

A Sant Sebastià, la cuina expressa allò que potser no sabem expressar amb paraules. Cada pintxo i cada plat contenen el llenguatge mitjançant el qual intentem transmetre't emocions úniques que no pugis oblidar. Per alguna cosa ha estat escollida la Millor Destinació Gastronòmica del món 2018.



plans gastro

L'EMOCIÓ ESTÀ SERVIDA



Donostia un plat a banda

Pots menjar amb la cullera, decantar-te pels pintxos, assegut o dempeus, en un lloc refinat o a la taverna més popular. Tant és. A aquesta ciutat s'hi menja bé. De totes les maneres.

La importància que dona aquesta ciutat a la cuina, en totes les seves manifestacions, l'ha convertit, amb tota justícia, en un símbol universal de la gastronomia.

Només cal donar un tomb pel casc antic de la ciutat per adonar-se de la omnipresència del sector hostaler a Sant Sebastià. És una oferta tan variada, tan extensa i de tanta qualitat, que una persona podria visitar desenes de vegades la ciutat sense repetir cap restaurant i emportar-se'n la mateixa impressió immillorable. En matèria gastronòmica, Sant Sebastià és un plat a banda.

I és que aquí hi trobaràs molt més on escollir, a part de la increïble varietat de pintxos dels centenars de bars de la ciutat. Hi ha societats gastronòmiques, hi ha sidrereries, mercats i botigues gourmet amb productes locals de primera qualitat, hi ha marisqueries, universitats culinàries, hi ha restaurants d'autor i hi ha, sobretot, una de les concentracions locals més important a escala mundial d'estrelles Michelin.

Sí, Sant Sebastià és la màxima expressió del plaer de menjar. És la llar de la creativitat, la bellesa i la màgia. De totes aquestes vibrants emocions que transmet la bona cuina.

19 estrelles Michelin

a Sant Sebastià, en trobaràs moltes

— et posen alguna cosa sobre la taula (per exemple, aquest "Llobarro en la seva plenitud", del restaurant Arzak), com si fos un regal que cal que obris.. És una creació innovadora, sorprenent, màgica i, per descomptat, molt, molt bona. No saps ben bé què és, però no l'oblidaràs.



Agafa un compàs i posa'l sobre el mapa de Sant Sebastià. Clava la punta a l'Ajuntament i estableix un radi de 25 quilòmetres. Saps quantes estrelles Michelin hi ha dins d'aquest petit cercle, els límits del qual es recorren en menys de deu minuts en cotxe? N'hi ha 19. És més, dels onze restaurants amb tres estrelles Michelin que hi ha a l'estat, tres els trobaràs a Sant Sebastià: **Arzak**, **Akelarre** i **Martín Berasategui**. I fins a un total de cinc restaurants han rebut aquesta distinció: **Mugaritz** i **Amelia**, amb dues estrelles, i el **Kokotxa**, el **Mirador d'Ulía** i **eMe Be**

Garrote amb una. Una mica més lluny, a Hondarríbia, hi ha el restaurant **Alameda**, a Oiartzun el **Zuberóa** i a Getaria, el **Elkano**, cadascun amb una estrella Michelin. És un fet extraordinari. En realitat, tret de Kyoto, al Japó, no hi ha cap altre lloc al món amb una concentració superior per metre quadrat. A Sant Sebastià hem convertit la cuina en un laboratori d'idees i en un taller de creativitat reconegut a tot el món. Hem fet de la gastronomia un art, una enginyeria, un símbol d'identitat. Però parem ja de parlar. A menjar.

Arzak ★★★

Chef: Juan Mari Arzak
Jose Elosegi Alkatea etorbidea, 273
Donostia (G2)
T: 943 27 84 65 / T: 943 28 55 93
www.arzak.es

📍 68
🔒 Diumenge i dilluns

Martín Berasategui ★★★

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

📍 50
🔒 Diumenge nit; dilluns i dimarts, tot el dia.

Akelarre ★★★

Chef: Pedro Subijana
Aita Orkologa Pas., 56 · Igeldo
Donostia / San Sebastián (A2)
T: 943 31 12 09
www.akelarre.net

📍 65
🔒 Sept-Junio: domingo noche, lunes y martes.
Julio-sept: domingo noche y lunes.
Tancat fins al 25 de febrer.

Mugaritz ★★

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

📍 50 a la carta
175 concertados
🔒 Fins al 30 d'abril i de l'1 de novembre al 31 de desembre 2022



Altres restaurants amb estrelles Michelin

—
I l'últim en arribar



Amelia ★★

Donostia / San Sebastián
T: 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Diumenge, dilluns, dimarts i dimecres, al migdia.

Alameda ★

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

🔒 Dilluns i dimarts, i els sopars de dimecres, dijous i diumenge.

Elkano ★

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

🔒 Dimarts, tot el dia. La resta dels dies, només serveixen dinars.

eMe Be Garrote ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 22 79 71
www.emeberestaurant.com

🔒 Diumenge i dilluns, tot el dia.

Kokotxa ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Diumenge i dilluns.

Mirador de Ulía ★

Donostia / San Sebastián
Tel.: 943 27 27 07
www.miradordelulia.es

🔒 Diumenges nit, dilluns i dimarts tot el dia.

Zuberóa ★

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

🔒 De l'1 de novembre a l'1 de juny (diumenge nit, dimarts nit i dimecres tot el dia). De l'1 de juny al 31 d'octubre (diumenge i dimecres tot el dia).

pintxos

perfums gastronòmics



Si els menús i les cartes dels restaurants de Sant Sebastià fossin la colònia, els pintxos en serien el seu perfum. L'essència. L'ànima de la nostra cuina.

Originàriament, el pintxo era una llesca de pa sobre la qual es col·locava una porció de menjar aguantada amb un pal.

Avui en dia, n'hi ha de ben senzills, però insuperables, com el de truita de patates de tota la vida, o la genial **Gilda**, una creació donostiarra, un

escuradents picant de bitxo, anxova i oliva que nasqué en homenatge a Rita Hayworth. I per descomptat, hi ha pintxos d'allò més sofisticats, exemples de l'alta cuina en miniatura, sabors elaborats i concentrats en petites i delicades dosis.

Anar a menjar pintxos és un acte social i una forma de reconèixer la nostra cultura, un espectacle que combina somriures, conversa, moviment i diversió.



TRUC PER A PRINCIPIANTS

Cada bar té el seu pintxo estrella. Si no saps quin és, demana alguna cosa per beure i fixa't en què prenen els clients habituals de la casa. Després, demana el mateix

— 40-41

com anar de pintxos

local activity

Pots gaudir d'aquesta cuina als bars del Casc antic, al centre, a Gros i a altres barris de la ciutat. Es recomanable visitar 4 o 5 bars i degustar 1 o 2 pintxos amb una beguda en cada establiment. Un consell: no oblidis el nombre de pintxos que t'has menjat. T'ho preguntaran al final.



- Si el pintxo és fred, sol trobar-se disponible a la barra, i s'agafa directament.
- Si el pintxo és calent, es demana al cambrer.
- Quan un surt a menjar pintxos, és normal prendre una consumició (pintxo i beguda) per bar, i després anar a un altre bar.
- S'acostuma a pagar al final. És costum que les colles paguin per rondes, o fer un "pot comú" o "caixa" abans de començar (res de pagar cadascú el que ha menjat o ha begut a cada bar).

els millors pintxos



de cada barri

el Nucli Antic

la tradició

Als bars del Nucli Antic trobaràs l'origen i l'ànima dels nostres pintxos. Alguns dels pintxos essencials, amb més caràcter i tradició, els trobaràs en aquesta zona, juntament també amb propostes innovadores.



1 La Viña

Canutillo de formatge i anxoves



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

Dilluns

2 Txuleta

Croqueta de txuleta



Plaça de la Trinidad, 2 · (2E)
T: 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com

Dilluns tarda, dimarts, tot el dia

3 Gandarias Jatetxea

Tartaleta de txangurro



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

Desembre 25 i 1 de gener

4 Casa Vergara 1948

Roca de bacallà a la gavardina amb emulsió de pil-pil



Nagusia, 21 · (2E)
T: 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com

No tanca

5 Bartolo etxea

Foie a la planxa



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

A l'estiu, no tanca. La resta de l'any, tanca els dimarts

6 Zumeltzegi

Broqueta de rap



Fermin Calbeton, 15 · (2E)
T: 943 42 82 10
restaurantezumeltzegidonostia.com

A l'hivern, dijous i diumenges nit

7 Haizea

Brick de bacalao



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

Diumenge i festius a la tarda

Centre i Gros

un foc internacional

En aquestes parts de la ciutat, els pintxos combinen el seu caràcter propi amb les influències internacionals. Més clàssiques i sofisticades, provinents de la cuina francesa, a l'elegant barri del Centre, i més avantguardistes i mestisses al dinàmic i modern barri de Gros.

1 La Perla

Cansalada en la seva salsa a baixa temperatura



Kontxa pasealekua, s/n Edificio La Perla · (3D)
T: 943 46 24 84
www.la-perla.net

Obert cada dia de 9:00 h a 20:30 h (horari bar)

50/60

2 Rojo y negro

Broqueta de llagostí amb formatge emmental en tempura



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

1 gener

3 SM Café Bar

Morcilla cruixent amb salsa de pebrots piquillo i figues caramel·litzades



San Martin Merkatua Urbieta, 6 - Local 20 (3E)
T: 943 42 76 10

Diumenge i festius

4 Iturrioz

Bacallà al club Raner



San Martín, 30 · (3E)
T: 943 42 83 16

Diumenge

5 Antonio Bar

Anxoves en salaó del cantàbric amb bitxo i pebrot verd



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

Diumenge i festius

6 Oquendo

Calamars Gourmet elaborats a casa



Okendo, 8 · (2E)
T: 943 42 07 36
www.cafestauranteoquendo.com

Dimarts

7 Taqueria Kursaal

Cotxinita Pibil amb tacs i guacamole



Ramón M° Lili 2 · (2F)
T: 943 35 93 21
www.taqueriakursaal.com

Diumenge tarda

els millors esmorzars

des del primer minut del dia


Començar el dia en una ciutat que viu la gastronomia, significa poder gaudir d'una experiència especial des del primer moment. Tots els àpats són importants per a nosaltres, i el teu esmorzar, potser el que ho és més.

1 Avenida XXI

 Coquetes Avenida XXI



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

 Diumenge i festius
(tret del 20 de gener
i el 15 d'agost)





2 Victoria Café

 Esmorzars i aperitius



Argentinako Errepublikoa, esq.
Plza Okendo (2E) · T: 943 42 03 44
www.victoriacafe.es

 Octubre-maig: dilluns 



restaurants

que et faran la boca aigua

els restaurants de Donostia/Sant Sebastià són un dels principals reclams que atrauen els visitants de la nostra ciutat.

Som un referent gastronòmic a escala mundial, amb una cultura vinculada al nostre territori, als nostres paisatges, les nostres festes i la nostra gent. Tanmateix, no ens quedem aquest coneixement per a nosaltres. Al Basque Culinary Center s'imparteixen estudis de grau superior a futurs professionals d'arreu del món i també s'ofereixen classes de cuina a totes les persones que vulguin aprendre i divertir-se amb els secrets de la nostra cultura gastronòmica.

plaers a la donostiarra ¿t'animes a preparar-los?

- **El Txangurro és una cabra de mar (cranc) que se serveix al forn.**
- **Les kokotxas (cocotxes) de bacallà o lluç. És la part inferior de la barbeta del bacallà o del lluç. Es cuina amb una cassola de fang amb oli d'oliva i all.**
- **Lluç a la Koxkera. Es cuina en una cassola de fang amb cloïsses, pèsols i julivert, i es serveix acompanyat d'ous durs tallats i espàrrecs.**
- **La truita de bacallà. Simple i deliciosa.**
- **El bacallà al pil-pil, elaborat a base d'oli d'oliva, alls i bitxo.**
- **La mitjana de bo. Euskadi té unes carns excepcionals i, per tant, no pots deixar escapar l'oportunitat de tastar aquest saborós i tendre plat, fet a la graella.**



Casc Antic

cuina tradicional

1 Bodegón Alejandro 2E

Plats de temporada

Carta: **45€**

Menú degustació: **52€**

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



Tanca els dilluns i els dimarts, tot el dia (de maig a octubre no tanca) **60**

2 Gandarias Jatetxea 2E

Ibèrics Joselito, peix fresc del dia, costelles i filet

Carta: **40-45€**

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



25/12 i 01/01 **80**

3 Juanito Kojua 2D

Especialitats de marisc, carn i peix a la brasa. Viver propi. Productes de temporada

Menú del dia: **35€** IVA inc. sense beguda

Carta: **68€** IVA inc.

Menú degustació: **65€** IVA inc. sense beguda

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



Dimenge nit **110**

4 Restaurante Casino Kursaal 2E

Restaurant del Casino Kursaal
Menú de la sort: **0€ - 36€**

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



De diumenge a dimecres **20**

Horaris aproximats dels restaurants:
Migdia: de 13:30 a 15:30h.
Nit: de 20:30 a 22:30h

*Els preus indicats són aproximats



cuina amb un toc modern

5 Txoko 2D

Cuina de producte, arrossos i peixos

Carta: **25 / 35€**

Menú per a grups: **30€**

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



Dimenge nit i dilluns **75**

6 Txuleta 1D

Croquetes de txuleta, txuleta i pop a la graella

Menú del dia: **22€**

Carta: **40 - 50€**

Menú degustació: **35€**

Trinitate Plaza, 2 · T. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



Dilluns nit i dimarts **60**

7 Ubarrechena 2D

Paelles i carns a la brasa

Menú del dia: **26€**

Carta: **40 - 45€**

Kale Nagusia, 16 · T. 943 42 83 52
www.ubarrechena.es



No tanca **115**

8 Zumeltzegi 2E

Broquetes, carns a la brasa i peix

Menú del dia: **25€**

Carta: **30-45€**

Menú degustació: **37€**

Fermin Calbeton, 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantezumeltzegidonostia.com



Hivern: dijous i diumenge nit / Estiu: dijous migdia **52**

9 Astelena 1997 1E

Peix i carn

Carta: **60€**

Menú degustació: **55€**

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



Dimenge i dimecres nit. Dilluns tot el dia **110**

10 Xibaris 2E

Racions, peix fresc i Txuleta Premium Raça Angus

Menú del dia: **22-32€**

Carta: Preu mitjà **30€**

San Jeronimo, 20 · T. 943 42 11 27



Dilluns i dimarts nit **60**

cuina de mercat

11 Bokado Mikel Santamaria 2C

Plats de temporada i peix

Carta: **50-60€**

Menú degustació: **55-65€**

Pza. Jaques Cousteau, 1 · T. 943 43 18 42
www.bokadomikelsantamaria.com



Dilluns, dimarts nit i diumenge nit **80**

Centre i Gros

cuina tradicional i pintxos

1 Itsaspe Donosti 3E

Carxofes confitades (temporada), Musclos Itsaspe (temporada), Txuletón, Truita de bacallà, Torrija caramel·litzada

Menú del dia: **20€**

Carta: **30-35€**

Menú cap de setmana: **25€**

San Martzial, 8 · T. 943 20 55 47
www.itsaspedonosti.com



No tanca **170-180**

cuina de mercat

2 Oquendo 2E

Bistro con ambiente cinematográfico

Menú del dia: **18€** IVA inc.

Carta: **Preu mitjà 23€** IVA inc.

Menú cap de setmana: **23,5€** IVA inc.

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



Dimarts **70**

cuina d'autor

3 Bar Restaurante Biarritz 3D

Secreto iberico, mostaza y manzana del pais

Carta: **40€**

Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.com



Dimenge nit i dilluns **56**

tradicional cuina de mercat

4 La perla 3E

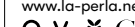
Lluç en salsa verda, bacallà, turbot, galtes de vedella, torrija de vainilla, pastís de formatge

Menú de temporada: **36€**

Carta: **50/60€**

Menú degustació: **53,5€**

Kontxa Pasealekua, z/g Edif. La Perla · (3D)
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



Dimenge nit, dilluns nit i dimarts (a l'hivern) **110**

cuina mediterrània

5 Via Fora 4F

Arrossos

Menú del dia: **14€**

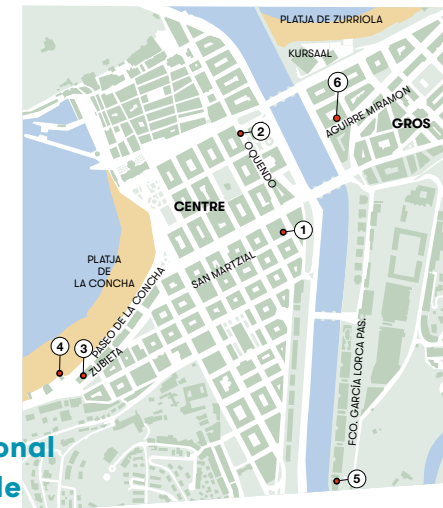
Carta: **30€**

Menú degustació: **32€**

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



No tanca **60**



cuina internacional

6 Topa sukalderia 2F

Guacamole, tacotalos, ceviches (cuina basca-latinoamericana)

Carta: **25€**

Agirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukalderia.com



Dimarts (de novembre a abril)
Dimecres migdia
Tanca: 24,25 i 31 de desembre i 1 de gener **65**



BAR RESTAURANTE BIARRITZ
ZUBIETA 56 Pº DE LA CONCHA S/N
SAN SEBASTIÁN
Tlfno.: 943423349
www.restaurante-biarritz.es



Interpretació de les fitxes de pintxos i restaurants

(2E) Quadrant d'ubicació al mapa — 110

Descans setmanal

Cuina oberta tot el dia

Especialitat de la casa

Vegetarianes

Diabètiques

Celíacs

Euskadi Gastronomia

nº (X) Capacitat

Antiguo i Igeldo



cuina tradicional

1 Asador Portuetxe erretègia — 6A

Verdures de temporada, peix i costella de vaca a la brasa
Carta: **65-75€**
Igara bidea, 71 · T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com



Diumenge nit, des del 15 d'octubre fins al 15 de juny **180**

3 Rekondo — 4A

Arròs amb cloïsses, txangurro, costella
Carta: **95-100€**
Igeldo Pas., 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com



Dimarts-dimecres
Tancat: 24,25 i 31 de desembre i 1 de gener **80**

2 Tenis Ondarreeta — 3B

Carn i peix
Menú del dia: **29,€**
Carta: **45€ - 50€**
Eduardo Chillida Pas., 9 · T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreeta.com



Tancat diumenges nit, dilluns tot el dia i dimarts nit. **275**

4 Txinparta

Costella i peix
Menú del dia: **16,95€**
Carta: **a partir de 30€**
Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



Diumenge nit, dilluns nit **100**

restaurants propers

cuina tradicional i brasa

Araeta sagardotegia

Carn i peix a la brasa i cuina al forn de llenya

Menú del dia: **18,50€**
Menú sidreria: **41,25€**
Carta: **40-60€**
Menu degustació: **45-90€**

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



Dill-Dim-Dic a la nit primavera/tardor/ Hivern. Diumenge nit, tancat **450**

Gurutze berri

Productes de caça (colom en salsa)

Menú del dia: **15€**
Carta: **entre 30 i 45€**

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



Diumenge nit i dilluns **350**

Barkaiztegi

Bacallà, peix i carn a la brasa, espàrrecs farcits i productes de temporada

Carta: desde **34€**

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



Dilluns nit, diumenges i festius **180**

Bekoerrotta

Peix a la brasa

Menú del dia: **25€**
Carta: **al voltant de 50€**
Menú cap de setmana: **37€**

Bº Jaizubia, s/n · HONDARRIBIA
T. 943 64 31 94 / www.bekoerrotta.com



Diumenge nit i dilluns **750**

Ziaboga bistrot

Calamarsons

Menú del dia: **30-35€**
Carta: **entre 8-35€**
Menu degustació: **40€**

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



Dimarts **65**

ASOC. DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE GIPUZKOA
Almorta, 2
T. 943 31 60 40
www.hosteleriagipuzkoa.com



sidra

el cor de poma

qualsevol època de l'any és ideal per viure l'experiència única de dinar o sopar en una sidreria. De ben segur que et deixarà bona boca.

el ritual de la sidra

La sidra s'elabora aquí des de fa segles i s'obté a partir del suc fermentat de la poma mitjançant pràctiques tradicionals. Des de mitjan de gener fins a finals d'abril, el ritual del txotx apropa els bascos a les sidrerias, on poden degustar la sidra de la temporada, abans que l'embotellin, i els típics menús basats en bacallà i mitjanes de bou. Les sidrerias estan obertes tot l'any i són restaurants que normalment estan situats als mateixos masos on es produeix la sidra, envoltats de pomers. En alguns casos, es manté el costum de menjar dempeus i una mica abrigats, per tal de protegir-se del fred de la bodega. No obstant això, també hi ha sidrerias modernes, climatitzades, en les quals es menja asseguts en taules allargades de fusta que es comparteixen amb la resta d'assistents. L'ambient és molt especial.

A Hernani i Astigarraga, a uns deu quilòmetres de Sant Sebastià, hi ha unes 50 sidrerias. I a Astigarraga, hi trobem el Museu de la Sidra, **Sagardoetxea**, una visita recomanable.



menú sidreria

Basat en una truita de bacallà, costelles de bou, nous, formatge i codonyat. I, òbviament, tota la sidra que vulguis.



el ritual del txotx



txotx! Aquesta paraula màgica és més que una tradició que es desenvolupa des de gener fins a mitjan maig, s'ha convertit en tot un ritual.

- El mestre de la sidreria, en cridar txotx!, convida a tastar la sidra d'una nova bóta.
- Els comensals s'aixequen de la taula i s'acosten amb el seu got buit. Cada persona, respectant l'ordre d'arribada, inclina el seu got fins que la sidra, que surt per un petit orifici a pressió, "trenca" al got i se'n desprenen les seves aromes
- Els diferents matisos de la sidra es tasten al costat de les bótes i es comparteixen les sensacions amb la resta de persones. Després es torna a la taula amb el got buit
- Aquesta operació es repeteix una vegada i una altra fins que es tasteja la sidra de totes les bótes.



Beharri

Narrika, 22 · DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T: 943 43 16 31
www.sidreria beharri.com

110

No tanca

Gurutzeta

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

150

Obert durant la temporada de la sidra

Iretza

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

410

No tanca

Petritegi

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

560

No tanca

Saizar

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

300

Dilluns

Txirrita

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

230

De dilluns a dimecres tot el dia, dijous migdia i diumenge nit

reserva la teva experiència sidrera

SAGARDOAREN LURRALDEA
Kale Nagusia, 48 · ASTIGARRAGA
t: 943 55 05 75
www.Sagardoarenlurraldea.Eus

SAGARDOA ROUTE
Nabarra Oñatz, 7 - bajo · ASTIGARRAGA
t: 943 33 68 11 / 622 618 476
www.Sagardoa.Eus

txakoli

una revolució enològica



jove d'esperit

De gran personalitat, el txakoli s'ha de beure el mateix any, ben fred. És adequat com acompanyament de qualsevol plat i, en especial, dels famosos "pintxos"

el nostre ambaixador, el txakoli.

Fa 30 anys el txakoli es considerava una beguda de tavernes, àcida i sense cap mena d'interès. Amb tot, avui dia el txakoli és un dels grans ambaixadors de la nostra gastronomia. Un **vi blanc** sofisticat amb una frescor irresistible que conquereix les taules més exigents del món. Una ruta pels cellers d'Aia, Getaria, Zarautz, Orío i Hondarribia, les localitats guipuscoanes que més txakoli produeixen, et revelarà els secrets d'aquest vi blanc, jove i afruitat, ideal per acompanyar unes anxoves salades o un bonítol en oli. A més a més, gaudiràs d'un recorregut deliciós per la bellesa del paisatge costaner i també pel plaer anticipat del txakoli que degustaràs quan aturis el motor.

de casa, de tota la vida

El txakoli (D.O) és un vi vinculat des de fa segles a la cultura del poble basc i un bon company de la nostra cuina.

bodegues de txakoli

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.
ZARAUTZ
T: 943 58 08 99
www.txakolirezabal.com

Talai berri

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

Per dur a terme una visita guiada, truca i concerta una cita.



l'art de menjar

Basque Culinary Center

la universitat de la cuina



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

Bus 31
Sortides des de
Boulevard 13.

Una universitat que imparteix estudis de grau en Arts Culinàries, havia d'ésser aquí.

El Basque Culinary Center, obrí les seves aules al Parc Tecnològic Miramón l'any 2011 i respon a les necessitats de la nova cuina, en la qual els professionals busquen crear emocions en tots els sentits.

cursos per a entusiastes.

La Universitat de les Arts Culinàries també ofereix cursos per a aquelles persones amants dels fogons, que giren entorn de tots els plaers de la cuina: aprendre, explorar, descobrir, divertir-se i difondre la cultura gastronòmica.

societats gastronòmiques

per a socis i convidats

Els socis s'hi reuneixen per menjar o sopar, en un local habilitat amb cuina i en un ambient de gran cordialitat. Per poder accedir-hi, cal que un soci t'hi convidi prèviament. El menjar es porta de casa i un o diversos dels assistents, el preparen. Després es calculen les despeses i es reparteixen entre tots.

Les societats gastronòmiques són un espai a mig camí entre la casa pròpia i un restaurant.

Si tens l'oportunitat d'assistir-hi, no t'ho pots perdre. És una profunda immersió a la cultura donostiarra.

productes

mercats tradicionals i botigues delicatessen, pots escollir.



a Sant Sebastià, s'ha sabut mantenir l'essència del comerç tradicional. De fet, gran part de l'èxit de la nostra gastronomia recau en els productes de temporada que els petits agricultors i ramaders de l'entorn porten a la ciutat durant tot l'any. Ho fan exactament de la mateixa manera des de fa dècades.



també per a sibarites.

I, ahora, aquesta ciutat, disposa també d'aquell toc chic i distingit que s'expressa també en la seva oferta comercial, **amb botigues especialitzades en alimentació**, on pots trobar productes d'importació i excel·lències culinàries per a experts i gurmets.

Visites per a gurmets

**AITOR LASA
ARAMENDIA CHOCOLATERIA
ARDETEKA GOÑI
GARRARTE
GOURMET
IZARBIDE
KOFRADIA ITSAS-ETXEA**

Als **mercats centrals de La Bretxa i San Martín**, és possible observar els cuiners de gran reputació mentre seleccionen personalment les millors matèries primeres. Cada dia, escullen aquí, la carn, la verdura i el peix que després serviran als seus restaurants. Molt a prop de Sant Sebastià, els **mercats de Tolosa i Ordizia**, són també dues grans opcions per comprar productes autòctons de qualitat.



autèntics i autòctons

→ L'entorn de Sant Sebastià ofereix les millors matèries primeres per gaudir de la gastronomia basca: Mongetes de Tolosa, els productes del mar que es descarreguen als nostres ports, Formatge Idiazabal DO, bitxos d'Ibarra...