



*Edición Aniversario y Especial
Nº 81*



**DESCUBRE EL NUEVO
HOMENAJE ROSADO 2010**

UN HOMENAJE A LA JUVENTUD

UN DISEÑO EXCLUSIVO DE MAYA HANSEN, GANADORA DE EL ESP DE CIBELES A LA MEJOR DISEÑADORA JOVEN DE ESPAÑA



Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAJE DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariñacos, pescados y gastronomía vasca en un entorno romántico.

Fruits de mer, poissons et cuisine basque dans un cadre romantique.

SAN JUAN, 80
20110 PASAJE DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN
TEL: FAX: 943 51 92 71

WWW.CASAMIRONES.COM



// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **berrigoaknoticiassabrosas**
Apertura de la temporada de txotx;
Día de San Sebastián en Donostia;
Zoro Feria en Deba;
Tortas de San Blas 6
- > **kolaborazioakcolaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 8
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) . . 8
Orgasmos gastronómicos (David Martínez) . . .9
Esencia de vid (Dani Cornán) 9
- > **erreportajeareportaje**
Sidra Natural 10
- > **pilpileanaldente**
Jakitea: Etxaburu (Urretxu) 16
Los Reyes de la parrilla 18
Priego de Córdoba 19
Valladolid 2010 20
Catas en la Vinatería de Gros 22
- > **kartaraalacarta**
Urgain (Deba) 24
- > **gomendatutakoakrecomendados**
Soraluze Ostataua (Oñati) 26
- > **errezetakrecetas**
Santakutz Hotela (Urretxu) 28
Gasteiz Jatetxea (Donostia) 30
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 31
Índice de restaurantes 32
Guía de restaurantes 33
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 57
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62
- > **placeresgastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 63

www.ondojan.com



// azalaportada

Alubias de Tolosa
(Restaurante Gasteiz, Donostia)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Ver receta en pág. 30

// Txoooootx!

Es la llamada de atención del sidrero para avisar a sus clientes de la apertura de una barrica aunque, últimamente, no sabemos bien si es una llamada o un grito de guerra. A mediados de enero comienza la temporada de txotx que permitirá al comensal degustar este caldo, acompañado del tradicional menú sidrero, en la propia bodega donde nace la bebida, pero el consumo por el procedimiento de txotx no es más que la punta del iceberg de un mundo donde, como casi todo, las cosas están cambiando. La Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa ha dado los primeros pasos para conseguir el Eusko Label que será, a su vez, un primer logro en el camino hacia la obtención de la Denominación de Origen. La labor de promoción es fundamental para extender el consumo de la sidra y, lo que es más interesante, el margen de mejora del caldo es amplio. Nuestra bebida refrescante por excelencia no sólo está viva en el txotx, sino también en la botella.

ONDOJAN.COM

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 48 89 93 - Fax: 943 46 78 44. // Email: alsia@zumedioak.com

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

Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, David Martínez, Dani Cornán.

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

Internet: Eneko Maiz // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Ritxar Tolosa.

#81

EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. PATRIZIO ETXEBERRIA, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: ONDOJAN@ZUMEDIZIOAK.COM // TEL: 943 73 15 83 - FAX: 943 73 16 84

IMPRESION: ONA INDUSTRIA GRÁFICA // DEPOSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



¿RESTAURADORES O COCINEROS?

Hay muchas personas, entre ellas bastantes cocineros, que cuestionan mucho la palabra restaurador para denominar al patrón de un restaurante. Hace unos cuantos años el desaparecido **Fernando Lazaro Carreter**, (entonces presidente de la Academia de la Lengua Española), terció al respecto de forma oportuna: "Restaurador es vocablo perfectamente formado, muy antiguo en los usos que vimos, y sumamente propio para designar a quien tiene por oficio dar de comer, restaurando las fuerzas desfallecientes del hambriento". Por lo tanto, el término restaurador no tiene patente de exclusividad para los que restauran obras de arte. En ese sentido, señalaba el citado filólogo: "Se trata de un nombre común (el de restaurador), en todos los sentidos de este adjetivo, por lo cual nadie tiene títulos para sentirse su dueño. ¿Sería lícito que reclamaran los toreros el dictado de matador a los asesinos? ¿Que se sintiera enojado un profesor cuando emplea ese nombre un músico de orquesta, e incluso cualquier ilusionista de circo? ¿O un piloto de barco porque así se llamen los que tripulan -¿otra palabra exclusiva? - aviones o automóviles?... Ningún usuario puede apropiarse de una palabra si el resto de la comunidad no le reconoce la posesión. Si un buen día quienes fabrican bancos de cuatro patas deciden llamarse *banqueros*, y resulta que todos aceptamos darles ese nombre, ¿podrán impedirlo los *banqueros* de los millones?"

Pero por si la "democratización" de la lengua no parece a alguien motivo suficiente para la conveniencia del uso del término restaurador, en referencia a los que regentan un restaurante, hay que precisar además que no se trata de un capricho, sino que viene avalado por un proceso histórico evidente.

La tarea de dar de comer a los convecinos, es casi tan vieja como el mundo. Antes eran llamados mesoneros, fondistas, bodegueros, posaderos, venteros etc.. pero habrá que esperar hasta el siglo XVIII, a los días que precedieron y siguieron a la Revolución Francesa para encontrar el *restaurant* propiamente dicho, tal y como hoy lo entendemos. En 1765 un señor llamado **Boulanger** tuvo la ocurrencia en la rue Poulie (calle del Louvre en la actualidad) donde tenía un figón, de ofrecer un sabroso caldo para "restaurar las fuerzas". Y para darle más bombo dispuso en la fachada un cartel que parodiaba un pasaje evangélico y en

"LA TAREA DE DAR DE COMER A LOS CONVECINOS ES CASI TAN VIEJA COMO EL MUNDO. ANTES ERAN LLAMADOS MESONEROS, FONDISTAS, BODEGUEROS, POSADEROS, VENTEROS, ETC..."

un latín macarrónico decía: "*Venite ad me; vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*". Hubo quien no tardó en imitarle y en concreto, **Antonio Beauvilliers** fue el primero que se decidió ya a denominar a su establecimiento "Restaurant". Lo instaló bajo unas arcadas del *Palais Royal* y le llamó "La gran taberna de Londres - Restaurant" ..

En contra de lo que pudiera parecer los tiempos de la Revolución Francesa a pesar de suponer dificultades para la "restauración", fueron la principal causa de su consolidación y de la absoluta expansión de los restaurantes. Y la razón de que fuera el país gallo el precursor de este tipo de establecimientos es bien sencilla: debido a la conmoción social que trajo consigo la Revolución, numerosos cocineros de la nobleza y la gran burguesía derrocadas, se quedaron literalmente de "patitas en la calle", pasando a engrosar lo que hoy denominaríamos las listas del paro, pero sin posibilidad de cobrar el subsidio de desempleo. Estos jefes de cocina, acostumbrados a elaborar profesionalmente una alta cocina para sus señores y los invitados de regias mesas, tuvieron que exprimir su inventiva y arriesgarse a montar sus propios establecimientos.

Entre nosotros la palabra restaurant -e incluso el estilo de establecimiento- no aparecería hasta avanzado el siglo XIX. En Madrid el primero en calificarse como tal sería el legendario *Lhardy* (todavía abierto en la Carrera de San Jerónimo). Hay que precisar que el término restaurant, con el añadido de la e final está plenamente aceptado. Por el contrario la palabra restaurador, a pesar de ser correcta, no convence a todos. En todo caso, si el propietario de un restaurante se encuentra al frente de sus fogones siempre le llamaremos cocinero, a secas.

ESSENCIA
ardodenda

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

www.ardodenda.com / Zabeleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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

Zorionak Donostia!



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

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



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

PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS



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



Tambores gastronómicos



Este año, el día San Sebastián puede convertirse para algunos en un largo peregrinaje festivo gastronómico con doble jornada para la fiesta y otra doble jornada para la recuperación. El jueves es el día grande y el puente parece ser la solución para que muchos donostiarros invoquen al santo con una minivacaciones. Las cenas a ritmo de tambor en las sociedades marcan una tradición en la que el menú consiste, salvo ligeras variaciones, en consomé, solomillo con guarnición, pescado (merluza, rape o rodaballo) y pantxineta. Un año más, el que quiera angulas tendrá que acercarse a Euskal Billera, donde es probable que se mantenga la oferta del año pasado, es decir, dos menús a elegir, uno con angulas y otro con bogavante, e igual oferta en el resto de platos y postre. Los que prefieran otro tipo de oferta, también multitud de restaurantes ofrecerán la cena de la Víspera. Después llegarán los desfiles, en filas más o menos alineadas, que durante 24 horas animarán las calles de todos los barrios de la ciudad.

Zoro Feria en Deba

La Zoro Feria de Deba inaugura siempre el calendario de ferias. Se trata de la cita más madrugadora del año, ya que se celebra el primer sábado del año, aunque en esta ocasión se hará de rogar ya que, caso de que Año Nuevo sea sábado, como sucede en 2011, la Zoro feria se traslada al siguiente sábado, es decir, al **8 de enero**. La Zoro Feria, que se puede considerar una superviviente de las que antaño se celebraban los primeros sábados de cada mes, ha logrado pervivir en el tiempo y conservar un buen programa de actividades. Los puestos de venta de productos de caserío permanecerán a disposición del público desde las 9:30 hasta las 14:30 aproximadamente. En ellos se venderá miel, queso, frutas, hortalizas o panes caseros. Completará la oferta las exposiciones de ganado local, cuero y herramientas, así como los habituales concursos de frutas y verduras y de quesos y, probablemente, el de miel. La Zoro Feria se completa con un programa de herri kirolak, concretamente prueba de bueyes. Esta actividad suele ocupar toda la semana en sesiones que se programan en función del número de participantes inscritos.

Primer txotx de sidra

El **12 de enero** llegará el esperado momento para muchos visitantes que quieren acudir a las sidrerías, la apertura oficial de la temporada de sidra 2011 con el primer txotx que, como siempre, lo realizará un personaje conocido cuya identidad no ha sido aún hecha pública y que tendrá como escenario la sidrería Petritegi. En el acto se presentarán las características de la nueva cosecha. Después, los asistentes tendrán la posibilidad de degustar el primer menú de la temporada de sidrería y, durante todo el día, las tabernas de Astigarraga servirán el nuevo caldo a sus clientes. En Hernani, la encargada de degustar el primer vaso de sidra (**16 de enero**) será la campeona de bertsolaris, la hermaniarra Maialen Lujanbio. Para más información sobre las actividades de la asociación, consultar la página web: www.sagardotegiak.com o las páginas de este número dedicadas a la sidra.

Más información: 943 55 05 75

Santo Antón, día del txakolí

El **17 de enero**, festividad de San Antón, la localidad de Getaria se viste de gala para recibir la nueva cosecha de txakolí. La Plaza de la verdura y el frontón serán los dos centros neurálgicos en los que se concentrarán la mayor parte de las actividades previstas. El programa de actos comenzará el viernes 14 con la celebración de un Festival de bertsolaris y tendrá su continuidad el día 17, con una jornada muy animada en la que el txakolí será el protagonista. Los productores pondrán a la venta el caldo de este año y, además de la degustación del txakolí, la Oficina de Denominación de Origen del Txakolí de Getaria organizará el habitual Concurso de Pinchos entre los bares de la localidad. Los ingredientes principales serán el bonito y la antoxa y la víspera de San Antón el jurado decidirá cuál es el pincho ganador. El día 17, los visitantes podrán dar buena cuenta de los pinchos, así como del txakolí. Para ello, la organización pondrá a la venta cinco tickets al precio de 6 euros, los cuales darán derecho a cinco vasos de txakolí o una botella. La fiesta culminará con el tradicional homenaje a dos personas, una de ellas especialmente vinculada al mundo del txakolí y con la presencia de los bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña, quienes actuarán desde el balcón del Ayuntamiento. Ya por la tarde, se celebrará una sesión de deporte rural.

Más información: 943 14 03 83

San Blas, tortas y cordones

La localidad de Eibar se lleva la palma en la celebración de San Blas, el **3 de febrero**. Con esta celebración llegan las populares tortas de San Blas, uno de los signos gastronómicos más populares del período invernal en Euskal Herria, que también se extiende a lo largo de otras localidades de Euskal Herria. Cuenta la leyenda que San Blas salvó a un niño de morir ahogado, al sacarle la espina que había quedado alojada en su garganta. De ahí, la recomendación de bendecir las tortas para la protección de la garganta, zona especialmente delicada durante los rigores climáticos del período invernal.

goierriko mariskeria



70€
+ IVA

Mariscada para
2 personas:

- » 2 Necoras
- » 1 Txangurro
- » 6 langostinos
- » Almejas
- » 1 Bogavante
- » 2 postres
- » 2 cafés
- » Vino o Cava



KORTA

mariskeria - sagardotegia - enologia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

KORTA

mariskeria - sagardotegia - enologia

San Lorenzo Auzoa
GABIRIA

943 88 71 86



...Y ADEMÁS

**INMEJORABLES
CHULETAS A LA
PARRILLA!!**

DI... VINOS

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



GAVANZA 2005 [D.O. RIOJA]

Castillo de Maetierra se encuentra ubicado en tierras riojanas de la ribera del Ebro, en la misma calzada del Camino de Santiago aragonés. Disponen de más de 350 hectáreas (80 de ellas, de viñedos de variedades blancas), una explotación hortofrutícola, donde se cultivan todo tipo de productos de la tierra, muchos de ellos ecológicos.

La bodega Maetierra Dominum elabora 3 vinos tintos con las variedades Tempranillo, Graciano y Garnacha y se diferencian, aparte del coupage, en la crianza. Esta bodega ha revolucionado el concepto de pago de los vinos. Se seleccionan uvas de cuatro pagos que expresan al máximo las propiedades del vino. Así, el pago Este es el responsable del carácter frutal, el Pago Sur es la potencia, el pago Norte confiere longevidad y el Pago Oeste otorga elegancia al vino.

Gavanza 2005 es un vino de autor basado en la filosofía "Cuatro Pagos". Las variedades con las que está elaborado son: Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano, con una crianza de más de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Muy atractivo tanto para el consumidor avanzado, como para el que simplemente quiere disfrutar de un gran vino de Alta Expresión. Cada año, y según las características propias de cada cosecha, el vino permanece en barrica el tiempo exacto necesario para lograr un equilibrio perfecto entre la fruta y los matices aportados por la barrica, completándose su evolución mediante una prolongada estancia en botella.

Posee un atractivo color rojo picota, de capa media-alta. Intenso y complejo aroma, donde se entremezclan notas golosas de fruta madura, bayas, especias y tabaco. En boca es de entrada amable, pero se va desplegando en su paso, resultando potente y untuoso. Se repiten las notas frutales bien integradas con sensaciones tostadas. Final con recuerdos minerales y sotobosque. Largo y agradable postgusto. Acompaña muy bien a los guisos, carnes rojas, caza como el corzo, ciervo y jabalí, así como aves de mayor carácter culinario, como el faisán o la perdiz. También resulta ideal para acompañar pescados grasos a la plancha, como el salmón, el besugo y la lubina, así como todo tipo de quesos, principalmente los curados. Su precio aproximado en tienda especializada ronda los 10 euros.



LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



COCINA SALUDABLE

A nadie se le escapa que en Gipuzkoa comemos de maravilla, pero, ¿comemos de manera saludable?. No se preocupen, no les voy a destripar el libro por adelantarnos la respuesta, que es, seca y contundentemente, NO. Comemos mal, en exceso, de manera desequilibrada, sin mirar a la calidad del producto y desordenadamente. Por eso se agradece tanto la publicación de un trabajo como "La cocina saludable", un libro sencillo en apariencia pero que demuestra, al adentrarnos en sus páginas, que ha sido hecho con el corazón, no en vano la iniciativa forma parte de la campaña



"SUKALDARITZA OSASUNGARRIA / COCINA SALUDABLE"
AL GUSTO EDICIONES
72 PÁGS.
GRATUITO

paña "El fogón y el corazón", que pretende mejorar nuestros hábitos alimenticios e implicar en ello a los profesionales de hostelería.

Este práctico libro, editado por AL GUSTO ediciones, obedece al esfuerzo personal de Eduardo Tamayo, médico del ambulatorio de Gros, que ha invertido gran parte de su tiempo libre en la realización del mismo. El libro ha contado asimismo con la financiación de Kutxa y Osakidetza, lo que va a permitir que sea distribuido de manera gratuita en el mencionado ambulatorio y en

los establecimientos que han aportado sus recetas.

"La cocina saludable" cuenta con una breve pero interesantísima parte introductoria, en la que se nos ofrece una serie de consejos no por conocidos menos interesantes acerca de la dieta mediterránea, la pirámide alimentaria, cómo elaborar la cesta de la compra. Asimismo se incluye una lista de consejos para elaborar una comida casera rápida y sana, un decálogo nutricional para niños y jóvenes y un decálogo de la buena alimentación en general. Conviene leer atentamente estas páginas y asimilar su contenido antes de introducirse en la segunda parte del libro, que contiene una selección de casi 30 recetas de pintxos ofrecidas por otros tantos bares y restaurantes de Gros que han colaborado de forma totalmente desinteresada en la iniciativa. Cada receta se acompaña de una excelente y tentadora imagen obra del fotógrafo tolosarra Nestor Ardanaz, y, lo que es más original, un pequeño comentario con una evaluación dietética sobre cada uno de los pintxos, escrito por las doctoras María Eugenia Goenaga y Yolanda Atorrasagasti, especialistas en dietética y nutrición. De esta manera, "Cocina saludable" no se queda en un mero recetario, ya que al abordar cada receta sabremos qué nos aporta, hasta que punto nos conviene o nos puede perjudicar y cómo podemos mejorarla desde un punto de vista nutricional y dietético.

ORGASMOS GASTRONÓMICOS

DAVID MARTÍNEZ
(Kanpai Delicatessen)
San Lorenzo, 4 (Parte Vieja).
Tf. 943 42 38 84 - DONOSTIA



CHARCUTERÍA LA MODERNA

El pasado Noviembre tuve la suerte de conocer a **Enrique Thate** de la charcutería alemana La Moderna. Hombre con gran carisma y reconocido seguidor activo del Athletic, no hay persona en Bizkaia que no conozca al detalle la historia de su familia. En Bilbao desde 1932 la charcutería fina va unida a la familia Thate y su charcutería alemana La Moderna. Igual que fueron para Donostia las míticas **Casa Casla**, **Armendariz o Cabra**, nuestros vecinos de Bilbo pueden estar orgullosos de tener en todo su esplendor un negocio fundado hace casi 80 años. Aunque ya por 1922 **Hermann Thate**, recién caído en Bilbao desde su Alemania natal, elaboraba productos bajo la finas fórmulas germanas aprendidas en Berlín, no fue hasta diez años después que junto a su mujer abrió La Moderna, originalmente en la calle Astarloa y trasladada hace pocos años a la céntrica Colon de Larreategi.



Su variada oferta de "salchis" incluye las curry wurst, la Frankfurt o frankfurter wurst, la exitosa weisse cocktail wurst, la típica weisse bratwurst, y la familiar alfredwurst. Además los muy recomendables embutidos de morcilla con lengua, salchichón cocido, cabeza de

cerdo, mortadela alemana y un fantástico pastel de carne para comer tanto en frío como en caliente. Recetas con solera que han acompañado no sólo a los amantes del buen comer en Bilbao sino también en nuestra región ya que son varias las cervecerías que sirven estos productos en Donostia y tengo entendido que están a la venta en Don Serapio.

Dicen que el secreto de la familia no es otro que el de haber sabido combinar el relevo generacional con la diversificación en su oferta y es por eso que hoy día encontramos que los sucesores de Hermann Thate ofrecen sus productos en todo el canal de venta, desde el obrador dirigido a profesionales, hasta la charcutería La Moderna pasando por la cervecería **Ein Prosit** de Bilbao, cada uno regentado por uno de los hermanos Thate. Claro ejemplo de perseverancia, trabajo, cuidado de lo tradicional y buen gusto que agradecemos los insaciables paladares de lo tradicional y lo moderno.

On Egñ!
Thate.com

ESENCIA DE VID

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



BURBUJAS SALUDABLES

Sé que muchos pensaréis que soy un pesado con esto del Champagne, pero me siento en la obligación de transmitir mi devoción por estos vinos rebosantes de sensaciones y alegría. ¿Quién no ha sentido algo especial descorchando una botella de Champagne? Tan sólo pronunciando su nombre se crea un aura especial alrededor nuestro, algo que no sabemos explicar qué es, pero que nos produce una extraña sensación de bienestar. Es la magia del Champagne.

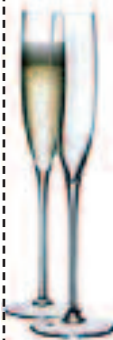
Dadas las fechas en que nos encontramos, voy a sugeriros tres opciones que, personalmente considero, llenarán vuestra mesa de ese aura mágica imprescindible en los acontecimientos importantes y que podréis encontrar en ESSENCIA Ardodenda:

- AGRAPART & FILS "Terroirs" Grand Cru Extra Brut Blanc de Blancs: Procedente del ensamblaje de vinos de Chardonnay procedentes de cuatro excepcionales viñedos situados en los pueblos considerados Grand Cru de Avizè, Oger, Cramant y Oiry, todos ellos de la Côte de Blancs. Fantástica frescura y mineralidad, procedente de suelos donde la tiza o creta blanca es la protagonista, es una excelente opción como aperitivo y acompañando el marisco. PVP 33 euros.

- LAHERTE & FRÈRES "Les Clos" Extra Brut: Original, escaso y desconocido. Elaborado con Chardonnay 18%, Pinot Noir 14%, Pinot Meunier 18%, Fromenteau 10%, Petit Meslier 15%, Arbanne 8% y Pinot Blanc 17%, procedentes de una sóla parcela en Chavot, junto a Epemay. La tercera parte del vino procede de una soleira del mismo viñedo de años anteriores. Considero obligación para un amante del Champagne probar este vino... PVP 50 euros

- PASCAL DOQUET "Le Mesnil-sur-Oger" Grand Cru Blanc de Blancs 1996: 1996 fue una añada que ha pasado a la historia como una de las más excepcionales en la historia del Champagne. Pascal lo refleja magistralmente en este vino. Elaborado con Chardonnay procedente de Le Mesnil-sur-Oger, uno de los Grand Cru de mayor prestigio de la Champagne. Su relación placer-precio es de los mejores que he encontrado nunca en un vino. PVP 60 euros.

Doquet emplea técnicas ecológicas en el viñedo y en la elaboración de sus vinos y tanto Agrapart como Laherte aplican métodos biodinámicos. Con esto quiero decir que vuestro estómago se sentirá feliz de acoger estos vinos en su interior y al día siguiente nuestra cabeza se encontrará despejada y en perfectas condiciones, algo que en estas fechas es de agradecer. ¡Que los disfrutéis!



SIDRA NATURAL, MÁS POPULAR Y CON EUSKO LABEL

Hablamos de sidra e inmediatamente parece que hay que enmendar la plana a quien habla de popularizar el producto. ¿No es lo bastante popular? Desde enero hasta mayo, Hernani y Astigarraga se convierten en concurridos templos de veneración de esta bebida, pero la temporada de txotx supone para el productor de sidra una media del 5 por ciento de la venta de sidra, mientras que el resto es venta en botella. Este año, la producción se estima en unos 10 millones de litros. A principios del siglo XX, la producción era mucho mayor que hoy en día y es que Euskal Herria estaba plagada de manzanos. Poco a poco, el aumento del poder adquisitivo de la sociedad provocó un

arrinconamiento de la sidra a favor del vino, que gozaba de un estatus superior. En los últimos veinte años, el txotx se ha popularizado y, ahora, falta la promoción de cara a su propagación a lo largo de todo el año. Los sellos de distinción son siempre un paso en este sentido y, en el futuro más inmediato, planea el Eusko Label y, posteriormente, la posibilidad de acogimiento a la Denominación de Origen. Arantxa Eguskiza, presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa y Guillermo Castaños, biólogo y enólogo de vino y sidra, aportan algunas claves sobre el presente y el futuro de esta refrescante bebida.

Arantxa Eguskiza Beobide (Hernani, 1959) nació en el caserío Iparragirre, situado en un corredor de apenas cinco kilómetros en la ribera derecha del Urumea, según se remonta el río desde Hernani dirección Goizueta. En este breve recorrido contamos hasta ocho sidrerías, aunque Eguskiza recuerda que, en su infancia, sólo Iparragirre y Alzueta existían ya como productores no sólo para consumo interno sino también para comercializar.

El txotx como moda no tiene más de veinte años, pero Eguskiza lo recuerda de toda la vida como procedimiento para recibir al potencial cliente que venía a la cata. "Era una actividad más de las que teníamos en casa. Hacíamos sidra para consumo propio y para vender. Los clientes venían con su comida en cazuelas y nosotros sólo hacíamos las tortillas de bacalao. Mi hermana y yo éramos niñas y nos encargábamos de sacar al comedor las tortillas, justo entrar y salir muertas de vergüenza, porque aquello era espacio reservado para los hom-

bres. Mi padre se encargaba de la parrilla, o sea, de calentar la carne que traían los clientes. Lo hacía a modo de servicio, como una manera de atender a la gente", recuerda Eguskiza, quien añade algunas particularidades de este ritual. "Siempre me ha llamado la atención el alto grado de socialización que se logra en la sidrería. Aquí todo el mundo es igual, económicamente es accesible y se eliminan las clases sociales. La dinámica del txotx, levantarse y cruzarse con otras personas en el camino a la barrica, hace que sea más fácil la comunicación con los demás, son elementos atrayentes del txotx".

La biografía de Arantxa Eguskiza no está vinculada de forma permanente al caserío, sino que ha conocido un efecto boomerang. Licenciada en Derecho, en su juventud decidió alejarse de Iparragirre pero, más tarde, "las circunstancias de la vida" hicieron que volviera y, además con renovado brío. No en vano, el cargo que ocupa en la asociación le ha ayudado a ver la vida y su vínculo con el sector primario de una manera más intensa. "Salí del caserío para hacer algo distinto a lo que había hecho hasta entonces, ante la alternativa de quedarme y trabajar en casa decidí cambiar. Supongo que hay que enmarcarlo en un proceso de rebeldía. Las circunstancias de la vida hicieron que volviera y, realmente, he descubierto que aquí están mis raíces y que me han marcado mucho. Si hace años me hubieran dicho que sería presidenta de la asociación de sidreros no me lo hubiera creído. Estoy muy contenta de dedicarme a esto pero, para ello, he tenido que vivir una evolución personal".

El cargo que ocupa quita horas de "ocio y negocio", como ella misma reconoce, pero se

encuentra muy motivada. La asociación se creó en los años 50 y a ella están suscritos 58 de los 70 productores de sidra existentes en la actualidad, mientras que otros tres productores forman otra asociación y el resto no pertenecen a ninguna. Los objetivos son claros. "Tratamos de luchar en conjunto por todo aquello que estimamos son los intereses comunes de todo productor, fundamentalmente en lo que hace referencia a la promoción de la sidra, las relaciones con la administración y con el resto de los agentes que se relacionan con el sector. Además, no sólo somos productores de una bebida que se embotella, sino que en temporada de txotx nos convertimos también en hosteleros".

La sidra, por su forma de producción, lleva la marca de la casa en sentido estricto, el apellido del caserío marca y, desde fuera, no parece que sea fácil conciliar posturas de cara a una visión común. "Sí, la verdad es que hay que consensuar muchos elementos. Los asociados tenemos sidrerías de distintos tamaños y cada uno tiene distintas necesidades, pero hay que buscar las cosas que nos unen. Entiendo que es un sector en el que la mayoría de los profesionales lo enfoca como un negocio familiar y eso hace que cada uno defienda lo suyo, pero tenemos que convivir y, lo más importante, creo que tenemos que tener muy presente que la unión hace la fuerza. Esa visión general parte de la base de que lo que sea bueno para la sidra será bueno para cada uno de nosotros y lo que sea malo para la sidra será también malo para cada uno de nosotros".

Una de las claves es la faceta participativa que otorga este espacio común. "La asociación tiene que estar abierta para que el socio opine y colabore en la medida de su voluntad. De este





Imagen del Sagarro Berriaren Eguna 2010, en Astigarraga

modo, el que no participa es porque no quiere, no porque no tenga oportunidad de hacerlo. En Gipuzkoa estamos impulsando la modificación de las reglamentaciones, porque las existentes son de los años 70 y han quedado obsoletas. Ayer convocamos una reunión para revisar el articulado y para que, cada uno, opinase y aportase las ideas que creyese convenientes. El lunes iré a Lakua para presentar nuestra propuesta, pero en la reunión participó el que quiso y tuvo ocasión de dar su opinión”.

Label y Denominación

Entre esos elementos que pueden resultar favorecedores para la sidra se encuentran, a juicio de Arantxa Eguskiza, los sellos Eusko Label y la Denominación de Origen. La sidra ha empezado a trazar el camino para conseguir estas distinciones, aunque el proceso requiere su tiempo. “El tema de la denominación es una reivindicación bastante antigua. En el año 2000, cuando Aginaga era presidente de la asociación, se estuvo impulsando, pero el Gobierno Vasco obligaba a que toda la producción de una sidrería fuera de manzana autóctona. Nosotros proponíamos que un mismo productor pudiera elaborar sidra con manzana autóctona y, por tanto, con Denominación, junto a sidra con manzana compartida y sin denominación, siguiendo el modelo de Asturias, pero el Gobierno Vasco no lo admitió”.

Tras casi una década, los productores ven la luz al final del túnel. El planteamiento consiste en

dar un primer paso a través del sello Eusko Label para, por fin, lograr la Denominación de Origen. “Lo que hemos hecho ahora es impulsar una marca de garantía con manzana autóctona. Los vizcaínos se habían inclinado por el Eusko Label como paso previo, ya que la denominación requiere varios años, la certificación es a nivel europeo y es preciso mucho papeleo. El Eusko Label es igual en cuanto a garantía de calidad, pero la cobertura y el ámbito de protección es menor”.

Arantxa Eguskiza no se atreve a dar fechas, pero este año ya han hecho la petición de Eusko Label 19 productores guipuzcoanos y 9 vizcaínos y la sidrería Iparragirre es una de las que acaba de realizar una experiencia piloto. Eguskiza nos muestra tres barricas que se encuentran precintadas a la espera de las inspecciones técnicas pertinentes. “Las botellas con Eusko Label provendrán de manzana autóctona y, además, será sidra de calidad, es decir, siguiendo una trazabilidad bajo unos parámetros de calidad que controlarán el producto desde el manzanal hasta el embotellamiento. Nos gustaría poder ofrecer sidra con Eusko Label para la cosecha del año que viene, pero no sabemos con seguridad si lo podremos hacer”. La sidra con Eusko Label no iría destinada a btoxt sino a la botella y, una vez iniciada esta senda, el camino hacia la Denominación de Origen abriría las puertas a nuevas investigaciones, donde los enólogos tendrían mucho que decir.

Labor de enólogos

Guillermo Castaños (Bilbo, 1969) es enólogo y ha realizado diversas investigaciones en torno a la sidra. Es licenciado en Biología, aunque el mismo reconoce que su elección por la rama de la bioquímica lo ha llevado a considerarse más químico que biólogo. Ha trabajado desde 1992 en distintas actividades relacionadas con el mundo del vino y la sidra. Comenzó en 1992 como bodeguero de cava Segura Viudas en una pequeña masía en Cataluña, estudió enología en la Universidad de Logroño, realizó un máster y, después de realizar un periplo a través de los caldos Rioja y Ribera de Duero, se acercó a Navarra y, finalmente, surgió la oportunidad de trabajar con sidra y afincarse definitivamente en



Donostia donde tenía a su mujer y a sus hijos.

Guillermo combina su actividad en torno a la sidra con su trabajo como profesor en la Escuela Cebanc de Donostia, donde imparte clases de cuestiones relacionadas con la alimentación, tales como "Seguridad e higiene alimentaria" o "Nutrición y dietética". También se encarga de organizar cursos de cata. "Una de las cuestiones más interesantes en torno a la sidra en comparación con el vino es que, en el caso de éste último, se ha explorado mucho y el trabajo está ya muy tecnificado. En cambio, apenas hay nada escrito en relación a la sidra, por lo que tú vas haciendo tu propia investigación. Hay todo un mundo por descubrir". Descubramos primero lo esencial de la sidra, su proceso. "La sidra es el resultado de la fermentación y maduración del mosto de manzana y, en este proceso, puede madurar en más o menos grado".

Guillermo establece dos dimensiones, la de la percepción de la bebida por parte de consumidor y la de las propias características técnicas del producto. "El consumidor percibe una bebida refrescante, por el hecho de que tiene un grado de acidez un tanto marcado y la "txinparta". Además se recomienda el consumo fresco. En cuanto a nivel técnico, tiene una vida media de un año, aunque pueden llegar a dos y, lo más relevante, es la dificultad en el control de todos los elementos". Esta dificultad viene dada por una serie de condicionantes. "Para empezar, se trata de un hábitat donde viven un número muy elevado de bacterias y levaduras. Por otro lado, requiere una conservación del carbónico en condiciones, tiene un nivel de oxidabilidad alto y, por último, está la aparición y presencia de la madre, que es desagradable a la vista, pero que forma parte natural del producto. Por todo ello, hay que armonizar muchos elementos".

Una vez establecidas estas premisas, el trabajo consiste en lograr un producto de calidad. ¿Qué puede hacer un enólogo en este terreno? "Para un técnico hay dos maneras de enfocar el trabajo cuando entra en colaboración con un productor. Por un lado, se sitúa el técnico que realiza la sidra en base a criterios propios y, por otro, el que realiza la sidra según las características que le pide el productor. Creo que lo más adecuado es combinar los dos puntos de vista, es decir, qué quiere el productor y cómo puedo mejorar la bebida. Hay que fijar un objetivo, que puede consistir en ampliar un mercado o en dirigirse a un espacio concreto".

Hablando de objetivos, uno de los mencionados anteriormente es el de la consecución de la Denominación de Origen. El enólogo tendrá

que remangarse ante ello pero, teniendo en cuenta los distintos tipos de sidra que se pueden llegar a elaborar, hay que fijar límites para que no se diluya el carácter propio de la actualmente denominada "Sagardo Naturala" que distingue a la sidra vasca de las demás. "En este punto, la costumbre o el hecho cultural es más estricto que la legislación. Si nos atene-

mos a la legislación, el único parámetro que hay que seguir es que los elementos sean endógenos. Por supuesto no puedes hacer lo que te dé la gana, como añadirle kilos de azúcar o elementos que no sean propios del proceso de maduración, pero no hay límites demasiado estrictos en cuanto a que haya más o menos posos o tenga más o menos carbónico.

SAGARDOETXE MUSEOA



El Museo de la Sidra se encuentra en la localidad de Astigarraga. El calendario de 2011 tiene tres importantes citas, a saber: Sagardo Beriaren Eguna (12 de enero) donde, además del acto que tendrá lugar en Sagardoetxea, un personaje popular procederá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi sagardotegia; Santa Ana (26 de julio), una degustación que se celebra desde 1976 y cuyos actos festivos comenzarán con una sokamuturra, a las 07.30 horas, la actuación de los joaldunak de Ituren, y seguirá con la celebración de la feria y la degustación de sidra en la Plaza de los Fueros, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris y la comida popular. Por la tarde, la jornada se completa con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas; Sagar Uztza (25 de septiembre), con la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2011, donde se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirinkoketa, machacado con pisones, balaparta y la degustación del mosto elaborado. Tal y como indican los

responsables de Sagardoetxe Museoa "Sagar Uztza" representa la fiesta de la manzana, por lo que existen un buen número de atractivos que pueden unirse a la fiesta: la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, la visita a una sidrería para degustar el menú tradicional o la visita a un restaurante para probar platos tradicionales elaborados a base de manzana".

Además de estas tres citas, hay un calendario de actividades puntuales como la Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria en Semana Santa (21 al 25 de abril), el Día Internacional de los Museos (18 de mayo), la recogida de manzanas y elaboración del mosto de manzana y el barkote con castañas que se celebra en el puente de diciembre.

Por último, Sagardoetxe Museoa organiza actividades durante todo el año, tales como "Un día de sidrería", cenas o comidas temáticas en sidrerías, La ruta de la sidra y del queso Idiazabal y "probaketa" o catas guiadas en sidrerías.

Para más información llamar al 943 55 05 75 o consultar la página web www.sagardoetxea.com

Sin embargo, hay que tener en cuenta qué tipo de sidra acepta la gente aquí y, en este terreno, hay que tener más cuidado y elaborar un producto muy determinado”.

Castaños asegura que el margen de mejora del producto es, actualmente, muy amplio.

En Euskal Herria existen entre 300 y 400 variedades de manzana y su combinación ofrece un campo inmenso de investigación. La técnica del “germoplasma” posibilita la creación de un banco de variedades de manzana con los que poder experimentar e, incluso, crear un patrimonio genético en el que almacenar distintos tipos de manzana que podrían recuperarse en el laboratorio caso de desaparecer algún día. Pese a todo ello, Castaños piensa que, antes de meterse en el laboratorio con semejantes experimentos, hay que sentar unas mínimas bases. “Actualmente existen en Euskal Herria unas 14 variedades aconsejables para elaborar sidra. Existe un catálogo de manzanas y estudios sobre variedades de manzana con las consiguientes recomendaciones, pero se basa fundamentalmente en una clasificación que contempla manzana ácida, dulce o amarga. Con esta premisa, se trata de buscar la proporción que a cada uno le guste. Hay cosas previas al desarrollo del germoplasma, como controlar técnicamente la planta y el fruto en el terreno en el

A VUELTAS CON LA HISTORIA

La redacción de este reportaje casi coincide con una polémica que surgió en torno al origen de la sidra. Desde la Asociación de Productores dan cuenta de dos artículos recientemente publicados por los rotativos The Guardian y The New York Times. En el segundo se ensalzan las virtudes de la sidra y, en el primero, hablan de marineros vascos que, en el siglo sexto, habían ya dado a conocer la sidra a los marineros normandos. “Me llamaron del periódico La Nueva España porque quería contrastar los datos. Al parecer, los productores asturianos no veían claro lo que pone en los artículos”, señala Eguskiza. Tanto Arantxa Eguskiza como Guillermo Castaños conocen la costumbre de los marineros vascos de llevar sidra en la embarcación, la cual les aportaba suficiente vitamina C para evitar el escorbuto, aunque no ponen la

mano en el fuego a la hora de fijar fechas de origen.

En la página web de la asociación de productores leemos: “La cita escrita más antigua encontrada, en referencia a los manzanales vascos, data de 1.024: damos y ofrecemos en los términos de Hernani a la orilla del mar una Monasterio que se dice llamar de San Sebastián con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas, etc.” Para quien tenga interés en leer los artículos completos, las direcciones de Internet donde aparecen las páginas de The Guardian y The New York Times son, respectivamente, las siguientes: <http://www.guardian.co.uk/travel/2009/oct/10/cider-route-normandy-calvados-hotel> http://www.nytimes.com/2010/11/17/dining/17pour.html?_r=4

que se desarrollan, captar el grado óptimo de madurez, respetar la cronología recomendable, poder vigilar la recogida para que se haga de

forma adecuada y lo más selectiva posible o aplicar de forma acertada los tratamientos fitosanitarios, los cuales pueden potenciar la cal-



Distribución en exclusiva para todo el estado de la auténtica carne de buey WAGYU



Kalitateko haragien semeen: Harbango Tokorra, Galbier Behia, Segovitate Txerrikansua eta Gaztela-Leongo Arkumaa

Estando en exclusiva de Txostorra (Campeón de Europa 2006) y Mandilak (1º premio en Ornatze 2006 y 2º premio de Europa 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

Nagusia, 30 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 972 688
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



dad de la manzana de una forma sensible”.

Todo ello requiere un mayor grado de colaboración entre enólogo y productor de sidra. La experiencia que tiene Castaños en este ámbito no es del todo positiva. “En mi caso, por suerte o por desgracia, el productor pretende una implicación bastante escasa por parte del enólogo. El enólogo necesita la mejor materia prima que pueda conseguir y el productor, en muchas ocasiones, desea continuar con el proveedor habitual, al margen de otras consideraciones”.

En el hipotético caso de la sidra que se comercialice bajo el sello Denominación de Origen, Castaños ve positiva la elaboración con manzana autóctona, tanto por la calidad del producto como por cuestiones prácticas. “La cercanía de la materia prima hace que el control sea más sencillo y esto redunde en una mayor calidad de la sidra. Hay que ser capaz de vigilar los manzanales y ver cómo se pueden tratar. Asimismo, hay que conseguir que las recogidas se realicen de una forma concreta y respetando los ritmos. El margen de mejora de la materia prima en la sidra es muy grande, tanto en mezcla de manzana como en autóctona. La denominación de origen limitaría la capacidad de mezcla, pero a la vez le das al producto su personalidad, su impronta”.

Así pues, en un futuro no muy lejano parece que existirán dos variantes de “Sagardo Naturala” para elegir y, así, un nuevo tema de discusión gastronómica con el que animar las tertulias taberneras.

Sidra fresca todo el año

Pese a que los excursionistas y habituales acuden a las sidrerías en peregrinaje a la búsqueda del toxt, con el indudable encanto que supone la degustación en la propia bodega, la sidra embotellada tiene la virtud de acompañarnos todo el año, incluidos los meses de verano en los que este caldo cumple de forma óptima su función refrescante.

Tanto Arantxa Eguskiza como Guillermo Castaños reconocen la dificultad de comercializar la bebida. “La sidra ha estado vinculada a producto de caserío, barato y esta imagen le ha desprestigiado. La sidra necesita mucha promoción, tenemos entre manos un producto que tiene una calidad que no está lo suficientemente explotada”, asegura Eguskiza, a la vez que describe las bondades del caldo. “Es un producto natural, de baja gradación alcohólica, saludable en su justa medida y refrescante. Además, podemos conocer la bodega donde se elabora. Creo que la sidra se merece otro lugar, empezando por el consumo interno, es increíble que no tenga mayor enganche. Pienso que, muchas veces, no se valora lo que tienes en casa”.

Castaños recomienda la mejora en la calidad del producto para lograr un valor añadido con el que acudir al mercado. “Es una bebida que podría tener una gran acogida, sobre todo en verano, que resultaría ideal en muchos lugares de turismo como, por ejemplo, el mediterráneo”. Aprovechamos la conversación con

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SIDRA NATURAL DE GIPIZKOA

SIDRERIA	LOCALIDAD	TELEFONO
Aburuza	Aduna	943 69 24 52
Aginaga	Usurbil	943 36 67 10
Akarregi	Hernani	943 33 07 13
Alberro	Hernani	943 55 00 19
Alorrenea	Astigarraga	943 33 69 99
Altuna	Umieta	943 55 49 17
Altzueta	Hernani	943 55 15 02
Ñiota	Azpeitia	943 81 20 92
Araeta	Donostia	943 36 20 49
Aratzain	Usurbil	943 36 66 63
Astarbe	Astigarraga	943 55 15 27
Astiazaran	Donostia	943 36 12 29
Aulia	Legoreta	943 80 60 66
Baleio	Oiarzun	943 49 13 40
Barkaiztegi	Donostia	943 45 13 04
Begínstain	Idiazabal	943 65 28 37
Bereziartua	Astigarraga	943 55 67 98
Buenaventura	Astigarraga	943 35 72 02
Egi-Luze	Errenteria	943 52 39 05
Elorrabi	Hernani	943 33 69 90
Etxeberria	Astigarraga	943 55 66 97
Eula	Umieta	943 55 27 44
Gartziategi	Pasai San Juan	943 46 96 74
Gaztañaga	Andoain	943 59 19 68
Gurutzeta	Astigarraga	943 55 22 42
Igeldo	Donostia	943 21 32 51
Iparaguirre	Hernani	943 55 03 28
Irgoien	Astigarraga	943 55 03 33
Isastegi	Tolosa	943 65 29 64
Ibax-Buru	Hernani	943 55 68 79
Izarta	Aia	943 13 16 93
Larrarte	Astigarraga	943 55 66 47
Larre-Gain	Hernani	943 55 58 46
Lizeaga	Astigarraga	943 46 82 90
Mendizabal	Astigarraga	943 55 57 47
Oianume	Umieta	943 55 66 83
Oiarbide	Astigarraga	943 55 31 99
Ola	Irun	943 62 31 30
Olañe	Altzaga	943 88 77 20
Olaizola	Hernani	943 55 64 05
Ordo-Zelai	Oiarzun	943 49 16 86
Otatza	Zerain	943 80 17 57
Otegi	Lasarte- Oria	943 36 50 29
Otsua-Enea	Hernani	943 55 68 94
Petritegi	Astigarraga	943 45 71 88
Rezola	Astigarraga	943 55 66 37
Rufino	Hernani	943 55 27 39
Saizar	Usurbil	943 36 22 28
Sarasola	Asteasu	943 69 02 83
Sarasola	Astigarraga	943 55 67 46
Satxota	Aia	943 83 57 38
Setien	Umieta	943 55 10 14
Urbaitarte	Ataun	943 18 01 19
Urdaira	Usurbil	943 37 26 91
Urkiola	Donostia	943 21 01 68
Uruzola	Umieta	943 55 69 81
Zabala	Aduna	943 69 07 74
Zalbide	Abaltzisketa	943 65 21 76

APERTURA DEL TXOTX Y ACTIVIDADES PARA 2011

La Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa organiza, desde hace 25 años, la Sagardo Eguna de Donostia, enmarcada dentro de las Euskal Jaiak que se celebran en la capital donostiarra durante el mes de setiembre. La Sagardo Eguna se realiza el primer sábado de setiembre y, en ella, participan 50 sidrerías y alrededor de 6.000 personas. Además, el pasado año comenzó a organizar también la Sagardo Eguna de Ordizia, también en setiembre, que cuenta con la participación de 20 sidrerías.

Además, en Euskal Herria se organizan Sagardo Eguna en unas 70 localidades. Algunas de las más relevantes ofrecen el siguiente calendario: Orereta (abril), Usurbil (mayo), Baiona (mayo), Hendaia (junio), Leitza (junio), Tolosa (junio), Mutilloa (julio), Azpeitia (julio), Astigarraga (julio), Elgoibar (agosto), Irun (setiembre), Hernani (setiembre) u Oñati (octubre).

Además, la asociación organizó a lo largo de 2010 un total de cuatro catas a modo de prueba, en la plaza de Albiztur (junio), en la sidrería Añota de Azpeitia (junio), en la sidrería Petritegi de Astigarraga (setiembre) y en la Casa de Cultura de Ordí. La Asociación asegura que ha recibido muchas peticiones de diferentes municipios. Normalmente, estas catas son abiertas al público general.

Maialen Lujanbio en Hernani

La cita más próxima será en enero, cuando las localidades de Astigarraga y Hernani celebrarán la llegada de la nueva temporada con la apertura de la primera barrica de la nueva cosecha. A la hora de cerrar la edición, todavía estaba por determinar qué personaje popular acudiría a la cita de Astigarraga (12 de enero). En Hernani, la encargada de degustar el primer vaso de sidra (16 de enero) será la flamante ganadora de la última edición del Campeonato de Bertsolaris, la hernaniarra Maialen Lujanbio.

Para más información sobre las actividades de la asociación, consultar la página web: www.sagardotegiak.com



Castaños para que nos asesore sobre su conservación y consumo. “Hay que almacenar las botellas en una habitación que tenga temperatura estable, en principio fresca, no superior a 15 grados, pero no fría. No hay que meter en la nevera, porque apelmaza las madres y el exceso frío despersionaliza la bebida. Hemos de procurar apilar las botellas de forma que estén tumbadas para que el corcho haga su efecto, es decir, que no entre aire y se oxide la parte de arriba. A la hora de consumir, la bebida tiene

que estar fresca, ni fría ni caliente. Hay sitios donde te sacan la sidra a 3 ó 4 grados. A estas temperaturas, el carbónico ya no tiene tanta representatividad, la sidra se hace mas densa, pierde aroma y sabor. El mínimo son 8 ó 10 grados, aunque se puede beber perfectamente a 12 ó 14 grados. Por otro lado, hay que trabajar para que la madre se pueda disolver, un ligero movimiento de la botella inmediatamente antes de servir para que el carbónico resalte. En la cata, corre el mito de que hay que

beber antes de que remita la “txinparta”. A mí me parece exagerado. Después de escanciar, hay que pasar por la nariz para percibir el aroma y luego beber de uno o dos tragos. Sí es verdad que la degustación tiene que ser dinámica, no hay que esperar mucho, pero tampoco hay que pasarse de rápido. Escanciar, oler y beber. No hay que olvidar que si, al menos, dejamos que remita la “txinparta”, los aromas se percibirán mejor”. En definitiva, sin prisa pero sin pausa.

ETXABURU MERENDALEKUA: TRADICIONAL Y AUTÉNTICO

Etxaburu es un merendero con una significación especial para muchos habitantes de la comarca de Urola Garaia, especialmente aquellos que han estudiado en el Instituto Jose María Iparagirre. Y es que, aunque pasen los años, aunque cambien los camareros de la barra o los responsables de la cocina, aunque pinten de rojo la fachada de la casa que lo alberga, Etxaburu siempre seguirá siendo "el bar del Insti", el que fue, es (en menor medida) y seguirá siendo el destino de tantas "piras" y el punto de reunión de profesores y alumnos. Pero además, Etxaburu es un merendero y restaurante, cuyo estilo culinario también sigue siendo "el de siempre", característica en la que radica, en nuestra opinión, el secreto de su éxito.

La responsable de que este local no pierda su autenticidad es **Itziar Errasti**, que al frente de un competente equipo profesional, y con la impagable ayuda de su hijo, **Egoitz Mujika**, cada vez más presente en la barra y los fogones del local, regenta Etxaburu desde hace más de 10 años. Por las mañanas, siguen sirviendo los hermosos pintxos y bocatas que hacen las delicias de los paseantes, estudiantes y personal docente (si tienen hambre a media mañana, pidan un *pintxito* de tortilla de patata recién hecha, y a seguir funcionando), y a mediodía sirven un rico **menú casero** por 9 euros. Por las noches cierran, salvo los fines de semana, en los que podemos **comer o cenar a la carta**, por un precio que ronda aproximadamente los 20 euros de media.

Cocina de toda la vida

La carta, como no podía ser de otra forma, es tradicional, una gastronomía honesta y sencilla en la que destacan platos que gozan de gran aceptación entre la clientela como la Sopa de pescado (foto 1), con la que empezamos nuestra degustación. En invierno entra especialmente bien, potente, sabrosa, no necesita de tropezos para inundar nuestra boca de sabor a mar. Seguimos con unos Pimientos rellenos de bacalao (foto 2), elaborados con una finísima bechamel, entre la que nos encontramos hermosos trozos de bacalao sin triturar, que aportan consistencia y textura al plato. Seguimos con uno de los platos estrella del local, los Txipirones en su tinta (foto 3). Tanto Itziar como Egoitz consideran que este plato carece del mérito que se le da. "Nuestra cocina es tradicional, y nuestros txipirones están elaborados como los hacen las amonas de la comarca. Ellas sí que tienen mérito y no nosotros.." Puede que tengan parte de razón, pero al probar los txipirones de Etxaburu vemos que, al igual que las amonas, en esta casa los platos se elaboran con cariño,



un ingrediente difícil de encontrar hoy en día. Además, los clientes, que siempre tienen razón, reafirman lo dicho haciendo que este plato tenga que ser elaborado todas las semanas, sin excepción, al igual que el resto de especialidades caseras del local: Callos, Albóndigas, Bacalao... La frescura del producto, por lo tanto, está garantizada en Etxaburu. Seguimos con un plato al que se le puede aplicar la misma descripción que al anterior, los Callos (foto 4), también elaborados a la antigua usanza, sin trampas ni artificios. Los postres, por supuesto, son de casa, desde el flan y el arroz con leche por los que nos decantamos, hasta las tartas.

En Etxaburu podemos **encargar cualquier plato de la carta para llevar**, y cuando hace buen tiempo, si tenemos suerte, podemos gozar del privilegio de comer o cenar en las **mesas exteriores** desde las que se alcanzan unas preciosas vistas hacia la cercana cumbre del monte Irimo, el valle de Legazpi y la cordillera de Aizkorri.

ETXABURU MERENDALEKUA

Santa Barbara Bidea - URRETXU. Tf: 943 72 22 77



Tu Boda



en un marco
incomparable,
a 10 minutos
de Donostia

*Bodas a partir de 80 personas, con
comedor en exclusiva*

Parking propio y jardín de 2.000 m²

Sólo damos una boda al día

*Local ideal para celebraciones y
despedidas*



... y disfruta además de nuestros menús de fin
de semana, amenizados con MÚSICA



**MENÚ ESPECIAL
VIERNES NOCHE**

16€

**MENÚ FIN DE
SEMANA**

30€

Olarrondo jatetxea

Olarrondo 5 - USURBIL - 943 36 03 76 - www.olarrondo.es



LOS REYES DE LA PARRILLA

Tanto monta, monta tanto. el carnicero **Patxi Larrañaga** y el restaurador **Joxean Eizmendi**, del restaurante **Illarra** de Ibaeta, se alzaron como ganadores absolutos en el **I Concurso Nacional de Parrilla**, celebrado bajo el manto del Congreso San Sebastián Gastronomika. El concurso fue una de las principales novedades de la edición de este año, y visto el éxito del mismo, parece que está destinado a convertirse en un certamen de referencia, ya que al mismo se presentaron algunos de los más prestigiosos asadores del estado. Hay que destacar que el veredicto fue ampliamente popular. **Más de 200 personas pudieron degustar la carne a lo largo del concurso** y más de un 80% se decantó por la carne elegida personalmente por Patxi Larrañaga y cocinada por Joxean Eizmendi. El jurado técnico también se rindió ante la calidad de la misma.

Una carne muy especial

Joxean y Patxi no se presentaron con cualquier carne al concurso. Por cuidar, cuidaron hasta la puesta en escena, y distribuyeron entre los asistentes una ficha técnica en la que se explican con pelos y señales todas las características de la carne. Según leemos en la misma, la vaca de la que procedían las chuletas era de **raza caldelá**,

una raza autóctona de Galicia, nacida en Ourense el 21 de octubre de 2002. Se había alimentado principalmente con maíz, lo que confiere un atractivo color amarillento a la grasa y el resto de su alimentación lo tomó ella libremente de los verdes pastos gallegos. La ficha va más allá explicando que la vaca había descansado todas las noches en mullidos colchones de paja, que había



Arriba: Patxi Larrañaga y Joxean Eizmendi en Lasarte, en la carnicería del primero.

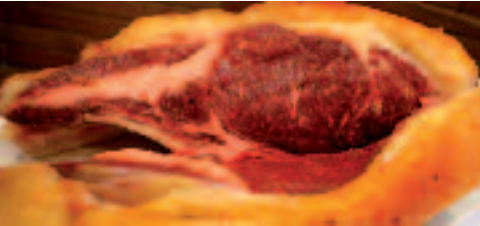
Abajo: los dos ganadores en Ibaeta, en el restaurante Illarra, junto a Romi, dispuestos a dar buena cuenta del producto.

En la página contigua: detalle de la carne utilizada.

Más información sobre la Carnicería Patxi Larrañaga y el restaurante Illarra en las páginas 13 y 49 respectivamente

sido controlada toda la vida, que fue trasladada al matadero evitando el stress del animal, que su muerte fue rápida para que las carnes no se encallaran... casi nada! Finalmente, se especifica que la carne se maduró durante 21 días en cámara y que las chuletas fueron cortadas con un grosor de 4 centímetros. Se especifica asimismo que la carne, tras ser atemperada, se asó a 20 centímetros de la brasa de carbón de encina, y que le fue añadida sal de Guerande mezclada con flor de sal.

Visto este caudal de información, hemos investigado en Internet y nos hemos enterado de una serie de datos desconocidos al parecer por Patxi y Joxean. La vaca en cuestión se llamaba **Chica** y fue cuidada por el criador **Martín González González**, de Montederramo (Ourense).



Profesionales con gran experiencia

La verdad, Patxi y Joxean forman una pareja que parecía predestinada a ganar el concurso, un auténtico *Dream Team*. Pocos sabrán en nuestros contornos tanto de carne como Patxi Larrañaga, que carga además con el honor de ser el introductor y el **distribuidor exclusivo para el estado de la prestigiosa carne de origen japonés Wagyu**, el primo-hermano del mítico buey de Kobe. Patxi es también **célebre por su txistorra**, ganadora del Campeonato de Euskadi en 2002 y 2008. De hecho, de cara a la festividad de Santo Tomás, Patxi elabora (y vende) más de 2.000 kilos de txistorra. Por algo será. Joxean Eizmendi, por su parte, lleva toda la vida dedicado a la hostelería y ha convertido su casa familiar, el caserío Illarra, en un templo de la gastronomía convirtiéndolo en sede de la **Cofradía del Guisante**. En la parrilla del Illarra, además de buenas carnes, se asan **verduras de su propia huerta, hongos de temporada, y los mejores pescados del Cantábrico**. Joxean cuenta en la parrilla con la inestimable ayuda de **Romí**, presente en la fotografía anterior, que también tomó parte en el concurso.

Lo dicho, Joxean y Patxi, los reyes de la parrilla, los reyes de la carne, y los reyes del mambo, ya que a pesar de la carga de trabajo que arrastran estos días, no tuvieron ningún problema para prestarse a la sesión de fotografía que les propusimos e hicieron gala a lo largo de la misma de su buen humor y su profesionalidad. Bejondeizuela!



SIEMPRE NOS QUEDARÁ PRIEGO DE CÓRDOBA

Entre la inabarcable y por momentos agobiante oferta de stands de diversos productos gastronómicos que ofrecía la feria del Congreso San Sebastián Gastronomika, muchos de ellos atendiendo en exclusiva a sus clientes vips y ninguneando al resto de asistentes, encontramos un oasis en el Stand de **Priego de Córdoba**, comarca andaluza que acudió a Donostia con el fin de promocionar sus dos principales valores: su aceite y su turismo.

Priego de Córdoba cuenta con una **Denominación de Origen propia** y un aceite muy personal como consecuencia del desarrollo de un olivar característico de la zona, el "Olivar picudo", cuyas aceitunas aportan al aceite una gran frutuosidad y un equilibrio excepcional.

Las amables responsables de la Denominación y del Área de Turismo de Priego nos dieron a probar su excelente aceite y nos inundaron de información sobre esta atractiva comarca que, además de su valor gastronómico, cuenta con **innumerables atractivos turísticos** como senderos de montaña, miradores, iglesias, monumentos, museos, preciosas fuentes, restos arqueológicos y hasta un original jardín micológico. Sin duda, un destino vacacional a tener en cuenta.

Más información en la web www.turismodepriego.com



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



GIPUZKOA, PRESENTE EN EL PALMARÉS DE VALLADOLID 2010

Ninguno quedó entre los tres primeros, pero por lo menos hubo dos bares guipuzcoanos entre los tres accésits del palmarés de la sexta edición del **Concurso Nacional de tapas y pinchos de Valladolid**, que se celebró entre el 8 y el 10 de noviembre. No está tan mal teniendo en cuenta que fueron más de 60 bares de toda la geografía estatal los que se presentaron con sus mejores creaciones a este prestigioso certamen.

El cocinero legazpiarra **José Luis García** acudió a la capital pucelana en representación del restaurante **Mirador de Ulía**, y se hizo con el **accesit al mejor concepto de tapa**

con el pintxo denominado para la ocasión **"Revuelto de hongos"**. Se trata de una versión del plato "Hongo en su estado natural con microvegetales", que

forma parte del excelente Menú degustación de este restaurante dirigido por **Rubén Trincado**, y que casualmente fue portada en el número anterior de **Ondojan.com**.

Bixente Muñoz, del **Gran Sol** de Hondarribia, por su parte, se hizo con el **accesit a la tapa más tradicional** con su creación **"Huevo Mollete"**, un pintxo bien amortizado con el que ha ganado también la edición de este año del Campeonato de pintxos de Euskal Herria y con el que también se llevó hace dos años el primer premio del Campeonato de pintxos de Gipuzkoa.

Segundo premio para Guillermo Rodríguez

El que sí entro en el podium del concurso fue el albaceteño **Guillermo Rodríguez**, ampliamente conocido en Donostia por los años que pasó al frente de la cocina de **El Patio de Ramuntxo**, concretamente en la temporada en que este bar se hizo dos veces con el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos. Guillermo hoy en día dirige el bar **De-pintxos** en su ciudad natal, Almansa, y se ha hecho con el **segundo premio** del Concurso de Valladolid (y su generosa dotación de 3.000 euros) gracias a su creación **"Esfera de txipirón con suave ali oli"**.

El resto de ganadores fueron el restaurante **Los Zagales**, de Valladolid (primer premio), el restaurante **Blanco**, de Cangas de Narcea, Asturias (tercer premio), el restaurante **Robles Aljarafe** de Castilleja de la Cuesta, Sevilla (accesit a la tapa más vanguardista) y el restaurante **Loft 39** de Madrid (Premio especial "Tierra se sabor").

Completaba la representación de nuestra provincia el mediático y popular chef **Bruno Oteiza**, que actuó como presidente del Jurado. Bruno triunfa actualmente con su restaurante Biko en México así como con sus programas televisivos y proyecta, según cuentan, abrir en breve un restaurante en Donostia, su ciudad natal.

Completaba la representación de nuestra provincia el mediático y popular chef **Bruno Oteiza**, que actuó como presidente del Jurado. Bruno triunfa actualmente con su restaurante Biko en México así como con sus programas televisivos y proyecta, según cuentan, abrir en breve un restaurante en Donostia, su ciudad natal.



Arriba, José Luis García, en representación del Mirador de Ulía, recogiendo el premio de manos de Bruno Oteiza. En el centro, el equipo del Gran Sol de Hondarribia. Abajo, Guillermo Rodríguez recogiendo el segundo premio. (Fotografías: **VelSid** - www.gastronomiaycia.com).

Sobre estas líneas, la creación del Mirador de Ulía.

RECETAS TRADICIONALES, COCINA DE AUTOR, INFORMACIÓN GASTRONÓMICA...

WWW.GASTRONOMIAYCIA.COM

>> gipuzkoako jatetxe guztiak: www.ondojan.com

DESCUBRE EL NUEVO HOMENAJE ROSADO 2010

Edición Limitada y Exclusiva

*by
Maya Hansen*



UN HOMENAJE A LA JUVENTUD

UN ROSADO 100% DE BARRA HANSEN, CANTADORA DE 90 DEG DE CÍRCULO Y LA MEJOR COMBINACIÓN DE VINOS DE ESPAÑA

INTERESANTES CATAS EN LA VINATERÍA DE GROS

A finales del pasado mes de noviembre, y a principios de diciembre, tuvieron lugar dos interesantes catas en las instalaciones de la Vinatería de Gros, el establecimiento dirigido por nuestro colaborador Manu Méndez.

Cata de Grandes Vinos del Mundo

El 22 de noviembre, coincidiendo con el inicio del Congreso San Sebastián Gastronomika, tuvo lugar una cita ya clásica que todos los años por estas fechas lleva a cabo el **Grupo Perelada** en la Vinatería: La Cata de Grandes Vinos del Mundo.

En apenas una hora se pudieron catar **9 de los más interesantes vinos del mundo**, acompañados de los didácticos comentarios de **Isabel Vázquez**, directora de la División de Grandes Vinos del grupo Perelada Internacional y un libro abierto en cuanto a cultura del vino se refiere. Para hacernos una idea de la calidad de lo catado, baste comentar que la degustación finalizó con una botella de **Penfolds Grange 2005**, un vino australiano cuyo coste supera los 300 euros en comercio y que, a pesar de su precio, es difícil de conseguir, puesto que la alta puntuación que obtiene en las más prestigiosas guías internacionales hace que las 200.000 botellas de su producción estén ya vendidas en el momento de su salida al mercado.

Acudieron a la presentación varias caras conocidas en el mundo del vino donostiarra. Además de **Manu Méndez**, de la vinatería, se dejaron caer **Manu Garrido** del Mirador de Ulija; **Álex Barcenilla** del Ziaboga de Pasaia y sus colaboradores **John Warren** y **Nuria Sáenz**; **Juan Carlos Muro** y **Anart Fernández**, del restaurante Akelarre; **David Garrancho** del Gastrobar Andra Mari de Gros; **Aitor Olano** del Izkiña de Pasaia y varios representantes del **Club de amigos del vino Baccus**.

Además del vino mencionado, fueron catados tres Albariños (Pedralonga 2009, Vendetta 2009 y Pedralonga Barrica), un blanco de Chablis (Premier Cru Forchaume 2007), tres tintos del Empordà (Costa Brava): Gran Claustro 2004, Finca Malaveina 2007 y Finca Garbet 2004, y un segundo vino australiano: Penfolds Bin 2006.

Cata de Bodegas Torres

Por otra parte, el 2 de diciembre tuvo lugar una cata organizada por bodegas Torres en la que los asistentes pudieron degustar, en presencia del Enólogo de la bodega, **Lionel Vigneron**, algunos de los más interesantes vinos producidos actualmente por el prestigioso grupo internacional: **Marimar Estate Chardonnay 2008** y **Marimar Estate Pinot Noir 2006** (Russian River Valley), **Torres Atrium Chardonnay 2009** (D.O. Penedès) y **Salmos 2008** (D.O. Priorat).



Esta cata también contó con la presencia de un nutrido grupo de hosteleros como **Álex Barcenilla** y **Nuria Sáenz** (Restaurante Ziaboga), **Gustavo Lusardo** (La Venta de Curro), **Patxi Aierza** y **Fernando Sánchez** (Bar Oroipen), **Jesús Ferreiro** (Restaurante Casino Kursaal), **José Acordagoitia** (Casa Lúculo), e **Ignacio San José** (Sociedad Urtoki). Por parte de Bodegas Torres, además del mencionado Lionel Vigneron, acudieron **Joseba Manterola** (Gestor Comercial de Torres Gipuzkoa), **Juan Andrés Medina** y **Amelia Vega** (Coordinadores de la bodega).

VINATERÍA

Bermingham, 8. Tf: 943 28 99 99

RECIÉN REFORMADO, EN PLENO CENTRO DE EIBAR



- Desayunos
- Gran variedad en pintxos
- Empanada argentina casera
- Bocatas
- Raciones
- Amplia gama de vinos



Bar
Landis
EIBAR

Toribio Etxebarria, 19
Tel: 943 20 85 29
EIBAR



URGAIN: PRODUCTO, Y PUNTO

“¡Mariscos vivos!” reza una pequeña nota escrita a mano junto a la carta de Urgain. Y damos fe de que así es. **Todo el marisco que se sirve en este restaurante ha estado vivo y coleando hasta pocos segundos antes de ser servido en el plato.** De hecho, costó lo suyo dominar a las dos “fieras” que posan en la bandeja de la foto superior de esta página porque, además de estar vivas, derrochaban energía. El caso es que **los productos congelados tienen vetada la entrada en Urgain**, tanto en la carta como en el menú del día.

Xabier Osa lo tiene claro: “En mi casa sólo se sirve el mejor producto de temporada y el género se cuida al máximo” nos espeta, mientras nos muestra una descomunal merluza de más de siete kilos, recién adquirida (ver foto). “Además, el producto se sirve en su punto. Esta merluza, por ejemplo, necesita unas horas de cámara antes de ser cocinada, si no, no sabrá a nada. Y si no sale en carta en un día, inmediatamente la pasaremos al menú del día. Nada de guardar el género”. Por lo tanto, si se cumple la profecía de Xabier, algunos afortunados habrán disfrutado lo indecible con el menú de la casa.

La fidelidad al producto y la calidad le ha valido a Osa, eso sí, una fiel clientela que acu-

de a su casa buscando lo mejor, así, este restaurante puede permitirse el lujo de ofrecer **Caviar y Angulas** en su carta. Las angulas, de hecho, estarán disponibles hasta marzo, aunque en opinión de Xabier, “cuándo mejor están, es desde ahora hasta febrero”.

Está claro que a Urgain hay que venir a comer pescado, pero su propietario nos subraya que **quien venga a comer carne tampoco va a salir arrepentido**: “La carne es siempre del país, en muchos casos procedente de Eibar o Deba, y la hacemos a la parrilla con el mismo mimo que los pescados”. Avisados quedan los carnívoros.

Urgain cuenta con dos ambientes diferenciados. La cafetería, populosa y animada, en la que se sirve un extraordinario **menú del día** por 16 euros, así como diversos bocadillos, raciones y pintxos; y el comedor, discreto y tranquilo, destinado exclusivamente a la carta y atendido personalmente por el propio Xabier y su mujer, Alessandra. Cualquiera de las dos es una buena opción si nos acercamos a esta villa costera que en invierno también está preciosas.

URGAIN JATETXEA.

Hondartza, 5 DEBA.
Tf: 943 19 11 01 / 943 19 20 48
www.urgain.net





1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: LO MEJOR DEL CANTÁBRICO, DEL MAR AL PLATO

"Vais a comer producto" advierte Xabier Osa mientras descorcha una botella de Herventia, un excelente tinto de entre los más de 100 caldos que contiene su atractiva carta de vinos. Con 54 años, 40 de los cuales los ha pasado en la hostelería, Xabier es un anfitrión excelente al que no gusta recomendar un plato u otro. Prefiere conocer los gustos del cliente, qué le gusta, qué no le gusta... y ofrecerle el mejor producto posible acorde a sus gustos. Nosotros, por supuesto, nos dejamos guiar. Como verá el lector, no nos arrepentiremos de ello.

1.- Camarones: Ahora es el momento de degustar este marisco, disponible habitualmente entre octubre y marzo, y proveniente de la zona de Bretaña. Vivo hasta unos minutos antes de ser servido, se arroja en agua hirviendo donde se cuece unos pocos segundos. La textura es fantástica y su sutil sabor invita a comerlos sin descanso, como pipas.

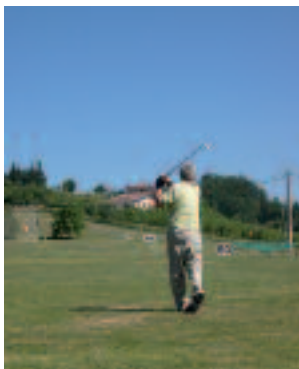
2.- Almejas a la marinera: Provenientes del vivero de Getaria, el calibre de estas almejas es como para dejarnos la boca abierta. La salsa, con un toque de picante casi imperceptible, resulta sencillamente irresistible. Las almejas también se sirven a la plancha o crudas, al natural, a la manera de las ostras.

3.- Hongos a la plancha: El hongo, adquirido a **Aitor Lasa**, es de una calidad excepcional, cuidándose especialmente el que sean ejemplares sanos y limpios. En Urgain los hongos ni se embotan ni se congelan. Cuando hay, hay; y cuando no, no. Se sirven con un toque de plancha que los sella exteriormente manteniendo el interior poco hecho, en un punto extraordinario de textura y sabor. Sencillamente irresistibles.

4.- Kokotxas rebozadas: Al igual que las almejas, las kokotxas se sirven de varias maneras, en este caso a la plancha, en salsa o rebozadas simplemente con yema de huevo. El tamaño de la kokotxa es espectacular, y se fríen con cuidado para mantener la gelatinosidad interior de tan rico producto.

5.- Salmonetes al horno: Otro producto que se ofrece exclusivamente cuando el mar se digna a servirlo. Como se hace con la carne, tras vaciar sus tripas se guarda en cámara hasta que alcanza su estado óptimo. El tratamiento posterior es fantástico, al igual que el que se aplica a todos los pescados que se sirven bien sea al horno, a la plancha o a la parrilla. Exquisito.

6.- Degustación de postres: Mousse de chocolate, Tarta de frutos secos y Biscuit de nueces. Tres buenos ejemplos de la repostería de Urgain, 100% casera.



SORALUZE OSTATUA

NATURALEZA, GASTRONOMÍA
... Y CALIDAD

Soraluze Ostataua se encuentra situado en un entorno natural privilegiado y estratégico, a tan sólo un kilómetro del centro de Oñati y muy cercano a las Cuevas de Arrikutz y el Santuario de Arantzazu. Desde hace cinco años, este emblemático establecimiento oñatiarra cuenta con una nueva dirección a cargo de **Stella Mager**, que ha dado un giro de 90 grados a la dinámica del hotel empujándolo hacia unas cotas de calidad impensables hace unos años. La obtención de la **Q de Calidad Turística** para el restaurante del hotel no es sino el primer fruto visible de la estrategia de la nueva dirección.

Ideal para celebraciones

Para empezar, Stella ha cuidado especialmente uno de los pilares del hotel: **las celebraciones**. Este local cuenta para ello con dos amplios comedores, uno para 50 comensales con vistas a Oñati y otro que puede albergar hasta 140 invitados. **En Soraluze todo se cuida al milímetro para que las bodas y acontecimientos resulten inolvidables**, desde el cóctel en el jardín con cortador de jamón, hasta los platos principales, que son servidos de manera individual, emplatados y cuidadosamente presentados.

Atractiva oferta gastronómica

Por otra parte, Soraluze ha mejorado evidentemente su oferta gastronómica, al frente de la cual se encuentra el joven chef oñatiarra **Agustín Otxoa-Aizpurua**, formado en el prestigioso restaurante Guggenheim Bilbao, a las órdenes de Josean Martínez Alija.

En el restaurante de Soraluze, dotado de grandes cristalerías y preciosas vistas sobre el

valle de Oñati, podemos disfrutar de una cocina de producto con toques actuales con platos como Millhojas de foie caramelizado con manzana asada y queso cremoso (ver fotografía), Carpaccio de gamba fresca con tartar de tomate, Txipirones a la plancha con pimientos del país... y una repostería totalmente casera. Además del servicio de carta, Soraluze ofrece un atractivo **Menú de fin de semana** a 28 euros (vino de crianza y café incluido) y un cuidado **menú del día** a 10,20 euros de lunes a viernes. También puede optarse por los **menús concertados para grupos**, entre 28 y 55 euros, y puede personalizarse cualquier menú, incluidos los de boda.

SORALUZE OSTATUA

CTRA. ARANTZAZU, KM. 1. OÑATI
TFNO. 943 71 61 79
INFO@SORALUZEOSTATUA.ES
WWW.SORALUZEOSTATUA.ES

LA ESENCIA DEL VINO



Con más de tres años de andadura a sus espaldas, **ESSENCIA** ardodenda, la vinoteca dirigida por **Dani Corman**, se ha convertido en un referente para los amantes del vino, además de ser un comercio ideal para planificar nuestros regalos y lotes navideños.

» Vinos diferentes

En **ESSENCIA** la mayoría de los vinos están elaborados por **pequeños productores**, siguiendo procesos **biodinámicos**, en total respeto con el medio ambiente. Contamos, además, con una **amplísima gama a nivel internacional**, con vinos de países como Francia, Austria, Portugal, Libano, India, Grecia, USA, Australia, Nueva Zelanda... y todo ello, manteniendo unos precios más que interesantes.

» Gran gama de Champagnes

El Champagne es una bebida cada vez más demandada, en nuestras mesas en Navidad o para cualquier celebración. En **ESSENCIA** contamos con una gran gama de Champagnes provenientes de **bodegas de escasa producción y gran prestigio**. Además, este año, el CIVC (Comité Interprofesional du Vin de Champagne) nos ha otorgado el título de **"Embajador del Champagne"** en la final de España y hemos quedado en **segunda posición** en la final Europea. En Essencia nos encanta el Champagne y entendemos de Champagne. Abrevete estas Navidades con el Champagne... notará la diferencia.

» Accesorios

En **ESSENCIA** no nos limitamos a los caldos. Todo aquello que rodea al mundo del vino tiene un lugar en este espacio: Decantadores, escanciadores, libros, pulverizadores de Brandy, estuches de aromas "Le nez du vin", bombas conservadoras... Si buscas un **regalo útil y original**, aquí lo encontrarás. Y si el resto del año sigues apasionándote por el vino... pregunta por nuestro **Club de Vinos** y nuestros **Cursos de cata**.



**DANI CORMAN, ELEGIDO
EMBAJADOR DEL CHAMPAGNE
2010 POR EL CIVC**

ESSENCIA
ardodenda

zabaleta, 53 (gros) - donostia
943 326 915
www.ardodenda.com

> **ENSALADA DE QUESO DE CABRA****Ingredientes (1 ensalada)**

Diferentes lechugas: Normal, rúcula, escarola rizada, lombarda...; 2 rodajas gruesas de tomate; 1 rodaja gruesa de queso de cabra; Miel; Reducción de Jerez; Nueces; Aceite de oliva virgen; Sal

Elaboración

Limpiamos concienzudamente las lechugas y las troceamos, disponiéndolas mezcladas en la base del plato y aliñándolas con sal, la reducción de Jerez y aceite de oliva virgen.

Cortamos dos rodajas gruesas de un hermoso tomate, a poder ser de caserío, y las disponemos, una encima de la otra, en el centro del plato, sobre las lechugas.

Cortamos una hermosa rodaja de queso de cabra y la marcamos por los dos lados

Eglea / Autor:

Joseba Izagirre

SANTAKUTZ
HOTELA - ERRETEGIA
Sta. Barbara bidea
URRETXU
Tf. 943 72 59 59



en la plancha cuando ésta está muy caliente. Cuando ya está tostadito por fuera, lo colocamos sobre los dos tomates.

Terminamos de aliñar sobre los tomates, y acabamos de decorar el plato con unos trozos de nuez pelados.

> **El local**> **Santakutz: Todo un privilegio**

Que alguien nos busque en los contornos un restaurante de cuya terraza o comedor acristalado podamos contemplar a la perfección y casi en su totalidad las dos cordilleras más altas de Gipuzkoa: Aizkorri y Aralar, además de los dos valles de la comarca y los montes circundantes (Beloki, Izazpi, Arraseta, Irimo...). Añadan a las vistas la posibilidad de poder comer entre semana un **excelente menú del día con platos realmente cuidados por 18 euros**, regado con un buen vino de Rioja.

Pues bien, esto es lo que nos ofrece, en el corazón de Gipuzkoa, el **Hotel-Asador Santakutz**. Cuando hablamos de un excelente menú del día, no hablamos por hablar: **El menú de Santakutz está formado de platos de gran calidad que lo hacen comparable a una comida a la carta**. En los entrantes, por ejemplo, nos encontramos con platos como la Ensalada de queso de cabra que ilustra esta página, Pobas con bacalao, Pudding de txangurro, Verduras de temporada... Entre los segundos, nos podemos decantar por los Txipirones en su tinta, Pescado fresco del día, Confit de pato al Oporto, Costilla o Entrecot a la brasa... y entre los postres caseros destacan delicias como el Helado de queso con frutos rojos o la Mousse de yogur con coulis de Maracuyá. Además, el menú de Santakutz **incluye sugerencias de temporada** y ahora, en otoño, incluye platos como el Revuelto de hongos con jamón.

Y si acudimos de noche o el fin de semana, en Santakutz cuentan con una cuidada carta de producto en la que, por una media de 35-40 euros podemos disfrutar de platos como los Embutidos de Guijuelo, los Hongos salteados, los Fritos variados, el Revuelto de morcilla y piquillos, el Foie fresco con hongos y bacon o la estrella de la casa: el **Chuletón de viejo a la parrilla**. Los amantes del vino, además, quedarán maravillados por la extensa variedad y los buenos precios. Lo dicho, todo un privilegio a tiro de piedra.



PESCADERIA ADARRA

PESCADOS Y MARISCOS

- Servicio diario a hostelería y sociedades
- Distribución y servicio de pescados para **menú del día**

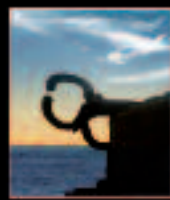
p. Plaza Sagardor 9 Euzkara C/Goñiz - Iruñea
943 260 943 - Móvil 943 260 943

Cuida tu salud, consume pescado



CHILLIDA LANTOKI
ESPACIO CHILLIDA
PAPELERA
LEGAZPI

¿Sabías que algunas de las más famosas obras de **Edoardo Chillida**, como el **Peño del Viento** o los **Puertos de la Basílica de Arantzazu** se forjaron en la fábrica de **Patricio Echeverría**, en Legazpi, con la colaboración de los trabajadores de la misma? El museo Chillida Lantoki te acerca al espacio de trabajo de este gran artista, te muestra las máquinas que utilizó para forjar sus obras y te ofrece los testimonios de los trabajadores que colaboraron con él. Un espacio de encuentro entre arte e industria, o lo que sea.



AKURU ERLE MUSUA



ANTONIO BASTIZA



ARTZANTZAREN EKIMUSUA



EUSKAL BURJUEVAREN MUSUA



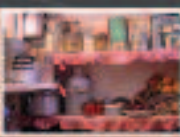
IZARTUBITI BASERRI MUSUA



MIRANDOLA BURDINIA



OGIAREN TOKIOA



LANDIEN E LECIA



SAN MARTIN DE TOURS ELIZA



IZBELUR MINE SAI ETA FOLLEN MUSUA

badago zer ikusi...



Urola Garaia
ERRODITZAGO / LEGAZPI / IZURTZU / ZUMARRAGA
barnealdeko xama
la esencia del interior

www.urolagaraia.com

INFORMAZIOA ETA ERRESERBAK:

Mirandola parka. Telleriate auzoa z/g
20230 Legazpi (Gipuzkoa) / TEL 943 73 04 28
FAX 943 73 31 83 mirandola@urolagaraia.com

Arizaga, 12. 20700 Ureba (Gipuzkoa)
TEL 943 25 06 01
turismo@urolagaraia.com



> **ALUBIAS DE TOLOSA****Ingredientes (6 personas)**

1 Kg. de alubias de Tolosa; Una cebolla pequeña; 3 litros de agua; Una cucharada de aceite de oliva virgen; Sal

Elaboración

Picar la cebolla muy finamente. Colocar todos los ingredientes en una cazuela con el agua en frío y poner a fuego vivo.

Cuando comience a hervir, dejar 10 minutos a fuego vivo. Transcurrido ese tiempo, pasar la cazuela a la plancha, y dejarla a fuego bajo, manteniendo un hervor suave, durante unas tres horas.

De vez en cuando, remover las alubias con una cuchara de madera, para que no se peguen. Si vié-

Egilea / Autor:

**Juan Mari
Aramendi**

RESTAURANTE
GASTEIZ
Vitoria-Gasteiz, 12
DONOSTIA
Tf. 943 21 07 13



ramos que falta agua, añadirla en frío. Los sacramentos (chorizo, morcilla, berza...) se elaborarán se servirán aparte.

> **El local**> **Triple campeón**

Las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia. Así lo dictaminó, por lo menos, el jurado del XXIII Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa, celebrado en noviembre de 2009 en la villa papelera. **Juan Mari ha ganado este concurso en las ediciones de 2005, 2007 y 2009**, ya que una de las normas del concurso es que el ganador de una edición no puede presentarse en la siguiente. Así pues, la edición de 2010 ha sido ganada por dos brinkolatarras, pero ya queda menos para el 2011.

Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldea en la que nació en 1969, conocida también por la calidad de sus alubias. **Juan Mari creció entre cazuelas.** En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubias y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz. La aventura gastronómica de Juan Mari continuó en 1996, cuando junto con sus hermanas Gema y Karmele abrió el restaurante-sidrería Albiztur, en la calle Matia, y a partir de 2001 dirige en solitario el bar-restaurante Gasteiz, que fue ampliado con un coqueto comedor hace cinco años.

En Gasteiz todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Tolosa. Una alubia completa, con todos sus sacramentos (berza, chorizo, morcilla, costilla y guindillas de Ibarra) nos costará 18 euros (bebida aparte) y en ella podremos repetir las alubias cuantas veces queramos, hasta saciarnos. Y quien quiera pegarse un caprichito, puede optar por el **pintxo de alubia**, que al increíble precio de 1,50 euros, nos permite degustar en pequeño formato las deliciosas legumbres.



PESCADERÍA ADARRA

PESCADOS Y MARISCOS

- Servicio diario a hostelería y sociedades
- Distribución y servicio de pescados para **menú del día**

y Plaza Segurador 9 Euzkara C/Segurador - Irujoaurrea
94 943 240 943 - Móvil Juan Mari 648 843 073

Cuida tu salud, consume pescado

jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**

Un mirador con estrella



Con la llegada de noviembre, nuestros cocineros más creativos suelen andar con la mirada perdida en el cielo, para ver si les cae alguna estrella. Rubén Trincado puede volver a fijar su vista en el suelo y seguir la ruta de calidad y originalidad que, sin necesidad de reconocimiento alguno, se ha automarcado durante los últimos años con excelentes resultados, como se ha podido comprobar en los reportajes que esta publicación le ha dedicado a lo largo de los últimos meses. La prestigiosa casa de neumáticos francesa ha tocado con su varita mágica al Mirador y Rubén ha conseguido la primera estrella para Sukatalde desde su constitución como grupo. Vendrán más, seguro, pero ya se sabe que quien pega primero, pega dos veces. Zorionak, Rubén y compañía, y que la disfrutéis. **Mirador de Ulia**. Pº de Ulia, 193 - DONOSTIA - Tf: 943 27 27 07

kanpai



delicatessen
cocina tradicional y moderna
servicio a domicilio y a empresas
materia prima de alta calidad
cursos de cocina internacional
cursos de cata y maridaje

www.kanpaideli.com

san lorenzo 4 parte vieja. telfax 943 423884. 20003 donostia. info@kanpaideli.com

Índice de restaurantes por comarcas

1 DONOSTIALDEA

DONOSTIA:

A Fuego Negro [45]
Abakando [45]
Albiztur [45]
Alex [45]
Araeta [46]
Aratz [46]
Barbarín [46]
Beti-Jai [46]
Bidarte [46]
Borda-Berri [47]
Boulevard 9 [47]
Café Saigón [47]
Casa Tiburcio [48]
Duit [48]
Gambrinus [48]
Gasteiz [48]
Illarra [49]

Iturrioz / Iturrioz-2 [49]
Jolas-Etxea [50]
Kixki [50]
La Brasserie Mari Galant [50]
La Cuchara de San Telmo [50]
La Cueva [51]
La Tagliatella [51]
La Venta de Curro [51]
Lukas [51]
Manex [52]
Martínez [52]
Mirador de Ullia [52]
Munto [53]
Oriental [53]
Panpota [53]
Pasaleku [54]
Paulaner Bierhaus [54]
Portaletas [54]

Qing Wok [54]
Saltxipi [55]
Shake [55]
Tedone [55]
Tsi-Tao [55]
Txola [56]
Txuleta [56]
Urbano [56]
Zeruko [56]

USURBIL:

Olarrondo [41]

HERNANI:

Sansonategi [37]

2 DEBAGOIENA

ARRASATE:

Santa Ana [33]

BERGARA:

Lasa [34]

OÑATI:

Etxe Aundi [41]

Soraluze [41]

6 UROLA KOSTA

ORIO:

San Martín [40]

ZARAUZT:

Kandela [44]

3 OARSOALDEA

ERRETERIA:

Aldura [36]

LEZO:

Elortegi [40]

PASAIA:

Casa Mirones [42]
Ziaboga [42]

4 TOLOSALDEA

BIDEGOIAN:

Olazal [34]

HERNIALDE:

Elketa [37]

ORENDAIN:

Ostatua [40]

TOLOSA:

Botarri [43]
Casa Julián Bar [43]
Ilargi [43]

Triangulo [43]

ZIZURKIL:

Belarriz jan [44]
Olentzo [44]

5 UROLA GARAIA

LEGAZPI:

Azpikoetxea [39]

8 BIDASOA

HONDARRIBIA:

Arraun Etxea [38]

Laia [38]

IRUN:

Antxon [38]
Trinkete Borda [38]

9 DEBABARRENA

DEBA:

Urgain [34]

ITZIAR:

Perlakua [39]

Salagi [39]

EIBAR:

Chalcha [35]

Krabelin [35]

Lanús [35]

ELGOIBAR:

Belaustegi [36]

Txarriduna [36]

MUTRIKU:

Jarri-Toki [40]

10 UROLA ERDIA

ERREZIL:

Trintxera [36]

7 GOIERRI

BEASAIN:

Dolarea [33]
Kattalin Erretegia [33]
Xerbera [33]

GABIRIA:

Korta [37]
Gabiriko Ostatua [37]

LAZKAO:

Maitte [39]

ORMAIZTEGI:

Itxune [42]

Kuko [42]

ZALDIBIA:

Lazkao-Etxe [44]



SANTA ANA

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mojejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. **Menú especial diario**: 20€ **Menú especial Fin de Semana**: 30€ **Carta**: 50€ **Tarjetas**: Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

DOLAREA

BEASAIN

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

EL NUEVO HOTEL RESTAURANTE
DE BEASAIN



Dolarea es el **primer hotel de 4 estrellas del Goierrri**, inaugurado en julio de 2010 y dirigido por **Aranxa Rancho e Iban Mate**, ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. Iban Mate es miembro de la **sexta generación familiar nacida en este edificio del siglo XVII** y en su cocina sigue las pautas de calidad que ha establecido a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una cocina actual y vistosa con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain*, *Carpaccio de pulpo con mezclum de hojas verdes sobre verduras confitadas*, *Rape negro lacado con vinagre viejo sobre infusión de almendras y oliva*, *Terna de cochinito confitado y patata asada*, *Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 160 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 20€ (lunes a viernes). **Menú especial**: 30€ (lunes a viernes). **Tarjetas**: Todas menos American Express. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros fresquísimos *Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta**: 40€ **Menú de sidrería**: 30€ (Por encargo) **Cierra**: Domingo. **Tarjetas**: Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

LASA

BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Tarjetas:** Todas.

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com

Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven equipo con amplia experiencia, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Termina de foie casera con fruta de la pasión y aspic de Errezil-sagarra*, *Rodaballo asado con su jugo concentrado y setas shiitake salteadas*, *Cochinillo asado en baja temperatura y deshuesado, con pera aromatizada al vino tinto*, *Torrija de brioche con helado de yogur búlgaro*... Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 18€ (En comedor, de martes a viernes al mediodía), 10,50€ (En la cafetería, de lunes a viernes mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas. **Cierre:** Lunes (la cafetería permanece abierta). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



DEBA

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

Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 40€ **Menú (servido en el bar):** 16€ (Fines de semana: 22€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

CHALCHA

EIBAR

COCINA TRADICIONAL VASCA EN PLENO CENTRO DE EIBAR

ISASI, 7
TEL. 943 20 11 26
www.restaurantechalcha.com



Fundado en 1934 y dirigido por **Miren Larraitz Etxeberria**, Chalcha es un **restaurante de calidad en el que el producto selecto de mercado y la cocina tradicional vasca marcan una cuidada carta**. En entrantes destacan la exitosa *Ensalada de bogavante*, el *Bogavante a la plancha*, sin olvidar la insuperable *Txistorra artesana* y otros atractivos platos de su carta como *Verduras de temporada salteadas*, *Crêpes rellenos de txangurro*, *Lomo de merluza con kokotxas y almejas*, pescados del día (*Rodaballo*, *Mero*, *Lenguado...*), *Láminas de buey con salsa de ajos*, *Carrilleras estofadas*, *Canutillos crujientes*, *Tarta de trufa con sorbete de la pasión...* Cuenta con una **extensa carta de vinos con más de 110 referencias** nacionales e internacionales. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 16€ (martes a viernes) **Menú degustación:** 35€(bebida aparte). **Cierra:** Domingo noche y lunes. **Tarjetas:** Visa. Parking público a 50 mts.

KRABELIN

EIBAR

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES EN EL ALTO DE ARRATE

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdel*, *Terrina de foie*, *Ensalada de bacalao con pimientos asados*, *Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo*, *Mero*, *Lenguado*, *Taco de bacalao sobre crema de puerros*, *Caza en temporada*, *Repostería variada...* Los fines de semana, además, se ofrecen completas **Alubias con Alubias de Arrate y todos sus sacramentos**, por 15€ (bebida aparte). **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Fin de semana: 20€) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes y martes todo el día.

BAR LANÚS

EIBAR

VARIEDAD EN PINTXOS Y VINOS EN PLENO CENTRO DE EIBAR

TORIBIO ETXEBERRIA, 19
(FRENTE AL ANTIGUO CORTE INGLÉS)
TEL. 943 20 85 29



Lanús es un **rincón de Argentina en pleno centro de Eibar**. **Oscar Morandi** y su hijo **Leo** no olvidan sus raíces y las tienen muy presentes en la decoración, así como en la presencia de **diferentes vinos argentinos y chilenos** y las deliciosas **empanadas caseras argentinas**, elaboradas a la manera tradicional. A partir de ahí, Lanús es un local con una oferta adecuada al gusto guipuzcoano con una **hermosa barra de pintxos** en la que podemos encontrar una gran variedad en *Tortillas* y pequeñas delicias como *Brocheta de pulpo*, *Crêpe relleno de crema de gambas*, *Brocheta de champiñones*, *Regulier de patata*, *Brocheta de gambas*, *Empanada argentina*, etc... Todos los pintxos rondan, además el precio de 1,50€. Lanús abre todos los días a las 8 de la mañana y, además de los pintxos, los fines de semana ofrece una **gran variedad de Bocadillos, Ensaladas, Hamburguesas, Pizzas y Raciones** (*Bravas, Albóndigas, Rabas...*). Cuenta también con una gran pantalla para eventos deportivos.

BELAUSTEGI BASERRIA

UN LUGAR DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



En 1999 el experimentado chef **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal, un caserón de más de 4 siglos de antigüedad en un precioso restaurante. Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad y privacidad que otorgan sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es de corte tradicional con pinceladas de autor y especialidades como *Quesito de cabra gratinado con jamón de pato, Ensalada templada de chopitos, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonte con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

ELGOIBAR

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

TXARRIDUNA

RESTAURANTE-CERVECERÍA Y HOTEL
EN PLENO CENTRO DE ELGOIBAR



Este **acogedor restaurante-cervecería** abre a las 5:30 de la mañana para ofrecer desayunos y cuenta con una amplia variedad de pintxos a partir de las 9:00. En su comedor podemos probar **especialidades alemanas** como el *Haxe Eisbein (Codillo con col y berza alemana)* o el *Würstchen (Surtido de salchichas con ensalada de patata)*. Ofrece también **menú del día** y un **excelente menú especial al mediodía y por la noche**. Además, cuenta con una extensa carta de **Platos combinados, Bocadillos, Raciones, Ensaladas**, y ricas **Cazuelitas caseras (Callos, Morros, Txipirones tinta, Champis plancha...)**. Txarriduna cuenta también con un **moderno hotel** con 22 habitaciones totalmente equipadas. **Menú del día:** 10€ (Lunes-viernes, mediodía y noche) **Menú especial:** 20€ (Lunes-viernes, mediodía y noche, vino cosechero incluido) **Menú especial fin de semana:** 26€ (Crianza incluido) **Cierra:** Domingo.

ELGOIBAR

ERMUARAN BIDE, 3
TF. 943 74 04 90 (REST.)
943 74 87 78 (HOTEL)

ALDURA

EL RESTAURANTE
DEL FUERTE DE SAN MARCOS



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como *Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto*, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana**. **Menú:** 17,50€ (Fin de semana: 26€). Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71

TRINTXERA

EL BALCÓN
DE GIPUZKOA



Asador con **vistas inigualables al valle de Errezil**. Entre sus **platos elaborados al 100% con productos naturales**, destacan la exitosa **Cazuela de arroz y almejas**, *Ensalada de rape y langostinos, Verduras de temporada, Merluza con kokotxas y almejas, Bacalao al pil-pil, Chuleta de viejo o joven, Solomillo de viejo, Foie fresco con salsa de Oporto, Solomillo plancha con Idiazabal, Pastel Vasco casero, Arroz con leche natural...* Por encargo, se preparan **todo tipo de pescados y mariscos a la parrilla (Rodaballo, Rape...)**. El bar abre todos los días con bocadillos, raciones y platos combinados y cuenta con **hotel con 7 habitaciones completamente equipadas y una suite** con precios entre 50 y 80 euros. También ofrece **servicio de Albergue** a 15 €/persona (cocina incluida). **Menú del día:** 10€ (con café) **Menú especial fin de semana:** 25€ (con café y bebida) **Carta:** 30-35€ **Alubias:** 10€ **Menús para grupos:** 30-45€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Lunes noche. Amplio parking.

ERREZIL

CTRA TOLOSA - AZPEITIA
TEL. 943 68 12 06
656 76 51 99
www.trintxera.com

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



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

GABIRIKO OSTATUA

GABIRIA

TRADICIÓN CON TOQUES COLORISTAS

HERRIKO ENPARANTZA
TEL. 943 88 79 13



Situado en pleno centro de la preciosa localidad de Gabiria, rodeado de soberbios paisajes, Gabiriko Ostua, dirigido desde mediados de 2004 por Aloña Bosque, con la ayuda de M^a Azul Gonzalo en los fogones y Yolanda Nogales en barra y comedor, ofrece una amplia selección de platos en la cual las especialidades tradicionales se funden con platos atrevidos y sugerentes con evidentes toques de autor. Entre sus especialidades destacan platos como *Ensalada de tomate con mermelada de cebolla y rulo de cabra, Ravioli relleno de espinaca y Gorgonzola con salsa Roquefort, Espárragos rellenos con puerro y gambas, Foie fresco a la plancha, Magret de pato con salsa de mostaza de Dijon, Rape a la plancha...* **Carta:** 30-35€ **Menú día:** 10€ (10,50€ con café) **Cierra:** Miércoles.

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, y rodeado de hermosos paisajes, **Aritz Ansola** y **Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada y a elegir el pescado y marisco del expositor. Su comedor con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para celebraciones como comuniones, bautizos o bodas**. Ofrece además diversas opciones, como la posibilidad de **reservar el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... Asimismo, pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28,70€ **Menú Martindegi:** 16€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves mediodía; Viernes y sábado mediodía y noche; Domingo mediodía. (Los días que cierra puede reservarse a grupos a partir de 15 personas). Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

ELKETA

HERNIALDE

ATRACTIVO ASADOR
EN EL CORAZÓN DE TOLOSALDEA

HERNIALDEKO
ERREPEIDEA, 2/G
TEL. 943 65 39 92
606 82 36 03



Ubicado en los bajos de un hermoso caserío y con unas vistas impresionantes al valle de Tolosaldea, este restaurante cuenta con una buena cantidad de atractivos que hacen recomendable su visita. Para empezar, Elketa nos obsequia con una rica cocina de corte tradicional, especializada en **Carnes y pescados a la parrilla**. Asimismo, cuenta con **dos hornos de leña** en los que, siempre por encargo, son asados *Corderos, Cochinitos y Pollos de caserío*. La carta del restaurante cuenta también con platos como *Revuelto de hongos con foie, Ensalada templada de temporada o Foie al Oporto*. Elketa ofrece asimismo **Menú del día** a 8,50 euros, **Menú especial** a 17, **Menú de Sidrería** a 26 y completas **Alubiadas** con todos sus sacramentos a 18 euros por persona. Llama la atención el completo **TxikiPark cubierto** con que cuenta este restaurante, lo que lo hace ideal para reuniones familiares.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.araunetxea.com

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Situado a cien metros del aeropuerto de Hondarribia, el Restaurante Marisquería Arraun Etxea cuenta con una oferta en la que destacan el marisco y el pescado. Arraun Etxea alberga también un bar, donde el cliente puede escoger entre menús de la casa, platos variados, cazuelitas, etc. Especialidades: *Degustación de marisco cocido, Parrillada de marisco, Ensalada templada de foie-gras con vinagreta de frambuesa, Entrecot a la pimienta, Pimientos rellenos de bixiprón sobre fondo de su tinta, Crêpes de txangurro con salsa americana, Pincho de pulpo...* y su gran variedad en raciones de *Mejillones servidos en cazuela a la manera europea*. **Carta:** 37-38€ **Menús de la casa (con marisco):** 31 y 41€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Taba de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 16€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

ANTXON

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

NUEVOS AIRES EN PLENO
CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años bajo la dirección culinaria de Félix Manso, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires, y centrada especialmente en las verduras de temporada. Félix también se encarga de las novedosas creaciones que día a día se ofrecen en la espectacular barra de pintxos del Gaztelumendi. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Tronco de bacalao a la parrilla ahumado con pimientos artesanos de Lodosa, Lomo de rodaballo al pil-pil de hongos, Crêpe con nuestra crema pastelera y salsa de naranja...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

Bº DLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com

DE LA HUERTA AL PLATO



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

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

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

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

www.sakabaserria.com



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

SALEGI

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



Este restaurante centenario, dirigido por la quinta generación familiar, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En febrero, se trabaja con pasión la **trufa** en diversas preparaciones: **Cardos y borrajas trufadas con huevo de caserío y foie... Nido de croquetas de trufa negra y blanca, Arroz trufado con ostras...** En sus platos destaca el original **Steak tartare de solomillo**, su variedad de **arroz** servidos en cazuela, los **pescados y carnes a la parrilla (Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...)** y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico**. También se sirve **Cordero asado a diario y Cochinito de Segovia al horno** los fines de semana. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parking. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

MAITTE

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)**, **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxineta...**
Horario: Martes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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

ELORTEGI

LEZO

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
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 *Rapeo* 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:** 20-25€ **Menú del día:** 8€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

JARRI-TOKI

MUTRIKU

25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



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

ORENDAINO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

SAN MARTIN

ORIO

MATERIA PRIMA DE PRIMERÍSIMA
CALIDAD EN UN ENTORNO INIGUALABLE

BARRIO SAN MARTIN
(JUNTO A LA ERMITA)
TEL. 943 58 00 58
www.asadorsanmartin.com



Asador catalogado entre los mejores de la provincia, con **vistas inigualables al mar y a la montaña**. Su precioso comedor rústico y su terraza cubierta son el escenario ideal para una comida familiar o una cena íntima degustando **el mejor pescado y marisco, traído directamente del puerto de Pasaia**. Sus platos estrella son el *Rodaballo salvaje a la parrilla* y el *Bogavante del país a la plancha* de sus propios viveros. Destaca su **menú degustación** de cinco platos (*Ensalada de gulas, Pudín templado de hongos, Txipirones plancha, Bogavante plancha y Solomillo "San Martín"*) por 40 € (bebida y postre incluido). En San Martín cuidan especialmente los **productos de temporada** sin olvidar otras especialidades como *Ensalada de bogavante, Gamba de Hueva, Vieira gratinada casera, Verduras a la parrilla, Chuletón de viejo a la parrilla, Budín de queso con nueces...* **Carta:** 40-60€ **Menú degustación:** 40€ (bebida incluida) **Parrillada de marisco:** 39€/persona (mínimo 2 personas) **Tarjetas:** Todas. Amplio parking y jardín.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



El hotel-restaurante Soraluze, abierto a principios de la década de los 90 y dirigido por un nuevo equipo desde 2005, es una institución en Oñati. Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arikruz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze cuenta con **12 habitaciones dobles totalmente equipadas** con vistas a los verdes valles y montañas que lo rodean. En sus dos comedores, este restaurante nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Carpaccio de gamba fresca con tartar de tomate y aceite de arbequina*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos*, *yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, **en primavera, podemos disfrutar de productos de la estación como las Zizas, las verduritas de primavera o los pescados de temporada**, al igual que en otoño se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Soraluze cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales...** **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

ETXE AUNDI

OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL
Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una casa consistorial de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta un **local ideal para la celebración de bodas**, recepciones de empresa o cualquier tipo de acontecimientos, pues cuenta con dos grandes comedores con capacidad para 120 y 200 comensales respectivamente. Además, en sus comedores reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** con platos como *Brick de hongos y foie con salsa de vino*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Solomillo relleno de foie con puré de patata*, *Surtido de postres de la casa*... **Carta:** 35-40€ **Menús de fin de semana:** Entre 25 y 30€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

OLARRONDO

USURBIL

OLARRONDO, 5
TEL. 943 36 03 76
www.olarrondo.com

VARIEDAD EN UN MARCO IDEAL



A 200 metros del centro de Usurbil, sito en un antiguo caserío familiar totalmente reformado, ubicado en un precioso entorno natural y rodeado de un precioso jardín de 2000 m², Olarrondo es un marco ideal para celebraciones como bodas, comuniones, despedidas y comidas de empresa. Este restaurante ofrece una cocina variada especializada en pescado con propuestas como la *Ensalada templada de bacalao*, el *Rodaballo salvaje*, el *Chuletón de buey*, las *Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto*, el *Cordero* y el *Cochinillo al horno* o el *Pastel fluido de chocolate*, entre otros. También se ofrecen **parrilladas de marisco** de sus propios viveros. **Menú día (mediodía y noche, lunes a viernes):** 16€ (+ IVA) **Menú especial viernes noche (amenizado con música):** 16€ (+ IVA) **Menú fin de semana:** 30€ (+ IVA) **Carta:** 45-50€. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día. Amplio parking. Dispone de platos para **celíacos**.

ITXUNE

ORMAIZTEGI

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44



Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el *Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente, Tarta de queso de Idiazabal, Profiteroles, Copa de la casa, etc...* **Menú del día:** 10,50€ (y al café invita la casa). **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as**

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Jiménez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

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



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

ZIABOGA

PASAIA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES

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



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos la original *Ensalada de bogavante locamente enamorado* y platos de indudable carácter marino como *Sopa de pescado, Kokobas, Mejillón de roca, Rodaballo (Individual o para 2)...* También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú especial:** 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual (con bogavante):** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

TRADICIÓN ACTUALIZADA
Y MARISCOS FRESCOS

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



Xtxemari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante de Tolosa. Su excelente **Menú elaborado a la parrilla de Carbón**, es de lo más recomendable, tanto al Mediodía como a la Noche, a un precio de 15€ IVA incluido, de lunes a Viernes. El **Fin de Semana**, proponen un menú a 27€, IVA y café incluidos. La Carta, actual y tradicional, nos propone **elaboraciones donde prima la calidad y los tiempos de cocción adecuados**. Como ejemplo, el **Cordero asado en dos cocciones y terminado con un ahumado de parrilla**. Cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentación de productos, y otras actividades. Cuenta también con **Menús de Celebraciones** desde 28€, IVA incluido. **Menú Mariscada**: 38€ + IVA. **Menú Chuleta**: 30€ + IVA. **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Sábados Mediodía y Domingos, salvo reserva previa para grupos.

CASA JULIAN BAR

TOLOSA

TAPAS Y MARTINIS SORPRENDENTES

SANTA CLARA, 9
TEL. 943 01 75 62
www.casajuliandetolosa.com



Abierto en 2005 como complemento al mítico asador Casa Julian y situado a escasos metros del mismo, este local dirigido por Miguel Bonache y Arantxa Flamarique ofrece una **exquisita variedad de tapas** con especialidades como *Sesos de cabrito*, *Foie a la plancha de Laffite*, *Berberechos al vapor abiertos al momento*, *Callos*, *Morros*, *Habitas salteadas con jamón y su huevo*, *Alcachofas en tempura con foie*, *Antxoxas de Capricho*, *Morcilla de Olano*, *Calamares caseros fritos en aceite de oliva*, *Gambas a la gabardina*, *Tablas de ibéricos...* todo ello elaborado al momento con productos de primera categoría. Este encantador y acogedor local cuenta con otros alicientes como **más de 80 referencias de vinos**, una carta de más de 160 rones, alrededor de 50 marcas diferentes de ginebras, y un **excelente Martini Casero** elaborado y envejecido en barrica en el propio local. **Cierra**: Lunes y martes

ILLARGI

TOLOSA

PARAÍSO DEL GOURMET

PZA. GIPUZKOA, 1.
(DETRÁS DEL LEIDOR)
TEL. 943 65 42 29



Bar familiar dirigido desde hace 27 años por **Eduardo Manso** que, con la ayuda de su mujer, **Mireia Carceller**, ha sido recientemente transformado en un atractivo bar de pintos y vinos que ofrece la oportunidad de degustar, cualquier día **Vega Sicilia o Moët Chandon por copas**. El resto de su pizarra de vinos por copas se renueva cada 15 días. En sus pintxos destacan delicias como *Foie fresco a la plancha con queso de cabra caramelizado*, *Langostino envuelto en kinoa y amapola con dos mayonesas*, *Bacalao con pasta kataifi y mousse de tomate negro de Entrea*, *Salmón relleno de foie micuit con brotes de alfalfa*, *Vichissoise con mejillón y pipeta de aceite de cebollino...* El local se complementa con un **establecimiento de Delicatessen** en el que pueden adquirirse exquisiteces como *vinos del mundo* (más de 100 referencias), *aceites de oliva*, *chocolates y bombones de Oriol Balaguer* y *Enric Rovira*, *Ibéricos*, *pastas italianas*, *sales del Himalaya...*

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

KANDELA

ZARAUTZ

PASTA Y COCINA TRADICIONAL
JUNTO A LA PLAYA

PARQUE TORRE LUZEA, 2
TEL. 943 83 49 59



En la zona más frecuentada de Zarautz, a tan sólo 50 metros de la playa, Kanela, abierto en verano de 2000 por la familia Algaba Arrieta, es un restaurante dotado de un precioso y acogedor comedor de altas paredes con una temperatura ideal en verano. En su carta se dan la mano los platos de pasta de todo tipo junto con ensaladas y platos tradicionales con toques creativos como *Ensalada templada de bacalao*, *Volován de revuelto de hongos y ajos frescos*, *Fetuccine con salsa cremosa de jamón*, *setas y langostinos*, *Bacalao frito encebollado*, *Tiramisú*.... **Carta:** 25-35€ **Tarjetas:** Todas. No cierra.

BELARRIZ JAN

ZIZURKIL

COMER POR LOS OÍDOS

BEIBATEGI BASERRIA
TEL. 943 69 64 80
www.belarrizjan.com



En la carretera que une Villabona con Zizurkil Goikoa, en las instalaciones del antiguo restaurante Beibategi, bajo una nueva dirección a cargo de **Arantxa Gargallo**, Belarriz Jan es una fresca propuesta que conjuga la cocina de toda la vida con **actuaciones musicales dos o tres veces al mes**. Encontraremos variadas opciones de picoteo (*Croquetas*, *Rabas*...), Platos combinados "*Neuegina b / Yomelomonto*" a gusto del consumidor, originales *Bocadillos con pan recién horneado*, una cuidada **carta de vinos** y una carta divertida y variable con platos como *Ensalada de pollo y frutas*, *Fritos de queso con mermelada de frambuesa*, *Chuleta a la piedra*, *Postres caseros*... **Menú del día:** 10€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 20€ (Café incluido). **Carta:** 30-35€. **Cierra:** Noches de lunes a jueves. Amplio parking.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana*... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. **Menú del día:** 11,50€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritzia original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

Dastatze menuak/ Menús degustación: 30-40€. **Menu Gusanillo:** 14€. **Atsedeen eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

ABAKANDO

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 37
(BENTA BERRI)
TEL. 943 24 54 90
www.abakando.com

BAR RESTAURANTE
ESPECIALIZADO EN MARISCO



Desde los fogones de este impresionante local abierto en Junio de 2010, **Sergio Valdés** y su equipo nos harán soñar con **el mejor marisco vivo, traído desde Huelva, Galicia o de su propio vivero**, sin enmascararlo y con una cuidada puesta en escena. *La gamba blanca de Huelva, el Mejillón de roca, el Bogavante* (Abakando, en euskera), o *las Ostras* son sólo algunas de las especialidades que pueden degustarse en barra o comedor. En carnes y pescados la opción es corta pero deliciosa, y el conjunto se completa con una bodega surtida con más de 200 referencias vinícolas. Abakando cuenta con **dos comedores privados** para reuniones de empresa y familiares y ofrece también servicio de **venta al público de marisco a precio de mercado**. Amplia y agradable terraza.

Carta: desde 40€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas

ALBITZUR

DONOSTIA

MATIA 52 (ANTIGUO)
TEL. 943 21 18 01

UN RINCÓN DE TOLOSALDEA
EN DONOSTIA



A un paso de la playa de Ondarreta, en el corazón del Antiguo, este precioso local familiar, regentado desde hace 14 años por las hermanas **Sorkunde y Gema Aramendi**, naturales de Albiztur, nos ofrece la oportunidad de degustar unas excelentes **Alubias de Tolosa**, así como otras especialidades tradicionales como *Chuleta de viejo a la parrilla, Jabalí en salsa, Cogote de merluza, Rape rebozado, Sopa de pescado, Txipirones en su tinta, Revuelto de hongos, Arroz con almejas...* todo ello en un ambiente coqueto y acogedor. Este restaurante ofrece sidra al txobx y menús especiales, desde la tradicional **alubiada** por 15€ hasta menús entre 21 y 27,50€. **Menú de sidrería:** 27,50€. **Tarjetas:** Todas salvo American Express. **Cierra:** Domingos noche y lunes.

ALEX

DONOSTIA

LARRAMENDI 10 (CENTRO)
TEL. 943 46 02 25
WWW.BARALEX.NET

COCINA CON PASIÓN
Y VINOS CON SENTIMIENTO



El coqueto bar Alex sorprende con su **actualizada selección de vinos y su cuidada y bien presentada cocina en miniatura**, continuamente renovada, con una línea de pintxos elaborados y cada día más creativos. Además, propone interesantes maridajes entre sus pintxos y más de 30 vinos nacionales e internacionales servidos por copas, así como pintxos dulces, tostas y raciones. Siempre al pie de los fogones, **Gonzalo Domínguez** ofrece nuevas propuestas como *Risotto al funghi e parmesano, Chipirón plancha encebollado, Canelón de espinacas, Piruleta de pollo con salsa Teriyaki*, o las recomendables *Migas crujientes con hongos y huevo pochado a 62°*. Además, todos los días se ofrecen sugerencias diarias. **Cierra:** Domingo.

ARAETA

DONOSTIA

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

GRAN RESTAURANTE DE BODAS Y
EXCELENTE OFERTA GASTRONÓMICA



Abierto en 1992, con un fácil acceso recién renovado desde el hipódromo de Lasarte, Araeta está dotado con **tres comedores en los que se pueden celebrar bodas para 130 ó 220 personas**, con posibilidad de ampliar. Araeta ofrece una completa carta tradicional en la que se cuidan especialmente las **ensaladas** (*De marisco con bogavante, langostino y almejas plancha, De carpaccio de ternera con foie...*) y los **pescados** (*Lomitos de rodaballo con ajoarriero de txangurro y langostinos...*). Otras especialidades de la casa son el *Medallón de solomillo con foie en salsa de uvas* o el *Solomillo de avestruz con risotto de foie y bacon*. **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú de Temporada:** 32€ **Menú Degustación:** 38€ **Menús de sidrería:** Entre 21,35 y 32€ **Menú Especial Sidrería:** 29€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes y miércoles noche y martes todo el día. Amplio parking.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BARBARÍN

DONOSTIA

C/ PUERTO 21 (PARTE
VIEJA). TEL. 943 42 18 86
www.paisvasco.com/barbarin

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA



Dirigido desde hace más de 20 años por Francisco Castellanos Artieda, propietario y jefe de cocina con más de 45 años de experiencia, este acogedor restaurante ofrece una cocina en la que se trabajan especialmente los **Pescados y Mariscos**, las **Paellas** y platos de la casa como *Crepes integrales de verduras y tofu con salsa de sésamo, Lasaña de verduras, Arroz con verduras, cigalitas y almejas...* **Carta:** 30-50€ **Menús especiales:** 20 y 28€ (Mediodía y noche) Menús especiales para grupos. **Menú económico (plato del día completo, postre y copa de vino):** 12€ (De martes a viernes a mediodía -los jueves, potaje-). **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

BETI - JAI

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 22
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 77 37
www.restaurantebetijai.com

TEMPLO DEL PESCADO Y MARISCO
EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA



Abierto en 1973, el Beti-Jai es, sin lugar a dudas, uno de los grandes clásicos de la Parte Vieja y **una institución en lo que se refiere a Pescados y Mariscos a la parrilla**. Sus viveros propios rebosan de buenas *Langostas, Bogavantes, Txangurros y Centollos* y en su carta lucen especialidades como la exitosa *Ensalada de Txangurro*, el *Lenguado a la parrilla*, la *Mixera*, el *Rodaballo*, los *Salmonetes...* En **carnes** es de mencionar la *Chuleta de viejo* y platos de **caza** como el *Ciervo en salsa de reserva y manzana con hongos* o el *Pichón en salsa cazadora de ibérico*. Además de su comedor, cuenta con dos coquetos **reservados** para 12 y 14 personas, así como con una **extensa bodega** con una gran variedad de reservas, crianzas y licores de todo tipo. **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Martes

BIDARTE

DONOSTIA

MENÚS DE MERCADO
EN UN PRECIOSO LOCAL

Pº DE HÉRIZ, 3
(ANTIGUO).
TEL. 943 57 83 91



Fundado en 2009 en el local anteriormente ocupado por el Arredo II y bonitamente reformado, Bidarte está dirigido por **María Imaz** y **Germán Pereyra**, pareja con amplia experiencia en el mundo de la restauración. Ofrece dos **menús cerrados que recogen una cocina tradicional cuidada en la elaboración, la presentación y el servicio**. Siempre en función del mercado, podremos encontrar platos como *Sopa de pescado, Tartar de tomate con vieiras y salsa romescu, Espárragos rellenos de hongos, Carrilleras al vino tinto con crema de puerros, Rodaballo sahaje de ración, Tarta de queso individual, Profiteroles...* Bidarte cuenta también con una serie de **raciones fijas** aparte del menú como *Mejillones al vapor, Anxoa en salazón o Almejas en salsa verde. Menú del día: 12€ Menú Fin de semana: 22€ Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo noche y lunes todo el día.*

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulin**, fundador de La Cuchara de San Telmo, guisan y ofrecen **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**, y aprovechan sus vacaciones y andanzas para "tomar prestados" los más interesantes sabores e ideas del exterior como el *Kebab de costilla de cerdo ibérico*, "importado" de Berlín. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz bomba con txipiron-Maiden, Vieira con puré de coliflor y oliva, Queso de cabra a la plancha con ciruelas, Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos...* Su original carta de **bocadillos "planchados"** nos ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole y tomate confitado, Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto, Queso brie con setas y bacon, Tortilla de ropa vieja, Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra: Lunes**

BOULEVARD-9

DONOSTIA

NUEVO LOCAL CON AMPLIA
VARIEDAD GASTRONÓMICA

ALAMEDA DEL
BOULEVARD, 9.
TEL. 943 42 21 14



Precioso y amplio local que cuenta con una gran capacidad y un **comedor exclusivo y privado para grupos**. Boulevard 9 ofrece una variada y atractiva oferta gastronómica con excelentes **pintxos calientes** (*Magret a la plancha con higo asado y manzana, Carrillera de ibérico al vino tinto, Timbal de manitas de cerdo...*) y una completa **carta tradicional** con una gran variedad de *Ensaladas, Risottos, Crêpes* y platos como *Solomillo de ternera con panaderas, Rape al horno con refrito, Txipirones a la plancha, Tiramisu...* Boulevard 9 **abre a las 6 de la mañana** y la cocina sirve la carta de cafetería (pintxos, bocadillos, sandwiches...) durante todo el día **Carta: 20-25€ Menú día: 13€ Menú fin de semana: 18€ Tarjetas: Todas. No cierra.**

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA VIETNAMITA
DE ALTA CALIDAD

C/ OQUENDO 1
(HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89



Situado en el **Hotel Mª Cristina**, Café Saigón nos permite **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su comedor, preciosamente decorado, podemos degustar sus últimas creaciones: *Rollitos con langostinos, mango y albahaca, Ravioli banchun, Lomo de corvina al curry rojo, Tallarines planos con pato y espinacas, Pollo crujiente al curry amarillo...* o disfrutar con los clásicos de la casa, desde las **especialidades vietnamitas** como *Ensalada de cangrejo, Costillas de cerdo a los cinco perfumes, Langostinos salteados con pimienta de Szechuan, Magret de pato con berenjenas al curry...* hasta los **platos japoneses** como *Sushi, Sashimi o California Maki. Carta: 35-40€. Menú degustación: 30€. Tarjetas: Todas. No cierra.*

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

DUIT

DONOSTIA

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGUO

ANTONIO ARZAK, 4
(EL ANTIGUO).
TEL. 943 31 27 17
www.duitbar.com



Reabierto en junio y dirigido por Juan Carlos Apaolaza y Dorleta Goikoetxea, Duit basa su oferta gastronómica en **Especialidades alemanas** de gran calidad con género adquirido directamente a la prestigiosa charcutería alemana "La Moderna" de Bilbao (**Codillo asado al horno**, **Surtido de salchichas**, **Salchicha de medio metro con puré de patata**...), **Ensaladas** (**Ensalada de tomate de Getaria con bonito de Ondarroa y anchoas**, **Templada de queso de cabra**...), y una **gran variedad de bocadillos, sandwiches y hamburguesas**. También se sirven **comidas o cenas concertadas para grupos**. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. **Carta:** 20-30€. **Tarjetas:** Todas. Abre todos los días. Se organizan **fiestas post-boda. Wifi.**

GAMBRINUS

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS
Y RESTAURANTE A TU GUSTO

C. C. GARBERA.
T. 943 39 64 47
C. C. BRETXA.
T. 943 42 65 14



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el 1º Gambrinus a nivel nacional. En él puedes Desayunar bollería, o disfrutar de una gran variedad de **Pintxos**, Ensaladas, Raciones, Bokatas o mortarte los **Platos Combinados a tu gusto**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque Infantil**, situado junto a nuestra **Terraza**.

El Gambrinus de **La BRETXA**, (situado en el edificio de los Cines), dispone de **Terraza de Verano** y en su amplio local puedes disfrutar además de piquito a base de Ibéricos, de Bokatas, Raciones, Ensaladas o Platos Combinados, también de sus **MENÚS:** de DÍA (10€) y de Fin de Semana (15€). En ambos locales, además, podemos disfrutar de **Paelas** de pollo y marisco y **Fideuá** entre 10,75 y 13,60€

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla**, **Pollo de caserío** y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas**, **Buñuelo de marisco**, **Morro de ternera**, **Buñuelo de carne picante o marisco**, **Txistorra en hojaldre**, **Foie con orejones**... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 17€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA EN UN ESPACIO NATURAL Y LUGAR IDEAL PARA BODAS

ILLARRA BIDEA, 97 (IGARA).
TEL. 943 21 48 94
www.restauranteillarra.com



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros..** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y verduras...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cordero asado con sémola de trigo y verduras cítricas... Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú:** 12€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 6€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Parking. Local ideal para la celebración de **bodas hasta 300 comensales.**

ITURRIOZ

DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones.** Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la **Lasaña de antxoa, Pastel de txangurro, Txixarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Antxoa rellena de piquillo (Premio Sociedad Gastronómica), Tajo de pulpo, Bacalao confitado...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,60 euros.** En raciones sobresalen los **Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lumagorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...** **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com



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

JOLAS - ETXEA

DONOSTIA

LOCAL CON GRAN VARIEDAD
EN UN ENTORNO DIFERENCIADO

AVDA AÑORGA, 44
(FRENTE A
CEMENTOS REZOLA)
TEL. 943 36 90 26



Situado junto al Museum Cementos Rezola, Jolas-etxea, bar construido en su día por la propia empresa, nos retrotrae a nuestro pasado industrial con sus amplias estancias, altos techos y clásica decoración. Retomado hace un año por los experimentados **Iván Santana** y **Arturo Arrondo**, este local ofrece en sus dos comedores una **cocina tradicional** con platos como *Ensalada de ahumados*, *Rape a la donostiarra*, *Rodaballo al horno*, *Chuleta a la parrilla*, *Solomillo con foie y hongos*... En su espacioso bar se ofrece una carta de **más de 22 bocadillos, platos combinados y raciones** como *Carrilleras*, *Revuelto de hongos*, *Txiptirones*, *Chorizo a la sidra*... Se preparan, además, **menús concertados para grupos** previa reserva a partir de 12€. **Carta:** 25€ **Menú del día (self-service):** 10€ **Menú de sidrería:** 26€ (mañana y noche) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. Amplio parking

KIXKI

DONOSTIA

COCINA DE FUSIÓN
Y GRAN DIVERSIDAD EN MENÚS

SECUNDINO ESNAOLA, 39
(GROS)
TEL. 943 27 49 36
www.restaurantekixki.net



Dirigido por **Elena López** y **Armando Rivademeira**, Kixki ofrece una **cocina de fusión** en la que nos podemos encontrar **desde un tradicional menú de sidrería hasta diferentes platos latinos y mexicanos elaborados de manera casera:** *Nachos*, *Solomillo azteca*, *Ceviche de pulpo*... En su surtida barra de **pinxtos** encontraremos tentaciones como *Taco de txuleta con Roquefort*, *Morunito de pollo con patata*, *Surtido oriental* o unas ardientes *Patatas mexicanas*, sólo aptas para valientes. Asimismo cuenta con diversos **Bocatas y Platos combinados**. Su carta ofrece **6 menús especiales**, con precios entre los 20 euros (Menú nº 1) y los 32,95 (Menú mexicano). Destaca su **amplia bodega con vinos de todo el mundo:** Rioja, Toscana, Chile, Francia, Alemania, Alsacia... **Menú del día:** 10,90€ **Menú de fin de semana:** 17,50€. **Menú especial (día y noche):** 17,50€ **Menú Sidrería:** 18,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

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



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, referente de la cocina en miniatura, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo asado a baja temperatura*, *Kokotxas de bacalao de Faroe*, *Risotto cremoso de bacalao y coliflor*, *Callos tradicionales con oreja y morro*... **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

DONOSTIA

TRADICIÓN A LA PLANCHA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de San Sebastián, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cumple este año 50 años en los que ha estado regentado siempre por la misma familia. Este restaurante cuenta con un precioso comedor con paredes de piedra y decoración rústica en el que ofrecen **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletillas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txipirones, Bacalao, Bonito con tomate...*). En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29
(CENTRO)
TEL. 943 42 73 26



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

LA VENTA DE CURRO

DONOSTIA

AMBIENTE TAURINO
Y EXCELENTES IBÉRICOS

AVENIDA DE MADRID, 32-34
(AMARA, FRENTE AL ESTADIO DE ANOETA).
TF. 943 45 60 87



Los Embutidos "Joselito", la Gamba Blanca de Huelva y las exquisitas "Puntillitas" (nada que ver con los habituales "chopitos") son las especialidades de este veterano local. Inevitablemente ligado desde su apertura, en 1992, a las tardes de fútbol y toros, La Venta de Curro ofrece una cocina sencilla, elaborada con muy buena materia prima, y unos atractivos menús individuales o para dos personas a muy buen precio. Su barra, rebosante de pintxos, se distingue por su excelente jamón ibérico cortado, siempre, a cuchillo. **Carta:** 30-35€. **Menú Taurino:** 30€. **Menús especiales:** 65€ (Para dos personas) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LUKAS ARDOTEGIA

DONOSTIA

PARAÍSO DEL GOURMET

C/ JULIO CARO BOROJA 1
(ANTIGUO BERRI, JUNTO A TRÁFICO).
TEL. 943 22 48 00



Dirigido a los fogones por Joxe Luis Monis, cocinero con más de 20 años de experiencia en el prestigioso Aiten Etxe de Zarautz, este restaurante ofrece una cocina basada en el producto de temporada con un excelente menú, variedad de ensaladas, una cuidada carta de vinos y la original posibilidad de degustar, al momento, cualquier plato elaborado con los productos de su carnicería y pescadería, sitos en la planta baja del local: *Mariscos, Pollo label...* o su *afamado Arroz con bogavante*. **Menú día (lunes-viernes):** 13€. **Menú sábados:** 22€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

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

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



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

MANEX

DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 8
(ONDARRETA).
TEL. 943 31 38 67

EXCELENTE OFERTA DE PINTXOS EN
ONDARRETA



Bajo la dirección de M^a Jose Montero, el bar restaurante Manex, situado en Ondarreta frente al hotel NH Arantzazu, destaca por su gran variedad de pintxos fríos y calientes, algunos tan destacados como el pintxo "Manex" (foie con manzanas), el "Karol" (txipiron con cebolla confitada), Pimientos rellenos de txangurro y bacalao... con sugerencias en pintxos todos los fines de semana. Manex cuenta también con raciones, un amplio surtido de cazuelitas, brochetas y ricos platos de carta como la exquisita *Presa ibérica*, el *Solomillo al foie*, las *Carrilleras*.... Abierto de 7:30 a 12 de la noche (01:00 fines de semana). **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 16€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Mariñyn con flan de queso y helado de violetas*... son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 60€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

ORIENTAL I Y II

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



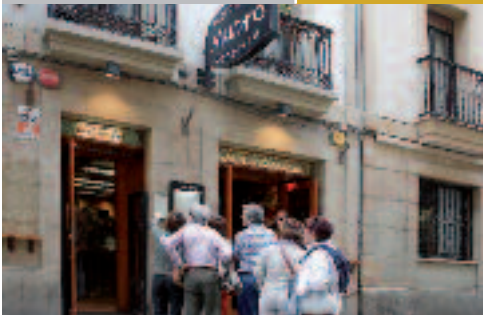
Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 15 años, sus especiales son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces 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*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)*... En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 9 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokobas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno*... así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

VEN A CONOCER LOS
NUEVOS MENÚS PANPOTA

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** situada junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por su especialidad, los **Bocadillos** de gran tamaño homeados al momento. Aquí puedes disfrutar a cualquier hora del día (horario ininterrumpido de cocina) y en poco tiempo de espera, de sus Bokatas de pan normal o integral, además de Sandwiches, o si lo prefieres elegir entre 8 tipos de Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca o Raciones. Ahora, además, te ofrecemos los **nuevos Menús Panpota** (Bokata, Patatas y Bebida) entre 6,15 y 9,95€.



PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com



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

PORTALETAS

DONOSTIA

BARRA SURTIDA Y
ATRACTIVA OFERTA DE MENÚS

CALLE PUERTO 8
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 42 72



Veterano local con una de las barras de pintxos más espectaculares de la Parte Vieja con especialidades como *Hatillo de bacalao*, *Canutillo de nécora*, *Tomate con mozzarella*, *Foie a la plancha*, *Picante Verde*, *"Viruta"*, *Setas con jamón*, *Brocheta de Primavera*... En su comedor ofrece una **atractiva oferta de menús** que reflejan una cocina elaborada basada en el buen producto de temporada con platos como *Saquitos de txangurro*, *Pescado del día*, *Txuleton de kilo a la piedra*, *Solomillo de cerdo ibérico con foie*, *Postres caseros*... Gran variedad en Rioja. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 16€ (Fin de semana: 24€) **Menú degustación:** 55€ (precio para dos personas, bebida y café incluidos) **Menú de sidrería:** 50€ (precio para dos personas, bebida y café incluidos) **Cierra:** Miércoles.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** **Lunes a viernes:** 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos:** 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años:** 6,95€ **Niños de 0 a 3 años:** Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SALTXIPI

DONOSTIA

CALZADA VIEJA DE
ATEGORRIETA, 3 (GROS).
TEL. 943 32 33 10
www.saltxipi.com

LA TRADICIÓN POR
EL CENTOLLO EN DONOSTI



Con una trayectoria de **más de 37 años** en un pueblecito cercano a la ciudad y situado en la capital desde abril de 2007, Saltxipi es uno de los más destacados restaurantes de San Sebastián, sito a 400 mts de la playa en una **acogedora villa con jardines, viveros y parking propios**. Dispone del mejor **centollo** de la zona (de ahí su fama), y ofrece una **suculenta carta de pescados y carnes a la brasa**, así como una amplia variedad de mariscos. Es también conocido por sus *Croquetas de txangurro* y su *Tortilla de bacalao*, sin olvidar platos como *Ensalada de txangurro*, *Ensalada templada de bacalao*, *Kokotxas en salsa verde*, *Solomillo a la brasa con foie*, *Torrijas caramelizadas...* También se prepara **marisco para llevar** previo pedido por teléfono. Saltxipi es sin duda una cita imprescindible en la ciudad. **Carta:** 50€ **Cierra:** Domingo noche y lunes. **Tarjetas:** Todas. Salones privados para reuniones y comidas de empresa.

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

TEDONE

DONOSTIA

KORTA KALEA, 10 (GROS).
TEL. 943 27 35 61

COCINA VEGETARIANA Y TRADICIONAL
EN UN ENTORNO CÁLIDO Y ROMÁNTICO



El Tedone ha sido completamente renovado por un joven equipo comandado por Beltza, que ha dotado al local de un aspecto cálido y acogedor, ofreciendo exquisitos menús que cambian cada semana y una cocina vegetariana y limpia con platos como *Ensalada templada de lechugas y cereales integrales con sésamo negro y champiñones*, *Tomates rellenos de tofu al pesto verde con mozzarella*, *Ensalada de lechuga y flores comestibles*, *Arroz rojo integral con tempe y hongos*, *Risotto de hongos e Idiazabal*, *Pasta fresca integral*, *Raviolis...*, así como platos tradicionales como *Bacalao al estilo Tedone* o *Pulpo a la gallega*. Todos los postres son artesanos destacando el *Tiramisú* y el *Strudel*. **Plato del día:** 9€. **Menú tradicional:** 15€. **Menú vegetariano:** 15€. **Carta:** 20-30€. **Cierra:** Domingo noche y lunes. Conviene reservar.

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Tras 7 años en el asador Txistu de Madrid con su tío Pedro Abrego, donde ejerció de cocinero oficial del Real Madrid, Ander Esarte Abrego abre el Txuleta junto a Marian Garmendia, ofreciendo una cocina tradicional con materia prima de primera. Txuleta destaca por los pescados y carnes a la parrilla de carbón (Rodaballo salvaje, Chuleta de Viejo...) y platos como *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse diversos pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€.

Tarjetas: Todas. No cierra. www.txuletarestaurant.com

URBANO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 17
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 04 34
www.restauranteurbano.com

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL CON ENCANTO



Dirigido desde julio de 2007 por **Patxi Aizpuru** y su equipo, en Urbano disfrutaremos de una cocina tradicional actualizada con toques de autor. En su moderno y acogedor comedor podremos optar por un excelente menú entre semana o su carta con especialidades como *Timbal de verduras frescas en panaché con langostinos y hongo*, *Ensalada de queso de cabra gratinado sobre hojaldrado con miel y piñones*, *Cordero tierno asado a baja temperatura con su salsa y crujiente de queso Emmental*... **Carta:** 32-35€. **Menú del día (lunes a viernes mediodía):** Mediodías: 22€ Noches: 27€ -Bebidas e IVA incluido- **Menú degustación:** 38€ -Bebidas e IVA incluido- **Plato del día (sólo noches de lunes, martes y jueves):** 12€ -Bebida e IVA incluido- 16€ -Bebida, postre e IVA incluido- **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y miércoles todo el día.

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010 por su pintxo dulce "Bob limón", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilú**. Recientemente reformado, este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguilla en trineblas*, *Bacalao al cava*, *Champi de pie con miel*, *Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa*, *Bacalao a la brasa*, *Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 12€. **Cierra:** Domingo

GIPUZKOA NOU JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A de A fuego negro. 31 de Agosto, 31.650 135373
Abokando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agroregi. Portuñeta, 14. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alí Mari. Puerto, 23. 943 431359
Aklarre. Pz. Parque Orkalea, 56. 943 312109
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alberdona. Urbirarte, 1. 943 362849
Almerdo. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albeto. 31 de Agosto, 19. 943 428894
+ **Albiztur Sidreria**. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avenida Tolosa, 119. 943 210329
Aldamondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
+ Alex. Laramendi, 10. 943 460225
Algorri. Pol. Zurutuza - Errotuburu, 943 219479
Allerua. Ctra. N-109 Zubietu, 943 365572
Alfonsi Mendí. Fuerterrabia, 31. 943 466338
Ama-Luz. Carquizano, 7. 943 274584
Amarra Beri. Plaza Marinos, 943 464684
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzaga. Camino de Uba, 61. 943 459092
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320
Andra Mari. Zabeleta, 42. 943 288191
Anoeta. Gregorio Ordóñez, 10
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
+ Arreta. Berni Bidea, 22-Zubietu. 943 362409
Aralar Taberna. Puerto, 10. 943 426378
+ **Aratz Eretegia**. Igarra Bidea, 14. 943 219204
Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Arandegui. R. Catalicós, 7. 943 467477
Argintz Jabetxea. Plaza Amekotzes, 943 474246
Artoño II. Paseo de Herri, 3. 943 219156
Aroka. Sierra de Añorva, 5. 943 452192
Arola. Salda. -Amarra Viejo-. 943 460815
Arral Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arriola Asador. R. Catalicós, 9. 943 457137
Arriola. Alcaldía Edegoai, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 279098
Astena. Inigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425245
Astiazaran. Ingoy Baserría -Zubietu-. 943 361229
Atari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183
Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
+ **Barbarin**. Puerto, 21. 943 428166
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkaletegi. Pl. de Barkaletegi, 42. 943 465104
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Bassajun. Añorga Hiribidea, 41. 943 367149
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beatzina. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goleko Artzate Beri, 27. 943 210071
Bergara. General Elche, 8. 943 275026
Bernardo Errea. Puerto, 7. 943 422055
+ **Beñi-Jai**. Fermín Calbetón, 22. 943 427737
Bibidebe. 31 de Agosto, 22. 943 429366
Bidezuze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bidezuze. Garbati, 24. 943 430314
Bigarren. Galati, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
+ **Bildarri**. Pl. de Heriz, 3. 943 578391
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bihacoria. J. Zaraguela, 4 -Añorva-. 943 466111
Bocatta. Pza. Financas, 1. 943 291558
Bodega Donostiarra. Peña y Gola, 943 290228
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 3. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
+ **Borda-Beri**. Fermín Calbetón, 22. 943 430342
+ **Boulevard** 9. Boulevardeur, 9. 943 422114
Branka. Pl. Eduardo Chillida, 13. 943 317096
Bunafaketa. K. Balentzaga, 42. Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar. Pl. Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha. P. Concha, 12. 943 473600
Café de la Playa. Parq. Larocca, 14. 943 292076
Café de la Plata. Av. Zurriola, 45. 943 326521

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713
+ **Café Saigón**. Hotel M. Cristina, 943 426889
Café Santia. Reina Regente, 6. 943 432162
Café Sreta. Javier de Barkaletegi, 13. 943 469400
Cafetería Alotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Cafetería Express. R. Catalicós, 12. 943 463990
Caravansera. Plaza Ben Pastor, 943 475418
Casa Alava. Pescadería, 943 423494
Casa Alcalá. Fermín Calbetón, 19. 943 426216
Casa Bartolo. Mayor, 19. 943 421743
Casa Durán. Segundo Esnaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabeleta, 26. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaja, 14. 943 461062
+ **Casa Tiburcio**. Fermín Calbetón, 40. 943 423130
+ **Casa Vallés**. Reyes Católicos, 10. 943 452210
Casa Vergara. Mayor, 21. 943 431703
Cascaucenes. Pl. Colón, 46. 278839
Chomin. Infanzta Beñita, 16. 943 317312
Chuli. Aldamar, 18. 943 425908
Dana-Ona. P. Hipódromo, 15. Zubietu, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320
Dandena. Enberráin, 8. 943 425197
Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457490
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 573158
Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardoteiki, 22. 943 367620
Döner Kebab 3. Euzestio Amilibia, 9.
Duti. Antonio Arza, 4. 943 312717
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 422042
Elbarrara. Fermín Calbetón, 24. 943 420444
Elkai Asador. P. Padre Orkalea, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Caserío. S. Jerónimo, 16. 943421593
El Comedor. S. Marín, 12. (H. Europa), 943 470880
El Doble. P. Colón, 22 (Gros), 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Lagar. Zabeleta, 55. 943 203229
El Patio de Ramoneta. Peña y Gola, 10. 943 321661
El Puento. Rio Deba, 2. 943 276629
+ **El Sitio del Maquiel**. F. Calbetón 45.943 424866
El Txoko de Maritxu. Txofre, 4. 943 279399
El Txoko del Montañado. Avda. Zarautz, 2. 943 317591
Etxura. General Elcheque, 7. 943 420557
Erdiko. Autonomia, 1. 943 456869
Erorria. Camino Portuñeta, 49. 943 210300
Erorria Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 465394
Etxabe. Aldakotzes, 5. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egial), 943 298254
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxe Nagusi. P. Padre Orkalea, Igeldo, 943 216502
Ezkarra. Miracruz, 17. 943 271374
Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balnearios, 37. 943 470043
Foster's Hollywood. Paseo Colón, 10
Friedrich. S. Francisco, S. Francisco, 56. 943 32 66 3
+ **Gambirinus**. C. Com. Garbera, 943 396447
+ **Gambirinus**. C. Com. La Breña, 943 426514
Gambarra. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 22. 943 426382
Garbera Sidreria. C. Com. Garbera, 943 394358
Barbota. Pl. de Colón, 11. 943 285019
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269
Gaztelu. Vitoria-Gasteiz, 12 -Ondarreta-. 943 210713
Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Gizuri. Enberráin, 4. 943 421365
Gola-Beri. Bermingham, 3. 943 273504
Goz Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Goz-Beri. Bermingham, 3. 943 273504
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601
Gudamuzi. Paseo Gudamuzi, 26. 943 214000
Halaga. Aldamar, 8. 943 425710
Hidalgo 56. Pl. Colón, 15. 943 279654
Hikamika. Etxaide, 4. 943 431335
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezteza. Sarrategui, 12. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 194. 943 210211
Hotel Nicol's. Pl. Gudamuzi, 2. 943 943 317865
Hotel Pelizcar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968

Ibai. Getaria, 15. 943 42876
Ibai Ur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255
Igela. Pza. Irubiz, 2 -Igorra-. 943 003473
Igeldo Sidr. Garbaterre Base - Igeldo-. 943 212521
Ikaitz. Pl. Colón, 21. 943 290124
+ **Illarra Asador**. Illarra, 97 -Igorra-. 943 214894
Ilargi. Extremadura, 3 -Zubiaurre-. 943 270510
Ilargi-Ondarreta Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074
Infanta. Esterlines, 12. 943 424833
Inausti. Pl. de Errotuburu, 49. 943 311109
Inausti. Pol. Zuazu, 4 -Errotuburu-. 943 319933
Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñaki. Fermín Calbetón, 9. 943 272973
Ircho Hamburgueseria. S. Juan, 5. 943 422667
Irigoin Eret. Cam. Petritz, 10. Zubietu, 943 327675
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irutxulo. Puerto, 9. 943 428745
Irrintz Taberna. Pescadería, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Puerto Egara, 5. 943 458419
Isturrieta Beri. Camping de Igeldo, 943 218864
+ **Isturroz**. S. Martín, 30. 943 428316
+ **Isturroz** 2. Aldamar, 12. 943 425884
Ixtaropena. Enberráin, 16. 943 424576
Ixtasale Asador. Abartareka, 83. 943 371585
Ixtasne. Ibai-Alde. Marturetne. 943 470757
Izagirre. Bidearte Beri Baserría, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12.
Izazpi. Pl. Baratzategi, 3. 943 321019
Izeli. Pl. Baratzategi, 24. 943 273991
Izkiñi. Fermín Calbetón, 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
+ **Jolas-eteve**. Avda. Añorga, 44. 943 369266
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanito. Enberráin, 6. 943 427405
Kalabari. Matia, 5 -Antiguo-. 943 212101
Kalonje. Padre Orkalea, 8. 943 212101
+ **Kampal**. San Lorenzo, 4. 943 423884
Kaskazuri. Aroka, 6 -Amarra Viejo-. 943 463525
Kaskazuri. Pl. Salamanca 14. 943 420894
K-Bi Cafeteria. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290199
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
+ **Kixiki**. Segundo Esnaola, 41. 943 323000
Kolobka. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904
Kostalde. Avda. Zurriola, 26. 943 277791
+ **Krunch**. San Martín, 58. 943 469482
+ **Kukua**. Av. Alcalde José Aranzazu, 21. 943 271629
Kukurari. Vitoria-Gasteiz, 11 -Aranzazu-. 943 219077
La Barraca. Balnearios, 19. 943 466210
La Barrancosa. Laramendi, 21. 943 454747
+ **La Boule (Casino Kursaal)**. Mayor, 9. 943 429214
+ **La Brasserie Marie Galant** (H. Londres), 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 9. 943 426394
La Cosa Vostra. Segundo Esnaola, 7. 943 270527
+ **La Cuchara de S. Telmo**. 31 Agosto, 28. 647 787444
+ **La Cueva**. 31 de Agosto, 42. 943 425437
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 46. 943 412423
+ **La Fabrica**. Puerto, 17. 943 432110
La Kubatzia. Igenteia, 9 (Olu) Naloteki, 943 473682
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mimma (pizzeria). Urbietu, 1. 943 427240
+ **La Muelle**. Enberráin, 3. 943 423508
La Pasta Casa. Zubietu, 56. 943 426663
La Perla. Paseo de la Concha, 37. 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
+ **La Tagliatella**. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Trastenda. San Jerónimo, 22. 943 429799
La Vaca Hamburgueseria. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca Hamburgueseria. Avda. Libertad, 40. 943 429396
La Vaca Hamburgueseria. Miracruz, 28. 943 326937
Las Vegas. Pl. Colón, 10. 943 270871
+ **La Venta de Curro**. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886
Lanperna. Camino de Igarra, 19. 943 219740
Lanzeta. Trunfo, 3. 943 462384
Lau Hazienda. Lau Hazienda, 94. 943 352445
Los Rijosos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lugartzi. Avda. Tolosa, 77. 943 218503
Lukiñkategi. Cam. Aringeru Zaindaria, 85. 943 371444

+ **Lukas Berta Beri**. Julio Caro Baroja, 1. 943 224800
M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobrotika Ekartea. Inbaurrion, 943 288246
Mamma Mia. Pol. Colón, 4. 943 257700
Mamistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarín (chino). Zabeleta, 32. 943 320217
+ **Manex**. Vitoria-Gasteiz, 9 -Ondarreta-. 943 313867
Mariñeta. Muelle, 15. 943 431288
Mariñeru Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marquisul. Lau Hazienda, 33. 943 351130
+ **Maritzin**. 31 de Agosto, 13. 943 429465
Marugane. Pza. Marugane, 1. 943 212988
Mc Donald's Breña. C. Com. Breña, 943 431148
Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Melchor. Aracaso, 5. 943 421991
Mendi. S. Francisco, 32. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Mendi. Idozake, 6.
+ **Meñon Martín**. Elkano, 7. 943 422866
+ **Mirador de Ulla**. Pl. de Ulla, 193. 943 272707
Miramón Arbelaitz. Pl. Mikelletzi, 53. 943 308220
Miras Cerveceria. Sagües, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
+ **Moto-Chub**. Usandizaga, 3. 943 289904
+ **Munto**. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Beri. Munto, 8º Aste
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 6. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Nikolas Asador. Buferrino, 10. 943 217151
Ninea (Kursal). Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 41. 943 313992
Nuevo Ojala. Camino Golazkiñu, 10. 943 330853
Nuevo Sigo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
+ **Oñandar**. Zumalakarregi, 25. 943 211266
Olyos. Erezezana, 41. 943 214989
+ **On-Egin Taberna**. Boulevard, 7. 943 422947
+ **Oquendo**. Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 629520602
+ **Oriental (chino)**. R. Catalicós, 6. 943 470955
+ **Oriental II**. Manterola, 6. 943 470855
Orlegi. Portuñeta bidea, 23. 943 312601
Orsaga. Corsarios Vascos, 32. 943 451327
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073
Pagoda. General Artetxe, 1. 943 294299
+ **Pagoda Cafeteria**. Pl. Arbatos, 23. 943 218330
+ **Pagoda de China** (chino). Laramendi, 11. 943 451968
+ **Panpota Kokotalegia**. C. Com. Garbera, 943 394776
Pantxika. Muelle, 37. 943 421179
+ **Pasaleku**. Ilube, 11. 943 461665
Paza Negra. Isabel II, 15. 943 450147
+ **Paulaner Bierhaus**. S. Vicente, 7. 943 421808
Pena Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Penas Asador. 8º. Igeldo, 943 211591
Piñudi Taberna. Narrika, 27. 943 423003
Plaxi Tulo. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 37. 943 310896
+ **Playa Café Ben Pastor**. Pl. Pastor, 14. 943 445712
Politeina. S. Jerónimo, 3. 943 425779
+ **Portaletas**. Puerto, 8. 943 424272
Portuñeta. Portuñeta, 43. 943 215018
+ **La Muelle**. Enberráin, 3. 943 427298
+ **Qing wok**. Gran Vía, 4. 943 286256
+ **Quing Píno**. Pza. Sarrigui, 4. 943 426153
Recalde. Aldamar, 1. 943 430352
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuerterrabía, 20. 943 421469
Rekondo. Pl. de Igeldo, 57. 943 212607
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Rickty Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570
RJO. Pza. José María Sert, 2. 943 313135
Ryo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862
Salaberria Sidreria. J.M. Salaberria, 6. 943 456311
+ **Saltipoi**. Calzedra Vieja de Algorrieta, 3. 943 323310
San Bartolomé Sidr. S. Bartolomé, 32. 943 460333
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
San Martín. Pza. del Funicular, 2. 943 214084
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sena. S. Francisco, 32. 943 283019
+ **Shake (Japones)**. San Marcial, 8-10. 943 424210
Sidreria Ametzti. Ametzti Goleka-Igeldo 943 217323

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Sidería Donostiarra. Enbeltrán, s.º 43 420421
Sidería Intarcurodon. Pº Zubiarre, 72 943 232074
Skriz. Pescadería, 6 943 423759
Slabon Café. Uribieta, 4-C, 943 464208
Simon Café. Urbión, 6-C, San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888
Sports Café. Pl. Julio Caro Baroja, 1, 943 212147
Staal. M. Dolores Aguirre, 12, 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 47, 943 421780
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507
+ **Tedone.** Korta kalea, 10 - Gros, 943 273561
Tejería. 9, 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza. Easo, 27, 943 431377
Tendido. S. Secundino Esmalza, 36 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118
Teresito. Avda. Zazuara, 35, 943 213303
Tribruna Norte. M.º Dolores Agirre, 22, 943 276263
+ **Tsi Tau.** Paseo Salmagana, 1, 943 424205
Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Xalantxa. Juan Zaragutua, 4 - Riberas, 943 467873
Xralin. Alta Orología, 63 - Igeldo, 943 214969
Xralupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Xrepeba. Pescadería, 5, 943 422227
Ximista. Pza. Constitución, 10, 943 422370
Xinparia. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Xinparia Sagardotegia. Illarraberrí, 2, Barrio Igarra
Txirrita, Isabel II, 4, 943 456960
Xiskuene. P.º Begiristain, 85, 943 450987
Xixtu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Xiztu. Igeldo, Balaioategi, z/g, 943 212979
Xtxko. Mari, 12, 943 425412

Xtxkolo Asador. Matorrera, 4, 943 463491
+ **Xtxko.** Portugalete, 53 - Ignea, 943 316784
Xtxxin Asador. P.º Antziola, 6, 943 451964
+ **Xtxondorra.** Fermín Calbetón, 7, 943 420782
Xtxva. Kristobal Balaioategi, 47, 943 311511
+ **Xtxvillo Mesón.** Matia, 5 - Antziola, 943 211138
+ **Xtxuleta.** 31 de Agosto, 40, 943 441007
Xtxurut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Uña (Barceló Costa Vasca). Av. Pío Baroja, 15, 943 317950
+ **Urbano.** 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urepel. Paseo Salmagana, 3, 943 424040
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312606
Urki. Euzkai Herria, 8, 943 423185
Urkulu. Segundo Igopia, 33, 943 291891
+ **Urkulo Sidería.** Igarra Bides, 37, 943 210168
Urkulo. Fermín Calbetón, 20, 943 423424
Urkuri-B. Bermingham, 17, 943 277385
Urumea. Alta de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4, 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14, 943 422416
Valverde. P.º de Larratzo, 49, 943 392463
Via Foral. P.º Federico García Lorca, 10, 943 470989
Vitoria Café. Av. República Argentina z/g, 943 420344
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garzáiz, 6, 943 314899
Warung. Saques 14, 943 322676
Xanti (Hotel Aneto). P.º Aneto, 30, 943 457436
Xarma. Avda. Tolosa, 123, 943 317162
+ **Zelai Txiki.** Travesía de Rodi, 79, 943 274622
+ **Zeruko.** Pescadería, 10, 943 423451
Zorroaga. P.º Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465
Zurrieta Marimino. P.º Zurrieta, 41, 943 297853

// ABAITZSKETA
Larrazat. Abaitzsketa Hirigunea 2, 943 652483
Larrazat Gain. P.º Larrazat 3, 943 653572
Ostiape. San Juan Plaza, 69 349009
Zaldube Sagard. Ipoinza-Garmendia 4, 943 652176

// ADUNA
Aburuza Sidería. Caserío Olataz, 943692452
Benta. Ctra. Andoain-Aduna, z/g, 943 693094
Urtiza Sidería. Polig. Ind. Artea, 943 693396
Urtizate Aterpebea. Herriko Plaza, 7, 943 693481
Zabala Sidería. Caserío Garagarza, 943 690774

// AIA
Alitzondo. Laurgain Dizein, z/g, 943 832700
Alzervi. Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristarzu. Nizkor Andia, 13, 943 834521
Arribu Sidería. Ubeugun, 943 890125
Errota Casera Rural. Oskozegia, 943 835465
Irutxa Sidería. Puzta Gozategi, 6, 943 834272
izeta. Urdeneta, 943 131867
izeta. Barriko, P.º Elkano 4, 943 131693
Kanua Asador. Puzta Gozategi, 11, 943 834322
Portu Asador. Santio Ereka, z/g, 943 894434
Sabota Sidería. P.º Santio, z/g, 943 835738
Saga Asador. P.º Santio Ereka 29, 943 830716

// AIZARNAZABAL
Xiete. Zubialde, 7, Tel.943 147373
Uztarri. Herriero Plaza, 3, Tel. 943148321

// ALBIZTUR
Elaine. Albitzur, 943 652314, 943 654351
Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albitzur, 32, 943 651728

// ALEGIA
Elizendi. San Juan, 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55, 943 654819
Iskintza. S. Juan, 55, 943 653097
Txitxarri. Antigua N.º 1, 25, 943 650721

// ALKIZA
Otsamendi. Pza. Alkiza, z/g, 943 690186

// ALTZAGA
Altzagarrate. Altzaga disem.18, 943 884196
Olagi Sagardotegia. Altzaga Bidea, 943 887726

// ALTZO
Arandia. Segorebe etxea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA
Arkaizte. Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaran, 18, 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8, 943 653197

// ANDOAIN
Arleta. Arleta, 5, 943 593094
Bambola (pizzeria). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15, 943 575300
Hiru. Juan Basteza Etxe, 2-4, 943 593600
Iruerri. Nagusia, 39-41, 943 590332
Pza. Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Garziñaga Sidería. P.º Buruntza, z/g, 943 591968
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidería. P.º Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Gobiuru Auzoa, z/g, 943 590663
Traineruak. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka. Alta Laramendy, 943 591604
Txortu. Gobiuru, z/g, 943 590721
Txitxibar. Zumea Plaza, 7, 943 570492

// ANETOA
Benta Aldea. Benta Aldea, z/g, 943 654079
Cheneyne. P.º Benta Aldea, 4, 943 651856
Golkotxea. San Juan, 9, 943 651907

// ANTZULUA
Haitz-Garbi. Kalebaren, 15, 943 787051
Labea. Kalebaren, 17, 943 787068
Leku Berri. Imno Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buzintzurri, 6, 943 766349

// ARAMA
Toki Aiti. Herriko plaza s/n, 943 888953

// ARETXABALETIA
Areiz Taberna. Markole, 5, 943 791467
Andueña. Araba Ibilbidea, 13, 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 791814
Baster-Aide. P.º Galatza, z/g, 943 792458
Beberrieta. Durana, 26, 943 792067
Bogotxa. Nafarroa, 6, 943 792045
Goynaran. Solobauduri, 8, 943 790857
Gursa. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Hiru. P.º Araba, 29, 943 791803
Itakua. P.º Aizta, 943 791668
Zaria. P.º Araba, 20, 943 798985

// ARRASATE-MONDRAGON
Aldeape. Iruizturri, 41, 943 796369
Artea. P.º Garagarza, 37, 943 71181
Bitfoti Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 79582
Boliñete Asador. Zarugaleta, 24, 943 793991
Buenena. Jokin Zategi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimanzuri, 2, 943 794564
Galatza (pizzeria). Exaio, M.º 8, 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastakuz. Bedia, 18, 943 791013
Gaiztegui. Laxardi, 4, 943 797010
Golei. Aude Degustation. Iruizturri, 33, 943 791115
Gran Muralla. Olatera, 36, 943 791195
Hilarioñ. Plaza Larea, 5, 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larrintxe. P.º Udala, 943 792215
Loraitze. Iruizturri, 7, 943 790467

Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bárez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pidain. Udala Plaza, 943 791165
+ **Santa Ana Hotela.** P.º Urbirri, 37, 943 794399
Sara Merendueru. Meztzerreka, 943 771586
Xirritza Taberna. Gesalazar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatza Lizentia, 12, 943 798580
Xtxondorra. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape. Olatzara, z/g, 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2, 943 797658
Urrin. Urbirri Etorbidea, 22, 943 799524
Uxtarte. P.º Udala, 943 791250

// ASTEASU
Iruiri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Iruiri Asador. Alto de Andazarate, 943 580666
Makelaurdi Sidería. Antziola, 11, 943 692222
Olarrea Goleika. Gobiurra, z/g, 943 692021
Paxtine. Errematari, 1, 943 691025
Sarasola Sidería. Behalaira auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA
Akeleña Sidería. Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorrena Sidería. Camino Petirelli, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sidería. Txontxotilla, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Berezuriarra Sidería. Beren Artea, 943 557598
Buenaventura Sidería. Cam. Alza, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alza, 2, 943 551204
Ekaitz. Tomás Alza, 9, 943 553943
Ergobia Sidería. Ergobia plazatzea, 19, 943 553301
Etxeberria Sidería. Santisimo-Enea Baseria, 943 553597
Garziñaga Sidería. P.º Maritima, 139, 943 469674
Goiko Iruiri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidería. Camino Oialume, 63, 943 552242
Iba-Lur. Nabarra Oñar, 2, 943 335255
Ikatza Taberna. M.º Aratz, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25, 943 330030
Iruigoien Sidería. Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrazte Sidería. Caserío Mariagun, z/g, 943 556647
Las Vegas. Errekoak plaza, z/g, 943 553498
Lizeaga Sidería. Caserío Garziñaga, z/g, 943 468290
Makia. Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo. Alza Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal. Oñar Oñaride Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela. Benta Aldea, z/g, 943 551007
Mina Sidería. Txontxotilla, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidería. M.º Arcangeli, 16, 943 552938
Oiarbide Sidería. P.º Astigarraga, 943 553199
Petireggi Sidería. Petireggi Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidería. Caserío Ipintza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 9, 943 551138
Sarasola Sidería. Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegi Plaza, 3, 943 332282
Xingurri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34, 943 330530
Zapain Sidería. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN
Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59, 943 180037
Urbaitze Sidería. P.º Ergoiena, 6, 943 180119
Victor. Herriaren, 71, 943 180033

// AZKOITIA
Atolla Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11, 943 026851
Basterrebe. Basterrebe Industrialdea, 943 851061
Ereiki. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Gelotki. Trenchidoren Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Ainguru kalea, 16, 943 852003
Iruiri. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Itziar. Aizpuruboa auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Kokka. Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20, 943 851195
Larramendi Torreá. Donbante, 10, 943 857666
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 94395110
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332
Ottara. Madariaga auzoa, 943 853766
San Agustín. Aizpuruboa auzoa, Tel.943 853492
Suharri. Altzibar Etorbidea, 9, 943 025714
Tiakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiopiti. Txerlosa auzoa, z/g, Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPETITIA
Ametsa. Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Anota. Elosiaga auzoa, z/g, 943 812092

Aunba. Barrena ka. 11, 14, 16, 18, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814664
Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389
Berri. Erki Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Biz. Ditz. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostatu. P.º Larrazpe, 24, 94381118
Iruigarri. Idefonso Gurrutubia, 10, 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea,943812271
Junta Txiki. Jose de Arbetxe, 17, 943150311
Kuruti. Loloiko auzoa, 24, 943815609
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810588
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g, 943811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878
Loloia. Loloia Inazio Hirigunea, 47, 943151616
Mendizabal. Landeta Hirigunea, 16, 943812001
Mikel Uria. Loloiko Inazio Hirigunea, 5, 943814315
Ondarribi. Harribidea, 49, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 810869 (Pintxoak)
Orbegoso. Nuarbe auzoa, 943 810590
Osniaspi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7-943 028660
Pastorkua. Jose Arretxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Pablo. Pab. VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa, 353, 943 813442
Uraña. Kale Nagusia, z/g, Tel. 943 812543
Zuhaitz. Erki kalea, 943 8151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jatebe Aterpebea. Hirigunea, 6, 943 163076

// BEASAIN
Artzi Enea. Andre Mari, 15, 943 163116
Aisegun Hamburgues. Zalduretza, 1, 943 882122
Barrandiaran. J. Miguel Iruizturri, 7, 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruizturri, 11, 943 882023
+ **Batzokia.** Nagusia, 26, 943 088655
Bidelezu. Pza. Bidelezu, 2, 943 885975
+ **Doleza.** Nafarroa etorb. 57, 943 889888
Egokil. S. Inazio, 943 880037
Goierria. 14, 943 880000
Goierrialdia. Carretera GI-604, Km. 1,5, 943 881940
Izar Etxea. Navarro Larreategi, 13, 943 161673
Jaiki. Zalduretza, 1, 943 087933
+ **Katillin Asador.** Kalea, 4, 943 889252
Kikara Lounge Bar. Doleza, 1, 943 886234
Mina. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40, 943 889907
Rubikorea. Zalduretza, 7, 943 885760
Urkulo. Mayor, 7, 943 086131
+ **Xerbera.** Nafarroa etorb. 21, 943 888829

// BELAUNTZA
Herriko Taberna. Iruizturri, z/g, 943 670928
Venta de Belauntza. Letzako Erpejeta, 21, 943 672828

// BEIZAMA
Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 9, 943 683059

// BERGARA
Aigireñeta. Ibarra, 2, 943 762145
Antoni. Fraiskuzturri, 7, 943 762040
Arteakale (pizzeria). Arteakale, 1, 943 762537
Azpeitia. Arrea Ereka, 13, 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224
Beko Taberna. Anjoizko, 8, 943 765674
Eguzkitza. Etxea, 10, 943 767045
Ereki Asador. Fraiskuzturri Enparantza, 1, 943 763851
Erroi. Mahastereka, 6, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n, 943 763036
Gasparg. Barenkalea, 31, 943 762002
Hiru bide. Urtzera, 9, 943 761845
Infemokua. Mastereka, 33, 943 761849
Iraho. Amillaga, 23, 943 761529
Isamu. P.º Elosu, 6, 943 853550
Jam. Santalazte, 5, 943 760969
Kibia. Zubiarre, 23, 943 762308
+ **Lasa.** Zubiarre, 25, 943 761055
Mekoladite. Mekoladite, 1, 943 765018
Orri Asador. Angiozar, z/g, 943 762288
Sirizain. Barenkalea, 3, 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24, 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g, 943 763551
Toki-Ona. Mahastereka, 1, 943 763953
Torrekua. Bargarai, 37, 943 765099
Txarantxa. Zubiarre, 33, 943 761584
Txuringo. Oñitru Auzoa, 14, 943 764663
Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762700
Zubi Berri. S. Antonio, 9, 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

GIPUZKOAN NON JAN?

// BERBROI

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

// BIDEGOJAN

Dendale, Heredia Gunea, 943 681000
Kontzeju, Dendale Gunea, z/g. 943 681003
+ Olazá, Goitza Auzoa, z/g. 943 681228

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6, 943 608052
Alvarez, Sokagin, 14, 943 191297
Aztufe Kafeategia, Lersundi, 10, 943 192662
Aztifan, Aztifan bidea, 6, 943 121654
Zaldorotz, Pza. Zaldorotz, 943 191590
Calbetón, Hondartzu, 2, 943 191970
Ciscos, Markiegi, 2, 943 191168
Errota Beri, Itxaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Etxe Nagusi, Elorriaga Auzoa, 122, 943 199230
Galbarria, 943 199386
Igarza, J. M. Ostolaza, 5, 943 191197
Lurten, Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033
Ondar Gain, Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran, Mardani, z/g. 943 199397
Uxinon, Portu, 7, 943 191660
+ Trogam, Hondartzu, 5, 943 191101
Zalburdi, Pza. Arakistain 1, 943 192003
(Restaurantea de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Agiñagui Mesón, Pº Urkiztu, 22, 943 200608
Arrate, Ego-Gain, 5, 943 207242
Artoja, Pza. Urzagoa, 7, 943 206348
Aztain Asador, Bº Aztain, 6, 943 121854
Biziñena, Toribio Ebeberria, 16, 943 821341
+ Chalcha, Iasqueti, 4, 943 201126
Eskarne, Arrate, 4, 943 121650
Elveta, Txirio, 2, 943 207019
Gurbil, Ixasi, 1, 943 201152
Guri-Guri Asador, Arratega, 1, 943 120865
Irua, Ctra. Arrate, 8, 943 701292
Jaik, Txamba-Zelai, 16, 943 207081
Josean Cafeteria, Paseo Urkiztu, 22, 943 200608
Kantabria, Bº Arrate, 4, 943 121262
+ Karabeln, Bº Arrate, 6, 943 202727
La Jara, Saratxegui, 5, 943 254360
+ Lanús, Toribio Ebeberria, 19, 943 200629
Maltane, Campo de Iru, Bº Arrate, 5, 943 208659
Mizale, Calbetón, 8, 943 207720
Mutarika, Otaloa Hiribidea, 14, 943 700055
Mirari, Urkiztu Pasaletxua, 17, 943 127222
Orbe, Polig. Aztifan, 7, 943 201261
Orbela Hamburguerria, Pº Urkiztu, 24, 943 127092
Palacio Oriente (chino), F. Calbetón, 14, 943 208689
Tximeleta, S. Juan, 11, 943 200925
Urko, Aia, Otaloa, 3, 943 201810

// ELGETA

Bola-Toki, Artekale, 4, 943 768284
Espolaino, Maiala, 4, 943 789085
Itiaki, San Roke, 2, 943 768283
Olikortea, Aholata Auzoa, 943 176122
Ostau, Gudarian Bidea, 4, 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5, 943 742956
+ Balaustegui Baserria, Alto S. Miquel, 943 743102
Bide-Gain, Urandain, 11, 943 743295
El Gaucho, Errostarri, 31, 943 531771
Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorrea, Sta. Ana, 10, 943 740580
Harzubi, Olasope, 1, 943 741244
Herr-Gain, San Pedro, 4, 943 743040
Itai-Ondo Asador, Sta. Ana, 2, 943 742627
Itiro, Pedro Muguruza, 2, 943 740015
Jaika, Pedro Muguruza, 27, 943 741029
La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22, 943 742500
Lerun, Pedro Muguruza, 5, 943 740806
Lerun, Poligono Lerun, 3, 943 743196
Mindetza, Zona deportiva Mintetza, 943 748744
Midigan's Irish Pub, Berrito Ezarano, 943 531557
Otzak, San Roke, 36, 943 743411
Salento, P.M. Urzuzun, 10, 943 740196
San Pedro, S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma, Xixilion, 1, 943 748531
+ Txariduna, Ermuarantzia, 1, 943 740793

// ERRETERIA

Alameda Marisquería, Al. Gamón, z/g. 943 521704
+ Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
Ariza, María de Lemos, 4, 943 519654
Borda Beri, Campoz de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo, Alta Donostia, 4, 943 511047
Donosti Siderria, Zambalibea, 6, 943 526041

Egiburu, Zambalibea-Zentaltze, 943 341831
Egi-Luze Siderria, Bº Zambalibea, 943 523905
Eguzki, Orereta, 2, 943 341225
El Txikito, Torre de Lezo, 20, 943 527701
Ereñeta, Zambalibea, z/g. 943 515913
Erreteriarri Batzokia, Pza. K. Mibelenka, 4, 943 002468
Franktilla, Astigarragako bentak, 943 511445
Franktilla-Beri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Fuerte de S. Marcos, Fuerte de S. Marcos, 943 522271
Gaztelu Hústal, Andara Mari, 6, 943 511084
Garañu (chino), Ayua, Navarra, 75, 943 521363
Gurkale, Txirrita, 1, 943 002195
Irrintzi, Kapitán Etxea, 943 511086
Izadi, Alfonso XIII, 943 340469
KM, Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Lepi, Viteri, 27, 943 512867
La Caba Navarra, Viteri, 26, 943 511081
Lapiko, Cosc. Iruza, 5, 665 755540
Las Cazuelas, Alta Donostia, 12, 943 511046
Leku-Zarra, Magdalena, 6, 943 516441
Listorreta Erreteriarri, Ctra. Cuevas, 943 529273
Melle, Alameda Gamon, 2, 943 516392
Marino, Sorganiburu, 23, 943 529614
Mesón Extremeño, Pº Izletia, 3, 943 511033
Muzurra, Aldura Aldua, 20, 943 522455
Oarso Siderria, Zubiaurre, 8, 943 515986
Oena, Zambalibea, 2, 943 527997
Ostolaza Asador, Astigarraga, 6, 943 514105
Pescera, Astigarragako Bentak, 943 515252
Piza Spirit, Mornornetia, 7, 943 522000
Polo Ruko, Piscinas, Alto Beram, 943 521661
Rungo Hara (chino), Oibet, 5, 943 340124
Superegi, Zona Aldura, z/g. 943 580055
Suterradi, Polig. Maiti-Lodi, z/g. 943 344290
Txi Mahon, Sorganibu, 23, 943 529614
Telepizza, Alfaro, 10, 6, 943 513651
Tey, S. Marcos, 4, 943 511052
Ur-Gain, Fandorra, 943 344245
Venezia Piza, Santa Clara, 1, 943 511992
Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri, 39, 943 510096
Zambalibea, Bº Zambalibea, z/g. 943 519001
Zuketx, Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

Borondegí, Errezilgo Gunea, 2, 943 517528
Letea, Letaa, 943 812887
Letea, Letaa, auzoa, 943 813524
Granada, Granadita Baserria, 943 813535
Trinxera, Letaa, 14, 943 812106

// ESKORIATZA

Benta-Motz, Gazteñadi, 21, 943 714822
Maulandua, Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Elizatea, 5, 943 714345
Ozeta, Aranburuzalza, 9, 943 715190
San Miguel, Apurtzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta, Aranburuzalza, 26, 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostalua, Argindegi ebatea, Eskio, 943 720627
Itsasko Ostalua, Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador, Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Ledor, Bº Aztiria, 943 730094
+ Korta Asador Marisquería, S. Lorenzo, 943 887186
+ Gabiriko Ostalua, Gabiria Gunea, 6, 943 887813

// GAINZA

Kale Tiki, S. Miquel, z/g. 943 886243
Oñena, Larratze Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta, Meagaz, z/g. 943 132496
Abeta-Haundi, Asizku, 943 140455
Asitillor Asador, Portua, 4, 943 140412
Azkue, Alto Meagaz, z/g. 943 130500
Balearrí, Portua, z/g. 943 580911
Ekano, Herrietia, 2, 943 140024
Giroa taberna, Nagusia, 20, 943 140800
Iribar, Nagusia, 34, 943 140406
Itxas Etxe, Kaia, 1, 943 140021
Kaia-Kaipé, General Arana, 4, 943 140500
Ketarri, Txorritxe, 27, 943 140194
Mayflower, Katrapona plaza, 4, 943 140658
Naucio, Kaia, 1, 943 140264
Politena, Nagusia, 9, 943 140113
S. Prudencio, S. Prudencio, 4, 943 140627
Talai-pe, Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko, Katrapona Enparantza, 5, 943 140539

// HERNANI

Akarregi Siderria, Akarregi Baserria, 943 553495
Alberro Siderria, Sta. Bárbara, 61, 943 550019
Altzueta Siderria, Osinaga Auzoa, 7, 943 551502
Aralar, Zapa, 8, 943 331506
Arrigoain, Sta. Bárbara, 87, 943 550097
Artoia, Urzagoa, 7, 943 206348
Artzai, Zukuñaga Baiara, 57, 943 330455
Belazarte Etxea, Ctra. Goizuela, km 9,5, 943 331659
Benta Beri, Bº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro, Txirrita, 8, 943 332196
Deportivo, Kardaberria, 36, 943 352629
Eizemendi Siderria, Osinaga Baiara, 36, 943 556405
Elorriari Siderria, Osinaga Baiara, 13, 943 336990
Enriaguada-Enea, Iruñedo, 1, 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 2, 943 551267
Euskal Pizza, Laramendi, 61, 943 33337
Fagollaga, Bº Eñorizu, 68, 943 550031
Gala Arretoa, Galartea, 12, 943 333116
Galizia Etxea, Bº Zukuñaga, 33, 943 556124
Garín, Nafar, 10, 943 550022
Goiko-Lasola Siderria, Eñorizu, 89, 943 553272
Gunea, Argarain, 2, 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Eziaño, 5, 943 330986
Iparregiri Siderria, Bº Osinaga, 10, 943 550328
Iruñedi, Epele, 7, 943 552480
Iruñdi, Kardaberria, 13, 943 555724
Itxasburu Siderria, Osinaga, 943 556879
Iruñedo, Bº Eñorizu, 50, 943 330461
Iruñedo, Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29, 943 550034
Karreru, Zona de Urteita, 43, 943 552607
Kixkal, Nagusia, 15, 943 336699
Larre-Gain Siderria, Bº Eñorizu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega, Zukuñaga, 84, 943 556555
Oindi, Nagusia, 50, 943 557509
Olatzola Siderria, Bº Osinaga, 38, 690 698484
Otsua-Enea Siderria, Bº Osinaga, 35, 943 556894
Pedro Mari, Ibarrolaburu plaza, 11, 943 550009
Rioja, Nagusia, 943 550026
Ruñido Siderria, Akarregi, 7, 943 552739
+ Sansonategi, Martindegi, 13, 943 331572
Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2, 943 331387
Santxo, Santa Bárbara, 92, 943 556481
Triponiti, Kardaberria, 27, 943 555724
Txintxuta, Bº Zukuñaga, 76, 943 552196
Ugoletxe, Pagogaga, 19, Eñorizu, 943 550240
Zaldia Siderria, Bº Herrietia, 943 553581
Zingí-Zanga, Bº Florida, 54, 943 330397
Zumardi, Urkolaga, 2ª, 943 336056
Zumitza, Nagusia, 50, 943 551633

// HERNIALDE

+ Elketa, Elketa Baserria, z/g. 943 653992
Osteta, Cruz Apetzia plaza, 1, 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserriar, 36, 943 641991
Aeroporotxo, Gabarrari, 943 645555
Anere Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minasoreta, 1, 943 642789
Ama Lur, Iñassarri kalea, 943 644362
Antortxo Baserria, Santiago, 47, 943 640059
Antzina, San Nicolás, 943 641880
Ariz Asador de pollos, Pº Butrón, 12, 943 644989
Arroka Winkleta, San Pedro, 32, 943 643169
Arroza, Furo Kalea, z/g. 943 644155
Arrozale Zuko, S. Pedro, 21, 943 643034
+ Arrau Etxea, Pº del Muelle, 5, 943 644939
Arraunlari, Pº Butrón, 3, 943 641581
Arroka Beri, Higuier bidea, 6, 943 642712
Balestanea, Arkoll-Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Erota, Jaizbua, 943 643194
Camping Jaizbail, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Donaitzel, Dendak, 6, 943 645963
Errandona, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandona, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Gozendosa, S. Pedro, 78, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güel Marisquería, Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernandaz Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizbail, Baserriar Etxea, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 40, 943 643557
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940

Justiz Merendero, Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aide, Itxasargi, 8, 943 644622
Kaiela, Itxasargi, 8, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025
+ Laia, Bº Arkolla, 33, 943 643609
Larra, Damari, 4, 943 642704
Lekunoa, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Siderria, Bidasoa, 19, 943 645800
Loredano Beri, Santiago, 67, 943 643298
Maltane, Javier Ugartea, 6, 943 642711
Maltze, S. Pedro, 35, 943 642711
Manutzar, Eguzki, 8, 943 645032
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Ollarta Aiz Siderria, Jaizbua, 21, 943 643708
Ondarriz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cafeterria, Itxasargi, 12, 943 642374
Portuxo, Pº Butrón, 943 645976
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Ramon Roteta, Iruñ, 1, 943 641693
Seguirán, Nagusia, 11, 943 640167
Sugari, Nafarroa Beherra, 1, 943 645408
Txintxerri, Santiago, 3, 943 645944
Txanagorri Siderria, S. Pedro, 27, 943 642102
Txori, Pº del Faro Ibe, 943 644170
Urdin Marisquería, Bidasoa, 10, 943 644614
Yola Beri, S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala, S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Izakun, Monto Izakun, z/g. 943 675017
Karieta, Euskal Herria, 2, 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ebegetarre, z/g. 943 187655
Gaztelu, Desmemado rural, 212, 943 187193
Gardel, Goardi industrialea, 943 801918
Mugica, Nagusia, 46, 943 187319

// IKAZTEGIETA

Bagrinitz Siderria, Caserio Iruñedo, 943 652837
Ostau, Lorentxo Deuna, 7, 639 435982
Toki Aia, S. Lorenzo, 10, 943 651240
Zubiure, Desmemado, 13, 943 654676

// IRUN

Alaflegi Bistrotxa, Bº Olaberria, 49, 943 631964
Aialde, Aialde, Jaizbua, 943 630440
Aitor Hostal, Ayua, Iparalde, 51, 943 635700
Altona Asador, Junka Landanburi, 47, 943 624477
Alberro Asador, Ayua, Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldapa, Pstari, 1, 943 616033
Alto de Arretze, Ayua, Elizabaz, 52, 943 627438
Anaka Beri Asador, Peñabaz de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapio Muiña, 16, 943 615048
+ Antxon, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Arano, Mayor, 15, 943 620859
Arroka Beri, Ayua, Iparalde, 12, 943 627332
Arteaga, C. Larrañaga, 16, 943 615130
Artza, Darío de Begoyoa, 13, 943 624713
Ataleta, Antxonzo, 69, 943 635516
Aterpe, Estación, z/g. 943 613213
Baseri, Errotzar, 1, 943 627907
Baseri Asador, Berrotarra, 5, 943 627445
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632481
Biklet, Pilar, 1, 943 633706
Bil-Miren, Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Pajarra, Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borda Beri, Mayor, 17, 943 630632
Borda Txiki Iribar, Bº Meakia, 6, 943 630914
Burger King, C.M. Mendibia, 943 639614
Café Irun, Letxuburu, 91, 943 637377
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628645
Casa Barandiaran, Collm, Soronaria, 3, 943 610262
Casa Merino, Ayua, Iparalde, 57, 943 625703
Chickens, Santiago, 16, 943 621340
China Town, Fermín Calbetón, 943 623697
Ciaboga, Pº Colón, 46, 943 618507
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danok Aia Asador, Bº Olaberria, 3, 943 621964
Don Jabugo, Plaza del Encanhe, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Don Quijote, C. Com. Txingudi, 9, 943 615807
Eguzki, J. Tallahas Landanburi, 9, 943 616794
Eguzki, J. Tallahas Landanburi, 9, 943 616015
Enrico, Jose Ego, 9, 943 660014
Enrique, Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629
Errota Beri, Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebena, Bº Olaberria, 51, 943 621962

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fertón s. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murru, 9. 943 620595
Gwendolin. Estación, 11. 943 612471
Irati-Bar. Mayor, 3. 943 629870
Ibai Ono. Tadeo Murruja, 1. 943 632888
Ibaraki Otagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibisi Hotel. Avda. Leburunboro, 77. 943 636232
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Itaki Bania. 3. Polig. Vertas, 943 635217
Itaki Izagurre. Ficoa, Avda. Iparalde, 43. 943 633930
Itaki Lavado. Ficoa, 943 636939
Iratzabal Asador. Bº Bidasoa, 943 632182
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 629334
Irungo Asteigina. C. Mendibil, 943 639615
Irueta. Pza. Urandiá, 4. 943 621059
Jaiñzuba. Kaskotege, 6. 943 618066
Jantxa. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jintxon. Avda. Leburunboro, 91. 943 639747
Jose Mari Etxea. Liza Maritano, 7. 943 622040
Juana. Cipriano Lazkao, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Leburunboro, 60. 943 614661
Ketan. Liza Maritano, 2-4. 943 623040
Kide Asador. Pinar, 6-8. 943 615187
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630461
La Agriola. Alzuakaitz, 1. 943 626561
La Ganasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Depa. Anzoa, 3. 943 618404
La Depa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
La Lavie. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Mamma Mia. Berrolaran, 9. 943 635666
La Ronda. Junkal Labradoran, 13. 943 629556
La Ventana. Centro Com. Mendibil, 943 639631
Labejo Etxea. Izquierdo, 49. 943 631864
Labejo Etxea. Izquierdo, 49. 943 631864
Larun. Arrieta, Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassa. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Laxosa. Serapio Mujika, 23. 943 615132
Lido. Fuenterrabia, 12. 943 619356
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621195
Marino. Zubelzu, 6-8- Anfoa, 943 615001
Marpe. S. Marcial, 14. 943 624690
Matxinbena. P. Colón, 21. 943 621384
Maype. Sorokata, 943 614546
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Merbex. Francisco Gaitza, 9. 943 624682
Misión del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Miesón Galicia. Mayor, 20. 943 629584
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 629896
Morondo. Paginea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labradoran, 36. 943 620071
Munantxo. Descarga, 13. Bº Lapicea, 943 628413
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventás, 943 634048
Narea. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oki-Sagoradi. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki-Dorakotze. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Oki Etorri Taberna. Andrearniega, 1. 943 622890
Orizargi Cerveceria. Liza de Urzanu, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Eñera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Pant & Company. C. Com. Txingudi, 943 628422
Parque. Edificio Pabao, Anfoa, 943 613294
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Pelto Asador. Sta. Elena, 4. 943 622338
Pello Labradoran. 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Polio Gold. Pinar, 1. 943 610233
Polio Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Risco. Liza Maritano, z/g. 943 628880
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612845
S. Marcial. Bº Behobia, 26-29. 943 633557
Singular Food. Ficoa, 943 636939
Sirimiri. P. Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612864

Telepizza. Urdeto de Irigoien, 1. 943 619999
Tres Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toxi Gogo. Pº Ibarrola, 7. 943 612224
Tranche. Juan Arana, 13. 943 617112
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629233
Trinkete Borda. Bº Olaterrina, 39. 943 623235
Triunfo. Mº Junkal Labradoran, 36. 943 621288
Txakola. Pza. Eñera, 3. 943 619382
Txanba. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Yatuz. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Vicisco. Pza. San Juan Herria, 943 620059
Virginia. Arbesko Errota, 19. 943 631275
Virginia. Liza Maritano, 37. 943 631223
Volmer. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Wainne. Bº Behobia, 4. 943 629890
Xabier. Estación, 12. 943 615157
Yong Feng (chino). Fermin Calbetón, 3. 943 62870
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zalsa. Enea Servicio A, 943 633070
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

/// IRURA
Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetel, 1. 943 691 432
Luiz. Poligono Laskibar, 7. 943 690497

/// ITSASONDO
Karintana. Nagusia, 27. 943 887614
Nautico. Nagusia, 13. 943 880012

/// ITZIARTE
Bikain. Muxibiarre 39. Itziar, 943 199370
Burgos. Muxibiarre 8, Itziar, 943 199242
Itziar. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035
+ Perlaux-Saka, Arriola auzoa, Itziar, 943 608052
+ Salte, Galdakaz, 13. Arriola auzoa, Itziar, 943 199004
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199387
Txiurridi-Hurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txiurridi Mardari. z/g. Itziar, 943 199359
Urberu Siderria. Bº Itziar, z/g. 943 199237
Zubikaray Buri. Gurutze, 4. 943 199242

/// LASARTE ORTIA
Abend Cerveceria. Pab. Muñozabal, 4. 943 372089
Avencia. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo, z/g. 943 371412
Buggy Hamburguzerria. Jaiñzuba plaza, 6. 943 365607
Errekaxo. Orta Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362714
Izurde. Pab. Muñozabal, 7. 943 370962
Larin. Laretekoetxea, 10. 943 361012
Martín Berastegui. Loidi, 4. 943 366471

Otegi Siderria. Camino Illarzuabeta, 2. 943 365029
Patxo Shangai (chino). Pab. Muñozabal, 3. 943 371883
Peña. Auzora, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkulu bilbia, 1. 943 370192
Txiyirabari Betxa. Orta Etorbidea, 12. 943 370304
Zaldua. Pº Hipódromo, 8. 943 366620

/// LAZKAO
Amehi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Baldaska. Hingoena, 4-6. 943 888038
Gerroika Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Laxkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Erreka, 17. 943 887788
Maldel Dalkessaten. Elosegi, 22. baijo. 943 087674
Pipas. Lazaundi, 3. 943 80 80 88
Pipas. Lazaundi, 3. 943 880805

/// LEABURU
Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

/// LEGAZTEGI
Aituri. Legazpioko industrialdea, 943 730600
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445
+ Azpikoetxea Azpikoetxea, 1. 943 731387
+ Azupia erretxegia, Aztria Auzoa, 943 733622
Benta Leru. Aztria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ono. Nagusia, 1. 943 731550
Golko Izarra "El Callejo". Bº Laubide, 17. 943 733648
Kantoi Cafeteria. Labartegui, 10. 943 731457
Katlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegui. Labartegui, 10. 943 730494
La Bide. La Bide, 2. 943 731279
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731745
Mandaoñeta Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870
Miranda. Parque Mirandaola, 943 731256

Ollarra. Euskal Herria Enparantza.
Txepetxa. Aizkora, 27. 943 730051
Xarpoi Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

/// LEGORRETA
Aulia Siderria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Barzeluna. Enrola auzoa, 7. 943 806206
Daiona Autovia. Km. 425. 943 807187
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarrta Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

/// LEINTZ-GATZAGA
Arate. San Inazio, 2. 943 714737
Getza-Gain. Alaito de Arlaban, 943 715522
Gaztainuzketa. Gaztainuzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alaito de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715731
Soran Etxea Hotel. San Lorenzo, 943 887186

/// LEZO
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkema. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 526990
+ Etorri Asador. Carmelo Etorri, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurketa, z/g. Polig. 108. 943 430087
Errekalde Siderria. Bº Gaintzurketa, 943 529885
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 943 576612
El Puerto. Guillermo de Lázara, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Irurtzun. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurketa, z/g. 943 529899
Irurzun. Irurzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaiñzuba. Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. de Isachi, 943 527599
Lezotarra. Elise Salaberria, 1. 943 512648
Lur Jaiñzuba. Urna, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibaita, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Ortueta. Urtebaruru, 4. 943 527833
Pabiku-Etxea Asador. Bº Gaintzurketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Siderria. Alaito de Altamira, z/g. 943523541
Salsua. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázara, 943 527945
Tineliu. Zubiko, 4. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaiñzuba, 1. 943 543262
Zubiko Merendero. Zubiko, 17. 943 516443

/// LIZARTZA
Jose Mari Hostau. Nagusia, 37. 943 662091
Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 627616
Ostatu. Txirrita gudatarren plaza, 7. 943 662256

/// MENDARO
Ongi Etorri. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzaldea. Mendazarabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendazarabal, 2. -Garagarza- 943 756072

/// MUTILOA
Mujika. Lemria, z/g. 943 801507
Orue. Erpogena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lemria, z/g. 943 801891

/// MURTIKU
+ Arbe. Laranga Auzoa, 943 604749
Asador Ormazabal. Alaito de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Cande de Murtiku 1. 943 604191
Campingaldon. Galdonamendi, z/g. 943 603509
+ Jarrilokki. Ctra. Deba-Murtiku, Km. 943 603239
Kal. Magdalena, z/g. 943 603544
Kalixto. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603564
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. La Laguna, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaletia. Olatz, z/g. 943 604595

/// OIARTZUN
Aduriz Siderria. Arander, 26. Iruiztoiz, 943 494353
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alhambra. Bº Aragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametate, 943 492783
Anixela. Bº Aranzazu, 943 493006
Andoni Gaztelumendi. Kaskazun, Elizalde, 943 493226
Aristi Asador. Bº Urdagoitio, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txakala Bidea, 4. 943 492714
Artzepe. Bº Urdagoitio, z/g. 943 493088

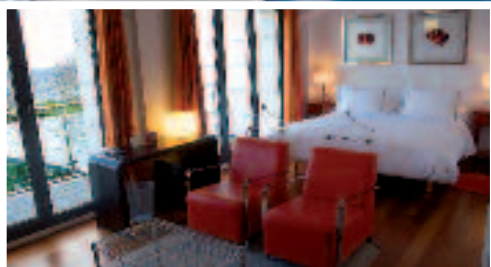
Autogrill. Autopista a8, Km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoen, 943 492112
Bide Altzibar. Arrieta, Arrieta, 943 492112
Birakain. Zuaznabar, 9. Urdagoitio, 943 492749
Ekain. Casa Errekalde, 943 490087
Esnioz. Zuaznabar, 72. Urdagoitio, 943 493626
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Gankora. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor. C. Com. Carretero, 943 491241
Gokoa-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831
Gurutz Berri Hotel. Pza. Bizardi, 7. 943 490625
Irutxu Asador. Bº Urdagoitio, 943 491100
Iruberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasi Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormola, 21. 943 491254
Kaskazuri. Kaskazuri, z/g. 943 493226
Lala. Landebe, 3. 943 493839
Linzirin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469. 943 492000
Lushe. Urdagoitio, 943 492101
Marcos. Zelaímulo, Polig. Urdagoitio, 943 494390
Matxeta. Olatz, 9. 943 490412
Matxeta. Iruñeta bidea, z/g. (Urdagoitio), 943 491194
Mendi Cafeteria. Centro Comercial Mamut, 943 492068
Merka Olatz. Merka Olatz, 943 493020
Niren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Alamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olatzola. Tormola, 2. 943 492050
Olden. Polig. Linzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491866
Pagoa. Bº Ergoen-Pagaldeia, 943 492613
Paki. Bº Ergoen, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490974
Toki Alai. Zuaznabar, 2. 943 492120
Toki Ona. Bizardi plaza, 943 490074
Tolera. Tormola, 20. 943 490570
Torre. Arripe Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Sagardotegi. Astigaraga bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Malaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruiztoiz), 943 491228

/// OLABERIA
Arrieta. Olaterrina kastel, 24. 943 880002
Castillo Hotel. Ctra. Madrid Iruin, km. 419. 943 881958
Etxe-Zuri Siderria. Bº Errekalde, z/g. 943 882049
Gor. Pol. Ind. Olaterrina, 943 881309
Herria. Cari de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Calvario, 943 881187
+ Zeñillona. Herriko plaza, 943 885829

/// OÑATI
Antxon. Euskadi Etorbidea, 1. 943 782161
Arkute Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoliz. Garbail, 17. 943 782483
Debatara. Oñati zaharrena, 54. 943 780410
Etxeberri. Kaltebarru, 19. 943 780460
+ Etxe-Auzo, Bº de San Pedro, 943 781956
Galicia. Altezo, 2. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Golko Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305
Hospital. Aranzazu, z/g. 943 781313
Iruiztoiz. Etxeko Kale, z/g. 943 781678
Larrazte. Atze Bº Olaterrina, 83. 943 781896
Milukua. Bº Aranzazu, 943 781304
Olkua. Olatzua, 8. 943 782292
Sindikia Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303
+ Soraluze Ostatu. Ctra. Aranzazu, km. 1. 943 716179
Txopeka. Ctra. Aranzazu-Bº Urbarri, 943 782698
Uria. Errekalde, 32. 943 781192
Urbako Fundazio. Campa de Uria, 943 781316
Urritxu. Lezazam Auzoa, 19. 943 783479
Urtziak. Urbako, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Carretera de Aranzazu, z/g. 943 781306
Zort. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zuzubi. Bidebarrietia, 6. 943 716296

/// ORDIZIA
Aldasoro. Urdaneta, 27. 943 880023
+ Altamira. Altamirako kirioqueña, 685 794755
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizea. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
+ Heriza. Artega, z/g. 943 160471
Martinez. Sta. Maria, 10. 943 880641
Minuso. Euskal Polizia, 3. 943 883376
Ongiua. Oñango Parke, 943 161371
Plangua. (Pizarra), Pza. Domingo Urnaneu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Siderria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Xubiki. Etxebarreta, z/g. 943 880489
Zubiri. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOA Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito.

Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.

www.hotelarbe.com



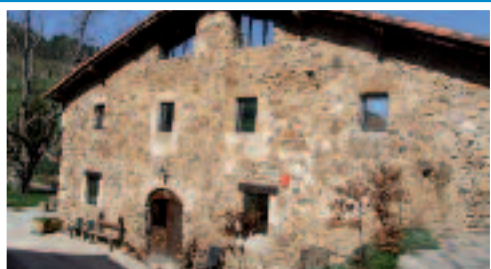
HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad.

Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com

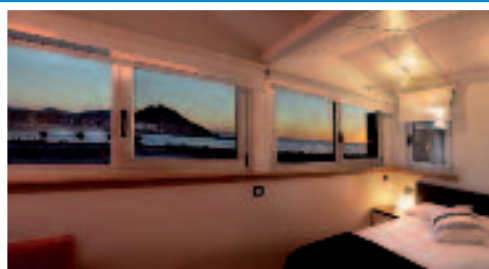
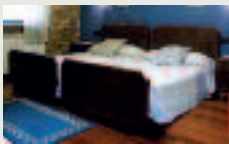


PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



PUNTA MONPAS: EN PLENA PLAYA DE GROS

J. MIGUEL BARANDIARAN, 32 (SAGÜES-GROS). TF. 943 28 55 85

Hotel de diseño en plena plaza de la Zurriola, en una zona muy conocida por su ambiente joven y desenfadado y por la práctica del surf. Zona ideal con terrazas ideales para disfrutar de la puesta de sol, antes de acudir de copas (o pintxos) a la Parte Vieja. Creado en 2008, el Hotel Punta Monpas tiene un estilo muy personal que lo hace **especialmente indicado para parejas jóvenes con o sin hijos, así como practicantes de surf y otros deportes**. 8 de las 11 habitaciones disponen de una ventana con una pequeña zona de estar con dos sillas y una mesa para tomar algo relajados. **La vista da a la playa** y se puede ver toda la zona hasta la Parte Vieja y el Kursaal.

www.hotelpuntamonpas.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ENOPATEKA: LOCOS POR EL BUEN VINO

ALDAMAR, 3 (PARTE VIEJA) - TF. 943 21 15 97

Los hermanos **Nerea y Asier Gofí**, respaldados por más de 30 años de experiencia con la distribuidora familiar **Gofí-Lizarralde**, han abierto esta preciosa tienda en la que encontraremos **vinos muy especiales, tanto nacionales como extranjeros, con una especial atención a los Champagnes y a los más finos vinos franceses**. Cuenta Enopateka con una breve pero cuidada sección de **Delicatessen** (Salmón, Anxoas, Foies, Ibéricos...) y un interesante **Club de vinos** cuyos socios, además de acceder a ofertas puntuales, obtendrán descuentos del 10% en la tienda, participarán en catas dirigidas por **Juan Ferrer** "el enópata", o podrán apuntarse a interesantes viajes enológicos, entre otras ventajas.

Enopata sentitzen bazara... etor zaitze enopatekara!!



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todos los productos ofrecidos en este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente, vascos**. **Aurkene Ebaniz y Sylvain Foucaud** ofrecen, entre otros muchos productos, **Jamón ibérico de bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local**. Lomo ibérico sin pimentón, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **Quesos franceses** de excepción, **Aceites de oliva** de Navarra, Córdoba, Alicante... El **foie** se cuida especialmente, destacando los excelentes productos de **J. Barthouil** y las **conservas** de bonito, atún o anxoas son de casas de comprobada solvencia como **Nardin, Ortiz, Mar Mar...** www.zaporejai.com

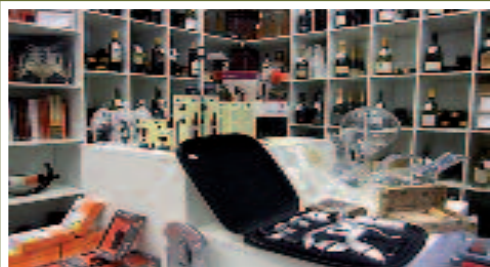
Badakigu euskaraz / On parle français / English spoken



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

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



ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06


Abierto en enero de 2008 por **Dani Comán**, Máster en enología y viticultura, Essencia ardodenda es un comercio donde, encontraremos **vinos muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones**. Pero además, en este espacio, **muy enfocado al regalo**, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece **cursos de cata**, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como **asesoramiento gratuito** en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con **Club de vinos** www.ardodenda.com

¡ATENCIÓN AUTOCARAVANAS!



YA ESTAMOS EN OTOÑO, QUEDA MENOS PARA EL INVIERNO Y LA TEMPORADA DE ESQUÍ...NO DEJES PARA ÚLTIMA HORA LA REVISIÓN DE TU AUTOCARAVANA Y PONLA A PUNTO CUANTO ANTES <<<<<<



Único centro de reparación en nuestra comarca 

Especialistas en suspensiones neumáticas



Interiores, cambio de aceite, carrocería, revisión de motor...

Nos encargamos de traer y entregar en destino.

Realizamos la ITV de la autocaravana

GURTZAIN
G A R A J E A

Almirante Bikoña - Legazpi

CITA PREVIA:

629 289 899 + 943 730 151