



DOMUS DEI

*Rieja*

DIVINA TENTACIÓN  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO  
**Ametzagaña**

R E S T A U R A N T E

RESERVAS: 943.45.90.92 / info@ametzagana.com

Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com



# internet



## 11 años desarrollando ideas

Páginas web profesionales, comercio electrónico, redes sociales, aplicaciones para móviles y tablets, posicionamiento y analítica web.



ADV MULTIMEDIA  
WEB DESIGNING & COMMERCIAL GRAPHICS



943 80 57 99



acvmultimedia.com



## // aurkibidea índice

|                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| > <b>iritziaopini</b><br>Mikel Corcuera .....                                                                                                                                                                                                 | 4  |
| > <b>kolaborazioak</b> colaboraciones<br>Burp...! (Arnau Estrader) .....                                                                                                                                                                      | 6  |
| Di... vinos (Manu Méndez) .....                                                                                                                                                                                                               | 6  |
| Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeltia) ...                                                                                                                                                                                               | 7  |
| Esencia de vid (Dani Coman) .....                                                                                                                                                                                                             | 7  |
| > <b>berri goxoak</b> noticias consabor<br>Sardinada popular en Pasai Donibane<br>Feria ecológica de Urretxu<br>Jornadas gastronómicas de Debagoiena<br>Baseritarren eguna<br>Fiesta del besugo en Orio<br>Sagardo eguna en Astigarraga ..... | 8  |
| > <b>producto de temporada</b><br>El txangurro .....                                                                                                                                                                                          | 10 |
| > <b>jakitea</b> el kartea<br>Juanito Kojua (Donostia) .....                                                                                                                                                                                  | 12 |
| > <b>piñalean</b> aldente<br>Champansherry en Donostia .....                                                                                                                                                                                  | 13 |
| Premio Euskadi de Gastronomía .....                                                                                                                                                                                                           | 14 |
| Campeonato de Gipuzkoa de pintxos .....                                                                                                                                                                                                       | 18 |
| Mitarte, obra del genio y de la tierra .....                                                                                                                                                                                                  | 20 |
| Vinexpo, el gran mercado del vino .....                                                                                                                                                                                                       | 22 |
| Cata de bodegas Faustino .....                                                                                                                                                                                                                | 24 |
| Pasaporte del queso y la sidra .....                                                                                                                                                                                                          | 24 |
| Encuentro gastronómico Deba-Urola .....                                                                                                                                                                                                       | 25 |
| > <b>kartara</b> alacarta<br>Aldasoro (Ordizia) .....                                                                                                                                                                                         | 26 |
| > <b>errezeta</b> receta<br>Gaztelumendi-Antxon (Irún) .....                                                                                                                                                                                  | 28 |
| > <b>jatetxe</b> guida<br>La Guía de restaurantes de Ondojan.com ....                                                                                                                                                                         | 29 |
| Guía de restaurantes .....                                                                                                                                                                                                                    | 30 |
| > <b>gipuzkoan</b> non jan?<br>Guía de TODOS los restaurantes<br>de Gipuzkoa .....                                                                                                                                                            | 54 |
| > <b>loegin</b> dormir en gipuzkoa<br>Guía de hospedajes de Gipuzkoa .....                                                                                                                                                                    | 61 |
| > <b>placeres</b> gastronómicos<br>Tiendas de vinos y delicatessen .....                                                                                                                                                                      | 62 |



## // azala portada

Tatami de atún y un lomo de sardina vertical con papel de arroz y tinta comestible (Restaurante Gaztelumendi-Antxon - IRUN)  
 Fotografía: Rikar Tolosa. Receta en pág. 28

## // Nuevas tecnologías

En octubre de 2012, coincidiendo con el n° 100 de esta revista, renovamos nuestra página web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com) y le dimos un lanzamiento como es debido. A pesar de que todavía no cuenta con todos los contenidos de que nos gustaría dotarle, estamos sorprendidos por la repercusión que está teniendo y la cantidad de visitas que recibe diariamente. Hace dos meses escasos hemos dado un paso más y hemos entrado en **Facebook** con resultados parecidos. Nuestros seguidores aumentan día a día y estamos contactando con gente de lo más variopinto relacionada con el mundo de la gastronomía y la restauración, aprendiendo, riéndonos y disfrutando de lo lindo. Siempre nos hemos resistido a las nuevas tecnologías pero rectificar es de sabios y en este momento tenemos que admitir que pueden llegar a ser muy interesantes para apoyar nuestra labor editorial e informativa. Nuestras nuevas puertas, por lo tanto, están abiertas para todo aquel que quiera asomarse a nuestras ventanas virtuales y hacer algo tan sencillo como hacer click sobre el texto "**Me gusta**".

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

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

> Gida hau hila betero 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.



# NO SÓLO PARA EL VERANO

Tal vez sea exagerado y por tanto inexacto decir que, como las bicicletas, las ensaladas son tan sólo para el verano, porque -de igual manera que sucede con los helados- cualquier estación es propicia para disfrutarlas con tan sólo variar los ingredientes en función del mercado. Si bien, hay que reconocer que la época estival es la ideal para disfrutar con aquellas, pero lo cierto es que no siempre gozaron de la aceptación popular como sucede hoy día.

El nombre ensalada proviene de la palabra latina *zelada*, o sea, *salada*. "La zelada a la antigua" era un plato casi obligatorio de los grandes festines en el Milán del siglo XV. A diferencia de lo que hoy entendemos por tal nombre, se trataba entonces de un guiso líquido y naturalmente "salado", que se aderezaba con múltiples condimentos. Este guiso que se servía caliente y en copas individuales, se componía fundamentalmente de distintos frutos y hortalizas. Ahora bien, en un primer momento, nunca frescas sino conservadas en salazón o vinagre, lo que llamamos genéricamente "encurtidos", tales como aceitunas, pepinillos o cebolletas. Más tarde y por una evolución lógica a la naturalidad comienzan a intervenir verduras frescas, tanto cocidas como crudas, retomando la tradición de los "acetaria" de la Roma antigua.

Un siglo más tarde, es decir en el XVI, la transformación de la ensalada en algo similar al concepto actual es ya un hecho y como señalan los historiadores estudiosos del tema: "se sustituyeron las salsas por un aliño de aceite y vinagre sobre verduras y hortalizas crudas". Hay muchos ejemplos muy significativos del tremendo auge de las ensaladas ya en el siglo XVIII como lo señala **Brillat Savarin** en su conocida obra la "Fisiología del Gusto". Nos cuenta el gastrónomo gallo la historia de un francés que se enriqueció en Londres por su habilidad en el aliño de las ensaladas. Se trataba de un exiliado de la Revolución, conocido como **Chevalier d'Albignac**. Al parecer, estando comiendo el personaje en cuestión un "roastbeef" en una de las más conocidas de las fondas londinenses -pese a la precaria situación económica en que se encontraba- fue abordado por unos acomodados jóvenes que acercándose a su mesa le dijeron: "Monsieur, se dice que vuestra Nación se distingue por el arte de hacer ensaladas ¿seríais tan amable de honrarnos preparándonos una?" Y así lo hizo. El éxito de esta primera ensalada propagada por aquellos chicos de "casa bien", y por tanto muy relacionados con la alta sociedad londi-

**A DIFERENCIA DE LO QUE HOY EN DÍA ENTENDEMOS POR ENSALADA, EN EL SIGLO XV SE TRATABA DE UN GUISO LÍQUIDO Y NATURALMENTE "SALADO" QUE SE ADEREZABA CON MÚLTIPLES CONDIMENTOS**

nense fue decisivo. Y así en poco tiempo tuvo un coche para trasladarse a los diversos lugares de donde le llamaban, así como un criado, que llevaba en un neceser de caoba todos los ingredientes con los que había enriquecido su repertorio, tales como vinagres de diversos perfumes, aceites aromatizados con o sin frutas, anchoas, jugos de carne, yemas de huevo e incluso la entonces exótica soja, y los encopetados caviar y trufas. Sin duda fue este caballero no sólo un precursor del "catering" sino, sobre todo, de las ensaladas condimentadas, en las que la variedad actual ronda el infinito y se prestan a todas las fantasías que la imaginación de un cocinero permita.

Asimismo todo buen cocinero debe aplicar la tan repetida máxima por la que se determina que la ensalada ideal debe siempre estar preparada por diversas personas: un estoico para escogerla y limpiarla, un sabio filósofo para sazónarla, un "roñoso" para echar el vinagre, un "derrochador" con el aceite y un "loco" para mezclarla. A lo que se suele añadir, un refinado gourmet para vigilar toda esa operación tan aparentemente sencilla pero a la vez delicada.

En la ensalada es vital el realce de la salsa vinagreta hecha con los fantásticos vinagres que disponemos hoy día, para mi gusto el mejor el de Jerez, y por supuesto un buen aceite de oliva virgen extra. Siguiendo las sabias palabras del poeta **Pablo Neruda**, "el aceite llave celeste de la mayonesa, se derrama sobre la lechuga, suave y sabroso"

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:  
**www.ondojan.com**  
RENOVADA *con tu gastronomía!*

ESSENCIA  
a r d o d e n d a

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

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



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



TXANGURRO DESMIGADO



TXANGURRO DONOSTIARRA



VIEIRAS



LANGOSTINOS



SALMON AHUMADO

**COMERCIAL AURKI**  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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

## # BURP...!

ARNAU ESTRADER  
Cervecerero

## COSAS DE LA CERVEZA

**Levaduras, temperatura, limpieza o esterilización.** Son temas que pueden parecer aburridos pero son de vital importancia en la industria cervecera. No hay fábrica de cerveza que no tenga un pequeño rincón destinado a un **laboratorio** para tener un control exhaustivo de levaduras. El paso clave en la elaboración de cerveza se da gracias a las **levaduras**. Su función es **engullir el azúcar de la mezcla de agua, malta y lúpulo**, y transformarlo en **CO2 y alcohol**.

Normalmente esta levadura es añadida a la cerveza, pero en algunas ocasiones hacen uso de las levaduras que se encuentran de manera natural en el aire (levaduras salvajes) elaborando así cervezas tipo *Lambic* (con aromas más ácidos y amargos, parecidos a los de la sidra vasca) Entre las levaduras que se pueden añadir, las más utilizadas son, la *Ale* o la *Lager*. Las levaduras *Ale* o altas, son levaduras de fermentación en superficie y fermentan a 16-22°C, fáciles de utilizar en verano en cualquier

garaje o habitación. Y las *Lager* o bajas, son de fermentación en profundidad y fermentan a 8-12°C, estas últimas superan en ventas un 80% a las *Ale* y *Lambic*. Pero son más difíciles de emplear en casa. Como pasa con en el **vino o el pan**, las levaduras tienen que estar en un **ambiente agradable**, tienen que comer bien, pero sin abusar. Si en la fase de la fermentación no se respetan las temperaturas a rajatabla, seguramente perdamos la cerveza; que en el caso de una grande como *Heineken*, puede suponer **pérdidas de miles de euros**, tan sólo por cometer el “pequeño” error de que cambie la temperatura en los tanques. Esto se traduce también a la elaboración a pequeña escala, o sea que, si vas a elaborar en casa, busca un sitio donde puedas conseguir esas temperaturas, y asegúrate de que sean constantes y el lugar sea limpio.

Pero lo más importante, no es tener la mejor materia prima o utilizar el agua de un iceberg del polo norte; ni siquiera tener de amigo al mejor maestro cervecero del planeta. El truco es tener todo el material impecable, con todos los utensilios, cazuelas y fermentadores limpios. Las grandes cerveceras del mundo, como podría ser el grupo *Damm*, invierten miles de euros en limpieza y esterilizado.

Para captar las diferentes levaduras, os aconsejo la *Lambica Cantillon orgánica* con aromas a hierba y cítricos y sabores a madera y a fruta verde. Curiosa de probar, así como la *Ale Nut Brown* de Samuel Smith, de color avellana y sabor a nueces y almendras y, por último, la *Lager Weihenstephan original*, suave y refrescante en el paladar, ideal para este verano.

## # DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



## ANGELICAL 2008 (D.O. VALENCIA)

Bodega situada en La Seca (Valladolid), fiel exponente de los vinos de calidad de Rueda. La Bodega Cooperativa Agrícola Castellana, emplazada en pleno corazón de la D.O. Rueda, en La Seca (Valladolid), se fundó en el año 1935 por unos pocos emprendedores viticultores que estaban unidos por el mismo sentimiento: el amor a los vinos de sus lagares. Quisieron recobrar la grandeza vitivinícola de la zona, conocedora en tiempos pasados de grandes y nobles vinos que

se pasearon por muchas regiones españolas, adornando buenas mesas y acompañando los mejores y más exquisitos manjares. La bodega ha sabido ir acompañando a los tiempos actualizando sus instalaciones y dotándola de una tecnología puntera para poder elaborar unos vinos de una calidad indiscutible: instalaciones de recepción, depósitos de acero inoxidable, prensas neumáticas, equipos de fermentación controlada... colaboran para hacer los mejores vinos.

**La variedad verdejo:** El origen es ciertamente oscuro, puede remontarse al siglo XI coincidiendo con el reinado de Alfonso VI. En esta época se repobló la cuenca del Duero con Cantabros, vascos y mozárabes siendo estos últimos los que con mayor probabilidad la trajeron del norte de África después de un periodo de adaptación en el sur de España. Es la uva blanca reina de Rueda, de la franja del Duero y de otras áreas de Castilla. No existen experiencias de cultivo de esta variedad fuera de la D. O. y menos más allá de nuestras fronteras, lo cual la reviste de un cierto misterio. Es como si en tantos siglos de cultivo la uva y la tierra hubiesen creado un vínculo especial. Es el primer caso donde la resistencia al frío y a la sequía, característico de una uva rústica, se iguala con la calidad.

Bitácora Verdejo 2012 es un vino blanco joven, ligero y delicado. Color dorado pálido. Limpio y brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas a manzana verde y plátano. Maridaje: cualquier tipo de pescado, marisco, con pasta, arroces o quesos suaves.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 5 €



## # LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA

Periodista



## EL MÁS NEGRO DE LOS LIBROS

Como es habitual, no es fácil de definir el producto que acaban de parir los responsables del garito más inclasificable de la Parte Vieja donostiarra. ¿Es un pájaro? ¿Es un avión? ¿Es un recetario? ¿Es un cómic? ¿Es un libro de diseño? No, es "The black ~~book~~ book", un híbrido que sólo podía haber surgido de las mentes que son capaces de concebir algo como el Porrupataithai o el Flashpatxo y quedarse tan anchos (o antxos). El caso es

que, como todo lo que hacen estos dos hermanos patateros, este metalibro resulta hipnótico, adictivo. Por lo menos, en mi caso, me lo he leído como una novela (o como un álbum de cómic), página a página, recuperando la lectura allí donde lo dejé la última vez, evitando sólo la parte técnica de las recetas, que recuperaré el día que le eche valor e intente, infeliz de mi, ejecutar en casa alguna de ellas.

Por explicar el contenido a los lectores, The Black ~~book~~ book se divide más o menos al 50% en un recetario y un cajón de sastre en el que **Edorta Lamo y Amaia García** recogen sus recuerdos, (memoria gastronómica incluida), experimentos exitosos

"THE BLACK ~~BOOK~~ BOOK".

A FUEGO NEGRO.  
AUTOPRODUCCIÓN  
184 PÁGS. 38,00 €

y fallidos, viajes, experiencias, filosofía y demás pajas mentales, apoyados en las ilustraciones de lo más granado del panorama komikero nacional y estatal. Y digo lo más granado porque lejos de limitarse a los autores cercanos más o menos de fácil acceso, como todos los que rodean de una forma u otra al TMEO (**Abarrots, Furillo, Alvarortega, Ata, Santi Orue, Mauro...**), han logrado la colaboración gráfica de autores como el leonense **Miguel Ángel Martín**, autor de culto y prestigio internacional, o el catalán **Kim**, creador de Martínez el Facha. Por si esto fuera poco, han logrado sacar al añorado **Álvarez Rabo** de su suicidio gráfico, tarea que no lo imagino fácil. Si a ésto le sumamos que el libro incluye un DVD que recoge los diferentes vídeos que los miembros de AFN han realizado a lo largo de estos años, y que ofrecen una mezcla inimitable de imagen, música, gastronomía, humor negro y diseño, nos encontramos ante un producto (limitado y numerado a mano, que conste!) por el que merece la pena pagar los 38 euros del ala que piden. Amaia y Edorta, Edorta y Amaia, han vuelto a engendrar una delicatessen como sólo ellos saben hacerlo. El Doctor Grumo debe estar que echa humo!!!!

## # ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



## TXAMPAN DE ASTIGARRAGA.. ¡QUE TIEMBLÉN LOS FRANCESES!

Sin lugar a dudas, la elaboración de sidra natural en Gipuzkoa está sufriendo una importante revolución en los últimos tiempos. Elaboraciones experimentales de sidras monovarietales, confección de un panel de cata especializado certificado por ENAC, formación para los propios elaboradores y la aparición de nuevos proyectos están propiciando que todo lo que rodea a nuestra sagardoa esté girando hacia niveles de calidad superiores. Es precisamente sobre uno de estos nuevos proyectos de lo que trataremos a continuación.



Se llama **Hur** y es de Astigarraga. Es una persona enamorada de la sagardoa, de sus manzanos y de su sagardotegi, **Astarbe**. Sabe de lo que habla y lo hace con un brillo especial en los ojos. Ese brillo que delata a las personas que disfrutan con su trabajo y que lo viven con pasión. Hace unas pocas semanas presentó sus dos nuevos productos tras varios años de trabajo en secreto y experimentación. Se trata de dos sidras espumosas producidas mediante el método tradicional, es decir, de segunda fermentación en botella,

el mismo sistema mediante el cual se elaboran, por ejemplo, los cavas y los vinos de Champagne. La diferencia entre una y otra es el tiempo de rima, es decir, el tiempo de contacto del vino con las levaduras una vez realizada esa segunda fermentación en botella.

Ciertamente me llevé una grata sorpresa al probar ambas. Es de reseñar que las dos se elaboran con tres clases de manzana de su propio caserío. **Byhur**, con doce meses de rima, aromática y fresca en nariz, con presencia clara de la manzana y ligera, seca y refrescante en boca, con burbuja fina y poca presión de carbónico. **Byhur 24**, con esos veinticuatro meses de rima que le dan una mayor complejidad aromática y más cuerpo y profundidad en boca. La presión del gas carbónico también se percibe superior, aunque como sucede con su hermana pequeña, con gran finura y cremosidad.

Dos sidras de gran interés y originalidad, fáciles de beber y muy versátiles desde el punto de vista gastronómico. Merece la pena probarlas...



## # SARDINADA POPULAR EN PASAI DONIBANE

Pasai Donibane celebrará el sábado 27 la tradicional sardinada popular de San Pantaleón, en el marco de sus fiestas patronales, del 24 al 31 de julio. Toda la localidad se vuelca en esta cita festiva, en la que las cuadrillas locales celebran el Arrantzale Eguna. La jornada comenzará a las 10:00 con la Diana, en la que los txistularis recorrerán las calles del pueblo. A las 12:30 se disputará el campeonato de bote, toca y rana en la plaza del Ayuntamiento. A las 13:30, entrega de premios del VIII Concurso de Decoración de Balcones, tras la cual dará comienzo, a las 14:00, la comida para los pasaitarras



la Banda Konstantzia. A partir de las 23:30 y hasta las 2:00 habrá bailarines en la plaza y, para los más jóvenes, DJ Bull en las toznas.

más mayores. A partir de las 15:30, las cuadrillas recogerán las sardinas y el carbón para ir preparando la sardinada. Desde las 16:15 hasta las 19:30, música y baile para todos con la txaranga Pasai. Poco antes, desde las 19:00, las cuadrillas repartirán sardinas, pan y vino por el pueblo. La verbena arrancará en la plaza a las 19:30, hasta las 22:00. A las 22:30 dará comienzo la Tamborrada de Arrantzales, que marchará acompañada por

## # XIV Jornadas Gastronómicas en Debagoiena

Las XIV Jornadas Gastronómicas Debagoiena dieron comienzo el pasado 7 de junio y se prolongarán hasta el 31 de julio, en una oportunidad única de poder degustar sus productos y su gastronomía, así como de conocer la cultura y la diversa oferta turística de la comarca. En las jornadas, varios de sus restaurantes ofrecerán menús especiales elaborados con productos locales de temporada. Los restaurantes: Hilarión, Hamalau y Santa Ana, de Arrasate; Lasa, de Bergara; Maialde Hotela, de Elgeta; y Etxe-Aundi, Goiko Benta y Soraluze, de Oñati. Durante las jornadas a celebrar este mes existe una amplia oferta de actividades y de visitas guiadas para conocer el origen y elaboración de los productos de la comarca, así como de los emplazamientos más emblemáticos. Para ver el programa de las jor-

nadas y los menús: [www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)

## # Ferias Agrícolas y Ganaderas

Diferentes localidades reciben este mes ferias y mercados agrícolas y ganaderos. El 1 de julio Irún celebra la Feria Ganadera de San Marcial en la Plaza Urdanibia, que acoge la exposición y concurso de ganado vacuno Pirenaico y de diferentes razas. El programa ofrece exhibiciones de trikitilaris, bertsolaris y deporte rural. El día 6 se celebra en Deba la Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de productos locales. Ese mismo día, el Boulevard de Donostia será escenario de una Feria Agrícola, con venta y exposición de productos con Eusko Label. Los días 12 y 13, Itziar y Mutriku celebran, respectivamente, su Feria Agrícola, con exposición y venta de productos locales. El sábado 20 será el turno de Arrasate, en cuya Feria Agrícola habrá exposición y venta de productos agrícolas y

ganado local. Por último, Elgoibar acoge el día 27 su Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

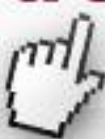
## # Baserritarren Eguna

La Emparantza Nagusia de Azpeitia acogerá el 25 de julio, día de Santiago, una nueva edición del Baserritarren Eguna. El programa de actos comenzará a las 9:00 con la Diana. A las 10:30 se disputará el XXIX Campeonato de Pelota y a las 11:00 se celebrará el concurso regional y exposición de ganado vacuno. A las 12:00 tendrá lugar en la plaza el campeonato y exposición de sidras y quesos, además de una degustación popular de bonito a la parrilla y de temera asada al modo tradicional. Por la tarde, a partir de las 18:30, exhibición de recordadores en la plaza de toros y también, txaranga y pasacalles.

Consulta toda la agenda gastronómica en:

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

**RENOVADA**



¡tu gastronet!

>> si cenas. no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 61)



## # VI Fiesta del Besugo en Orio

La VI Fiesta del Besugo de Orio se celebrará del 18 al 21 de julio. Como en años anteriores, el escenario de la fiesta será la Herriko Plaza, donde se instalará un área acondicionada para 200 personas, las previstas para cada comida y cena (jueves y viernes, cena; sábado, comida y cena; y domingo, comida). Al frente de las parrillas, los oriotarras Joxe Miel Zendoia (Kabxina), Luis Mari Uranga (Xixario) y Mikel Manterola (Joxe Mari). Ellos brasearán los besugos que honrarán el menú: Anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla, postre, bebidas y café. Las reservas, a un precio de 50 euros por persona, a partir del 1 de julio: 943.830.904 ó 665.311.433. Dentro del intenso programa de actividades y como novedad en esta edición, destacan los talleres manuales de pesca para niños que se celebrarán el sábado día 20. Otros actos reseñables, 1.200 raciones de marmitako a repartir, concursos de besugo a la parrilla y de bonito entre sociedades, o regatas de traineras.

## # Sagardo Eguna en Astigarraga

El día 26 se celebrará en Astigarraga el Sagardo Eguna, dentro de la Feria de Santa Ana, dedicada a los sidreros locales y de los alrededores. Una fiesta de marcado sabor rural cuya sede en Foru Plaza acogerá exhibiciones de deporte rural, dantzaris, trikitilaris, bertsolaris o prueba de bueyes. Por la tarde, txaranga y sokamuturra txiki en el patio de la ikastola. El Sagardo Eguna se celebra desde 1976 y es la más antigua de todas las jornadas dedicadas a la sidra que se celebran en Euskadi. Se podrá visitar una zona de exposición y venta dedicada a la artesanía local y otra de trabajos del caserio, con quesos, rosquillas, utensilios de madera y hierro o tambores.

## # URRETXUKO NEKAZARITZA EKOLOGIKOAREN V. AZOKA



El V Mercado de Agricultura Ecológica de Urretxu se celebrará el sábado 20, organizado un año más por el Ayuntamiento de Urretxu y Biolur. La jornada tendrá lugar en el patio del Liceo Garaialde, de 10:00 a 14:30. Durante la mañana se podrá visitar un taller de elaboración de galletas y una zona de entretenimiento, destinados al público infantil.

El mercado volverá a ser una ocasión única

para el consumidor de tener un trato directo con los productores. Estos, al igual que sus productos, son este año de lo más variado, y algunos visitan Urretxu por primera vez. Todos participarán en la exposición y venta de productos ecológicos, como

carne, fruta, verduras, miel, sidra, queso, aceite, conservas, hierbas medicinales, flores secas, pomadas, pan, pasteles, rosquillas o ropa realizada con fibras naturales ecológicas. Los diferentes expositores ofrecerán al público degustaciones de sus productos y repartirán entre sus clientes boletos para el sorteo de una cesta de productos ecológicos que se celebrará sobre las 14:00.

## # Ferias de Artesanía

Para el 14 de julio, Artezaleak organiza en Zarautz la XXXII edición de la Feria del Artesano. La Lege Zaharra Plaza será escenario durante todo el día de la exposición y venta de artesanía de los diferentes comerciantes. El domingo 21, la Comisión de Fiestas de Gros organiza en Donostia un mercado en el que tendrán cabida la exposición y venta de diferentes objetos artesanales. Ese mismo día, Lasarte-Oria vivirá su XXIX Feria de Artesanía de Santa Ana, en la

que se mostrarán al público y se pondrán a la venta los productos de alimentación y trabajos de artesanía. Será en la Plaza Okendo, de 10:00 a 14:00, y de 17:00 a 20:00. A partir del 25 de julio y hasta el 6 de agosto, en la Plaza Munoa, se celebrará la Feria de Artesanía de Zarautz. El día 26, dentro de los diversos actos de la Feria de Santa Ana de Astigarraga, habrá un espacio reservado a la exposición de trabajos artesanos. Además, todos los domingos de julio, en Donostia se puede visitar el Mercado Artesanal de La Brecha.

**MARTA LANDA**  
www.martalanda.com  
T 943 53 46 97 / 653 67 33 67

Ortodoncia invisible **invisalign**

Niños y adultos

# EL TXANGURRO: UN MARISCO MUY PRECIADO PARECIDO

Se trata de un crustáceo perteneciente al mismo orden que los cangrejos. Es de gran tamaño, su cuerpo es grueso y tiene forma redondeada con un caparazón que mide entre 10 y 20 cm de largo, rugoso y cubierto de vellosidades sobre el que crecen pequeñas algas y esponjas, de manera que se encuentra camuflado frente a los posibles depredadores. Sus patas son largas y delgadas. Se alimenta de estrellas de mar, algas, moluscos, erizos y otros invertebrados del fondo marino, pudiendo llegar a pesar más de 4K. Se suele confundir frecuentemente con el buey de mar que vive en el Golfo de Bizkaia, a pesar de que este último es un poco más ancho. Los dos crustáceos se preparan casi por igual, cocidos o asados al horno, preferentemente.

Como el resto del marisco, el changurro en la mayoría de los lugares se consume cocido, aunque en Euskal Herria existe una especialidad muy

característica como es el changurro a la donostiarra: se prepara con una salsa a base de cebolla, puerro, zanahoria y tomate. El changurro se coloca encima de las verduras y se flamea con whisky y después de untar con salsa americana y rociar con pan rallado, se mete al horno. Antes de servir se espolvorea con perejil. Actualmente el changurro se utiliza frecuentemente en las ensaladas y para hacer rellenos: Para el relleno de merluza o pimientos por ejemplo. Si se desea probar una ensalada afrodisíaca, se recomienda probar la elaborada a base de marisco y fruta fresca. Además del changurro, sus ingredientes son las ostras, los langostinos y las chirlas, la manzana y el kiwi, y el vino de Oporto. Sin embargo, no es fácil desmenuzar el changurro. La aguja de punto es un instrumento muy adecuado para ello, ya que llega a los recovecos más escondidos del crustáceo. También es un marisco muy apreciado para hacer sopa.

Entre los platos más innovadores con los que actualmente se agasajan las mesas de los más cotizados restaurantes, hay que mencionar el paté hecho a base de changurro. Es secreto de la preparación del changurro reside en la cocción. Si es posible, se recomienda cocer en agua marina; y si se cuece con agua corriente se añade mucha sal y unas hojitas de laurel. Entre los grandes cocineros existe una regla de oro en cuanto a la cocción del marisco: El vivo debe echarse cuando el agua está fría, el muerto cuando está hirviendo. Tan importante como la cocción es el enfriado, por lo que una vez cocido se debe sumergir en agua con hielo para que se enfríe rápidamente. Existe una manera de matar el changurro, como el resto del marisco, que es sumergiéndolo en agua templada con mucho vinagre. De cualquier manera, una vez cocido y cuando se le quitan las patas se recomienda tapar los agujeros con miga de pan.

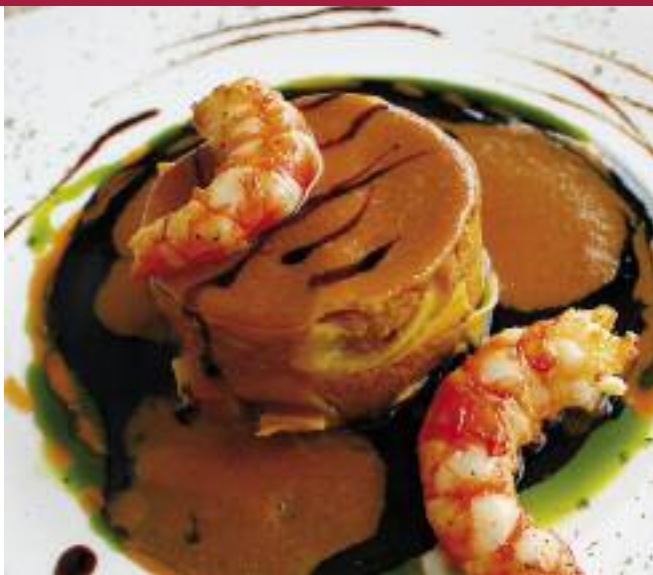
## CASA MIRONES BALCÓN SOBRE EL PUERTO



El verano, recién empezado, es una temporada extraordinaria para dejarnos caer por la preciosa villa de Pasai Donibane y disfrutar de una buena comida en **Casa Mirones**, el restaurante que ofrece la vista más atractiva sobre el puerto y la bahía. **Arantxa Irazusta** ofrece una cocina marinera en la que brillan con luz propia las mariscadas y las parrilladas, así como su gran variedad en pescados, arroces y todo tipo de platos. Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostaditas, Verduritas asadas con su aliño de trufa, Revuelto de kokotxas, Cochinillo confitado a baja temperatura... todo servido en generosas raciones.

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

## LASAÑA DE TXANGURRO CON DUO DE CREMAS



## AL CANGREJO



Arantxa Irazusta

RESTAURANTE CASA MIRONES

Donibane, 80 / PASAI DONIBANE / Tf. 943 51 92 71



## Ingredientes (4 lasañas)

4 láminas de pasta fresca. **Para el txangurro:** 100 g de carne de txangurro desmigada; 150 g de cebolla pochada; 75 g de zanahoria; 100 g de puerro pochado; 2 cucharadas soperas de Cognac; 3 cucharadas de tomate; Sal; Aceite de oliva virgen. **Para la crema de marisco:** 100 g de langostinos; 100 g de gambas; 100 g de almeja limpia; 30 g de vieira sin coral; 150 g de puerro; 150 g de cebolla; 100 g de zanahoria; 200 g de Cognac; 40 g. de tomate triturado; Aceite de oliva virgen. **Para la crema de txipirón:** 200 g de cebolla; 100 g de puerro; 100 g de zanahoria; 25 g de pimiento rojo; 25 g de pimiento verde; 100 g de patitas de txipirón; 1 cucharadita de tinta de calamar; 50 g de tomate; 50 g de Cognac; Aceite de oliva virgen. **Para el aceite de perejil:** 200 ml de aceite de oliva virgen; 100 g de perejil fresco

## Elaboración

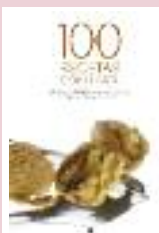
**Para el Txangurro:**

Pochar las verduras del txangurro con aceite de oliva virgen unos 20 minutos. Añadir el Cognac al sofrito, seguido del tomate y la carne desmigada. Triturar todo. **Para la crema de txipirón:** Sofreír las verduras y las patitas, añadir el Cognac seguido del tomate y, finalmente, la tinta. Triturar. **Para la crema de marisco:** Sofreír las verduras, pochar ligeramente el marisco, añadir el Cognac, el tomate y pasar por el chino. **Para el aceite de perejil:** Mezclar el aceite y el perejil en la Thermomix a 100°, 8 minutos. **Para la pasta:** Cocerla 10 minutos en abundante agua con sal. **Montaje:** Verter en el fondo del plato dos cucharadas de salsa de txipirón. Con un aro cilíndrico, ir montando una capa de pasta, seguida de una capa de txangurro, otra capa de pasta, una segunda capa de txangurro y una última capa de pasta. Napar con la crema de marisco y decorar con el aceite de perejil y unas líneas finas de Pedro Ximénez (opcional).

## CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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

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





## JUANITO KOJUA: CASTA KOXKERA

JOSEMA AZPEITIA

El Juanito Kojua es uno de esos lugares por los que no pasa el tiempo. Situado en plena Parte Vieja donostiarra, en uno de los puntos más estratégicos de la misma, en el centro de la calle Puerto, a 100 metros del arco de Portaletas, por donde entraban y salían a la ciudad todas las mercancías que llegaban en su día al muelle, **este establecimiento guarda la esencia de los grandes restaurantes donostiarras, tanto en la decoración como en el servicio y, por supuesto, en su oferta culinaria**, definida escueta y acertadamente por la Academia Vasca de Gastronomía en su página web como "sin una política de cambios".

¿Y es que por qué hay que cambiar lo que funciona bien durante décadas? ¿Por qué innovar platos que siguen maravillando a los comensales de todas las edades, procedencias y condiciones? Cuando uno ha probado el Juanito Kojua y vuelve al mismo (algo, dicho sea de paso, casi inevitable), si algo quiere es que no haya cambiado nada.

En Juanito Kojua nos dan la bienvenida en un recibidor clásico y elegante con una decoración ligeramente recargada para hacernos pasar al comedor principal, que nada tiene que ver con la entrada: rústico, con unas paredes de piedra y cal como no se encuentran en ningún otro establecimiento, decoradas con cuadros que reflejan imágenes costumbristas y marineras, y más motivos marinos como timones o el precioso barco que cuelga de su techo.

### Gran dominio de los platos de siempre

La cocina de Juanito Kojua denota un gran dominio de los platos de toda la vida. Aun así empezamos por uno de los que, dentro de su clasicismo, sorprende al alejarse de los esquemas de siempre: las Manitas de cerdo rellenas de hongos. La ración es generosa, cuatro piezas acompañadas de una guarnición de arroz y puerro frito. Las manitas, deshuesadas y finamente rebozadas, se acompañan de una salsa ligera que las complementa a la perfección. Tiernas y succulentas, suponen un entrante excelente.

A continuación degustamos el Chipirón "begi haundi". Se sirve a la vieja usanza, en cazuela de barro, troceado, y acompañado de arroz y pan frito. la salsa es densa y consistente, con esa fuerza y sabor que tantas veces echamos en falta en este plato tan denigrado en otros lugares.



Seguimos con unas Kokotxas al pil-pil sencillamente perfectas. Los platos de merluza, en cualquiera de sus formas, tienen una fama mítica en este restaurante. Comprendemos el porqué.

Antes de pasar al postre no nos resistimos a la tentación de probar los Callos con morros. Como nos imaginábamos, el plato mantiene el nivel de sus predecesores, tanto en gusto como en ternura.

Terminamos con unas finísimas Leches fritas y un sabroso e intenso Biscuit de higos con chocolate caliente. Todo acompañado de una buena botella de Baigorri y una cuenta que, con IVA, agua y café, no sube de los 55 euros por persona. ¿Quién dijo que comer bien en un gran restaurante es caro?

### JUANITO KOJUA

C/ Puerto, 14 (Parte Vieja).  
Tf: 943 42 01 80 - DONOSTIA  
www.juanitokojua.com



# "CHAMPAGNESHERRY" RECALÓ EN DONOSTIA

*"Fiesta y complejidad. Vinos de segundas oportunidades. Hermanos de cal y cómplices en la gestión del tiempo en penumbra"*

No hay mejor frase para comprender la relación existente entre los vinos de Jerez y los de Champagne que esta frase citada por **Pitu Roca**.

**ChampagneSherry** es un término creado por el rondeño **Fernando Angulo** con el fin de transmitir y fomentar las virtudes y semejanzas de ambos. En Marzo de 2012 se celebró el primer ChampagneSherry en Ronda y posteriormente se ha celebrado también en Madrid, Sanlúcar de Barrameda... la de Donostia el pasado 1 de junio fue la décima edición.

Catorce amantes del vino nos dimos cita para disfrutar de una jornada sin igual a eso de las 10'45. Trozos de creta y albariza, suelos característicos de Champagne y Jerez, se distribuían por **ESSENCIA**. Tras la introducción se sirvieron los dos primeros vinos: la Bota de Amontillado N°31 del Equipo Navazos y **Jacques Lassaigue** "Les Vignes de Montgueux", acompañados por anchoas "Maisor" de Getaria. Un comienzo sensacional, intenso. A las 11'45 cruzamos la carretera para continuar, en **Andra Mari**, de una nueva explicación del gran Fernando. Allí nos vimos sorprendidos por un "mosto" sanluqueño de 2012, y una primicia fascinante, un "mosto" de 2010, del mismo pago Miraflores, con 40 meses bajo "velo de flor" y sin encabezar. Junto al magnífico "La Closerie" de **Jerome Prevost**, comenzábamos a comprender con mayor claridad la conexión entre Champagne y Jerez. Madre mía como se pone la cosa. Pulpo con puré finísimo de patata y fritura de anchoas con azafrán servidos por la simpatiquísima **Laura Caballero**. Delicioso...

Todavía emocionados, la brisa marina nos preparó para la siguiente parada en el **Hidalgo** de **Juan Mari Humada** y su esposa **Nubia Regalado**. Esta vez nos dispusimos en la calle, en tono más informal, a disfrutar de dos medias botellas de La Guita embotelladas en 2009 que nos hicieron comprender que las manzanillas mejoran con los años y... ¡vaya si mejoran! y si encima están acompañadas de unas excelentes anchoas "a Humadas" y de unos exquisitos hongos con yema de huevo... ¡Qué grande eres Juan Mari!

Con los motores calientes, nos dirigimos hasta **Salbixpi**. Fue una de las paradas más emocionantes de toda la jornada. Abrimos tres vinos cuya soleira comenzó el mismo año: Bota "NO" N°39 y Bota "Punta" N°40 del Equipo Navazos y **Jacques Selosse** "Substance". Pura expresión, pura mineralidad, pura emoción. Abrimos también un Demarme-Frison "Goustan", para recordarnos que también existen champanes excelentes a precios de risa.

El inicio del fin. Un paseito hasta **ESSENCIA** preparando la traca final. ¿Llueve? ¿Hace sol? Ya casi nada importa con esta emoción en el cuerpo. Quesos de la Sierra Norte de Sevilla, de Aralar y Urbasa, con nueces y avellanas. Manzanilla Pasada "La Guita" embotellada hace más de sesenta años. Gracias a Dios o a quien sea por darnos la oportunidad de probar esta maravilla, indescriptible, única. Moscatel "Los Toneles", el mejor vino de moscatel del mundo, sin lugar a dudas. "Il était une fois", como el propio **Anselme Selosse** lo llama: "mi oloroso de Champagne". Eran ya las seis de la tarde cuando descorchamos Lenoble "Les Aventures" Chouilly Grand Cru y por último el vino con el que comenzó la revolución de los vinos de Jerez, la Bota de Amontillado N°1, que tras una jornada tan intensa, hizo que se me escaparan algunas lagrimillas de la emoción. Menos mal que nadie se enteró...

**(NOTA: Esta crónica de Dani Corman, reducida en la mitad de su extensión, junto a alguna imagen más, podrán ser disfrutadas en toda su integridad en nuestra web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com) a partir del 1 de julio)**



# JOSEMA AZPEITIA RECIBIÓ EL PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA

La Consejería de Cultura del Gobierno Vasco nos ha sorprendido gratamente al conceder el **Premio Euskadi de Gastronomía 2012 a la mejor labor periodística** a Josema Azpeitia, miembro de ZUM Edizioak y redactor de esta publicación, por la labor realizada en la revista Ondoian.com y la página web del mismo nombre. Estos premios son concedidos anualmente por dicha consejería, a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía.

Estos premios fueron instituidos en 1992 a instancias de la Academia Vasca de Gastronomía, como reconocimiento de la tarea llevada a cabo por personas, grupos o instituciones para el enriquecimiento, recuperación y desarrollo de la gastronomía vasca como gran valor cultural. **La concesión del premio a Josema Azpeitia coincide con el décimo aniversario de la revista Ondoian.com, que cumplirá 10 años este mes de julio**, efemérides que celebrará con la publicación de un número especial.

## Periodista gastronómico

Josema Azpeitia cuenta con una amplia trayectoria como periodista gastronómico que se inició antes incluso de lanzar al mercado la revista Ondoian.com. Realmente fue en las páginas de **Donosti Aisia**, la guía de ocio de Donostia, también publicada por ZUM, donde Josema empezó a publicar regularmente artículos de corte gastronómico para las secciones "La senda del pintxo" y "Locales con encanto". Posteriormente llegó Ondoian.com y las páginas de gastronomía de Urola Garaiko GIDA y Goierriko GIDA, lo que hizo que su carga de trabajo y su pasión por el periodismo gastronómico y la buena mesa fueran en aumento. De todas formas, como bien se encarga de subrayar este periodista, su afición por la gastronomía le viene desde pequeño, bien inculcada por sus padres, que siempre han tenido un gran gusto.

## Cinco libros

En los últimos años, **Josema Azpeitia ha publicado 5 libros de carácter gastronómico.**



*Josema Azpeitia recoge el premio de la mano de Cristina Uriarte, consejera de Cultura del Gobierno Vasco e Itziar Epalza, viceconsejera de Turismo*

3 de ellos han visto la luz de la mano de la Editorial Ttartalo: **"100 recetas con label"**, junto a la periodista **Antxiñe Mendizabal**, **"Pintxos de vanguardia a la donostiarra"** y **"Cocina con producto de temporada"**.

Con ZUM Edizioak, y junto al fotógrafo **Ritxar Tolosa**, Josema ha publicado otros dos libros: **"La Senda del Pintxo"** y **"Las Recetas de Ondoian.com"**. Además, en este momento está

preparando un libro sobre la cocina de **José Juan Castillo** y la versión en inglés de **"La Senda del Pintxo"**. Ambos libros verán la luz durante el próximo mes de julio. Todo ello sin olvidar la colaboración de Josema con el periodista bordelés **Jacques Ballarin**, que se ha reflejado en la publicación de 3 guías de restaurantes de Burdeos a Bilbao, dos de ellas en francés y una en castellano. Finalmente,







Los galardonados con el Premio Euskadi y los premios de la Academia de Gastronomía. De izquierda a derecha: Juan Carlos Muro (Akelarre), Dani Lasa (Mugaritz), Mariano Gómez (Concejal del Ayuntamiento de Bilbao), Alfonso Zamora Vicente (Quesero), Victor Pascual (Presidente del C.R. Rioja), Mari Mar Churrucua (Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía), Cristina Uriarte (Consejera de Cultura del Gobierno Vasco), Urko Mugartegi (Nerua), Jabier Gartzia (Boroa) y Josema Azpeitia (Ondojan.com). En las fotografías, diversos asistentes a la entrega de premios, entre ellos Manu Méndez (La Vinatería), Xabier Zabaleta (Aratz), Luis Irizar, Luis Mokoroa (Cofradía Vasca de Gastronomía), José María Aizegá (Director del Basque Culinary Center), Mikel Corcuera (Crítico gastronómico), Ainhoa Orobenkoa, Joseba Barandiaran (Economista), M<sup>a</sup> Ángeles Salvador, Juan Cintero (Distribuciones Alai), Xabier Osa (Urgain), David Juanmartiñena (Informático y ciclista), y varios miembros de la Academia Vasca de Gastronomía.



Josema colabora asimismo con la Asociación Jakitea para la defensa y promoción de la cocina tradicional vasca, de la que es miembro fundador así como elaborador de contenidos para su página web.

### Otros premiados

Junto a Josema, han recibido este año el Premio Euskadi de Gastronomía el cocinero del restaurante Boroa de Amorebieta **Jabier Gartzia** (Mejor Restaurador), el maître del restaurante Nerua de Bilbao **Urko Mugartegi** (Mejor Jefe de Sala) y el libro Mugaritz, la cocina como ciencia natural (Mejor publicación). Además, la Academia Vasca de Gastronomía entregó tres premios más a **Juan Carlos Muro**, somelier de Akelarre (Premio Manuel Llano Gorostiza), **Alfonso Zamora**, quesero (Premio Jose María Busca Isusi), y el **Consejo Regulador de la D.O. Rioja** (Premio Especial de la Academia).



## Sabor guipuzcoano en los Premios Euskadi

La ceremonia de entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía 2012, que tuvo lugar el pasado 21 de mayo en el bilbaíno Bizkaia Aretoa, a la sombra de la omnipresente y espectacular torre de Iberdrola, tuvo un marcado carácter guipuzcoano.

Por una parte, dos de los Premios Euskadi, el correspondiente a la Mejor labor periodística y el correspondiente a la Mejor publicación, recaeron en nuestro territorio. **Josema Azpeitia**, viejo conocido de esta sección y uno de los más potentes dinamizadores actualmente de nuestra gastronomía, se alzó con el premio a la Mejor labor periodística. Sobre todo, por el ímprobo trabajo que viene realizando desde hace una década con su revista y web *Ondojan.com*. Azpeitia, vestido con un look casual y sin corbata, como la mayoría de giputxis presentes (¡Qué informales somos los guipuzcoanos!) recogió radiante su galardón y agradeció a los miembros de la Academia de Gastronomía así como a las Consejeras del Gobierno Vasco la deferencia al otorgarle el premio. Josema hizo hincapié en la dificultad de editar, mes a mes, una revista independiente como *Ondojan.com*. Recordó la crisis que atraviesa tanto la prensa como la hostelería y tuvo palabras de agradecimiento para todos aquellos que le han acompañado en su singlatura: amigos, clientes, familiares, compañeros de trabajo, y especialmente su socio, el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, presente en la sala.

Acompañaban a Azpeitia varios de los destinatarios de su agradecimiento, que se desplazaron al Bocho para arroparle en un día tan especial: los hosteleros **Xabier Zabaleta** (Aratz) y **Xabier Osa** (Urgain), el publicista e informático donostiarra **David Juanmartiñena** (Fidenet), el vinatero **Manu Méndez** (La Vinatería), el economista legazpiarra **Joseba Barandiaran**, el bodeguero **Juan Cintero** (Distribuciones Alai), el que esto firma y gran parte de su familia (padres, mujer, hermano y sobrinas).

También recayó en Gipuzkoa el premio a la Mejor Publica-



**Mikel Corcuera**

Crítico gastronómico  
y Premio Nacional  
de Gastronomía 1999

ción, que fue concedido al libro *Mugaritz, la cocina como ciencia natural*. Ante la ausencia de **Andoni Luis Aduriz**, viajero por tierras mexicanas, fue **Dani Lasa**, responsable del laboratorio de Mugaritz, quien recogió el premio. Le acompañaban varios miembros del grupo IXO, que hizo doblote en los premios, al recibir el maître de Nerua, **Urko Mugartegi**, (del que recuerdo su paso por el restaurante del alto de Miracruz

**Azpeitia recogió el premio vestido con un look casual y sin corbata, como la mayoría de giputxis presentes**



Juan Carlos Muro, sumiller de Akelarre, y Josema Azpeitia

donostiarra donde dejó sensible huella, tanto humana como profesional), el premio al Mejor Jefe de Sala. Así, se dejaron ver en el Bizkaia Aretoa cocineros de peso como **Josean Aljia** o **Bixente Arrieta**, así como **Iker Callejo**, compañero de sala de Urko, entre otros.

También tuvo sabor guipuzcoano uno de los tres premios que concede, en el mismo acto, la Academia Vasca de Gastronomía, concretamente el Premio Manuel Llano Gorostiza, que fue concedido a **Juan Carlos Muro**, el discreto (muy de aquí, aunque sea aragonés) pero sin duda deslumbrante sumiller de Akelarre. Muro se mostró agradablemente sorprendido por el premio y se comprometió a que, siguiendo el "mandato" de sus hijos, en un futuro se dirigiría al público en euskera. Hay que resaltar que la lengua navarrorrumo tuvo esta vez una destacada presencia en la entrega de premios.

La asistencia guipuzcoana se completó con la presencia, tanto en la entrega de premios como en el posterior cóctel, de personalidades como **Luis Mokoroa**, su tocayo el gran **Luis Irizar** o el director del Basque Culinary Center, **José María Aizaga**. Sin olvidarnos del incansable **Juan Manuel Garmendia**, académico, miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía y líder del Convivium de Donostia de Slow Food.

No podemos dejar de mencionar en este artículo centrado en nuestro territorio al resto de premiados, que fueron **Jabier Gartzia**, del restaurante Boroa de Amorebieta (Mejor Restaurador), el quesero **Alfonso Zamora** (Premio José María Busca Isusi) y el **Consejo Regulador de la D.O. Rioja** (Premio Especial de la Academia). Como afirmó **Mar Churrua**, la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, al inicio del acto: "La gastronomía es refinamiento y, a la vez, sencillez" los guipuzcoanos demostramos, una vez más, que ambos conceptos pueden ser del todo compatibles.

(\*) Artículo publicado en el diario Noticias de Gipuzkoa el día 31 de mayo de 2013

# EL CATADOR DE VENENOS



- ★ **Inscripción gratuita**
- ★ **Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad**
- ★ **Lotes de 6 unidades**
- ★ **Posibilidad de selección entre distintos packs**
- ★ **Beneficios exclusivos sólo para socios**

**¡SIN CUOTAS NI COSTES DE INSCRIPCIÓN!**



El catador de venenos es más que un club de vinos. Pretende ser una tribu que agrupe a una gran cantidad de personas unidas por una pasión en común: los buenos vinos. Nacemos con el compromiso de investigar en el mercado y ofrecer novedades y productos de calidad a nuestros socios.

Pertenecer al club le permitirá confeccionar una exquisita bodega de vinos variados y de calidad, conocer una amplia gama de bodegas y Denominaciones de Origen y disfrutar de catas, charlas, visitas a bodegas y otros servicios que servirán para ampliar su conocimiento y formación.

Sin cuotas ni ataduras... ¡Déjenos ser su "catador de venenos"!!

T. 616 497 745 / [info@elcatadordevenenos.com](mailto:info@elcatadordevenenos.com)

**[www.elcatadordevenenos.com](http://www.elcatadordevenenos.com)**





## TRINTXERPE SE LLEVÓ EL CAMPEONATO DE GIPUZKOA

El pintxo "¡Y punto pelota!", presentado por el **bar Terranova de Trintxerpe** se llevó el Plato de Oro en el Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos que se celebró el pasado 4 de junio en los salones del Hotel Palacio de Aiete de Donostia. El bocado fue creado por el cocinero originario del barrio, **Carlos Nuez**, creativo chef autor de otros varios pintxos premiados en diferentes concursos a lo largo de su anterior etapa en los fogones del Goxodenda de Hondarribia. En esta ocasión, la propuesta de Carlos consistía en una bola de txangurro a la donostiarra y txipirón en gelatina, sobre una base de queso de Idiazabal rallado, una exquisitez que, de no haber ganado, tenía todos los boletos para haberse llevado el premio al Label Vasco. El bocado, además, se presenta sobre una pala que le dota de un aspecto entre folklórico y kistch.

El Plato de Plata recayó también en un habitual de estos campeonatos, el **bar restaurante Casa Vergara de la Parte Vieja**, que a este paso será conocido como "el eterno segundo", pues ya es la tercera vez que se queda a las puertas de hacerse con el Plato de Oro. De hecho, en esta ocasión el pintxo de Casa Vergara no ganó por un simple punto.

*Arriba: Foto de familia de los diferentes ganadores del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Abajo (Izquierda): El pintxo ganador: "¡Y punto pelota!" del bar Terranova de Trintxerpe, obra de Carlos Nuez. Abajo (Derecha): El pintxo ganador del Plato de plata, obra de Vera María Cruz da Silva, de Casa Vergara (Donostia)*





El premio a la originalidad se fue a Gros, al **Hidalgo 56 de Juan Mari Humada** que presentó una versión moderna de la clásica “Banderilla de huevo, gamba, aceituna y mahonesa” que pretendía, además, ser un homenaje a **Pedro Subijana** por su plato de Huevo con caviar y mantequilla de cebollino. Finalmente, el premio al Label Vasco, único galardón no donostiarra, viajó a Errenteria, concretamente al **Batzoki** capitaneado por **Iñaki Gezala**, quien podía haber optado también al premio a la originalidad... por el nombre del pintxo: “A que no hay huevos, y el txipirón dijo que sí”.

### ¿Última edición?

El Campeonato, como siempre, destacó por su buena organización a pesar de las dificultades que entraña este tipo de actos, tan importantes para el desarrollo y la promoción del sector hostelero y gastronómico. A pesar de todo, **este evento ha visto reducidas en un 80% las ayudas que recibía hasta la fecha** y se comentaba en los pasillos del Palacio de Aiete que tal vez ésta sea la última edición del mismo tras 15 años de celebración ininterrumpida. Sólo nos queda cruzar los dedos y esperar que dicho augurio no se cumpla.



*Arriba:* Cuatro imágenes de los ganadores del campeonato: Carlos Nuez “jugando a pala” con el pintxo ganador; Vera María Cruz da Silva de Casa Vergara recogiendo el premio al Plato de plata; el equipo de Hidalgo 56 capitaneado por Nubia Regalado, ganadores del premio a la originalidad; Iñaki Gezala, del Batzoki de Errenteria, recibiendo el premio al Label Vasco. *Junto a estas líneas (Arriba):* El pintxo del Hidalgo 56, ganador del Premio a la Originalidad. *Abajo:* El vistoso pintxo presentado por Félix Manso, del Gaztelumendi de Irun, autor de la portada de OndoJan.com de este mes, que en esta ocasión quedó eliminado en la primera fase del campeonato. En cualquier caso, fue uno de los que más llamó la atención (Más fotografías de este campeonato en [www.facebook.com/ondojan](http://www.facebook.com/ondojan))



## MITARTE, OBRA DEL GENIO Y DE LA TIERRA

El pasado mes de junio tuvimos la oportunidad de acercarnos a la localidad alavesa de Labastida a conocer las instalaciones de Mitarte, una bodega familiar que cada vez es más conocida en Gipuzkoa debido a la calidad de sus vinos y a la amplia gama que ofrece a pesar de su reducido tamaño. Mitarte está dirigida hoy en día por los hermanos **Antonio e Ignacio Gil Orive**, hijos de una familia que cuenta con una tradición de más de cinco siglos en el mundo del vino. De todas formas, hasta finales del siglo pasado a pesar de contar con una gran cantidad de hectáreas de vid, sólo se habían dedicado a vender uva a granel y no fue hasta 1992 que se atrevieron a dar el paso soñado por la mayoría de los agricultores de la Rioja: producir su propio vino.

Al inicio los Gil Orive se lanzaron al mercado con vinos del año, blanco y tinto, y en 2006 sacaron sus primeros crianzas. **A día de hoy, cuentan con 60 hectáreas y producen 14 vinos diferentes, blancos, tintos y rosados, destacando entre ellos el SyC**, nombre que hace referencia y homenajea a Santiago y Camen, padres de los Gil y principales “culpables” de que sus hijos sean unos enamorados de los vinos. “De hecho”, nos comenta Antonio, “nuestro padre se encarga todavía hoy en día de toda la viticultura y está presente en todo el proceso, desde que se poda hasta que se vendimia. Es un trabajador nato. Creo que nadie habrá injertado tanto como él en la Rioja”, afirma orgulloso.



### Docenas de premios

La pasión de los responsables de Mitarte por los vinos les ha llevado a ganar una cantidad incontable de premios, galardones que cubren casi por completo las paredes del txoko de la bodega. “El vino que más se conoce es nuestro **Maceración carbónica**” sigue Antonio, “aunque los más premiados son los crianzas. **Mitarte Vendimia Seleccionada** es el más premiado, con premios en La Rioja, Lyon, Burdeos, Singapur... Luego está el **SyC 2005** que ha sido medalla de oro en todos los campeonatos

en los que se ha presentado, el **Blanco fermentado en barrica** que ha quedado dos veces 4º de España en cata a ciegas... hasta elaboramos un **Rosado** que ha quedado este año 3º de la Rioja, y es que donde se hace un buen tinto, se puede hacer un buen rosado, blanco o cava”.

De momento, no elaboran Cava, pero sus blancos gozan de gran prestigio. De hecho, su blanco fermentado en barrica, uno de los más caros de Rioja, ha obtenido un éxito sin precedentes en Bélgica, y es uno de los vinos más vendidos en uno de los restaurantes más prestigiosos de Bruselas.

Los vinos de Mitarte pueden encontrarse en gran

*Arriba: Antonio Gil Orive, propietario de Mitarte, nos muestra las cepas de la finca El Castrijo, situadas a un paso de la bodega y plantadas por su tatarabuelo. Abajo: Antonio nos da a catar uno de los vinos en producción de su bodega, concretamente un soberbio varietal de garracho que se augura antológico.*





cantidad de locales de hostelería de Gipuzkoa, distribuidos por **Ramón Errasti** de Errasu Banaketak (Orio). En Donostia podemos pedirlo en Aratz, Txuleta, Gandarias, Azkena (Mercado de la Bretxa), Mesón Martín, Arzak, La Venta de Curro, Borda Berri, Iraeta, Ezkurra, Cafetería Atotxa, Etxeberria, Tenis de Ondarreta... En Usurbil está muy introducido, principalmente en los bares Bordatxo, Benta, Txapeldun y Txiriboga, y en Orio podemos disfrutarlo en Aterpe, Colón Txiki, Xixario, Txalupa, Sukia... así como en otros muchos locales. Si acuden a alguno de ellos no lo duden y pídanlo por su nombre: "Un Mitarte, por favor."

*Arriba:* Vistas de la sala de barricas de Mitarte y una cepa que muestra la amplia gama de vinos que se producen en la bodega. *En el centro:* Imágenes que muestran la gran cantidad de premios recibida por la bodega en los últimos años y la vista de Labastida desde las puertas de la bodega. *Abajo:* los hermanos Antonio e Ignacio Gil Orive brindan por el éxito de sus vinos, mientras uno de los colaboradores de la bodega, José Ramón Martínez de Estefanía, sirve un excelente conejo guisado en el "txoko" habilitado en Mitarte para recibir a los amigos y visitantes.





## VINEXPO: ESCAPADA AL GRAN MERCADO DEL VINO

Del 16 al 20 de junio tuvo lugar en el Parque de Exposiciones de Burdeos la feria bienal Vinexpo, considerado el encuentro profesional más importante del mundo en materia de vino. Las cifras hablan por sí solas: **2.400 stands que agrupaban a más de 3.000 bodegas, 48.000 visitantes** de los cuales un 60% provenía de Francia y un 40% del resto del globo, y unas inversiones para estar en la feria y promocionarse que, en el caso de algunas bodegas superan ampliamente los 100.000 euros.

De la mano de **Jacques Ballarín**, periodista gastronómico del diario bordelés Sud Ouest y colaborador ocasional de ZUM Edizioak, tuvimos la oportunidad de acercarnos a este magno escaparate del vino, una feria destinada casi exclusivamente a los profesionales del sector, pero que

debería ser visitada, al menos una vez en la vida, por todo amante de los vinos que se precie. Ballarín nos guió por los interminables paseos de la feria y nos hizo conocer a diferentes personas vinculadas a la misma, desde bodegueros a distribuidores, pasando por personas vinculadas al mundo de la prensa, la gastronomía, etc...

*Arriba:* Uno de los 2.400 stands que podían visitarse en la inabarcable feria vinícola. *Abajo:* Dos productores que nos atendieron con gran amabilidad y nos dieron a probar muy interesantes vinos:

Pedro Lufinha (izquierda), de las bodegas Quinta da Alorna (Portugal) y Jacques Cattin, de la casa Joseph Cattin, de Alsacia





Vinexpo no ha escapado a los arañazos de la crisis y los organizadores han admitido, una vez finalizada, que la afluencia de gente ha sido menor, si bien se ha observado que han acudido, en proporción, más profesionales del sector y menos paseantes o curiosos.

Otra característica de esta edición ha sido el **peso de los visitantes asiáticos** (sólo de China acudieron 3.200 visitantes), mercado de gran interés para los productores franceses. De hecho, aunque Vinexpo es una bienal, **en 2014 la feria va a celebrarse... en Hong Kong y en Pekín.**

A lo largo de la feria, tuvieron lugar varios actos, comidas y recepciones, entre las que destaca la **cena de gala en honor a la prensa internacional oficiada en el Château Mouton Rothschild**, una de las bodegas más prestigiosas de Francia, a la que tuvimos el honor de acudir y comprobar en nuestras propias carnes la "grandeur" francesa en estas lides.

Arriba (Izquierda): Frédéric Auru, uno de los representantes de las múltiples Bodegas de Bernard Magrez, el popular "creador de vinos raros" bordelés, poseedor de más de 60 châteaux, bodegas y viñedos alrededor del mundo.

Arriba (Derecha): El propio Bernard Magrez, junto al periodista gastronómico bordelés Jacques Ballarin, colaborador ocasional de ZUM Edizioak en la elaboración de la guía BDB de restaurantes entre Burdeos y Bilbao.

Fotografías centrales e inferiores: Las cuatro imágenes sobre estas líneas recogen cuatro momentos de la cena de gala en honor a la prensa internacional que tuvo lugar en el Château Mouton Rothschilds el domingo 16 de junio. La primera imagen muestra, reflejado en un edificio de cristal, el nuevo almacén de barricas de la centenaria bodega. En la segunda, la baronesa Philippine de Rothschild se dirige al público asistente. Las otras dos imágenes muestran la espectacularidad del acto  
(Más fotografías de Vinexpo en [www.facebook.com/ondojan](http://www.facebook.com/ondojan))



## LAS BODEGAS FAUSTINO SE DIERON A CONOCER EN LA ARTESANA



Organizado por Oraitz García, de García Amiano y Asociados S.L., el pasado 12 de junio tuvo lugar una cata presentación de Bodegas Faustino de Oion, casa que eligió el marco de la sociedad gastronómica Unión Artesana de Donostia para dar a conocer y a probar sus diferentes vinos a varios cocineros y someliers de diferentes restaurantes de Gipuzkoa.

En dicha cata se dieron cita múltiples representantes de restaurantes de toda la provincia. De Donostia acudieron cocineros y hosteleros como **Ander Esarte y Marian Garmendia** (Restaurante Txuleta), **Pello Picabea** (Bokado San Telmo), **Amaia Ortuzar** (Ganbara), **Gorka Arzelus y Beatriz Bengoetxea** (Agorregi) e **Iñigo Garmendia y Gilmer Navarro** (Casa Vergara). Del resto de Gipuzkoa hicieron acto de presencia **Xabier Osa** del Urgain de Deba y **Juan Mari Landa** del asador Landa de Mendaró.

Bodegas Faustino presentó 9 vinos, realizándose la cata en dos fases diferentes. En la primera se cataron cuatro vinos diferentes de esta bodega de la Rioja-Alavesa: el Faustino V Blanco del 2012, el Faustino Crianza del 2010, Faustino V Reserva del 2008 y el Faustino de Autor del 2006.

En la segunda fase, tuvo lugar una **cata vertical**, donde se probaron cinco Faustino I Gran Reservas, de diferentes añadas, para que los asistentes pudieran ver y probar la evolución del vino a lo largo del tiempo. Las añadas que degustaron fueron las de 1964, 1970, 1981, 1994 y 2000.

Una vez finalizada la cata de vino, los participantes pudieron disfrutar de un aperitivo elaborado por **Txuno Ezeiza**, cocinero de la Unión Artesana, mientras degustaban el cava de Bodegas Faustino.

## LA SIDRA Y EL QUESO DE IDIAZABAL CONTARÁN CON SU “PASAPORTE”

El pasado 12 de junio fue presentada en la Diputación Foral de Gipuzkoa una nueva e interesante iniciativa: el **“Pasaporte Gastronómico de los Territorios del Queso y la Sidra”**. Esta experiencia, que hermana el Territorio Idiazabal con el Territorio de la Sidra, une dos pueblos y dos comarcas con identidad gastronómica muy arraigada, y a partir de sus productos gastronómicos de queso y sidra, **ofrece tanto para el visitante como para los ciudadanos, una amplia oferta para poder conocer el patrimonio natural y cultural de nuestros sidreros y baserritarras**. Este pasaporte estará disponible para el visitante en diversas oficinas de turismo, alojamientos y recursos turísticos de Goierri y Astigarraga, y quien se haga con él contará con las siguientes ventajas:

**Descuento del 20% en museos gastronómicos:** visitando los museos Sagardoetxea (Astigarraga), D'Elkatuz (Ordizia), Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal) o el Caserío Museo Igartubeiti (Eztkio Itxaso), se le aplicará un 20% de descuento al visitante y se le sellará el pasaporte en cada museo. Además, quien visite los cuatro museos y selle el pasaporte participará en un sorteo de fin de semana en un agroturismo del Territorio de la Sidra o el Territorio Idiazabal y de un lote de queso y sidra

**Propuesta de diversos planes:** los poseedores del pasaporte, podrán acceder a diferentes planes gastronómicos con un precio cerrado, como la visita a un museo y comida en sidrería por 32€ o la visita a dos museos y comida en sidrería por 34€, entre otros.

Con esta iniciativa, fruto de 4 años de trabajo en común, los museos y enti-



dades que conforman los territorios de la Sidra y el Queso de Idiazabal pretenden destacar, por una parte, que la industria turística no está en crisis y que siguen trabajando creando nuevos productos turísticos para atraer a los visitantes mientras difunden y promocionan nuestras comarcas al exterior. Por otra parte, los impulsores del pasaporte quieren dejar muy claro que **estos cuatro museos gastronómicos, además de ser un escaparate para el visitante, son espacios para difundir nuestro patrimonio gastronómico, espacios que sirven para integrar entre la sociedad la cultura del queso y la sidra**. Mencionan como muestra de ello la gran cantidad de jornadas, días de puertas abiertas, actividades, cursos, semanas culturales, puntos de encuentro, etc. que en ellos se organizan durante todo el año.

## DEBA Y UROLA KOSTA: OBJETIVOS COMUNES

Organizado por las Asociaciones de Desarrollo Rural Debemen y Urkome y enmarcado en el proyecto Gustum, el pasado 10 de junio, la sociedad Ozio Bide de Deba fue testigo de un encuentro gastronómico entre cocineros de Debabarrena y Urola Kosta titulado "Nuestra cultura, patrimonio y paisaje en el plato". El objetivo final de dicho encuentro fue potenciar la utilización de productos locales en las cocinas de nuestros restaurantes.



### Conocidos cocineros

En el encuentro tomaron parte tres cocineros ampliamente conocidos en las dos comarcas: **Xabier Osa**, del restaurante Urgain de Deba, **Asier Alcelay** del Ketarri de Getaria y **Julen Beaskoa** del Kanala de Itziar. Los tres chefs estuvieron acompañados del periodista **Alberto Gorritiberea** que se encargó de amenizar el acto, comentar el trabajo que iban realizando los cocineros y entrevistar a los diferentes productores que se acercaron al encuentro.

A Ozio Bide se acercaron varios restauradores de las dos comarcas que fueron testigos, en vivo y en directo del trabajo de los tres cocineros, que elaboraron sendos platos con diferentes productos locales. Así, Xabier Osa preparó una crema de guisantes y cebollines a la plancha de producción ecológica. Asier Alcelay elaboró un Sukalki con carne Eusko Label y verduras y Julen Beaskoa preparó una ensalada de ventresca elaborada con lechugas de Aroa y pescado de Maisor, empresas ambas de Getaria. Los platos fueron maridados con txakoli de Getaria.

Al finalizar la labor de los chefs, los asistentes pudieron degustar los platos cocinados y hablar directamente con los productores, cumpliéndose así el objetivo principal de las entidades colaboradoras: potenciar las relaciones entre unos y otros y promocionar, de manera efectiva, este tipo de productos vinculados al territorio.



### Encuentro enmarcado en el proyecto GUSTUM

GUSTUM es un proyecto de cooperación interterritorial impulsado por 10 grupos de acción local (Euskadi, Lleida, Baleares) que tiene como objetivo fomentar el desarrollo rural a través de la promoción de los productos agroalimentarios de calidad que se producen en el territorio y de su relación con la restauración, el turismo y el comercio.

En el caso de Euskadi el grupo de acción local se llama Mendinet y al mismo pertenecen URKOME y DEBEMEN, Asociaciones de Desarrollo Rural de Urola Kosta y Debabarrena.



*Arriba, de izquierda a derecha, los cocineros que elaboraron los platos: Julen Beaskoa, Asier Alcelay y Xabier Osa, acompañados del periodista Alberto Gorritiberea. En las imágenes del centro, vista general de la sociedad Ozio Bide y los asistentes y un plano del plato preparado por Xabier Osa, del Urgain de Deba. Abajo, imagen de los cocineros y los diferentes productores locales que se acercaron al acto*



## ALDASORO: EL VALOR DE LAS COSAS BIEN HECHAS

Cuesta creer que **Juan José Martínez de Retuerto Arregi**, actual responsable del Aldasoro de Ordizia, no sea un cocinero experimentado, pero así son las cosas. Juanjo se había dedicado toda la vida al mundo de la empresa hasta que hace tres años cambió de registro al 100% y se hizo con las riendas de este veterano local que supera ampliamente los 70 años de antigüedad. Una vez hecho a su nuevo hábitat, apañándose en su pequeña cocina y con la inestimable ayuda y la simpatía en la sala de **Mª Jose**, su mujer, este lazkaotarra ha convertido a este bar de barrio en una de las referencias culinarias de la capital gastronómica del Goierri.

**Dos son las bases en las que se asienta la cocina de Juanjo: que la oferta no sea monótona para el comensal y que el producto sea estable.** La primera premisa es solo cosa suya, así que Juanjo practica una cocina variada, jugando con las estaciones y los formatos, destinada a que los clientes no se aburran. Si es temporada de espárragos los puede preparar cocidos, a la plancha, sobre salsa de piquillos, sobre salsa de hongos... si es tiempo de anchoas las puede servir fritas, en paillotte, rellenas con ibérico... si queremos manitas de cerdo nos las puede servir rebosadas sin más o deshuesadas y rellenas de hongos... la cuestión es sorprender gratamente a quien cruza el umbral de su casa.

La segunda premisa de su filosofía, que el producto sea estable, atañe a los proveedores, aunque Juanjo los controla exhaustivamente para asegurarse la calidad de la materia prima. El pescado lo

adquiere en las pescaderías del pueblo. Acude personalmente a las mismas, mira, compara, y compra el mejor. Para las carnes cuenta con un mayorista de confianza que le entrega, en palabras suyas, "un gran producto". En quesos, cuenta con un queso de La Leze elaborado por su primo José Mari Jauregi que le ofrece la estabilidad y calidad que exige a cada producto, y así en todo.

El resultado de esta meticulosidad es **una cocina honesta, succulenta y generosa en la que el sabor, el color y la presentación confluyen en unos platos que difícilmente decepcionaran a nadie.** En la carta de Aldasoro nunca faltan las hermosas ensaladas templadas, los platos de cuchara como las Alubias de Tolosa (presentes todos los días, incluso en verano, en el menú del día), o los platos perdidos de casquería como Callos, Morros, Lengua, Oreja... que han encontrado rápidamente un público entusiasta que los demanda y los disfruta, ya sea en su versión más clásica o la más elaborada (Lengua rellena con foie, Morros con crema de puerros y espinadas...)

Y no puede dejarse sin mencionar la excelente bodega del Aldasoro, dotada de cerca de 100 referencias de vinos perfectamente conservados y servidos, procedentes, como no, de Rioja así como de todas las denominaciones de origen habidas y por haber.

### ALDASORO

Urdaneta, 27

Tf.: 943 88 00 23 - ORDIZIA

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







1



2



3



4



5



6

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: TODA UNA SORPRESA GASTRONÓMICA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

A pesar de ser autodidacta y casi un recién llegado a este mundo, Juanjo es todo un profesional. Llamamos un lunes por sorpresa y el martes nos recibe con un alarde culinario inusual en un modesto restaurante de barrio. Todos son platos de la nueva carta que ofrecerá a partir de julio en el Aldasoro.

**1.- Ensalada de pimientos del cristal con ventresca de bonito y huevo escalfado:** Aunque de "ensalada" tiene muy poco, resulta un entrante excelente. Los pimientos, carnosos y sabrosos, se complementan a la perfección con la ventresca, de gran calidad. El huevo se encarga de redondear el conjunto.

**2.- Parrillada de verduras con salsa romesco:** Plato de reminiscencias mediterráneas en el que llama la atención el sabor y la suavidad del tomate y la cebolla, aunque todas las verduras están en un punto perfecto de textura.

**3.- Merluza con tempura de trigueros y espárragos frescos:** No es habitual encontramos con merluza en este tipo de degustaciones, como si algunos cocineros consideraran que no alcanza la categoría adecuada. En el caso de Juanjo, según nos asegura, todos los días tiene buena merluza fresca y se preocupa de trabajarla como es debido. El medallón se presenta poco hecho, jugoso, y con un sabor fuera de serie. Los espárragos, con una tempura mini-

ma, la complementan a la perfección.

**4.- Rabo de toro deshuesado con hongos sobre patatas panadera:** En Aldasoro, los hongos frescos se confitan y se embotan para que el suministro no falle a lo largo del año. La combinación de rabo y hongos es sencillamente exquisita, y los hilos de reducción de mostaza de Dijon que la acompañan trascienden lo puramente decorativo para aportar un sabor que casa genial con la carne.

**5.- Manitas de cerdo deshuesadas con verduritas, camisa de calabacín, foie y salsa cazadora:** Hoy Juanjo nos lo quiere poner fácil y nos ha deshuesado todos los platos de carne. Éste en concreto resulta una auténtica delicia para el paladar. La gelatinosidad de las manitas mezclada con la textura del foie ofrece una combinación fuera de serie. La salsa cazadora rompe ligeramente la armonía del plato aunque sirve para jugar e ir variando y alternando sabores. El calabacín y el puerro aportan color y mucho sabor.

**6.- Copa Aldasoro:** Juanjo admite que en cuestión de postres se queda más corto que en el resto de platos. No nos preocupa en absoluto. Vista la calidad del resto, nos jugamos el cuello a que cuando se ponga a ello alcanzará un nivel de repostería que superará a los maestros tolosarros. Tiempo al tiempo.

## > TATAKI DE ATÚN Y UN LOMO DE SARDINA VERTICAL CON PAPEL DE ARROZ Y TINTA COMESTIBLE



### Ingredientes

Un lomo de atún; Un lomo de sardina; Verduritas de temporada (Calabacín, Zanahoria, Habitas...), Flores comestibles; Germinados; Soja; Sal; Aceite de sésamo tostado; Papel de arroz; Tinta comestible. Para la salsa agri dulce: Ketchup; Tomate; Zumo de piña; Azúcar; Maizena

### Elaboración

Preparamos la salsa agri dulce mezclando todos los ingredientes y procesándolos en frío en la Thermomix (si la calentamos se vuelve pegajosa y más pesada). Marinamos el lomo de sardina un mínimo de 12 horas en la salsa agri dulce y lo envolvemos con dos láminas de papel de arroz que habremos decorado con la tinta comestible.

Troceamos en cubitos el lomo de atún y, en

Eglea / Autor:

**Félix Manso**  
RESTAURANTE  
GAZTELUMENDI-ANTXON  
Plaza San Juan, 3  
IRUN  
Tf. 943 63 05 12



un recipiente, lo mezclamos con soja, un poco de sal y el aceite de sésamo tostado.

Picamos muy finamente las verduritas y las salteamos mínimamente con unas gotas de aceite de oliva.

Emplatamos como muestra la fotografía y terminamos de decorar el conjunto con las flores comestibles y los germinados.

Nos comemos el pintxo siguiendo el orden que nos marque nuestro gusto o instinto.

## > El local

### > Gaztelumendi: ¡A jugar!

A **Félix Manso** le encanta jugar. Como si fuera un crío, no se limita a preparar bolas de queso y carne, el producto más demandado por la clásica clientela del Gaztelumendi de toda la vida, no, siempre tiene que andar saliendo y jugando, como ha hecho con este pintxo. Flores, germinados, tinta comestible que imprime en papel de arroz ayudándose de una impresora de verdad... vamos, que se lo pasa pipa. Por jugar, hasta juega con los nombres, díganos, si no, si no les parecen juguetones los nombres de sus nuevos pintxos, desde la incitación directa al juego del llamado "Cara y cruz" (Boquerones, antxos y helado de Parmesano), el veraniego Gambón de Palamón sobre una playa de micuit helado o el matemático Yema de huevo con crema de patatas y hongos con trufa al cubo. Los platos de carta no se quedan a la zaga: Bombón de foie y queso con ovulato y polvo de oro sobre tierra de manzana, Tartar de atún con perlas de wasabi, salsa agri dulce y huevas de kiskilla... puro juego.

Félix juega tanto que le han admitido en la selección española (en la de cocina, ojo, no en la de fútbol), y con la que ya ha conseguido encajar algún gol que otro. Y el estar acostumbrado a jugar hace que encajes mejor las derrotas, como la sufrida en el último Campeonato de pintxos de Gipuzkoa a pesar de presentar un bocado que, estamos seguros, hubiera merecido pasar a la semifinal.

Ya lo saben, si les gusta el juego y la diversión, no olviden pasar por el Gaztelumendi.



Encuentra más recetas en...

**www.ondojan.com**

**RENOVADA**



¡tu gastroweb!

# jatetxe gida

restaurantes

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



## ¡Hasta pronto!!

El 13 de junio (mál número) fue día de lágrimas en Lorea-Igara. La maldita crisis ha hecho que **Juan Pereda y Sonia Santos**, que nos han hecho pasar momentos de puro delirio gastronómico, tengan que cerrar la persiana. No han podido llegar a un acuerdo de renovación con el propietario del local que, al parecer, no se cree que la crisis está haciendo que los restaurantes bajen la facturación de una forma espectacular. El Aldaba seguirá, claro, pero el bajón de calidad va a ser de aupa, no puede ser de otra forma después del nivel de calidad al que nos ha acostumbrado la cocina y el servicio de esta pareja. Suerte, Sonia y Juan, allá donde comencéis vuestro nuevo proyecto!!!. Dejáis un montón de estómagos agradecidos, tristes por vuestra partida pero convencidos de que volverán a disfrutar de vuestro saber hacer. Eskerrik asko!!



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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





# ROUTE 33

## ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)  
TEL. 943 69 86 04 [www.hogeitahamahiru.com](http://www.hogeitahamahiru.com)

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **bikipark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

## ELANE

## ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS  
ALUBIAS DE ALBIZTUR

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



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

## SANTA ANA

## ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



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

# BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

KALE NAGUSIA, 26  
TEL. 943 08 68 55  
WWW.BAIBATZOKIA.COM



Bar-restaurant dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Ixaso Saratzaga**, pareja ampliamente conocida en la comarca por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietu, en Altaun. Este moderno establecimiento cuenta con un luminoso comedor decorado con espectaculares fotografías de Beasain y una acogedora zona de barra abierta desde las 08:30 en la que podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Bacalao ajoarriero...) y **montaditos** elaborados al momento en la tostadora. Destaca también su terraza en pleno centro y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta de Batzokia nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca*, *Bacalao fresco a la plancha con refrito*, *Sepia a la plancha con alioli*, *Entrecot*, *Cabrillo asado*... Destaca también la variedad de *postres caseros*: *Arroz con leche de caserío*, *Tarta de queso*, *Tiramisú*, *Tarta de chocolate*, *Hojaldré de manzana*, *Canutillos de arroz con leche*... La oferta gastronómica del local está dividida en **diferentes menús** como el Azkarra, servido en el bar en una gran bandeja, el Betikoa, un menú diario con 6 primeros y 6 segundos a elegir, o los menús especiales Berezia y Gure Lurra, con una oferta de platos de carta. **Menú Azkarra**: 9,20€ **Menú Betikoa**: 12,50€ **Menú Berezia (especial)**: 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana)**: 26€. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes

## CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

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



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

## DOLAREA

BEASAIN

HOTEL RESTAURANTE  
CON EXCELENTE MENÚS

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



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain*, *Carapaccio de pulpo sobre verduras confitadas*, *Rape negro lacado con vinagre viejo*, *Terrina de cochinitillo confitado y patata asada*, *Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata*... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 21€ (lun-vier). **Menú especial**: 31€ (lun-vier). **Tarjetas**: Todas menos A. E. No cierra

## KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

### BEASAIN

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



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 (coigote, 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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS  
EN EL CENTRO DE BEASAIN

### BEASAIN

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



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, Iaco 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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



### BERGARA

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



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



## OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS  
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

## BIDEGOIAN

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



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

## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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

## KANTABRIA

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

## EIBAR

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



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

## KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES  
EN EL ALTO DE ARRATE

## EIBAR

BARRIO ARRATE  
TEL. 943 20 27 27  
[www.hotelkrabelin.com](http://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*... **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

## GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA  
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

## ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL  
NIESSEN  
TEL. 943 52 16 61



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

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos*, *Terrina de foie casero con moidena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación**: 37,50€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

## GABIRIA

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 brangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas**: Todas exc. AMEX. **Cierra**: Martes. Amplio aparcamiento

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)



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

## ARRAUN ETXEA

### HONDARRIBIA

MOLLA IIBILBIDEA, 5.  
TEL. 943 64 49 39  
[www.arraunetxea.com](http://www.arraunetxea.com)

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioches caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

## LAIA ERRETEGIA

### HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://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 Lodosas 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, Tapa de quesos del país...** **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

## URALDE

### HONDARRIBIA

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

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



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

## ATALAIA

### IRUN

ARITZ ONDO, 69  
TEL. 943 63 55 18  
[www.hotelatalaia.com](http://www.hotelatalaia.com)

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA  
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales**. La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como **Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada; Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico; Pichón en Ensalada sobre Berza; Hongos al horno; Zarzuela de pescados; Rodaballo salvaje; Rabo de toro al vino tinto; Solomillo de ciervo con puré de castañas...** Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastur:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**



## GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pinchos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit** e **Idiazabal**, **Torrija casera de brioché empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

## TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

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



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández 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 saltadas**, **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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://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 del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## SALEGI

ITZIAR

CASA CENTENARIA CON COCINA  
ACTUALIZADA

GALTZADA, 13  
TEL. 943 19 90 04  
[www.salegi.net](http://www.salegi.net)



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

## HOTEL LAZKAO

### LAZKAO

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,  
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA

ZUBIERREKA AUZOA, 17  
TEL. 943 88 15 88 -  
635 73 32 28



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco*; *Ensalada verde con anxoas y toque de Idiazabal*; *Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape...* *Carnes a la parrilla*; *Cordero lechal asado en horno de piedra*; *Flan de queso con caramelo de membrillo local...* Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking propio.

## MAITTE

### LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍÑO

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



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

## AZPIKOETXEA

### LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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.

## ETXE-ZAHAR

### OIARTZUN

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN

PUTXUTXORREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26



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

## GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA

## OIARTZUN

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



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

**La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

## MATTEO

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

## OIARTZUN

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



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

## ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



## OÑATI

TORRE AUZO, 9.  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaundi.com](http://www.etxeaundi.com)



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



## SORALUZE OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

## OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1  
TEL. 943 71 61 79  
[www.soraluzeostatua.es](http://www.soraluzeostatua.es)



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

## OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

## ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



## ORDIZIA

URDANETA, 27  
TEL. 943 88 00 23  
[WWW.ALDASOROTABERNA.COM](http://WWW.ALDASOROTABERNA.COM)



Este veterano restaurante con más de 70 años de historia conoce una nueva etapa de la mano del **lazaotarra Juan José Martínez de Retuerto Arregi** que se hizo cargo del mismo en 2011 con la ayuda de M<sup>a</sup> Jose, su mujer. Juan José, cocinero autodidacta, ha dado un vuelco a la carta del local ofreciendo **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, y ha recuperado los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo**, tanto los más tradicionales (*Callos*, *Morros*, *Manitas...*) como las versiones más actuales de los mismos (*Lengua rellena con foie*, *Morros rellenos con crema de puerros y espinacas*, *Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más coqueta y acogedora, y aumentando su capacidad. En su cuidada carta y menús destacan las *Ensaladas templadas* (*De langosta*, *de bacalao*, *de txipiron...*), los *Pescados frescos al horno o a la plancha* (*Besugo*, *Rodaballo...*) o la *Carne*, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada*, *Aroz con leche*, *Flan*, *Crepes de chocolate...*) y sirven asimismo un excelente queso de Idiazabal (*La Leze*) elaborado por Jose Mari Jauregi, primo de Juan José. La carta de vinos es igualmente remarcable. En su barra se sirve una gran variedad de **pintxos y raciones** así como 15 tintos y 9 blancos diferentes por copas. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú especial de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

## ORMAIZTEGI

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

## JARRI - TOKI

MÁS DE 25 AÑOS  
MIRANDO AL CANTÁBRICO

## MUTRIKU

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 cuit 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 cochinillo en su jugo**, **Chuletón a la parrilla**, **Biscuit de chocolate**, **Leche frita con salsa de ciruelas...** **Carta: 50 €** **Menú degustación: 35 €** **Menú del día: 14€** (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

## CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD  
SOBRE EL PUERTO

## PASAIA

DONIBANE, 80  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 92 71  
[www.casamirones.com](http://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 Pasai**: **Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota**, **Ensalada templada de bogavante**, **Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas**, **Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas**, **Verduras asadas con su aliño de aceite de trufa**, **Mero asado en su jugo**, **Pescados y carnes a la parrilla**, **Rodaballo salvaje**, **Bacalao Mirones**, **Cochinillo 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

COCINA MARINERA  
Y VISTAS ESPECTACULARES

## PASAIA

DONIBANE, 91  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 03 95  
[www.ziabogapasaia.com](http://www.ziabogapasaia.com)



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

## BOTARRI

## TOLOSA

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS

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



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

## 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 Intxaurre**. 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 txipirón 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 "tunaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

## JAI ALAI

## URRETXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA  
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10  
TEL. 943 25 38 84



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

## 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 *Verduritas 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).



## IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

## ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTOÑO 1  
(ZIZURKIL GOIKOA)  
TEL. 943 69 25 37



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como **Ensalada de bogavante**, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotzas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Paloma en salsa (todo el año), Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pinchos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 21,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

## OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

## ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



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

## ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES  
EN UN ENTORNO SINGULAR

## ZERAIN

UDALETXKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostata nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: **Ensalada templada de pato**, **Ensalada templada de salmón ahumado**, cebolleta y piquillos, **Verduras con foie-gras** y toque de Pedro Ximénez, **Txipires rellenos de hongos y langostinos**, **Carilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal**, **Muslo confitado de pato con puré ligero de patata**, **Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío**... Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Gohierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

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



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

## A FUEGO NEGRO

### DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

**Dastatze menuak:** 35-50€.  
**Atsedan eguna:** Astelehena.

*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!*

**Menús degustación:** 35-50€  
**Descanso semanal:** Lunes.

## AMETZAGAÑA



### DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61  
(MARTUTENE)  
TEL. 943 45 90 92  
[www.ametzagaña.com](http://www.ametzagaña.com)

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,  
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaña, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Veira gratinada rellena de bogavante*, *Milhojas de foie y queso de cabra*, *Ensaladas templadas*, *Cogote o cola de merluza a la parrilla*, *Rodaballo salvaje con refrito tradicional*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Sorbetes caseros*... Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día:** 11,50€ **Menú Ametzagaña:** 23€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía:** Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

## ARATZ

### DONOSTIA

IGARA BIDEA 15  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://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 agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas*, *Patatas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Carnes y pescados a la parrilla*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron*... **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

## BAR KURSAAL

### DONOSTIA

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

MENÚS DEL DÍA  
Y TERRAZA DE VERANO



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

## BAZTAN

PASIÓN POR LOS  
PRODUCTOS DE LA TIERRA

## DONOSTIA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Claurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha* o el solicitado *Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acarreadas directamete de Elizondo, *Queso de Irati*, *Txistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Xerripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

## DONOSTIA

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Itxaso*, *Revuelto de anxoas con piquillos*...) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos*...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

## BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISA!!

## DONOSTIA

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



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

## CASA ALCALDE

CENTENARIO BAR DE PINTXOS  
DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxoa rebozada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta*... En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos* de bellota de *Gujuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.



# CAPRICO

ATRACTIVOS MENÚ Y GENEROSAS MARISCADAS

DONOSTIA

ZABALETA, 55 (GROS)  
TF. 943 32 67 34



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar en el que han volcado la filosofía y sapiencia culinaria adquirida a lo largo de su formación académica, ofreciendo **una cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiarra*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos*... y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura*, *Cigalas o gambas a la plancha*, *Verduras asadas*, *Solomillo con salsa de hongos o Bacalao con emulsión de piperrada*, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (*Mejillones al vapor*, *Vieira rellena y gratinada*, *Zamburiñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiarra*, *Cigalas a la plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad a elegir de más de 30 pintxos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 16€ Menú mariscada: 22€ Carta: 12-15€ Tarjetas: Todas menos A. Express. No cierra.**

## CASA TIBURCIO

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª 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 verduras*, *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

## CASA VALLÉS

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

DONOSTIA

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



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

## CASA VERGARA

### DONOSTIA

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 10 73  
www.restaurantecasavergara.com



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

## ETXAIDE 4

### DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA  
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

ETXAIDE, 4  
(CENTRO)  
TEL. 943 01 38 53



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con anxoas del Cantábrico**, **Verduras de temporada**, **Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuleton de viejo**, **Tarta de manzana**... Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones**, **Bocadillos** y **Pintxos** como **Callos y morros**, **Ropa vieja**, **Pastel de pescado**, **Risotto de pulpo**, **Croqueta de hongos**, **Verduras en tempura**, **Xangurro donostiarrar**... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino):** 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

## EL MEXICANO DE DONOSTIA

### DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN  
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

FERMÍN CALBETÓN, 45  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 48 66  
www.elsitiodelmagueyal.es



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

## GAMBRINUS GARBERA

### DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,  
ENSALADAS Y RACIONES

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



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

## GASTEIZ

## DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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*, *Xistorra en hojaldre*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€**

## IKAITZ

## DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



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

## ILLARRA

## DONOSTIA

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

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en 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 bangurro y verduritas*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas*, *Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas: Todas. Cierre: Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de bodas y celebraciones. Jardín y zona infantil.**

## ITURRIOZ

## DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón 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 *Salmon artesano*, elaborado expresamente para el bar por *Pescaderías Coniueñas*. Destaca también la *Lasaña de antxoa*, *Pastel de bangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antxoa rellena de piquillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio*... y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierre: Domingo. Terraza aporticada.**



## LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



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

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

DONOSTIA

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 cillerías, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

## LA CUEVA

DISFRUTA DE TU COPA  
EN NUESTRA PECERA

DONOSTIA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



**Lukas**  
gourmet

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

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

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

Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIEITA** es tu especialidad.

¿A qué esperas para conocerlo?

|                                            |                                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>MANEX</b>                               | <b>DONOSTIA</b>                                     |
| EL "SNACK BAR" DE LA CALLE VITORIA-GASTEIZ | VITORIA-GASTEIZ, 8 (ONDARRETA)<br>TEL. 943 01 14 06 |



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

|                        |                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>MARTÍNEZ</b>        | <b>DONOSTIA</b>                                    |
| CLÁSICO Y ESPECTACULAR | 31 DE AGOSTO, 13 (PARTE VIEJA)<br>TF. 943 42 49 65 |



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

## MIRADOR DE ULIA

### DONOSTIA

Pº 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*, *ósmos de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

## MUNTO

### DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO  
Y BUENAS CHULETAS



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales! de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yungbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *postadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

### DONOSTIA

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





# PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



## DONOSTIA

PORTUETXE, 43 (IGARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo**, **Kokotxas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokotxas**... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, una terraza ideal para tomar el aperitivo o el café y un **amplio aparcamiento** que facilita el acceso al mismo. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche.

## NARRIKA

## DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

## PANPOTA BOKATEGIA

## DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN  
EN FORMATO "MINI"!!

CTRO. COMERCIAL GAR-  
BERA LOCAL 73  
TEL. 943 39 47 76  
[www.panpota.com](http://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** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeados al momento y a cualquier hora (horario ininterrumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Gozueta, Euskal Herria, Zuzurkil, Getaria...) en **formato Mini** al precio de 2 euros. ¡Atrévete con todos!!



## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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 txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y alioli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaghetis 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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO

## DONOSTIA

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

## SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

## DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10



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

## TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR  
COMIDA ORIENTAL

## DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1  
TEL. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://www.tsitao.com)



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

## TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante 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 *Chuletitas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

## TXONDORRA

COCINA DE TEMPORADA  
Y PINTXOS VARIADOS

## DONOSTIA

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



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

## TXULETA

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA

## DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmentia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha* o en *revuelto*... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Piñón* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *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 pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

## ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

## DONOSTIA

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



Galaronado 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 **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y un *velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día



# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## A FUEGO NEGRO

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

**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agorregi.** Portuñete, 14. 943 224328

**Agurri.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari.** Puerto, 23. 943 431359

**Alelarte.** Pº Padre Orkioa, 56. 943 311209  
**Alaia.** Parque Aracozones Igeldo, 943 225662

**Alamendegi.** Urbitearte, 1. 943 362840  
**Alberio.** Alfa Zorroaga, 67. 943 468807

**Albino.** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801

**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852  
**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 425254

## ALEX

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

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

## ALL I OLI

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

**Alleru.** Ctra. N-1 (8ª Zubieta), 943 366572  
**Alota Mendiri.** Fuenterrabía, 31. 943 466538

**Amo-Lur.** Carquizano, 1. 943 274584  
**Amrosio.** Pza. Constitución, 943 428104

## AMETZAGAÑA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.  
Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

**Anastasio Berrí.** Easo, 19. 943 426320  
**ANDRA MARI & CO.**

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.  
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

**Antonio.** Bergara, 3. 943 429815  
**Angora Txiki.** Angora Hiribidea, 22. 943 362760

## APADEERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.  
Pº Mons, 28 (Inbaurondaga), 943 28 14 24

**Araceta.** Berriñi bidea, 22. 943 362049

## ARALAR

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

## ARATZ ERETEGIA

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

**Arbelaitz Miramón.** Parque Miramón, 943 308220  
**Argandegi.** R. Católicos, 7. 943 467477

**Ariztegui.** Jabetzea. Plaza Amekozates, 943 474246  
**Arnedo II.** Paseo de Heria, 3. 943 218196

**Aroka.** Sierra de Añor, 5. 943 452192  
**Arrota.** Salud, -Amara Viejo-, 943 460815

**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikitan.** Camino de Igara, 19. 943 219740

**Arriola Asador.** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak.** Alcáide Elosegi, 273. 943 278465

**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 279088  
**Asinela.** Ingenu, 1. esq. Pl. Constitución, 943 426275

## ASTELEENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.  
Euskal Herria, 1 (Parte Vieja) 943 42 58 67

**Astiazaran.** Irigoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229  
**Astori.** 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

**Astar Gasteiz.** Mayor, 18. 943 440792  
**Atxola.** Teresa de Calcuta, 4. 943 278372

**Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065  
**Azken Muga.** S. Francisco, 49. 943 278183

## AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.  
Mercado de la Breña, 36. 615 79 26 55

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

## BARBARIN

Pescados, mariscos, paelles y variedad de menús  
C/ Puerto, 21. (Centro) 943 42 18 86

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

## BARKAIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parilla  
Pº de Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

**Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajaun.** Angora Hiribidea, 44. 943 367149

## BAZTAN

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

**Bay Bay.** Avda. de la Libertad 37. 943 427068  
**Beartzana.** Pza. Easo, 5. 943 474995

**Bera-Bera.** Igorka Galtzara Berri, 27. 943 210071

## BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.  
Camino Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

## BERNARDO ETXEA

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

**Bidebide.** San Jerónimo, 22. 943 427508  
**Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

**Bideluze.** Garibal, 24. 943 430314  
**Bigarren.** Isabel I, 6. 943 469259

**Bihotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bira Taberna.** Igorka Bidea, 19. 943 218078

**Bitacora.** J. Zarageta, 4. 943 446111

## BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño  
Peña y Goñi, 13 (Gros), 943 01 13 80

## BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al fuego de la cocina tradicional vasca.  
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

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

## BORDA-BERRI

Alma cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.  
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 02 42

## BOULEVARD 9

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

**Branca.** Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096  
**Buenavista.** K. Balcenaga, 42. Igeldo, 943 210600

**Bully Café-Bar.** Pº 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.** Pº Concha, 12. 943 473600  
**Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 292076

**Café Kursal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713  
**Café Saigón.** Hotel MP Cristina, 943 426689

## CAFE SANTANA

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

## CAFÉ SYTTE

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

**Cafeteria Express.** R. Católicos, 12. 943 463990

## CAPRICHO

Atractivos menús y generosas mariscadas.  
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

**Caravanseraí.** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423494

## CASA ALCALDE

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

**Casa Bartolo.** Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
**Casa Burga.** Secundino Enaola, 20. 943 287419

**Casa Galicia.** Zabaleta, 28. 943 274391  
**Casa Muga.** Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

## CASA TIBURCIO

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

**Casa Uría.** Fermín Calbetón, 9. 943 441371

## CASA VALÉS

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

## CASA VERGARA

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

**Cascanueces.** Pº Colón, 46. 943 278839  
**Chomin.** Infanta Beatriz, 16. 943 317312

**Claboga.** Easo, 9. 943 429296  
**Cubi.** Adamar, 16. 943 425908

**Dana-Oña.** Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347  
**Danena.** Matia, 6. Antiguo-, 943 217320

## DANENA

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

**Dardara.** Gran Vía, 12. 943 270363  
**Divinum.** Isabel I, 4. 943 457940

## DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos.  
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

**Don Vito.** C. Com. La Bretxa, 943 430285  
**Döner Kebab 1.** Miracruz, 28.

**Döner Kebab 2.** Sagardotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3.** Euzkadi Amilibia, 9.

**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4. 943 312177  
**Egossari.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210

**El Barataria.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Elkate Asador.** Pº Padre Orkioa, 131. 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 18. 943 286819  
**El Café de Mario.** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán.** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

**El Puente.** Rio Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 943 426153

## EL SITIO DEL MAGUEYAL

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

**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799  
**El Txoko del montadito.** Av. Zarautz, 2. 943 317591

**Elauna.** General Echagüe, 7. 943 420357  
**Erdiko.** Autonomía, 1. 943 459689

**Eribera.** Camino Portuñete, 14. 943 210300  
**Errota Taberna.** Urbisue, 943 311553

**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etخابe.** Aldakenea, 75. 943 295116

**Etخابe.** Duque de Mandas, 35 (Egía), 943 298254

## ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pintos  
Etxaide 4 (Centro), 943 69 25 37

**Etxaniz.** Fermín Calbetón, 29. 943 426259  
**Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkioa, Igeldo, 943 216502

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

## EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Uruma  
Miracruz, 47. Avda. Libertad, 21. 943 27 13 74

**Feng Jing (chino).** Ballenares, z/g, 943 470043  
**Foster's Hollywood.** Zabaleta, 1. 943 320988

## GAMBRINUS GARBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil.  
C. Com. Garbera. (Inbaurondaga) 93 64 47

**Gambrinus Bretxa.** C. La Bretxa, 943 426514  
**Ganbarra.** S. Jerónimo, 21. 943 422575

**Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Ganbarra Siderica.** C. Com. Garbera, 943 394358

**Garbola.** Pº de Colón, 11. 943 285019  
**Garraxi Vegetariana.** Tejería, 9. 943 275269

## GASTEIZ

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

**Gaztelu Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997  
**Giroki.** Embeltran, 4. 943 421365

**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
**Gora-Bera.** Bermingham, 3. 943 324277

**Gorosti.** Pza. Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Vía.** Gran Vía, 5. 943 271601

## GUDAMENDI

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

## HAIZEA

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

## HIDALGO 56

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

**Hípica de Loiola.** Cº de la Hípica, 44. 943 454218  
**Holy Burger.** Pescadería, 6. 943 423759

**Hotel Amara Plaza.** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**Hotel Ezeiza.** Sustrategui, 13. 943 214311

**H. Monte Igeldo.** Paseo del Faro, 134. 943 210211  
**Hotel Nicol s.** Pº Gudamendi 21. Igeldo, 943 317665

**Huab Chen (chino).** Larramendi, 11. 943 451968  
**Ibañeta.** 15. 943 428764

**Ibañeta.** Plaza Nafarroa Oñate, 1. 943 335255  
**Ibañeta.** Pza. Inbar, 2. Igara, 943 003473

**Igeldo Itxir.** Guntzeiza Baser. - Igeldo-, 943 213251

## IKAITZ

Cocina con licores de autor en un precioso local.  
Pº de Colón, 21 (Parte Vieja) 943 29 01 24

## ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.  
Illarra, 97 (Ibaeta-Igara) 943 21 28 94

**Inbaurondaga Zubieta.** Zubieta, 7. 943 292074

## INTZA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa vieja"  
Esteriles, 12. (Parte Vieja) 943 42 42 34

**Iñautist.** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñautist.** Pol. Zuztzu, 4 - Errotaburu-, 943 313933

**Iñautist.** Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423  
**Iraeta.** Padre Larroca, 2. 943 279373

**Iratzo Hamburgueseria.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoyen Etxe.** Cam. Petritza, 10. Zubieta, 943 372875

**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466665

## IRINTZ

Enormes bocadillos y gran variedad en pintos.  
Pescadería, 12 (Centro) 943 42 42 34

**Iñautist.** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñautist.** Pol. Zuztzu, 4 - Errotaburu-, 943 313933

**Iñautist.** Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423  
**Iraeta.** Padre Larroca, 2. 943 279373

**Iratzo Hamburgueseria.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoyen Etxe.** Cam. Petritza, 10. Zubieta, 943 372875

**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466665

## IRINTZ

Pintos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.  
S. Martín, 30. (Centro) 943 42 83 16

**Iñautist.** Pº de Errotaburu, 8. 94

**KURSAAL BAR**

Menú del día y horario continuo de cocina.  
Auda, Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50

La Albaceta. Balenares, 19. 943 446210

La Barranqueña. Larramendi, 21. 943 545747

**LA BOULE (CASINO KURSAAL)**

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta  
Mayor, 1. (Parte Vieja), 943 42 92 14

**LA BRASSERIE MARIE GALANT**

Excelentes menús de temporada en un local ideal.  
Zubieta, 2 (Holei Londres), 943 40 07 70

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

**LA CUCHARA DE SAN TELMO**

Bar imprescindible en la ruta del pinbo donostiarra.  
31 de Agosto, 28 -traserá- (Parte Vieja), 647 78 74 44

**LA CUEVA**

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.  
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga, 5. Marcial, 48. 943 421423

**LA FÁBRICA**

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

La Kabutxia. Igoenea, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia, S. Bartolomé, 8. 943 445293

La Mina (pizzería), Uribeita, 1. 943 427440

**LA MURALLA**

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

La Perla. Paseo de La Concha, 32. 943 462484

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

**LA TAGLIATELLA**

La mayor variedad en pasta italiana.  
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Gofu, 5 (Gros) 943 29 91 84

La Tabla Terna y Mar, S. Martín, 42. 943 426092

La Torre de Piza, S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca, Andresgale, 4. 943 317744

La Vaca, Auda, Libertad, 40. 943 429796

La Vaca, Miracruz, 18. 943 326937

La Venta de Curro, Auda, Madrid, 32. 943 456087

La Vida, San Marcial, 37. 943 244150

La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri, Zabeleta, 9. 943 293886

Lanziego, Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Halezeta, Lau Halezeta, 94. 943 352445

Lau Rojizos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugaritz, Auda, Tolosa, 77. 943 218503

Lukainkalegi, Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444

**LUKAS BENTA BERRI**

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía  
Juli Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

**LUKAS URBETA**

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía  
Uribeita, 34. 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkarteak. Intxaurren, 52. 943 288246

Mamma Mia, Pº Colón, 4. 943 275700

Manistegi, Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

**MANDARIN**

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zabeleta, 32 (Gros), 943 32 02 17

**MANEX**

Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día  
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta) 943 31 38 67

Marifela, Muelle, 15. 943 421388

Mariquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martilluam, Lau Halezeta, 33. 943 351130

**MARTÍNEZ**

La más impresionante selección de pintxos en barra.  
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Marguane, Pza. Marguane, 1. 943 212988

Mc Donald's Breteña, C. Com. Breteña, 943 431148

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera

Mei Yuan (chino), Matia, 35. 943 318275

Mendi, S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz, Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023

**MESÓN MARTÍN**

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

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

**MIL CATAS**

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.  
Zabeleta, 55 (Gros) 943 343 16 56

**MIRADOR DE ULIA**

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.  
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz, Pº Mikellet, 53. 943 308220

Morras Corvecería, Sagües, 943 277236

Morgan, Narkia, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

**MUNTO**

Gran barra, pintxos y gastronomía tradicional.  
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri, Munto, Bº Aiete

Muxarra, Igea Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iau, Mayor, 4. 943 433991

**NARRIKA**

Los mejores bokatas de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56. 943 423349

Néstor, Pascualita, 11. 943 424873

Nikolas Asador, Buzitxuri, 10. 943 217151

Nineu, Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Ojalo, Camino Golatzoki, 100. 943 330053

Nuevo Siolo (chino), Euskal Herria, 943 427303

Olivos, Erregezarain, 4. 943 214989

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia, San Lorenzo, 6. 629 520602

**ORIENTAL**

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

**ORIENTAL II**

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.  
Mantenería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi, Portuñete Bidea, 23. 943 312601

**ORMAZABAL ETXEA**

Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales  
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja) 943 429907

Osingua, Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

**OSTADAR**

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.  
Pº Berjio, 13 (El Ateneo) 943 21 99 40

Paco Bueno, Mayor, 6. 943 431073

Pagadi, General Arceche, 1. 943 284299

Pagotxa Berria, Pº Arrostus, z/g. 943 218330

**PALACIO DE CHINA**

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.  
Larramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

**PANPOTA BOKATEGIA**

Gran selección de bocatas homogeneos al momento.  
C. Comercial Garbera (Intxaurren) 943 39 47 76

Pantixka, Muelle, z/g. 943 421179

**PASALEKUI MARIQUERÍA ASADOR**

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.  
C/ Ilumbite, 11 (Amara-Aneto) 943 46 16 65

Pata Negra, Isabel II, 15. 943 450147

**PAULANER BIERHAUS**

Codillos, salchichas y gran variedad de cervezas.  
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea, Gipuzkoa, 643. 943 130081

Peggy Sue, S. Marcial, 5. 943 429532

Pekin (chino), General Jauregui, 5. 943 428930

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDÍ**

Buen foie, pintxos y bocadillos desconocidos.  
Narkia, 27 (Parte Vieja).

Pitxi Txulo, Eskaltegi, 118. 943 520770

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

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

Politeña, S. Jerónimo, 3. 943 425779

**PORTUETXE**

Centenario asador y templo del producto de calidad.  
Portuñete, 43 (Igara) 943 21 50 18

**QING WU**

El primer wok de Donostia, con biki-parque infantil.  
Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunbo Berri, Peña y Gofu, 10. 943 321661

Raviolina, Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57. 943 363126

Regalde, Fuenterribia, 1. 943 424169

Rekalde, Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo, Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto, Pza. Artikutza, z/g. 943 282881

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

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

**ROBIN BANANA**

Club de sushi y cocina de autor

Secundino Esmatá, 7 (Gros) 943 27 79 71

**ROJO Y NEGRO**

Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.  
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Sideria, J.Mª Salaberria, 1. 943 456311

Salpici, Coladiza Videa de Algorrieta, 3. 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 3. 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 53. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural, Pza. Zukoaga 943 573626

Sebastián, Muelle, 14. 943 425862

Senra, S. Francisco, 32. 943 293819

**SHAKE (JAPONÉS)**

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.  
San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametzti, Ametzti Gokoak-Igeldo 943 217323

Sideria Donostiarra, Enbelastr, 5. 943 420421

Sideria Intxaurren, Pº Zubiaure, 72. 943 292074

Sioban Café, Uribeita, 44. 943 464208

SM Café, Uribeita, 6-C.C. San Martín. 943 427610

Sport, Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Staat, Mº Dolores Agirre, 12. 943 326596

Suhazi, Juan de Bilbao, 17. 943 421780

**SYRAH**

La vinoteca de Amara. Fantásticas torillas  
Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

Tamboril, Pescadería, 2. 943 423507

Tedone, Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561

Tejiera, Tejiera, 9. 943 282304

Telepizza, Auda, Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza, Bermingham, 25. 943 286033

Telepizza, Eseo, 27. 943 431737

Tendido 5, Secundino Esmatá, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresatxo, Auda, Zarautz, 85. 943 213308

**TRASAPAS ASADOR-ERRETEGIA**

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.  
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte, Mº Dolores Agirre, 22. 943 672623

Tse Yang, Pº Republica Argentina, 4. 943 426689

**TSI TAO**

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.  
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Ttun Ttun, S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín, Alta Orcadga, 63 -Igeldo- 943 214969

Txalupa, Fermín Calbetón, 3. 943 429875

Txepetxa, Pescadería, 5. 943 423227

Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 423270

Txinparta, Auda, Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia, Illarraberi, 2. Barrio Igara

Txitxilla, Itzi, 4. 943 459690

Txitxikuene, Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987

Txitxu, Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txitxu, Igeldo, Balenagaitza, 2. 943 212979

Txofo, Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador, Mantelero, 4. 943 463491

**TXOLA**

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.  
Portuñete, 53 (Ibetea-Igara) 943 31 87 84

Txomin Asador Sideria, Pº Anzietia, 6. 943 451964

**TXONDORRA**

Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.  
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 07 82

Txoxxa, Kristobal Balenagaitza, 47. 943 311511

**TXUBILLO**

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.  
Matia, 5 (El Ateneo), 943 21 11 38

**TXULETA**

Producto de temporada y buena cocina tradicional.  
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

Txurru, Pza. Constitución, 9. 943 429181

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

## // ANDOAIN

**Arteta.** Arto, 5. 943 530094  
**Bámbola (pizzería).** Plaza Góiko, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erre, 2-4. 943 593600  
**Irurberi.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurtzi.** Pza. Bazkardo, 8. 943 554044  
**Gaiznaga Sidería.** Bº Buruntza, 2. 943 591968  
**Golburu Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidería.** Bº Leizotz, 943 593954  
**San Esteban.** Golburu, 2. 943 590663  
**Trainerun.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Alta Larremendi, 943 591604

## TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel  
Golburu, 2. 943 59 07 21  
**Txitibar.** Zumea Plaza, 4. 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

*Chuletas de primera categoría y venta de vino*  
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79  
**Cheyenne.** Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956  
**Golkotxea.** San Juan, 9. 943 651907

## // ANTZUOLA

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larra.** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Leku Berri.** Irmino Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buztintzi, 9. 943 766349

## // ARAMA

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

## // ARETXABALETA

**Areta Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Audaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
**Basabe.** Pol. Ind. Aizola, 943 799184  
**Baster-Alde.** Bº Galtartza, 2. 943 792458  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegola.** Nafarroa, 4. 943 792045  
**Goyaran.** Solohandui, 8. 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Iargi, 2. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matkua.** Bº Azatza, 943 791668  
**Zarala.** Pº Araba, 20. 943 798895

## // ARRASATE

**Aldape.** Ilurrotz, 41. 943 796369  
**Artesaga.** Bº Garagarita, 37. 943 711881  
**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zarungale, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zaltzei, 6. 943 797960  
**Cassolo (pizzería).** Arizumiz, 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Maatzoka, 8. 943 798514  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondoa.** Garagarita Auzoa, 943 791599  
**Erastakua.** Beñola, 11. 943 791013  
**Gaindegil.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustation.** Ilurrotz, 33. 943 791115  
**Gloran Murala.** Olatara, 36. 943 791195  
**Hilarri.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Katalde.** Pol. Ind. Katalde, 2. 943 771080  
**Larmiteke.** Bº Udala, 943 792047  
**Lortegi.** Ilurrotz, 7. 943 790165  
**Lukas Jarkaseta.** Ilurrotz, 11. 943 794879  
**Melena.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Merino Manolo.** Báñez, 3. 943 792420  
**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTEIA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.  
Bº Urtebarri, 37. 943 49 39 39

**Sara Mendereux.** Maetzkeria, 943 771586  
**Xiritia Taberna.** Gessalzar, 943 791035  
**Txoko I.** Olatara Zintzo, 12. 943 795850  
**Xondorra.** Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276  
**Xarabax.** Olatara, 2. 943 772004  
**Ugarin.** Garagarita, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urtebarri Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## // ASTEASU

**Ihuri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andazarrate, 943 580866  
**Maketaundi Sidería.** Zebalaita, 11. 943 692222

**Olarrea Góikoa.** Goballara z/g. 943 690251  
**Parosita.** Eremitari, 1. 943 691025  
**Sarsola Sidería.** Bebalara auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

**Akleneia Sidería.** Camino Olatume, 57. 943 333333  
**Alorrena Sidería.** Camino Petritegi, 4. 943 336999  
**Amets.** Polígono 26. 943 551838  
**Astarbe Sidería.** Txortolietza, 13. 943 551527  
**Bastema Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berezatzi Sidería.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidería.** Cam. Alta, 2. 943 659 100392  
**Bukoi Taberna.** Tomas Alba, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomas Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidería.** Ergobia plazaboa, 19. 943 553301  
**Etxeberia Sidería.** Santiago-Enea Baseria, 943 556697  
**Garziategi Sidería.** Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iurri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidería.** Camino Olatume, 57. 943 552242  
**Iñai-Lur.** Idazketa Olatz, 2. 943 553255  
**Ikazta Taberna.** Mayor, 34. 943 554080  
**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Iripel Sidería.** Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kizki Bokotegi.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Sidería.** Caserio Muiargotz, 943 555647  
**Las Vegas.** Errekebo plaza, 2. 943 553498  
**Lizaga Sidería.** Caserio Garziategi, 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550308  
**Mendibiz.** Alza Bidea, 2. 943 357202  
**Mendizabal Sñr.** Olatzde Txiki Baseria, 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidería.** Txortolietza, 2. 943 555220  
**Olatume Zur Sidería.** M. Azorramendi, 943 552938  
**Olatzde Sidería.** Bº Astigarra, 943 553199  
**Petritegi Sidería.** Petritegi Bidea, 4. 943 457188  
**Rezoia Sidería.** Caserio Jintza, 12. 943 556637  
**Roxaria.** Nagusia, 36. 943 551138  
**Sarsola Sidería.** Camino Oyartide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3. 943 332842  
**Txinguri Berri.** Donostioa Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Ulate.** Camino Olatume, 34. 943 330530  
**Zapain Sidería.** Errekalde Etxea, 943 330033

## // ATAUN

**Lizarusti Parketxea.** Parque Aralar, 943 582069  
**Trosketa.** Elbarrena, 59. 943 180037

## URTBARTIE

*Sidería y asador, abierto en verano.*  
**Ergobia.** 6. 943 18 01 19  
**Victor.** Herbarrena, 71. 943 180033

## // AZKOITIA

**Altola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Juloi, 11. 943 026851  
**Basteretxe.** Basteretxe Industrialdea, 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Getikoi.** Trembebarren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibañondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Iñazio.** Ainguru kalea, 10. 943 852003  
**Iurri.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Izuri.** Azpizurto auzoa, 943 852530  
**Joseba.** Azkibel, 10. 943 853417  
**Kokka.** Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Malte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritite.** Maritite auzoa, 943 857332  
**Ordo.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Azpizurto auzoa, Tel. 943 853492  
**Sagasti.** Altzibar auzoa, 943 025714  
**Tlatkun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikigipoi.** Txerfioa auzoa, 2. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## // AZPEITIA

**Ametzia.** Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añito.** Etxola auzoa, 943 812092  
**Auntza.** Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 817554  
**Balgera I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Balgera II.** Salbe auzoa, 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuzta Ostua.** Bº Izarpeira, 24. 943811128  
**Iraurgi.** Idelonso Gurrutxoa, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
**Jeunbo Txiki.** Jose Artetxe, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloako auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959

**LARRAGANA HOTEL-JATEKXEA**  
Cuidada cocina tradicional en un precioso caserio

Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80

**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878

## LIOLLA HOTEL

*Establecimiento ideal para bodas y celebraciones*

**Loloako Inazio.** Hiribidea, 47. 943 15 16 16  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943812001  
**Mikel Uri.** Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
**Ondarubi.** Harzibidea, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nuarbe auzoa, 943 810509  
**Osinaipi.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860  
**Pastorkua.** Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patxo.** Pablo II, 16. 943 812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Azpiroz, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Etxola auzoa 353. 943 813442  
**Ureaga.** Loloako auzoa, 7. Tel. 943 812543  
**Zuhaitz.** Erdi kale, 943 151634

## // BAIARIARIN

**Zaragi Jalete Alperxeta.** Hirigunea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Atsegin Hamburgues.** Zaldizurte, 1. 943 882122  
**Barandiaran.** J. Miguel Irujo, 7. 943 889210  
**Basakana.** J. Miguel Irujo, 7. 943 882023

## BATZOKIA

*Cocina tradicional. Pintxos y vinos. Variedad en menús*

**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885975  
**Castillo Hotel-JATEKXEA**  
*Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.*  
Ctra Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58  
**Dolarea Hotel-JATEKXEA**  
*Menús variados de calidad y cuidada cafetería.*  
Nafarroa etorbidea, 37. 943 88 38 68

**Egoki.** S. Inazio 19. 943 880037  
**Gótielariak.** Carretera 61-634. Km. 1.5. 943 881940  
**Izlar etxea.** Navarra Larreetzi, 13. 943 161673  
**Jakki.** Zaldizurte, 1. 943 087935  
**KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR**  
*Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.*  
Katesa, 4. 943 88 92 52

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234

**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907  
**Pizapaze.** Pza. San Martin, 943 882397  
**Rubeneria.** Zaldizurte, 7. 943 885760  
**Tñ Tña.** Nagusia, 18. 943 880000  
**Urkiola.** Mayor, 7. 943 086131

## XERBERA

*Menús variados y gran oferta en pintxos y vinos.*  
Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 88 29

## // BELAUNTZA

### HERRIKO TABERNA

*Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaidea.*  
Hiriburu, 2. 943 67 09 28

**Venta de Belauntza.** Leitzaiz Etxepidea, 21. 943 672288

## // BEIZAMA

**Ostazu-Zaharra.** Beizama, 943 150798

## // BERAESTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 883059

## // BERGARA

**Agirrebheia.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Antxon.** Fraixkuzuri, 7. 943 762040  
**Artelake (pizzería).** Artelake, 1. 943 762537  
**Azepeiti.** Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 762224  
**Beko Taberna.** Enparantza, 8. 943 765574  
**Eguzkitza.** Arane Erreka, 30. 943 767045  
**Erreki Asador.** Fraixkuzuri Enparantza, 1. 943 763851  
**Etxagi.** Mahasteretxe, 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Gaspas.** Barrenkalea, 31. 943 762002  
**Hiru bide.** Urteaga, 3. 943 761845  
**Infemokua.** Maestreskera, 33. 943 761849  
**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Izaun.** Bº Elosu, 6. 943 835230  
**Jam.** Santalaitza, 2. 943 760969  
**Kabia.** Zubiarrea, 23. 943 762308  
**LASA**  
*Gran restaurante con locales para bodas.*  
Zubiarrea, 35. 943 76 10 55  
**Mekolalde.** Mekolalde, 1. 943 765018

**Ortiz Asador.** Angiozar, z/g. 943 762268  
**Sirinin.** Barrenkalea, 3. 943 765919  
**Tarrena Zaharra.** Angiozar, 24. 943 762121  
**Tartiflo.** San Juan, 2. 943 763551  
**Toki-Oña.** Mahasteretxe, 1. 943 763953  
**Torrekua.** Ibarra, 37. 943 765099  
**Txarran.** Zubiarrea, 33. 943 761584  
**Txuñtzo.** Osintu Auzoa, 14. 943 764863  
**Zabala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Anton, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERBEO

**Iriarte.** J. M. Gólkobetxe, 34. 943 683078

## // BIDEGOIAN

**Dendale.** Herriko Plaza, 943 681009  
**Kontzeju.** Bidania Gunea, z/g. 943 681003  
**OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE**  
*Cuidada cocina con menús en un paraje natural.*  
Goizta Auzoa, z/g. 943 68 12 28

## // DEBA

**Aisia Deba Talasoterapia.** Markiegi, 6. 943 608052  
**Alvarez.** Sokag. 14. 943 191297  
**Atozte Kafetegia.** Lersundi, 10. 943 192662  
**Aztain.** Aztain bidea, 6. 943 121854  
**Borbado.** Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Calbeton.** Hondartza, 7. 943 191970  
**Casino.** Markiegi, 2. 943 191188  
**Errota Berri.** Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza.** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lastur.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033  
**Ondar Gai.** Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santurran.** Martadi, z/g. 943 199397  
**Uxomin.** Portu, 7. 943 191660  
**Urberu.** Etxorri auzoa, 2. 943 199327

## URGAIN

*Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.*  
Hondartza, 5. 943 19 11 01  
**Zaburdi.** Pza. Arankaiten, 1. 943 192003  
(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## // EIBAR

**Aguiñasi Mesón.** Pº Urquiza, 22. 943 200608  
**Arloa.** Pza. Urzaga, 7. 943 206348  
**Aztain Albar.** Bº Aztain, 6. 943 121854  
**Birijipate.** Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskarne.** Arriagata, 4. 943 121650  
**Gurbi.** Isasi, 1. 943 201152  
**Guri-Guri Asador.** Arriagata, 18. 943 120865  
**Izua.** Ctra. Arate, 8. 943 701292  
**Jakki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Josean Cárdenas.** Paseo Urkizuri, 22. 943 200608

## KANTABRIA

*Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.*

**Bº Arrate.** 4. 943 12 12 62

## KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

*Cuidada cocina y menús y salones para bodas.*

**Bº Arrate.** 6. 943 20 27 27

**La Jara.** Sarasuategi, 5. 943 254360  
**Lanis.** Toribio Etxebarria, 19. 943 208529  
**Maitane.** Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208589  
**Maizka.** Calbeton, 8. 943 207730  
**Maritite.** Olatza Hiribidea, 14. 943 700055  
**Mirari.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
**Orbe.** Polig. Aztain, 7. 943 201261  
**Orbela Hamburgueseria.** Pº Urkizuri, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbeton, 14. 943 208899

## // ELGETA

**Bola-Txiki.** Artelake, 4. 943 768284  
**Espolada.** Maizka, 4. 943 768305  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Olakorita.** Axola Auzoa, 943 176122  
**Ostazu.** Gudarian Bidea, 4. 943 768023

## // ELGOIBAR

**Aterpe.** San Roke, 5. 943 742595  
**BELAUSTEGI BASERRIA**  
*Casero con cocina de autor y toques exóticos.*  
Alto. S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02  
**Bide-Gain.** Urasandi, 11. 943 743295  
**El Gaucho.** Errospio, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Garbea.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Horzubi.** Olassope, 1. 943 741244  
**Iherri-Gain.** San Pedro, 4. 943 743040  
**Ibai-Ondo Asador.** Sta. Ana, 2. 943 742627



**Iriondo.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iruki sagardotegia.** Oñate, 3. 943 206844  
**Jalka.** Pedro Muguruza, 27. 943 741029  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Lantros.** Pedro Muguruza, 5. 943 740606  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Minibrea.** Zona deportiva Minibrea, 943 748744  
**Madigan's Irish Pub.** Bernardo Ezenaro, 2. 943 331527  
**Otzak.** San Roke, 38. 943 743411  
**Salento.** PM. Uruzuño, 10. 943 740196  
**Sigma.** Pedro, 2/zg. 943 740010  
**Sigma.** Xixiolin, 1. 943 748531  
**Txariduna.** Ermuarandibe, 1. 943 740793  
**Wxk 999.** Oñate, 3. 943 121672

## // ERREENTERIA

**Alameda Marisquería.** Al. Gamón, 2/zg. 943 521704

### ALDURA

*Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.*

**Fuente San Marcos.** 943 52 22 71

**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Barda Berri.** Campos de Listerreta, 2/zg. 943 529274  
**Deportivo.** Alta Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Sideria.** Zamalabide, 8. 943 526041  
**Egiburu.** Zamalabide-Zenteloin. 943 341831  
**Egi-Luze Sideria.** Bº Zamalabide, 943 523905  
**Eguzki.** Urereta, 2. 943 341225  
**El Txikito.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Erreka.** Zamalabide, 2/zg. 943 515913  
**Errenterikio Batzokia.** Pza. K. Milodena, 4. 943 002468  
**Frantxilla.** Asitxargapako Bentaik, 943 511445  
**Frantxilla-Berri Asador.** Oñate, 3. 943 524418

### FUENTE DE SAN MARCOS

*Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.*

**Fuente San Marcos.** 943 52 22 71

### GAMBRINUS ERREENTERIA

*Menu del día. Platos combinados, Códigos....*

**C.C. Niessen.** 943 52 16 61

**Gaztelu Hostal.** Adaria Mari, 6. 943 511084  
**Gran Murala (chino).** Adara. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurizka.** Txirilla, 1. 943 003195  
**Iruñitei.** Kapitlan Enea, 943 511086

### IZADI

*Pintxos especiales y gran carta de picoteo*

**Al. Gamón.** 943 52 16 61

**KB.** Gamon Zumardina (Alameda), 943 247404  
**Luji.** Viteri, 27. 943 512887  
**La Peña Navarra.** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Ikua, 5. 943 755540  
**Las Cazuelas.** Alta Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 943 516441  
**Listorreta-Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maite.** Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Mirno.** Sorigorribu, 2/zg. 943 529614  
**Misión Extremista.** Pº Ibañeta, 9. 943 511033  
**Mugaritz.** Adara. Añeta, 2. 943 522455  
**Carso Sideria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oñena.** Zamalabide, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador.** Asitxargapako Bentaik, 943 515252  
**Piziza Sprint.** Mornogileta, 4. 943 522000

### POLLO RICO

*Pintos asados y platos combinados para llevar.*

**C.C. Niessen (gambinus).** 943 52 16 61

**Pollo Rico.** Piscinas. Alto Beruain, 943 521661  
**Rong Wu (chino).** Ollobet, 5. 943 340124  
**Susperregi.** Zona Aldura, 2/zg. 943 580055  
**Sutondo.** Polig. Masti-Lidun, 2/zg. 943 344290  
**Tal Mahal.** Sorigorribu, 2/zg. 529614  
**Teley.** Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Tiz.** S. Marcos, 4. 943 511052  
**Ur-Gain.** Fanderia, 943 344245  
**Unenja Sideria.** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Viteri.** Altes. Alto de Capuchinos, 943 512045  
**Vital.** Irún, 3. 943 510096  
**Zamalabide.** Bº Zamalabide, 2/zg. 943 519001  
**Zuket.** Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

## // ERREZIL

**Antonioren Bodega.** Zelatun, 943 814981

**Berandegui.** Errezilgo juncos, 2. 943 151728

**Leta.** Leta, 943 812887

**izarra.** Leta, azuque, 2/zg. 943 813524

**Granada.** Granada Baserría, 943 813535

**Trinbera.** Leta, 14. 943 881206

## // ESKORIATZA

**Benta-Motz.** Gaztariadi, 21. 943 714822

**Maulanda.** Maulanda, 2/zg. 943 714720

**Mendiola Asador.** Mendiola Elizate, 5. 943 714345

**Ozteta.** Aranburuzal, 9. 943 715190

**San Miguel.** Asotzaga Elizate, 943 714871

**Txalaparta.** Aranburuzaldea, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

**Argindio (Itsasoa).** Argindio Etxea, 943 720267

**Itsasoa Ostata.** Itsaso, 2/zg. 943 880315

### LABEKO BERRI

*Excelesimos menús y cocina molecular.*

**Bº Sta. Lucia.** 943 72 25 52

**Mandubio Benta.** Mandubia, 2/zg. 943 882673

## // GABIRIA

**Azitia Berri.** Bº Azitia, 2/zg. 943 733622

**Benta Lator.** Bº Azitia, 943 730094

**KORTA ASADOR MARISQUERIA**

*Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.*

**S. Lorenzo.** 943 88 71 86

**Gabirio Ostata.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAITZA

**Kale Txiki.** S. Pedro, 2/zg. 943 886243

**Oñete.** Larralde Bidea, 2/zg. 943 889848

## // GETARIA

**Abeta.** Meagas, 2/zg. 943 132496

**Agote-Haundi.** Asizki, 943 140455

**Astilleru Asador.** Portua, 1. 943 140412

**Azku.** Alto Meagas, 2/zg. 943 130500

**Baleari.** Portua, 2/zg. 943 580911

**Ekino.** Herrieteta, 2. 943 140024

**Giroa taberna.** Nagusia, 20. 943 140800

**Iribar.** Nagusia, 34. 943 140406

**Ixtas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021

**Kaia-Kaipa.** General Amaro, 4. 943 140500

**Ketari.** Txontone, 27. 943 140194

**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658

**Nauka.** Kaia, 1. 943 140264

**Pollera.** Nagusia, 2. 943 140113

**S. Prudente.** S. Prudente, 4. 943 140627

**Talaipe.** Puerto Viejo, 2/zg. 943 140613

**Txoko.** Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

## // HERNANI

**Akarregi Sideria.** Akarregi Baserría, 943 553495

**Albora Sideria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019

**Altuzeta Sideria.** Oñaga Auzoa, 7. 943 551502

**Aralar.** Zapa, 8. 943 331506

**Arrigain.** Sta. Bárbara, 87. 943 550097

**Artola.** Uñaga, 2. 943 206348

**Artzi.** Zukunaga Bailara, 57. 943 330455

**Belazarte Berri.** Ctra. Gozuetua, km 5.5. 943 331569

**Benta Etxe.** Bº Urumea. Arano, 943 401818

**Cereales de Oro.** Txirilla, 8. 943 332196

**Deportivo.** Kardaberaz, 38. 943 552699

**Errendi Sideria.** Oñaga Bailara, 38. 943 554045

**Elorabi Sideria.** Oñaga Bailara, 13. 943 336990

**Ertzioguardo-Enea.** Iruñeta, 10. 943 330291

**Ebeberri.** Ebeberri, 2. 943 551267

**Euskal Pizta.** Laramendi, 3. 943 33337

**Fagollaga.** Bº Errezilgo, 68. 943 550031

**Gala Aretoa.** Galaretza, 943 333116

**Galiza Etxea.** Bº Zukunaga, 33. 943 556124

**Garin.** Forua, 2. 943 550022

**Golkio-Laseta Sideria.** Errezilgo, 89. 943 553272

**Gunea.** Argalan, 2. 943 332529

**Gue Ametsa.** Pol. Ezago, 5. 943 330986

**Iparraizgi Berri.** Bº Oñaga, 10. 943 550328

**Iruñitei.** Epele, 7. 943 552480

**Iruñitei.** Kardaberaz, 11. 943 555724

**Iruñitei Sideria.** Oñaga, 943 556879

**Iruñitei.** Bº Errezilgo, 50. 943 330461

**Izarre.** Polig. Lasola, 2/zg. 943 550640

**Jaurerri Asador.** Caserio Jauregi, 29. 943 550034

**Karreo.** Juan de Añeta, 943 552607

**Kixkal.** Nagusia, 15. 943 336699

**Larre-Gain Sideria.** Bº Errezilgo, 2/zg. 943 555846

**Lekuzarra Bodega.** Zukunaga, 84. 943 556555

**Lundi.** Nagusia, 25. 943 557509

**Olazola Sideria.** Bº Oñaga, 38. 690 688484

**Oñaga-Enea Sideria.** Bº Oñaga, 35. 943 556894

**Pedro Mari.** Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009

**Rioja.** Nagusia, 943 550026

**Rufino Sideria.** Akarregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

*Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.*

**Martindiri.** 13. 943 331572

**Santa Bárbara.** Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387

**Saretxo.** Santa Bárbara, 92. 943 556481

**Triponziti.** Kardaberaz, 11. 943 555724

**Txitxuxa.** Bº Zukunaga, 76. 943 552199

**Ugaldetxo.** Pagoaga, 19 - Errezilgo, 943 550240

**Zelaia Sideria.** Bº Martindiri, 29. 943 555851

**Zingui-Zanga.** Bº Florida, 54. 943 330397

**Zumardi.** Oñaga, 2ºA. 943 330656

**Zumitza.** Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

### ELKETA

*Variedad de menús, raciones y platos combinados.*

**San Miguel Barrena.** 2. 943 65 21 16

**Ostatu.** S. Cruz Agutza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

**Abarka.** Pº Baserritza, 36. 943 641991

**Aeropuerto.** Gabarrin, 22. 943 668508

**Ainere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500

**Alameda.** Miasoreta, 1. 943 642789

**Ama Lur.** Itassargi kalea, 943 644362

**Antontxu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059

**Antxilia.** San Nicolás, 943 641880

**Aratz Asador de pollos.** Pº Butrín, 12. 943 644989

**Araketa Vinolake.** San Pedro, 32. 943 643169

**Ardora.** Foru Kalea, 2/zg. 943 644155

**Arantzaile Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

*Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.*

**Pº del Muelle.** 5. 943 64 49 39

**Arraunlari.** Pº Butrín, 3. 943 641581

**Arroka Berri.** Higuier bidea, 6. 943 642712

**Balestanea.** Arkoll-Santidiano, 39. 943 641420

**Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364

**Beko-Erota.** Jaizubia, 943 643194

**Camping Jaizbelk.** Ctra. Guadalupe, 943 641847

**Cantina Guadalupe.** Camino Guadalupe, 943 642111

**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642792

**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212

**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

**Danzotz.** Dandak, 6. 943 645663

**Dobela.** Zuloaga, 5. 943 641454

**Errandona.** Camino Guadalupe, 943 642933

**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462

**Goxendona.** S. Pedro, 78. 943 641952

**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701

**Guill.** Bº Amute, 943 643297

**Gue Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597

**Hernandaz Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738

**Hiruza.** La Jaizubia, 266. 943 646689

**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793

**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455

**Hotel Jaizbelk.** Baserritza Etxe, 1. 943 646040

**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557

**Il Capo.** Ministra, 82. 943 643332

**Itassape.** S. Pedro, 40. 943 644940

**Jostape.** S. Pedro, 67. 943 641197

**Juztiz Merendero.** Bº Montaña, 2/zg. 943 645557

**Kai-Aide.** Itassargi, 9. 943 644622

**Kaleia.** Itassargi, 4. 943 11195

**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kostorbe. Auzo, Iparalde, 30.  
Kulunka. Uztáizte Bertsolotz, 7. 943 630481  
La Agrícola. Aizkizel, 1. 943 626561  
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
La Casa del Jamin. Auzo, Iparalde, 37. 943 627845  
La Peña Rojina. Belskonea, 92. 943 628447  
La Lave. Fuenterria, 3. 943 618357  
La Rotonda. Juncal Landabitor, 13. 943 629556  
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831  
Labeko Etxea. Izquierda, 49. 943 631964  
Lagun Artzen. Serapio Mujika, 24. 943 614737  
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
Lassala. Muelante Militeña, 2. 943 619766  
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426  
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042  
Le Mur Bar. Luis Mariano, 24. 943 628880  
Leones. Serapio Mujika, 23. 943 615132  
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111  
Luberti. B. Bidesoa, 16. 943 629577  
Manolo. Mayor, 13. 943 621116  
Marino. Zubelzu, 6. Bº Anaka-, 943 615001  
Matxindenta. Pº Colón, 21. 943 621384  
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón. Fuenterria, 13. 943 615066  
Mikel. Auzo, Iparalde, 59. 943 623896  
Morondo. Papinea, 2. 943 621395  
Muga. Juncal Landabitor, 36. 943 620071  
Nagore. Serapio Mujika, Gabilra, 13-Ventas, 943 630408  
Naxoa. Auzo, Iparalde, 5. 943 620762  
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914  
Novoa. Auzo, Puñana, 4. 943 616064  
Nuevo Salamanca. Serapio Mujika, 28. 943 613979  
Oki-Odo. Auzo, Puñana, 13. 943 614564  
Ola Sagardotegi. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130  
Ongi Elorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622950  
Orzangy Cerveceria. Luis Urizazu, 4. 943 611571  
Oso. Pza. Elorza, 7. 943 613210  
Piccolo. Auzo, Navarra, 2. 943 630986  
Piedra. Edificio Pablos-Anaka-, 943 613924  
Patxiri Asador. Monte S. Marcial, 943 632245  
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238  
Pello. Landabitor, 30. 943 630039  
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 62934  
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 612429  
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233  
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963  
Puñana. Auzo, Puñana, 7. 943 616544  
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023  
Remeo. Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625732  
Sotero Bodegín. Fuenterria, 7. 943 616023  
Stein. Serapio Mujika, 943 61284  
Telepizza. Lope de Heredia, 1. 943 619999  
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266  
Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 631224  
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 612048  
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

**TRINKETE BORDA**  
Cocina tradicional vasca y huerta propia.  
Bº Olaberria, 39. 943 621325  
Trinquete. Mº Juncal Landabitor, 36. 943 621288  
Txakola. Pza. Elorza, 3. 943 618382  
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090  
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330  
Txistu. Fuenterria, 8. 943 619317  
Vitoria. Arbesko Erola, 19. 943 620795  
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223  
Volmer. Arbesko Erola, 5. 943 117992  
Wauuma s. Behobia, 4. 943 629890  
Yong Feng (japones). Zubiaure, 8. 943 616445  
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109  
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 574868

**// IRURA**  
Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708  
Ernesto. Gregorio Azkibel, 1. 943 691 432  
Lozto. Poligono Laskotz, 1. 943 690497

**// ITSASONDO**  
Xaxintena. Nagusia, 27. 943 887614  
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

**// ITZIRAR**  
Bikain. Mutiarte 39, Itziaz, 943 199370  
Burgorri. Mutiarte 8, Itziaz, 943 199242  
Itxaspe. Bº Itziaz, 943 199401  
Itziaz. Bº Itziaz, 943 199061  
Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

**PERLAKUA-SAKA**  
Cocina tradicional, agricultura y pescas.

Arriola auzoa, Itziaz, 943 60 80 52  
**SALEGI**  
Caféada oferta gastronómica y salones para bodas.  
Galtzaiz, 13, Itziaz, 943 19 90 04  
Santuram. Mardari, 3. 943 199397  
Txinduri-Turri Sidreria. Mardari, 943 199389  
Txinduri. Mardari, 2. Itziaz, 943 199056  
Urburu Sidreria. Bº Elorrieta, 2. 943 199237  
Zubikaryari Buri. Gortzi, Mutiarte, 8. 943 199242

**// LASARTE-ORIA**  
Abend Cerveceria. Pablo Muñozabadi, 5. 943 372089  
Avenido. Hipódromo etorbia, 2. 943 362709  
Bugati. Pº Hipódromo, 2. 943 374172  
Bunny Hamburgueseria. Jaizbeliz plaza, 6. 943 365607  
Dakera. Nagusia, 8. 943 575959  
Errekoeta. Ota Etorbia, 4. 943 365557  
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404  
Jalae. Nagusia, 4. 943 372760  
Larra. Lareteko Etxea, 10. 943 361012  
Lurra Xiki. Nagusia, 21. 943 369356  
Martín Berasategi. Loidi, 4. 943 366471  
Ota Txiki. Zarkitu Ibilidea, 15. 943 370379  
Otegi Sidreria. Kimulio Ibarrautea, 2. 943 365029  
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabadi, 3. 943 371883  
Peña. Adara, 5. 943 361551  
Rojanjos Asador. Ustien, 13. 943 362720  
Rumyo. Nagusia, 17. 943 369341  
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605  
Txiki. Ota Etorbia, 4. 943 370192  
Zaldia. Pº Hipódromo 8. 943 368620

**// LAZKAO**  
Amebi Sidreria. Zubieta, 4. Erreka Auzoa, 9. 943 162523  
Batzokia. Hirubide, 4. 943 888308  
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943

**HOTEL LAZKAO**  
Cocina tradicional, parrilla y cordero en horno de leña  
Zubierketa auzo, 17. 943 88 15 88

**MAITTE DELIKATESSEN**  
Excelente oferta de platos preparados y menús.  
Elosegi, 22. 943 08 76 74  
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88  
Pipas. Lazkaomendi, 1. 943 880805

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

**// LEGAZPI**  
**AITXURI**  
Especialista en buenos menús para grupos  
Legazpi industrialde, 943 73 06 10  
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

**AZPIKOETXA**  
La mejor barra de pintos del sur de Gipuzkoa.  
Azpiokoetxa, 1. 943 73 13 87  
Aztria erretgia. Aztria Auzoa, 943 733622  
Benta Lehor. Aztria Auzoa, 943 730094  
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550  
Gurrutaga. Nagusia, 10. 943 731271  
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457  
Kati. Euskal Herria Enparantza, 943 081198  
Labartegi. Labartegi, 8. 943 730949  
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249  
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751  
Mauldeño Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870  
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256

**OLARRA**  
Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo  
Euskal Herria Enparantza.

Txepeta. Aizkora, 24. 943 730051  
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

**// LEGORRETA**  
Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, 2. 943 806066  
Bartzelona Esmola auzoa, 7. 943 806206  
Gatzaga Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121  
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

**// LEINTZ-GATZAGA**  
Arrate. San Inazio, 2. 943 714371  
Gatz-Gain. Aloi de Arlaban, 943 715522  
Gatzainzuak. Gatzainzuak, 2. 943 715164  
Gue Ametsa. Aloi de Arlaban, 943 714952  
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371  
Során Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

**// LEZO**  
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
Azena. Ctra. Jaizbeliz, 30. 943 512949

**CARMEN**  
El paraíso de los amantes de las verduras frescas  
Tomas Garbizu, 2. 943 52 66 90

**ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA**  
Asador auténtico a los pies de Jaizbeliz.  
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurketa, 943 490285  
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529889  
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253  
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995  
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709  
Ipintza. Irurtzun, 2. 943 528590  
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurketa, z/g. 943 529989  
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890  
Izai. Lopene Plaza, 943 519167  
Jaizbeliz. Zubirio, 9. 943 521966  
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003  
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848  
Lur Jatekoa. Urume, z/g. 943 511888  
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845  
Ongi Elorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897  
Orquidea. Urbiola, 4. 943 527833  
Pablos-Enea Asador. Bº Gaintzurketa, 943 527545  
Rekalde. Camino de Gaintzurketa, z/g. 943 490285  
Sagarzu Sidreria. Aloi de Altamira, z/g. 943523541  
Salatsa. Nagusia, 2. 943 529244  
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945  
Tinielu. Zubirio, 2. 943 527946  
Zaldiaki. Auzo, Jaizbeliz, 1. 943 344262  
Zubito Merendero. Zubirio, 17. 943 516443

**// LIZARTZA**  
Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091  
Leku-Alai. Zubiaure, 4. 943 672616  
Ostatu. Txirrita gutartean plaza, 1. 943 682256

**// MENDARO**  
Intuxasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091  
Landa. Garagarza, 32. 943 750026  
Lazalde. Mendazarobal, z/g. 943 755144  
Toki-Alai. Mendazarobal, 2. Garagarza-, 943 756072

**// MUTILOA**  
Mujika. Liernia, 1. 943 801507  
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900  
Ostatu. Herriko plaza, 3. 943 801166  
Patxi. Liernia, 1. 943 801901

**// MUTRIKU**  
**ARBE**  
Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.  
Laranga Auzoa, 943 60 47 49  
Asador Ormazabal. Aloi de Calvario, 1. 943 604562  
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191  
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509

**JARRI-TOKI**  
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.  
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39  
Kai. Bº Magdalena, 2. 943 603344  
Kalbaxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954  
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180  
Pikua. Bº Laranga. 629 105733  
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167  
Zelaleta. Olaz, z/g. 943 604595

**// OIARTZUN**  
Aduriz Sidreria. Arander, 26. Irujoiti, 943 494353  
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711  
Alhambra. Bº Arangua, 943 491230  
Amazkar. Casa Zametela, 943 492783  
Anitza. Bº Altzibar, 943 493036  
Artisi Asador. Bº Urdazubi, 943 492558  
Artizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
Artzpe. Bº Urdazubi, z/g. 943 493088  
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068  
Balein. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340  
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 492112  
Bidebarte Sidreria. Arangua-Núcleo, z/g. 943 492101  
Bikain. Zuzanabarra, 9. Urdazubi, 943 492749  
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087  
Esoiz. Zuzanabarra, 12. Urdazubi, 943 493062

**ETXE-ZAHAR**  
Cocina tradicional en pleno centro de OIartzun.  
Pueblo de Erreka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029  
Gauksa. Euskal Herria, 2. 943 494256  
Gofor. C. Com. Carreñor, 943 491241  
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

**GURUTZE-BERRI**  
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.  
Pza. Bizartia, 7. 943 49 06 25

Intitxu Asador. Bº Urdazubi, 943 491100  
Irberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041  
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021  
Iruñearen. Bº Altzibar, 1. 943 490335  
Isasti Sidreria. Rafael Pizabea, 52. 943 260656  
Kapen. Tormia, 2. 943 49 1254  
Laila. Lande, 3. 943 493839  
Lintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruñe, km 469. 943 492000  
Lushe. Urdazubi, 943 492101  
Marcos. Zelamisu-Palacio. Urdazubi, 943 494390  
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

**MATTEO**  
Cocina de mercado con toques actuales.  
Iruñita Bidea, 2. (Bº Urdazubi), 943 49 11 94  
Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Matute, 943 492106  
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020  
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227  
Nuevo Altamir Asador. Rafael Pizabea, 54. 943 491196  
Olazola. Tormia, 2. 943 492050  
Ordo. Pello. Lintzin, z/g. 943 493901  
Ondo Zela Sidreria. Caserio Ondo Zela, 95. 943 491686  
Pagoa. Bº Ergoien-Pagodeale, 943 492613  
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915  
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333  
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
Toki Alai. Bizartia plaza, 2. 943 492120  
Toki Auzo. Zuzanabarra, 2. 943 490074  
Tolara. Tormia, 20. 943 490071  
Trek. Arrie Bidea, 13. 943 260402  
Txikiel Sidreria. Arreaga Bidea, 943 490678  
Ustategia Hotel. Maltaburu Bidea, 15. 943 260531  
Zuberoa. Bekosoro, 1. (Bº Iruñitzi), 943 491228

**// OLABERRIA**  
Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 680002  
**CASTILLO HOTEL-JATETXEA**  
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.  
Ctra. Madrid-Iruñe, km. 417. 943 88 19 58  
Etxe-Zut Sidreria. Bº Errekalde, z/g. 943 882049  
Gor. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
Taberna. Cari de la Cruz (Jure), 943 886584  
Zaldiaki. Ctra. de Cruz Larrea, 943 161187

**ZELIIONEA**  
Cocina de gran nivel y honpos al horno insuperables  
Herriko plaza, 943 88 58 29

**// OÑATI**  
Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699  
Bikotz. Garibal, 17. 943 782483  
Dolartara. Olatu zuzaitza, 5. 943 780410  
Etxeberria. Kaleberría, 19. 943 780480

**ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA**  
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.  
Bº de San Pedro, 943 78 19 56

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208  
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355  
Goko Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305  
Hospederia. Aranzazu, z/g. 943 781313  
Iruñitzi. Atzeko Kale, 32. 943 781678  
Larra-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896  
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353  
Milukua. Bº Aranzazu, 943 781304  
Olakua. Olakua, 8. 943 782292  
Sindiketa Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303

**SORALUZE OSTATUA**  
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.  
Carretera Aranzazu, km 1. 943 71 61 79  
Txopekua. Ctra. Aranzazu-Bº Urbirri, 943 782698  
Uria. Errekalde, 32. 943 781192  
Urbiofondo. Campa de Uria, 943 781316  
Urritxo. Lezearzu Auzoa, 943 783479  
Urtigaitan. Aranzazu, 33. 943 780814

**ZELAI ZABAL**  
Gran restaurante centenario en un entorno colosal  
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06  
Zolz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
Zurrust. Bidebarte, 6. 943 716296

**// ORDIZIA**  
**ALDASORO**  
Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús.  
Urdaneta, 27. 943 88 00 23



# PIPUZKOAN NON JAN?

## ALTAMIRA

Gastronomia catalana en el corazón de Goierri.  
Altamirako irudiak. 685 79 47 55  
Echaniz, Urdaneta. 2. 943 880023  
Haize. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960  
Holpe. Anqueru, z/g. 943 160471

## MARTÍNEZ

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

## MOÑOZ

Menú del día, Platos combinados, pincho-pote...  
Eskola Plota, 3. 943 89 58 24

Oiangur. Oiangur Parkea, 943 161371  
Populus (pizzería). Pza. Domingo Utranne, 4. 943 160421  
Pintxos Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304  
Tximista Sideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128  
Tximisti. Etxezaretta, 3. 943 884049  
Zubbi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

## // ORENDAIN

### OSTATU JATEXKA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.  
Herriko plaza. 943 65 30 48

## // ORIO

Aitzondo. Ora. Nac. 634, km 13. 943 832700  
Aizperru Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419  
Antilla. Abesleri, 2. 943 832309  
Aranda. Ondartz, 67. 943 134835  
Arizola. Abesleri, 4. 943 831657  
Ezto. Oloskoegia Auzoa, 943 890197  
Goizako Cafeteria. Alta Lerbundi, 33. 943 832855  
Hotel Rest. Bala. Hondartz bidea, 1. 943 894440  
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
Kabiña Asador. B. S. Martin, 943 831407  
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
Kresala. Antillako hondartz, 943 890475  
Lorebzu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
Oliken. Ortzakia Auzoa, 44. 943 830863  
Ordoño Benta. Camino Oriz-Igeldo, 943 835751  
San Martin Asador. B. S. Martin, z/g. 943 830058  
Sarassu Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005  
Txalupa. Antillako hondartz, z/g. 943 886034  
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

## // ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822

## ITXUNE

Menus, raciones y platos combinados.  
Gabrielada, 14. 943 16 48 44

## KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.  
Plaza Berjategi, z/g. 943 88 28 93

## // PASAIA

A Coruña. P. Euskadi, 7. 943 390009  
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
Anzeta. Arriaurain, 30. S. Pedro, 943 393994  
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510086  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552  
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
Busturia. P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
Cantina Jaizkibel. Ora. Jaizkibel. Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

## CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.  
San Juan, 80. (Donibane-San Juan) 943 51 92 71  
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
Dani. Harrearetxeta, 8. Antxo, 943 511180  
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057  
Donostiara. Euskadi, 1. Trintzerpe, 943 399071  
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169  
Ekarti. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008  
El Caserio. P. Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424  
Erdibana taberna. Arandegi, 8. 943 247246  
Erdika. Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357  
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
Etre Ora. Eskalategi, 943 525696  
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362  
Ganbara. Lezo Bidea, 24. Donibane, 943 344445  
Goierri. Herriko, 36. Antxo, 943 510019  
Gore Borda. Arriaurain, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026  
Ibaia. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
Iparra. P. Nafarroa. Antxo, 943 340164

## IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos  
Euskadi Etorbidea 19. Trintzerpe, 943 39 90 43  
Jumbo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamio. Gure Zumakara, 29. Antxo, 943 510020  
La Amistad. P. Euskadi, 3. S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Orsola, 8. Antxo, 943 515414  
Marisol. Etkandegi, 18. Trintzerpe, 943 394751  
Maritxu. Euskadi Etorbidea, 2. Trintzerpe, 943 399062  
Matxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
Muguruz (Falcon Crest). Torre Alte, 8. 943 394944  
Nafarroa. Donibane, 9. Donibane, 943 515469  
O. Fardel. Arandegi, 9. 943 247608  
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520657  
PAULANER BIERHAUS  
Gastronomia alemana y excelente menú del día  
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86  
Pitxukito. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770  
Romeral. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032  
Terranova. Azkue, 2. Trintzerpe, 943 399074  
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Donibane, 93. Donibane.

## ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.  
Donibane, 91. 943 51 03 95  
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377  
Izñia. Zubirio, 11. 943 800251

## // SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002  
Bodega Juso. Gabolatz, 30. 943 751144  
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007  
Eduzta. Santana, 18. 943 751383  
Txurruka. Txurruka, 1. 943 751581  
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

Pintxos de casa, y... cócteles de noche!  
Plaza Euskadi Herria, 9. 943 11 90 17

## 66 TABERNA

Ensaladas. Pintxos... y más de 30 bokatas!  
Martin Jose Iraola, 1. 943 671937  
Agustin-Enea. Euskadi Herria plaza, 6. 943 650105  
Aldai. Bachiller Zaldia, 10. 943 653649  
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694  
Amaroz. P. Amaro, 10. 943 671296  
Amets. Laramendi, 1. 943 675405  
Astesauru. Herros, 18-20. 943 673186

## ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa  
Pza. Euskadi Herria, 9. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797  
Benta Alda. Pol. Ind. Benta Alda, 943 654079  
Benta Haundi. S. Esteban, 63. 943 651131  
Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
Beti Alai. Arrotegieta, 16. 943 673381  
Bidebide. Usabal Kirodegia, 943 575753

## BOTARRI

Menus, tradición actualizada y mariscos frescos.  
Ora, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559  
Cañe Iñia. Gorril plaza, 943 016655  
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

## CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.  
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sideria. P. Usabal, 36. 943 654317  
Ekitz. Amaro, 9. 943 673987  
Euskal Pizarra. Gudari, 18. 943 655655  
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941  
Gorrotegiteki. Goxotza, Plaza Hiena, 943 670727  
Hermite, Martin Iraola, 10. 943 673654  
Hong Kong (chino). San Juan, 943 655370

## ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.  
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

## IRATZO

Tostas, bocatas y platos combinados  
Pablo Goroizabel, 29. 943 67 52 37  
Irufia. Amaro, 19. 943 119828  
Irrintzi. Ora, 3. 943 654334  
Isategi Sideria. B. Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarpe. Ora, 6. 943 655757

## K-2

Espectacular barra de pintxos en lo viejo de Tolosa  
Plaza Nueva. 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070  
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062  
Larrae. Lurrarrendi Auzoa, 15. 943 675998  
Mendialde. B. S. Esteban, 39. 943 651799  
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943  
Nicolás Asador. Zumalakaregi, 6. 943 654759  
Orbela Taberna. Erremetendi, 10. 943 016780  
Ordizia Taberna. P. Martin J. Iraola, 647 007275  
Orue Asador. Samanegi, 3. 943 651911

## PLAN B

Pintxos, Platos combinados... y más de 50 vinos  
Laramendi, 8. 943 59 84 86

Sausta. P. Belate, 7-8. 943 655453  
Solana. A. Solana, 4. 943 017636  
Telepizza. Plaza Trintete, 1. 943 108800

## TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús  
N-irún-Madrid, km 432. 943 65 06 56

## TRIÁNGULO

Pintxos, ensaladas y raciones de calidad.  
Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Carreo, 14. 943 670659  
Txiki. Pablo Goroizabel, 14. 943 650067  
Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316  
Uzturre Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772  
Uzturre Taberna. P. Alliri, 1. 943 698513  
Zarauzartza. Bentibiz, 5. 943 650995  
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036  
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330025  
Altuna. B. Lategi, 943 554917  
Adarra. B. Gobiuru, 37. 943 525036  
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415  
Besabi. B. Gobiuru, z/g. 943 330131  
Bosteko. Erratzu, 943 337357  
Etxelutza Sideria. B. Oztaran, 34. 943 556981  
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089  
Eula Sideria. B. Lategi, 19. 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
Galarraga Sideria. 943 554917  
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650  
Guruceta Berri Sideria. B. Oztaran, 943 551014  
Kostegi Sideria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688  
Oianue Sagardotegia. B. Ergoien, 18. 943 556883  
Ovi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 094048  
Setien 'Moko' Sideria. B. Oztaran, 11. 943 551014  
Urruzola. Etxubetza Baserría, 943 556981  
Zaldundeji. Iriazabal, 34. 943 551008

## // URRETUXU

Aldapa Taberna. Arretzaga, 3. 943 720230

## APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa  
Ipiñarieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667  
Brannigan's Pub. Labegaz, 37-39. 943 723796  
Etxaburu Merendero. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277  
Ebe-Azpil. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165  
Goiko Kalea. Jauregi, 6. 943 725200  
Hokaba. Arretzaga, 18. 943 532822

## JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.  
Iparraguirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867  
Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243  
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959  
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B. Aginaga 31. 943 366710  
Aizola. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344  
Arratzain Errelegia. Arratzain Baserría, 943 366663  
Atxega Jauregia. Altezarrá, 1. 943 371150  
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582  
Etxebeste. Errebera, 2. Aginaga, 943 362740  
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007  
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
Ilunbe Sideria. B. Txoko Alde, 943 371649  
Iratzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
Maykar Asador. Poligono Ugalea, 36. 943 366968  
Patri. Nagusia, 14. 943 362725  
Saizar Sideria. B. Kale-Zarza, 943 364597

Saltxiki. Txoko-Alde, 23. 943 361127  
Sekana Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Tragoxoa. Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Ertolade, 1. 943 362735  
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Xiriboga. Irazu, 6. 943 361398  
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txirrista. Kontsegu Zarra, 13. 943 360466  
Urdara Sideria. B. Aginaga, 943 372691  
Zumeta. B. Txoko Alde, 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Etxevono, 943 690296  
Aizalpe. Larrea Auzoa, 12. 943 690381  
Iztupe. Berria, 29. 943 690623  
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365  
Shepherd's. Kale Benta, 25. 943 671558  
Txapeldun. 23. Bajo, 943 696449  
Urtizpe. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

## KIXKURGUNE

Euskal Herriko Zaporaak - Sabores de Euskal Herria.

Olaeta Agroaldia, 6. 943 50 10 86

## LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.  
Aiestaran Erreka, z/g. 943 88 00 44

Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Orti. Santa Fe, 9. 943 887146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

## // ZARAUZ

Alten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825  
Alameda Hotel. Seibimenea, 4. 943 830143  
Amala. Nafarroa, 9. 943 130549  
Aniak. Alzola, 2. 943 835975  
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184  
Arralde. Araba, 41. 943 834433  
Azpi-Enea. Seibimenea, 4. 943 130586  
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694  
Basuri. Pakio, 10. 943 133457  
Beach Cafeteria. P. del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazal-Berri. Talaí Mend, 723. 943 130003  
Dragón de Oro (chino). Bixkai, 6. 943 890329  
Egoi Asador. Bixkai, 1. 943 132766  
Egoiz. Nafarroa, 8. 943 834116  
Eraltz. Araba, 32. 943 890096  
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892  
Euzumar. Nafarroa, 37. 943 131020  
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373  
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959  
Isabel. Bixkai, 4. 943 832264  
Itas-Lur. Santurtzi plaza, 3-4. 943 890138

## KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.  
Torre Luzeta parkea, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguiñano. Mendiatua, 13. 943 130000  
Klery. Azara, 1-3. 943 835807  
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulika. Bixkonde, 1. 943 134604  
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701  
Mollari (pizzería). Pakio, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria. Miletrena, 27. 943 834561  
Nagarrak. Barren Plaza, 1. 943 13518  
Orebero Taberna. Indurain, 6. 943 834074  
Otrazeta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pio. Ipar, 10. 943 831414  
Piza Sprint. Bixkai, 27. 943 894314  
Salzoki. Barren Plaza, 3. 943 133272  
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
Sunset Bar. Mandabide 34 (Malecón), 943 000355  
Talaí-Berri Txakoldegia. Talaí Mend, 728. 943 132750  
Telefono Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901  
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538  
Txiki-Poliz. Musika plaza, 943 835357  
Yubio. Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424  
Zaharra. Bixkai, 9. 943 132700  
Zaldik. Euromar, 37. 943 131496  
Zaldi. Kale Nagusia, 21. 943 132189  
Zela-Ondo. Zela-Ondo, 23. 943 102190  
Zubi Ondo. Avia, Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

Oztarteuko benta. Oztarte, z/g. 943 801293  
Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051



## // ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Olatza Sideria. Caserio Olatza. 943 801757  
Oiharte Sideria. Bº Irurakate-gain. 943 501013

## ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.  
Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

## // ZESTOA

Agustin. Okerra. 5-B. 943 147194  
Arocena Hotel. S. Juan. 16. 943 147040  
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea. 30. 943 147140  
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344  
Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067  
Katzaola. Caserio Katzaola. 9. 943 147684  
Landa. Iraeta Hiribidea. 9. 943 147954  
Lorenzeta. Iraeta. 2. 943 147198  
Portu. Erdikale. 1. 943 147096  
Txindurri. Karmengo Ama. 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983  
Abulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena. 943 694490  
Belarriz Jan. Belatategi Baseria. 943 696480  
Elizondo Pantxikane. Pza. P. Maria Oñano. 5. 943 691893

## IRIARTE

Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.  
Pza. Pedro Mari Oñano. 1. 943 69 25 37

## OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.  
Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50  
Pasas. Elbarrena. z/g. 943 249775  
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñano. 1. 943 691936  
Toki-Eder. Bulandegi Bidea. 17. 943 692073

## // ZUMAIA

Abeig-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166  
Algorri Sideria. Puerto deportivo. 943 865617  
Basusta Asador. Patxita Etxezarreta. 25. 943862073  
Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551  
Bodegón Goiko. Erribera. 9. 943 861391

El Ciervo. Erribera. 20. 943 861405  
Iriondo. Txikiendi. 38. 943 861390  
Jesuskoa. Bº Oikina. z/g. 943 861739  
Juanisti. Basadi. 3. 943 143118  
Kalari. Pza. Upela. 8. 943 862517  
Lagun Artea. Estazioki. 23. 943 861394  
Lubaki. Basadi. 15. 943 143484  
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
Muniosoro. Ctra. GI-2633. km 7. -Oikina- 943 147683  
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392  
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370  
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga. 8. 943 860571  
Txortena. Oikia plaza. z/g. 943 861052  
Zalla. Upela plaza. 3. 943 862387  
Zelai Hotel. Playa de Itzurun. z/g. 943 865166  
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860784

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad. 16. 943 721821  
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE  
Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.  
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11  
Ezkiotarra. Pza. Euskadi. 2. 943 722964  
Hirukia Kafetegia. Piedad. 16. 943 721757  
Iburreta. Piedad. 14. 943 720819  
Kabia. Legazpi. 5. 943 726274  
Korta Taberna. San Gregorio. 20. 943 722786  
Saski. Piedad. 4. 943 721397  
Txurrut. Artxao taldea. z/g. 943 721043  
Zelaikoa. Secundino Esnaola. 6. 943 724626

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica [josema@ondojan.com](mailto:josema@ondojan.com)



¿Buscas restaurantes?  
¿Buscas recetas?  
¿Buscas la información  
gastronómica más actual?

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



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!  
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



H\*\*  
P\*

# 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](http://www.hotelarbe.com)



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte 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](http://www.hotelgudamendi.com)



## PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIARTE 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](http://www.nekatur.net/pastain)



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes). [www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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

**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el “solomillo” del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en [bacalaosuranzu.blogspot.com](http://bacalaosuranzu.blogspot.com)



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El foie es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



## GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y té de los más variados estilos y procedencias**: Té verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Té chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o un “té de las modelos”? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

[gourmet12.blogspot.com](http://gourmet12.blogspot.com)



# PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR  
NUESTRA ÚLTIMA  
**NOVEDAD:**  
**LA VACA PAISANERA**  
VACA GALLEGA CRUDA EN  
CASA CON GUSTO Y  
MUCHO CARINO  
**UN SABOR QUE TE  
CAUTIVARÁ!!**

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

Kalitateko haragien salmenta:  
Bartzanga Txekorra, Galiziar  
Behia, Segoviako Txerrikumea  
eta Gaztela-Learno Arakumea

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones  
de Euskadi 2008) y Morellas (1º premio en  
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Bressat 2006)



## PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



## 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](mailto:vinateria@gmail.com)



## ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA), DONOSTIA  
TF. 943 422 882 - [WWW.ZAPOREJAI.COM](http://WWW.ZAPOREJAI.COM)

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri! **BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**



Si nos sigues en Facebook  
tendrás mucho más:

- Actualidad gastronómica día a día
- Informaciones exclusivas
- Fotografías inéditas...

... y todo aquello que no podemos  
o no nos atrevemos a publicar en  
la edición impresa de  
**Ondojan.com**

Bila gaitzazu!

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

