



Los reyes de la parrilla



Los días 2, 3 y 4 de noviembre tuvo lugar en Donostia, promovido por la **Asociación Jakitea**, el **I Campeonato de Parrilla y asado al Burduntzi de Euskal Herria**. Las carpas instaladas en la Plaza de la Constitución acogieron dos cenas para 160 personas cada una en las que, además de la merluza y la chuleta de la casa Dastatzen preparada por los participantes del campeonato, se sirvieron patés de la casa Rougié, Sidra de R. Zabala, vinos de Mitarte, cafés Aitona y licores Basarana, casas todas ellas colaboradoras con la asociación Jakitea. Los ganadores del campeonato fueron **Joseba y Hur Astarbe**, de **Astarbe Sagardotegia** de Astigarraga. En la categoría de Burduntzi fue **Joxean Lasa** quien se alzó con el premio. Por otra parte, dentro del campeonato se celebró un **Concurso popular de pintxos a la parrilla** en el que participaron los bares **Casa Vergara, Casa Alcalde, Pinudi, Irrintz, Baztan y Txuleta**, resultando éste último ganador. Los beneficios de la venta de los pintxos fueron destinados a la asociación Etiopía Utopía.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ÑAÑARRI

ABALTZISKETA

COCINA CASERA Y AMBIENTE
FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE

Bº LARRAITZ
TEL. 943 65 58 15



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

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA EN VERANO...
Y DURANTE TODO EL AÑO

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



Abierta desde 1992 y dirigida por el **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es **una de las sidrerías más conocidas del Golierrri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra y cuenta con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos*, *Setas de temporada*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Costilla de ternera a la parrilla* y **postres caseros** destacando el *Altaungoxo*, las *Tartas de queso, manzana o manía* o el *Flan de naranja*. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla*: *Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txixarro, Rodaballo, Ventresca de bonito a la parrilla, Lubina...* Si queremos, siempre podemos optar por el clásico **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) que se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. **El botx abre todo el año. Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas **Abre:** Noches de jueves a martes y sábados y domingos a mediodía. **Cierra:** Miércoles.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

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



Con el tiempo la localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante **Elane**, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...* **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Descanso semanal:** Tardes de lunes a jueves. **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Capacidad:** 65 pax. **Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

HOTEL LOIOLA

AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO HIRIBIDEA, 47
TEL. 943 15 16 16
www.hotelloiola.com



Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel Loiola cuenta con **6 habitaciones dobles** y **29 habitaciones twin**, cómodas y espaciales, ideales para dos personas, todas ellas equipadas con baño completo, aparato de TV y servicio wi-fi. En su restaurante, se sirven diferentes platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones; Lomo de merluza con kokotxas; Pechuga de paloma a la plancha; Solomillo tourné con verduritas; Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (de martes a viernes, a mediodía) **Otros menús:** Se elaboran menús a medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Vacaciones:** Del 22 de diciembre al 7 de enero. **Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 200 pax. (Comedor privado para 50 pax.) **Aparcamiento:** Parking propio

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de 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 suenos 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.

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

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



Este moderno hotel-restaurante 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 concassé, 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. **Cierra:** 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).

CASTILLO

BEASAIN

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

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparragire, 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

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTE MENÚS



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**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinillo 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 de vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

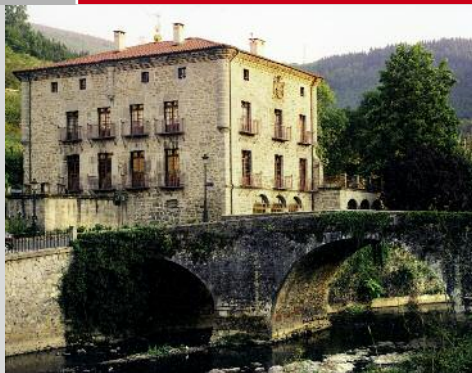
LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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*, *Papillotte de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lengado 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.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabranroca 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.

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



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 pineladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chupitos*, *Ternina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bison 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.

KANTABRIA

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrieta**, 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, Panxinetas, Hojaldre 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.**

EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabriajetetxea.com

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE



Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tarta de verdol, 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**

EIBAR

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

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS



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

ERRETERIA

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

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



Gambrinus Erreterria 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 pipirapa "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú: 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). Menú infantil: 7,50€ (3 diferentes). Bandejas: 9 - 13,50€. Tarjetas: Todas. No cierra.**

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

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 saltadas 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 langurro, 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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovia, 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.

ELKETA

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

HERNIALDE

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



En lo más alto de Tolosaldea, complementado con una terraza dotada con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa jatetxea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la restauración**. De lunes a viernes (Incluidas las noches de los jueves) se ofrece un variado menú del día y los fines de semana al mediodía, un cuidado menú especial que se renueva todas las semanas. Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta en la que encontramos **Tablas de Ibéricos**, **Tostas** (De bacalao sobre revuelto de pisto con alioli suave de pimentón dulce, De solomillo de cerdo ibérico...), **Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados** y **Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinitillo asado en horno de leña**. Elketa cuenta, además, con un coqueto **Txikipark de más de 60 m2** en el que los peques podrán disfrutar haga el tiempo que haga. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ (Café y vino de crianza incluido) **Menú infantil:** 10€ (Fines de semana) **Menús para grupos y celebraciones:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

URALDE

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

HONDARRIBIA

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



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las *Gambas de Huelva*, las *Antxoa 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 cochinitillo*. Todo ello acompañado de una tentadora selección de *Postres caseros* y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega**. **Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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

ATALAIA

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

IRUN

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETXXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*, *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*, *Carpaccio de Wagyu con virtudes de micuit e Idiazabal*, *Torrija casera de bróche 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



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

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIO CON COCINA
ACTUALIZADA



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

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

ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



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

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de 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.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA



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

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 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 *Embuditos 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 miércoles. **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



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
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
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*, *Hojaldré de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Camilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza 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.**

ALTAMIRA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

ORDIZIA

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



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

ITXUNE

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



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

ORMAIZTEGI

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

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

CASA MIRONES

**TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO**



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 acompañando de unas inmejorables vistas en su **terrazza sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota*, *Ensalada templada de bogavante*, *Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas*, *Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas*, *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.

PASAIA

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

ZIABOGA

**COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES**



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

PASAIA

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

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 Tolosalde y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseros de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txiabarro*...). 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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En 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 (mediodía y noche):** 15€ (IVA incluido). **Sábados:** 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos, salvo reserva previa para grupos.

TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Tellería** y **Miren Intxaurrendio**. 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 pinxo* (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 Euxebite* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas*, *bacon y pimiento verde*, o el de *Solomillo*, *Paté* y *Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tunaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

UZTURRE

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

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



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

BOSTEKO

COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

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

URNIETA

POLÍGONO ERRATZU (HOTEL HK 10)
TEL. 943 33 73 57
www.hotelk10.com

GURIA

RESTAURANTE, CAFETERÍA Y PENSIÓN EN PLENO CENTRO DE URNIETA



La Cafetería Pensión GURIA, es un atractivo establecimiento situado **en el centro de la localidad de Urnieta, a 5 minutos de Donostia**.

La pensión Guria cuenta con 10 habitaciones completas, con baño, climatización, TV, teléfono, Caja fuerte y wi fi gratuito.

En la Cafetería Guria, abierta para todo el público, puede degustarse un cuidado menú del día, menús especiales para grupos y sugerencias del día a lo largo del fin de semana. Además, en la carta del Guria pueden encontrarse **Platos combinados, Pasta, Rissotto de hongos, Sandwiches, Tostas, Pintxos variados y Bocadillos**.

Menú del día: 9,95€ (café incluido) **Menús especiales para grupos:** A partir de 8 personas **Tarjetas:** Todas. **No cierra**

Horario: De lunes a viernes: 07:00-23:00 h. Fin de semana: 08.00-00.00

URNIETA

C/ IDIAZABAL, 46-48
TEL. 943 00 56 50 - 688 63 84 71
www.pensionguria.com

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

ÁNIMA GASTROTEKA

PARA LOS AMANTES DE LA CERVEZA,
EL VINO Y LA GASTRONOMÍA

ZARAUTZ

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 00 23 42



Nuevo espacio gastronómico abierto en Zarautz por **Arnau Estrader**, joven catalán de corazón vasco instalado en la villa costera. En Anima podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas o, por botellas**, aunque el gran fuerte es la cerveza, bebida de la que podemos elegir entre **80 marcas**, de las más conocidas a las de más mínima producción, con denominaciones como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... También se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, y se venden **Kits de elaboración para hacerla en nuestra casa** de manera sencilla. Anima ofrece también una atractiva carta de pintxos continuamente actualizada, de la mano de **Pablo Alegría** que practica una cocina alegre y colorista: **Risotto de hongos, Mejillón, Sebastian Crab, Ensalada Udaiberri, Japopaccio...** o el consistente **Jarrete-Fest**, ideal para acompañar la cerveza. **Menú Express: 7,20€** (Lunes a viernes). **Menú Anima: 27€** (Para dos personas). **No cierra.**

KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –
FERIA TODOS LOS DÍAS

ZALDIBIA

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



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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
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*, *Carrilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre biscocho de avellanas*, *Tatín 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.

ALDABA

TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA

DONOSTIA

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



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



A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretégia 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 rebizadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con pimientos 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.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pel**, 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 anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anchoas 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

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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*, *Aroz steward* con txipiron-Maiden, *Vieira asada* con kalabaza 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*, *Calçots de Valls* con *Romesco*, *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 TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados* con jamón ibérico, *Hojaldr* relleno de hongos y langostinos, *Terrina* de foie natural, *Besugo* con refrito, *Chuletón* de viejo, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit* de higos con salsa de nueces... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco* de bacalao con *verduritas*, *Bouquet* de setas, *Hojaldr* de hongos con *gambas*... y suculentas **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

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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 **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón* a la *parilla* de carbón, los *Pescados a la parilla*, las *Verduras* de temporada a la *navarra*, el *Cordero* y *cochinillo asado*, las *Kokotxas* a la *parilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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 *Aroz* 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) **Aroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

DUIT

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGÜO

DONOSTIA

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



Dirigido por Juan Carlos Apaolaza y Dorleta Goikoetxea, Duit basa su oferta gastronómica en **Especialidades alemanas** de gran calidad con género adquirido a la prestigiosa charcutería alemana "La Moderna" de Bilbao (*Codillo al horno, Surtido de salchichas, Salchicha de medio metro con puré de patata...*), **Ensaladas** (*Ensalada de tomate de Getaria con bonito de Ondarra y anxoas, Templada de queso de cabra...*), **Platos** como *Panaché de verduras con foie y huevo escalfado, Confit de pato sobre cama de arroz, Cazuela de huevos con foie...* y **una gran variedad de bocadillos, pintxos, sandwiches y hamburguesas**. También se sirven **comidas o cenas concertadas para grupos**. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. **Carta: 20€.** **Menú del día: 10€.** **Tarjetas:** Todas. Se organizan fiestas post-boda. **Wifi. No cierra.**

EL MEXICANO DE DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

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

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

DONOSTIA

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



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

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantetikaitz.com



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 Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente** con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, **Bacalao sobre pil pil de ajos, gratinado con holandesa de mar**, **Tostón de cochinillo asado a baja temperatura**, **Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...** **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 16€ **Menú noche (miércoles y jueves):** 26€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo por la noche, lunes entero y martes por la noche.

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantetillar.com



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y 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. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el **Salmón artesano**, elaborado expresamente para el bar por **Pescaderías Coruñesas**. Destaca también la **Lasaña de antxoa**, **Pastel de txangurro**, **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"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

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 bueíta 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 cañilleras, 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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London n° 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como Caipirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

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 por llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
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.

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

DONOSTIA

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



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

MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caserío lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de 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 Cochinito asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

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



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

NEXT

DONOSTIA

LA MÁS AMPLIA OFERTA
DE ALTA Y ALREDEDORES

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



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

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales! de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino 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 desayuno, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus grandes y deliciosas *fiestas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

DONOSTIA

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



OSTADAR

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

DONOSTIA

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

PANPOTA BOKATEGIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño 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, Goizueta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. Atrevete con todos!!



PASALEKU

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA



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

DONOSTIA

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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



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

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.**

TRAPOS

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL

DONOSTIA

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



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

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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

TXOLA

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.txuletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de 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*, *Phón* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajonjero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

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



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