

EMOZIOA  
PREST DAGO

# gastronomi planak

Donostian, sukaldaritzak adierazten du agian hitzez adierazten ez dakiguna. Pintxo eta plater bakoitzak bere lengoaia du, eta horren bidez saiatzen gara ahaztu ezingo dituzun emozio bereziak transmititzen. Zerbaitegatik izan da 2018ko Munduko Turismogune Gastronomiko Onena moduan izendatua.

**Adan eta Eva paradisutik bota zituzten gauza gozo bat jateagatik.** Hemen alderantzizkoa izango da. Groseko edo Alde Zaharreko pintxo-taberna batera joango zara, edo zuzenean erdiguneko jatetxe ezaguneko mahaiaren eseriko zara eta zuzenean ondo jatearen zeruan sartuko zara. Eta **Michelin gidak** aitortutako tenpluetakoren batera joanez gero, Donostiako paradisu gastronomikoan sartzea bermatuta dago.

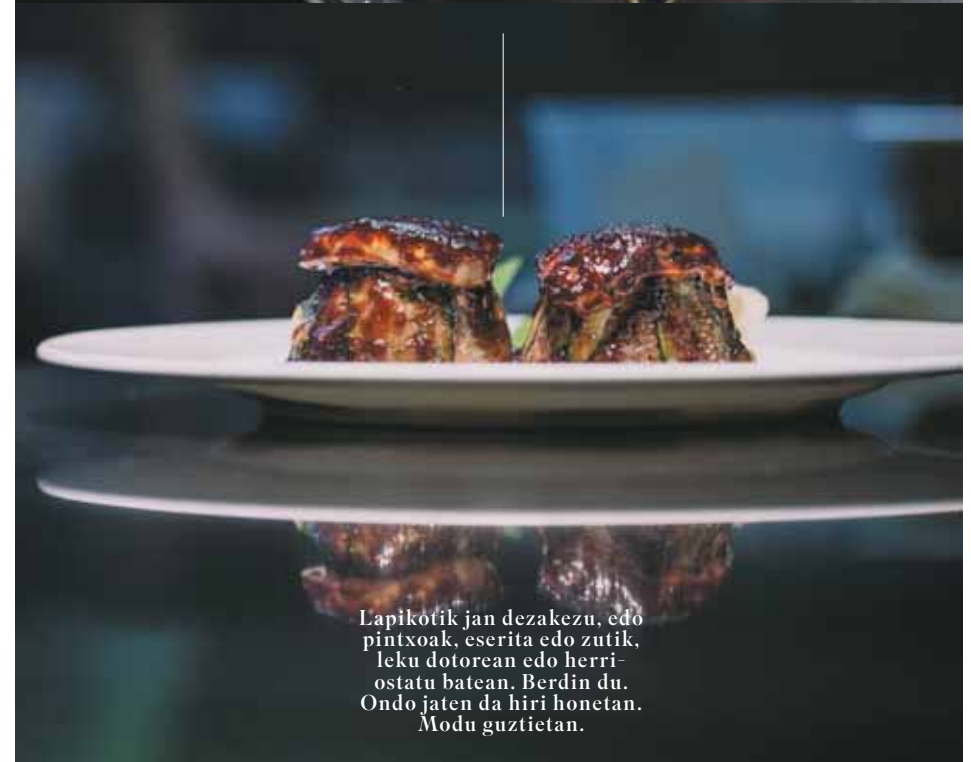
Hiri honetan sukaldaritzari ematen zaion garrantzia dela eta, haren adierazpen guztietan, gastronomiaren ikono unibertsal bihurtu da, justizio osoz gainera. Nahikoa da Alde Zaharrean sartzea Donostian ostalaritzako sektorea nonahi dagoela antzemateko. Askotariko eskaintza, oso zabala eta

kalitate handikoa. Dozenaka bisita egin ditzakezu jatetxez erreplikatu gabe eta beti iritzi ezin hobea izan.

Donostia **elkarte gastronomikoen, sagardotegien, pintxo-tabernen, itsaskitegien eta egile-jatetxeen** aberria da. Pintxoaren aukera harrigarriagatik, tabernetan eskaintzen den miniaturako sukaldaritzaren ugaritasunagatik, Donostia apartekoa da. Baina gainera, Michelin izarren mundu mailako kontzentrazio handienetakoa dago bertan. Bai, hiri jatearen atseginaren adierazle gorena da. Sormenaren, edertasunaren, magiaren, armoniaren paradisu. Sukaldaritzak onak transmititzen dituen emozio zirrargarri horien guztien paradisu.



Donostia,  
aparteko  
sukaldaritzak



Lapikotik jan dezakezu, edo pintxoak, eserita edo zutik, leku dotorean edo herri-ostatu batean. Berdin du. Ondo jaten da hiri honetan. Modu guztietan.

# 18 Michelin izar

## Michelin izarrak nonhai

→ zerbait mahai gainean jartzen dizute (esaterako Mugaritz jatetxeko "Arrautza hautsia") ireki beharreko oparia balitz bezala. Sorkuntza berritzailea da, harrigarria, magikoa eta, noski, oso oso gozoa. Ez dakizu oso ondo zer den, baina ez duzu ahaztuko.



**Hartu konpasa eta jarri Donostiako mapa baten gainean.** Sartu punta udaletxean eta 25 kilometroko erradioa jarri. Ba al dakizu zenbat Michelin izar dagoen egindako zirkulu txiki horretan? Autoz hamar minutu eskaseko bidea dago hor barruan... 18 daude. Are gehiago, Estatuan dauden hiru Michelin izarreko hamaika jatetxeetatik hiru Donostian daude: **Arzak**, **Akelarre** eta **Martín Berasategui**. Eta beste lau jatetxek dute garaiak handiena den hori. **Mugaritz**, birekin, eta **Kokotxa**, **Mirador de Ulia**, **Zuberoa**, **Amelia** eta

**eMe Be Garrote**, batekin. Urrutixean, Hondarribian, **Alameda** jatetxea dago, eta Getarian, **Elkano**; Michelin izar bana dute biek. Oso egoera berezia da. Egia esan, Japoniako Kyoto izan ezik, munduan ez dago beste lekurik metro koadroko kontzentrazio handiagoa duenik. Donostian sukaldea ideia-laborategi bihurtu dugu eta mundu osoko aitortpena jasotzen duen sormen-tailerra. Gastronomía artea dela uste dugu, ingeniaritza, nortasun-ikurra. Baina ez dezagun gehiago hitz egin. Jan dezagun.

### Arzak \*\*\*

**Chef: Juan Mari Arzak**  
Jose Elasegi Alkatea etorbidea, 273  
Donostia (G2)  
T: 943 28 55 93  
www.arzak.es

G 60  
Igandeak eta astelehenak.

### Akelarre \*\*\*

**Chef: Pedro Subijana**  
Aita Orkolaga Pas., 56 · Igeldo  
Donostia (A2)  
T: 943 31 12 09  
www.akelarre.net

V O G 65  
Martxoetik ekainera eta urritik abendura: igande gauak, astelehenak eta astearteak. Uztailetik irailera: igande gauak eta astelehenak.

### Martín \*\*\* Berasategui

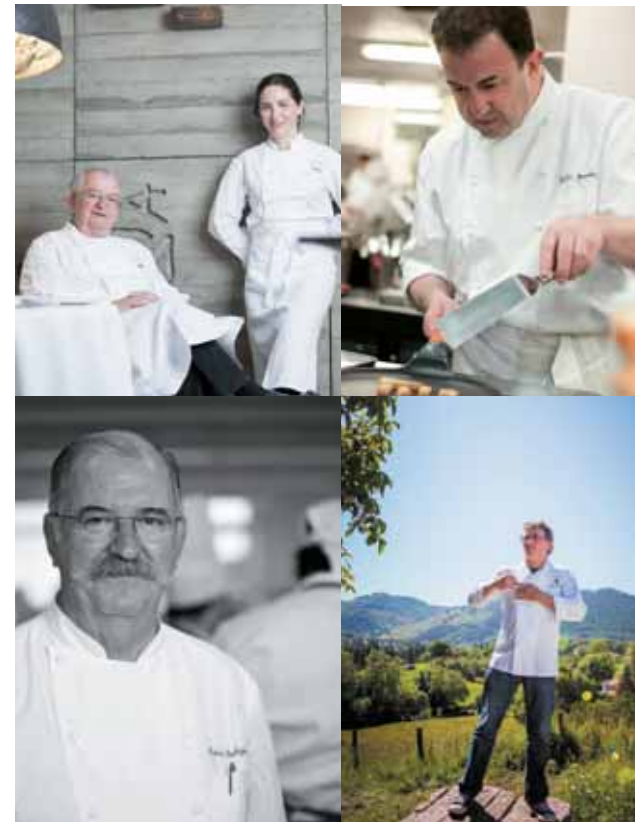
**Chef: Martín Berasategui**  
Loidi kalea, 4 · Lasarte-Oria  
T: 943 36 64 71  
www.martinberasategui.com

G 50  
Igande gauak, astelehenak eta astearteak egun osoan.

### Mugaritz \*\*

**Chef: Andoni Luis Aduriz**  
Otzazulueta Baserría /  
aldura aldea, 20 zk. · Errenteria  
T: 943 51 83 43 / 943 52 24 55  
www.mugaritz.com

V O G 50 a la carta  
175 concertados  
Igande gauak, astelehenak egun osoan eta astearte eguerdiak.



## Michelin izarrak dituzten beste jatetxe batzuk

### Alameda \*

Hondarribia  
T: 943 64 27 89  
www.restaurantealameda.net

Igandetik ostegunera gauak eta astelehena egun osoa.

### Elkano \*

Getaria  
T: 943 14 00 24 / 649 33 52 74  
www.restauranteelkano.com

### Kokotxa \*

Donostia  
T: 943 42 19 04  
www.restaurantekokotxa.com

Igandeak eta astelehenak.

### Mirador de Ulia \*

Donostia  
Tel.: 943 27 27 07  
www.miradordeulia.es

Igande gauak, astelehenak eta astearteak egun osoan.

### Zuberoa \*

Oiartzun  
T: 943 49 12 28  
www.zuberoa.com

Azaroak 1etik ekainak 1era: igande gaua, astearte gaua eta asteazkena egun osoa. Ekainak 1etik urriak 31ra: igande eta asteazkenak egun osoan.

### Amelia \*

Donostia  
T: 943 10 16 13  
www.ameliarestaurant.com

Igandea, astelehena eta astearteak.

## ...eta iristen azkena

### eMe Be Garrote \*

Donostia  
T: 943 22 79 71  
www.emeberestaurante.com

Igande gaua eta astelehena egun osoa.



# pintxoak

## lurrin gastronomikoak



**Donostiako jatetxeetako menu eta kartak bikainak diren arren**, pintxoak bertako sukaldaritzaren miniatuazko erakusgarriak direla esan dezakegu. Esentzia. Gure sukaldaritzaren arima. Jatorriz, pintxoia ogi-xerra baten gainean jarritako janari-anoa zen, txotx batekin eusten zena. Gaur egun, denetik dago: errazak, baina ezin hobekak direnak, betiko patata-tortilla kasu, edo Gilda zoragarria, Donostian sortutakoa: pipermin,

antxoia eta olibarekin egindako pintxo mina. Rita Hayworthen omenez sortu zen. Eta noski, badaude pintxo sofistikatuak ere, goi mailako sukaldaritzaren adibideak, miniaturan eginda, dosi txiki eta gozoetan kontzentratutako zapore landuak.

Pintxoak jatea ekintza soziala da eta gure kultura ezagutzeko modu bat. Barre egitea, hitz egitea, mugitzea eta dibertitzea konbinatzen dituen ikuskizuna da.

## pintxoak jateko gida

Sukaldaritza horretaz goza dezakezu Alde Zaharreko, Erdiguneko, Groseko eta Donostiako beste auzo batzuetako tabernetan. 4 edo 5 tabernatarako joatea gomendatzen dugu, eta bakoitzean edari batekin pintxo bat edo bi dastatzea. Aholku bat: ez ahaztu zenbat pintxo jan dituzun. Bukaeran galdetu egingo dizute.



### HASI BERRIENTZAKO GOMENDIOA

**Taberna bakoitzak bere pintxo izarra du. Zein den ez badakizu, edateko zerbait eska dezakezu eta bertakoek zer hartzen duten ikusi. Gero eskatu zuk ere gauza bera**  
\_ 40-44

- **Pintxo hotza baldin bada, barran eskuragarri egon ohi da, eta zuzenean hartzen da.**
- **Pintxo beroa baldin bada, zerbitzariari eskatu behar zaio.**
- **Pintxoak jaterakoan, taberna bakoitzean kontsumizio bat (pintxoia eta edaria) hartzea da normalena, eta gero beste taberna batera joatea.**
- **Amaieran ordaindu ohi da. Koadriletan\* txandaka ordaintzeko ohitura izan ohi da, edo "bote" edo "kutxa" bat jartzen da hasi aurretik (taberna bakoitzean bakoitzak berea ordaintzea ez da batere ohikoa).**

## pintxo-potea

"Pintxopotea" ostalariek txikiteoaren espiritua bizirik mantentzeko asmatu zuten ekimen arrakastatsua da. Edari baten prezioaren truke lote osoa eskaintzen dizute: pintxoia eta edaria, gehienetan kopa bat ardo edo kaña bat izaten delarik. Auzo bakoitzak bere "pintxopote" eguna du; eremuen arabera, asteazkenetik ostiralera izan daiteke, eta ordu zehatz batzuetan (ohikoena 19:00etatik 22:00etara izaten da).

Giro bereziki bizia duten tokiak hauek dira: Groseko erdigunea, Egia, Amara eta Antigua auzoak, eta San Martin merkatuko Gastropotea.

## AntonioBar

### Bar-Restaurante

Calle Bergara, 3 / 20005 San Sebastián - Donostia

GIPUZKOA (SPAIN) / T +34 943 429 815

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

\*Koadrilla: lagun taldea

# auzo bakoitzeko pintxorik onenak

## Parte Zaharra

### tradizioa

Gure pintxoaren jatorria eta arima alde zaharreko tabernetan dago. Izaerarik eta tradiziozko handieneko oinarritzko gauzetako batzuk eremu honetan daude, proposamen berriez ere horniturik.



## erdigunea

### delicatessen

Klase eta estilo gehien duen hirko eremua da eta hori bertako lokaletako pintxoetan ere islatzen da; arkitektura eta prestaketa delikatu eta xaloagatik nabarmentzen dira hemen pintxoak, mokofinenetzat ezin hobeak.



### 1\_ La Viña

Gazta- eta antxoatutuxoa



Abuztuaren 31, 3 · (1E)  
T: 943 42 74 95  
www.lavinarestaurante.com

🔒 Astelehena 🕒

### 2\_ La Ceba

Azpizun-broxeta Gernikako piperrekin eta patata frijituak



Abuztuaren 31, 7 · (1E)  
T: 943 42 63 94  
www.barlacepa.com

🔒 Asteartea 🕒 🍷 🍴 🕒

### 3\_ Casa Gandarias

Txangurro-tartaletak



Abuztuaren 31, 23 · (2E)  
T: 943 42 63 62  
www.restaurantegandarias.com

🔒 Ez du itxen 🕒 80

### 4\_ Dakara Bi

Azpizun zatia foiearekin eta oihaneko fruituen erredukzioarekin



31 de Agosto, 25 bajo · (2D)  
T: 607 27 96 45

🔒 Astelehena 🕒

### 1\_ Victoria Café

Ahatezko talo txiki konfitatua mahaspasekin, pinaziekin eta sagarrarekin, azaz eta patatekin



República Argentina (Okendo Plaza) (2E) · T: 943 42 03 44  
www.victoriacafe.es

🔒 Ez du itxen 🕒

### 2\_ Mesón Martín

Trainerua. Plantxan egindako txipiroia eta ganba, urdaiazpikozko oinarriaren gainean



Elkana, 7 · (2E)  
T: 943 42 28 66  
www.mesonmartin.com

🔒 Igandea 🕒 30

### 3\_ Cafetería Iombi

Iombi: Foie eta galeperarrutetz egindako pintxoak



Gipuzkoa Plaza, 15 · (2E)  
T: 943 42 84 23  
https://facebook.com/barcafeteriailombi

🔒 Igandek eta jaiegunak (20/01 izan ezik) 🕒

### 4\_ Antonio Bar

Kantauriko antxo gazitua piperminarekin eta piper berdearekin



Bergara, 3 · (2E)  
T: 943 42 98 15  
www.antonio-bar.com

🔒 Igandek eta jaiegunak 🕒

### 5\_ A fuego negro

Gordal olibak bermut-gelarekin beteta



Abuztuaren 31, 31 · (2D)  
T: 650 13 53 73  
www.afuegonegro.com

🔒 Astelehena 🕒

### 6\_ Bartolo

Foiea plantxan



Fermin Kalbeton, 38 · (2E)  
T: 943 42 02 79  
www.casabartoloetxea.com

🔒 Udan ez dute itxen. Udatik kanpo, asteartean 🕒 80

### 7\_ Zumeltzegi

Zapo broxeta



Fermin Kalbeton, 15 · (2E)  
T: 943 42 82 10  
www.restaurantezumeltzegi.com

🔒 Ostegun eta igandegauetan neguan 🕒 45

### 8\_ Haizea

Bakailao bricka



Aldamar, 8 · (2E)  
T: 943 42 57 10  
https://facebook.com/BarHaizea

🔒 Igandek eta jaiegunak arratsaldean 🕒

### 5\_ Avenida XXI

Avenida XXI tortatxoak



Askatasunaren hiribidea, 21 · (2E)  
T: 943 42 60 54  
www.farfalle.es

🔒 Igandek eta jaiegunak (20/01 eta 15/08 izan ezik) 🕒 🍷 🍴

### 6\_ SM Café Bar

Porru eta ganba bricka. (Pintxoaren hirugarren saria, 2006. urtea)



Urbeta, 6 - Lokala 20  
C.C. San Martin (3E)  
T: 943 42 76 10

🔒 Igandek eta jaiegunak 🕒

### 7\_ Rojo y negro

Otarrainka broxeta emmental gaztarekin tenpuran



San Marcial, 52 · (3E)  
T: 943 35 83 82  
www.rojonegrodonosti.es

🔒 Ez du itxen 🕒 40

### 8\_ Iturrioz

Bakailaoa Club Ranero eran



San Martin, 30 · (3E)  
T: 943 42 83 16

🔒 Igandea 🕒



## Gros abangoardia

Auzo honetako establezimenduak batez ere osagaietan eta errezetetan berritzera bideratzen dira, eta estiloen eta jatorrien bat-egitera. Giroa garaikidea eta oso animatua da, batez ere pintxopoteko egunetan.



## Antigua benetako

Antigua auzoak izaera propioa du eta bertako biztanleak harro sentitzen dira horrekin, eta bertako barretako eskaintza ez da gutxiagorako. bertako zapoak eta familia osoarentzako eskaintza topatuko dituzu bertan.



### 1\_ Café Kursaal

Cochinita Pibil taco eta guakamolearekin



Ramón M<sup>o</sup> Lili 2 · (2F)  
T. 943 35 93 21  
www.cafekursaal.com

🔒 Igandeak arratsaldean 🕒 📍

### 2\_ Bodega donostiarra

Indurain: Hegaluze zatia antxoarekin, piperminearekin, tipulinarekin eta olibarekin, oliba-olioarekin



Peña y Goñi 13 · (2F)  
T. 943 01 13 80  
www.bodegadonostiarra.com

🔒 Igandeak 🕒

### 3\_ La Pepa taberna frutal

Zukuak: cold press, açai superbowl-ak, pitaya, kokoa...



Zurriola hiribidea, 38 · (2F)  
T. 843 983 668

🔒 Astearteak

### 4\_ San Francisco 33

Belartietan: errukulazko oinarria, brie gazta, tomate, marroña, ahuakatea eta limoi-txorrotada.



Jose Miguel Barandiarán, 24 (2F) T. 943 14 24 86  
www.sanfrancisco33.com

🔒 Negua

### 1\_ Kukuarri

Hegaluze-tartarra: Hegaluzea, limazukua, soja-saltsa eta sesamo-olioa. Juka frijituaz eta tomatetxo konfitatuaz lagunduta



Vitoria- Gasteiz 1 · (4B)  
T. 943 21 67 26  
www.restaurantekukuarri.com

🔒 Ez du ixten 🕒

### 2\_ El café de Mario

Foiea plantxan sagarrarekin



Julio Caro Baroja Plaza, 2 · (4A)  
T. 943 31 50 77  
https://es-es.facebook.com/cafedemario/

🔒 Ez du ixten 🕒

# jatetxeak

ahoa ur bihurtuko zaizu

## donostiako plazerrak



plater tipikoak

### Donostiako jatetxeak dira gure hiriko bisitariak erakartzen dituzten motibazio nagusietako bat.

Izan ere, mundu mailan erreferente gastronomikoa gara. Turismoaren kontzeptua mahai onetik hasi eta benetako kultura gastronomikorantz zabaldu dugu gure lurraldeari, gure paisaiei, jaei, herritarrei eta dastatzeko guneei lotuta.

Jatetxeen gutxi gorabeherako ordulegiak: Eguerdietan: 13:30etik 15:30era. Gaueetan: 20:30etik 22:30era.

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA**  
Almorta, 2  
T. 943 31 60 40  
www.hosteleriagipuzkoa.com

- Txangurroa labean prestatzen da.
- Bakailao-kokotxak edo legatz-kokotxak. Bakailaoren edo legatzaren kokots azpiko zatia da. Buztinezko kazolan egiten da, oliba-olioarekin eta baratzuriarekin.
- Legatza kokxera-erara. Buztinezko kazolan egiten da, txirlekin, ilarrekin eta perrexilarekin, eta moztutako arrautza gogortuekin eta zainzuriekin.
- Bakailao-tortilla. Erraza eta gozo-gozoa.
- Bakailaoa pil-pilean, oliba-olioarekin, baratzuriek eta piperminekin eginda.
- Idi-txuleta. Euskadin haragi bikainak daude eta, beraz, ezin duzu aukera galdu parrillan egindako plater gozo eta xamur hau dastatzeko.

# Parte Zaharra

## sukaldaritzak tradizionala

### Asador Mesón Portaletas

Pintxoak eta paellak

Eguneko menua: **25€**  
Karta: **40€**  
Portu, 21 · T. 943 43 47 23  
www.mesonportaletas.com



Ez du ixten **110**

### Juanito Kojua

Berezitasuna itsaskietan, haragietan eta parrillan egindako arrainetan. Haztegi propioa

Eguneko menua **33€** + BEZA  
Karta: **60€**  
Dastatze-menua: **48€** + BEZA  
edarririk gabe

Portu, 14 · T. 943 42 01 80  
www.juanitokojua.com



Igande gaua **110**

### Txuleta

Txuleta-kroketak, txuleta eta olagarroa parrillan

Eguneko menua: **20€**  
Karta: **35 - 40€**  
Dastatze-menua: **35€**  
Trinitate Plaza, 2 · T. 943 44 10 07  
www.txuletaestaurante.com



Astelehen gauak eta asteartea **60**

## sukaldaritzak eguneratua

### Astelena 1997

Arrainak eta haragiak

Eguneko menua: **30€** / Karta: **60€**  
Dastatze-menua: **42€**

Euskal Herria, 3 · T. 943 42 58 67  
www.restauranteastelena.com



Igande eta asteazkeneko gauak. Astelehena egun osoa **110**

### Xibaris

Ganba handiak tenpura, txibia frijituak ali oli beltzarekin, onddo-risottoa

Eguneko menua: **15-27€**  
Karta: **18-30€**  
Dastatze-menua: **29€**

San Jeronimo, 20 · T. 943 42 11 27



Astelehen gauak eta astearte gauak **40**

### Bodegón Alejandro

Garaian garaiko platerak

Karta: **45€**  
Dastatze-menua: **52€**

Fermin Kalbeton, 4 · T. 943 42 71 58  
www.bodegonalejandro.com



Astelehena eta asteartean egun osoan itxita (maiztetik urrira ez du ixten) **60**

### Restaurante Casino Kursaal

Casino Kursaleko jatetxea

Zortea menua: **0€**tik **36€**ra  
Karta: **30€** / pax

Kale Nagusia, 1 · T. 943 42 92 14  
www.casinokursaal.com



Igandetik asteazkenera **20**

### Ubarrechena

Paellak eta haragiak txingarretan

Eguneko menua: **16,95€**  
Asteburua: **19,95€**  
Portu, 16 · T. 943 42 83 52  
https://ubarrechena.negocio.site/



Ez du ixten **45 + 40 + 20**

### La fábrica

Sukaldaritzak tradizionala egungo ukituekin

Eguneko menua: **31€**  
Karta: **36€ - 45€**  
Asteburua: **43€**

Portu, 17 · T. 943 43 21 10  
www.restaurantelafabrica.es



Negua: igandea gaua Uda: batere ez **70**

### Gandarias Jatetxea

Joselito Iberikoak, eguneko arrain freskoa, txuleta eta azpizuna.

Karta: **40-45€**

Abuztuaren 31, 23 · T. 943 42 63 62  
www.restaurantegandarias.com



25/12 eta 01/01 **80**

### Txoko

Arroza abakandoarekin/ arrainarekin

Carta: **15 / 30€**  
Menú degustación: **27,50€**

Mari, 12 · T. 943 42 54 12  
www.restaurantetxoko.com



Igande gauak eta astelehenak **75**

### Zumeltzegi

Broxetak, haragiak parrillan eta arrainak

Eguneko menua: **27,5€**  
Karta: **30 - 45€**  
Dastatze-menua: **33,9€**

Fermin Kalbeton, 15 · T. 943 97 01 53  
www.restaurantezumeltzegi.com



Negua: osteguna eta igandea gaua / Udan: ostegun eguerdia **52**

### La muralla

Betiko zapoak aurkezpen kreatiboarekin uztartzen ditu

Eguneko menua: **25€**  
Enbeltran, 3 · T. 943 43 35 08  
www.restaurantelamuralla.com



Igande gaua **50**

# erdigunea

## merkatuko sukaldaritzak

### Bokado Mikel Santamaria

Garaiko platerak eta arrainak

Eguneko menua: **45€** + BEZA  
Karta: + **45€** + IVA  
Dastatze-menua: **65€** + BEZA  
Jaques Cousteau, Plaza, 1 · T. 943 43 18 42  
www.bokadomikelsantamaria.com



Astelehena, astearte gaua eta igande gauak **80**

## sukaldaritzak tradizionala eta parilla

### Foodoo

Yakisoba fideoak otarrainkekin eta txibiekin

Eguneko menua: **10,50€**  
Karta: **15€**  
Talde-menuak: **20/25€**

Boulevard, 3 · T. 943 43 55 07  
www.foodoo.es



Eguberriak eta urtezaharra **150**

## nazioarteko sukaldaritzak

### Raviolina

Pizza eta pasta

Eguneko menua: **13,95€**  
Asteburua: **17,95€**

Portu, 9 · T. 943 42 87 45  
www.ravioalinarestaurante.com



Ez du ixten **50 + 20**

## egile-sukaldaritzak

### Chin chin

Hegaluze gorriaren tatakia tomatearekin, ahuakatearekin eta edamameekin

Eguneko menua: **10,95€**  
Karta: **Ticket medio de 19€**  
Dastatze-menua: **25€**

Garibai, 5 · T. 943 32 46 09  
www.chinchindonosti.com



Urtarrilak 1 eta abenduak 25 **180**

### Narru

Sekretu iberikoa, mostaza eta bertako sagarra

Eguneko menua: **32€** + BEZA  
Karta: **50€**

Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49  
www.narru.es



Igande gauak eta astelehenak **56**

### Via Fora

Arrozak

Eguneko menua: **14€**  
Karta: **30€**  
Dastatze-menua: **32€**

Federico Garcia Lorca, Pas. 10, · T. 943 47 09 89  
www.viaforadonostia.com



Ez du ixten **60**

## merkatuko sukaldaritzak

### Oquendo

Giro zinematografikoa duen bistroa

Eguneko menua: **16,90€**  
Karta: **Media de 30€**  
Asteburua: **25,50€** + BEZA

Okendo, 8 · T. 943 42 07 36  
www.caferestauranteoquendo.com



Ez du ixten **70**

## merkatuko sukaldaritzak tradizionala

### La perla

Azpizun-carpaccioa, erreboiloa, legatza saltsa berdean, mihi-arraina, masail-mamiak, banilazko ogi-torrada

Eguneko menua: **24€**  
Karta: **50/60€**  
Dastatze-menua: **52€**  
Kontxako Pasealekua, z/g  
T. 943 46 24 84  
www.la-perla.net



Igande gauak, astelehen gauak eta astearte (neguan) **110**



BAR RESTAURANTE NARRU  
ZUBIETA 56  
Pº DE LA CONCHA S/N SAN SEBASTIAN  
Telf: 943423349  
www.narru.es



## Gros

 **abangoardiako sukaldaritza**

**Ni neu** — 1F


Ogi-torrada karamelizatua eteko izozkiarekin

Karta: **30-35€**

Dastatze-menua: **38€**

Zurriola Hirib., 1 (Kursaal) · T. 943 00 31 62  
www.restaurantenineu.com



 Maiatzetik urrira ez du itxen

**Behoko solairua: 60-40.**  
**Planta superior: 175**

 **sukaldaritza ekologikoa**

**Tedone jatetxea** — 2F

Leka ekologikoak puntuan


Eguneko menua: **11 - 18€**

Karta: **20 - 28€**

Dastatze-menua: **25 - 35€**

Corta, 10 · T. 943 27 35 61  
www.tedone.eu

 Ez du itxen

45

 **nazioarteko sukaldaritza**

**La piazzetta de Gros** — 2F

Pasta, pizzak eta artisau postreak


Eguneko menua: **15,95€**

Karta: **20 - 30€** artean

Dastatze-menua: **34,90€**

Usandizaga 23 · T. 943 32 08 38  
www.lapiazzettadegros.com

 Ez du itxen

120

**Topa sukaldaria** — 2F

Torrada eta tako-taloak  
(euskolatinoamerikar sukaldaritza)

Carta: **25€**

Aguirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43  
www.topasukaldaria.com

 Asteartetan (azaratik apirilera)

65

## Antiguo eta Igeldo

 **sukaldaritza tradizionala**


**Asador Portuetxe erretegia** — 6A

Sasoiko barazkiak, arraina eta behi-txuleta parrilan erreta

Karta: **55-60€**

Portuetxe, 43 · T. 943 21 50 18  
www.asadorportuetxe.com

 Igande gauak urriaren 15etik ekainaren 15era

180

**Tenis Ondarreta** — 3B

Arrainak eta haragiak

Eguneko menua: **19,00€**

Karta: **40€ - 45€**

Eduardo Chillida, Pas. 9 · T. 943 31 41 18  
www.tenisondarreta.com

 Astelehenak

275

**Rekondo** — 4A

Arroza txirelekin, txangurroa eta txuleta

Karta: **95-100€**

Igeldo Pasealekua, 57 · T. 943 21 29 07  
www.rekondo.com

 Asteartea eta asteazkena

80

**Txinparta**


Txuleta eta arraina

Eguneko menua: **14,50€**

Karta: **30€**

Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00  
www.txinparta.com

 Igande gaua

100

## inguruko jatetxeak

 **sukaldaritza tradizionala eta parrilla**


**Araeta sagardotegia**

Haragiak eta arrainak parrillan eta egur-labean erreta (arkumea eta antxumea).

Eguneko menua: **17€** / Dastatze-menua: **31€** / Karta: **40 - 60€**

Berridi Bidea 22 · ZUBIETA  
T. 943 36 20 49  
www.araeta.com

 Al-Az gauetz Udaberrian / udazkenean / Neguan

450

**Gurutze berri**


EHiza (usoa saltsan)

Eguneko menua: **13€**

Karta: **entre 30 y 45€**

Bizardia Plaza, 7 · OIARTZUN  
T. 943 49 06 25 / www.gurutzeberri.com

 Igande gauak eta astelehenak

350


**Barkaiztegi**

Bakailaoa, arrainak eta haragiak parrillan, zainzuri beteak eta garaiako produktuak

Karta: **34€tik** aurrera

Barkaiztegi Bidea, 42 · MARTUTENE  
T. 943 45 13 04 · www.barkaiztegi.com



 Igande eta jaiegunetan

180

**Marina berri**

Arrainak parrillan, txuleta, itsaskiak, Segoviako esneko arkumea

Eguneko menua: **11,55€**

Karta: **45€tik** aurrera

Dastatze-menua: **25€**

Asteburuetan eta jai-egunetan: **33€tik** aurrera

Santiago 1 Auzoa, z/g - Kiroi Portua · ZUMAIA  
T. 943 86 56 17  
www.restaurantemarinaberri.com

 Astelehenak neguan

150

**Beko errota**

Arraina parrillan


Eguneko menua: **22€**

Karta: **40 eta 50€** artean

Dastatze-menua: **50€**

Jaizubia Auzoa, z/g · HONDARRIBIA  
T. 943 64 31 94 / www.bekoerrota.com

 Igande gauak eta astelehenak

750

**Ziaboga bistrot**

Txipiroia


Eguneko menua: **30-35€**

Karta: **entre 8-35€**

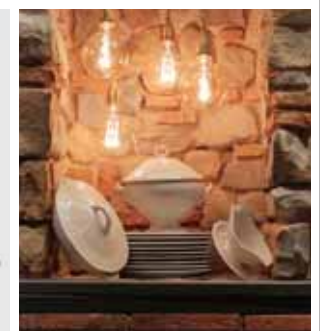
Dastatze-menua: **40€**

Donibane Kalea 91 - PASAI DONIBANE · T. 943 51 03 95  
www.ziabogabistrot.com

 Asteartek

65





# sagardoa

## sagarrezko bihotza

**urteko edozein garai da ona sagardotegi batera bazkaltzera edo afaltzera joateko. Aho-zapore gozoa geldituko zaizu, seguru.**

### sagardoaren errituala.

**Sagardoa** hainbat mendetatik egiten da hemen eta sagarretatik ateratako zukua praktika tradizionalen arabera lortzen da. Urtarrilaren erdialdetik apirilaren amaierara arte, txotxaren erritualak sagardotegietara inguratzen ditu euskaldunak. Bertan, urteko sagardoa dasta daiteke, botilaratu aurretik, bakailaoa eta idi-txuleta oinarri dituzten menu tipikoekin lagunduta. Sagardotegiak urte osoan daude zabalik eta normalean sagardoa egiten zen baserrian bertan egon ohi dira, sagarrondoan artean. Kasu batzuetan zutik jateko ohitura mantentzen da. Komeni izaten da ondo jantzita joatea, upategiko hotzetik babesteko. Baina klimatizaziadun sagardotegi modernoak ere badaude; egurrezko mahai luzeetan eseritan jaten da, bertaratutako beste batzuekin batera. Giroa oso berezia da.

Hernanin eta Astigarragan, Donostiatik hamar kilometro eskasera, 100 sagardotegi baino gehiago daude. Eta Astigarragan **Sagardoetxea**, Sagardoaren Museo gomendagarria dago.

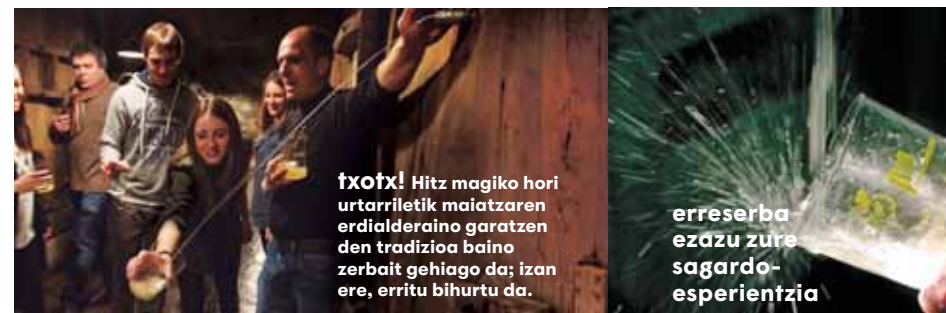


sagardotegi menua

**Bakailao-tortilla, idi-txuleta, intxaurrek, gazta eta irasagar-gozokia. Eta nahi duzun bezainbeste sagardo, noski.**



# txotx egitearen errituala



**txotx!** Hitz magiko hori urtarrietik maiatzaren erdialderaino garatzen den tradizioa baino zerbait gehiago da; izan ere, erritu bihurtu da.

**erreserba ezazu zure sagardo-esperientzia**

- Sagardogileak, "Txotx!" esanda, upel berri bateko sagardoa dastatzeko gonbidapena egiten du.
- Mahaikideak mahaitik altxatu eta edalontzi hutsarekin gerturatu dira. Pertsona bakoitzak, iritsiera-ordena errespetatuta, edalontzia okertzen du, prezioz zulo txiki batetik ateratzen den sagardoa edalontzian "hautsi" eta aromak askatu arte.
- Sagardoaren ñabardurak upelen ondoan dastatzen dira, eta gainerakoekin partekatzen dira sentsazioak. Gero mahaira itzultzen dira edalontzia hustuta.
- Ekintza hori behin eta berriz errepikatzen da upel guztiak dastatu arte.

### GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Nabarra Oñatz, 7. behea  
ASTIGARRAGA  
T: 943 33 68 11  
www.sagardotegiak.com

### SAGARDOAREN LURRALDEA

Kale Nagusia, 48  
ASTIGARRAGA  
T: 943 55 05 75  
www.sagardoarenlurraldea.eu

### SAGARDOA ROUTE

Nabarra Oñatz, 7. behea  
ASTIGARRAGA  
T: 943 33 68 11 / 622 618 476  
www.sagardoa.eu

### Beharri

Narrrika, 22 DONOSTIA  
T: 943 43 16 31  
www.sidrriabeharri.com



110  
Ez du itxen

### Gurutzeta

Oialume Bidea, 63 ASTIGARRAGA  
T: 943 55 22 42  
www.gurutzeta.com



150  
Sagardo garaian irekita

### Iretza

Troia Ibilbidea, 25 ASTIGARRAGA  
T: 943 33 00 30 / 636 49 92 22  
www.iretza.eu



410  
Ez du itxen

### Petritegi

Petritegi Bidea, 6 · ASTIGARRAGA  
T: 943 45 71 88  
www.petritegi.com



560  
Ez du itxen

### Saizar

Kalezar Auzoa, 39 · USURBIL  
T: 943 36 45 97  
www.sidrassaizar.com



300  
Ez du itxen

### Txirrita

San Bartolomé, 32 · DONOSTIA  
T: 943 46 76 38  
www.txirritasagardotegia.com



230  
Igande gauak eta astelehenak



# txakolina

## enologiaren iraultza

### espiritu gaztekoa

Txakolinak nortasun handia du eta urtekoa edan behar da, hotz-hotza. Edozein janarekin batera edateko egokia da eta, bereziki, pintxo entzutetsuen laguntzaile bikaina.



### gure enbaxadorea, txakolina.

Duela 30 urte, txakolina tabernako edarizat jotzen zen, garrantza, interes gabea. Gaur egun, ordea, txakolina gure gastronomiaren enbaxadore nagusietako bat da. Freskotasun handiko **ardo zuri** sofisticatua da, eta munduko mahai zorrotzenak konkistatzen ditu. Aiako, Zarauzko eta Getariako upategietan barrena ibilbidea eginez gero (Gipuzkoako herri horietan egiten da txakolina gehien), ardo gazte eta frutatsua sekretuak ikusiko dituzu. Ezin hobea da gazitutako antxoekin edo oliotan jarritako hegaluzearekin hartzeko. Gainera, kostaldeko paisaiaren inguruan ibilbide gozoaz eta ederraz gozatu ahal izango duzu, baina baita motorra gelditu bezain pronto dastatu ahal izango duzun txakolinaren plazer aurreratua ere.

### etxekoa, betikoa

**Txakolina (JD), duela mende askotarik, Euskal Herriko kulturari lotutako ardoa izateaz gain, gure sukaldaritzaren lagun bikaina izan da.**

#### Hiruzta

Jaizubia auzoa, 266  
HONDARRIBIA  
T: 943 10 40 60  
www.hiruzta.com

#### Katxiña

Ortzaika auzoa, 20  
ORIO  
T: 943 58 01 66 / 606 367 693  
www.bodegakatxiña.com

#### Rezabal

Itsas-Begi Etxea, 628 Asti Auzoa.  
ZARAUZ  
T: 943 58 08 99  
www.txakolirezabal.com

#### Talai berri

Talaimendi 728, Apdo 184  
ZARAUZ  
T: 943 13 27 50  
www.talaberri.com

### txakolindegia

Bisita gidatua egiteko, deitu eta eskatu hitzordua.



## Basque Culinary Center

sukaldaritzaren unibertsitatea

Sukaldeko Arteetan graduko ikasketak emango dituen unibertsitateak hemen egon behar zuen.

Juan Avelino Barriola, 101  
T: 943 57 45 00  
www.bculinary.com



31 autobusa Irteerak Boulevard 13tik



Basque Culinary Centerrek 2011n ireki zituen ateak Miramoneko Parke Teknologikoan. Sukaldaritzaren berriaren beharrei erantzuten die, eta profesionalak zentzumen guztietan emozioak sortzea bilatzen dute bertan.

### gogotsuentzako ikastaroak.

Sukaldeko Arteen Unibertsitateak sukaldaritzako gogotsuentzako ikastaroak ere eskaintzen ditu, sukaldaritzaren plazer guztien inguruan: ikasi, arakatu, ezagutu, dibertitu eta kultura gastronomikoa hedatu.

## elkarte gastronomikoak

### bazkide eta gonbidatuentzat

Haietan, bazkideak otorduak egiteko biltzen dira, sukaldea duen lokal egokitu batean, eta adiskidetasunezko giroan. Sartu ahal izateko bazkide batek gonbidatu behar zaitu. Otordua kanpotik ekartzen da eta bertan prestatzen dute otordua egingo dutenak batek edo hainbatek. Gero gastuak kalkulatu eta guztien artean banatzen dira.

Elkarte gastronomikoak norberaren etxearen eta jatetxe baten arteko erdibideko espazioa dira.

Aukera izanez gero, ez izan zalantzarik. Donostiako kulturaren erabat sartzeko aukera da.



# produktuak

## azoka tradizionalak eta delicatessen-dendak, aukeran



Donostian, merkataritza tradizionalaren esentzia mantentzen jakin izan da. Hain zuzen ere, gure gastronomiaren arrakasta handiena nekazariak eta abeltzainek urte osoan hirira ekartzen dituzten denboraldiko produktuetan oinarrituta dago. Duela hamarkada ugaritatik berdin-berdin egiten dute.



### baita sibaritentzat ere.

Eta era berean, hiriak ukitu dotore eta berezi hori du, eta merkataritzako eskaintzan ere antzematen da hori; izan ere, elikadurako denda espezializatuak ugari dira, eta adituentzat eta gourmetentzat sukaldaritzako inportazioko produktu bikainak topa ditzakezu horietan.

Bretxako eta San Martineko handizkako merkatuetan, izen oneneko sukaldariak zuzenean lehengai onenak aukeratzeko ikus ditzakezu. Egunero, gero jatetxeetan zerbitzatuko duten haragia, barazkiak eta arraina aukeratzeko dute. Donostiatik oso gertu, **Tolosako eta Ordiziako azokak** ere aukera bikaina dira kalitateko produktu autoktonoak erosteko.



Gourmetentzako bisitak

#AITOR LASA  
#ARAMENDIA CHOCOLATERIA  
#ARDOTEKA GOÑI  
#GOURMET  
#KAÑABIKANA  
#LA SEVILLANA

Info gehiago \_ 88



### benetakoak eta autoktonoak

→ Donostiako inguruneak euskal gastronomiaz gozatzeko lehengai onenak eskaintzen ditu: Tolosako babarrunak, gure kaietan deskargatzen diren itsasoko produktuak, Idiazabal JDko gazta, Ibarra piperrak...