.

Volvemos al mundo físico para visitar **Don Yantar**. Situado en la Plaza de Atotxa, el comercio abre con el objetivo de romper el concepto de tiendas delicatessen, comercializando y distribuyendo productos artesanos de producción estatal, así como una serie de bodegas muy especializadas en vinos de pago y autor, con produccio-



### KIT SUSHI

#### OH!ASIS

[www.ohdelis.com](http://www.ohdelis.com) · [www.oh-asis.co](http://www.oh-asis.co)

Oh!asis pone a disposición del cliente un conjunto de lotes especiales entre los cuales se encuentra un kit con todos los ingredientes necesarios para disfrutar en casa del sushi, una de las especialidades de la cocina nipona. Este producto se puede pedir a través de la página web ([www.oh-asis.com](http://www.oh-asis.com)) de la empresa y el paquete está compuesto por los siguientes elementos: esterilla de bambú "Makisu", bolsa de alga Yakinori, bolsa de jengibre macerado, bote de wasabi en polvo, paquete de arroz "para sushi", botellita de vinagre para sushi y botellita de salsa de soja.

**Otros productos:** Kit "Cervezas del mundo", Corazones (bombones), Vinagre de mango, Foie gras de pato (bloque con trozos), Ginebra Dragons, Paleta Ibérica de Bellota Extra Certificada



### TINTO 4 BESOS 2008

#### LA VINATERÍA

Bermingham, 8. DONOSTIA

Vino procedente de la Finca El Encinar, perteneciente a Elvillar de Álava, muy próximo a la Sierra de Cantabria. El caldo permanece en barrica durante 14 meses sin ningún tratamiento ni filtración. 4 Besos 2008 100% tempranillo en nariz da intensos aromas de fruta y especiados. En boca es un vino con estructura, gran carga frutal, carnoso, balsámico, ensamblados los taninos del roble y la fruta, con persistencia en el retrogusto.

**Otros productos:** Blanco Rielo F. Barrica 2010 D.O. Rioja, Cuatrorayas Viñedos Centenarios D.O.Rueda, Casal Novo Godello D.O. Valdeorras, Iturria 2009 D.O. Toro



### FOIE ROUGIÉ

#### CARNICERÍA GARMENDIA

Matía, 5. DONOSTIA

La marca Rougié fue creada en 1875 y, desde entonces, su especialidad ha sido la elaboración de productos relacionados con la oca y el pato. Garmendia dispone para navidades de un amplio abanico de delicias, que abarcan 17 variedades de foie directamente traídas de Sarlat. Así, Rougié presenta foies de oca, oca con trufas o de pato Tronchon. Además, existe una gama de foies con sabores como el de higos, pomelo, yuzu (cítrico japonés), manzana, té, jengibre o Champagne.

**Otros productos:** Aves frescas (oca, pato, capón, pavo, pularda, pintada, codorniz, pichón, paloma, faisán...), Espárrago de Navarra recogido y envasado sin exponer a la luz del sol (edición limitada), Licores de sidra, manzana, aguardiente de sidra. Jamón de Euskal Txerria y de bellota.

nes muy limitadas. Asimismo se cuenta con una selección de frutas y verduras de la máxima calidad, cervezas artesanas y un surtido de carnes exóticas por encargo.

Nos desplazamos a Hernani. En plena Plaza de los Gudarís se encuentra **La Alacena**, comercio abierto en marzo de este año y regentado por Juanjo Montero. Este hermaniarra de ascendencia extremeña decidió abrir este pequeño paraíso de productos extremeños en Gipuzkoa. El producto estrella es la torta de queso de oveja Finca Pascualet, que se elabora artesanalmente desde 1272. Los innumerables y variados productos de la tienda tienen, en su mayoría dos características en común, su procedencia extremeña y su elaboración artesanal. El



Juanjo Montero (LA ALACENA)

propio Montero se desplaza regularmente a Extremadura para seleccionar personalmente los productos y es el único distribuidor de los quesos Finca Pascualet, cuya perla es la Torta de Trujillo.

Andoni Pablo y Raquel Corchero se dedican a la manipulación y venta del bacalao desde 2005. Entonces abrieron **Bacalao Uranzu** en el mer-

cado del mismo nombre de Irun. El año pasado ampliaron su oferta con la apertura de otro establecimiento en La Bretxa. Desde su reciente apertura, Pablo destaca la presencia de gran número de turistas en el puesto de La Bretxa. Destacan catalanes y chinos.

Por último, si queremos complacer el paladar con un buen foie, acudimos a **Carnicería Garmendia**, regentada por Jon Garmendia. Este donostiarra ya ayudaba a su padre, hoy jubilado, desde su infancia. Jon ha adaptado el negocio a los nuevos perfiles de clientes y se ha especializado en quesos (más de 60 variedades), preparados (croquetas, mejillones, pechugas con bechamel), café Betiko y aceites.



**TORTA DE TRUJILLO**

**LA ALACENA**  
Plaza de los Gudarís, 14. HERNANI

Esta delicia es un queso elaborado con leche de oveja, de textura cremosa, ideal para untar o para comer con los "Picos", las pequeñas flautas de pan. Este producto es único ya que sólo lo produce la empresa Finca Pascualet de Trujillo. La cremosidad se debe a que es cuajado con leche de cardo. El queso ganó la medalla de oro de su categoría en el World Cheese Awards y el primer premio en la I Feria de quesos artesanos de España. Debe conservarse en el frigorífico y sacarlo antes de consumir para tomarlo templado. También se puede gratinar.

**Otros productos:** Bombones de higo de Almocharín rellenos de trufa, Miel de encina de Garciaz (Cáceres), Morcón de Cáceres, repostería extremeña (rosacas, perrunillas, mantecados, bizcochos)



**3 DE 3000. PAGO DE AYLES**

**DON YANTAR**  
Plaza Atotxa, 4. DONOSTIA

Pago de Ayles pone nombre a un vino con uvas seleccionadas de 3 de las 3.000 hectáreas de esta finca situada en la comarca zaragozana de Cariñena. La selección obedece a un criterio en el que se ha elegido una hectárea de uva garnacha, una segunda de cabernet y una tercera de merlot, bajo unos parámetros de máxima calidad. Crianza en diferentes barricas de maderas seleccionadas entre los mejores robles del mundo y doce meses en barrica. Finura, potencia controlada, elegancia en aromas, equilibrio varietal, fresco y expresivo.

**Otros productos:** Natural Cooking (Reducciones de vino aromatizadas), Selección de ahumados (Ahumados Sabal), Morcillas de Autor (Embutidos de Cardaña), Patés Vegetales (Conservas Prepirineos), Queso Viejo (Quesos Campoveja)



**FILETE SELECCIÓN DE BACALAO**

**BACALAO URANZU**  
Mercado de la Bretxa. DONOSTIA

La pieza es el centro del bacalao. La elaboración consiste en extraerle la cabeza y los costados y quedarse con el lomo, sin espaldas. Frente a otros lugares de procedencia como Islandia o Noruega, los ejemplares presentados en esta ocasión proceden de las Islas Faroe y queda garantizada una curación del 80 por ciento. El filete selección es una de las variedades de bacalao que comercializa Bacalao Uranzu y sólo se escogen piezas de primera calidad.

**Otros productos:** Callos de bacalao, medallón, kokotxa de bacalao, aceite de Les Garrigues y miel de Extremadura (nueve variedades)

# LA ALCACHOFA: LA VERDURA CON DENOMINACIÓN

La alcachofa es una verdura crujiente, ligeramente amarga y jugosa, y en crudo da sensación de frescor en la boca. Se pueden comer la mayoría de sus hojas. Se planta a primeros de agosto y se hace una primera recolección a finales del mes de febrero y la última a finales de junio. La localidad ribereña de Tudela está obligatoriamente asociada a esta verdura. Su alcachofa es muy temprana y la podemos disfrutar ya durante el invierno. La comercialización de la alcachofa de Tudela bajo denominación de origen data de 1988 y podemos encontrarla en el mercado de dos formas: fresca o cocida en envase de vidrio, corazones de alcachofas enteros o en mitades.

La producción de la alcachofa de Tudela se enmarca en 32 términos municipales de la Rivera navarra y únicamente se planta la variedad de "Blanca de Tudela". Entre otras cabe

destacar las localidades de Cabanillas, Cortes, Fontellas, Fustiñana y Tudela. Las características climáticas de la zona con inviernos fríos y primaveras suaves, permite lograr una cadencia de producción mucho más lenta que las de zonas más precoces, obteniendo un producto de calidad más cuidada y favorecida por el sistema de producción.

Se trata de una verdura apreciada por sus propiedades tónicas, digestivas, diuréticas, antiartríticas y protectoras de hígado. Es también utilizada en farmacología. La alcachofa es una de las verduras más ensalzadas por los gastronomos actuales. En cuanto a las propiedades culinarias, se pueden preparar cocidas en verdura y menestra, crudas en ensalada, escalfadas y rebozadas, asadas, guisadas, estofadas con almejas, como complemento de arroces, en guisos de carne...

## Al-cachofa

La Ribera ha sido desde siempre lugar de cruce y encuentro de diferentes culturas, lugar en el que han convivido comunidades de cristianos, árabes y judíos. Esto ha llevado a que su cultura gastronómica responda también a esa diversidad; muestra de ello es la alcachofa con un nombre de raíz claramente musulmana. Es el producto más emblemático de la huerta tudelana junto con el espárrago, así como la verdura de primavera más apreciada por restauradores y gastronomos. Se ha convertido en ingrediente imprescindible de cualquier menestra que se precie. Esta verdura de procedencia mediterránea es conocida en la Ribera desde la Edad Media. Actualmente el país productor más importante del mundo es Italia.

## AZPIKOETXEA BARRA TENTADORA



La del Azpikoetxea es una de las barras de pinchos más tentadoras del sur de Gipuzkoa. A 45 minutos en coche de la Parte Vieja donostiarra, el mostrador que Juanjo Intxausti llena todos los días (salvo los lunes) con su saber culinario rivaliza, superando en muchos casos, con las más reputadas barras donostiarras. Bacalao al pil-pil con hongos, Manitas de ministro rellenas de foie, Morritos "Jagger", Presa ibérica con reducción de salsa, Bacalao de sidrería, Carrilleras al Rioja Alavesa, Crêpe salado de setas, puerros y gambas, Foie con ibérico, Bocadillos planchados... son sólo algunas de las tentaciones que nos encontraremos en la barra y en la pizarra de este más que recomendable establecimiento.

ver ficha en [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

## ALCACHOFAS CON FOIE Y FRUTOS SECOS



Fotografía: Restaurante Donda Berr (Hueto-Gasteiz)

## MUSULMANA



## Juanjo Intxausti

BAR RESTAURANTE AZPIKOETXEA  
Azpikoetxe, 1 / LEGAZPI / Tf. 943 73 13 87



## Ingredientes (4 personas)

- 8 alcachofas
- 4 rodajas de foie fresco
- Crema de vinagre balsámico
- Aceite de cebollino y perejil

## Frutos secos:

- Avellanas
- Pipas de calabaza
- Sésamo...

## Elaboración

Pelar las alcachofas y cocerlas en una cazuela durante 25 minutos aproximadamente. Transcurrido este tiempo, retirarlas del fuego y escurrir bien el agua. A continuación, pasar las

alcachofas por harina y sofreírlas en una freidora con el aceite muy, muy caliente, para que la harina no se desparrame y se forme una pequeña costra.

Emplatlar las alcachofas colocando dos en cada plato.

Marcar las cuatro rodajas de foie en la plancha o en una sartén bien caliente y emplatarlas sobre las alcachofas.

Espolvorear el conjunto con los frutos secos picados en crudo y rociar con la crema de vinagre balsámico. Finalmente, dar brillo al conjunto con unas pinceladas de aceite de cebollino y perejil.

Para la crema de vinagre balsámico: hervir el vinagre balsámico y cuando esté muy caliente, hacer con él un caramelo líquido. Reducir un rato y dejar enfriar.

## CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **“100 recetas con label”** y **“Cocina con Producto de Temporada”**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)

el más reciente de ambos trabajos.

Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)

## SALTXIPI: CENTOLLO, TORTILLA Y CHULETA EN UN CASERÍO CENTENARIO

La gastronomía guipuzcoana es una actividad empresarial expuesta a los mismos problemas que cualquier industria, como son las escisiones, que no se dan sólo en la alta cocina y entre los chefs mediáticos y estrellados, sino que también tienen lugar en la gastronomía más tradicional. Prueba de ello es que, a día de hoy, existen dos Saltxipis en Gipuzkoa: el original, en Usurbil y el abierto hace unos años en Donostia por una rama de la familia en una bonita villa de Gros que perteneció en su día al grupo Martín Berasategui. En ambos establecimientos el menú por antonomasia es la trilogía compuesta por **Centollo cocido**, **Tortilla de bacalao** y **Chuleta**, y ambos establecimientos reciben elogiosas críticas por parte de todo tipo de público. Había que decantarse por uno de ellos y, para empezar, hemos acudido al establecimiento original, aunque no descartamos el pasarnos en un futuro por el nuevo, por eso de comprobar si hay una diferencia real entre ambos.

### Historia centenaria

Saltxipi se encuentra enclavado en un imponente caserío que data de 1800, tiempo en el que era conocido como Sagal-Txipi. En 1900 empezaron a elaborar y vender sidra. Santiago Añorga y Josefa Galarraga abrieron las puertas al público al convertirlo en sidrería, y a partir de 1973 Saltxipi pasó a ser restaurante. Hoy en día este establecimiento está dirigido por Ángel Añorga y su mujer Arantza, que representan la tercera generación familiar al frente del negocio.

La crisis también se hace notar en los establecimientos centenarios, y el enorme y bonito comedor de Saltxipi aparece prácticamente vacío el día entre semana que acudimos. Esta circunstancia, dramática para los restaurantes, hace, al contrario, que sea un placer el acudir un día laborable para aquel que se lo pueda permitir. El comedor respira tranquilidad y, a pesar de su gran tamaño, la decoración y la iluminación proporcionan un ambiente cálido y acogedor. El servicio es atento y esmerado.

El centollo (foto superior) está cocido en un punto genial. Hace falta paciencia y tiempo para disfrutar de él en condiciones, aunque el esfuerzo merece la pena. Terminado el animalito, uno se pregunta cuántos centollos podría comerse de una sentada, pues es un producto que entra como las pipas. ¿Dos? Tal vez tres, sospechamos.



Seguimos con la tortilla de bacalao, que refleja claramente, tanto por su textura como por su sabor, que es una de las grandes especialidades de la casa. El bacalao está finamente picado y la cebolla pochada hasta punto de caramelo. El huevo, por supuesto, cuajado a la perfección. Prueba clara de cómo unas manos expertas pueden convertir en una exquisitez el producto más modesto.

Finalizamos la trilogía típica de Saltxipi con la chuleta a la parrilla. La carne está más que correcta de sabor y el punto de cocción, ideal.

En postres, nos decantamos por la Tarta de queso y la Tarta de manzana, ambas dotadas de una cremosidad y un sabor extraordinarios.

Salimos realmente satisfechos de Saltxipi, un lugar ideal para acudir en familia o para cualquier tipo de celebración, dotado de grandes comedores, un amplio parking y columpios para los peques, además de un entorno natural de gran belleza.

### SALTXIPI.

Txoko-alde, 23 (USURBIL).

Tf: 943 36 11 27 - 943 37 10 94. [www.saltxipi-usurbil.com](http://www.saltxipi-usurbil.com)





## ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

Lukas  
gourmet



¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIETA** 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**.

### LUKAS URBIETA:

➤ C/Urbieta 34 - DONOSTIA  
T. 943 47 12 14

### Y TAMBIÉN EN EL ANTIGUO

➤ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri  
(Junto a la delegación de tráfico)  
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!  
¿A qué esperas para conocerlo?

**P** Parking Antiguo Berri, justo debajo del establecimiento





El pasado mes de Octubre tuvo lugar en la Sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía, en Donostia, la Entrega de Premios del **II Concurso de Relatos Cortos de Gastronomía impulsado por FECOGA** (Federación de Cofradías de Gastronomía) como culminación a un Certamen que, aunque joven todavía, este año ha recibido 103 relatos.

El Primer Premio, dotado con un cheque de 2.000 euros, recayó en el relato "Velis Nolis", de **Manuel Garrido Hernández**, de Sevilla. Asimismo, recibió un accésit dotado con 500 euros el relato "Lucía y el queso", de **Jon Garde Mazkarian**, de Altsasu. En la fotografía, el ganador, Manuel Garrido, segundo por la izquierda, acompañado de los miembros de FECOGA **Juan José Lapitz**, **Angelita Alfaro** y **Jokin Díaz**, por aquel entonces Viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.

**Ondojan.com** tuvo el honor de participar en las deliberaciones del jurado y, en correspondencia con la atención recibida por FECOGA, ofrecemos a nuestros lectores el relato ganador.

## VELIS NOLIS

AUTOR: MANUEL GARRIDO HERNÁNDEZ. ILUSTRACIÓN: AINARA OSINALDE

Todo el mundo muestra su entusiasmo al contemplar las manos de un recién nacido, la ternura de su piel casi transparente y la delicadeza de sus uñas de papel. A mí, sin embargo, me maravillaban las toscas manos del gran hombre de pelo blanco, el tono color tabaco originado por el sol de aquellas tierras, la dureza de la roca y las grietas tras el arado. Todo ello estaba en sus manos. Eran rudas y ásperas, de dedos deformados por las labores y capaces de cascar una nuez como si quebraran un pitillo. Después del trabajo buscaban la pastilla verde de jabón que la mujer enlutada mantenía siempre en el lavabo. Eran los tiempos en los que el campo era una alfombra infinita de verde alfalfa que se extendía hasta el horizonte y en la cortina de agua que escapaban los aspersores se dibujaba un danzante arco iris. Ojalá el tiempo hubiese echado su ancla en aquel momento, cuando en cada rincón había una sonrisa para mí y el entorno se perfumaba de los más variopintos aromas.

La extensión de la finca rondaba las dos hectáreas y de ella una cuarta parte estaba destinada a la huerta; un microuniverso de aromas y colores donde mi hermano y yo pasábamos la mayor parte de los maravillosos días de verano. Dividida en espacios poligonales de distinto tamaño, cada zona poseía su propio misterio, su encanto y una fragancia distintiva. La piel de las berenjenas brillaba y presumía de su deslumbrante color en una esquina junto a la alberca; nadie le ganaba en coquetería. Gigantes calabazas reposaban como dormidas después de una copiosa comida, desplomadas sobre su diván de tierra. Pimientos verdes y rojos, carnosos y tiernos, adornaban sus plantas cual arbolitos de Navidad. Manzanos y cerezos eran los aliados custodios de aquel tablero perfectamente delimitado por hileras de clavellinas que el gran hombre de pelo blanco cultivaba como nadie. Clavellinas y crisantemos, cada uno en su época, provocaban que hasta allí llegara un constante peregrinar de vecinos para comprar las radiantes

flores. Nadie había logrado aquellos tonos tan diferentes y eso provocaba la envidia de los hortelanos vecinos. Solamente el zumbido de las abejas se atrevía a romper el armonioso silencio de la huerta junto al monótono cantar de algún jugador dedicado a hurtar la cereza más dulce. En medio de la huerta, perfectamente encalada, una noria atraía mi atención y la de mi hermano como si de un viejo castillo se tratara. Todo en conjunto implicaba, en fin, un tótem efímero que supuso para mí la época de mayor felicidad; la más enriquecedora y colmada de vida.

Justo después de ordeñar las vacas el gran hombre de pelo blanco entraba en la casa portando una gran cuba de zinc. Para entonces nosotros debíamos estar aseados y bien peinados sentados a la mesa. "Buenos días", decía con su voz de tabaco. Aunque era un gigante a nuestros ojos, de semblante serio y en absoluto derrochador en las palabras, de algún lado siempre sacaba una sonrisa para dedicarnos. Leche y fresas, el pan en la talega y la mantequilla en un plato. La mujer enlutada no paraba en su trajín como una de las peonzas con las que tanto jugábamos. Barría, fregaba, guisaba...y callaba. Era una mujer de ceniza, frágil y siempre inadvertida como cualquiera de sus escobas. Los desayunos eran copiosos pero nosotros, en pleno crecimiento, engullíamos cuanto nos servían en el plato. A veces el hambre matutina nos hacía precipitarnos hacia el pan recién cocido aún humeante y en numerosas ocasiones nos quemábamos ante la sonrisa discreta de los dos mayores. Pan, unas gotas de aceite y una cucharadita de azúcar. Era como llamar a las puertas de otro mundo; un mundo en el que el tiempo caminaba más despacio, deteniéndose en maravillosos instantes que paulatinamente conformaron nuestra adorable infancia.

Después comenzaba la instrucción. Aquellas no eran sólo las ociosas vacaciones de dos niños venidos de la ciudad. Ni mucho menos. Cada uno tenía una

tarea. Mi hermano debía dar de comer a los perros, aunque en realidad eso no suponía ningún esfuerzo especial para él pues adoraba a los animales y quizá aquellos días le inculcaron el amor para iniciar con el paso de los años su carrera en la Facultad de Veterinaria. Por mi parte, al ser el mayor de los hermanos, el gran hombre de pelo blanco me dejaba junto a la puerta una gran canasta que yo debía llenar con las manzanas caídas del manzano y después echarse las a los cerdos, lo cual era una misión de alto riesgo pues no eran pocas las veces en las que oí hablar de niños que habían sido devorados por los cerdos al caer en los corrales por descuido. Aquello siempre me hacía sentir escalofríos y un pánico desconcertante y ahora puedo reconocer que a lo largo de los años supuse una pesadilla durante no pocas noches.

Recuerdo con nostalgia que no había relojes. A mí hermano y a mí nos habían regalado uno en nuestra primera comunión, pero mi madre sólo nos lo dejaba lucir en días muy señalados. Pero sea como fuere, a la una en punto del mediodía mi hermano y yo estábamos sentados en sendas sillas en la cocina, con las manos bien lavadas y más callados que en misa. El gran hombre de pelo blanco no tardaba en aparecer. En la mano traía un cesto de mimbre repleto de la verdura recién sacada de la huerta. Pepinos, tomates, berenjenas, pimientos... El cesto podría haber servido de modelo para el bodegón más hermoso. Se inclinaba hacia nosotros y esperaba que depositáramos un beso en su mejilla. El hombre olía a tierra, a hierba fresca, a hortalizas y a flores. Miraba a la mujer fugazmente y se marchaba a lavarse las manos. Después volvía envuelto en aroma de Heno de Pravia y a continuación iniciaba el ritual que mi hermano y yo contemplábamos enmudecidos y absortos. El gran hombre de pelo blanco distribuía sobre la encimera la verdura más exquisita de su huerta, la tocaba despacio, la olfateaba unos instantes y después la lavaba con el amor que se lava a un bebé. En el fregadero nadaban

pimientos y tomates en abundante y fresca agua. Nunca vi tanta delicadeza ni tanto amor en una cocina; era como si a cada instante aquel hombre agradeciera a Dios poder contar con tales alimentos. Con los dedos fuertes de un titán agarraba la mano del mortero y majaba sal y un diente de ajo, despacio, como intentando que el ajo no sufriera. En un rincón de la cocina, bajo la generosa luz de la ventana, la mujer enlutada despunteaba mientras levantaba su mirada un instante hacia su marido. Las canas habían brotado hacía años en los cabellos de los dos abuelos como níveo cebollino, pero ella no había perdido la belleza melancólica de su rostro. El hombre tomaba los pimientos bien lavados y con su pequeña navaja los picaba en trozos cuidándose de no dejar pasar ni una sola semilla. Después los introducía en la cazuela de madera de encina que su padre labró para él y los majaba despacio. No había prisa. Aquello no era más que un acto de amor, un instante para disfrutar y saborear las cosas buenas de la vida. Un poco de agua y pan del día anterior eran añadidos en su justa medida a los pimientos; vuelta a majar y después agregaba el mejunje de sal y ajo. Aparecía entonces el tomate, majestad indiscutible de la huerta. Liviana lluvia de sal, unas gotas de vinagre y un hilo generoso de aceite recién traído de la cercana almazara. Y comíamos en silencio, agradecidos por la generosidad del momento.

Una de las tardes de aquel verano vi aparecer por el camino al gran hombre de pelo blanco con una cesta en la mano atiborrada de verdura recién cortada. Cuando llegó a mi altura me pidió que lo siguiera y al llegar a la cocina me indicó una silla con la mirada. No sé por qué me puse tan nervioso, excitado, con algo de miedo por no estar a la altura de la situación. Lavó la verdura y la dispuso frente a mí, acercó un plato grande y después buscó en uno de sus bolsillos hasta extraer una navaja pequeña recién comprada y aún envuelta en un fino plástico. La afiló cuidadosamente, con parsimonia y sin prisas, como hacía todo, hasta que pasó la yema de su pulgar por el filo y comprobó el corte. Después me miró y me la tendió diciendo "ten cuidado con ella muchacho" y luego me pidió que cortara la verdura en dados finísimos para elaborar un pisto. Se marchó. Examiné la navaja que tenía en mis manos e imité el gesto de pasar su hoja por la yema de mi pulgar. Una gota de sangre brotó inmediatamente. Puse un pedacito de papel en la herida e inicié la faena encomendada al instante. Debajo de aquella ventana de la vetusta cocina, bajo la fértil luz de una tarde de agosto, tal vez se inició el camino de mi amor hacia el arte de cocinar, de mezclar y buscar sabores que agradaran a cuantos a mi mesa se armaran y, con el tiempo, aquel amor recién nacido entonces, fue creciendo y creciendo hasta convertirse no sólo en mi medio de vida, sino en mi afición y mi energía vital.

A partir de aquella tarde, no paré de husmear por la cocina, de buscar en cada tarro que atesoraba la mujer enlutada quien al principio se mostró reacia a mi constante presencia en el que hasta entonces había sido su reino casi exclusivo, pero que después me fue enseñando el modo de confeccionar este postre o aquel guiso y cómo, sobre todo, el resultado dentro y fuera de la cocina siempre es mejor si uno hace las cosas con amor. Recuerdo emocionado el día en el que el gran hombre de pelo blanco llegó a casa, sacó las verduras, demás ingredientes y la cazuela de encina y me dijo "hoy harás tú el gazpacho". El hombre se sentó bajo la ventana junto a la silla en la que la abuela cosía y se sirvió una copa de vino mientras



me observaba cuidadosamente. "¿Te ha hecho algún daño ese ajo, muchacho?", preguntó de repente. Certo es que él siempre utilizaba el mortero con delicadeza, nada de porrazos ni ruidos innecesarios, así es que tomé buena nota y agarré la mano del mortero con fuerza, como hacía él, y machaqué aquel diente de ajo con cuidado de que no se pusiera a sangrar en cualquier momento. Fui añadiendo cada ingrediente poco a poco como había visto hacer tantas veces y después le pedí a él que se encargara de añadir el vinagre. "Las verduras te dirán de cuánto vinagre tienen sed", dijo entonces. Pensé que me tomaba el pelo, o tal vez no, pues en cierto modo es verdad que cada plato tiene vida propia y, si se sabe escuchar, incluso te dice lo que conviene o no. A la hora de comer, la mujer enlutada sirvió primero el gazpacho al abuelo, después a mi hermano y finalmente a mí y, transcurridos tantos años, ahora puedo decir que jamás olvidaré la impecable sonrisa que mostraron aquellos dos ancianos a los que tanto amé tras probar mi primer gazpacho.

El verano pasó y con él unos meses interminables de tediosos estudios y tardes encerrados en casa en

nuestra ciudad mientras yo soñaba cada instante con el día de volver. Le pedí a mi madre que me enseñara alguna receta con la secreta intención de sorprender a los abuelos y ella, a pesar de mostrarse reticente al principio, en las largas y monótonas tardes de domingo me enseñó a preparar las natillas que tanto le gustaban al abuelo, sabrosas tortillas y la masa para hacer croquetas. Mi madre me miraba de reojo en la cocina y sonreía. Yo no pasaría de los diez años y no anhelaba otra cosa que cocinar y cocinar e incluso para mi cumpleaños me regaló un mandil con mis iniciales bordadas, ante el tenso mudo disgusto de mi padre, quien planeaba una brillante carrera universitaria para mí.

Llegaron las vacaciones de verano y mi padre nos montó en el coche a mi hermano y a mí. El gran hombre de pelo blanco apareció por una vereda con la azada en la mano y no disimuló su espléndida sonrisa al vernos. No era un hombre de mucho hablar, ni despiñador en el cariño, pero tanto mi hermano como yo sabíamos que nos adoraba. Aún se escuchaba el motor del viejo coche de mi padre al alejarse cuando me fui corriendo a la cocina. Una vez los abuelos llegaron, yo ya había puesto la mesa, cubiertos para todos y el vaso del vino para el gran hombre de pelo blanco. En el centro, la gran cazuela de encina estaba rebosante de un sabroso gazpacho que yo había elaborado. Por un instante temí que los abuelos me regañaran por haber tomado aquella iniciativa, pero al entrar y ver lo que había hecho y comprobar que había fregado y recogido el mortero y el resto de los cacharros que había utilizado, el abuelo se inclinó sobre mí y esta vez fue él quien me besó. Aquello suponía todo un cambio cualitativo. Hasta entonces siempre éramos nosotros

quienes le dábamos nuestro beso; él acercaba su mejilla y nosotros sabíamos que debíamos darle el beso. Pero aquel día mi abuelo, mi admiradísimo gran hombre de pelo blanco, me besó. Un beso con aroma a tierra y a verdura fresca; un beso que se me agarró al alma.

Y como aquel verano pasaron otros y todos ellos fueron felices y me formaron como el hombre que soy hoy. Un día fatal llegué tarde a confeccionar el gazpacho y encontré al gran hombre de pelo blanco llorando en una silla de la cocina. Desde hacía un tiempo un extraño temblor se había instalado en sus manos y apenas podía sujetar su cigarrillo. Se apartó de nosotros poco a poco y su mirada se entristeció; una extraña enfermedad fue ennegreciendo su ánimo. En la despedida del último verano me sonrió y me dio, con su rócoca mano ahora temblorosa, su pequeña navaja y una bolsa grande que portaba la cazuela de encina de mi bisabuelo. Después se perdió por una vereda en silencio. Fue la última vez que lo vi. A él le debo el hacerme comprender que la cocina es algo más que mezclar ingredientes. Dios lo llevará siempre en la palma de su mano.



## PRESENTADA LA NUEVA AÑADA DE HOMENAJE

Seguindo lo que ya se está convirtiendo en una tradición, Bodegas Marco Real ha vuelto a vestir "a la última" sus botellas de Homenaje, el vino más popular de cuantos se elaboran en las bonitas instalaciones que esta bodega, perteneciente al Grupo La Navarra, posee en Olite. Al igual que en los últimos años, el grupo ha encargado al ganador del Premio Ego de Cibeles 2012 la confección de la etiqueta que envolverá los conocidos vinos, tanto en su versión blanco como rosado. Así pues, **el autor del diseño de este año ha sido el ubetense Moisés Nieto**, que ha "vestido" las botellas con una camisa decorada con estampados geométricos, un diseño muy en la onda del joven modisto.

La presentación tuvo lugar el pasado 27 de noviembre entre los tinos de la bodega, y a ella acudieron un centenar largo de personas relacionadas con el mundo del vino, la prensa, la distribución y la gastronomía de Navarra. **Anabel Hernández**, encargada de Comunicación del grupo, presentó a Moisés Nieto, que confesó que diseñar la etiqueta de HOMENAJE ha sido un reto que "desde el principio nos pareció un proyecto muy

divertido ya que nunca habíamos tenido la oportunidad de vestir una botella con el estilo propio de mi marca y más si se trata de un vino joven como mis diseños". Bodegas Marco Real es la primera bodega de Navarra que presenta las añadas 2012. Homenaje, su marca más joven, destaca por una cuidada enología que permite que año tras año el vino Homenaje Rosado sea uno de los vinos más vendidos en España.



Entre los presentes, tomó la palabra el crítico gastronómico **Rafael García Santos**, que alabó la frescura del vino y bromó acerca de su popularidad y lo ajustado de su precio, definiéndolo como "Un vino de chiringuito con aires de alta gastronomía". Su compañero de profesión **Juanjo Mendioroz**, hizo una afortunada comparación de la gastronomía actual y el carácter afrutado del vino Homenaje, afirmando que "en este momento en que los cocineros están obsesionados por desnudar el producto, los cocineros del vino, los enólogos de Homenaje, hacen lo mismo trasladando directamente la fruta a la copa".

Finalizó el turno de intervenciones **Juan Ignacio Velasco**, presidente del grupo La Navarra, aprovechando la circunstancia para presentar el último proyecto de la bodega, sus nuevos vinos **Marco Real Pequeñas Producciones**, tres vinos monovarietales - Tempranillo, Garnacha y Syrah -, elaborados con uvas procedentes de los viñedos propios de la bodega, cada uno de ellos de tres parcelas

bien diferenciadas y elegidas para conseguir expresar lo mejor de cada variedad: Finca Espesuras y Finca La Pared en Torres del Río y Corraliza de los Roncaleses, situado en Santacara.

Respecto al tercer vino, -el Syrah-, Velasco afirmó que algún día será conocido como "el vino de la tolerancia", en alusión a la actitud abierta y facilitadora de la Denominación de Origen Navarra a la hora de aceptar la introducción de esta uva, actualmente muy de moda en todo el mundo, para elaborar vinos en el Viejo Reino.

# DESCUBRE EL NUEVO HOMENAJE ROSADO 2012

frescos, atrevidos, GENIALES



UN DISEÑO EXCLUSIVO DE MOISÉS NIETO, GANADOR DEL  
"EGO CIBELES 2012" AL MEJOR DISEÑADOR JOVEN DE ESPAÑA

## MARIDAJE CAZA Y VINO CON BODEGAS VINTAE EN EL HOTEL KRABELIN

A lo largo del mes de noviembre tuvieron lugar en Eibar las **IX Jornadas de Maridaje entre caza y vino** organizadas por el Hotel-Restaurante Krabelin, del alto de Arrate. Los medios de prensa tuvimos el privilegio de poder asistir, de la mano de los organizadores, a la primera de ella, que tuvo lugar el 9 de noviembre. En ella se dieron a conocer los vinos de Vintae, presentados directamente por el explosivo director comercial de la bodega, **Frances Ricart**, que se metió en el bolsillo a la audiencia con sus comentarios y anécdotas.

Actualmente, las bodegas Vintae mantienen abiertos varios frentes comerciales: los vinos **Hacienda López de Haro**, que pudieron ser catados en la cena; el proyecto **"Number nine"**, con vinos y etiquetas basadas en el número 9, considerado por varias culturas del mundo como la cifra del saber

supremo; el Proyecto **"Garnachas de España"**, con vinos monovarietales dedicados a la uva más denostada en la enología española y resultados como el muy recomendable vino "La Garnacha Salvaje del Moncayo" o los vinos **Matsu** (palabra que en japonés significa "esperar," que conjugan la cultura oriental por el cuidado de lo natural con las más avanzadas técnicas de agricultura biodinámica de las zonas rurales de europeas.

Tanto los vinos de Hacienda López de Haro como el n° 9 o el Cava Francés Ricart encantaron a los asistentes, que los combinaron con los exquisitos platos de caza elaborados por el cocinero y responsable del hotel, **Jon Odrizola**: Milhojas de perdic escabechada, Tartaleta de conejo y frutos de otoño, Pato azulón a la naranja, Lomo de ciervo...



## DON YANTAR PRESENTÓ SUS VINOS Y PRODUCTOS EN EL PUB SN



El Pub SN, situado junto a la plaza Lasala, de la Parte Vieja, fue el escenario elegido por la casa **Don Yantar** para presentar algunas de las bodegas que distribuye en Donostia. Los asistentes al acto pudieron catar caldos de bodegas tan prestigiosas como **Pago de Larrainzar** (Ayetui, Navarra), **Piedra Bodegas y Viñedos** (Toro, Zamora), o el **Champagne Fourny & Fils**. También se pudo probar el queso

**Campoveja**, distinguido con el Premio al mejor Queso Ahumado del Mundo en los International Cheese Awards.

En cualquier caso, quien más atención recibió en la presentación fue **Roberto Da Silva**, propietario de **Embutidos de Cardena** y autor de una increíble morcilla de Burgos que hizo las delicias de todos los presentes. Roberto no se limitó a cocinar

la morcilla ante los asistentes, sino que dio a probar los originales snacks de morcilla de Burgos que han empezado a comercializar.

Don Yantar, dirigido por **Eduardo Rubio**, es una casa de distribución que cuenta con un interesante establecimiento en el n° 4 de la Plaza Atotxa, donde los particulares pueden adquirir su gran variedad de vinos y productos delicatessen.





# NUEVO CENTRO CARDIOLÓGICO Y DE REHABILITACIÓN EN URRETXU-ZUMARRAGA

Tf: 943725262 / [rehabilitacion@bihotz.es](mailto:rehabilitacion@bihotz.es)



- » CONSULTAS
- » ECG
- » ECOCARDIOGRAMA
- » PRUEBA DE ESFUERZO
- » HOLTER ECG
- » HOLTER DE TENSIÓN ARTERIAL
- » UNIDAD DE REHABILITACIÓN CARDIACA

Concertado con el Gobierno Vasco  
y los principales Seguros de Salud



REHABILITACIÓN  
DERMATOLOGÍA  
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA  
MEDICINA DEL DEPORTE  
PSICOLOGÍA Y PSICOTERAPIA  
DEPILACIÓN LÁSER

Errehabilitazio Zentrua  
Centro de Rehabilitación

Labeaga 33-D, URRETXU / Tf: 943 72 52 62  
[zuzendu@zuzendu.com](mailto:zuzendu@zuzendu.com)



## ZIABOGA: ELLOS SE LO GUISAN, ELLOS SE LO COMEN

Ojo, el titular de este artículo no se refiere a los responsables del Ziaboga, sino a los participantes de los numerosos **curso de cocina** que se organizan en sus dependencias. Este veterano restaurante de Pasaia, que atraviesa por una brillante etapa desde que el chef **Álex Barcenilla** se hiciera cargo de su gestión, se está especializando en este tipo de actividades, que suponen, por una parte, una interesante alternativa ante la crisis y, por otra, una agradable y original opción gastronómico-cultural para los turistas. De la mano de Jon Warren, de San Sebastian Food, así como gracias a Donostia Turismo, han sido cientos los extranjeros que se han adentrado en el apasionante mundo de la cocina vasca, pero **Barcenilla y su equipo no cierran sus puertas a nadie, y cada vez son más los donostiarros y guipuzcoanos que aprovechan esta posibilidad para pasar una agradable mañana**, hacer sus pinchos en cocina y, de paso, disfrutar de una buena comida con los platos preparados por ellos mismos, porque como indica el titular, los cocineros amateurs culminan el curso comiéndose sus propias elaboraciones. Los cursos ofrecidos por el Ziaboga tienen un gran interés pues, **además de aprender a cocinar, los asistentes reciben nociones sobre compras, calidad de los productos, gestión de la cocina...** Tan sólo hay que tener ganas de aprender, comer y pasarlo bien. Los cursos se ofrecen **desde 2 personas hasta un máximo de 20**, y sus precios oscilan desde los 25 euros por persona (taller de pinchos) hasta un máximo de 80 (cocina vasca).

En cualquier caso, estamos hablando de un restaurante, y el hecho de que por la mañana imparta estos cursos no afecta para nada a su

servicio de cara al público y la riqueza de su oferta gastronómica, que ha subido muchos enteros desde que en 2009 Álex Barcenilla, que ya había sido su jefe de cocina en 2005, se hiciera cargo del mismo.

**La cocina de Ziaboga es eminentemente marinera**, como no podría ser de otra manera en un local que se asoma literalmente a las aguas del puerto de Pasaia, lo que queda reflejado en sus especialidades: Ensalada templada de marisco, Bonito con anchoas del Cantábrico, Tronco de merluza con refrito, Kokobias de merluza, Txipirones en su tinta... Pero lo que distingue realmente a este local es su servicio, dirigido por el propio Álex y **Jon Pinilla**, el segundo de a bordo. En función del día en que vayamos a comer podemos encontrarnos con Álex en la cocina y Jon en Sala, o con Jon en los fogones y Álex atendiendo las mesas... cuando no se están cambiando continuamente los papeles. "Esta forma de ofrecer el servicio, el que estamos los dos cocineros solos ante el peligro, inspira confianza a los comensales y disfrutan más de la experiencia. Y si en un momento dado estamos saturados, siempre contamos con el apoyo de Nuria, mi mujer", comenta Álex.

No tenemos que dar muchas más explicaciones para que quede claro que Ziaboga es un restaurante especial. Si no nos creen, compruébenlo ustedes mismos.

### ZIABOGA

San Juan, 91 - PASAI DONIBANE  
Tf.: 943 51 03 95  
[www.ziabogapasaia.com](http://www.ziabogapasaia.com)





1



2



3



4



5



6



7

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO EN TODA SU DESNUDEZ

Álex Barcenilla distingue claramente la cocina de mercado de la de temporada. "La nuestra es de mercado. Todos los días intento comprar los mejores productos del mercado, aunque no sean exactamente de temporada". Por otra parte, tanto Jon como Álex intentan alterar lo menos posible el sabor de los productos, huyendo de añadirles ningún acompañamiento o ingrediente "agresivo". Estos dos principios quedan más que patentes en nuestra exquisita degustación:

**1.- Atún marinado:** Elaborado en casa con filetes de atún impecablemente cortados, cual si de un jamón ibérico se tratara. Por su finura, textura y sabor, parece que estemos degustando el más suave de los bonitos.

**2.- Ragout de hongos y alcachofas:** Las alcachofas se confitan rápidamente obteniéndose un agradable punto crujiente y el hongo, fresco, se hace a la plancha. La mezcla de ambos desemboca en todo un señor plato de temporada.

**3.- Txangurro al horno:** Una muestra de la cara más clásica de Ziaboga, un plato de toda la vida que sigue siendo imprescindible para muchos comensales.

**4.- Txipirón de anzuelo:** El nombre del plato lo define bien, porque consiste en un solo txipirón... pero menudo txipirón. Este es un plato exclusivo de Ziaboga, tanto por el impecable producto, pescado en la bahía por **Juanito**,

arrantzale local que los captura en exclusiva para este restaurante, como por la manera de presentarlo, mínimamente hecho a la plancha, con un punto crujiente genial, y presentado en entero pero distribuido en rodajas. La textura, el sabor, la apariencia... todo es perfecto en este plato, ideal para compartir y que justifica, por sí solo, el acudir a este restaurante.

**5.- Cigala a la plancha:** El marisco es uno de los fuertes de Ziaboga. Éste se sirve en toda su desnudez, limitándose a pasarlo por la plancha, para que nada empañe la succulencia del producto.

**6.- Paloma en salsa:** Aunque la cocina de Ziaboga es eminentemente marinera, Álex y Jon no renuncian a preparar productos de temporada como esta paloma, servida en su punto perfecto de cocción, sangrante y jugosa. La pechuga, normalmente la parte más seca del animalito, tiene en este caso textura de solomillo, de lo suave y tierna que está. Otro plato para no olvidar.

**7.- Pantxineta:** Terminamos con otra muestra de la cara más clásica (y más dulce) de este local. Recién hecha, templadita y crujiente, esta tarta es la mejor manera de culminar un buen festín. Otro día volveremos para probar los **Arroces** que, según tenemos entendido, son una de las grandes especialidades de Jon.

**> REVUELTO DE BACALAO, TRIGUEROS Y AJO FRESCO****Ingredientes (1 ración)**

1 lomo de bacalao de unos 100-120 g.;  
4 espárragos trigueros finos; 1 ajo fresco;  
2-3 huevos de caserío; Aceite de oliva virgen;  
Sal y Perejil

**Elaboración**

Picar los trigueros haciéndoles el corte en diagonal, en trozos de aproximadamente un centímetro de longitud. Si el espárrago es grueso, primero lo cortaremos longitudinalmente en dos. Picar finalmente el tallo del ajo fresco hasta la parte verde, aprovechando incluso parte del verde, sin excedernos. Poner al fuego una sartén antiadherente con un chorro de aceite de oliva. Saltear los trigueros hasta que se ablanden ligeramente. Separar la sartén del fuego y añadir el ajo fresco picado para que se vaya haciendo al calor del aceite.

Calentar la freidora e introducir el taco de bacalao en el aceite bien caliente, el tiempo justo para que pueda quitarse la piel sin esfuerzo. Una vez sin piel ni espinas, terminar de desmenuzar el bacalao manualmente,

Egilea / Autora:

**Izaskun Urkiola**

URKIOLA  
SAGARDOTEGIA  
Igara Bidea, 37.  
DONOSTIA  
Tf. 943 21 01 68



haciendo lascas en la sartén que hemos apartado del fuego con los trigueros y los ajos. Una vez desmenuzado el bacalao, volver a poner la sartén a fuego medio. Cascar los huevos y verterlos en un bol sin romperlos. Añadir un poco de sal e incorporarlos a la sartén cuando el bacalao apenas haya comenzado a hacerse. Pacientemente y con la ayuda de un tenedor de madera, ir removiéndolo el huevo para que el revuelto vaya cuajando. Si cuaja demasiado rápido, apartar la sartén del fuego hasta que adquiera la consistencia que buscamos.

Emplatar y espolvorear con un poco de perejil picado.

**> El local****>Urkiola: una sidrería diferente**

Como siempre nos sucede en estas fechas, estamos deseando que empiece la temporada de la sidra para poder hacer nuestra visita anual de rigor a la Sidrería Urkiola de Ibaeta. Este establecimiento es un lugar muy especial. Cuando desde el cruce de Lorea nos dirigimos hacia Ibaeta y encaramos Igara Bidea no nos imaginamos que en muy pocos metros vamos a pasar de una zona industrial a un entorno natural que nos recuerda a los valles más recónditos de la provincia. Izaskun Urkiola, la propietaria del lugar, es una anfitriona excelente que sabe por experiencia que además de la calidad el cliente exige, cada vez más, un buen trato. Izaskun lleva las riendas de este edificio, construido a inicios de los 90 a 30 metros escasos de su caserío familiar, Ferrer Enea (Perrene), en el que la familia Urkiola llevaba más de 100 años elaborando sidra. A pesar de que abre sólo en temporada, Urkiola guarda una serie de características que la diferencian del resto de sidrerías, como su comedor y los platos especiales que sirve en el mismo, muy alejados del clásico menú de sidrería: Cecina de León, Antxoas de Getaria a la parrilla, Lomo de bacalao con espinacas y mahonesa de ajo, o el extraordinario revuelto de bacalao, trigueros y ajo fresco cuya receta recogemos en esta página. Eso sí, si quieren sorprenderse, sigan nuestro consejo y no dejen de pedir sus insuperables Verduras a la parrilla. Nos lo agradecerán toda su vida.



Encuentra más recetas en...

**www.ondojan.com****RENOVADA***¡tu gastroweb!*

## Ostras y burbujas



**Manu Méndez** no cesa en su empeño de extender la cultura de los grandes vinos y la gastronomía. Una de las últimas actividades organizadas por este inquieto vinatero fue la celebración de una cata de Champagne acompañada de unas excelentes ostras de Arcachon aportadas por el establecimiento de productos delicatessen **Délices de France**, dirigido por la donostiarra **Nere Etxezarraga** y situado en el nº 11 de la calle Txofre, en Gros. Los asistentes rellenaron una ficha de cata en la que puntuaron las características de los diversos Champagnes, resultando el **Gardet Brut Premier Cru** el más apreciado, aunque con muy poca diferencia respecto al resto. Los Champagnes catados, además del citado Gardet Brut, fueron Nominé-Renard Brut, Nicolas Feuillatte Brut Reserve, Philipponat Non Dosé Royal Reserve, Agrapart & Fils Grand Cru Extra-Brut Blanc de Blancs, Christophe Mignon Brut-Pure Munier, Gardet Brut Premier Cru y Egly Ouriet Brut Tradition Grand Cru. Todos ellos dejaron bien claro el por qué los de Champagne son los vinos espumosos más apreciados en el mundo. Estos vinos pueden ser adquiridos en la **Vinatería de Manu Méndez** (Bermingham, 8 - Gros, Donostia - Tf. 943 28 99 99)



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

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



## ÑAÑARRI

## ABALTZISKETA

COCINA CASERA Y AMBIENTE FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE

Bº LARRAITZ  
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido retomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del **Urko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber** y su marido, **Iraitz**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos, Ensalada templada, Almejas en salsa verde, Txipirones en su tinta, Kokoxas de bacalao en salsa verde, Rape con almejas y refrito, Costilla de ternera a la parrilla, Rabo en salsa, Cordero y cochinito al horno por encargo, Postres caseros...* Nañañari cuenta con tres amplias terrazas y parking. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

## ELANE

## ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 65 23 14  
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**. 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). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpetia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...* **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

## SANTA ANA

## ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de bangúrro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

## HOTEL LOIOLA

## AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO  
HIRIBIDEA, 47  
TEL. 943 15 16 16  
[www.hotelloiola.com](http://www.hotelloiola.com)



**Pedro Azpiazu Gurrutxaga** y su esposa, **María Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel cuenta con **6 habitaciones dobles** y **29 twin**, ideales para dos personas, con baño completo, TV y wi-fi. En su restaurante, se sirven platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones; Lomo de merluza con kokobas; Pechuga de paloma a la plancha; Solomillo tourné con verduras; Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (martes a viernes, mediodía) **Otros menús:** A medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Tarjetas:** Todas. Parking propio. Gran comedor para celebraciones.

## CASTILLO

## BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,  
KM. 417 (OLABERRIA)  
TEL. 943 88 19 58  
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES  
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparagirre, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos.** En su carta podemos degustar especialidades como el **Arroz caldoso de almejas**, la **Terrina de foie casero con reducción de Oparto y frutos secos**, el **Rape con refrito de ajos y almejas**, la **Merluza en salsa verde**, la **Ventresca de bonito confitado con piperrada**, la **Brocheta de rape y langostinos** o el **Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata**. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

## DOLAREA

## BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE  
CON EXCELENTES MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranza Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía de base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinitillo confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus menús, **elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## KATTALIN ERRETEGIA

## BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas.** Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos **Espárragos de Navarra**, nuestra **Ensalada templada de almejas y gambas**, o nuestros 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€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

## XERBERA

## BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21  
(FRENTE A LA ESTACIÓN  
DE RENFE)  
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS  
EN EL CENTRO DE BEASAIN



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales:** **Ensalada templada de gulas de la tierra**, **Verduras en tempura con salsa picante**, **Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez**, **Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa**, **Tarta de chocolate blanco con grosella negra**... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como **Taquito de bacalao con manitas de ministro**, **Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos**. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

# LASA

## BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55 [www.restaurantelasa.com](http://www.restaurantelasa.com)

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS  
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



Este moderno hotel-restaurant cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Terrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

## BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA  
BIDANIA-URRAKI)  
TEL. 943 68 12 28  
[www.hotelolazal.com](http://www.hotelolazal.com)

## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



**Xabier Osa** dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletín a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

## KANTABRIA

## EIBAR

ALTO DE ARRATE, N.º 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabrijatetxea.com](http://www.kantabrijatetxea.com)

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...  
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salsicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...* Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) Menú fin de semana: 24€ Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

## KRABELIN

## EIBAR

BARRIO ARRATE  
TEL. 943 20 27 27  
[www.hotelkrabelin.com](http://www.hotelkrabelin.com)

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES  
EN EL ALTO DE ARRATE



**Jon Odriozola y Mireia Alonso** dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdel, Terrina de foie, Ensalada de bacalao con pimientos asados, Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo, Mero, Lengüado, Taco de bacalao sobre crema de puerros, Caza en temporada, Repostería variada...* **Carta: 40€ Menú día y noche: 18€** (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

## BELAUSTEGI BASERRIA

## EL GOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bison con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **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.

## KORTA ERRETEGIA

## GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO  
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES  
CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...* **Carta: 30€ Menú día: 10€ Menú sidrería: 20€ Mariscada para 2 personas: 70€** (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

## ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL  
FUERTE DE SAN MARCOS



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como **Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto**, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana**. **Menú: 18,50€** (Fin de semana: 27€). Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

## ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS  
TEL. 943 52 22 71  
info@fuertedesanmarcos.com

## GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA  
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



Gambrinus Erretería es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como **Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados...** así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecta**" (Entrecote, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la oipiraa "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú: 10€** (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil: 7,50€** (3 diferentes). **Bandejas: 9 - 13,50€**. **Tarjetas: Todas. No cierra.**

## ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL  
NIESSSEN  
TEL. 943 52 16 61

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse  **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación: 28€** **Menú Hernani: 25€** **Carta: 35-40€** **Tarjetas: Todas. Abre: Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil. Menores de 8 años: Menú gratis.**

## ELKETA

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A  
CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

## HERNIALDE

SAN MIGUEL BAILARA, 2  
TEL. 943 652 116  
www.elketa.com



En lo más alto de Tolosaldea, Elketa jatebea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en hostelería y la restauración**. En su carta encontramos **Tablas de Ibéricos, Tostas, Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados y Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinitillo asado en horno de leña**. Elketa cuenta con un coqueto **Txiki park cubierto de más de 60 m2. Carta: 25-30€** **Menú del día: 11€** (Café incluido) **Menú especial: 25€** (Café y crianza incluido) **Menú infantil: 10€** (Fin de semana) **Menús grupos: A partir de 35€** **Tarjetas: Todas menos AMEX. Cierra: Noches de lunes a miércoles.**

## ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IBI BIDEA, 5.  
TEL. 943 64 49 39  
www.arraunetxea.com

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. Carta: 40€ Parrillada: 47€ Degustación de marisco: 47€** (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Martes tarde y miércoles todo el día.

## LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Los **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...** **Carta: 35-40€ Menú sidrería: 32€ Menú: 18,50€ Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

## URALDE

HONDARRIBIA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA

C/ SANTIAGO, 75 (B° DE LA MARINA)  
TEL. 688 614 990



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las **Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en sazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...** terminando bien con un buen pescado a la parrilla (**Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...**), bien con una **Txuleta de viejo a la parrilla** o unos jugosos **Costillones de cochinitillo**. Todo ello acompañado de una tentadora selección de **Postres caseros** y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega. Carta:** A partir de 25€ **Menú del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

# ATALAIA

IRUN

ARITZ ONDO, 69  
TEL. 943 62 94 33  
[www.hotelatalaia.com](http://www.hotelatalaia.com)

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran una gran importancia las verduras y los vegetales.** La carta de Atalaia se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada; Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico; Pichón en Ensalada sobre Berza; Hongos al horno; Zarzuela de pescados; Rodaballo salvaje; Rabo de toro al vino tinto; Solomillo de ciervo con puré de castañas...* Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece unas preciosas habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú de fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

# GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.  
TEL. 943 63 05 12  
[www.gaztelumendi-antxon.com](http://www.gaztelumendi-antxon.com)

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de broche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

# TRINKETE BORDA

IRUN

Bº DLABERRIA, 39  
TEL. 943 62 32 35  
[www.trinketeborda.com](http://www.trinketeborda.com)

DE LA HUERTA AL PLATO



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el **Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque** y el **Plato de oro** en el **Concurso Nacional de Gastronomía.** En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante.** En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado, Alcachofas salteadas, Pimientos verdes fritos, Cogote de merluza, Rodaballo a la parrilla, Chuleta de viejo...* Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso, Melocotones al horno, Leche frita, Torrija, Arroz con leche...* Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

## PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos: Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)

## SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA  
ACTUALIZADA



Este **restaurante centenario**, dirigido por la **quinta generación familiar**, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bres confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...) y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parcamiento. **Carta: 50€ Menú especial: 19€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra: Noches de domingo a jueves y martes todo el día.**

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, 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 **Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)**, **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxineta...**  
**Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

## LAZKAO

ELÓSEGI 22  
TEL. 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)

## JARRI - TOKI

MÁS DE 25 AÑOS  
MIRANDO AL CANTÁBRICO



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarrao (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como **Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuít de foie de oca con helado de Módena y frambuesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal, Paletilla de cochinito en su jugo, Chuletón a la parrilla, Biscuit de chocolate, Leche frita con salsa de ciruelas...**  
**Carta: 50 € Menú degustación: 35 € Menú del día: 14€ (martes a viernes) Tarjetas: Todas menos A. E. Cierra: Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.**

## MUTRIKU

CARRETERA  
DEBA - MUTRIKU  
TEL. 943 60 32 39

# ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como **Brick relleno de puerros y langostinos**, **Kokotxas de bacalao al pil-pil con baxungurro**, **Merluza rellena con salsa de ajos**, **Cordero asado al horno**, **Biscuit de higos con chocolate caliente...** **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

# SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1  
TEL. 943 71 61 79  
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri**, a **escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Amikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como **Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil**, **Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso**, **Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país**, **Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia**, **Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente...** La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales...** **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

# AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos**, **Crepe salado de setas puerros y gambas**, **Foie con Ibérico**, **Foie a la plancha**, **Ensalada de ahumados con gulas**, **Salpicón de marisco**, **Tournedó con foie**, **puré de manzana y coulis de mango**, **Preso ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes**, **Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)**, **Rape a la plancha**, **Chipirones Pelayo**, **Foie a la plancha con tres salsas...** **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

## ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN



**Xabier Zapirain**, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embuditos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Coqote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

## OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26

## GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HO-  
TEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdigón en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **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. **Tarjetas:** Todas.

## OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CENTRO OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)

## MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN  
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE



Tras ocho años de ausencia, **M<sup>a</sup> Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4<sup>a</sup> generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol** y **Maitane**. La de M<sup>a</sup> Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldre de pueros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de bakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Camilleras de temera* al vino tinto y cremoso de patatas... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terrace arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

## OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2  
(UGALDETZO)  
TEL. 943 49 11 94  
[www.restaurantematteo.es](http://www.restaurantematteo.es)

## ALTAMIRA

EXCELENTES MENÚS  
CON VISTAS "AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa *Parrillada de pescado*, la *Crema catalana*, o los *Aroces*, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito *Arroz de bogavante*, pero también triunfan el de *Carne con setas*, el de *Marisco*, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día:** 10€ **Menú Especial de fin de semana:** 25€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

## ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /  
ZONA DEPORTIVA DE  
ALTAMIRA  
TEL. 685 794 755

## ITXUNE

## ORMAIZTEGI

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

GABIRIALDE, 14  
TEL. 943 16 48 44  
www.itxune.net



Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Todos los menús se pueden complementar con **sidra al Txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el **Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente, Tarta de queso de Idiazabal, Profiteroles, Copa de la casa, etc...** **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

## KUKO

## ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Literalmente 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 verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## CASA MIRONES

## PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD SOBRE EL PUERTO

DONIBANE, 80  
(PASA DONIBANE)  
TEL. 943 51 92 71  
www.casamirones.com



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazo sobre el puerto de Pasaia: Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y carnes a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinitillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...** **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

## ZIABOGA

## PASAIA

COCINA MARINERA Y VISTAS ESPECTACULARES

DONIBANE, 91  
(PASA DONIBANE)  
TEL. 943 51 03 95  
www.ziabogapasaia.com



Este **encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia** ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como **Ensalada templada de marisco, Bonito con anxoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito o el impresionante Txipirón de anzuelo.** También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 20€ **Menú especial:** 35€(IVA y bebida aparte) **Parrillada individual:** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

## ORENDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

## BOTARRI

## TOLOSA

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS

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



**Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos, salvo reserva previa para grupos.

## TRIANGULO

## TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS  
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO  
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Telleria** y **Miren Intxaurrendon**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *Tosta de crema de hongos con xipirón plancha*. En *ensaladas* destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En *raciones*, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxibite* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimiento verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tumaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

## UZTURE

## TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS  
Y RACIONES DE CALIDAD

PASEO ALLIRI, 1  
(JUNTO A LA ESTACIÓN  
DE RENFE)  
TF. 943 69 85 13



**Marcos y Sara**, responsables del **Alliri**, se han hecho con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzturre está **especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta** (Espagueti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Antxoa, Uzturre, Calabresa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes **Ensaladas** (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). Además de la comida italiana, en Uzturre se sirven también otras opciones como **Hamburguesas y Cazuelitas**. También cuentan con **Entrantes** más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... **Uzturre, al igual que Alliri, también ofrece el Pintxo-pote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h.** **Precio medio de carta:** 8-10 €. **Descanso semanal:** Martes

# BOSTEKO

## URNIETA

POLÍGONO ERRATZU (HOTEL HK 10)  
TEL. 943 33 73 57  
[www.hotelk10.com](http://www.hotelk10.com)

COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



El restaurante Bosteko es el alma del Hotel HK10, un 4 estrellas recién inaugurado en Urnieta, situado al borde de la Autovía del Urumea, a 5 minutos en coche de Donostia. La oferta de Bosteko se basa en la **cocina tradicional vasca, a la que aportan un toque vanguardista**. Debido a su privilegiada situación, su elegancia y sus dimensiones, Bosteko es un lugar **ideal para todo tipo de celebraciones como bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, así como para eventos empresariales, convenciones...** En su comedor, se sirven especialidades como *Terrina de foie casera; Cordero en dos cocciones, asado al horno y confitado; Chuleta a la parrilla; Pescados a la parrilla...* así como diversos platos de temporada que varían en función de las estaciones.

**Carta:** 30€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 25€ **Menú degustación:** 31,50€ **Otros menús:** Se preparan todo tipo de menús personalizados ajustados a los gustos y necesidades de cada cliente. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles, ambos incluidos, y el lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 120 pax. (carta) 180-200 pax. (eventos) **Aparcamiento:** Parking propio

## GURIA

## URNIETA

C/ IDIAZABAL, 46-48  
TEL. 943 00 56 50  
688 63 84 71  
[www.pensionguria.com](http://www.pensionguria.com)

RESTAURANTE, CAFETERÍA Y PENSIÓN EN PLENO CENTRO DE URNIETA



La Cafetería Pensión GURIA, es un atractivo establecimiento situado **en el centro de la localidad de Urnieta, a 5 minutos de Donostia**. La pensión Guria cuenta con 10 habitaciones completas, con baño, climatización, TV, teléfono, Caja fuerte y wi fi gratuito.

En la Cafetería Guria, abierta para todo el público, puede degustarse un cuidado menú del día, menús especiales para grupos y sugerencias del día a lo largo del fin de semana. Además, en la carta del Guria pueden encontrarse **Platos combinados, Pasta, Rissotto de hongos, Sandwiches, Tostas, Pintxos variados y Bocadillos**. **Menú del día:** 9,95€ (café incluido) **menús especiales para grupos:** A partir de 8 personas **Tarjetas:** Todas. **No cierra. Horario:** De lunes a viernes: 07:00-23:00 h. Fin de semana: 08.00-00.00

## JAI ALAI

## URRET XU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10  
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurant situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu: Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...** Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día:** 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana:** 25€ **Cierra:** Miércoles

## KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –  
FERIA TODOS LOS DÍAS

## ZALDIBIA

OLAETA AGROALDEA, 6  
(Carretera Zaldibia - Larraitz)  
TEL. 943 50 10 86



El 1 de mayo ha cumplido 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiiba** para dar a conocer y comercializar los **productos de los baserritarras de Goierri, así como infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, podemos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, hortalizas de temporada, quesos de ambos lados de la muga, embutidos Basatxerri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa... En su talotegi, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra Basatxerri, Queso de Idiazabal... También se sirven **pinxtos, tablas de quesos y embutidos y platos combinados** elaborados con productos Basatxerri, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... **Plato del día: 8,50€ Talos: entre 4,70 y 5,90€ Cierra: Lunes.**

## 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 Zuberoa, 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 que cuentan con gran éxito entre su clientela como las **Manitas de cerdo rellenas de hongos, las Verduras del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras guisadas con vino tinto, el Soufflé de chocolate con helado de nuez o la solicitada Tarta de queso Idiazabal**. Lazkao Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agriturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).**

## OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

## ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como **Ensalada templada de pato, Parrillada de marisco, Cordero o cochinillo asado, Soufflé de chocolate, Banda de manzana...** Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados. Menú del día: 12€ (Café incluido). Menú fin de semana: 25€ Parrillada de marisco: 35€/persona. Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



**Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta**, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiñuren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como **Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lengüado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tafín de manzana reineta...** así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikotxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 17,50€+IVA. Cierra: Domingos noche Tarjetas: Todas. Parking propio.**

## A FUEGO NEGRO

### DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 650 13 53 73  
[www.afuegonegro.com](http://www.afuegonegro.com)

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekinzaille hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoek kulturaren arpegi berri bat**, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/Menú degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedena eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

## ALDABA

### DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119  
(LOREA)  
TF. 943 21 03 29

TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA



**Juan Pereda** y **Sonia Santos** dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos.** En su excelente menú encontramos *Huevos riojanos, Cogote de merluza, Lomos de salmónete asados...* y en su Menú de fin de semana, *Ensalada de pimientos asados con bonito y anchoa, Risotto de rape y langostinos, Txipirones a la plancha...* Todos los postres son caseros, destacando la *Torrija tradicional con crema inglesa.* Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como *Anchoas fritas con sus ajitos, Merluza ondarresa con patata confitada, o los exitosos Callos y morros Aldaba.* **Menú:** 15€. (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

## ARATZ

### DONOSTIA

IGARA BIDEA 15  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretxegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

## BAR KURSAAL

### DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22  
(GRS)  
TEL. 943 29 11 50

MENÚS DEL DÍA Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras, Arroz con leche, Flan Natillas...* Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

## BERGARA

## DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabí Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anchoas*, *Cocktail Bergara*, *Ixalupa*, *Udaberri*, *Ibaxso*, *Revuelto de anchoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bornbón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

FERMIN CALBETÓN 12  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 43 03 42



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Ildiazabal* o de *hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de castilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole* y *tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade*, *tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

## CASA TIBURCIO

## DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M<sup>a</sup> Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *taco de bacalao con verduritas*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y succulentas **cazuelitas** como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

## CASA VALLÉS

## DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10  
TEL. 943 45 22 10  
[www.barvalles.com](http://www.barvalles.com)



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vino en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, este local es **la calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinitillo asado*, las *Kokobxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

## CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 10 73  
[www.restaurante-casavergara.com](http://www.restaurante-casavergara.com)



**Álvaro Manso** lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos **"Manolo"**, **"Mauri"** y **"Habanito"**, además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el **Arroz con Bogavante**, las **Mariscadas**, los buenos **Pescados del puerto de Donostia**, las **Ostras** y las **Chuletas**. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

## EL MEXICANO DE DONOSTIA

DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN  
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

FERMÍN CALBETÓN, 45  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 48 66  
[www.elsitiodelmagueyal.es](http://www.elsitiodelmagueyal.es)



Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios**: *Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras...* todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS**: **Menú del día:** 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día:** 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **ticket restaurant, Sodexo, Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi.** "TAKE AWAY" en 5 minutos. (Contacto: [restaurante@elsitiodelmagueyal.es](mailto:restaurante@elsitiodelmagueyal.es)) **Centro de reunión ERASMUS**. Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

## GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,  
ENSALADAS Y RACIONES

C. C. GARBERA.  
T. 943 39 64 47



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería**, su barra de pintxos y su **carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba**, **Berenjena rellena de bacon y queso**, **Croqueta caseira de jamón ibérico**, **Brotxeta de gambas con vinagreta**, **Txampi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

## GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

VITORIA - GASTEIZ 12  
(ONDARRETA).  
TEL. 943 21 07 13



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla**, **Pollo de caserío** y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas**, **Buñuelo de marisco**, **Morro de ternera**, **Buñuelo de carne picante o marisco**, **Txistorra en hojalдре**, **Foie con orejones...** así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubia:** 18€

## IKAITZ

## DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restaurantekaitz.com](http://www.restaurantekaitz.com)

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosec**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras* y queso brie gratinado, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *tentación semifrída de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 17€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles (Salvo reservas de grupos).

## ILLARRA

## DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97  
TEL. 943 21 48 94  
[www.restaurantellarra.com](http://www.restaurantellarra.com)

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º*, *Ensalada de txangurro y verduras...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

## ITURRIOZ

## DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTOS  
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranow** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en 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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de anchoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escaibechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Anchoa rellena de piquillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

## ITURRIOZ - 2

## DONOSTIA

ALDAMAR, 12  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 58 84  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)

EL ITURRIOZ DE  
LA PARTE VIEJA



**Eduardo Bretón**, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de Trico con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura...* Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Anchoas del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** (de pa amb tucaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con anchoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

## LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

ZUBIETA 2  
(HOTEL LONDRES)  
TEL. 943 44 07 70



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Termina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buletta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

31 DE AGOSTO 28,  
TRASERA (PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 28 99



**Alex Montiel** continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

## LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA EN NUESTRA PECERA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London nº 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como Caipirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletitillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)  
TEL. 943 42 73 26  
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)  
TEL. 943 28 91 84



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta, el Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de **20 pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

## MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA-GASTEIZ, 8  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 01 14 06



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18€.** **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

## MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 42 49 65



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara, Morro de bacalao relleno de crema de marisco, Charlota de centollo, Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico, Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

## MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P<sup>o</sup> ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
www.miradordeulia.com



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caseño lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

## MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO  
Y BUENAS CHULETAS

FERMIN CALBETON 17  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja 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 propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también 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 vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas, Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

## NEXT

## DONOSTIA

LA MÁS AMPLIA OFERTA DE ALTAZ Y ALREDEDORES

HARROBIETA, 15 (ALTAZ)  
TEL. 943 35 03 73



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Alza cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (Solomillo con pera caramelizada en vino tinto, Arroz cremoso de hongos y foie, Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit, Cuchara de hongos en salsa de tomate...), **Raciones** (Alitas de pollo al ajillo con shitakes, Sanfaina con bacalao, Antoxas fritas, Vieiras salteadas, Txopitos encebollados...) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como *Bacalao al horno sobre piperrada*, *Callos con tomate*, *Confit de pato con manzana*, *Chuletillas de cordero*, *Txipirones a la plancha*... Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día:** 9,95€ **Menú degustación:** 24,95€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes todo el día.

## NARRIKA

## DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

NARRIKA 16  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 73 27



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones... Extensa variedad en **bocadillos:** Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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 Yngbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares*... En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes *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.

## DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55  
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 943 47 08 55



## OSTADAR

## DONOSTIA

BERIO PASEALEKUA, 13  
(EL ANTIGUO,  
JUNTO A LA UPV).  
TEL. 943 21 99 40

OFERTA VARIADA EN UN  
CLÁSICO UNIVERSITARIO



Situado en la cuesta de Beriyo, a un paso de la UPV, Ostadar es un bar de ambiente joven y universitario que se acerca a las dos décadas de vida de la mano de **Iván Oroquieta**, que dirige este local junto con **Jon Huici** y **Jon Serrano**. Ostadar cuenta con una **extensa oferta gastronómica en la que destacan los platos combinados, tortillas, ensaladas, raciones, bocadillos, arroces y Burritos caseros**, con especialidades como **Arroz de pollo al curry, Ensalada Lorea con queso, pasas, bacon y pechuga y salsa de soja, Arroz caldoso de setas y fruta, Arroz con txipirones, Pasta fresca con vegetales, Spaguetis con aceite de oliva, ajos, espinacas y salmón, ortilla de patatas, Burritos de pechuga, Crêpe de chocolate...**

## PANPOTA BOKATEGIA

## DONOSTIA

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73  
TEL. 943 39 47 76  
[www.panpota.com](http://www.panpota.com)

AHORA, TAMBIÉN  
EN FORMATO "MINI"!!



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeoados al momento y a cualquier hora (horario ininterumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Goizueta, Euskal Herria, Zuzurk, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. Atrevete con todos!!



## PASALEKU

## DONOSTIA

ILLUNBE KALEA 11  
(AMARA)  
TEL. 943 46 16 65  
[www.pasaleku.com](http://www.pasaleku.com)

EL ASADOR-MARISQUERÍA  
DE AMARA



Pasaleku está situado a **50 mts. del Estadio de Anoeta**, frente al colegio del Carmelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con vivos propios**, **Ander Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada**: **Xangurro natural al horno, Ensalada templada de txipirones, Revuelto de txangurro...** El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (Besugo, Rodaballo...) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web ([www.pasaleku.com](http://www.pasaleku.com)) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

## PAULANER BIERHAUS

## DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso **Codillo** y las **Salchichas caseras**, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea, Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De bistorra, patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha, Patatas bravas y all-oli, Pulpo...*) **Pintox** (*Croqueta de jamón, Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara, Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

## QING WOK

### DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a 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.

## SHAKE

### DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki (de solomillo o de atún)**, la **Tempura (de verduras, de langostino o mixta)**, o los **Pinchos (de pollo, de ternera o de gambas)**. Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso**, la **Ensalada japonesa** o los **Tallarines udon**. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

## TRAPOS

### DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 57 58  
www.asadortrapos.com

REAPERTURA DE UN GRAN  
RESTAURANTE TRADICIONAL



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **pescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes **Besugos, Rapas, Cogotes** o el cuidado **Chuletón de vieja**, en Trapos podemos degustar especialidades como **Alcachofas con jamón** o **con almejas**, **Pulpo a la gallega**, **Revuelto de txangurro**, **Arroz caldoso con almejas** o **bogavante**, **Txangurro al horno**, **Solomillo...** Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta:** 40 € **Menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abierto todos los días**. Amplia terraza.

## TSI TAO

### DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR  
COMIDA ORIENTAL

PASEO DE SALAMANCA, 1  
TEL. 943 42 42 05  
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: **Ensalada tekka de atún**, **Delicias de Hanoi**, **Tallarines Udon salteados**, **Lubina al vapor con gengibre**, **Yakitori de pollo**, **Solomillo en tacos al wok...** **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero**. **Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **No cierra.**

## TXOLA

### DONOSTIA

PORTUETXE 53 (IGARA).  
TEL. 943 31 67 84  
[www.txola.com](http://www.txola.com)

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que 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 (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

## TXONDORRA

### DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 07 82

COCINA DE TEMPORADA  
Y PINTXOS VARIADOS



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos:** *Conferencia (Pan de frutas, pato y foie)*, *Crujiente de txipirón relleno*, *Milhojas de bacalao...* En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha*, *Risottos*, *Alubias*, *Hongos frescos*, *Hortalizas de temporada...* Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (házte-la a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos. Carta:** 30-50€ **Menú día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menús concertados para grupos:** 19-30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## TXULETA

### DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuleta.com](http://www.txuleta.com)

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada:** *Guisantes de lágrimas*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txanguro al horno*, *Phin (taquitos de rape rebozados)* *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajonjero*, *Callos y morros*, *Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

## ZERUKO

### DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y *un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaina*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

# GIPUZKOAN NON JAN?

## ¿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.

### A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura. 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490

**Agoregi.** Portueño, 14. 943 224328

**Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752

**Aita Mari.** Puerto, 23. 943 431359

**Akelarre.** P. Padre Orkolega, 36. 943 311209

**Alaña.** Parque Atracciones Igeola, 943 223662

**Alamandegi.** Urbizarte, 1. 943 362949

**Albero.** Alto Zorroaga, 67. 943 468807

**Alberdi.** 31 Agosto, 19. 943 428884

**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801

### ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús. Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29

**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852

**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 422554

### ALEX

Pinturas de alto nivel y gran variedad de vinos. Laramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

**Algortzi.** Pol. Zutzu - Errotaburu-, 943 218479

### ALL I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene Camino de Okendegi, 2. 943 46 02 96

**Alluru.** Ctra. N-1 (8º Zubietala), 943 366572

**Alaña Mendí.** Fuenterriaba, 31. 943 466538

**Ama-Lur.** Carquizano, 7. 943 274584

**Ambrosio.** Pza. Constitución, 943 428104

**Ametzagaña.** Camino de Uba, 61. 943 459082

**Anastasio Berti.** Easo, 19. 943 426320

### ANDRA MARI

Gastrobar con gran variedad en vinos y pinturas. Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

**Anbeto.** Bergara, 3. 943 429615

**Añorga Txiki.** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

### APAEDEORO

Pinturas de alto nivel y menús exquisitos. P. Mons, 28 (Inbaurando), 943 28 14 24

**Apitón.** Avda. Barcelona, 19. 943 103750

**Araba.** Bernadi bidea, 22. 943 362049

### ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

### ARATZ ERTEGEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada. Igra Bidea, 15. (Ibaeta-Igrara) 943 21 92 04

**Arbelatiz Miramón.** Parque Miramón, 943 308220

**Ardandegi.** R. Catalicos, 7. 943 457477

**Arginz Jatetxea.** Plaza Ametzaketa, 943 474246

**Aredo.** El Paso de Heniz, 3. 943 218196

**Arroa.** Sierra de Alaña, 5. 943 452192

**Artola.** Salda, -Amara Viejo-, 943 460815

**Arrikatu.** Campanario, 3. 943 431302

**Arrikutxu.** Camino de Igrara, 19. 943 219740

**Arriola Asador.** R. Catalicos, 9. 943 457137

**Arzak.** Alcalde Egozaga, 273. 943 278465

**Asia (chino).** Segundo Izipuzoa, 15. 943 273908

**Astelena.** Ifigo, 1, eqsp. Pl. Constitución, 943 426275

### ASTELENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado. Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

**Astiazaran.** Irigoien Baseria -Zubieta-, 943 361229

**Astori.** 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000

**Atari Gastroteka.** Mayor, 18. 943 440792

**Atxera.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

**Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

**Azken Muga.** S. Francisco, 49. 943 278183

### AZKENA

Pinturas de precioso diseño y mejor sabor. Mercado de la Brea, 36. 615 79 26 55

**Bar Kursaal.** Av. Zurriola, 22. 943 291150

### BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús C/ Puerto, 21. (Parte Vieja), 943 42 18 86

**Barbakana.** S. Jerónimo, 20. 943 421127

### BAZKAITZEGI

Culto a las verduras de temporada y gran Parrilla P. de Barkaitzegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

**Barun.** Pescadores de Teranova, 1. 943 465604

**Basajun.** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

**Bay Bay.** Avda. de la Libertad 37. 943 427068

**Berzartana.** Pza. Easo, 5. 943 474955

**Bera-Bera.** Goko Galzara Berti, 27. 943 210071

### BERGARA

Levenda viva de la cocina en miniatura donostiarra. General Artebe, eqs, Bermingham (Gros), 943 27 50 26

### BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja Puerto 7. (Parte Vieja), 943 42 20 55

**Bidebide.** San Jerónimo, 22. 943 427508

**Bideluz.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

**Bideluz.** Garibal, 24. 943 430314

**Bigarren.** Isabel II, 6. 943 462959

**Bihotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464568

**Bira Taberna.** Igra Bidea, 19. 943 218078

**Bitocora.** Z. Zarageta, 4. 943 446111

### BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodas de antaño Peña y Goñi, 1 (Gros), 943 29 02 28

**BOGADO ALEJANDRO**

Puede al día de la cocina tradicional vasca. Fermin Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

**Bokado Aquarium.** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

### BORDA-BERRI

Cocina en miniatura, respetuosa y trabajada. Fermin Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

### BOULEVARD 9

Gran variedad de pintos e interesantes menús Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

**Branku.** P. Eduardo Chillida, 13. 943 317096

**Bruna.** Q. Balencaga, 42. Igeola-, 943 210600

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

**Cabo Norte.** Logroño, 4. 943 312372

**Cachón.** S. Marcial, 40. 943 427507

**Café Central.** Arco Amara, Plaza de Irún, 6

**Café de la Plata.** C/ Concha, 12. 943 473600

**Café de la Pta.** Padre Larroca, 14. 943 292076

**Café Kursal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

**Café Salgón.** Hotel Mª Cristina, 943 426689

### CAFÉ SANTANA

Cocina inimitable y buenos desayunos. Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

### CAFÉ STETE

Desayunos, pintos, menús... y karaoke! Javier de Barkaitzegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

**Cafetería Express.** R. Catalicos, 12. 943 463990

**Caravansejari.** Plaza Buen Pastor, 943 475418

**Casa de Alva.** Pescadería, 943 423494

### CASA ALCALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas. Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

**Casa Bartolo.** Fermin Calbetón, 38. 943 421743

**Casa Duran.** Secundino Eснаola, 20. 943 287419

**Casa Galicia.** Zabaleta, 28. 943 274391

**Casa Maruxa.** Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

### CASA TIBURCIO

Tradicón culinaria y gran variedad de pintos. Fermin Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

**Casa Urola.** Fermin Calbetón, 20. 943 441371

### CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato. Reyes Catalicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

### CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintos y vinos. Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

**Cascañueces.** P. Colón, 46. 943 278839

**Chomin.** Infanta Beatriz, 16. 943 317312

**Ciaboga.** Easo, 9. 943 429226

**Cubi.** Aldamar, 16. 943 425908

**Dana-Oma.** P. Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347

**Danera.** Matia, 6. -Antiguu-, 943 217320

### DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio. Enbeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

**Dardara.** Gran Vía, 12. 943 270363

**Divinum.** Isabel II, 7. 943 457940

**DOCTOR LIVINGSTONE**

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos. Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 27 51 38

**Dón Vito.** C. Com. La Brea, 943 430285

**Dóner Kebab 1.** Miracruz, 28.

**Dóner Kebab 2.** Sagardoteite, 9. 943 367620

**Dóner Kebab 3.** Eustasio Amilibia, 9.

**DUIT CERVECERIA**

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar. Antonio Arzak, 4 (Benta Beri), 943 31 27 17

**Egoseri.** Fermin Calbetón, 5. 943 428210

**Eibararra.** Fermin Calbetón, 4. 943 420442

**Ekaiz Asador.** P. Padre Orkolega, 131. 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 19. 943 286619

**El Café de Manio.** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 310577

**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176

**El Gavilán.** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

**El Puente.** Rio Deba, 2. 943 278629

**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 945 426153

**EL SITIO DEL MAGUEYAL**

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche. Fermin Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799

**El Txoko del montado.** Avda. Zarautz, 2. 943 317591

**Eltorra.** General Echague, 7. 943 420357

**Ertika.** Autonomía, 1. 943 459839

**Ertebera.** Camino Portueta, 14. 943 210000

**Errota Taberna.** Usurbil, 943 311553

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

**Etxabe.** Aldakenea, 75. 943 291516

**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Egila), 943 298254

**Etxaniz.** Fermin Calbetón, 29. 943 426259

**Etxe Nagusi.** P. Padre Orkolega, Igeola, 943 216502

**Euskal Pizka.** Extremadura, 9. 943 277300

### EZKURRA

La mejor ensaladilla (rusa) a la derecha del Uruma Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

**Farfalle.** Avda. Libertad, 21. 943 426054

**Feng Jing (chino).** Balleneros, 27. 943 470043

**Foster's Hollywood.** Zabaleta, 1. 943 320988

### GAMBIRUNS GERBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil. C. Com. Garbera. (Inbaurando) 943 39 64 47

**Gambirun Brea.** C. C. La Brea, 943 426514

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

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

**Garbera Siderica.** C. Com. Garbera, 943 394358

**Garbola.** P. de Colón, 11. 943 285019

**Garrax Vegetariano.** Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

**Gasztelu Txiki.** Carretera, 3. 943 327997

**Giroki.** Enbeltran, 4. 943 421365

**Goiz-Argi.** Fermin Calbetón, 4. 943 425204

**Gora-Bera.** Bermingham, 3. 943 324277

**Gorosti.** Pza. Tolibat, 12. 943 576072

**Gran Vía.** Gran Vía, 4. 943 271601

### GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas. Paseo Gudamendi, 26. (Igeola) 943 21 40 00

### HAIZEA

Pintos de autor Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

### HIDALGO 56

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

### HIKAMIKIA

Cocina casera, raciones y pintos Etxalde, 5 (Centro) 943 43 13 35

**Hipica de Loiola.** C. de la Híptica, 44. 943 454218

**Holy Burger.** Pescadería, 6. 943 423759

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

**Hotel Ezeiza.** Sustrategui, 13. 943 214311

**H. Monte Igeola.** Paseo del Faro, 134. 943 210211

**Hotel Nicol's.** P. Gudamendi 21. Igeola-, 943 317665

**Hotel Peliziar.** Zubiaurre, 70. 943 286103

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

**Ibai.** Getaria, 15. 943 428764

**Ibai Lur.** Nabarra Oñatz, 1. 943 335255

**Igeia.** Pza. Iribar, 2. Igeara-, 943 003473

**Igeola Sidr.** Guruzetela Baser. -Igeola-, 943 213251

### IKAITZ

Cocina con toque de autor en un precioso local. P. de Colón

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

## KOSTALDE

*Especialistas en paella y cocina mediterránea.*

Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 77 91

**Kota 31.** 31 de Agosto, 22. 943 429386

**Kukuari.** Victoria-Gasteluz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077

## KURSAAL BAR

*Menú del día y horario continuo de cocina.*

Avda. Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50

**La Albaca.** Balenens, 19. 943 446210

**La Barranueva.** Larramendi, 21. 943 454747

**LA BOULE (CASINO KURSAAL)**

*El restaurante del casino. Tu mejor apuesta*

Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

**LA BRASSERIE MARIE GALANT**

*Excelentes menús de temporada en un local ideal.*

Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

**La Cepa.** 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

**LA CUCHARA DE SAN TELMO**

*Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.*

31 de Agosto, 28 -trastera- (Parte Vieja), 647 78 74 44

## LA CUEVA

*Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.*

31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

**La Cueva del Pulo.** Euskal Herria, 2. 943 431722

**La Espiña.** S. Marcial, 48. 943 421423

## LA FABRICA

*Cocina tradicional actualizada y buenos menús.*

C/ Puerto, 13 (Parte Vieja) 943 43 21 10

**La Kabañita.** Igentza, 3 (Club Náutico), 943 473682

**La Madama.** S. Bartolomé, 35. 943 444269

**La Mamá Mia.** S. Bartolomé, 48. 943 465293

**La Mina (PIZZERIA)**

*Urbietta, 1. 943 427240*

## LA MURALLA

*Aceptador local con una cocina muy personal.*

Eñitzaun, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

**La Perla.** Paseo de La Concha, 37. 943 462484

**La Rampa.** Muelle, 26-27. 943 421652

## LA TAGLIATELLA

*La mayor variedad en pasta italiana.*

San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

**La Torre y Goñi.** S. (Gros) 943 28 91 84

**La Torre de Piza.** S. Nicolini, 9. 943 431469

**La Vaca.** Andretegui, 4. 943 317744

**La Vaca.** Avda. Libertad, 40. 943 429796

**La Vaca.** Miramón, 18. 943 328937

**La Venta de Curro.** Avda. Madrid, 32. 943 456087

**La Vida.** San Marcial, 37. 943 244150

**La Viña.** 31 de Agosto, 3. 943 427495

**La Zurri.** Zabalaza, 9. 943 293886

**Lanziego.** Triunfo, 3. 943 462384

**Las Vegas.** Pº Colón, 10. 943 270871

**Lau Haizeta.** Lau Haizeta, 94. 943 352445

**Lau Rojotas.** Duque de Mandas, 47. 943 270549

**Luzarkita.** Avda. Tolosa, 77. 943 218503

**Lukakaleiti.** Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

*Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía*

Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

## LUKAS URBIETA

*Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía*

Urbietta, 34. 943 47 12 14

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20. 943 421469

**Marisquería Ondarreta.** Inbauroagudo, 52. 943 288246

**Mamma Mia.** Pº Colón, 4. 943 275700

**Manistegi.** Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

## MANDARIN

*Cocina china y nuevos sabores asiáticos.*

Zabalaza, 32 (Gros), 943 32 02 17

## MANEX

*Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día*

Victoria-Gasteluz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

**Marifeña.** Muelle, 15. 943 421388

**Marisquería Ondarreta.** Victoria-Gasteluz, 3. 943 311873

**Martillum.** Lau Haizeta, 33. 943 351130

## MARTINEZ

*La más impresionante selección de pinxos en barra.*

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

**Marugane.** Pza. Marugane, 1. 943 212868

**Mc Donald's Brecha.** C. Com. Brecha, 943 431148

**Mc Donald's Barbera.** Centro Comercial Barbera

**Mei Yuan (chino).** Matia, 35. 943 218275

**Mendi.** S. Francisco, 13. 943 287238

**Mendizorrotz.** Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

## MESÓN MARTÍN

*Buena cocina tradicional y gran barra de pinxos.*

Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

**Merendero de Ulla.** Pº de Ulla, 311. 943 271258

## MIL CATAIS

*Pintxos, menús y cordero y cachibollo asado.*

Zabalaza, 55 (Gros) 943 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

*Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.*

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

**Miramón Arbelaitz.** Pº Mikelletzi, 93. 943 308220

**Mongas Cervencia.** Seguros, 943 277236

**Morgan.** Navarra, 7. 943 424661

**Moto-Club.** Usandizaga, 3. 943 289904

## MUNTO

*Gran barra de pinxos y gastronomía tradicional.*

Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

**Munio Berri.** Munto, 6º Ate

**Nagura.** Igara Bidea, 16. 943 310797

**Nekusta.** Iau. Mayor, 4. 943 403991

## NARRIKA

*Los mejores bocatas de setas del mundo mundial.*

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

**Narru.** Zubieta, 56. 943 423349

**Negroni.** Pescadería, 11. 943 424873

## NEXT

*Gastronomía en miniatura y buenos menús.*

Harrobia, 15 (Alta) 943 35 03 73

**Nikolas Asador.** Duzintziun, 10. 943 217151

**Nineu.** Zurriola, 1. 943 003162

**Nipper.** Pza. José María Sert, 1. 943 313992

**Nuevo Ojalzo.** Camino Goiaztoxi, 100. 943 330853

**Nuevo Siglo (chino).** Euskal Herria, 8. 943 427030

**Olevo.** Erregeazain, 4. 943 214989

**Oquendo.** Oquendo, 8. 943 420736

**Ortizain.** San Lorenzo, 6. 629 526082

## ORIENTAL

*Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.*

Ryeses Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

## ORIENTAL II

*Prezioso local con gastronomía oriental de alto nivel.*

Manteloria, 6 (Centro) 943 47 08 55

**Ortiz.** Portuñeta bidea, 23. 943 312601

## ORMAZABAL ETXEA

*Bar de pinxos con un sabor y encanto especiales*

31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

**OSTAGA.** Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

**OSTANDER.** Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.

Pº Berio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

**Paco Buno.** Mayor, 6. 943 431073

**Pagadi.** General Artetxe, 1. 943 284289

**Pagotxa Cafetería.** Pº Artustus, z/g. 943 218330

## PALACIO DE CHINA

*Cocina china y nuevos sabores asiáticos.*

Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

## PANPOTA BOKATEGIA

*Gran selección de bocatas horneados al momento.*

C. Comercial Barbera.(Inbauroagudo) 943 39 47 76

**Panbixka.** Muelle, z/g. 943 421179

## PASALEKU MARISQUERIA ASADOR

*Excelentes mariscadas a precios sin competencia.*

C/ Ilumbite, 11 (Amara-Anetoja) 943 46 16 65

**Paña Negra.** Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

*Cafitilas, sanchitos y gran variedad de cervezas.*

San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081

**Peggy Sue's.** S. Marcial, 5. 943 429532

**Pekin (chino).** General Jauregui, 5. 943 428950

**Perus.** Bº Igeldo, 943 211338

## PIÑUDÍ

*Buen pinche, pinxos y bocadillos descomunales.*

Narrika, 27 (Parte Vieja)

**Piti Yulo.** Eskalategi, 118. 943 520770

**Playa de Ondarreta.** Playa, z/g. 943 310896

**Playa Café Ben Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712

**Pollitena.** S. Jerónimo, 3. 943 425779

**Portuñeta.** Portuñeta, 43. 943 215018

## QING WU

*El primer wok de Donostia, con tuki-parque infantil*

Gran Vía, 4. Esquina Zurriola (Gros) 943 82 62 56

**Ramunzo Berri.** Peña y Goñi, 10. 943 321661

**Raviolina.** Puerto, 9. 943 428745

**Recalde 57.** Recalde, 57. 943 363126

**Regata.** Fuenterribia, 20. 943 424169

**Rekalde.** Aldamar, 1. 943 430352

**Rekondo.** Pº de Igeldo, 57. 943 212907

**Rialto.** Pza. Antikuzia, 9. 943 282881

**Ricky Polo.** C. Com. Arco. Pza. Irion, 943 4666570

**RK.** Pza. José María Sert, 2. 943 313135

**Robin Banana.** Secundino Eneaola, 7. 943 277971

## ROJO Y NEGRO

*Gran variedad en pinxos y cocina ininterrumpida.*

San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

**Salaberria Sideria.** J.M. Salaberria, 15. 943 456511

**Sabalpi.** Calzada Vieja de Alegorreta 3. 943 323310

**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 460333

**San Marcial.** S. Marcial, 50. 943 431720

**S. Telmo Esp. Gastro cultural.** Pza. Zuluaga, 943 573626

**Sebastian.** Muelle, 14. 943 425862

**Senra.** S. Francisco, 32. 943 293919

## SHAKE (JAPONÉS)

*La gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.*

San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 10 10

**Sidrería Ametz.** Ametz Goiko-Igeldo 943 217323

**Sidrería Donostiarra.** Eñitzaun, 5. 943 420421

**Sidrería Inbauroagudo.** Pº Zubairue, 72. 943 292074

**Stabon Café.** Urbietta, 44. 943 464208

**SM Café.** Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610

**Sport.** Fermín Calbetón, 10. 943 426888

**Sports Café.** Pl. Julio Caro Baroja, 1. 943 212147

**Stauf.** Mº Dolores Agirre, 12. 943 326566

**Suhazi.** Juan de Bilbao, 17. 943 421780

## SYRÁH

*La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas*

Pza. Irun (Amara), 943 46 66 43

**Tamboril.** Pescadería, 2. 943 425207

**Tedone.** Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561

**Tejiera.** Tejiera, 9. 943 282304

**Telepiza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255

**Telepiza.** Bermingham, 25. 943 286033

**Telepiza.** Enea, 27. 943 431377

**Tendido 5.** Secundino Eneaola, 38. 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

**Teresaxo.** Avda. Zarautz, 85. 943

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // ALTZO

**Arandia.** Segorbe ebea, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

**Arkitzepe.** Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848  
**Beartzana.** Beartelone Deunaren, 18, 943 650695  
**Txindoki.** Erkola eka, 8, 943 653197

## // ANDOAIN

**Arteta.** Artea, 5, 943 593094  
**Ámbulo (pizzeria).** Plaza Goiko, 7, 943 300289  
**Buruntza.** Jaia Txiki, 15, 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erro, 2-4, 943 593600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41, 943 590532  
**Iurri.** Pu. Bazkarro, 8, 943 594044  
**Gaiznaga Club.** Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
**Goiurru Golf Club.** San Esteban auzoa, 943 300845  
**Leizaran.** Kalesa Berria, 38, 943 593201  
**Milipolario Sideria.** Pº Leizor, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goiurru Auzoa, z/g. 943 593663  
**Trailerrun.** Kalesa Nagusia, 6, 943 593892  
**Txakala.** Aita Laramendi, 943 591604

## // TERTOTA

*Cocina de mercado con producto de alto nivel*

**Goiurru.** z/g. 943 59 07 21

**Txitibar.** Zumea Plaza, 4, 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

*Chuletas de primera categoría y venta de vino*

Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

**Cheyenne.** Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956

**Goikoetxea.** San Juan, 9, 943 651907

## // ANTZULUA

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15, 943 787051

**Larra.** Kalebarren, 17, 943 787068

**Leku Berri.** Irino Auzoa, 943 766094

**Ogortz Etorri.** Buztinzuri, 6, 943 766349

## // ARAMA

**Toki Añai.** Herriko plaza/s/n, 943 888953

## // ARETXABALETA

**Aretz Taberna.** Markole, 5, 943 791467

**Audueña.** Araba Ibilbidea, 3, 943 791047

**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184

**Baster-Atxa.** Bº Galartza, z/g. 943 792458

**Berri Taberna.** Durana, 26, 943 792627

**Bodegola.** Nafarroa, 6, 943 792045

**Goyaran.** Soltohandun, 6, 943 796857

**Duana.** Durana, 32, 943 792061

**Hiratsa.** Plaza Iarri, z/g. 943 790657

**Ibarra.** Pº Araba, 29, 943 791803

**Mitakua.** Bº Azata, 943 791668

**Zarala.** Pº Araba, 20, 943 798895

## // ARRASATE

**Aldape.** Iturriz, 41, 943 796369

**Artea.** Bº Garagarta, 37, 943 711881

**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3, 943 795582

**Bolintze Asador.** Zarugale, 6, 943 793991

**Buenuena.** Jokin Zaltegi, 6, 943 793960

**Cassolo (pizzeria).** Amnizuri, 2, 943 794564

**Cafeteria Express.** Madako, 8, 943 798514

**Drágon Oriental.** Araba Etorbidea, 3, 943 712500

**Elizondo.** Garagartza Auzoa, 943 791599

**Errastuko.** Bedoña, 16, 943 791013

**Gaindegi.** Lapurdi, 9, 943 797060

**Goiz Añe Degustación.** Iturriz, 33, 943 791115

**Gran Muralla.** Olatza, 36, 943 791195

**Hilarión.** Plaza Larrea, 5, 943 770169

**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912

**Katalde.** Poligono Katalde, z/g. 943 771080

**Larninetxe.** Bº Udala, 943 792215

**Lorategi.** Iturriz, 7, 943 790467

**Mekas Zerkaostea.** Iturriz, 11, 943 794879

**Uneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531

**Musón Manolo.** Báñez, 3, 943 792240

**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125

**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

*Cocina tradicional y de mercado con toques de autor*

Bº Unibarr, 37, 943 79 49 39

**Sara Merendeeu.** Mestzerketa, 943 771586

**Xiritria Taberna.** Gesalzar auzoa, 943 791035

**Xkoro II.** Olatza Lizentz, 12, 943 795850

**Txondo.** Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276

**Urkape.** Olatza, z/g. 943 772004

**Jargan.** Garagarta, z/g. 943 797658

**Urrin.** Urribarrí Etorbidea, 22, 943 799524

**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## // ATEASU

**Iurri Ono.** Herriko Plaza, 5, 943 691331

**Izurtz Asador.** Alo de Andazarrate, 943 580866

**Matezola Sideria.** Zeballeta, 11, 943 692222

**Olaena Goikoa.** Goblarría, z/g. 943 690251

**Paradisa.** Erremterari, 1, 943 691025

**Sarabola Sideria.** Bebalara auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

**Akoleña Sideria.** Camino Olatue, 57, 943 333333

**Alorrena Sideria.** Camiño Olatue, 4, 943 336999

**Amets.** Poligono 26, 943 551838

**Astarbe Sideria.** Txortokietza, 13, 943 551527

**Beizama Sideria.** Berga, Ergobia, 12, 943 550042

**Berezarieta Sideria.** Beren Aran etxea, 943 555798

**Buenoieta Sideria.** Cam. Aliza, z/g. 659 100392

**Buko Taberna.** Tomas Albe, 2, 943 557204

**Elveta.** Tomas Albe, 9, 943 553031

**Ergobia Sideria.** Ergobia plazataroa, 943 553301

**Ebereria Sideria.** Santaloga Ene Basaria, 943 555697

**Gartzitegi Sideria.** Pº Martulene, 139, 943 469674

**Gokto Iurri.** Foru Enparantza, 1, 943 557867

**Gurutzea Sideria.** Camiño Olatue, 63, 943 552242

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

**Ikatza Taberna.** Mayor 32, 943 554989

**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25, 943 330030

**Irigoien Sideria.** Iparalde Bidea, 12, 943 550333

**Kako.** Mayor, 19, 943 557141

**Kiki bokategia.** Nagusia, 29, 943 330647

**Larri Sideria.** Caserío Miñaurgo, z/g. 943 555647

**Lazaga.** Errekozte plaza, 2, 943 553498

**Luzes Sideria.** Caserío Gartzitegi, z/g. 943 468290

**Makua.** Nagusia, 40, 943 550038

**Menditxo.** Aliza Bidea, z/g. 943 557202

**Mendizabal Sidr.** Dietaria Ibai Basaria, 943 555747

**Minea.** Nagusia, 18, 943 551007

**Mikela Sideria.** Txortokietza, z/g. 943 555220

**Olaena Zar Sideria.** M. Arzamendi, 16, 943 552938

**Olatue Bidea.** Bº Astigarraga, 943 553199

**Peritregi Sideria.** Peritregi Bidea, z/g. 943 457188

**Rezola Sideria.** Caserío Iñiza, z/g. 943 556637

**Roxario.** Nagusia, 96, 943 551138

**Sarabola Sideria.** Camiño Olatue, 14, 943 555746

**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 4, 943 332842

**Txinguri Berri.** Donostiko Ibilbidea, 90, 943 333944

**Yalde.** Camiño Olatue, 34, 943 330530

**Zapain Sideria.** Errekozte Etxea, 943 330033

## // ATAUN

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar, 943 582069

**Trotskietea.** Elbarrena, 59, 943 180037

## URBARTZE

*Sideria y asador, abierto en verano.*

**Victoria.** E, 943 18 01 19

**Ertoia.** Herbernara, 71, 943 180033

## // AZKOITIA

**Atolia Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186

**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11, 943 028651

**Basterotxe.** Basterotxe Industrialdea, 943 851061

**Erretxi.** Kales Nagusia, 95, 943 852888

**Getxiki.** Trenbideraren Zumardia, 9, 943 852228

**Ibandoi.** Nagusia Kalea, 90, 943 850771 (Pintxoak)

**Izuri.** Aingeru kalea, 16, 943 852003

**Izuri.** Kales nagusia, 120, 943 850017

**Izuri.** Azpurrubo auzoa, 943 852630

**Josua.** Azkibel, 10, 943 853412

**Koxka.** Kales nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)

**Laja.** Santa Cruz auzo, 20, 943 851195

**Laramendi Torreá.** Donibane, 10, 943 857666

**Malte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103

**Maritxe.** Maritxe auzoa, 943 857332

**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756

**San Agustín.** Azpurrubo auzo, 16, 943 853492

**Suharr.** Altzibar auzoa, 9, 943 025714

**Tatxun.** Kales Nagusia, 81 (Pintxoak)

**Txikiopon.** Txerria auzoa, z/g. Tel. 943 851008

**Zurt.** Kales Nagusia, 68 (Pintxoak)

## // AZPEITIA

**Ametsa.** Jose Arteite, 12, 943 810662 (Pintxoak)

**Áñeta.** Elosiaga auzo z/g. 943 812092

**Auzana.** Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754

**Baigera I.** Enparan kalea, 6, 943 814464

**Baigera II.** Salbe auzo, 34, 943 812389

**Bost.** Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)

**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 1, 943 810097

**Eskaizta Olatue.** Bº Itzarpeza, 24, 943 811128

**Iraurgi.** Idefonso Gurutzkoa, 10, 943080416

**Jai Añai.** Jai Añai etxea, Urrestilla bidea, 943812271

**Juanito Txiki.** Jose de Arteite, 17, 943150311

**Kiruti.** Loloiko auzoa, 24, 943815608

**Landeta.** Landeta auzoa, 12, 943810959

**LARRAÑAGA HOTEL-JATEXEA**

*Cuidada cocina tradicional con un precioso caserío*

Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80

**Lau Bide.** Landeta, 2, 943816878

## LOIOLA HOTEL

*Establecimiento ideal para bodas y celebraciones*

Loiolako Inazio Hiribidea, z/g. 943 15 16 16

**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16, 943812001

**Mikel Uría.** Loiolako Inazio Hiribidea, 5, 943814315

**Ondarubi.** Harzubieta, 49, 943 812071

**Ongi-Etorri.** Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)

**Orbeago.** Nuarbe auzoa, 943 810509

**Osinaqui.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 028686

**Pastorkua.** Jose Arteite, 13, 943811857 (Pintxoak)

**Pelxo.** Pablo II, 16, 943032240 (Pintxoak)

**Pizza Spring.** Itxaki Aguzte, 6, 943816312

**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa, 353, 943 813442

**Uranga.** Loloia auzo, 7, Telef. 943 812543

**Zuhaitz.** Erdi kale, 943 151634

## // BALIARRAIN

**Zaragi Jaleteke Aterpetzea.** Hirigunea, 6, 943 163076

## // BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15, 943 163116

**Ategin Hamburgues.** Zaldizureta, 1, 943 882122

**Barandarian.** J. Miquel Irujo, 7, 943 889210

**Basakana.** J. Miquel Irujo, 11, 943 882023

**Batzokia.** Nagusia, 26, 943 086855

**Bideluze.** Z/g. Bideluze, z/g. 943 889875

## CASTILLO HOTEL-JATEXEA

*Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.*

Ctra Madrid-Irun, Km. 417, 943 88 19 58

## DOLAREA HOTEL-JATEXEA

*Menús variados de calidad y cuidada cafetería.*

Nafarroa etorbidea, 57, 943 88 98 88

**Egoki.** S. Inazio 19, 943 880037

**Goierrialea.** Carretera G-634, Km. 1,5, 943 881940

**Irizar etxea.** Navarro Larregui, 13, 943 161673

**Jalki.** Zaldizureta, 1, 943 087933

## KANTALIN ERRETEGIE-ASADOR

*Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad de vinos.*

Katea, 4, 943 88 92 52

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

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

**Ongi Etorri.** Oriandain, 40, 943 889297

**Plazape.** San Martin, 943 882909

**Rubionena.** Zaldizureta 7, 943 885760

# GIPUZKOAN NON JAN?

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580  
Harribi. Oliseppe, 1. 943 741244  
Herri-Gubi. San Pedro, 4. 943 743040  
Ibai-Ondo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627  
Inieido. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
Iruki sagaridoketa. Otaola, 3. 943 206844  
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029  
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500  
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196  
Mintetoba. Zona deportiva Mintetoba, 943 748744  
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezzenro, 2. 943 531557  
Oizak. San Roke, 36. 943 743411  
Salento. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196  
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010  
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531  
Txarriduna. Emaruarindia, 1. 943 740793  
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

## // ERRETERIA

Alameda **Mansuqueria**. Al. Gamón, z/g. 943 521704

## ALDURA

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente San Marcos, 943 52 22 71

Aratz. María de Lezo, 2. 943 519654  
Borda Berri. Campos de Listorreta, z/g. 943 529274  
Borda Berri. Alca Donostia, 4. 943 511047  
Donosti Siderria. Zamalobide, 6. 943 526041  
Egiburu. Zamalobide-Zentelena, 943 341831  
Egi-Luze Siderria. Bº Zamalobide, 943 523905  
Ezqui. Urtearte, 2. 943 341225  
El Tirkete. María de Lezo, 20. 943 527701  
Erreka. Zamalobide, z/g. 943 519131  
Erreterriakto Zaldia. Pza. K. Mibelena, 4. 943 002468  
Frantzilia. Astigarragako bontak, 943 511445  
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
Fuerte de S. Marcos. Fuerte de S. Marcos, 943 522271

## GAMBRINUS ERRETERIA

Menú del día. Platos combinados, Coddinos...

C.C. Niessean, 943 52 16 61

Gaztelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084  
Gran Muralla (hino). Avda. Navarra, 75. 943 521363  
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195  
Irizkaitz. Kapitan Enea, 943 511086

## IZADI

Pintos especiales y gran carta de piscoles  
Alfonso XI, 9. 943 34 04 69  
K.B. Gamon Zamardina (Alameda), 943 247404  
Liki Viteri, 27. 943 512887  
La Peña Navarra. Viteri, 26. 943 511081  
Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540  
Las Cazuelas. Alza Donostia, 12. 943 511046  
Leku-Zarra. Magalena, 3. 943 516441  
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273  
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
Merino. Sorgintubulo, 23. 943 529614  
Mesón Extremeño. Pº Izetla, 3. 943 511033  
Mugartzi. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Oarso Siderria. Zubiaure, 8. 943 515966  
Onena. Zamalobide, 2. 943 527997  
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105  
Perurena. Astigarragako Bontak, 943 515252  
Pizza Sprint. Mirogongietza, 5. 943 522000

## POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.  
C.C. Niessean (Gambrinus), 943 52 16 61  
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beranun, 943 521661  
Rollo Húa (chino). Olhiet, 5. 943 340124  
Superguiri. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
Sutondo. Pique. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290  
Tea Haket. Sorgintubulo, 23. 943 529614  
Telaxeta. Alfonso XI, 6. 943 513651  
Tej. S. Marcos, 4. 943 511052  
Ur-Gain. Fandera, 943 344245  
Veniza Piza. Santa Clara, 1. 943 511992  
Viteris. Alto de Capuchinos, 943 512045  
Viteri. San, 943 510096  
Zamalobide. Bº Zamalobide, z/g. 943 518001  
Zukezt. Pza. Koldo Mikelena, 943 519385

## // ERREZIL

Antionoren bardo. Zelatun, 943 814981  
Borondegi. Errezilongo zena, 2. 943 151728  
Izara. Letea, 943 812887  
Izate. Letea auzoa, z/g. 943 813524  
Granada. Granada Baserria, 943 815355  
Txirreza. Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

Benta-Motz. Garatxadi, 21. 943 714822  
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720  
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345  
Otaola. Aranzubuzala, 1. 943 717591  
San Miguel. Apurutzaga elizatea, 943 714871  
Txalaparta. Aranzubuzala, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostaua. Argindegi ebea, Ezkio, 943 720267  
Itsasko Ostaua. Itsasko, z/g. 943 880315

## LABEKOA BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.

Pta. St. Lucia, 943 72 25 52

Mandubito Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733626

Benta Ledor. Bº Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.

S. Lorenzo, 943 88 71 86

Gabirio Ostaua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINTZA

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

Oteña. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

Abeita. Meagaz, z/g. 943 132496

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Astilleru Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balarri. Portua, 1. 943 580911

Elikoa. Herrieteta, 2. 943 140024

Girano. Barrena, Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ibas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia-Kaipa. General Arana, 4. 943 140500

Ketarrí. Txontopon, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautico. Kaia, 17. 943 140264

Politeña. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

## // HERNANI

Akareggi Siderria. Akareggi Baserria, 943 553495

Alberdi Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Gran Sola. S. Pedro, 65. 943 550270

Ardari. Zapa, 8. 943 331506

Arrigoin. Sta. Bárbara, 57. 943 550097

Artza. Zukuaga Baitarra, 57. 943 330455

Belzarate Berri. Ctra. Gozuetza, km 9,5. 943 331569

Benta Etxe. Bº Urumea. Arana, 948 514018

Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Erreduzo. Kardaberaz, 36. 943 552669

Eizimendi Siderria. Osiñaga Baitarra, 38. 943 556405

Elorrabi Siderria. Osiñaga Baitarra, 13. 943 336990

Ergorruaraga-Enea. Iruñigoa, 1. 943 330291

Etxerri. Etxerri, 2. 943 551267

Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337

Fagollaga. Bº Erretza, 68. 943 550031

Kala Aretza. Galatzea, 943 333116

Galizia Etxe. Bº Zukuaga, 33. 943 556124

Gran. Nefar, 10. 943 550022

Goko-Lasola Siderria. Ereñozu, 89. 943 553272

Gunea. Argarain, 1. 943 332529

Gue Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986

Iparreirri Berri. Bº Osiñaga, 10. 943 550028

Iruñidi. Epele, 7. 943 552480

Iruñidi. Kardaberaz, 11. 943 555724

Ixaburu Siderria. Osiñaga, 943 556879

Izturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461

Jaure. Pol. Lastoza, z/g. 943 550640

Izarreri Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034

Karreru. Zona de Urbiate, 15. 943 552607

Kixak. Nagusia, 15. 943 336698

Larre-Gain Siderria. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846

Leku-Zarra Bodega. Zukuaga, 84. 943 556535

Londra. Nagusia, 25. 943 557509

Olatzu Siderria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484

Ostaua-Enea Siderria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894

Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009

Rioja. Nagusia, 943 550026

Rufino Siderria. Akeregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.

Martindegi, 13. 943 331572  
Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Saretxo. Santa Bárbara, z/g. 943 556481  
Triponzi. Kardaberaz, z/g. 943 555724  
Txintxua. Bº Zukuaga, 76. 943 555279  
Ugaldeko. Pagogana, 19. Ereñozu, 943 550240  
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851  
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330387  
Zumardi. Orkologia, 2A. 943 330656  
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

ELKETA

Variedad de menús, raciones y platos combinados.

San Miguel Bellera, 2. 943 65 21 16

Ostau. S. Cruz Apaitza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

Abarrak. Pº Baserratik, 36. 943 641991

Aeropuerto. Gatzarri, 22. 943 668508

Ainerer Asador. Nagusia, 31. 943 643500

Alameda. Minasterola, 1. 943 642789

Amara. Lr. Itassarigalea, 943 644362

Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Antxiñia. San Nicolao, 943 641880

Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989

Ardoxa Witelata. San Pedro, 32. 943 643169

Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 641455

Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.

Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraunari. Pº Butrón, 3. 943 641581

Arroka Berri. Higuier bidea, 6. 943 642712

Balestana. Arkoli-Santakol, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

## BEKO-ERROTA

Precioso restaurante de cocina tradicional vasca

Jaizubila, 943 64 31 94

Camping Jaizubila. Ctra. Guadalupe, 943 641847

Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111

Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Danonatz. Dendak, 6. 943 645663

Enbata. Zuluaga, 5. 943 641454

Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Matibon de Arzu, 11. 943 641462

Goxoedena. S. Pedro, 79. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

## GÜELL MARISQUERIA

Mariscos a un paso del aeropuerto.

Bº Amute, 943 64 32 97

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597

Hermandad Pescadores. Zuluaga, 12. 943 642738

Hondar. Zuluaga, 20. 943 642793

Horixe. Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaizubila. Baserratik Ebroa, 1. 943 646604

Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557

El Capo. Ministara. B2. 943 643532

Itaspe. S. Pedro, 40. 943 644940

Izaropena. S. Pedro, 67. 943 641197

Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557

Kai-Aide. Itassarig, 8. 943 644622

Kaieia. Itassarig, 4. 943 111165

Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 66. 943 642552

Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuluaga, 12. 943 640425

## LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.

Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704

Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Siderria. Bidaxoa, 12. 943 645880

Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711

Maite. S. Pedro, 35. 943 642771

Manutzar. Ezguzki, 8. 943 645032

Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712

Oliurta Azpi Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708

Ondarraitz. 7. de Septiembre, 943 642799

Ortizadar Cerveceria. Itassarig, 12. 943 642374

Pardisa. S. Pedro, 10. 943 642734

Ramon Roteta. Iruñ, 1. 943 641693

Sesbatián. Nagusia, 11. 943 640167

Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408

Trilinares. Santiago, 27. 943 645944

Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102

Txori. Pº del fero 56, bis. 943 644170

## URDALE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menús.

Santiago, 75. 688 61 49 90

Urden Marisqueria. Bidaxoa, 10. 943 644614

Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611

Zabalza. S. Pedro, 8. 943 642736

Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

## // IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542

Elaska. Euskal Herria, 5. 943 671374

Izuzun. Monte Itaskun, z/g. 943 675017

Karizak. Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655

Galaxia. Diseminado rural, 212. 943 187193

Guardi. Goardi Industrias, 943 801818

Mugua. Nagusia, 46. 943 187319

## &lt;

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630893  
**Iñaki Cabrera, 3.** Polig. Ventas. 943 635217  
**Iñaki Izaguirre.** Fictoba. Avda. Iparalde, 43. 943 633930  
**Iñigo Livado.** Fictoba. 943 639639  
**Iratzabal Asador.** Bº Bidasoa. 943 632182  
**Irureg Alsegisa.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pza. Urduñabia, 4. 943 621059  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparalde, 11. 943 620490  
**Jinyuan.** Avda. Letunborno, 91. 943 639747  
**Jose Mari Etxea.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Josune.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendiolai. 943 639831  
**Karakuka.** Polig. Letunborno, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kide Asador.** Pinar, 6-8. 943 615187  
**Kistorabe.** Avda. Iparalde, 30  
**Kulunka.** Alzanduegi Bertsolarko, 7. 943 630481  
**La Agrícola.** Uztapide, 1. 943 626661  
**La Ganasta.** Plaza del Encarnate, 6. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparalde, 37. 943 627845  
**La Cepa.** Anaka, 30. 943 618404  
**La Cepa Rioja.** Belaskoenea, 92. 943 628447  
**La Lavea.** Fuenterrabia, 3. 943 618357  
**La Mamá.** Mta. Berrolarran, 9. 943 635666  
**La Rotunda.** Junkal Labandibar, 13. 943 629556  
**La Venta de Carro.** Parque Com. Mendiolai. 943 639831  
**Labebo Etxea.** Izquierda, 49. 943 631964  
**Lagun Artea.** Serapio Mujica, 24. 943 614737  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasía.** Moutaine Mitxelena, 6. 943 619726  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mujica, 23. 943 615132  
**Lido.** Fuenterrabia, 12. 943 619356  
**Los Cuadrados.** Juan Arana, 20. 943 615111  
**Luberti.** Bº Bidasoa, 16. 943 629877  
**Manolo.** Mayor, 13. 943 621195  
**Manolo Zubizarreta.** 6-8º Anaka. 943 615001  
**Marpe.** S. Marcial, 14. 943 624690  
**Martín.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mayca.** Sorocasta, 943 614546  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi. 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterrabia, z/g. 943 615066  
**Mesón Galicia.** Mayor, 20. 943 625664  
**Mikel.** Avda. Iparalde, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Labandibar, 36. 943 620071  
**Muniberto.** Descarga, 13. 8º Lapice. 943 628413  
**Nagore Sidreria.** Gabilra, 13-Ventas. 943 634048  
**Narva.** Avda. Iparalde, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korkorrotzi, 19. 943 631914  
**Nova.** Avda. Pádua, 4. 943 618064  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mujica, 28. 943 613979  
**Old-Saketa.** Avda. Pádua, 13. 943 615664  
**Oli Dorpatyegia.** Pº Barroa, Meska, 10. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreanaga, 1. 943 622890  
**Orzari Cerverceria.** Luis de Urundzu, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Eherra, 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.** Labandibar, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi. 943 629934  
**Polo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Polo Rico.** C. Com. Txingudi. 943 639063  
**Puñua.** Avda. Pádua, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Encarnate, 943 615023  
**Riesco.** Luis Mariano, 20. 943 622880  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
**Singular Food.** Fictoba. 943 639639  
**Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterrabia, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mujica, 943 612684  
**Telepizza.** Lope de Inigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**Toki Goxo.** Pº Barroa, 7. 943 631224  
**Tranche.** Juan Arana, 13. 943 617112  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** Com. Txingudi. 943 629923  
**TRINKETE BORDA**  
*Cocina tradicional vasca y huerta propia.*  
Bº Olaberria, 39. 943 62 32 35  
**Trinquete.** Mº Junkal Labandibar, 38. 943 621288  
**Xakola.** Pza. Eherra, 3. 943 618382  
**Xangudi.** C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090  
**Txiñu.** C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330  
**Xitxu.** Fuenterrabia, 8. 943 619317  
**Yatenco.** Pza. San Juan Harria. 943 620059

**Vitoria.** Arbesko Errota, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Voliner.** Arbesko Errota, 5. 943 611992  
**Wauma.** S. Behobia, 4. 943 629890  
**Xabier.** Estación, 12. 943 615157  
**Yong Feng (chino).** Fermín Calbetón, 3. 943 62870  
**Yung Feng (japonés).** Zubiaurre, 8. 943 616445  
**Zaisa.** Enea Iparalde, 8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468  
**// IRURA**  
**Aizpuna.** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Azmetoli, 1. 943 691 432  
**Lozago.** Poligono Laskibat. 943 690497  
**// ITSASONDO**  
**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Náutico.** Nagusia, 13. 943 880012  
**// ITZIAR**  
**Bikain.** Muxiarbe 30. Itziar. 943 199370  
**Burxupi.** Muxiarbe 8. Itziar. 943 199242  
**Itziar.** Bº Itziar. 943 199401  
**Itziar.** Bº Itziar. 943 199061  
**Kanala Hotel.** Bº Itziar. 943 199305  
**PERLAKUA-SAKA**  
*Cocina tradicional, agriturismo y capeas.*  
Arriola auzoa, Itziar. 943 60 80 52  
**SALEGI**  
*Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.*  
Galatza, 13. 943 19 90 04  
**Santuaran.** Mardari, 2. 943 199397  
**Txiniduri.** Mardari. 943 199389  
**Ximoin.** Mardari, 2. Itziar. 943 199506  
**Urberu Sidreria.** Bº Ertorga, 2. 943 199237  
**Zubikarri Buri.** Muxiarbe, 8. 943 199242  
**// LASARTE-ORIA**  
**Abend Cerverceria.** Pablo Mutozabal, 4. 943 372089  
**Aguiñe.** Hipódromo etorribia, 2. 943 382709  
**Buati.** Pº Hipódromo, 2. 943 371412  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Dakara.** Nagusia, 8. 943 578589  
**Errekoite.** Ora Etorribia, 4. 943 365547  
**Gorkei.** Hirubide Bailara, 1. 943 361400  
**Jalái.** Nagusia, 4. 943 372760  
**Larre.** Lanrekoetxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategi.** Loidi, 4. 943 366471  
**Ora Txiki.** Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 370379  
**Otegi Sidreria.** Karmun Ibilbidea, 2. 943 365029  
**Paraiso Sangria (chino).** Pablo Mutozabal, 4. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Piñones.** Argandoña Ustizu, 13. 943 362720  
**Rummy.** Nagusia, 7. 943 363841  
**Tati S.** Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txarlet.** Zokoa, Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370192  
**Yardu.** Pº Hipódromo, 8. 943 366620  
**// LAZKAO**  
**Amehi Sidreria.** Zubi Erreka Auza, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirgoien, 4-6. 943 888308  
**Gorriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Lazkao Hotel.** Pol. Ind. Zubi Erreka, 17. 943 887788  
**MAITTE DELIKATESOS**  
*Excelente oferta de platos preparados y menús.*  
Elosegi, 22. 943 08 76 74  
**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Pipas.** Lazkaoemendi, z/g. 943 880805  
**// LEABURU**  
**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxeb. 943 670044  
**// LEGAZPI**  
**AITXURI**  
*Especialista en buenos menús para grupos*  
Legazpiko Induskeria, 943 73 06 00  
**Andres-Enea.** Narraoa Kalea, 943 730445  
**AZPIKOTXEA**  
*La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.*  
Azpiokotea, 1. 943 73 13 87  
**Añitza erretxeta.** Aztiria Auza, 943 733622  
**Benta Lehor.** Aztiria Auza, 943 730094  
**Eliz-Ordoño.** Aztiria, 1. 943 731550  
**Gurrutxoa.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kantakal Cafetería.** Labartegui, 10. 943 731457  
**Katlu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081198  
**Labartegui.** Labartegui, 8. 943 730494  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Mandalo.** Plazaola, 10. 943 731751

**Mauleón Hotel.** Narraoa, 16. 943 730870  
**Mirandaeta.** Parque Mirandaeta, 943 731256  
**OLARRA**  
*Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo*  
Euskal Herria Enparantza.  
**Txepeta.** Aizkorti, 24. 943 730051  
**Xarpoi Cafetería.** Plazaola, 10. 943 733375  
**// LEGORRETA**  
**Aulia Sidreria.** Pº Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelena** Ensalada auzoa, 7. 943 806206  
**Guadalupe Taberna.** Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
**Insauti.** Estación, 2. 943 806121  
**Izarra Hotel.** Ctra. Nacional, 16. 943 806044  
**// LEINTZ-GATZAGA**  
**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Getza-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522  
**Gatzainzuketza.** Gatzainzuketza, z/g. 943 715164  
**Gue Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952  
**Ostatu.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398  
**// LEZO**  
**Alpeza Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**CARMEN**  
*El paraíso de los amantes de las verduras frescas*  
Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**ELORETEGI ASADOR-ERRETEGIA**  
*Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.*  
Camino Eloretegi, z/g. 943 52 54 41  
**Erreka.** Gatzainzuketza, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekeste Sidreria.** Bº Gatzainzuketza. 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gatzainzuketza, 943 529883  
**Galaxia Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525285  
**El Puerto.** Guillermo de Lázón, 4. 943 527995  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipinzta.** Irurtzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** Bº Gatzainzuketza, z/g. 943 529899  
**Irurtzun.** Irurtzun, 60. 943 528980  
**Izal.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubio, 9. 943 521966  
**Kalalde.** Polentzenarre, 8. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasuri, 943 527599  
**Letzorata.** Elías Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jaxteva.** Urre, z/g. 943 511888  
**Maritu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elías Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urdaburu, 4. 943 527833  
**Patxiuko Asador.** Bº Gatzainzuketza, 943 527545  
**Rekalde.** Camino de Gatzainzuketza, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943 523641  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázón, 943 527945  
**Tiñelu.** Zubio, z/g. 943 527946  
**Zaldik.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262  
**Zubiko Merendero.** Zubio, 17. 943 516443  
**// LIZARTZA**  
**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 629091  
**Leku-Alai.** Zubiaurre, z/g. 943 627616  
**Ostatu.** Txirruti gudariñan plaza, z/g. 943 622256  
**// MENDARO**  
**Intuxal.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzalde.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. Garagarza, 943 756072  
**// MUTILOA**  
**Mujika Liernia.** z/g. 943 801507  
**Orue.** Erroena (Minas de Troya), 943 801900  
**Ostatu.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi.** Liernia, z/g. 943 801891  
**// MUTRIKU**  
**ARBE**  
*Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.*  
Laranga Auza, 943 60 47 49  
**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzokis.** Conde de Mutriku, 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**JARRI-TOKI**  
*Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.*  
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaixo.** Laranga Auza, z/g. 943 603256  
**Kofrad Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180

**Pikua.** Bº Laranga. 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167  
**Zelaeta.** Olatz, z/g. 943 604959  
**// OIARTZUN**  
**Adruz Sidreria.** Aranderbe, 26. Iruñiz, 943 494353  
**Albistur.** Bº Altzibar, 943 490711  
**Almambra.** Bº Arregua. 943 491230  
**Amzakar.** Casa Zamateta, 943 492783  
**Anixeta.** Bº Altzibar, 943 490306  
**Arísti Asador.** Bº Oñate, z/g. 943 492558  
**Ariztizabal.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Arizpe.** Bº Oñate, z/g. 943 493088  
**Autogrill.** Autopista A8, km 10. 943 493008  
**Baleio.** Aran Eder Bidea, 16. 943 491340  
**Bide Aile.** Bº Ergoien. 943 492112  
**Bidebaterri Sidreria.** Arregua-Niñedo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznabar, 3. Ugaldebo, 943 492749  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Eskola.** Zuaznabar, 7. Ugaldebo, 943 493062  
**ETXE-ZAHAR**  
*Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.*  
Pobuzorroreka kalea, 2. 943 49 32 26  
**Fuenterabia.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Gofer.** C. Com. Carrefour. 943 491241  
**Goiko-Etxe.** Bº Altzibar. 943 492831  
**GURUTZE-BERRI**  
*Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.*  
Pza. Bizarria, 7. 943 49 06 25  
**Intuxal Asador.** Bº Ugaldebo, 943 491100  
**Irriberi Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490401  
**Iru Bide.** Eiorrondo, 20. 943 490021  
**Iruanderea.** Bº Altzibar, 1. 943 490635  
**Isasi Sidreria.** Rafael Picaeña, 52. 943 260656  
**Kapoa.** Tormola, 21. 943 491254  
**Larrea.** Tormola, 3. 943 493839  
**Lintirín Hotel.** Ctra. Madrid-Uñu, km 469. 943 492000  
**Lushe.** Ugaldebo, 943 492101  
**Marcos.** Zelamuisu-Ugaldebo, 943 494390  
**Nassuta.** Oñate, 9. 943 490412  
**MATTEO**  
*Cocina de mercado con toques actuales.*  
Iruñiz Bidea, z/g. Bº Ugaldebo, 943 49 11 94  
**Mendiñeta.** Cantal. Centro Comercial Manut. 943 491206  
**Morillo Cafetería.** Cantal. Centro Comercial Manut. 943 491206  
**Morillo Olatzeta.** Morilla Olatzeta, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo, 1. 943 491227  
**Nuevo Alamiñ Asador.** Rafael Picaeña, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tormola, 2. 943 492050  
**Oñate.** Polig. Lintirín, z/g. 943 493901  
**Oro Zela Sidreria.** Caserio Oro Zela, 59. 943 491666  
**Pago.** Bº Ergoien-Pagaldeja, 943 492613  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 480915  
**Pikoketa.** Bº Gurutze, 33. 943 491333  
**Sorondo.** Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
**Toki Alai.** Bizarria plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuaznabar, 24. 943 490074  
**Tolera.** Tormola, 20. 943 490071  
**Treku.** Arjole Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Sagardotegia.** Astigaraga Bidea, 943 490678  
**Ustategia Hotel.** Malaburu Bidea, 15. 943 260531  
**Zuberoa.** Bekeroso, 1 (Bº Iruñiz), 943 491228  
**// OLABERRIA**  
**Arrieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**CASTILLO HOTEL-JATEXEA**  
*Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.*  
Ctra. Madrid-Uñu, km 417. 943 88 19 58  
**Etxe-Zul Sidreria.** Bº Errekalde, z/g. 943 882049  
**Garca.** Pol. Ind. Oñate, 943 881309  
**Larrea.** Ctra. de la Cruz (Iurre), 943 886584  
**Zaldik.** Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187  
**ZELILIONA**  
*Cocina de gran nivel y honpos al horno insuperables*  
Herriko plaza, 943 88 58 29  
**// OÑATI**  
**Antxon.** Euskadi Etorribia, 1. 943 782161  
**Akoru taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikuzi.** Garibal, 17. 943 782483  
**Debatara.** Oñate zaharria, 54. 943 780410  
**Etxeberria.** Oñatebidea, 943 780480  
**ETXE-UNDO HOTEL-JATEXEA**  
*Gran oferta gastronómica y salones para bodas.*  
Ctra. de San Pedro, 943 78 19 58  
**Galicia.** Aitzeko, 22. 943 782208  
**Garka.** S. Lorenzo, 29-31. 943 781355  
**Goko Benta Hotel.** Aranzaketa, 943 781305  
**Hospederia.** Aranzaketa, z/g. 943 781313  
**Iruñitza.** Aitzeko Kale, 32. 943 781678



# GIPIZKOAN NO JAN?

Lizar-Etxe. B<sup>o</sup> Olabarrieta, 83, 943 781896  
 Milikua. B<sup>o</sup> Arantzazu, 543 781304  
 Oluaka. Okara, 8 943 782292  
 Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

**SORALUZ OSTATUA**  
*Menus, cuidada cocina y salones para bodas.*  
 Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79

**Topekua.** Ctra. Arantzazu-B<sup>o</sup> Urbiri, 943 782698  
 Uria. Errekalde, 32. 943 781192  
 Urbiako Funda. Campa de Urdia, 943 781316  
 Urinotxo. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479  
 Urtegiari. Urtegi, 33. 943 780814

**ZELAI ZABAL**  
*Gran restaurante centenario en un entorno colosal*  
 Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06  
 Zeta. B<sup>o</sup> Zubillaga, 2. 943 783545  
 Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

**// ORDIZIA**  
 Aldasoro. Urdaneta, 27. 943 880023

**ALTAMIRA**  
*Gastronomia catalana en el corazón de Goierri.*  
 Altamirako kiriolegua. 685 79 47 55  
 Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023  
 Harpe. Gudariari Etxidea, z/g. 943 883960  
 Heizka. Anpuru, z/g. 943 160471

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

**MUÑOZ**  
*Menú día, platos combinados, pincho...etc.*  
 Euskal Pizko, 3. 943 08 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371  
 Poppus (pizarrak). D<sup>o</sup> Domingo Irujo, 4. 943 160421  
 Raskoia Cafeteria. Lezgar, 3. 943 163004  
 Tximista Siderria. Gudariari Etxidea, 22. 943 881128  
 Txindoki. Etxezarreta, 4. 943 884049  
 Zubuki. Gudariari Etxidea, 4. 943 160041

**// ORENDANA**  
**OSTATU JATEXKA**  
*Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.*  
 Herriko plaza, 943 65 30 48

**// ORIO**  
 Aitzondo. Nac. 634, km 13. 943 832700  
 Aizperra Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419  
 Aizola. Abeslari, 2. 943 832309  
 Ardon. Ondartza, 67. 943 134835  
 Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657  
 Errota. Oslaskoia Auzoa, 943 890197

**Goizako Cafeteria.** Alta Lertxundi, 33. 943 832855  
**Hote Rest. Balaio.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Jose Mari.** Euzkadi Enparantza, z/g. 943 830032  
**Katibina Asador.** B<sup>o</sup> S. Martín, 943 831407  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza, 943 890475  
**Lorebuz Asador.** Eusko Gudaria, 16. 943 830007  
**Olliden.** Otrazka Auzoa, 44. 943 830883  
**Ondoko Benta.** Camino Orio-bidea, 943 835751  
**San Martín Asador.** B<sup>o</sup> S. Martín, z/g. 943 580058  
**Sarriasa Asador.** Eusko Gudariari, 29. 943 830005  
**Traxupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixaro Asador.** Eusko Gudariari, 2. 943 830019

**// ORMAIZTEGI**  
 Arnaba. San Andres, 13. 943 882822

**ITXUNE**  
*Menus, raciones y platos combinados.*  
 Gubirulo, 14. 943 16 48 44

**KUKO**  
*Cocina de temporada con pinceladas de autor.*  
 Plaza Berjaldeti, z/g. 943 88 28 93

**// PASAIA**  
 A Coruña. P<sup>o</sup> Euskadi, 7. 943 399009  
 Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
 Antreta. Arrauralli, 30. S. Pedro, 943 393994  
 Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086  
 Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
 Bahía. Eskalantegi, 21. Bahía, 943 521552  
 Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
 Busturia. P<sup>o</sup> Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027

**Camina Jaizkibel.** Ora. Jaizkibel Donibane, 943 511003  
**Camina Pintxo.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámar.** San Juan, 79. 943 523699

**CASA MIRONES**  
*Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.*  
 San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Corfida. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
 Dico. Hamarrebetea, 8. Antxo, 943 511180  
 Dax. P<sup>o</sup> Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
 Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057  
 Donostiara. Euskadi, 1. Tintimpepe, 943 399071

**E-16.** Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510088  
**El Caserío.** P<sup>o</sup> Euskadi, 23. Tintimpepe, 943 404424  
**Erribana Taberna.** Arrandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16. Tintimpepe, 943 390357

**Errekatxo.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Oina.** Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525956  
**Ezari.** Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513362  
**Ganbara.** Lido Bide, 24. Donibane, 943 344445  
**Goberri.** Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019  
**Gure Borda.** Arrauralli, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Guria.** Arrandegi, 5. Tintimpepe, 943 394026

**Ibiza.** Nafarroa Etxidea, 17. Antxo, 943 515300  
**Iparra.** P<sup>o</sup> Nafarroa. Antxo, 943 340164

**IZKINA**  
*Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos*  
 Euskadi Etxidea 19. Tintimpepe, 943 39 90 43

**Juanito.** Lido Bide, 17. Donibane, 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020  
**La Amistad.** P<sup>o</sup> Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Lenda.** Orsabe, 8. Antxo, 943 515414

**Marisú.** Etxe Bidea, 18. Tintimpepe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etxe, 2. Tintimpepe, 943 399062  
**Matxel.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Mugi Asador.** Lido Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Mezurua (Falcon Crest).** Torre Alze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469

**O Fieles.** Arrandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
**Ongi Etorri.** Lido Bide, 15. Donibane, 943 520857

**PAULANER BIERHAUS**  
*Gastronomia alemana y excelente menú del día*  
 Euskadi Etxidea 80. 943 39 23 86  
**Pitxukilo.** Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770  
**Romeral.** Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Tintimpepe, 943 399074  
**Txoloto.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yota Berrí.** Donibane, 93. Donibane, 943 523952

**ZIABOGA**  
*Marisicos, pescados frescos y cocina tradicional.*  
 Donibane, 91. 943 51 03 95

**Zorzano.** Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

**// SEGURA**  
 Imaz. Mayor, 27. 943 801377  
 Izkinea. Zubarno, 17. 943 800251

**// SORALUZ**  
 Armentia Asador. Ezozia, 7. 943 751002  
 Bodega Juso. Gabolatz, 30. 943 751144  
 Beti Jaiz. Gipuzkoa Etxidea, 25. 943 751007  
 Etxurra. Santana, 18. 943 751383  
 Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581  
 Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

**// TOLOSA**  
*Pinchos de día... y cócteles de noche!*  
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

**66 TABERNA**  
*Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!*  
 Martín Jose Iraola, 1. 943 671937  
**Agustin-Enea.** Euskal Herria plaza, 6. 943 650105  
**Allialdi.** Bacchiller Zaldibia, 10. 943 653649

**ALLIRI**  
*Ensaladas y platos combinados junto a la estación*  
 Paseo Añuri, 13. 943 65 56 94

**Amaroz.** B<sup>o</sup> Amaro, 10. 943 671296  
**Amets.** Laramendi, 1. 943 675405  
**Astasuazua.** Herreros, 18-20. 943 673186

**ASTELENA**  
*Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa*  
 Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 36  
**Bar Orizola.** Martín Jose Iraola, 4. 943 619797  
**Benta Audea.** Pol. Ind. Benta Audea, 943 654079  
**Benta Hilda.** S. Esteban, 63. 943 651131  
**Berazubi.** Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
**Beti Alai.** Arostegiteja, 16. 943 673361  
**Bidebide.** Usabal Kiriolegia, 943 575773

**BOTARRI**  
*Menus, tradición actualizada y mariscos frescos.*  
 Oria, 2. 943 65 49 21

**Burrutzi Asador.** San Francisco, 3. 943 650559  
**Café Iraia.** Gorri plaza, z/g. 943 016665

**Casa Julián.** Santa Clara, 6. 943 671417

**CASA JULIAN BAR**  
*Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.*  
 Santa Clara, 9. 943 01 75 62

**Eguzkitza Siderria.** B<sup>o</sup> Usabal, 35. 660 654317  
**Ekaltz.** Amaro, 9. 943 628169  
**Euskal Pizka.** Gudari, 16. 943 655665  
**Frontón.** S. Francisco, 4. 943 652941  
**Gorrotategi Xoxolegia.** Plaza Zahara, 7. 943 670727

**Hernalde.** Martín Iraola, 10. 943 675654  
**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 665370

**ILARGI**  
*Cocina creativa en pinchitos y variedad en vinos.*  
 Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

**IRATXO**  
*Tostas, bocatas y platos combinados*  
 Pablo Gorrosabel, 29. 943 67 52 37  
**Inua.** Amaro, 10. 943 118828  
**Irrintzi.** Oria, 3. 943 654334

**Isasbergi Siderria.** B<sup>o</sup> Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Izarpe.** Oria, 6. 943 655757

**K-2**  
*Espectacular barra de pinchos en el viejo de Tolosa*  
 Plaza Nueva, 943 11 71 47

**Kunda.** Pza. Berría, z/g. 943 672070  
**Lanbroa.** Nafarroa Etxidea, z/g. 943 651062  
**Larra.** Lurrasmendi Auzoa, 15. 943 651798  
**Mendialde.** B<sup>o</sup> S. Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador.** pol. Goginarti, 3. 943 673943  
**Nicolas Arriola.** Zumalakarregi, 6. 943 654759

**Orbela Taberna.** Erremental, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna.** P<sup>o</sup> Martín J. Iraola, 647 007275  
**Ore Asador.** Samaniego, 3. 943 651911

**PLAN B**  
*Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos*  
 Laramendi, 6. 943 39 84 86  
**Sausta.** P<sup>o</sup> Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana A.** Solana, 4. 943 017636  
**Telepizza.** Plaza Trinquette, 1. 943 108800

**TOLOSALDEA**  
*Buenos vinos y mejores menús*  
 N-Irún-Madrid, km 432. 943 65 06 56

**TRIÁNGULO**  
*Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.*  
 Triángulo plaza, s/n  
**Tripoli (pizarrak).** Correo, 14. 943 670659  
**Txiki.** Pablo Gorrosabel, 14. 943 650067

**Usabal Siderria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzturre Siderria.** Sta. Lucia, 25. 943 655772

**UZTURRE TABERNA**  
*Gastronomia italiana y raciones*  
 P<sup>o</sup> Añuri, 1. 943 68 05 13  
**Zarautzara.** Beotibar, 5. 943 650995  
**Zumalaga-txiki.** Montesque, 29. 943 650036  
**Zuzeta.** Aginaga, 1. 943 672878

**// URNIETA**  
**Aballari.** Iruabaltz, 21. 943 330525  
**Alfama.** B<sup>o</sup> Lategi, 943 554917  
**Adarra.** B<sup>o</sup> Gobiluru, 37. 943 552036  
**Benta.** Gobiluru, z/g. 943 554415  
**Beshal.** B<sup>o</sup> Gobiluru, z/g. 943 330131

**BOSTEKO (HOTEL HK10)**  
*Prezioso restaurante en el hotel más moderno*  
 Erratzu (Hotel HK10), 943 33 73 57  
**Etxelva Siderria.** B<sup>o</sup> Otzarán, 34. 943 556981  
**Ergoten.** Ergoten, 26. 943 551089  
**Eula Siderria.** B<sup>o</sup> Lategi, 19. 943 552744  
**Fronton.** Estación, z/g. 943 008077  
**Galarraga Siderria.** 943 554917

**GURIA**  
*Peñisón y restaurante con menú del día y carta*  
 Idiazabal, 46. 943 00 56 50  
**Guruceta Berrí Siderria.** B<sup>o</sup> Otzarán, 943 551014  
**Kostegi Siderria.** Ctra. Umietze-Lasarte, 4. 943 365688  
**Olanave Sagardotegia.** B<sup>o</sup> Ergoten, 18. 943 556883  
**Oñvi.** Pol. Euzkadi, 578. 943 557786  
**Poli-Deporotivu.** Pintxo Kalea, 3. 943 009408  
**Setián (HOTEL) Siderria.** B<sup>o</sup> Otzarán, 11. 943 551014  
**Urukola.** Etxelva Berrí, 943 556981  
**Zaldundegi.** Iruabaltz, 34. 943 551008

**// URRETXU**  
**Aldapa Taberna.** Arreiza, 3. 943 720230

**Branigoin S. Pub.** Labegua, 37-39. 943 723796  
**Etxaburu Menderoia.** Ctra. Sta. Bárbara, 943 722727  
**Etxe-Azpi.** Poligono Mugategi, B-37. 943 725165  
**Goiko Kale Taberna.** Jauregi, 6. 943 725200  
**Hokaba.** Arreiza, 18. 943 532922

**JAI-ALAI**  
*Buenos menús y cocina con toques modernos.*  
 Ipparragine, 10. 943 72 14 65

**Navarro.** Ipparragine, 10. 943 721867  
**Palacio Oriental (chino).** Labegua, 33. 943 725243  
**Santa Cruz.** Carretera Sta. Bárbara, 943 725959  
**Sta. Bárbara.** Sta. Bárbara, 943 723387

**// USURBIL**  
**Aginaga Sagardotegia.** B<sup>o</sup> Aginaga, 31. 943 366710  
**Alfama.** Zubiaurreneta, 6. 943 370344  
**Arratzain Erregete.** Arratzain Baserría, 943 366663

**Atxega Jauregia.** Altezara, 1. 943 371150  
**Carlina Mercaderi.** C. Com. Urb. 943 363582  
**Etxebeste.** Erribera, 2. Aginaga, 943 362740  
**Hurfil.** Centro Comercial Urb. 943 367281  
**Ibarrola Agroturismo.** Kalezer, 62. 943 363007

**Iguarte.** Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilunbe Siderria.** B<sup>o</sup> Txoko Alde, 943 371649  
**Irburu.** Borda Berrí, 5. 943 36 91 35  
**Maykar Asador.** Poligono Aginaga, 36. 943 366988  
**Patxi.** Nagusia, 14. 943 362725

**Saizar Siderria.** B<sup>o</sup> Kale Zahar, 39. 943 364597  
**Saltipki.** Txoko-Alde, 23. 943 361127  
**Sekaña Asador.** Aginaga, 20. 943 362773  
**Troxakoa.** Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
**Txapeldun.** Muna-Lurra, 2. 943 370457  
**Txmerril.** C. Com. Urbil, 943 360772

**Txiki Erori.** Errotalde, 1. 943 362735  
**Xinparra Sagardotegia.** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Xiriboga.** Iraza, 6. 943 361307  
**Txinpi.** Estrada, 6. Aginaga, 943 372808  
**Txinrista.** Kontseju Zentra, 13. 943 360466  
**Urdara Siderria.** B<sup>o</sup> Aginaga, 943 372691  
**Zumeta.** B<sup>o</sup> Txoko Alde, 34. 943 362713

**// VILLABONA**  
**Aitzol.** Etxevendo, 943 690296  
**Ausuzta.** Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
**Itzale.** Berría, 29. 943 690623  
**Ongi Etorri.** Berría, 18. 943 691236  
**Sagasti-Berrí.** Obabizko, z/g. 943 692365  
**Shepherd's.** Kale Berría, 25. 943 571939  
**Txapeldun.** Berría, 23. bago, 943 696449  
**Urrize.** Berría, 45. 943 690146

**// ZALDIBIA**  
**Arrese.** Sta. Fe, 2. 943 882496

**KIXKURGUNE**  
*Euskal Herriko Zapreak - Sabores de Euskal Herria*  
 Olaeta Agrodolada, 6. 943 50 10 86

**LAZKAO-ETXE**  
*Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.*  
 Aiestaran Erreka, z/g. 943 88 00 44  
**Nazabal Asador.** Sta. Fe, 8. 943 887146  
**Urbil.** Santa Fe, 8. 943 887146  
**Zubiko.** Sta. Fe, 2. 943 882876

**// ZARAUTZ**  
**Alten-Etxe.** Elkano, 3. 943 831825  
**Alameda Hotel.** Seibeminenta, 4. 943 830143  
**Amaka.** Nafarroa, 9. 943 130549  
**Anaiak.** Altzola, 2. 943 835975

**ANIMA GASTROTEKA**  
*Pinchos y variedad infinita en vinos y cervezas.*  
 Nafarroa Etxidea, 4. 943 00 23 42  
**Argi.** Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
**Argon Txiki Asador.** Argon, z/g. 943 890184  
**Arralde.** Araba, 41. 943 834433

**Azpi-Enea.** Seibeminenta, 4. 943 130586  
**Bartolo.** Gipuzkoa, 62. 943 835694  
**Basarr.** Pabalku, 10. 943 135457  
**Beach Cafeteria.** P<sup>o</sup> del Miesolun, z/g. 943 831262  
**Berazandi-Berrí.** Tatal Menú, 723. 943 130003  
**Dragón de Oro (chino).** Bizkain, 6. 943 890329  
**Egoki Asador.** Bizkain, 4. 943 132766

**Eguzki.** Nafarroa, 8. 943 834116  
**Eraliz.** Araba, 32. 943 890096  
**Etxaiz.** Gipuzkoa, 57. 943 832892  
**Euzumar.** Nafarroa, 37. 943 131020  
**Euskalduna.** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador.** Gipuzkoa, 22. 943 835959  
**Ibaiz.** Bizkain, 24. 943 832264

**Ibas-Luz.** Santurtzi plaza, 3-4. 943 890138

**KANDELA**  
*Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.*

Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59  
**Karlos Arguiñano**, Mendialdua, 13. 943 130000  
**Klery**, Azara, 1-3. 943 835807  
**Kirkilla Enea**, Sta. Marina, 12. 943 131982  
**Kuilixa**, Bixkondo, 1. 943 134604  
**Lagunak**, San Frantzisko, 10. 943 833701  
**Moliarri (jizzeria)**, Pabuku, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria**, Mitxelena, 27. 943 834561  
**Nagarrik**, Barren Plaza, 1. 943 13519  
**Orbegozo Taberna**, Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarreta**, Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Pedro Enea**, Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pio**, Ipar, 10. 943 831414  
**Pizza Sprint**, Bizkaia, 27. 943 894314  
**Salegi**, Barren Plaza, 3. 943 133272  
**Sta. Bárbara**, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832983  
**Sunset Bar**, Mandabide 3A (Malecón), 943 000355  
**Talai-Berri Txakolindegia**, Talai Mend, 728. 943 132750  
**Teleforo Asador**, Plaza Donibane, 6. 943 830901  
**Tivoli**, Kinki, 1. 943 131538  
**Txiki-Politi**, Musika plaza, 943 835357  
**Yubio**, María Ebe-Txiki, 8. 943 132424  
**Zaharra**, Bizkaia, 9. 943 132700  
**Zaldak**, Euroamar, 37. 943 131496  
**Zarri**, Kale Nagusia, 21. 943 132319  
**Zelai Ondo**, Zelai-Ondo, 23. 943 021980  
**Zubi Ondo**, Avda. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

**Otzaurteko benta**, Otzaurte, z/g. 943 801293  
**Zegamako Ostata**, San Martin 3. 943 801051

## // ZERAIN

**Mandioa**, Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Olatza Sidreria**, Caserio Olatza, 943 801757  
**Zeraingo Ostata**, Zeraín Guenea, z/g. 943 80 17 99  
**OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA**  
*Sidrería de enera a abril y agroturismo todo el año.*  
 Bº Irukarate-gain, 943 50 10 13

## // ZESTOA

**Agustín**, Okerra, 5-B. 943 147194  
**Arocena Hotel**, S. Juan, 16. 943 147040  
**Balneario de Cestona**, S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
**Bekoetxe Merendero**, Iraeta, 943 147344  
**Iraeta**, Errota ebea z/g. 943 147067  
**Katzaola**, Caserio Katzaola, z/g. 943 147684  
**Landa**, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
**Lorentza**, Iraeta, 2. 943 147198  
**Portu**, Erdikale, 1. 943 147096  
**Txinurrri**, Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

**Abeletxe**, Zarate Bidea z/g. 943 693983  
**Azulondo**, J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
**Belarriz Jan**, Beibategi Baseria, 943 696480  
**Elizondo Panbixkane**, Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893  
**Iriarte Etxea**, Pedro M. Otaño, 1. 943 693750

## OLENTZO

*Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.*  
**Carretera Zizurkil-Asteasu**, 943 693750  
**Pasus**, Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxeberri**, Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936  
**Toñi-Eder**, Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

**Abegi-Leku**, (Zelai Talasso Hotel), 943 865166  
**Algorri Sidreria**, Puerto deportivo, 943 865617  
**Basusta Asador**, Patxita Ebezarreta, 25. 943 862073  
**Bedia Asador**, Bº Bedia, 943 860651  
**Bodegón Gorka**, Erribera, 9. 943 861391  
**El Ciervo**, Erribera, 20. 943 861405  
**Iruondo**, Txikiendi, 38. 943 861390  
**Jesuskoa**, Bº Oñkina, z/g. 943 861739  
**Juaristi**, Basadi, 3. 943 143118  
**Kalari**, Pza. Upela, 8. 943 862517  
**Lagun Artea**, Estazioak, 23. 943 861394  
**Lubaki**, Basadi, 15. 943 143484  
**Marina Berri**, Puerto Deportivo 943 865617  
**Munisoero**, Ctra. GI-2633, km 7. -Oñkina- 943 147683  
**Talai-Pe Asador**, Faro Zumaia, 943 861392  
**Talaia**, Santiago Auzoa, 943 143370  
**Tomas**, Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571  
**Txorrena**, Oñkia plaza, z/g. 943 861052  
**Zalla**, Upela plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel**, Playa de Izurzun, z/g. 943 865166  
**Zumaia Hotel**, Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

**Alexander**, Piedad, 16. 943 721821  
**ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE**  
*Hotel-restaurant centenariano con una cuidada cocina.*  
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11  
**Ezkiotarra**, Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**Hirukia Kafetegia**, Piedad, 16. 943 721757  
**Iburreta**, Piedad, 14. 943 720819  
**Kabia**, Legazpi, 5. 943 726274  
**Korta Taberna**, San Gregorio, 20. 943 722786  
**Saski**, Piedad, 4  
**Txorrut**, Artxoa taldea, z/g. 943 721043  
**Zelaikoa**, Secundino Esnaola, 6. 943 724626

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica [josema@ondojan.com](mailto:josema@ondojan.com)



# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

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



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar 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, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

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



## PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaoia** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

[www.nekatour.net/pastain](http://www.nekatour.net/pastain)



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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). [www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chulettes de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie** es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Roujié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



## DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4 - DONOSTIA - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomiendas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes...** Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antoxas de Santaña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel** y sus **embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y trufones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



## VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos**, tanto internacionales como de muchas de las **60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **acesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, 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**. [vinateria@gmail.com](mailto:vinateria@gmail.com)



## BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

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

**Andoni Pablo** y **Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatesen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

# PLACERES GASTRONÓMICOS



CARNE GANADORA DEL  
I CONCURSO NACIONAL  
DE PARRILLA  
EN EL CONGRESO  
SAN SEBASTIAN  
GASTRONOMIKA 2010



Distribución en exclusiva  
para todo el estado de la auténtica  
carne de buey WAGYU

Kalitatezko haragien salmenta:  
Batzango Txekorra, Galiziar  
Behia, Segoviako Txerrikumea  
eta Gaztela-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones  
de Euskadi 2008) y Morcillas (1<sup>er</sup> premio en  
Ormaiztegui 2006 y 2<sup>o</sup> premio en Beasain 2008)



## PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



### ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por Dani Comán, Máster en enología y viticultura, Essencia ardoenda es un comercio donde, encontraremos vinos muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones. Pero además, en este espacio, muy enfocado al regalo, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece cursos de cata, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como asesoramiento gratuito en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con Club de vinos [www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com)



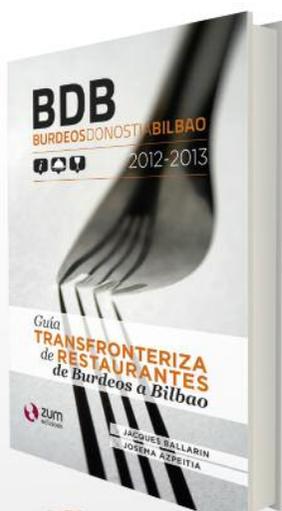
### GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con más de 20 años de experiencia sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento especializado en cafés, tés y tisanas. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las teteras, tazas, o accesorios para café y té más originales y bonitas del mercado.

[gourmet12.blogspot.com](http://gourmet12.blogspot.com)

# DISFRUTE DE UN **GRAN VINO...** ... Y RECIBA GRATIS LA **MEJOR GUÍA**



Pida una botella de vino de Bernard Magrez y recibirá, **totalmente gratis**, la **guía BDB** de restaurantes entre Burdeos y Bilbao, **valorada en 17 €**.

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

## **PACIENCIA (TORO)**

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

## **CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)**

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

## **LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)**

100% Sauvignon blanc - Seco y afrutado, con una fina y golosa acidez.



PACIENCIA  
(TORO)



CHATEAU  
PERENNE-MAGREZ  
(BURDEOS)



LE BORDEAUX DE  
BERNARD MAGREZ  
(BLANCO DE BURDEOS)

## ¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Anoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
  
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)

... y próximamente en más establecimientos.

... y además, recibirá una **invitación** para degustar los vinos de **Bernard Magrez** en su castillo-bodega de Burdeos, **Château Pape Clément**.



*Bernard Magrez*  
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA  
FIN DE EXISTENCIAS.