



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomarcas @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Degustación de tacos
Café Kursaal (Donostia)

ondojan.com

Nº 182. Noviembre 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com
Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e
Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
Anne Otegi, Vanessa Blázquez,
Txemari Esteban y Javier Etxayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jaxetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

estúpido concienzudo

Más allá del taco

“El taco es el alma de la gastronomía mexicana, aunque mucha gente no lo quiere admitir al estar acomplejada por la mala utilización que se ha hecho de él”.

Son palabras más o menos textuales de nuestro amigo, el profesor de cocina de la Universidad de Celaya (Guanajuato-México) y chef César Sánchez Serna, a quien entrevistamos en la página 78 de este curioso ejemplar de Ondoian.com y cuya foto podéis chequear en las páginas 33 y 35. Tras un intenso viaje vacacional y gastronómico por México el pasado mes de agosto, no puedo estar más de acuerdo con César. El taco es figura omnipresente en esta maravillosa gastronomía que, por supuesto, abarca mucho más, pero cierto es que algunos de los momentos de mayor placer gustativo los alcancé con tacos, tacos de res, tacos al pastor, tacos gobernador, tacos de huitlacoche, tacos de callos o de panza, tacos de cochinita pibil e incluso tacos de chapulines o saltamontes. La cultura del taco no dista mucho de nuestra cultura del pintxo: es un fenómeno socialmente muy arraigado que todavía tiene mucho camino que recorrer, y mucho que decir sobre todo en sus expresiones más gourmet.

Pero bueno, no solo de tacos vive el mexicano o la mexicana, y en este número especial encontraréis muchas manifestaciones gastronómicas más allá del taco como las quesadillas, los tamales, las carnes y pescados, los chiles rellenos, el pozole, el guacamole, el mole, la cultura de los insectos, los asados bajo tierra, el mezzal y la tequila... no en vano esta gas-



tronomía variada, sana, equilibrada y, sobre todo, suculenta, ha sido considerada por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. También constataréis como Gipuzkoa tiene muchos más puntos de unión con México de los que podíais haber imaginado. De hecho, fuimos conscientes de ello al empezar a elaborar este ejemplar en el que inicialmente solo iba a ser publicado el reportaje-entrevista especial de las páginas 32 a 39. Pero empezamos a mirar a nuestro alrededor, una cosa llevó a la otra... y hasta nuestros colaboradores nos han seguido el juego hasta configurar un número casi 100% México.

Deseamos de corazón que este sea un número que os ponga los dientes largos, que os impulse a guardarlo, a aventuráros en los distintos establecimientos de los que hablamos, y, finalmente, que os anime a viajar a este país que merece, y mucho, ser visitado y disfrutado, no solo por su gastronomía, sino por su luz, su color, su alegría y sus maravillosas gentes... Viva México, cabrones y cabronas !!! Esperamos que disfruten de esta pinche revista !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 182 EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**
ARTE LÍQUIDO **10** ITSASOTIK **12** OREKATUZ **13** MENUDO MENÚ **14**
JAKITEA: **TXOKO GETARIA 16** EN PORTADA: **CAFÉ KURSAAL 18**
RECOMENDADOS: **LA MERA MERA 22** GRANDES MESAS: **TOPA**
SUKALDERIA 24 ENTREVISTA: **CYNTIA YABER 28** REPORTAJE: **MÉXICO 32**
AL DENTE **42** A LA CARTA: **GATXUPA 44** GUÍA DE RESTAURANTES **46**
LISTADO DE RESTAURANTES **68** PLACERES GASTRONÓMICOS **75** DORMIR
EN GIPUZKOA **77** CON LAS MANOS EN LA MASA: **CÉSAR SÁNCHEZ 78**



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

EL HECHIZO MEXICANO DE LA NATURALEZA

~~~~~  
**A estas setas se les llamaba Teonanácatl, que viene a ser "carne de los dioses"**  
~~~~~

Las setas por su forma y aparición repentina, han sido desde épocas bien primitivas motivo de curiosidad por parte del ser humano. En el siglo I de nuestra era, **Plinio** se interesó por el origen de las trufas, ya que no tienen raíz y fantaseaba sobre su desarrollo. En el curso de los 1500 años siguientes no se produjo ningún avance, hasta que en el siglo XVI, algunos herboristas se interesaron de nuevo por las setas, y así, **Jerónimo Block** escribía que, "las setas provenían de la lluvia y el trueno". Aun existían otras creencias estrambóticas como que **Odín** cabalgaba a través del cielo persiguiendo a los demonios y en esa persecución, una baba de sangre caía de las fauces de su caballo y en el momento que tocaba el suelo crecían setas venenosas y blancas. Es muy significativo que en el idioma celta la palabra que sirve para designar las setas significa "hijos de una noche". En la historia de algunos pueblos aparecen como duendes o seres malignos. Por el hecho de crecer en círculos (los popularmente llamados "corros de brujas"), en la Edad Media las setas eran consideradas mágicas, se pensaba que su aparición era debida a la celebración de Akelarres, precisamente donde las hadas, brujas y otros seres danzaban en círculo. Por supuesto la ciencia se ha encargado de demostrar la falsedad de estas supersticiones populares pero ese halo de magia que las rodea no desaparecerá jamás.

Sin duda que las setas llevan utilizándose como alimento desde la prehistoria, inicialmente, como casi todo lo que era extraño, (unos buenos ejemplos son las ostras, los caracoles etc) por pura necesidad de nutrirse y de subsistir aunque en el caso de las setas lógicamente de forma estacional. No hay duda de que el hombre primitivo ha intentado alimentarse de setas y supo reconocer cuales eran comestibles y cuales no. Los primeros datos existentes sobre el uso de las setas con el fin alimentario e incluso gastronómico fue en la época clásica. Griegos y romanos las consideraban un manjar exquisito. Aún así, también sufrieron



algunos accidentes, y así lo confirma el texto de **Eurípides** (480 - 460 a.C.): una mujer junto a su familia, murió asfixiada por haberlas ingerido. Aunque en esto un amigo mío dice con mucha sorna: "Es mucho mas peligroso aun ir en coche que consumir setas", y eso que ahora esta todo más controlado.

Se sabe también que en el continente americano sucedió paralelamente al viejo continente la atracción por las setas. En **Yucatán, México**, se han descubierto antiguas piedras en forma de seta con rostros humanos esculpidos en ellas, lo que hace suponer que desde 2.500 a.C. ya se les adoraba.

Posiblemente, se descubrieron las propiedades alucinógenas de las setas *Psilocybe* y *Strophilaria*, pero fue a partir del siglo XVI que se constata el uso de estas setas en América Central, gracias al conquistador **Bernardo de Sahagún**. A estas setas se les llamaba **Teonanácatl** que viene a significar carne de los dioses. Cuando las comían, según el propio Bernardo de Sahagún, "empezaban a excitarse, unos lloraban, otros cantaban, otros bailaban" Y en muchas tribus tan sólo se podía en el ritual susurrar el nombre de la seta y en otras únicamente se permitía pronunciar su nombre a los brujos. (Teonanácatl es parte de los **hongos psicocios de México** y conocido desde los tiempos anteriores a la conquista española. Su nombre científico es *Panaeolus campanulatus* var. *sphinctrinus*, aunque algunos sostienen que también es ***Psilocybe mexicana***.)

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos
General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15
info@essenciawine.com
www.essenciawine.com



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



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

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

PRODUCTOS DEL PATO

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI

Productos del Pato

Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2
20014 SAN SEBASTIÁN

Tf: 943 33 25 77

Fax: 943 33 53 40

e-mail: donostia@comercialaurki.com

www.comercialaurki.com



Dani Corman

www.essenciawine.com

Somos auténticos desconocedores del vino de México. Sin embargo, su industria vinícola es la más antigua del Nuevo Mundo

LA REVOLUCIÓN MEXICANA

Hablar de los vinos mexicanos no es tarea sencilla. Probablemente se trate del país americano, de entre todos los que producen vino, con menor presencia en tiendas, bares y restaurantes que nos rodean. Es uno de los motivos por los que somos auténticos desconocedores de todo lo que tenga que ver con el vino en México. Sin embargo, su industria vinícola es la más antigua del Nuevo Mundo. Todo comenzó

en 1530, cuando **Hernán Cortés** ordenó la plantación por parte de todos los agricultores de diez vides al año por cada esclavo indio que tuviesen en propiedad. Sin embargo en 1699, el rey de España prohibió nuevas plantaciones para proteger el comercio del vino español, lo que supuso una barrera infranqueable en el desarrollo de la cultura vinícola mexicana durante buena parte de su historia. De hecho se mantuvo prácticamente latente hasta la década de los setenta del siglo pasado.

Veracruz fue el primer enclave donde se plantaron las primeras vides, pero el tiempo ha demostrado que posee un clima demasiado tropical para el desarrollo de la viticultura. La bodega más antigua de México es **Casa Madero**, situada en el **Valle de Parras**, en el estado de **Coahuila** al noreste del país. Se construyó en 1597, lo que la convierte en la más antigua del continente americano.

De las 40.000 ha de viñedo que posee el país, tan sólo el 10% se emplea para la elaboración de vino, siendo la producción de brandy su principal destino. Aunque aún no dispone de ningún sistema de denominaciones de origen ni de indicaciones geográficas, podría decirse que México posee seis regiones vinícolas: **Baja California, Sonora, Coahuila, Durango, Zacatecas y Querétaro**. Se emplean variedades de uva francesas, italianas y españolas, destacando el **Cabernet Sauvignon**, la **Nebbiolo**, el **Merlot** y el **Tempranillo**



en cuanto a las tintas y el **Chardonnay**, la **Chenin Blanc** y el **Moscatel** en las blancas.

La región más interesante es el **Valle de Guadalupe**, en Baja California, cien kilómetros al sur de **Tijuana**. Aquí se han asentado buena parte de los productores más ambiciosos de la new age vinícola mexicana. Al igual que las regiones más costeras de la **California** estadounidense, El Valle de Guadalupe es una zona cálida y seca, aunque favorecida por las corrientes que llegan del Pacífico cargadas de humedad y temperaturas más frescas. Por otro lado, los suelos arenosos dificultan la existencia de filoxera y favorecen el desarrollo de las castas menos productivas, como la Cabernet Sauvignon.

De manera muy general, en México, los tintos presentan un corte absolutamente moderno. Color intenso y profundo, aromas y sabores de frutas maduras y un notable protagonismo de la barrica. En el caso de los blancos, resultan afrutados, ligeros, amables y sencillos.

En definitiva, se trata de un país con todo por desarrollar en lo referente al vino, lo que hace que despierte el interés de productores en busca de nuevos retos y, a buen seguro, experimentará una revolución vinícola en los próximos años que habrá que seguir muy de cerca... **Viva México!**



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales** y de **importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

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



LA RUTA SLOW

MUJERES DE CHIAPAS
EN TORNO A LA MILPA

Una de las actividades principales que realiza Slow Food en todo el mundo es apoyar a comunidades organizadas en preservar alimentos buenos, limpios y justos arraigados a su cultura y gastronomía. De esta forma, además de producir esos alimentos cuidan de la biodiversidad de sus territorios. Y uno de estos últimos ejemplos lo hemos tenido en México.

A primeros de este mes veía la luz el **Baluarto “Sistema Milpa” de Chiapas** con el objetivo de aumentar la disponibilidad de maíces locales cultivados de manera agroecológica. De esta manera tratan de fortalecer la cadena de producción de las tostadas de maíz, visibilizando el rol y los saberes de mujeres productoras gracias al proyecto “Slow Yucatán y Chiapas”.

Tal y como nos recuerda **Slow Food México**, “la milpa es un tipo de cultivo cuyo nombre deriva del náhuatl y significa «lo que se siembra en el campo». La milpa ha representado, y en muchos casos todavía representa, el elemento clave para la seguridad alimentaria de muchos pueblos indígenas y campesinos de México y la forma más eficaz para la salvaguardia y la reproducción in situ de las semillas ancestrales”.

Respecto de la composición de la milpa, varía según la región pero fundamentalmente se apoyan en el maíz, los frijoles y la calabaza, que conviven y establecen relaciones sinérgicas con tomates, chiles, quelites (hierbas silvestres), árboles frutales y docenas de otras hortalizas, además de hongos e insectos que en la milpa encuentran el hábitat ideal. “Cultivando la milpa, o “haciendo milpa”, las mujeres de Chiapas no solamente obtienen los alimentos saludables necesarios para su familia, al mismo tiempo resguardan semillas criollas, salvaguardan y transmiten sus saberes y trabajan fortaleciendo su propia identidad”.

**Aitor Buendía**

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



TURISMO GASTRONÓMICO

WELCOME
TO GUANAJUATO

Situado en el corazón de México, el estado de Guanajuato es uno de los destinos de turismo gastronómico y enológico más interesantes del país. Reconocido por ser la Cuna de la Independencia, esconde un tesoro de **más de 400 años de antigüedad** que, aunque durante un tiempo estuvo oculto, desde hace unos años resurgió con fuerza para quedarse.

Impresionantes **casas vinícolas y bodegas** forman parte de las **Rutas del Vino** de Guanajuato donde, además de degustarlo, nos invitan a caminar por el viñedo integrándonos en paisajes dignos de película.

Descubriremos lugares singulares como **Vinícola Octágono**, único viñedo que se encuentra en la Sierra de San Felipe donde utilizan la técnica ancestral de fermentar el vino en vasijas de barro o **Viñedo El Lobo**, rodeado de montañas y verdes paisajes. **Camino de Vinos**, el más cercano a la ciudad de Guanajuato, es uno de los más altos del mundo, ubicado a 2.430m s.n.m. Para descansar nada como dejarse caer por el **Hotel Boutique Museo del Vino** en Dolores Hidalgo, situado en el edificio del antiguo Hospital con más de 230 años de antigüedad. Cuenta con restaurante, bodega y terraza donde perderse con una copa y cuatro salas interactivas, una de ellas un precioso espacio sensorial donde vivir la **experiencia de la cata** de una forma lúdica y muy original.

El vino en Guanajuato tiene un futuro prometedor. **10 viñedos** en desarrollo dentro del estado se sumarán en un futuro próximo a las rutas, completando un viaje que recupera aquella **tradición ancestral** que se inició con los primeros asentamientos en el **siglo XVII**.

Y si le sumamos la oferta gastronómica, con una **cocina tradicional** que ha ido pasando de generación en generación con sumo cuidado, el circuito del **Tequila**, el del **Nopal** (cactus), la Ruta de la **Fresa**, la de la **“Cajeta”** (tradicional dulce mexicano), la Senda del **Queso**, la Ruta del **Pan** y la del **Mezcal**; el viaje a Guanajuato se convertirá en una auténtica fiesta para los sentidos. Ándale güey!

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

DETRÁS DE LA FRONTERA

Cuando Josema Azpeitia me encomendó la misión de escribir sobre la **cerveza artesana en México**, me tuve que rascar la cabeza y admitir sonriendo que no tenía ni pajolera idea; pero sí, que pasando la frontera a California, podía escribir largo y tendido un libro si hiciese falta.

Pero como el jefe es un poco cabezota y un servidor más de lo mismo, empecé a preguntar a amigos mexicanos que enseñada me dijeron que ahora mismo México está en pleno boom cervecero y que sealsea por internet. ACERMEX, es la **Asociación de cerveceros artesanos de México**, donde llevan más de 10 años fomentando la **cultura cervecera** de su país, ayudando a las fábricas nuevas a seguir creciendo y divulgando su producto más allá de sus fronteras. Según dice su presidente, ahora mismo están en plena subida, aunque el dato parece mínimo (**solo un 0,1% del mercado bebe cerveza artesana**), para ellos es un logro y ven mucho camino por construir.

El foco, cómo no, está en **Ciudad de México**, donde a día de hoy hay **29 fábricas de cerveza artesanal**; le sigue **Jalisco con 13** y en tercer lugar **Baja California con 8 fábricas**. En esta última se nota mucho la **influencia Americana: mucho lúpulo, etiquetas con diseños a la última, degustaciones en las propias instalaciones...**

Pero como he dicho al principio, ahora mismo el movimiento artesano es un boom, casi una moda; que esperamos, y de ello estoy seguro, que algún día se transforme en cultura.

No hace falta decir que el grupo Modelo, con su **conocida Corona**, como dice la canción, **sigue siendo el rey**. Actualmente es el mayor fabricante mundial con sus **12 millones de hectolitros de cerveza al año**, son muchos ceros detrás del 12, simplemente algo brutal. Como dato a añadir, entre el grupo modelo y grupo Heineken, ellos dos solitos abarcan el **98,5% de la cuota de mercado**, así que queda muchísimo camino por recorrer en el país amigo.

Si vais allí os recomiendo ir a Capital Brew, en la ciudad de Mexicali, parece un sitio ideal para tomar las más de 20 variedades de cerveza artesana que tienen, lo dicho, ¡prometo ir!



DI...VINOS

L.A. CETTO PETITE SHIRA 2016
(VALLE DE GUADALUPE - MÉXICO)

El prestigio alcanzado, no llega solo; sino más bien, se saborea luego de años de experiencia y trabajo continuo. Esta labor se remonta muchos años atrás, cuando en 1928 un hombre visionario, **Don Angelo Cetto**, que con gran convicción y fortaleza siembra, en tierras fértiles de Baja California, la noble tradición vinícola europea. Don Angelo utilizó su destreza y conocimientos adquiridos en su natal Trentino, Italia.

Don Luis Agustín Cetto, quien fiel a la tradición desarrollada por su padre, consolida la marca de la compañía en el privilegiado Valle de Guadalupe, lugar que recibió en el año 1965

al Ingeniero **Camilo Magoni**, desde Morbegno, Italia, este engodo de gran talento alcanzó rápidamente la madurez y el éxito en la elaboración de los vinos. El Valle de Guadalupe, San Vicente, San Antonio de las Minas y Tecate son los valles en que se encuentran los grandes viñedos de L.A. Cetto. Esta gran extensión permite disfrutar de microclimas y suelos diferentes que se benefician con los vientos y brisas marinas, grandes viñedos que no sólo se reconocen por su gran belleza sino porque han permitido obtener vinos de gran calidad con las **14,000 toneladas anuales de uva** que se cosechan de las 1,100 hectáreas que los componen y en donde existen viñas con hasta 80 años de edad.

Este tinto Petite Sirah (variedad originaria del Valle del Ródano, Francia) tiene una crianza de 6 meses en barricas de roble francés. Vino tinto con tonalidades púrpuras, limpio y brillante con aroma muy marcado de frutos rojos frescos como zarzamora, frambuesa y flor de jamaica. Taninos firmes y de gran frutalidad. Acompaña a gran variedad de platos, parrilla...



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



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





Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

EL SABOR DE LA INDEPENDENCIA MEXICANA

El mes pasado os hablé del **Mezcal**, así como haré un año os hablé del **Tequila**, pues bien hoy seguimos con México, y además en un día tan especial como hoy, 15 de

septiembre, día en que se celebra la Independencia de México, y aunque la guerra de la independencia comenzó el día 16 de septiembre de 1810, todo comenzó el día 15 a las 23:00, con lo que se denominó el Grito de Dolores.

Os preguntareis porque comienzo con esta parte de historia, ¿no? Pues bien, me he puesto en contacto con una amiga mía, **Paola Simental**, fundadora del **Tequila Cabo Maya**, para que me ayude con este artículo, pues quería saber cuáles son algunos de los platos populares más sabrosos y con qué bebidas son achampañados.

Uno de los platos más típicos de México son los **tacos Gobernador**, son unos tacos deliciosos donde se fusiona la tierra y el mar. Están elaborados a base de camarones, pimientos, cebolla, especias, queso, y como no, envueltos es tortitas de maíz. Para comer este delicioso manjar, que mejor que tomar una **Michelada**, el coctel más famoso e internacional de México. La Michelada es el coctel por excelencia de México, ya que en la mayoría de los restaurantes mexicanos, por no decir en todos lo podemos saborear. Es **un coctel elaborado a base de cerveza rubia, zumo de lima, sal, salsa Worcestershire y salsa picante**.

En México, este coctel se considera **un buen remedio contra la resaca** y era común tomarlo a medio día. El creador de este coctel es Michel Éspér, socio del Club Deportivo Potosino, ya que siempre pedía una cerveza con limón, hielo y sal. Posteriormente, los socios de este club pedían una limonada como la de Michel, y de ahí paso a ser "Mi chele helada", y esto finalmente termino en el nombre actual.

En esta ocasión, he querido crear una Michelada especial para Paola ya que ella ha sido quien me ha inspirado en este artículo y quien me ha cedido las fotos. Como sabéis, me gusta complicarme un poco más, así que mi versión llevara como no **Tequila Cabo Maya Plata**, para así potenciar los aromas cítricos y frutales, así mismo, añadiremos un poco de **Jang de Sempio** (vinagre de arroz con soja y toque de limón) lo que nos dará un toque especial a nuestro coctel. Y por supuesto, le pondremos una "Crusta" al borde de la copa de mezcla de sales y especias. Otra variante mas de nuestro coctel es el modo de hacerlo, ya que en esta versión, nos ayudaremos de la coctelera para así conseguir sacar una mayor fusión a los ingredientes y sacar todos los aromas posibles de estos.



LA MICHELADA DE PAOLA

INGREDIENTES: 3 cl Tequila Cabo Maya Plata; 2,5 cl Zumo de lima; 1 cl Jang de Sempio; 2 cl Sirope de Agave Monin; 1 barspoon salsa Chipotle; 33 cl Cerveza Rubia; Mezcla de sal, especias y chiles; Rodaja de limon

ELABORACIÓN: Primeramente llenaremos nuestra copa de hielo para así enfriarla al máximo. Por otro lado, en la coctelera pondremos 2 cubos de hielo, 1 pala de hielo pile, exprimiremos el zumo de lima, serviremos el Tequila Cabo Maya Plata, la Jang de Sempio, el sirope de agave Monin y la salsa chipotle. Agitaremos enérgicamente. Retiraremos los hielos de la copa y con un gajo de lima, frotaremos todo el borde de la copa, para luego se nos quede pegada la mezcla de sal, especias y polvo de Chile. Ya con nuestra Crusta hecha, serviremos la mezcla junto con los hielos, para acabar serviremos la cerveza y le pondremos la rodaja de limón de decoración.





A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



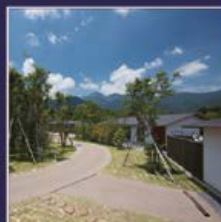
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

MÉXICO MARINERO

¡nde le que
ahondar en la
gastronomía
marinera mexi-
cana me ha abierto el apetito!

El apetito de saber más, de probar esos platos tan coloridos, succulentos y con sabores desconocidos para mí. Apetito de aprender a cocinarlos, de perderme en los mercados mexicanos en busca de las materias primas, de visitar sus lonjas, sus puertos y, en definitiva, de conocer el mundo a través de la cocina, sobre todo, de la cocina de los pescados. A nivel gastronómico México es un país muy plural. Sus dimensiones, es más grande que media Europea junta, y el hecho de estar bañado por dos océanos, el Pacífico con el golfo de California y el Atlántico con el golfo de México, hacen que la diversidad de sus especies marinas sea muy grande. Además, el país está surcado por ríos y lagos que aportan pescados de agua dulce a su gastronomía... ¡Todo un festival de peces y pececillos!

Y parece que los mexicanos se hicieran cada vez más conscientes de la riqueza que tienen y de los beneficios del pescado para su salud, ya que **en los últimos seis años ha aumentado su consumo casi un 70%**, una cifra muy alta en kilos de pescado tratándose de un país tan grande. Aunque, según fuentes oficiales, buscan alcanzar cifras de los grandes consumidores de pescado como Japón o España. Además, están empezando a cuidar sus pesquerías y ecosistemas y **poseen una lista de pescados y mariscos a lo largo de toda su costa con certificación, como denominan allí, sustentable**, lo que diríamos aquí sostenible. Entre ellos se encuentran: la langosta, de la Baja California, el calamar gigante, del Golfo de California, el ostión y el mejillón, la jaiba (una especie de nécora), el mero rojo, el jurel, el atún de aleta amarilla, el barrilete (parecido a nuestros lamppos) y pescados de acuicultura de agua dulce como la trucha arcoiris o la tilapia mojarra, muy consumida entre la población. A esta lista de pescados mexicanos falta añadir otros, sustentables o no, pero muy consumidos en el país, como el omnipresente camarón (langostino, para entendernos) en todos sus tamaños, el cazón, o pez gato, pescaditos de costa como el guachinango, estilo a nuestros pargos, o los pequeños charales, que son diminutos pececillos de agua dulce muy apreciados por los mexicanos.

¡Cuánta riqueza marina! Y ahorita, ¿cómo es que cocinan sus pescaditos esos compadres y conmadres? Pues con lo que tienen, como nosotras, como todxs: Asados, guisados, empanizados, en sopas, en arroces caldosos, por supuesto envuelto en tacos de maíz (lo que serían nuestros bocadillos), o directamente en crudo, lo que denominan **ceviche**. Cuando lo asan sobre brasas o en el horno, normalmente marinan el pescado previamente con especias y chiles en abundancia, y después lo ponen directamente sobre el fuego (pescado zarandeado), o envuelto en hojas de plátano. También tienen la versión del pescado embarazado, qué es similar al espeto de sardina mediterráneo. Ellos lo llaman así en un juego de palabras, porque



está colocado en una vara y está asado.

Cuando lo guisan, como el famoso pescado a la veracruzana y otras recetas, utilizan ingredientes como la mantequilla, alcaparras, aceitunas, jitomates, limas, nopales (tipo de cactus), aguacates, especias como el orégano, la hierbabuena, el epazote, el archipresente cilantro y siempre y para todo el chile. Chile rojo, chile verde, chile amarillo, chile, chile, chile...

Respecto al ceviche cabe comentar que es un plato muy presente en la gastronomía mexicana. Simplemente se trata de pescado crudo marinado en lima y aliñado con verduras y especias. El ceviche mexicano difiere algo en su preparación al conocido ceviche peruano, y hay voces discordantes que defienden que el origen real del ceviche no está en Perú, como casi todo el mundo cree, si no en México. Yo, que no me sentía con autoridad para discutir el asunto, lo único que se me ocurrió fue cocinar uno, y así descubrir por mí misma cuál me gustaba más. Y aquí os dejo la receta, para que vosotrxs también experimentéis, si os apetece. Tuve que versionar algunos ingredientes, porque no disponía de los originales, pero quedó buenísimo y en el emplatado, que parecía de domingo, he de reconocer que conté con una ayuda de excepción, al cocinillas más jovencito de la casa, mi hijo Unai. Eskerrik asko compadre!

CEVICHE MEXICANO

INGREDIENTES: Pescado sin espinas para marinar, preguntar en la pescadería. Ya que va a ser una preparación sin calor ni frío el pescado ha de estar previamente congelado. Yo puse carcajal; Zumo de lima (2 o 3); Sal; Jitomates (tomates muy rojos sin pepitas, pulpa ni piel); Cebolletas, o cebolla roja; Cilantro fresco; Orégano; Chiles, yo no tenía y puse una guindilla roja de la huerta de mi padre. Y picaba..., pero bien; AOVE; Aguacate.

ELABORACIÓN: Picamos el pescado finamente, lo ponemos a marinar sumergido en el zumo de lima con sal, en un recipiente de cristal, durante un media hora, en el frigorífico. Mientras, podemos ir picando finamente el resto de ingredientes. Pasado ese tiempo sacamos el pescado, lo escurrimos concienzudamente y lo mezclamos bien con los demás ingredientes. Corregimos de sal y aceite y lo volvemos a meter al frigorífico un ratito más. ¡Y a emplatar! Siempre acompañado de tortitas o nachos de maíz.



Anne Otegi

OSOA sukaldaritza&ikaskuntza

SURREALISMO MEXICANO

De todas las cosas que puedo llegar a creerme en esta vida, una puede ser haber vivido una vida anterior en

Latinoamérica, cerca de México, seguro. Adoro su color y su sabor, amo su indolencia cotidiana tanto como su pasión exacerbada, su luz y su oscuridad, su dualidad.

Sinceramente me maravilla la sapiencia que tienen sobre su cultura, la cual perdieron no por voluntad propia si no porque les fue arrebatada, pisoteada y ninguneada. Aún así, inundados por culturas ajenas, imposiciones férreas y economías futuristas, siguieron y siguen aferrados a su esencia.

Frida Kahlo es una diosa para mí. Hizo lo que quiso, como pudo, pero hizo tanto. Ella creó su mundo imaginario, aquel que tanto anhelaba junto a su amado **Diego Rivera**. Ella pintora surrealista de éxito. El muralista renombrado y aclamado. Juntos retratan el México de su época, su cara y su cruz.

Los murales y pinturas de esta singular unión relataban historias de grandes fábricas industriales confrontadas con la sociedad campesina mexicana. Aquí en el corazón del Goierri la industria no tiene competidores y nuestros Baserris sobreviven, o malviven, sumergidos en una sociedad saturada de productos que nada tienen que ver con nuestra naturaleza, Lo Nuestro.

Osoa sukaldaritza eta ikaskuntza surgió para concienciar a nuestro entorno de la necesidad de alimentarse con productos propios y arraigo terrenal, es la única manera de que nuestro entorno, nuestra cultura y nuestra salud sigan vivos. Modernos y autóctonos. ¡ Que le pregunten a Frida Kahlo!

El 17 de noviembre en Ormaiztegui de 10h a 14h celebraremos una reunión muy especial y estáis tod@s invitad@s. **AZAROAN AZAK SOROAN** pretende ser un punto de partida para el Baserri, el Comercio y la Hostelería. Jakoba Errekondo, productores coherentes, modelos de negocio innovadores, reflexiones participativas, hamaiketako saludable, gallinero para niños...Surrealismo Goierritarra puro y duro.

Nuestra intención es demostraros que la cultura vasca, esa del amor al producto no se cultiva solo en restaurantes con es-

trellas, se cultiva en las huertas, se vende en nuestros comercios y se cocina en todas y cada una de las casas de Euskal Herria. No les descubro la pólvora si les digo que lo que une a todas las culturas ancestrales de la tierra es la capacidad de transmitir amor en un plato de comida, eso que no nos lo quiten.

CHILES RELLENOS DE QUESO IZTUETA

INGREDIENTES: Pimientos de colores grandotes 1 o 2 por persona, arroz integral cocido, cebolla, un trozo de calabaza, maíz cocido, QUESO CREMOSO IZTUETA con pimiento de EZPELETA, sal, aceite de oliva.

PROCEDIMIENTO: Quitar la tapa a los pimientos, reservar. Asar los pimientos durante 15min a 180°

Mientras pochare en sartén, la cebolla, las esquinas del pimiento, la calabaza y el maíz. Sacar a un bol, añadir el arroz y el queso picante, corregir de sal. Rellenar los pimientos y servir con una buena ensalada.



IZTUETA se dedica a trabajar con la leche desde 1925 y es nuestro referente en cuanto a evolución baserritarra. Su reconversión con métodos respetuosos e implantación de tecnología puntera hacen de esta familia un modelo a seguir. Recientemente han ampliado su línea de productos, leche, yogures, helados, con una nueva incorporación, el queso untado en dos versiones; NATURAL fresco y completo y EZPELETA (ver pág. 42) atrevido y picante. Muy naturales, muy recomendables.

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

Email: info.osoa@gmail.com Tel. 667.653.580/676.211.205



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TACO DE POLLO TEX MEX

INGREDIENTES:

2 tortitas mexicanas de maíz o trigo; 1 pechuga de pollo cortada en tiras; 1 cebolla cortada en juliana (en tiras finas); 1 pimiento verde cortado en juliana (en tiras finas); 1 ajo picado; 6 cucharadas de tomate frito; Especies recomendadas (comino en polvo, pimienta blanca molida y pimentón dulce); Sal; Aceite de oliva 3 cucharadas; ½ aguacate maduro, cortado en dados; Queso cremoso

ELABORACIÓN:

En un bol poner, la cebolla, el pimiento verde y el ajo. Añadir el aceite y 2 pizcas de sal. Tapar con film transparente y cocinar a máxima potencia 7 minutos. Sacar del microondas con cuidado y añadir el pollo. Remover para mezclarlo bien, y cocinar otros 5 minutos, hasta que el pollo este casi hecho.

Añadir las especias y el tomate. Remover bien para mezclar todos los sabores y cocinar otros 4 minutos a máxima potencia. Para terminar el plato, calentaremos al microondas durante 30 segundos las obleas mexicanas y rellenaremos con el pollo preparado, y colocaremos encima el aguacate troceado y un poco de queso cremoso.

Este plato se puede acompañar, con salsa barbacoa casera o una simple ensalada de lechuga.



Receta elaborada por **Julen y Alain**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Legazpi

Burdin Harana

Valle del Hierro



**Galdetu
egun osoho
planengatik**



OLENTZERO

MIRANDAOLA - LEGAZPI

AZAROA/NOVIEMBRE

02-03 / 09-10 / 16-17 / 23-24 / 30

ABENDUA/DICIEMBRE

01 / 03 / 06-07-08 / 14-15 / 20-21-22-23

Txandak/Turno:

10:00 / 11:00 / 12:00 / 13:00

15:00 / 16:00 / 17:00 / 18:00 / 19:00

Astean zehar ikastetxeentzat saio bereziak.
Visitas durante los días laborables para escolares.

Aldez aurretik txanda hartu beharra dago.

Es necesario reservar plaza.

666 43 99 93 | mirandaola@lenbur.com

www.lenbur.com



LEGAZPIKO
UDALA

Gipuzkoaren
Yarra Alderdiak
Kultura, Turismo, Gaudia
eta Berri Ekimenak



TXOKO GETARIA: UNA PICA MEXICANA EN EL MISMÍSIMO CENTRO DE LA TRADICIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

En su día ya diseccionamos pormenorizadamente **Bailara**, el restaurante que el mexicano **Enrique Fleischmann** dirige en el apartado municipio de Bidegoian y que nos cautivó, pero teníamos muchas ganas de conocer Txoko Getaria, su cara más tradicional y donde más patente es su encuentro con la gastronomía vasca.

En cualquier caso, Enrique Fleischmann no es un purista y desde un principio tuvo claro que sus orígenes estarían presentes en este restaurante perteneciente a la familia de su esposa, la getariarra **Maialen Gereta**, y que fue abierto por su abuelo, a quien homenajea una placa situada en la pared exterior del restaurante recordando que la del Txoko fue la **primera parrilla comercial que se instaló en un restaurante de Getaria**, concretamente en 1953.

"Inicialmente este era un bar tradicional al que venían los pescadores y traían su propio pescado que asaban en una pequeña parrilla". En 1953 se instala la parrilla comercial y hace 20 años aproximadamente, pasa a ser bar-restaurante".

En 2012, Enrique entra a formar parte del negocio y su suegro le acompaña en la parrilla hasta su fallecimiento hace 5 años. A partir de entonces, Enrique ha seguido dirigiendo el local respetando la historia de la parrilla pero **consciente de que hay que evolucionar**, así que aunque sigue asando en la parrilla excelentes piezas de rodaballo francés, gallo bretón y otras maravillas del mar, también juega con las bajas temperaturas y las aromatizaciones y ofrece platos que se alejan de la tradición como Ceviche, Tosta de camarón, Pulpo a baja temperatura... "Que se respete la tradición pero que haya alegría y diversidad" es la máxima de Enrique, que pasa por la parrilla las salsas mexicanas antes de servirlos y que planea abrir en



breve un **gastrobar** en plena Kale Nagusia de Getaria donde, ahí sí, va a dar rienda suelta a su creatividad. "Quiero que en el bar de arriba no haya límites. Habrá unas bravas como toda la vida, y una ensalada de tomate dd caserio, pero puede haber también una cochinita pibil hecha con atún, y habrá muchas especias... porque **Elkano** trajo muchas especias de los países americanos, africanos y asiáticos cuando dio la vuelta al mundo. El que se hayan perdido con el tiempo no es mi proble-





TXOKO GETARIA

Katrapona plaza, 5 - GETARIA

Tf: 943 14 05 39

ma" bromea el risueño chef que no obstante confiesa añorar algunos aspectos de su vida en México como las reuniones en familia para comer o las celebraciones del Día de los Muertos, y que recuerda todos los años la independencia de su país el 15 de septiembre con una opípara comida mexicana 100% a la que "todos o casi todos los que acuden son vascos" y es que si de algo está satisfecho Enrique es de que ha conseguido que la mayoría de la clientela de su local sea clientela local.

Alarde de tradición con pinceladas mexicanas

Tras exponer su filosofía y sus proyectos pasamos a la acción con Enrique que nos obsequia con todo un alarde de buena cocina clásica con pequeños toques norteamericanos. Empezamos por unas **guindillas** traídas directamente del caserío Landarvide de Aia y unas untuosas **croquetas de jamón de la abuela Manoli**. "Son las mismas que hacía la abuela de mi mujer, solo que las hemos unificado, pues antes salían unas grandes, otras pequeñas... y hemos mantenido la servilleta sobre la que se sacaban tradicionalmente".

Siguimos con un fresquísimo **cóctel de camarón** en el que también encontramos aguacate, limón, pulpo... y que, en caso de acceder, Enrique "bautiza" con un buen chorro de Tequila Don Julio. "Es una versión del famoso cóctel de marisco

mexicano "Vuelve a la vida" pero sin ostiones" comenta Enrique antes de pasar a otro plato de profunda tradición mexicana: unas **tostas de bonito en conserva** servidas sobre tortilla frita de maíz y acompañadas de cebolla morada marinada en limón y orégano. Acompaña al plato un cuenco con salsa de chile de árbol y chile campana, apodado así, según Enrique, "porque hoy pica, y mañana... repica !!"

Siguen a este plato dos exquisítes: Un **pulpo a baja temperatura a la parrilla** sobre unas suculentas patatas glaseadas en sopa de pescado y un delicioso **Pimiento relleno de langostino y bacalao** para pasar, como plato fuerte, a una hermosísima **Dorada** servida a la manera tradicional, con su refrito.

Finalizamos el alarde de técnica y tradición con **cuatro exquisitos postres**: Un flan elaborado según la receta de Paul Bocuse, al igual que el rulo situado bajo estas líneas, un arroz con leche caramelizado, y un Hojaldre de melocotón asado, sin duda un dulce e inmejorable final.

Una buena comida en Txoko Getaria nos saldrá por el orden de 50 euros por barba. En cualquier caso, todavía nos falta mucho por conocer en este local. Enrique nos recomienda para una próxima ocasión el Arroz negro con begiahaundi o el Arroz de bogavante, y también pone por las nubes las kokotxas, los txipirones... al final sí que nos va a hacer volver, oiga...





CAFÉ KURSAAL (Donostia)

EL MEXICANO MÁS DISCRETO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El caso de Juan de luz es un caso curioso. Es un caso de esos que demuestra que a veces se cumple el viejo dicho de el cliente tiene siempre la razón.

Venido de México a la tierna edad de 16 años, tras aprender en la Escuela de **Luis Irizar**, formarse en grandes restaurantes como **Zuberoa**, **Kokotxa** o **Casa Nicolasa** y trabajar en lugares de reconocido prestigio como **A Fuego Negro** o la **Bodega Donostiarra**, en un momento dado tuvo la oportunidad de hacerse con las riendas del café Kursaal. En aquellos tiempos, ni se le pasó por la cabeza cambiar la orientación del local, y su único propósito era seguir con la dinámica desayunos - pintxos - raciones - menús - copas.

Eso sí, introdujo una parrilla muy novedosa en aquellos tiempos, y quiso ofrecer un emblema de su tierra tan significativo como es la **Cochinita Pibil**. Pues bien, no solo éste se convirtió en uno de los pintxos más exitosos del local, sino que la clientela le fue pidiendo cada vez más especialidades mexicanas, hasta el punto de que hoy en día, café Kursaal es, de facto, un restaurante mexicano, con una preciosa decoración alusiva al país de Juan, y sus manifestaciones más curiosas como la lucha libre, las máscaras, o las figuras alusivas a la muerte.

En cualquier caso, Juan ha logrado una decoración muy agradable y poco cargada, que deja muy claro el tipo de local en el que nos encontramos. Sigue manteniendo una serie de pintxos clásicos en barra, pero la comida mexicana es el producto con mayor presencia en su carta y el que tiene una mayor salida. Hay motivos sobrados para ello como pudimos comprobar en la visita que realizamos recientemente al local, en la que Juan nos demostró no solo tener una muy buena mano para

la cocina, sino un punto de humildad y de modestia que pone todavía más en valor su trabajo.

Y es que si algo ha demostrado Juan Veloz a lo largo de su vida es determinación. De joven le gustaba la natación y se especializó hasta el punto de que compitió como olímpico por México en las Olimpiadas de 2000, 2004 y 2008. Y se dedicó de lleno a ello aunque eso le obligó a dejar su país e instalarse en Estados Unidos donde cursó estudios universitarios. Y cuando le empezó a entrar el gusanillo de la cocina, no salió de Canal Cocina y no respiró hasta verse en la Escuela de Luis Irizar. Lo dicho, una persona de ideas claras.

Soberbia cocina mexicana

Su cocina es un reflejo de ello, ofreciendo **una cuidada mezcla entre la más pura tradición mexicana y algunas especialidades a la brasa**. En nuestro caso, la degustación fue principalmente mexicana comenzando con un shot de buen mezcal. "El mezcal siempre había sido la bebida de los borrachitos... pero ahora que las casas de tequila han sido compradas por extranjeros, se está reivindicando el mezcal y cada vez tiene un mayor éxito" nos comenta Juan.

Seguindo con la degustación, disfrutamos como niños con los Nachos con guacamole, con una soberbia ración que hará las delicias de los amantes de este producto, y seguimos con las Quesadillas, destacando la de setas y boletus, así como la de flor de calabaza, realmente exquisita. Nos chupamos los dedos también con la de taco al pastor a la que la piña la com-





plementa a la perfección. Disfrutamos también de lo lindo con la degustación de los cuatro tacos, en la que sobresalía el de pollo con mole, aunque no desmerecían los de cochinita Pibil, o el de Gobernador (con langostino). También degustamos el muy succulento burrito de cochinita Pibil, uno de los platos más comerciales del local, pero de gran éxito desde su introducción. “Antes la gente pedía bocadillo de Cochinita Pibil, y desde que ha entrado el burrito, lo ha desbancado” confiesa Juan. Y antes de pasar al postre, el chef nos hace degustar la entrécua a la parrilla, un plato a todas vistas más occidental que el resto de la degustación, pero como deja claro nuestro anfitrión “en el norte de México se consume mucha carne a la brasa...” además de que su familia es originaria de Monterrey, estado situado, precisamente, en plena zona “carnívora”. En cualquier caso, la brasa es uno de los productos más exitosos de este local y raciones como los txipirones, los mejillones, la brocheta de verdura o el secreto ibérico tienen un éxito arrollador.

Encontrado el que parece ser su camino, Juan Veloz se muestra muy satisfecho con lo conseguido. Encantado con la acogida, tanto profesional como personal que ha tenido en Donostia, este joven cocinero se centra en su trabajo y ahora, concretamente, se prepara para la **cena anual 100% mexicana que suele ofrecer el 31 de octubre** y que generalmente consigue un lleno absoluto, una cena en la que preparará una serie de especialidades que no encontraremos en su carta. Quien quiera vivir una experiencia auténtica y diferente tal vez todavía esté a tiempo de contactar y conseguir una plaza...



La receta de...

Juan Veloz
CAFÉ KURSAAL



Taco de Cochinita Pibil

NOTAS: 1.- Al no haber sitio para la receta de los cuatro tacos de portada, ofrecemos la del de cochinita pibil, que es el que sobresale en primer plano en esta fotografía. 2.- Nótese que las cantidades que usa Juan Veloz son para un gran consumo, usando un perril de cerdo del que salen unos 200 tacos. Quien quiera preparar una menor cantidad, que coja la calculadora y saque sus cuentas.

INGREDIENTES

Un perril de cerdo de unos 25 kilos; 250 g de achioté; 3 chiles guajillo; 2 dientes de ajo; 3 cebolla; 50 g de pimienta; 25 g de semillas de coriandro; 30 g de orégano seco; 2 l de zumo de naranja; 4 limones.; **Para las tortillas:** Harina de Maseca; Sal; Agua; Una prensa de tortillas; Una plancha. **Para el guacamole:** 1 aguacate; 50 g. de cebolla; 50 g. tomate; Cilantro al gusto; Lima **Para la cebolla encurtida:** Cebolla roja; limón; vinagre de sidra o de vino blanco; sal.

ELABORACIÓN

Para la cochinita pibil: disponer el cerdo troceado y deshuesado. Picar y hacer una pasta con todos los ingredientes y colocarla encima del perril durante 24 horas, envuelto en hojas de plátano. Al día siguiente, asarla a 160° durante 4 horas. Una vez la carne hecha, ponerla en una olla a fuego fuerte removiendo con una varilla para que la carne se desmenuce, hasta que alcance la consistencia deseada. **Para las tortillas:** Juntar los ingredientes formando una masa, aplastarla con la prensa de tortillas y hacerlas a la plancha. **Para el guacamole:** mezclar y desmenuzar los ingredientes con un tenedor. **Para la cebolla encurtida:** Picarla en juliana y dejarla macerar durante 24 horas en vinagre de sidra y limón. **Para el taco:** disponer la tortilla, encima un poco de guacamole, la cochinita y coronar con la cebolla encurtida.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16
 Dolarea 943 88 98 88
 Guregas 943 80 54 80
 Kattalain 943 88 92 52
 Kikara 943 88 62 34
 Mandubiko Benta 943 88 26 73
 Salbatore 943 88 83 07
 Urkiola 943 08 61 31
 Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Otefie 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
 Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
 Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
 Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
 Olano 943 80 54 70
 Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
 Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
 Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulla 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Txindoki 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
 Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
 Guregas** 943 80 54 80
 Igarza* 943 08 52 40
 Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
 Zezillonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89
 Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 05 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18
 Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
 Tellerie 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa ... 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta . 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia
 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
 www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konprometuzaren ziurtagiria dute.

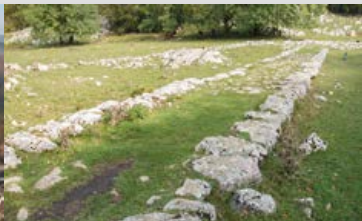
www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

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

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



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



- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabal turismo.com



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



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

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



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



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



943 16 18 23



LA MERA MERA (Donostia)

LA MEZCALERÍA DE MATIA

Mucha gente se refiere a La Mera Mera como “El mexicano de la calle Matia”, pero **Carmen Cobreros**, quien abriera este establecimiento hace dos años con su hermana **Elena** lo deja claro: La Mera Mera, en esencia, no es un restaurante mexicano, sino una **mezcalería**.

La Mera Mera es, sin duda, un caso muy especial dentro del panorama “mexicano donostiarra”, ya que no es un bar abierto por mexicanos ni por gente que guarde una relación personal o familiar con el país... eso sí, las Cobreros llevan a México muy dentro de su corazón desde que viajaron allí por primera vez, y ya son dos los viajes que estas hermanas han realizado visitando **DF, Puebla, Oaxaca, Chiapas...** algunas de las zonas más auténticas y gastronómicamente más interesantes del país. Como no podía ser de otra forma, las dos quedaron irremisiblemente enamoradas del mismo.

“Luego todo vino de la mano”, nos comenta Carmen, “Dirigimos durante 7 años (de 2008 a 2015) **La Consentida** en Gros, y cuando pasamos a la Calle Matia y abrimos **Drinka** (bar restaurante centrado en la comida de producto situado a un paso), vimos la posibilidad de hacernos con este local, (el antiguo y popular “Tamborras”) y vimos que en Donostia había un hueco en el mundo del Tequila y el Mezcal, dos licores con los que se pueden elaborar cócteles brutales, como habíamos comprobado en México”.

Ni cortas ni perezosas, estas dos hermanas se metieron de lleno en su nuevo proyecto que tuvo un gran éxito desde el principio. De hecho, los fines de semana es muy difícil conseguir plaza a no ser que se reserve con la adecuada antelación. Y si bien al principio la gente era algo reacia a beber estos licores y a probar los cócteles, hoy es el día en el que los clientes se han acostumbrado a comer o cenar acompañados de un cóctel. “Además”, aclara Carmen, “**todos nuestros cócteles se elaboran con fruta natural**, nunca con siropes, con lo que son frescos y muy sabrosos”. Así, en La Mera Mera podemos disfrutar de excelentes **Margaritas, Mezcalitas** (Margaritas con mezcal), **Anana Kea** (Cóctel con mezcal, tequila, piña, chile y chipotle), **Rosa Mari** (Sandía, romero, mezcal y tequila...) y otras opciones que cada vez cuentan con más adeptos.

Y para complementar todo esto, La Mera Mera cuenta con una atractiva **carta de cocina mexicana** donde destaca la **Cochinita Pibil**, la **Ensalada de betabel con pipas**, el **Guacamole**, los **Burritos de pollo o de carnitas**, los **Tacos al pastor**... cocina popular con un precio medio por cabeza de 20-25 euros, elaborada por un excelente y alegre equipo de cocina... nepalí !! Y es que otra cosa que hace grande a La Mera Mera es su carácter multirracial. Ah, la Mera Mera abre en horario de bar. Así que si quieren probarlo antes de lanzarse a degustar su oferta completa, pasen un día de mañana y pidan a Maider, su jovial encargada, un pintxo de **torquilla de patata con chiles**... volverán en breve !!



MEZCALERÍA LA MERA MERA
C/ Matia, 38 (El Antiguo) - DONOSTIA

Tf: 943 96 85 75



Patricio
~ Cocktail Bar ~

*Tu mejor ambiente
en pleno centro
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

TOPA SUKALDERIA (DONOSTIA)

LA OCTAVA PROVINCIA VASCA

Josema Azpeitia Fotografías: **Ritzar Tolosa**

El mexicano **Jordi Bros** es, a día de hoy, el jefe de cocina de Topa Sukalderia, el espacio gastronómico abierto por Andoni Luis Aduriz en el barrio de Gros en febrero de 2017. Jordi representa a la perfección, aun sin tener raíces vascas, el encuentro cultural y de fusión que tratan de representar en este restaurante. Licenciado en el Basque Culinary Center, hijo de padre ruso y madre griega, nació en Ciudad de México y ha desarrollado su vocación y su carrera en Euskal Herria, donde de momento planea quedarse. Su nombre catalán es herencia de una temporada vivida por sus padres en la ciudad condal. Lo dicho... purita fusión.

Fiel a sus raíces personales, Jordi nos prepara un menú "casi 100% mexicano", con la excepción de la Merluza Iguain, plato que representa el primer capítulo del nuevo proyecto de Topa, llamado **Sukalde Herria**.

Sukalde Herria obedece a la constatación, por parte de **Andoni Luis Aduriz**, de que en latinoamérica hay más de 15.000 apellidos de origen vasco. Por ofrecer un dato, en Argentina, con una población de 40 millones de habitantes, 4 millones tienen un apellido vasco, nada menos que el 10%.

El chef responsable del grupo IXO se ha hecho muchas preguntas al respecto: Esas personas que emigraron a América en los siglos XVIII, XIX... ¿Qué conservan de los vascos? ¿Conservan las recetas? ¿Cómo las han conservado? No cabe duda de que muchos de ellos han conservado vocablos, y mantienen la llama de sus orígenes llamando a sus hijos Mikel, Jon... cocinando platos como txipirones en su tinta, bacalao al pil-pil, ajoarriero... con Sukalde Herria, juego de palabras

que asemeja el nombre Euskal Herria (Pueblo Vasco) usando la expresión "Sukalde Herria" (Pueblo Cocina), el equipo de Topa está contactando a familias que en su día emigraron a Latinoamérica y está recogiendo las recetas que mantienen, aquellas preparaciones que se llevaron en su maleta cuando se vieron obligados, por un motivo u otro, a cruzar el charco.

Cada mes, en la carta de Topa se ofrecerá una de esas recetas y se elaborarán "**pildoritas**", mini vídeos de uno o dos minutos contando la historia de la receta y las circunstancias que la rodean. Durante el mes de octubre ha sido el turno del "Capítulo 1", la Merluza frita Iguain, cedida por Loli, beasaindarra que huyó con sus padres en 1949 en busca de una vida mejor. Loli recuerda que aromatizaban la merluza con aceite de ajo, así que en Topa le han añadido un fino ali-oli de ajo, casi una mayonesa, acompañado de un guiso a Argentina en la forma de un chimichurri no tradicional elaborado con vinagre de sidra y eneldo, tomillo fresco, orégano fresco, guindi-





lla seca y pimentón de Ezpeleta. A partir de ahora y durante todo un año irán desfilando otras preparaciones similares a esta primera receta, explicando su origen y significado.

Nuestra degustación: purito sabor a México

En cualquier caso, nuestra intención era, tratándose de este ejemplar tan especial de OndoJan.com, conocer la cara más mexicana de Topa Sukalderia, así que nuestra degustación muestra el lado más azteca de este restaurante multicultural, eso sí, "topatizado", es decir, aliñado con esos detalles que lo vasquizan y dejan patente el encuentro entre vascos y pueblos latinoamericanos que propugna el restaurante.

Comienza así la degustación con un meloso **Tartar de carabinero encacahuetado**. En este plato cobra gran importancia la textura del carabinero, que se encuentre el producto, que no sea un puré, y Jordi Bross lo consigue, añadiéndole una mayonesa de sus cabezas y un toque de aceite de cilantro que termina por completar su personalidad mexicana. Este producto en México se consume habitualmente en un guiso como pollo, pescado... aquí se han limitado a "aislar" al cacahuete y potenciar su lado más sabroso. Un plato exquisito de una gran finura y contundente sabor.

Siguen unas **Quesadillas de provincia con huitlaco-**

che y boletus, plato, según Bross, por excelencia en las casas y restaurantes, y que muchas veces es servido con setas de temporada. "Hasta hace poco lo servíamos con ziza hori, y ahora lo elaboramos con boletus" nos comenta Jordi, confesándonos que ha añadido a la preparación aceite de ajo, perejil y sal, y que en vez de los quesos habituales en su país, ha utilizado queso Idiazabal con Emmental para bajarle ligeramente la potencia al plato.

El siguiente plato contiene también **huitlacoche**, el hongo negro tan apreciado en México, al que han añadido una generosa cantidad de trufa de verano. "El huitlacoche", nos explica el chef, es considerado la "trufa" mexicana, así que el plato es un encuentro entre ambas trufas pertenecientes a ambos lados del Atlántico.

Seguimos con dos ejemplos de los **"Taco-talos"**, uno de los productos con más aceptación de la carta de Topa. El primero está relleno de **lengua** cocida entera a la manera de aquí, pelada y frita por inmersión en aceite de girasol buscando un frito neutro. Se acompaña la lengua de una salsa en homenaje a la salsa verde con guisantes y vinagre de jalapeños. Y el segundo Taco-talo es un **Taco al pastor**, el "kebab" mexicano tan típico principalmente en Ciudad de México y que en Topa se elabora de la misma manera, con cabezada y panceta de cerdo y calentada "en trompo", es decir, inser-



Tartar de carabinero encacahuetado



Quesadillas de provincia con huitlacoche y boletus



Tacos al pastor



Merluza frita Iguar

tada en un metal y cortando a mano las porciones. Además, siguiendo la costumbre de "topatizarlo" todo, este taco es acompañado de salsa de aguacate, chile guajillo, chile ancho, pico de gallo elaborado a la manera de aquí (con vinagre de sidra) y manzana reineta en lugar de la piña que lo acompaña habitualmente en México, para aportarle frescura.

Tras el desfile de tacos, llega el turno de la **Merluza Frita Iguain**, ampliamente descrita al inicio de este artículo, y para terminar de manera dulce, nada mejor que un **flan con crema de maíz**, crema en cuya elaboración Jordi Bross ha querido realizar un acto de desagravio con el pobre mijo, que en su día no fue solo suplantado por el maíz que llegó de América, sino que el cereal transoceánico le robó el nombre, "artoa" que era como se llamaba originariamente al mijo, para quedárselo él. Jordi Bross ha creado esta crema de mijo y maíz, "artoa eta artoa" como acto de desagravio y una manera de seguir poniendo en evidencia el encuentro multicultural que propugna Topa Sukalderia.

Comer con cócteles

Y no hemos hablado de los sabrosos y refrescantes cócteles con los que acompañamos la comida, por lo que urge otra visita a Topa Sukalderia. Quedan muchas cosas ricas por probar en esta casa y queremos conocer los siguientes "capítulos" de Sukalde Herria !!



TOPA SUKALDERIA

Agirre Miramon 7 (Gros)

DONOSTIA

Tf: 943 56 91 43



Huítlacoche con trufa de verano



Taco-talo de lengua



Flan con crema de maíz



Bloodycheli: Michelada con jugo de tomate y especias

CYNTHIA YABER (JEFA DE COCINA DEL RESTAURANTE ARZAK)

“EN ARZAK SIEMPRE HAN APRECIADO MUCHO LA COCINA MEXICANA”

texto y fotografía: Josema Azpeitia

Cynthia Yaber nació un 23-F justo 365 días después del ridículo intento de golpe al estado en el que la vida le iba a llevar a vivir 18 años después, como estudiante de hostelería primero y como jefa de cocina nada menos que de un restaurante como Arzak siete años después. De ascendencia libanesa por parte de padre y española por parte de su familia materna, Cynthia representa el crisol de razas y orígenes que es y ha sido siempre el país amigo, aunque ello no le impide ser y sentirse profundamente mexicana. Y aunque adora Donostia, su gastronomía y, sobre todo “su seguridad y tranquilidad”, no deja de echar de menos su país y, en concreto, su comida callejera de la que se confiesa totalmente adicta.

¿Cómo terminaste en Donostia, Cynthia? ¿Conocías de siempre la cocina vasca o fue algo fortuito?

A Juan Mari sí le conocía de verle en revistas de cocina en México, y sí, cuando veías aquellas fotos te morías por estar en aquel restaurante... pero no te creas que sabía mucho más sobre cocina vasca... en mi infancia mi único contacto con la cocina fue en la pastelería que tenía mi familia materna, Pays Coronado. Cuando era pequeña acompañaba a mi madre a visitar al abuelo y me dejaban trastear en el obrador, romper huevos... era divertido, y al final la cocina era el único campo en el que me sentía a gusto. Pero en aquellos tiempos no había muchas escuelas de cocina en México. Ahora sí, ahora es un boom, pero antes no había apenas, así que mi madre, que era bióloga en La Salle, me puso en contacto con una escuela de cocina de La Salle en España, la escuela de Guayante, en Sahún (Huesca). Fuimos 11 mexicanos de golpe, diez hombres y yo, entre ellos Sergio Valdés, que ahora es jefe de cocina en Akelarre. Pero no tuve problema, porque era muy rebelde. Ahí fue donde tuve conocimiento de Donosti y su gastronomía y a los dos años me vine aquí para estudiar en Cebanc, compaginando los estudios con el trabajo.

De por sí, es difícil entrar en el staff de un restaurante como Arzak, y más todavía llegar a jefa de cocina... ¿Cuál ha sido tu trayectoria para llegar a ello?

Primero trabajé en varios lugares. Estuve una temporada de camarera en Café Saigón, y de ahí pasé al Ganbara, donde estuve

4 años con Amaia Ortuzar. Allí fue donde más aprendí. Amaia me hizo dura, fuerte... me enseñó a tener nervio, a aguantar... y fue quien me procuró el contacto con Arzak donde entré en 2008 a hacer prácticas... y ya ves, iba a quedarme un año y ya llevo 11. Empecé de prácticas, con el tiempo pasé a dirigir la partida de carnes... y desde hace cuatro años soy la jefa de cocina.

¿Cómo transcurre una jornada laboral en la vida de Cynthia Yaber?

Es una locura. Me gusta llegar la primera al restaurante para revisar los pedidos. Reparto el género a las partidas y después me pongo a organizar, llamando por teléfono a los proveedores, peleándome con la gente... reviso el pescado, lo limpio personalmente, estoy con mi segundo que se ocupa de las carnes, reviso cómo van las salsas... A las 13:00 horas, todos los días, tenemos una reunión con la gente de sala y los jefes de partidas. Es una reunión muy importante en la que comentamos qué clientes van a venir, si hay alergias o intolerancias, si hay platos que no gustan... también, si entra algún plato nuevo se explica al personal, y también se informa si ha habido alguna queja y se analiza para darle una solución...

Y cuando acaba la reunión... empieza el show! Entre las 13:45 y las 14:00 entran de lleno los aperitivos, y cuando empieza la fiesta en carnes y pescados, me meto de lleno. Estoy en el pase, en la plancha, en el comandero... y trato de estar a todo. Soy muy organizada, mejor dicho, soy una maniática del





Cynthia Yaber en una imagen retrospectiva con el personal del restaurante Arzak, donde dirige un equipo de más de 25 personas

orden. Es algo que aprendí muy bien con Amaia: te tienes que organizar, si no, no llegas. Y así hasta llegar al momento de la pastelería, del que se ocupan Maite y Paca, que llevan más de 30 años aquí y lo controlan al detalle.

Y tras un momento de tranquilidad, a partir de las 19:30, más o menos lo mismo: control del almacén, proveedores, segundo servicio, pedidos de última hora... y así de martes a sábado.

¿Influye la cocina de México en tu labor en Arzak? ¿Has podido dejar patente tu impronta mexicana en algún plato o creación?

¡Sí! (entusiasta). Juan Mari, Igor y Xabier siempre han apreciado mucho la comida mexicana. De hecho, hace años asesoraron dos restaurantes en México. Y yo, cuando puedo, "meto mis cositas" como algún picante en un mojo... o doy ideas y lo comento con "los de arriba" (en referencia al laboratorio dirigido por Igor Zalakain y Xabier Gutiérrez), o lo hablo con Juan Mari y Elena... hay productos que, lógicamente, sé trabajar mejor que la gente de aquí como la flor de hibiscus, los chiles... si hay que hacer un mole me encanta hacerlo desde cero... me encanta meter toques mexicanos y a ellos les encanta que lo haga.

Mirando a México, ¿Qué tipo de cocina, qué productos son los más característicos de tu lugar de origen?

En CDMX (Ciudad de México) el cerdo y el pollo son los que más se consumen, al ser los más accesibles. Allí, por ejemplo, el pescado es muy caro, y se usan muchas salsas.

¿Añoras algún plato o preparación al que no puedas acceder aquí?

Sí, aunque hoy en día se encuentra de todo en todo el mundo hay platos como los chiles rellenos, que es algo bestial que no veo por aquí. Y si algo añoro es salir del trabajo e ir a echar unos taquitos. Soy realmente una amante de los tacos. Ahora vamos a ir una temporada a México y ya estoy pensando en ello. Me encanta ir a los mercados, comer mis celotitos, mis esquites, mis tacos... hay que saber dónde comerlos y sé mucho de ello. Esa cocina de calle me encanta.

¿Cómo ves el panorama actual de la cocina mexicana?

Está muy fuerte. Ha crecido bastante y cada vez es más respetada. Hay gente muy importante que lo está haciendo muy bien como Jorge Vallejo del restaurante Quintonil, o Roberto Ruiz en el Punto MX de Madrid... la gente ya no es tan limitada a la hora de comer y se ha abierto mucho a la gastronomía. La gente se ha dado cuenta de que no toda la comida mexicana es pican-

te y se están abriendo a otros sabores y productos. Roberto, por ejemplo, ha puesto insectos en el guacamole y ha encajado... y por aquí también hay quien lo está haciendo bien. Creo que lo más parecido a lo que se está haciendo ahora en México es lo que está haciendo Bruno Oteiza en Gatzupa.

¿Y el panorama de la cocina vasca?

(En este momento, Cynthia frunce ligeramente el talante y responde con más precaución y menos ímpetu que el resto de la entrevista) Para mí, la cocina vasca es actualmente como la cocina francesa. Tuvieron su auge, son muy buenas y siempre van a estar ahí como base de todo. Pero es verdad que actualmente hay mucha gente joven que se va a comer el mundo y no son como antes, ahora es una mezcla de todo. Seguiremos estando ahí, pero el cliente es cada vez más exigente y nos pide show en la mesa, buscan la sorpresa...

En México los jóvenes cocineros están protagonizando un retorno a la tierra, a los pequeños productores, una recuperación de la tradición, de los productos de la tierra... apoyan la filosofía Slow Food, una cocina sostenible... ¿Te identificas con esas ideas?

Me encanta que se vuelva a conectar con esas raíces. Habíamos perdido algunos productos y algunas costumbres como cocer las carnes bajo el hoyo... me gusta que no se olviden esas técnicas ancestrales. En cuanto a los pequeños productores, es estupendo el poder acudir a ellos. Se aprende mucho, se crea un vínculo muy fuerte con ellos.

¿Cuáles son tus referencias en tu país de origen?

Muchas... Benito Molina en Ensenada, José Manuel Baños de Oaxaca, que estuvo aquí, en Arzak, y ahora lo está haciendo muy bien en su restaurante Pitona, Ricardo Muñoz Zurita que escribió enciclopedias de cocina mexicana y dirige varios restaurantes de nombre "Azul"...

¿Qué es lo que más te ha llamado la atención, no necesariamente en el plano gastronómico, desde que estás en el País Vasco?

(Se lo piensa). No lo sé... me gusta mucho como se maneja aquí el producto, y el valor que se le da al ir a buscarlo, por ejemplo al ir a buscar setas... otros aspectos no me han llamado mucho la atención ni me han asustado, por ejemplo el carácter de



Cynthia Yaber en traje de faena. Fotografía: @betolanz

los vascos. En ese sentido me he mezclado muy bien, soy una más... de hecho, cuando voy a México, mis parientes me dicen, cuando hablo, que "estoy gritando". Y, por supuesto, llama la atención lo que les gusta aquí comer.

¿Nos recomendarías un restaurante aquí en Gipuzkoa?

Me gusta mucho el Urola, cómo lo está haciendo Pablo Loureiro, y me encanta también el Iribar de Getaria, el restaurante de Pili Manterola. Aunque si quiero comer un buen pescado, me voy directamente al Ganbara... tras trabajar allí tantos años y ver cómo trabajan el género, es mi principal referencia, además del gran cariño que le tengo a esa familia. Y también me gusta mucho, en la parte vieja, cómo lo está haciendo Moha en el nuevo Itxaropena. Está haciendo muy bien las cosas.

¿Y un restaurante en México que no nos hayas comendado durante la entrevista?

En México soy más de mercados, aunque de recomendar un restaurante recomendaría el Rosetta, y para una buena comida mexicana El Cardenal, uno de los mejores lugares de comida clásica clásica... lo hacen todo muy rico.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



JOSEMA AZPEITIA (PERIODISTA GASTRONÓMICO)

“SI HAY ALGO QUE NOS UNE A MEXICANOS Y VASCOS ES NUESTRA PASIÓN POR LA COMIDA”

entrevista: **Mikel Corcuera** / fotografías y textos complementarios: **Josema Azpeitia**

Nuestro colega y colaborador, el periodista gastronómico **Josema Azpeitia**, coordinador de la revista Ondoan.com y profesor de Gastronomía Vasca en el Basque Culinary Center acaba de vivir, en pleno mes de agosto, un intenso viaje gastronómico por México en compañía de su familia. No nos hemos resistido a plantearle una serie de cuestiones acerca de su experiencia por tierras aztecas que tras ser publicadas en dos partes en nuestra sección “Gastoleku” en el diario “Noticias de Gipuzkoa”, recuperamos para este ejemplar tan “mexicano” de Ondoan.com.

Ante todo hay que decir que pese a ser la comida mexicana Patrimonio inmaterial de la Humanidad, no goza de tanta fama como la cocina vasca: tal vez porque la identificamos con la “Tex-Mex”, que en realidad no es la tradicional sino la de Texas...

-Bueno, aquí habría que matizar si es del todo cierto eso de que la cocina vasca es más conocida que la mexicana... a veces nos pensamos que todo el mundo nos conoce pero si hiciéramos una encuesta a nivel mundial preguntando qué es un pintxo o qué es un taco, tengo la ligera sospecha de que el taco saldría ganando por goleada... Respecto a la cocina tex-mex, ésta no deja de ser una expresión más de la cocina tradicional mexicana. Ten en cuenta que hasta 1821 tanto Texas como Arizona, Nevada, California... pertenecían a México, lo que en términos históricos no es nada...

Las raíces milenarias de sus ingredientes (maíz, chile o frijoles) han sobrevivido al mestizaje cultural y al paso del tiempo ¿Esto es importante?

- Es muy importante porque este fue uno de los principales motivos por lo que la UNESCO declaró Patrimonio Inmaterial de la Humanidad a la cocina mexicana en 2010. Hay que tener en cuenta que esos ingredientes de los que hablas también existen en otras cocinas como la vasca, la china... pero allí fueron “importados”, esos ingredientes llegaron después de la conquista de América y tan solo hace 400 años que se utilizan en su cocina. En México, sin embargo, hace miles de años que esos ingredientes se cultivan y se utilizan en todo tipo de elaboraciones culinarias, algo de lo que no puede presumir prácticamente ningún país del mundo.

¿La cocina tradicional mexicana es un poco reflejo de ese pueblo (colorista, festivo, muy alegre e incluso extravagante, o exagerado? Aquí incluso la muerte es algo festivo, ¿no?

- Sin duda lo es. Si hay algo que nos une a mexicanos y vascos

es nuestra pasión por la comida y el unir ésta, sistemáticamente, a todo tipo de celebración o fiesta, ya sea ésta pública o familiar. El sentarse a una mesa es siempre motivo de alegría y confraternización. Se come, se bebe, se brinda, se ríe... Y el mencionar la muerte es acertado por tu parte. En México la muerte o, mejor dicho, los muertos están presentes en todas partes. La víspera de Todos los Santos las familias acuden a los cementerios a pasar la noche alrededor de la tumba de sus seres queridos, y llevan para ello, tanto como ofrenda como para comer ellos, tacos, tortillas, diversas preparaciones culinarias... y, por supuesto, bebida.

¿Qué me puede decir de la diversidad de esta cocina o casi mejor, de cocinas con ingredientes similares pero recetas y combinaciones distintas en cada región o pueblo?

- Creo que es algo totalmente lógico. Piensa tan sólo en Euzkai Herria y en su diversidad gastronómica de un territorio a otro. Nuestra superficie es de 20.000 Km², y la de México de 2.000.000, es decir, 100 veces más. ¿Cómo no va a haber diferencias de un lugar a otro? Hemos comido tamales (preparaciones de maíz relleno de carne y envuelto en su propia mazorca) en Ciudad de México y en Comonfort (Guanajuato) y no tenían nada que ver. Hemos comprobado que en dos estados limítrofes, Nayarit y Guanajuato, se le llama “cajeta” a dos preparaciones completamente diferentes, siendo una una especie de dulce de membrillo y la otra un dulce de leche... hemos disfrutado de deliciosas “cochinitas pibil”, pero según las comíamos la gente nos decía “pues ya verás cuando pruebes la de Yucatán”... y siempre así. Cada territorio tiene sus particularidades gastronómicas y, lo que es mejor, las conocen y las defienden.

EL FUTURO: El entrevistado y el profesor de cocina **César Sánchez Serna** en las jornadas que protagonizaron en la **Universidad de Celaya**, donde los jóvenes aprenden cocina para labrarse un porvenir





EL PAÍS DE LAS MIL SENSACIONES: *Restaurante playero en Puerto Vallarta; Nopal relleno de su propia carne en Comonfort; Mole, la salsa mexicana por excelencia que a pesar de ser salada lleva chocolate; Puesto callejero de comida en Querétaro*

Le habrán extrañado de esta cocina las combinaciones exóticas o poco vistas como el famoso huitlacoche y una gran variedad de insectos, por no hablar del chocolate picante (o picoso) en el mole...

- El Huitlacoche me ha maravillado. Es un hongo del maíz que se deja crecer aposta y se considera un manjar en México mientras que en otros países se tiene por una plaga. He sujetado una mazorca de maíz infestada con él y me ha resultado impresionante. Y lo he degustado en forma de quesadilla y me pareció una auténtica delicia, similar a un champiñón, pero con un sabor mucho más intenso. Respecto a los insectos, ya había degustado antes los famosos chapulines (saltamontes) y en este viaje probé una crujiente ensalada de gusanos... aunque me ha quedado mucho por probar. Finalmente sí, resulta curioso la utilización de chocolate picante en una salsa como el mole (una salsa deliciosamente adictiva), pero ojo, la utilización de picante en el chocolate es algo que ya practicamos aquí, como viene haciéndose en *Enpeleta*, donde se elaboran deliciosos chocolates con nuestro prestigioso pimentón que proviene originariamente... de México ! Y es que el mundo está terriblemente globalizado...

Los mercados dan para hablar largo y tendido. Y no digamos la comida callejera... ¿Qué nos puede contar de ella?

- Entrar en un mercado en México es comenzar a maravillarse con la diversidad de productos e ingredientes que contienen.

Comparado con ellos, aquí no tenemos más que cuatro productos mal contados... Sólo en vegetales y frutas puede haber 5 ó 6 veces más productos que en nuestros mercados o fruterías... y eso que nuestra gastronomía es muy rica! Y el tema de la comida callejera, tres cuartos de lo mismo: en todas las plazas y rincones hay puestos de comida callejera en los que se sirven tacos, gorditas, tamales, quesadillas... pero a pesar de la aparente precariedad de dichos puestos, protegidos por estructuras metálicas, lonas y plásticos al estilo de nuestras txoznas o puestos provisionales, en México muchos de ellos llevan años, incluso décadas instalados en el mismo sitio y elaborando las mismas especialidades. Hemos conocido puestos de comida callejera en Querétaro que, según nos han explicado, llevan más de 50 años elaborando los mismos tacos de callos y panza de res que sirven ahora. Y los mexicanos conocen y frecuentan esos puestos, se pasan las direcciones unos a otros, recorren kilómetros para ir a un puesto concreto a degustar su taco favorito o su torta preferida... otra cosa es la que nos parecemos vascos y mexicanos, esa capacidad de viajar o tragar kilómetros con tal de que al final de trayecto la comida merezca la pena.

¿Me puede hablar un poco de las milenarias técnicas y utensilios como metate y ollas de barro, comal de barro, molcajete, molinillo, cajetes, etc...?

- Esos utensilios de barro y piedra como el metate o los molcajetes (morteros esculpidos en piedra) por su carácter histórico, son otro de los motivos por los que la UNESCO declaró la cocina mexicana Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Son utensilios que han trascendido las fronteras de México y cada vez son más utilizados en otras latitudes. No hay chocolatero que se precie que no tenga un metate para trabajar el cacao, como



CIUDAD DE MÉXICO, SABORES PARA TODOS LOS GUSTOS: La populosa capital mexicana ofrece un sinnúmero de posibilidades gastronómicas. De arriba a abajo y de izquierda a derecha: Puesto **"Las Quecas"**, en el **mercado de comida de Coyoacán**, y su exquisita quesadilla rellena de **huitlacoche**. Puesto callejero de **elote**; Café del bueno en el moderno **Café Avellaneda** de Coyoacán; Equipo del restaurante **El Mayor**, en la Plaza de El Zócalo y su exquisito **chile en nogada**. Sobre estas líneas, **pozole** casero en una vivienda particular. Finalmente, **"Tacos Charly"**, una de las más prestigiosas taquerías de la ciudad y punto de encuentro de ciudadanos de los más variados tipos y condiciones.





TESOROS GASTRONÓMICOS DE CELAYA: El precioso restaurante **Mi Terraza** con soberbias vistas a la Catedral y su chef, el poblano **Alejandro García**. Abajo, la maravillosa factoría de cajeta y dulces **"La Tradicional de Salgado"**, y **Karl Eberhardt** en su factoría de cerveza artesana **"Chela libre"**



es el caso de Rafa Gorrotxategi. Y el molcajete es una increíble muestra de cómo los mexicanos unen artesanía y gastronomía, lo que es unir nuestra alimentación a la tierra que pisamos todos los días. En el municipio de Comonfort (Guanajuato) asistimos a la elaboración de unos molcajetes, viendo con nuestros incrédulos ojos cómo una piedra elegida al azar en una mina abierta pasaba a ser convertida en un precioso mortero de tres patas en menos de una hora de trabajo estrictamente manual.

¿La cocina moderna ha sabido mantener las raíces?

Absolutamente. La tradición culinaria es tan extensa, son tantos sus productos y es tan importante la unión de la cocina mexicana con el orgullo que los mexicanos sienten hacia su historia, con su sentimiento de identidad nacional, que sería impensable una cocina mexicana que perdiera sus raíces. A día de hoy hay dos restaurantes que son el caballo de batalla de la cocina moderna en México: Pujol y Quintonil, situados respectivamente en los puestos nº 12 y 24 de la polémica lista 50 Best, y ambos realizan una cocina basada completamente en la tradición mexicana y en sus productos más emblemáticos como el mole, los tacos, el camote, los chiles... incluso los restaurantes "Passion" de Martín Berasategui, a pesar de contar con un corte más internacional, no pueden prescindir de ingredientes en sus preparaciones como el Huitlacoche, el Xilote, la Totoaba, el Ejote...

¿Ha podido degustar personalmente esa cocina?

La más vanguardista no, ya que en México se da, como en el resto del mundo, esa brecha gastronómica que hace que para un presupuesto normal los restaurantes de alta gama sean inaccesibles, sobre todo si se viaja en familia. Pero he tenido el placer de comprobar que hay jóvenes chefs que están realizando una cocina moderna pero con innegables raíces, muy apegada al territorio y a precios accesibles que, además, se preocupa por la sostenibilidad y el medio ambiente de una manera sincera. Destacaría el ejemplo del joven chef Juan Pablo Ines que se acaba de abrir en Querétaro su restaurante, PIA, basado al 100% en la filosofía Slow Food y que él mismo define como "un espacio de cocina libre". En PIA no entra una sola botella de Coca Cola, los menús cambian en cada estación, y en buena parte se abastecen de los vegetales cultivados en su propio huerto, en Aculco, a una hora de camino en coche. Pablo y su equipo también usan el mercado local al que acuden casi todas las semanas, y en su huerto cultivan tomates, zanahorias, betabel (una especie de remolacha), brócolis, coliflores, lechugas, hierbas aromáticas como cilantro y otras especies... En casa de Pablo Ines pudimos probar preparaciones de nombre tan sugerente como Memela de quelites, Tetela de hongos, Chile relleno de cecina, Huarache de conejo, Enmoladas de guajolote... o la Quesadilla de chapulines, esos diminutos saltamontes que tanto gustan a los mexicanos y que aportan a cualquier plato una agradable textura crujiente además de un característico sabor terroso potente y agradable. PIA es toda una sorpresa, tanto en cocina como en servicio y ambientación, y disfrutar de su cocina nos puede rondar los 15-20 euros, lo que deja clara su honradez culinaria. Otro ejemplo que nos subyugó fue Axiote, en Playa del Carmen. Otro joven chef, Xavi Pérez Stone, natural de Ciudad



COMONFORT, UN PUEBLO MÁGICO:

El municipio de Comonfort, en el estado de Guanajuato (al igual que Celaya) es una localidad que ha decidido apostar por un turismo de calidad y sostenible, inscribiéndose e implicándose a muerte en el programa **"Pueblos Mágicos"**. El viajero es aquí recibido con los brazos abiertos y en todo el municipio reina la cordialidad y el buen trato además de una evidente y justificada sensación de seguridad.

Las fotografías muestran los lugares que nos fueron mostrados a lo largo de la jornada de nuestra estancia en este atractivo lugar: Desayuno en **Tacos el Pariente**, puesto que lleva más de 40 años en el mismo lugar; Café en **"Punto de encuentro"**, una cafetería de corte moderno y profesional en pleno centro guiada por **Myriam El Achkar**; Quesadillas elaboradas artesanalmente en la **Posada el Chamacuero**; impresionante demostración artesana de elaboración de **molcajetes** (morteros de piedra volcánica) partiendo de la piedra desnuda de manos de la familia **Olalde**; comida a base de cocina tradicional, con tortillas caseras, al aire libre; degustación de **"nieves"** (helados tradicionales mexicanos) en el puesto de **Rosaura Téllez Bárcena**; Hospedaje en la deliciosa **Posada El Chamacuero**, propiedad de **José Luis Revilla**, presidente de la Asociación Pueblos Mágicos en Comonfort.





COCINA POPULAR Y EXQUISITA: Arriba, **Evangelina**, vendiendo en su casa el **dulce de cajeta** que elabora su familia hace más de 100 años en **Ahuacatlán (Nayarit)**. A la derecha, la **Torta ahogada**, especialidad popular de **Guadalajara**. Abajo, una “nana” yucateca prepara tacos de **cochinita pibil** en una casa particular.



de México, se ha asentado en esta localidad costera, en la que la mayoría de los restaurantes sirven comida vulgar y convencional como sucede a la larga en todas las plazas turísticas, y trabaja una cocina mexicana 100% con especialidades de todos los estados de México y preparaciones de corte moderno como Guacamole con gusanos del maguey, Camarones en agua de coco con aguacate, Láminas de trucha con vodka y mezcal, Quesadillas con chapulines y queso de Oaxaca, Tacos de mollejas al pastor con piña y cilantro... todo un mundo de sabores en el que raramente nos pasaremos de 30 euros por persona a pesar de probar de todo. En Playa del Carmen también nos encantó Primo, el restaurante de otro joven cocinero, Pedro Abascal, que mezcla el concepto Street Food con una elegante barra callejera en la que ha recuperado el ancestral Pib, horno subterráneo en el que se preparan elaboraciones como la tradicional Cochinita Pibil y donde pueden degustarse manjares como Ceviche de jurel, Tuétano, Langosta, Lechón a la manera yucateca... en una gama de precios similar a las anteriormente comentadas. Creo que estos jóvenes chefs son el futuro de la cocina mexicana y veo en ellos una gran energía y un gran orgullo por mantener viva la llama de la tradición sin renunciar a la modernidad.

Ha mencionado el turismo. ¿Está causando estragos en la gastronomía como sucede en nuestro entorno?

En las zonas costeras, ya los ha causado y como sucede en todas partes éstas están inundadas por cadenas de comida rápida, establecimientos anodinos sin valor gastronómico y restaurantes de quiero y no puedo. En el interior, sin embargo, se están implantando modelos turísticos más razonables y medidos como pude comprobar en Comonfort, un municipio inscrito en un programa denominado “Pueblos Mágicos”, que une el turismo a la tradición culinaria, la cultura, la historia... Comonfort es un pequeño pueblo del estado de Guanajuato en el que nos hospedamos en una posada entrañable de puro carácter mexicano (El Chamacuero) y donde disfrutamos de comida callejera extraordinaria y auténtica, ya fuera en forma de tacos, tamales, nieves (unos helados artesanales típicos de México), diferentes dulces... Allí pudimos asistir a la construcción de molcajetes en la propia mina de la que se extrae la piedra que los compone, y degustamos salsas elaboradas en estos morteros ancestrales. El ejemplo de Comonfort es el que deberían seguir otras comunidades para conseguir un turismo no agresivo y de calidad.

Sus niñas, que son unas consumadas viajeras gourmets ¿Qué tal han aceptado esa comida tan sabrosa y punzante, casi abrasiva?

Mis hijas han disfrutado mucho de la comida mexicana y no han tenido ningún problema en probar de todo. Yo le quitaría hierro a la fama de picante que tiene la gastronomía mexicana. La mayoría de los platos no son picantes. Eso sí, todos ellos se acompañan de salsas entre las que hay normalmente una algo picante y otra muy picante. Y en no pocas ocasiones se ofrece también una salsa no picante. Eso sí, cuidado cuando nos dicen “esto pica un poquito”, porque para nuestro paladar picará como un demonio.



LOS NUEVOS VALORES DE LA COCINA MEXICANA:
Arriba, **Juan Pablo Ines** en su restaurante **PIA Cocina Libre**, en Querétaro, junto a dos de sus saludables y equilibrados platos realizados siempre dentro de la filosofía Slow Food. En las fotografías del centro, el equipo de **Pedro Abascal** en su restaurante **Primo**, en Playa del Carmen, un moderno local al aire libre que combina showcooking y tradición culinaria. Abajo, **Xavi Pérez Stone**, propietario de **Axiote**, también en Playa del Carmen, exquisito restaurante que propone un viaje culinario por los platos de todos los estados de México, gusanos incluidos.



A large, full moon hangs in a dark, starry night sky, viewed through a window. In the foreground, several stacks of books are arranged on a surface, illuminated by the warm, orange glow of a small lantern. The scene is dimly lit, with the primary light sources being the moon and the lantern. The text "Maite duzun hor" and "Protegemos lo c" is overlaid on the right side of the image.

Maite duzun hor
Protegemos lo c



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 urte
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



EL PIMIENTO MEXICANO DE IPARRALDE

Es sabido que la gastronomía vasca apenas tendría sentido sin los productos que llegaron de la mano de los árabes, como el puerro o la alcachofa, o sin los que llegaron de América. Entre ellos, destaca con luz propia un **“chile” de procedencia mexicana**, un pequeño pimiento que se cultiva en Iparralde con veneración, siguiendo estrictamente un “cuaderno” de instrucciones marcadas por un Consejo Regulador que ha conseguido que este modesto vegetal que cruzó el charco hace siglos se haya convertido, en pleno siglo XXI, en uno de los productos más prestigiosos de nuestra cocina, venerado en buena parte de Euskal Herria, en toda Francia y, cada vez en más lugares de Europa.

texto y fotografías: Josema Azpeitia

***En esta página:** Maialen Sarraude nos muestra las partes del preciado pimiento en el Centro de Interpretación del mismo. Arriba y abajo, Laurent y Laurence Bessouat en La Ferme Segida.*

***En la página siguiente:** Dominique Massonde ofreciendo una degustación de pintxos elaborados con Pimiento de Ezpeleta*

El pimiento de Ezpeleta se encuentra en un momento ideal, diríase en estado de gracia. Entre 2014 y 2019, **el número de productores del mismo ha pasado de 160 a 194**, el número de plantas ha pasado de 3,4 millones a 4,36, las hectáreas cultivadas de 183 a 248 y las toneladas de pimentón elaborado a partir del mismo, de 202 a cerca de 220, unas cifras impresionantes en un mundo en el que la producción rural tiende a descender y cada vez hay un menor interés por parte de las nuevas generaciones hacia el campo y los trabajos que ello conlleva. Algo están haciendo bien al otro coté del Bidasoa cuando han logrado convertir en toda una vedette a este modesto producto que cada vez cuente con más adeptos.

Y es que el pimiento de Ezpeleta es un producto excepcional. Su color rojo intenso, su punto ideal de picante, fuerte sin llegar a ser insoportable, su agradable sabor y los matices a tomate que ofrece en su forma en polvo, ya transformado en pimentón, lo convierten en una especia de gran carácter que puede ser utilizada en crudo, una vez secado, en la preparación de salsas, carnes y pescados, como cualquier guindilla, o en polvo tanto para acompañar a guisos como a legumbres, asados, o incluso



a postres de chocolate... la verdad es que las aplicaciones del pimiento y el pimentón de Ezepeleta son infinitas. Para facilitar su uso, además, los productores de pimentón han creado una **gama de productos elaborados** con pimentón de gran variedad y versatilidad, en la que encontramos sal al pimentón de Ezepeleta, patatas fritas, aliños, salsas elaboradas, chocolates y bombones al pimentón, quesos... un mundo de sabores acompañados, siempre, de los matices aromáticos de este gran producto.

La localidad de Ezepeleta, a un paso de la frontera, acoge todos **los miércoles por la mañana un mercado local** a partir de las 9. Es el día ideal y de más auténtico ambiente para visitar la preciosa localidad labortana y el **Centro de Interpretación del Pimiento de Ezepeleta** que ofrece dicho día a menudo la posibilidad de degustar un pinto o pequeño aperitivo que ha sido tradicionalmente elaborado por **Dominique Massonde**, cocinero y propietario del restaurante **La Maison Oppoca**, situado en el cercano municipio de Ainhoa. La cercana jubilación de Massonde crea un muro de dudas acerca de la continuación de la degustación de los miércoles aunque es de esperar que los responsables de la Denominación de Origen Pimiento de Ezepeleta encontrarán una alternativa a lo que ya se ha convertido en una tradición.

En cualquier caso, con degustación o sin ella, los miércoles o el fin de semana, es un placer dejarse caer por este precioso pueblo, visitar su Centro de Interpretación y adquirir su excelente pimentón y sus productos derivados en las numerosas tiendas locales dedicadas en cuerpo y alma al producto local, como es el caso de **Idoki, Asociación de productores y granjeros** que cuenta con un comercio justo enfrente del Centro de Interpretación.

La Ferme Segida: Calidad, sabor y precio

Y si deseamos quedarnos a comer en los alrededores, nada mejor que acudir a La Ferme Segida, en la cercana localidad de Ainhoa. Esta **granja familiar**, en la que se cultiva el pimiento de Ezepeleta dentro de la Denominación de Origen, cuenta con un pequeño y encantador restaurante en el que todos los días se sirve un copioso y atractivo **plato del día al competitivo precio de 11,50 euros**, que puede ser complementado con entrantes como el plato de charcutería y queso (7,50 euros) o los postres caseros a 4,50, precios nada elevados si tenemos en cuenta que estamos al otro lado de la frontera y que todos los productos que se sirven son caseros y naturales, en muchos



casos provenientes de la propia explotación familiar.

La Ferme Segida está dirigida por **Laurent y Laurence Bes-souat**, dos jóvenes granjeros que han apostado por dedicarse en cuerpo y alma a su proyecto personal. El restaurante se **abre todos los días y puede acudirse a comer al mismo hasta las 17 h**, algo totalmente inusual en su entorno. Cuenta con una sencilla terraza y en su interior dispone también de un **pequeño colmado** en el que podemos adquirir productos elaborados con su propio pimentón de Ezepeleta y diferentes productos de Euskal Herria como vinos de Irulegi o de Rioja Alavesa, queso de Erratzu, Sal de Oro, paté casero... un sinfín de productos de calidad contrastada y elaborados en la misma filosofía que guía a los propietarios del lugar: pequeños productores y elaboraciones artesanas.

Sin duda, el pimiento de Ezepeleta es uno de nuestros grandes productos si bien no se prodiga todavía tanto en el lado sur de la frontera. Visitar Ezepeleta, su mercado y su Centro de Interpretación y reponer fuerzas en La Ferme Segida puede ser una buena manera de entrar en contacto con esta pequeña maravilla de raíz mexicana y quedarnos prendados de su sabor y su calidad.

www.pimentdespelette.com/

www.segida.fr



LA DESPENSEA D'LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladespensadelujo.com



**GATXUPA****Usandizaga, 17 - Gros- DONOSTIA****Tf: 943 09 34 41**

GATXUPA: IDENTIDAD COMPARTIDA

“¿Cómo no voy a ponerle jalapeño a la ensaladilla rusa si sé que le va de puta madre?” esta frase, toda una declaración de principios por parte de **Bruno Oteiza**, define (también de puta madre) la filosofía de Gatzupa, el producto de la mente de un donostiarrá nacido en Amara Zaharra en el 70, y que ha pasado, fifty-fifty, 24 años de su vida en México y otros 24 en Euskal Herria. “Gatzupa” es la palabra que define esa identidad compartida, ese ser y no ser.

Josema Azpeitia Fotografías: **Ritzar Tolosa**

Gatzupa es una identidad que decidieron asumir tanto Bruno Oteiza como **Mikel Alonso**, irundarra que acudió a México cuatro años después, para definir su situación,

al ser conscientes de que no pertenecían a un lugar ni a otro. Y no fue una decisión tomada a la ligera, no crean. El asunto fue consultado con clientes habituales de **Biko**, el restaurante que lograron poner en el número 31 del ranking 50 Best, como **Gabriel García Márquez, Carlos Fuentes...** escribieron un manifiesto definiendo la **identidad Gatzupa**, que resumía su condición de vascos mexicanos, y lo leyeron públicamente en televisiones, congresos, convenciones... allá donde les quisieran escuchar.

Y Gatzupa ha sido el nombre elegido por Bruno para su proyecto donostiarrá, ahora que vuelve a asentar sus posaderas en la tierra que le vio nacer, aunque sigue a caballo entre EH y MX pues dirige y asesora el restaurante **Sibán** de Monterrey tras el cierre de Biko como consecuencia del terremoto que castigó México hace dos años.





La oferta de Gatzupa, por lo tanto, es el resultado de tantos años a caballo entre una cultura y otra. “Hoy todo está mezclado, todo se hace on-line y es difícil clasificarnos. Mis hijos, por ejemplo, ahora son donostiarras, estudian en euskera, pero son mexicanos. Parece que los restaurantes necesiten etiquetas: ¿Eres caro o barato? ¿Eres clásico o moderno? ¿Eres vasco o mexicano? Pues yo soy los dos y a la vez soy algo nuevo. Cuando llegué a México lo que me puse a hacer fue la cocina que había aprendido en Euskadi, con productos mexicanos. Y enseguida me di cuenta de que los dos eran países hermanos. **Históricamente miles de vascos han ido a México y, principalmente ha hecho dos cosas: mezclarse y emprender.** En México hay mucha gente de Baztan, principalmente panaderos y zapateros, la Constitución mexicana fue redactada por un euskaldun, la cárcel más conocida se llamaba Lecumberri... aun así cuesta mucho hacerte al país. Yo calculo que **hacen falta pasar 8 años viviendo en México para conocer y comprender la profundidad de la cocina mexicana.** Ten en cuenta que México tiene 32 estados y uno de ellos, Chihuahua, es tan grande como España. No se trata de llegar y empezar a fusionar. **Muchas fusiones son confusiones.** Nosotros si lo hacemos, no lo hacemos por obligatoriedad, sino porque le aporta algo a la receta”.

Lo recogido en el párrafo anterior no es más que varios extractos entrelazados de la larga y muy agradable conversación que mantuvimos con Bruno Oteiza y que, por supuesto, fue salpicada con múltiples ejemplos de lo que iba contando. Así, desfilaron ante nuestras cámaras y por nuestro paladar ejemplos de esa cocina gatzupa como la Tostada de txangurro (1) con txangurro a la donostiarras sobre una tortilla de maíz co salsa de chile de árbol y cacahuets, finísima Ensaladilla rusa (2) con jalapeños; Ceviche de txitxarro con aguacate y granada (3); Tamal de gallina en adobo (4) que también elaboran con pollo Luma-gorri, Papada con guacamole, (5) pintxo totalmente accidental que fue creado de la nada ante la falta de género all abrir y se ha convertido en uno de los más vendidos, Merluza rebosada con mayonesa de chipotle y aceite de perejil (6), plato que atrae a mucha gente que viene a comer solo ello encantados por el “twist” picante de la merluza, Taco al pastor (7) que representa, según Bruno, la diáspora tan común en México, Cochinilla Pibil (8) a la que han cambiado la salsa de frijoles por una crema de alubias de Tolosa, Taco de lengua (9) con crème fraiche, y un par de ricos postres. En resumen, nos ha encantado Gatzupa. Bruno pretende que sea un bar para donostiarras y no una atracción turística. Diríamos que va por el buen camino... si a la gente le da por probarlo y repetirlo. Crucemos los dedos !!



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO



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

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

EZKIÑA

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

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 88
facebook-ezkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigo), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostas** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y sus **nuevas propuestas** como Cecina de León, Lengua de vaca ahumada, Callos, Manitas de cordero en salsa, Antxoas de Santoña, ... así como una excelente **variedad de vinos y vermouths artesanos**. Ezkiña abre a las 08:30 h. (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

ZARTAGI**BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA
943 32 58 12**NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL**

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

**DOLAREA
JATETXEA****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com**COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI**

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

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

**KATTALIN
ERRETEGIA****BEASAIN**KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com**PASIÓN POR
LA BUENA CARNE**

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

ORIENT BERRI**BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02**VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO**

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostata**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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

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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

AGIRRE ETXEA**RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENUS A LA PARRILLA****EZKIO****B^a STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86**

Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a **las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (Sábado: 19€ Domin- go: 23€)**. También ofrece **menús de parrilla** a 29 y 36 euros.

SANSONATEGI**ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES****HERNANI****MARTINDEGI AUZO, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com**

En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUN ETXEA**ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS****HONDARRIBIA****MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com**

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

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

Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lengudo del Cantábrico a la brasa con bixigarrí y panaderas; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta: 40€ Menú Sustraiak: 18€ Menú degustación: 50€ Cierra: Noches de domingo a jueves. Elegido "Best dining experience 2019" por la revista LUX Magazine.**

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo, 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. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

PATXIKU-ENEA**ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO****LEZO****Bº GAITXURIZKETA**
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com

Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxikueña. En el alto de Gaintxurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles.

ELORTEGI**EL SABOR DE LA TRADICIÓN****LEZO****ALTO GAITXURIZKETA**
TEL. 943 52 54 41

Situado entre Lezo y el alto de Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva **el encanto de los merenderos de antaño**, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su **tradicional propuesta gastronómica** en la que destacan las exquisitas Chuletas a la parrilla, así como el Rape o el Cogote a la brasa. Otras recomendaciones del local son la Costilla de ternera a la brasa, la Sopa de pescado o los Postres caseros. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

GURUTZE-BERRI**GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA****OIARTZUN****PLAZA BIZARDIA, 7.**
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

ZEZILIONEA**COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR****OLABERRIA****HERRIKO PLAZA, 2/G**
TEL. 943 88 58 29

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. **AMEX.** **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

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



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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afanzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

AMA

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **re-cientemente ampliado** en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones:** Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisajo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA - **Sábados:** 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari:** 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **Menú fin de semana:** 19,50€. **Menú infantil:** 7,50€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

LAZKAO ETXE**GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA****ZALDIBIA**AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44
615 74 59 24

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

**ARANETA
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL**

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta: 35-40€ Menú del día: 10€**

BEHEKO PLAZA**PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA
Y COCINA INTERNACIONAL****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.behekoplaza.com

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

**BAI BIDEA
JATETXEA****COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com

Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta: 25-35 € Menú del día: 11,50 €** Cierra: Miércoles todo el día y lunes por la noche.

ZERAINGO OSTATUA

**COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE**

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

Facebook: Zeraingo Ostatu

Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.



BIDEZAR

**PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS**

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17

TEL. 943 25 38 56



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

ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N

TEL. 943 72 12 11

www.etxeberry.com

ETXEBERRI

**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR**



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meunier, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA
C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta: 35-45 € Plato del día: 9,00 € Cierra: Domingos noche y Miércoles**



ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com



Auténtica "Tolere Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "**Euskal Sagardoa**". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día: 17,50€ Menú fin de semana: 31€ Menú sidrería: 38,50€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de lunes a miércoles**. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



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

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



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

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^{ra} VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



“**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**” es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 12,50€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 50€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierre:** Lunes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como **Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con puré de patata; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla;** En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como “Urola” (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Cierre:** Martes

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

DONOSTIA

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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

DONOSTIA

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

www.restauranteikaitz.com

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTÍN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27
www.kenjitakahashi.com



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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta: 40€ Precio medio zona de raciones: 15-25€ Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**



LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **Mª Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoa marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

MAMISTEGI

NUEVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD

DONOSTIA

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



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduritas y ali-oli... y Raciones que en muchos casos pueden ser solicitadas como media ración como Croquetas de cochinilla, Ensalada de Roastbeef con encurtidos, Atún con verduritas escabechadas.... Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 30-40 €. **Menú degustación:** 30 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.



MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

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

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

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**.

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi



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

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

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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

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



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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA
C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)
TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta: 30€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menús degustación: 28, 36 y 46 €**



TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
www.restaurantourepe.com

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



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

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla**, **sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA
Y CARNE DE WAGYU, EN GROS

DONOSTIA

GLORIA, 1
(GROS)
TEL. 943 53 15 11
www.yakiniku.com



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tataki de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). También hau un menú de 25€ **Carta:** 25-30€

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72
www.zuzulua.fr



La carne a la parrilla y los productos de temporada y de cercanía son la base gastronómica de este precioso restaurante abierto por **Marc y Stéphanie Stébé** en 2015 en el barrio "Cherchebruit" de **Senpere (Lapurdi)**, después de haber dirigido durante 10 años y con gran éxito el restaurante Aintzira, en el célebre lago de la misma localidad. Además de la siempre disponible **Chuleta de vaca certificada de Galicia a la parrilla**, preparada siempre en su punto, en Zuzulua podremos disfrutar durante la temporada de verano de platos como Mejillones a la plancha; Antxoas marinadas en casa; Tartar case-ro de salmón, de atún rojo o de carne; Sardinas a la parrilla; Merluza de anzuelo a la parrilla; Croquetas de jamón; Ensalada



templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axoa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 14,50€ **Menú especial:** 36€ **Menú infantil:** 8,50 € **Cierra:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA
NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA
C/ REAL, 96 (CENTRO)
TEL. 948 83 01 45
restaurantebardenas.com



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

BALDORBA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA
POLIGONO LA NAVA, C/F
TEL. 948 74 06 05
647 82 50 02



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

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

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



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

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA
CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudelat.com



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



Para los que aman los
productos de nuestra tierra.

*Ama lurrako produktuak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de OndoJan.com es, ante todo, resultar práctico. Por ello, además de las recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuete, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alo-mihí. Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359

AKARI

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junto a Plaza Easo). 943 211138

Akelarre. Pº Padre Orkialaga, 56. 943 31209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbirarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 426884
Albaitz. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-. 943 218479

ALLI OLI

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

Allerru. Ctra. N-1 (8º Zubietia). 943 366572
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Amigui Estetxe. Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104
Amelia. Moraza 18. 943 845647

AMETZAGANA

Bar, restaurante & Cocktails
 Cº de Uba, 61. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 428915
Atorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apitxin. Avda. Barcelona, 19. 943 103750

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
 Berriñi Bidea, 22 (Zubietia). 943 36 20 49

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERTEGIA

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

Arandegui. R. Católicos, 7. 943 467477
Arantxe Jantetxea. Plaza Ametzates, 943 474246
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arrola. Saluá, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Aritikutan. Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Azrak. Alcalde Eldegué, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena 148. Irigo, 1, esq. Constitución. 943426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Irigoien Bergara - Zubietia -. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoka. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Barkaitzegi. Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

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

BERA-BERAO

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Giral Artetxe, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bernardo Etxe. Triunfo, 3. 943 462384
Bidulze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bidulze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 489259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora. J. Zaraguetta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. J. Couteau, 1. 943 431842
Borda Berri. F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

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

CAFÉ STETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansaleria. Plaza Ben Pastor. 943 475418
Casa de Alava. Pascaderia, 943 43494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

Casa Tiburcio. Alcalde, 40. 943 423130

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cívico 14. Duque de Mandas, 35. 943 048801
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran. 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietia. 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena. Enbelastr, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy. Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinun. Isabel II, 9. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegia, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drinka. Matia, 50 -Antiguo-. 943 212101
Duit. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar. Secundino Eснаola esq. S. Izpiza
Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Orkialaga, 131. 943 212024
Eko. Avda. Zurriola, 18. 943 142143
El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Andén. Mº Dolores Arango, 2. 943 326596
El Café de María. Pz. J. Caro Baroja, 2. 943 310577
El Doble. Paseo de Colón, 2. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadix. Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pito. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 27. 943 272971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Eribeta. Camino Portuete, 14. 943 210300
Errota. Usurbil. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etخابe. Aldakenea, 75. 943 291516
Etخابe. Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etخابe 4. Etخابe, 4. 943 692537
Etخابe. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etخابe. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkialaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizka. Etxemadura, 9. 943 277300
Zeiza. Avda. Saturnegui, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320988
Galerna. Pº Colón, 46. 943 278839
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbiera Sidreria. C. Com. Garbiera. 943 394358
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Gara. Narrika, 20. 943 435652
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

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

GUDAMENDI

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

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

HAIZPE

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

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Parte Vieja). 943 42 96 54

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibaí. Getaria, 15. 943 428764
Ibaí Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela. Pza. Irizar, 2. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzea Baserr-. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Estefanías, 12 (Parte Vieja). 943 42 46 33

Inausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti. Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iratzo. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratoa Hamburgueseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret. Cam. Petritza, 10. Zubietia. 943 372675
Iruia. Easo, 73. 943 456917
Iruia. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz. Piztekin, 12. 943 424234
Isa del Sol (chino). Pedro Eguía, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOTZ

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

Itxaropena. Enbelastr, 16. 943 424576
Itxasale Asador. Atxabareka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibaí-Aldre -Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarratiz. Prim, 4. 943 428747
Izarpiti. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izeta. Pº Baratzategi, 2. 943 279391
Izola. Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
José-etxe. Avda. Añorga, 44. 943 369026
Jose Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Junta. Enbelastr, 6. 943 427405
K-iñ. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kaioa. Plaza de Otero (Atocha)
Kalonte. Padre Orkialaga, 8. 943 212521
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 398781
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixiki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kn 0. Duque de Mandas, 49. 943 561751
Kok. Avda. de Zaratuz, 2. 943 31 75 91

Kokotxa Campanario, 11 · P. Vieja, 943 421904

KOSTALDE

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

Kukurai Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 21907
Kursaal Bar Alda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca Balnearios, 9. 943 446210
La Brassería Mari Galant Zubietza, 2. 943 440770
La Cepa, 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Colchonera San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo, 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda Zabaleta, 55. 943 981715
La Kabutza Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 376882
La Madame, San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Parde Larroka, 14 (Gros). 943 29 02 39

La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar, S. Martin, 42. 943 426092
La Tagliatella, Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella, San Martin, 29. 943 427326
La Torre de Piza, S. Vicente, 9. 943 431469
La Xulería del Iraeta, Parde Larroca, 4. 943 321636
La Vaca, Andregetzi, 4. 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri, Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak, P. Goragotxi, 1. 943 228133
Las Vegas, P° Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo, 31 de Agosto, 2. 943 435693
Lobo, José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo, Peña y Goñi, 6. 943 556256
Lobo, Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatogi, Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri). 943 27 48 00

M2 Cafeteria, Hondarribia, 20. 943 421419
Maizeta, Enbeltañin, 1. 943 430600
Makrobiotika Elkarte, Iturraindongo, 52. 943 288246
Malandrino, Miguel Inaz, 4. 943 326832z
Malandrino, Zarautz, 2. 943 358669

MAMISTEGI

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

Mandarín, Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora, José María Sert, 9. 943 312699
Maniela, Muelle, 15. 943 421388
Mariquería Ondarreta, Victoria-Gasteiz, 3. 943 311673
Marugame, Pta. Marugame, 1. 943 212988
Martinez, 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matelauva, Zabaleta, 17. 608 158412
Mi Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Mendi, S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz, Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulia, P° de Ulia, 311. 943 9472158
Mil Cutas, Zabaleta, 55. 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

Mirador de Ulia, P° de Ulia, 193. 943 943 272707

Mongas Cervercía, Sagüés, 943 272736

Mopas, Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri, Munto, B° Aiete
Muxarra, Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau, Mayor, 4. 943 433091
Narrika, Narrika, 16. 943 427327
Narru, Zubietza, 50. 943 423349
Néstor, Pescadería, 11. 943 424873
Nikkels, Urdaneta, 14. 943 443511
Nikola Asador, Buztintxuri, 10. 943 217515
Nineu, Zurriola, 1. 943 003162
Nipper, P° José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Olindo, Camino Galatzoki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyo, Erregeazina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Ordiña, San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi, San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi, Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormaiztegui Eltxe, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga, Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar, P° Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno, Mayor, 6. 943 424959
Pagadi, General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria, P° Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete, Golko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantxika, Muelle, z/g. 943 421179
Paparrazi, Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaleku, C/ Illumbé, 11. 943 969533
Pata Negra, Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enxe, Gipuzkoa, 65. 943 130081
Pekin (chino), General Jaurguis, 5. 943 428930
Pepe, Avda. Zumalakarregi, 1. 943 116733
Peru, B° Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo, Eskaltentzi, 118. 943 520770

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

Plaza Café Buen Pastor, B. Pastor, 14. 943 445712

Pollitena, S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portobello, Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Ilgara). 943 21 50 18

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

QUEBEC

Gófrés, especialidades de Quebec y zumos
Fermín Calbetón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri, Peña y Goñi, 10. 943 321661

Ravinola, Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57. 943 363126

Regatta, Fuenterrabía, 20. 943 424169

Rekalde, Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo, P° de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto, Pza. Antzutzu, 9. 943 282881

Ricky Pollo, C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón, Reyes Católicos, 20. 943 420558

Rojo y negro, San Marcial, 52. 943 431862

Rita, Duque de Mandas, 6-8. 943 507288

Salaberria Siderria, J.M° Galarraga, 15. 943 456311

Salpici, Calzada Vieja de Ategorrieta, 3. 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50. 943 431720

Sansse, S. Marcial, 37. 943 434922

San Telmo, Pza. Zulaga, 943 573626

Sebastián, Muelle, 14. 943 425862

Siderria Ametzti, Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217233

Siderria Donostiara, Enbeltañin, 5. 943 420421

Siderria Iturraindongo, P° Zubiaure, 72. 943 292074

Siabon Café, Urbietta, 44. 943 464208

S-M Café, Urbietta, 44. 943 464208

Sport K, Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi, Juan de Bilbao, 17. 943 421780

Sukalde Kultura, P° de Heriz, 3. 943 227482

Syráh, Pza. Irún, 943 466643

Tamboril, Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 3z (Gros). 943 29 04 07

Tedone, Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561

Tejoria, Tejoria, 9. 943 282304

Telepizza, Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza, Berringham, 25. 943 286033

Telepizza, Easo, 27. 943 431377

Tendido 5, Secundino Eñola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta, P° Esnaola Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...
Avda. Zarautz, 85 (Loree). 943 21 33 08

Toki-eder, Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Toga Sukalderia, Agirre Miramon, 7. 943 569143

Tracamundua, Etxaide, 4. 943 124675

Tribuna Norte, M° Dolores Agirre, 25. 943 276263

Ttun Ttun, S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txlupa, Fermín Calbetón, 3. 943 429875

Txepetxa, Pescadería, 5. 943 422227

Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
P° Salamanca, 3 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki, Gran Via, 28. 943 325920

Txinparta, Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia, Illarraberri, 2. Barrio Igara

Txirrita, Isabel II, 4. 943 456960

Txiskueñe, P° Dr. Begiristain, 85. 943 450987

Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txofre Berri, Gloria, 4. 943 029731

Txoko, Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador, Mantelera, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin, P° Antzietza, 6. 943 451964

Txoxa, Kristobal Balañaga, 47. 943 311511

TXULETA

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

Txurru, Pza. Constitución, 9. 943 429181

Ubarrechena, Puerto, 16. 943 428352

Udane, Isabel II, 6. 943 451401

Ulia, Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano, 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urduñola, Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gan, Trento, 6. 943 312606

Urgull, Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
P° Salamanca, 3 (Parte Vieja). 943 42 07 23

Urkahe, Segundo Igizua, 33. 943 291891

Urtori-Bi, Berringham, 17. 943 277395

Urumea, Alto de los Robles, 10. 943 460536

Va Bene, Blas de Lezo, 4. 943 454699

Va Bene, Boulevard, 14. 943 422416

Valverde, P° de Larraxo, 49. 943 392463

Via Fore!, P° Federico García Lorca, 10. 943 470889

Vidaure, Iparragirre, 6. 638 774570

Vinoteca Bernardina, Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899

Viura, Gran Via, 32. 943 270363

Warung, Sagüés, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma Cook & Culture, Miguel Elías, 1. 943 142627

Xilares, S. Jerónimo, 20. 943 421127

YAKINIKU

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

Zabaleta, Zabaleta, 51. 943 276488

Zaguan, 31 de Agosto, 28. 943 424844

Zazpi, San Marcial, 7. 943 505677

Laiti Txiki, Travesía de Rodi, 79. 943 4374622

Zen Fusión, Larramendi, 11. 943 451968

Zibibho, Pza. Sarriena, 8. 943 425334

Zorroaga, P° Zorroaga, 27. 943 444146z

Zubimusu, Llorio, 5. 943 311465

Zumardi, Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitx, Larraitx auzoa, 943 652483

Larraitx-Gain, Larraitx auzoa, 943 653572

Naiari, Larraitx auzoa, 943 655815

Ostatu Centro, 943 651676

Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia, Goiburu auzoa, 943 692452

R. Zabalá Sagardotegia, Garagara, 943

Route 33 Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martín Plaza. 943 691836
Inazio Urruzola. Arana Bailara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 60695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldue, 4. 943 50 83 52
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buntzeta. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Erra, 2-4. 943 593800
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iruñ. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gastañaga Sidrería. Pº Buntzeta, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaren. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizipardi Sidrería. Pº Leizotz, z/g. 943 583954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traierum. Kale Nagusia, 6. 943 583692
Txalaka. Aita Larrañendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxe. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinzu, 6. 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Aide. Pº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyeñan. Solohandui, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matika. Bº Azata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798095

ARRASATE

Aldape. Iturnizotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boñiteño Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzi, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialoa, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795569
Errastikua. Bedofia, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindiegi. Lapurdi, 4. 943 790760
Goiz Alde Degustación. Iturnizotz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Olatara, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Laree, 5. 943 770169
Kanzanzer. Kanzanzer Gaina. 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrietxe. Pº Udal, 943 792215
Loratge. Iturnizotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturnizotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bickala Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udal Plaza, 943 791165
Rumba. Iturnizotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
Pº Urbani, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzenreka, 943 771586
Taxeta. Olatara Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txiritxa Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizenzi, 12. 943 795850
Zorrotxa Bickala Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urbaniar Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Pº Udal, 943 791250

ASTEASU

Iturni Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxetxandi Sidrería. Ezealitea, 11. 943 692222
Pabine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebelarua auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrenxa Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidrería. Iolza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100332
Bukoí Taberna. Tomás Alta, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazazkoa, 19. 943 553301
Exteberria Sidrería. Santiago-Erre Baserria. 943 555697
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturni. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Natarra Oñaitz, 2. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Irola Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserio Muliagorri, 943 555647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Menditxo Sidr. Oiarbide Txiki Baserria. 943 555747
Miakela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arcozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserio Iolntza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troksaeta. Elcarrena, 59. 943 180037
Uhieta. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herriarenra, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Attola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturni. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurto auzoa, 943 852630
Joseba. Azkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 9. 943 851412
Larrañendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 9. 943 851319
Maite. Ugarite 75 Industrialdea. 943851103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857356
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpurto auzoa. 943 853492
Suharri. Altxibar etorbidea, 9. Tel. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Verloia auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, z/g. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza auzoa, 1. 943 810097
Eskuzata Ostata. Bº Izaizpeia, 24. 94381128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildetxoren Gurmugua, 10. 943800416
Jai Alai. Jai alai etxea. Urrestilla bidea 943812271
Juanito Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311
Kurri. Loiolako auzoa, 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816078
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubieta, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Piza Sprin. Itaki Aizpeia, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Xetxe. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIAIRAN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburguesak. Zaldizurretia, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iturniz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 088655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Goierriaaldea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zaldizurretia, 3.

Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.
Katea, 4 (Frente Poldiporvivo). 943 89 82 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.
Nafarroa Etorbidea, 57. 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

Rubioena. Zaldizurretia, 7. 943 885760

Ti Ti. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxangorri. J. Miguel Iturniz, 7. 943 886949

Ukiola. Mayor, 7. 943 086131

Xerbero. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670828
Venta de Belauntza. Leizotxo Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Aizpetxi. Arane Etxe, 13. 943 765500
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraizkorzu, 7. 943 250677
Etxagi. Mahastrenreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Ugarite, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760999

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartu. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxibetia, 1. 943 763953

Txarrantxa. Zubiarre, 33. 943 761584

Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOIZATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 680852
Alvarez. Solaz, 14. 943 191297
Aztofe Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztaina. Aztaina bidea, 2. 943 121854
Bordatxo. Zasterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erola Berri. Ibaspe Auzoa, z/g, 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, z/g, 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g, 943 192377
Santurain. Mardán, z/g, 943 199397
Txinon. Torin, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

EIBAR

Aginiaspi Mesón. P.º Urquiza, 22. 943 200608
Artsola. Pza. Urzuzaga, 7. 943 206348
Astelena Gastroteka. Estazioñ, 7. 943 20 70 32
Aztain Auzoa. B.º Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birjinape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 5. 943 201126
Eskaime. Aragueta, 4. 943 121650
Fotxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Aragaeta, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Ayda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 201292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Guribil. Isasi, 1. 943 201152
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
Kantabria. B.º Arrate, 4. 943 121262
La Jera. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro, B.º Arrate, 5. 943 208659
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Maitale. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. Urkizu Antonio Iburzio, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etori. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueria. P.º Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Paulaner. P.º San Andrés, 3. bajo. 943 201329
Slow. Ego Gain, 14. 943 254133
Su Berro. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Campo de plaza, 10. 943 207010
Urkizu. P.º Urkizu, 12. 943 252755
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672
Zubi-Gain. P.º Urkizu, 11. 15. 943 245060

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Txiki. Artaleka, 4. 943 768284
España. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Okilorka. Aixela Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariñ Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urzandi, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BEAUSTAIGET Baserria

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siglo. Uparitzaga, 3. 943 031185
Ibañ-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, z/g, 943 740015
Isturri. Kalegon Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, z/g, 943 742500
La Perla. P.º Muguruza, 36. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P.º Muguruza, z/g, 943 257421
Malape. San Francisco, 60. 943 254537
Mendibé. Santa Clara, 14. 649 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 943185
Olson Bokategia. P.º Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzaga, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g, 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txariduna. Ermuarribide, 1. 943 740793
Urkisla. San Francisco, 8. 943 046209
Uzatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 034563
Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 18. 846 08006

ERREENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g, 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 1. 943 516104
Bonito. Santxoenea, 22. 943 511085
Berri Asador. Campas de Listorreta, z/g, 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (CC. Niesena). 943 513451
Donosti Sidreria. Zamalabide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalabide-Zentelon, 943 341831
Egi-Luze Sidreria. B.º Zamalabide. 943 523905
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zamalabide, z/g, 943 515913
Erreteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantziara. Astigarragako benta, 943 511445
Frantziara-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g, 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizti. Kapitán Enea, 943 511086
Irzadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardía (Alameda), 943 247404
Julii. Viten, 27. 943 510002
La Cepa. Viten, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540
Lapurdiko Pizak. Ikutza Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cazuellas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Luko-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremo. P.º Ibañeta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 11. 943 525336
Muguriz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Ogaro Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Sanboenea, 4. 943 527193
Perurena. Astigarragako Benta, 943 515252
Pizza Sprint. Morigorileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g, 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capachos, 943 512045
Viteri. Viteri, 3. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niesena, 943 344075
Zamalabide. B.º Zamalabide, z/g, 943 519001
Zubia. Gabierreta, 3. 943 511575
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezil gunea, 2. 943 515728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g, 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzaradi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozteta. Arantxubazale, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Arantxubazale, 6. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007
Labekoa Berri. B.º Sta. Lucia, 943 722552

GABIRIA

Aztiria Erretegia. B.º Aztiria, z/g, 943 736322
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alda-Bier. Aldamar, 20. 605 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astiller Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alto Meagaz, z/g, 943 130500
Balearr. Portua, z/g, 943 580911
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Itxaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Itxaspe. Nagusia, 34. 943 504420
Kaia-Kaipe. General Amoa, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketarri. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140806
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Anton. Muelle, 943 140324

Taxco. Herrieta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserria, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Balzarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorribi Sidreria. Osiñaga Bailara, 1. 943 336990
Erriguardo-Enea. Iturnaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Piza. Laramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. B.º Erenfuz, 68. 943 550031
Galizia Etxea. B.º Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Erenfuz, 89. 943 553272
Ginea. Argarin, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparregi Sidreria. B.º Osiñaga, 10. 943 550328
Irbide. Epele, 17. 943 552480
Itxasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Iturnale. B.º Erenfuz, 50. 943 330461
Izarré. Polig. Lastola, z/g, 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreso. Juan de Urbiete, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. B.º Erenfuz, z/g, 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 555555
Indi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Sidreria. B.º Osiñaga, 38. 690 698484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Sidreria. B.º Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
 Martindiegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. B.º Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 32. 943 556481
Suharri. Galarreta, 943 335695
Triptontzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinxua. B.º Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeito. Pagaño, 19. Erenfuz, 943 550240
Zelaia Sidreria. F.º Martindiegi, 29. 943 555851
Zumardi. Orikoaga, 2.ºA. 943 330656
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. P.º Baserriarri, 36. 943 641991
Aeroporto. Gabarriñ, 22. 943 686508
Almende Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Alcanadre. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur. Itxaspe kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P.º Aratz, 12. 943 644899
Ardoña Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643189
Ara. Furo Kalea, z/g, 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuier bidea, 8. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizbua, 943 643194
Campa Jaizbikel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danontzat. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandeneo. Camino Guadalupe, 943 642933
Grox. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueil. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizbua, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hotei Jaizbikel. Basentari Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixaropena. S. Pedro, 67. 943 643197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaieila. Itxasargi, 47. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAJA ERETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 Bº Arkolia, 33 y 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekunoa. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokite Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduña. Berrit, Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliurta Aipi Sideria. Jaizbua, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itxasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del fano 56, bis. 943 644170
Urdale. Santiago, 75. 943 646414
Urden Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berrí. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskal Herria. S. Pedro, 5. 943 671374
Isaskun. Monte Isaskun, z/g. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarai, z/g. 943 187655
Gurdi. Guardia poligona, 943 801918
Piklarena. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGITA

Begiristain Sideria. Caserio Iturriotz, 943 652827
Ostaua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiurre. Desemina, 13. 943 654876

IRUN

Alfalegi Bistrotka. Bº Oberania, 49. 943 631964
Aialde. Aizua, Jaizbua, 943 630440
Aitana Hotel. Aizua, Iparalde, 51. 943 635700
Aitai Asador. Juncal Landabandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Aizua, Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxea. Aizua, Elizatxo, 943 627438

Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berrí Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Antaseta. Serapio Miguela, 8. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Aria. Dario de Regojos, 13. 943 624173
Ataleta. Antzondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de William Aristizabal
 Antzan, 13. 943 24 21 48
Baserrí. Errotatz, 1. 943 627907
Baserrí Asador. Berritarran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Iberia. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzan, 11. 943 536918
Burger King. C.M. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorrotxa, 2. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken's. Santiago, 16. 943 631429
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxumorro, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Córner. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuaitz, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larragaia, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larragaia, 2. 943 615794
Eguzki. J. Talhama Landabandir, 9. 943 630185
Eguzki. Jose Egin, 9. 943 660014
Errota Berrí. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Etxebenea. Bº Oberania, 51. 943 621962
Faitel. Hotel Komete Sare, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton's. C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterria F66. Fuenterria, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gasulmendin. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murala. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Estebe Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibatoño J.J. Tadeo Murua, 1. 943 632888
Ibarakoli Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Aizua, Letxumorro, 97. 943 636232
El Capo. C.M. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iruogo Atsegiñi. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizbua. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Aizua, Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Com. Txingudi, 943 639631
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Aizua, Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 17. 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Aizua, Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Iberia. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteka. Aizua, Iparalde, 12. 943 627332
La Rotunda. Juncal Landabandir, 13. 943 629556
Lagun Artean. Serapio Miguela, 24. 943 614737
Larun. Javier Estebe Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Astegain, 7. 943 615426
Laxoa. Javier Estebe Indart, 943 614042
Leones. Serapio Miguela, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111

Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Marino. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066
Mikel. Aizua, Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Juncal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabiria, 13-Ventas, 943 634048
Narosa. Aizua, Iparalde, 57. 943 629762
Nerea. Komolizti, 19. 943 631914
Noeoa. Poligono Sorrotxa, 24. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Miguela, 28. 943 613979
Okí-Dokí. Avda. Puñana, 1. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622890
Ortazari Cerveceria. Plaza de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patoka. Edificio Pantoja-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandir, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Estebe Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sargia. León Iruetegui, 1. 636 953951
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Miguela, 943 612864
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Ingoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 613276
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Borda. Oberania, 39. 943 623235
Trinquete. Mº Juncal Landabandir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 613832
Txakala. Laretxotze, 10. 943 547371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8. 943 613317
Txuntxurro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de la Cía. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Wanna's. B. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zara. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Ameztoi, 1. 943 691 432
Loetzo. Poligono Lasiklar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostaua. Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

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

ITZIZAR

Bikain. Muxiarite 39, Itziaz, 943 193370
Itxaspe. Bº Itziaz, 943 199401
Itziaz. Bº Itziaz, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
 Anilloa auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

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

Santuaran. Mardari, 1. 943 199397
Txiniduri-Iruri Sideria. Mardari, 943 199389
Tyndon. Mardari, z/g. Itziaz, 943 199066
Uheru Sideria. Bº Ertziaga, 2. 943 199237
Zubikarary Bunu Gorri. Muxiarite, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
Akrupe. Lagaenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugatti. Arripa Pasalekua, 7. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizbikel plaza, 6. 943 365607
Egei. Goikale, 1. 943 367 071
Erekatxo. Etorbidea, 4. 943 365557
Goierri. Hirubide Bialla, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 4. 943 362 714
Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Laretxotze Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getokio, 14. 943 324861
Lurra XKI. Nagusia, 21. 943 369356
Marin Berasategi. Loiti, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530584
Oñate. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria. Camilo Ilarratzeuta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustien, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 943 373753
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarel Txorlo. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldúa. Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Sideria. Zubí Ertzea Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingioien, 4-6. 943 888308
Gerritko Taberna. E-6. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubienkale Auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Orbione. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 17. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierri. Urutata, 1. 943 089426
Goiko Izarra. Loubide, 8. 943 034793
Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilarra. Euskal Herria Enparantza
Txepetxa. Aizkiri, 24. 943 71 728069
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066

Barcelona. Esmaldea auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legerotea Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatainuzketa. Gatainuzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azketa. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sideria. B° Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipiñtza. Iurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, z/g. 943 523999
Iruzzun. Iruzzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubuko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Eñas Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urre, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donbante, 24. 943 524845
Oñgi Etorri. Eñas Salaberria, 12. 943 527897
Oriotarra. Donbante kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 B° Gaintzurizketa, 52. 75 45

Rekalde. Camiño de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 342822

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507
Oste. Erongoa (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Miltra, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalhaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijika. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirilotxo. Muelle, z/g. 943 195070

Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

OIARTZUN

Alhambra. B° Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamatar, 943 492783
Albistur. B° Alizabar, 943 490711
Aristi Asador. B° Ugaldeito, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldeito, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aida. B° Ergioien, 943 521661
Bidebarte Asadri. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeito, 943 492749
Entreplatos. C. Com. Carrefour, 943 108080
Ereka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoizpe. Zuaznabar, 72. Ugaldeito, 943 493062
Fortaleza. Camiño Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. B° Alizabar, 943 492831

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

Intxibus Asador. B° Ugaldeito, 943 491100
Iriberrí Asador. Camiño Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. B° Alizabar, 1. 943 490535
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldeito, 943 492101
Marcos. Zelamun-Polig. Ugaldeito, 943 494390
Masaga. Olatz, 3. 943 490412
Matteo. Hurritia Bidea, 2. 943 491194
Merken Oartzun. Merka Oartzun, 943 493020
Mirka Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asadri. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tormela, 2. B° Ergioien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintziñ, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergioien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 47. 943 490074
Tolara. Tormela, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiñdi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiñdi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategiteja Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosono, 1 (B° Turtzioz), 943 491228

OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotegia. Errekalde auzoa, 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Aripeke taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotxi. Garibai, 17. 943 782493
Debatarra. Otadui zaharrita, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Asteko, 22. 943 782208
Garaio. S. Lorenzo, 29. 943 7523094
Goko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Luripito. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Rorri. Utegiñ, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olaberrieta, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Mitika. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000

Urbiako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagaín. Urbirari, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurruzt. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielde, 14. 943 164844

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

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 2
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

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

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

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urnauer, 4. 943 160421
Potitoka Cafetería. Legatza, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdeta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizpeero Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoia. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskoegia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafetería. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katziña Asador. B° S. Martin, 943 831407
Kolón Txiki. Herriko Enparantza, 2. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATZIÑA BODEGA
 Comer entre viñedos al estilo Orío
 Ortaiztoa, z/g. 943 58 01 66

Oliden. Ortaiztoa Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camiño Orío-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixarri Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartereko. Donbante, 65. Donbante, 943 511241
Antxeta. Aranzuñari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri. Donbante 110. 943 341548

Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donbante, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donbante, 943 511003
Cantina Pintxo. Camiño de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Címaras. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirón. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretara, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donbante Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintxerpe, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibate Taberna. Aranzadi, 6. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 330357
Erekatxu. Donbante, 138. Donbante, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525696
Ezker. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donbante, 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Aranzuñari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Aranzadi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparr. P° Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiñia. Euskadi Etorb. 19. Donbante, 943 399043
Juanito. Lezo Bide, 17. Donbante, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 9. Antxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Esmalde, 18. Trintxerpe, 943 394751
Marxal. Euskadi Etorb. 2, Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donbante, 4. Donbante, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donbante, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolasia. Donbante, 59. Donbante, 943 515469
O Fardel. Aranzadi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donbante, 60. Donbante, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donbante, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxitulo. Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770
Romero. Eskalantegi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azuene, 2. Trintxerpe, 9398074
Txulotxo. Donbante, 72. Donbante, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donbante, 943 341353
Zaharrea. San Juan, 91. Donbante, 943 510395
Zorcano. Esmalde, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zubano, 17. 943 800252

SORALUZE

Amendia Asador. Ezioia, 7. 943 751002
Erdutza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Udala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

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

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

Amari. Beotibar, 5. 943 245469
Amets. Laramendi, 1. 943 848389
Asteasuerra. Hermeros, 18-20. 943 673186
Asotena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650696
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chufetas de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 39

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai Arostegitea, 16. 943 673381

Bideibe Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
Oña 2, bajo. 943 654921

Burrutitza Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Irúña Gortiri plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Nicolás Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkiza Siderria B° Usabal, 35. 660 654317

Guaguita Izurzu. 943 655655

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

Ikata Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pablo Gorrósabe, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 651928

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Istategi Siderria B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarra Batxiller Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070

Lanbroa Nafarroa etorri, 943 651062

Larrea Lurramendi Aldea, 15. 943 675998

Lurru Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Aida B° San Esteban, 39. 943 651799

Musica Asador de pollos Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna P° Martin J. Iraola. 847 007275

Plan B Laramendi, 8. 943 598486

Sausta P° Belate, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trindade, 1. 943 108800

Tolosaldea N-Inñin Markina, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670658

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna P° Aliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki Montesku, 29. 943 650036

Zabeleta Ipelarieta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 1. 943 533907

SURBIL

Aginaga Sagardotegia B° Aginaga 31. 943 366710

Anbeto Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapea kalea, 8. 943 361939

Atxega Jauregia Atxegazte, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo Kalezar, 62. 943 363007

Iguarte Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria B° Txoko Aida. 943 371649

Iratzo Borda Berri, 5. 943 361913

Kentueno Txoko-Aida, 23. 943 361127

Maykar Asador Poligono Ugaldia, 36. 943 366988

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Siderria B° Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapelund Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Erdi Errotale, 1. 943 362735

Txinpanta Sagard C. Com. Urbil. 943 376698

Txiriboga Izatu, 6. 943 361398

Txipri Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txierrista Kontsejuz Zarra, 13. 943 360466

Urdaire Siderria B° Aginaga. 943 372691

Zumeta B° Txoko Aida, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296

Aulustia Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Izalpe Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri Obabako, z/g. 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 25. 943 571558

Txapelund B° Berria, 23. 943 696449

Urrizpe Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurune Olaseta Agrozalea, 6. 943 501086

Urtzu Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Aiten-Etxe Elkano, 3. 943 831825

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel Seiximineteta, 4. 943 830143

Amia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Atxola, 2. 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkoa, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 830184

Arralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigorrida, 31. 943 016893

Aurrea Egardia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seiximineteta, 4. 943 130586

Batzokia Balea, 1. 943 002049

Basarri Patxiuko, 13. 943 021275

Beach Cafeteria P° del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri Tala Mendi, 723. 943 130003

Bordaxo Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Irúña Ipar kalea, 13. 943 004023

Dragón de Oro (chino) Bizkaia, 4. 943 890329

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 9. 943 834116

Eratzi Araba, 32. 943 890096

Etxaiz Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eumoram Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza Gurmendi, 10.

Iluntze Zela-Oñdo, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur Santutium plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe Iparrakale, 14. 943 134236

Kandela Torre Luzeko parkoa, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano Mendialdua, 13. 943 130000

Kebaz Zarautz Bizkondia, 4. 943 013899

Kirikila Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika Bizkondia, 1. 943 134604

La Perla P° Marítimo, 943 013873

Lagunak San Francisco, 10. 943 833701

Manuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería) Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 13. 943 13519

Okamika Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko Kiri, 1. 94313158

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi Barren Plaza, 13. 943 132772

Shelter Itxaserra, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar Mandatxale Plaza (Mendi), 943 000355

Talai-Berri Txakolagotia Talai (Talai), 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Telepizza Asador Plaza Dornibane, 6. 943 830901

Tivoli Kiri, 1. 943 131538

Txiki-Poli Musika plaza, 943 835357

Yubio Maria Etxe-Ixiki, 8. 943 132424

Zaharra Euzkara, 9. 943 132700

Zaldiak Eumoram, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo Zelai-Oñdo, 23. 943 021980

Zelaitxo Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata San Martin, 3. 943 801051

Otzaurteko Benta Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Oñate Siderria Caserio Otzara, 943 801757

Oiharte Sagardotegia Irurakate-Gain. 943 501013

ZESTOA

Agustin Okerra, 5-8. 943 147194

Arbanburu Urutukoetxea, 2. 943 148005

Baleinario de Cestona S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero Ireta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

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

Ireta Errota etxea z/g. 943 147067

Katzaola Caserio Katzaola, z/g. 943 147684

Landa Ireta Hiribidea, 9. 943 147554

Lorentxa Ireta, 12. 943 147198

Portu Erdikale, 1. 943 147096

Txinurri Karmengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Atxulondo J. Arreg Pza. - Elbarrena. 943 124537

Iriarte Pza. P. Maria Oñate, 1. 943 692537

Pasus Elbarrena, z/g. 943 693655

Plaza Etxeberri Pza. Pedro Maria Oñate, 1. 943 691336

ZUMAIA

Algortzi Siderria Puerto deportivo, 943 865617

Atari Ardanatzabidea, 16. 943 503169

BAI BIDEA

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

Basusta Asador Patxita Etxezarreta, 25. 943862073

Batzokia Eusebio Gurrutxaga, 6. 943 860275

Bedia Asador B° Bedia. 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Bodegón Goiko Erribera, 9. 943 861391

Idoia Ardelega Julio Bodebe, 2. 943 574986

Iruñola Txikiardi, 38. 943 861390

Juaristi Basadi, 3. 943 143118

Kalari Pza. Upela, 8. 943 862517

Lagun Artea Estazioki, 23. 943 861394



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESSEN



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

take away

comida para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

 **943 559 783**

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. ¿Os unís a nosotros?

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 22 99 99
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, corta-cápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guizuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codiello asado, Pollo asado, etc...

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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



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



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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



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

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

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



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri** y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. Precio orientativo según temporada: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Familiar). Ideal también para **empresas** con servicio de **recogida desde el Aeropuerto**.

HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

CÉSAR SÁNCHEZ SERNA (CHEF, PROFESOR Y ESPECIALISTA EN COCINA PREHISPÁNICA)

"VALORO LA GENTE QUE NO SE ANDA CON PENDEJADAS"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

César Sánchez (Ciudad de México, 1975) arrastra 25 años de experiencia en cocina y 16 en docencia. Trabajó hasta 2002 en su ciudad natal y actualmente vive en Querétaro trabajando como consultor gastronómico en restaurantes de los estados de Hidalgo, Querétaro y Guanajuato. Especializado en cocina mexicana, prehispánica, regional y moderna así como en cocina clásica europea, ha colaborado en varios libros, dirige seminarios y ha trabajado en varias Universidades, entre ellas la Mondragón de Uco. Desde 2013 colabora con la Universidad de Celaya con cuyos alumnos ha viajado varias veces a Gipuzkoa protagonizando encuentros gastronómicos en restaurantes como Patxikuenea, Zapzi, Txoko Getaria, Bereziartua Sagardotegia, Dolarea, L'impertinent (Biarritz), etc... Y esto es tan sólo una pequeña, pequeñísima parte de su extenso currículum... órale !!

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me encantan la decoración de interiores, la industria automotriz, la ciencia ficción y la música.

¿Cuál es tu lugar favorito en México?

Un pequeño terreno (y próximamente una casa) que tenemos mi esposa y yo en Soltepec Huamantla en el estado de Tlaxcala que se encuentra en las faldas del volcán la Malinche con una vista envidiable.

¿Y en país Vasco?

La ciudad de San Sebastián, el puerto Getaria y Hondarribia en general.

¿Y en el resto del mundo?

El Königssee en Baviera y los cambios de estaciones en Europa que no son tan marcadas en nuestro casi estable clima en México.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Un viaje por el sur de Alemania y Austria

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Un recorrido cervecero-gastronómico por República Checa y Franconia.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Como profesional en las jornadas gastronómicas Copa México-Euskadi, y en México en la comunidad Villa Progreso en Querétaro, donde me involucré aún más con las comunidades indígenas.

¿Un producto imprescindible en la cocina mexicana?

Son 4: Maíz, chile seco y fresco, tomates y un buen molcajete

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea honesta, directa y agradecida (que no se ande con pendejadas...)

¿Y qué detestas? Una persona injusta, que abuse de la confianza y que espere que alguien le haga su trabajo.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby en tu casa? ¿tu plato favorito para preparar en la intimidad?

Mi plato favorito es las tortas de huazontles (ramas de amaranto en verde), rellenas de queso y capeadas con huevo, en adobo de chile pasilla ajos y tomates asados, que es para mí el plato más prehispánicoconvencionalmexicoespañol que existe por sus técnicas e ingredientes en un delicioso sincretismo gastronómico

Sugiérenos dos restaurantes en México

Como buen mexicano te daré 2 de pilón: En CDMX el Restaurante Arroyo de cocina tradicional y por supuesto el Pujol de Enrique Olvera para los más contemporáneos. Cabana, que cuenta con varias sucursales y por último el restaurante de mi amigo Juan Pablo Ines PIA en la ciudad de Querétaro: cocina honesta, vanguardista, rica y con precios justos.

¿Y dos restaurantes en el País Vasco?

Los restaurantes Patxiku Enea de Aitor Manterola y Zapzi de Paul Arrillaga.

¿Y del resto del mundo? Aqua en Wolfsburg, Alemania, del chef Sven Elverfeldt y el José María en Segovia.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Siempre recordare a mi maestro el chef y sommelier Pedro Becerra Acosta, el cual me introdujo profesionalmente a la cocina y me supo transmitir su pasión por la misma.



 luckia Casino Kursaal

9 y 30 NOVIEMBRE 17:00 H.

TORNEO DE MUS

MODALIDAD 8 REYES

*REPARTO DE PREMIOS: 50% / 30% / 20%

PRECIO INSCRIPCIÓN: 50€ / PAREJA
MÁXIMO 32 PAREJAS



+ INFO:

www.casinokursaal.com



C/ Mayor 1, Donostia / San Sebastián - Tel: 943 429 214 - Horario: 10:00 a 05:00 h.



* EL 10% DEL IMPORTE RECAUDADO DE LAS INSCRIPCIONES SE DONARÁ A LA FUNDACIÓN NOVEMBER.

JUGAR EN DIBERTITUALES DIBERTITUALES Y LA JUSTINETA ARGENTINA / DIVERTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE / PROHIBIDO EL JUEGO A MENORES DE 18 AÑOS / Presentación: DNI, Pasaporte / Pasaporte, NBI.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

