

PINTXOS

Uno de los tesoros gastronómicos de Donostia-San Sebastián son sus famosos pintxos, miniaturas culinarias que van desde el alimento más sencillo, hasta pequeñas creaciones de alta cocina.

¿IR DE PINTXOS?

Ir de pintxos es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura, un espectáculo que combina risas, conversación, movimiento y diversión. Se recomienda visitar 4 o 5 bares y degustar 1 o 2 pintxos con una bebida en cada establecimiento.

Existen pintxos “fríos”, dispuestos en la barra y que pueden “cogerse” directamente de la barra y “calientes” (ver los listados dispuestos en carteles o en pizarras de cada bar).

Como sugerencia, deberían probarse los pintxos calientes o preguntar por las

“especialidades” de cada bar. Muchos bares tienen su **pintxo estrella**.

¿CON QUÉ ACOMPAÑAR AL PINTXO?

Para poder visitar diferentes establecimientos, la costumbre es pedir bebidas de poca graduación o pequeñas cantidades de bebida, como por ejemplo “zurito”, vaso con pequeña cantidad de cerveza, sidra, bebida típica del País Vasco, con poca graduación, derivada de la manzana, o txakoli, vino blanco joven y afrutado con denominación de origen.

SUGERENCIAS / RUTAS

— Ruta 1: Parte Vieja

... Ruta 2: Parte Vieja y Gros

||||| Ruta 3: Centro - Área Romántica

(Ver las diferentes rutas marcadas en el mapa)



SAN SEBASTIÁN CAPITAL GASTRONÓMICA

San Sebastián, cuna de la reconocida cocina vasca es una ciudad que respira gastronomía, reconocida internacionalmente, por ser la capital del pintxo, por sus 16 estrellas Michelin, por la gran calidad de sus restaurantes y por cuidar su producto de temporada.

Por ello en San Sebastián se disfruta de una gran variedad de actividades relacionadas con la gastronomía, desde

recorrer la Parte Vieja en busca de su pintxo favorito, visitas guiadas gastronómicas, catas de vino, talleres de alta cocina, o disfrutar de la tradicional experiencia de comer en una sidrería vasca y probar la sidra de las barricas...

Para más información y reservas recomendamos visitar: www.sansebastianturismo.com



PINTXOS

RUTA A PARTE VIEJA

1 LA CEPA



Pintxo estrella: brocheta de solomillo con Gernika y patatas fritas. Restaurante con comida tradicional vasca. El mejor jamón y lomo jabugo. Espectacular barra de pintxos.

31 de Agosto, 7 - Tel: 943 42 63 94 www.barlacepa.com

Miércoles 60 + 15

2 CASA GANDARIAS



Pintxo estrella: carrillera de buey. Gran surtido de pintxos calientes y fríos elaborados en casa. También tenemos un restaurante tradicional. Cocina abierta de 11h a 00h.

31 de Agosto, 23 - Tel: 943 42 63 62 www.restaurantegandarias.com

No cierra

3 DAKARA BI



Pintxo estrella: taco de solomillo con foie y reducción de frutos del bosque. Gran variedad de pintxos elaborados, de cocina y los mejores bocatas de la Parte Vieja.

31 de Agosto, 25 - Tel: 607 27 96 45

Lunes

4 A FUEGO NEGRO



Pintxo estrella: aceitunas con vermú; aceitunas gordal rellenas con gel de vermouth. Come, bebe, escucha, mira y aprende. Una cocina original y divertida pero respetuosa con el producto y la tradición.

31 de Agosto, 31 - Tel: 650 13 53 73 www.afuegonegro.com

Lunes

3-D Localización orientativa en el plano

Descanso Semanal

5 CASA VERGARA



Pintxo estrella: Habanillo. El mejor exponente del pintxo tradicional y su alternativa modernista. La barra más amplia y de más calidad del mercado. La mayor selección de vinos en barra.

Mayor, 21 - Tel: 943 43 10 73 www.casavergara.es

Miércoles

RUTA B PARTE VIEJA Y GROS

6 LA VIÑA BAR



Pintxo estrella: canutillo de queso y anchoa. Gran variedad de sabrosos pintxos en la calle más tradicional de la Parte Vieja donostiarra.

31 de Agosto, 3 - Tel: 943 42 74 95 www.restaurantelavina.com

Lunes

7 BAR BARTOLO



Pintxo estrella: foie a la plancha. Gran variedad en pintxos calientes y fríos. Cocina tradicional vasca. Amplitud y comodidad.

Fermin Calbetón, 38 - Tel: 943 42 02 79 www.casabartolotxea.com

Verano no cierra. Resto año, cierra Martes.

8 IZKIÑA



Pintxo estrella: pulpo a la gallega. Cocina tradicional y nueva cocina vasca. Menú degustación y menú para grupos.

Fermin Calbetón, 4 - Tel: 943 42 25 62

Martes noche y miércoles

50

9 HAIZEA



Pintxo estrella: brick de bacalao. Especialistas en pintxos calientes.

Aldamar, 8 - Tel: 943 42 57 10

Domingos y festivos por la tarde

Capacidad

Estrella Michelin

Vegetarianos

Celiacos

Diabéticos

Calidad Turística Española

Compromiso de Calidad Turística

Disponible información sobre accesibilidad del establecimiento

10 VIENTO SUR BAR



Pintxo estrella: Foie a la plantxa, con confitura de pimientos rojos, almendras fritas y reducción de oporto. Bar de pintxos con toque Andalúz y Restaurante Andalúz con técnicas actuales.

Avda. de Zurriola, 4 - Tel: 943 29 13 33 www.vientosur.es

No cierra

RUTA C CENTRO -ÁREA ROMÁNTICA

11 MESÓN MARTÍN



Pintxo estrella: Trainera. Chipirón y gamba a la plancha sobre base de jamón. Cocina tradicional. Especialidad en pintxos fríos y calientes, productos ibéricos, restaurante a la carta.

Elkano, 7 - Tel: 943 42 28 66 www.mesonmartin.com

Domingo

12 CAFETERÍA IOMBI

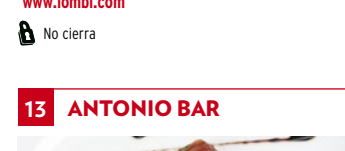


Pintxo estrella: lombi. Desayunos, barra de pintxos, menú del día con pescado fresco todos los días, carta, local climatizado y terraza en la plaza Gipuzkoa. En el centro.

Plaza de Gipuzkoa, 15 - Tel: 943 42 84 23 www.iombi.com

No cierra

13 ANTONIO BAR



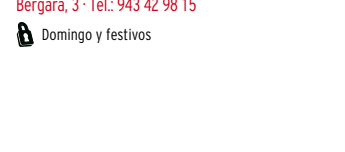
Pintxo estrella: antxoa en salazón del cantábrico con guindilla y pimiento verde confitado. Pequeño txoko gastronómico con 5 mesas. Productos de temporada. Gran variedad de pescados y carnes.

Bergara, 3 - Tel: 943 42 98 15

Domingo y festivos

50

17 ITURRIOZ



Pintxo estrella: bacalao confitado a baja temperatura. Especialidad en originales pintxos de creación.

San Martín, 30 - Tel: 943 42 83 16 www.bariturrioz.com

Domingo

14 AVENIDA XXI CAFETERIA



Pintxo estrella: tortitas Avenida XXI. Desayunos desde las 07.00 am, comidas y meriendas. Menú del día, plato del día. Barra de pintxos. Terraza climatizada acristalada en plena avenida.

Avda. de la Libertad, 21 - Tel: 943 42 60 54 www.farfalle.es

Domingo y festivos (excepto 20 enero y 15 de agosto)

15 ROJO Y NEGRO



Pintxo estrella: brocheta de langostino con queso emmental en tempura. Bar restaurante situado en el centro de Donostia. Cocina tradicional vasca. Gran variedad tanto en pintxos fríos como en pintxos calientes. Cocina abierta desde las 8.30 hasta las 23.30 de forma ininterrumpida.

San Marcial, 52 - Tel: 943 43 18 62 www.barrojoynegro.es

No cierra

16 SM CAFÉ BAR



Pintxo estrella: brick de puerros y gambas. (Tercer premio de pintxos, año 2006). Dentro del mercado de San Martín. Gran terraza cubierta climatizada 24 mesas. Horario ininterrumpido de comida. Especialidad en platos combinados, sandwiches y ensaladas.

Urbieta, 6 - Local 20, C.C. San Martín Tel: 943 42 76 10

Domingo y festivos



LA CEPA

BAR - RESTAURANTE

Cocina abierta todo el día 11 mañana a 12 noche

Restaurante tradicional con el mejor jamón y lomo de Jabugo y una espectacular barra de pintxos.

C/ 31 de Agosto, 7-9 20003 San Sebastián T: 943 426 394 www.barlacepa.com

RESTAURANTES CON ESTRELLAS MICHELIN

18 AKELARRE

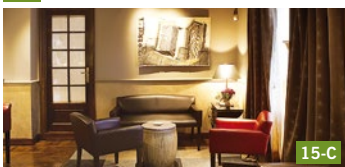


Situado en la ladera del monte Igeldo con grandes ventanales sobre el mar. Salones privados. 3 estrellas Michelin.

Pº del Padre Ortolaga, 56 (Igeldo)
Tel.: 943 31 12 09
www.akelarre.net

De enero a junio: domingo noche, lunes y martes
De julio a diciembre: domingo noche y lunes
80 pax y para eventos hasta 140 pax

19 ARZAK



Cocina de autor, vasca, de investigación, evolución y vanguardia. 3 estrellas Michelin.

Avda. del Alcalde Jose Elosegi, 273
Tel.: 943 28 55 93
www.arzak.es

Domingo y lunes 90 pax

20 MARTÍN BERASATEGUI



Restaurante Martín Berasategui, 3 estrellas Michelin, a 8 km de San Sebastián. Una cocina ligera, imaginativa, fresca e inmediata, enraizada en su entorno, elaborada con exactitud, servida en una atmósfera de confort pleno que atrapa.

Loidi kalea, 4, Lasarte-Oria. Tel.: 943 36 64 71
www.martinberasategui.com

Domingo noche, lunes y martes 50 pax

21 MUGARITZ



2 estrellas Michelin.

Oitzazulueta Baserria, Aldura Aldea, 20. Errenteria
Tel.: 943 52 24 55. www.mugaritz.com

Domingo noche, lunes todo el día y martes mediodía
40 a la carta - 185 pax
menús concertados

Euskal Herria, 3 - Tel.: 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com

Domingo y miércoles noche.
Lunes día entero

40/80 pax - 3 reservados de 10 pax

RESTAURANTES EN SAN SEBASTIÁN

22 AMETZAGAÑA



Típica cocina Vasca con toques de autor, productos de temporada y de gran calidad, al igual que la presentación de platos y la atención del cliente. Parque infantil y zonas ajardinadas. Fines de semana servicio de animación infantil.

Camino de Uba, 61 - Tel.: 943 45 90 92
www.ametzagana.com

Domingo noche
327 pax

23 ANDRA MARI



Gastrobar de referencia en la ciudad, cerca del Kursaal, aúna tradición y una moderna puesta en escena de su singular cocina y variada oferta de vinos y cocktails. Pasión por la gastronomía desde 1980. Alimentamos los sentidos.

Zabaleta, 42. Tel.: 943 28 81 91
www.andramarirestaurant.com

De octubre a mayo, los martes
30-60 pax

24 ASADOR PORTUETXE



Asador tradicional ubicado en un caserío que es "patrimonio histórico". Pescados, chuleta, parrilla, mariscos y platos de temporada.

Portuetxe, 43 - Tel.: 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

Navidad 190 pax

25 ASTELENA



Nueva cocina vasca. A 100 m. del Palacio de Congresos Kursaal. Gran capacidad. Menú de trabajo diario y menú de grupos.

Domingo y miércoles noche.
Lunes día entero

40/80 pax - 3 reservados de 10 pax

26 BARBARIN



En lo más céntrico de la Parte Vieja, junto al puerto donostiarra. Especialidad en paellas, pescados y marisco. A 300 m. del Palacio de Congresos Kursaal.

Puerto, 21 - Tel.: 943 42 18 86
www.restaurantebarbarin.com

Domingo noche y lunes
100 pax

27 BARKAIZTEGI

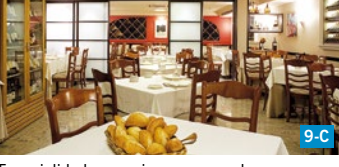


Comida tradicional. Restaurante abierto todo el año y sidrería en temporada. A 5 minutos del centro de la ciudad.

Barkaiztegi Bidea, 42 - Tel.: 943 45 13 04
www.barkaiztegi.com

Domingo y festivos 90 pax
Sidrería 120 pax

28 BERNARDO ETXEA



Especialidad en mariscos y pescado. Comedores privados.

Puerto, 7 - Tel.: 943 42 20 55
www.bernardoetxea.com

De octubre a mayo, los martes
30-60 pax

29 BODEGÓN ALEJANDRO



Auténtica gastronomía donostiarra, elaborada con productos de temporada que día a día surte el mercado y el puerto donostiarra.

Fermin Cabeltón, 4 - Tel.: 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com

Domingo noche, Lunes, Martes noche
(Julio y Agosto: martes noche abierto).

Portuetxe, 43 - Tel.: 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

Navidad 190 pax

30 BOKADO MIKEL SANTAMARÍA



Ubicado en el mismo edificio del Aquarium, con el marco incomparable de la bahía donostiarra a sus pies. Comida tradicional vasca revisada y modernizada. Especialistas en el desarrollo de la cocina de autor en miniatura.

Plaza de Jacques Cousteau, 1 - Tel.: 943 43 18 42
www.bokadogrup.com

Domingo noche, lunes todo el día y martes noche
Comedor 60/70
Privado con terraza 20 pax

31 BRANKA



"Mi objetivo es agasajar a mis clientes para que se sientan como en casa" ... Kristina Izagurre. Pescados y mariscos a la parrilla, cocina vasca con productos frescos de temporada y vistas al mar.

Pº de Eduardo Chillida, 13 - Tel.: 943 31 70 96
www.branka-tenis.com

Domingo 90 pax

2 CASA GANDARIAS

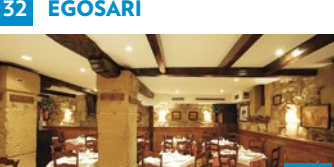


Especialidad en ibéricos, carnes, pescados y una amplia carta de vinos. Gran variedad de pintxos fríos y calientes. Abierto todos los días. Cocina abierta ininterrumpidamente de 11h a 00h.

Mayor, 1 - Tel.: 943 42 92 14
www.casinokursaal.com

Domingo, lunes, martes y miércoles
20 pax

32 EGOSARI



Especialistas en cocina tradicional vasca. Merluza a la koxkera, bacalao al pil pil. Barra de pintxos. Menús especiales para grupos.

Fermin Cabeltón, 15 - Tel.: 943 42 82 10
www.restaurantelafabrica.es

Domingo noche. Verano no cierra.
75 pax

33 ILLARRA



Cocina tradicional. Nueva cocina. Parrilla. Especialistas en organización de eventos gastronómicos.

Cº Illarra, 97 - 943 21 48 94 - 647 27 68 71
www.restaurantellaarra.com

Domingo noche, Lunes, Martes noche
(Julio y Agosto: martes noche abierto).

Domingo noche a miércoles incluidos (excepto para grupos)

160 pax (2 comedores 80 pax)

34 IÑAUSTI



Restaurante de menú del día y menús especiales, ideal para grupos grandes. Rápido acceso desde la A8 y la N1. Con amplio aparcamiento para autobuses.

Zuatzu, 4 - Edif. Easo 2-3 - Tel.: 943 31 39 33
www.inausti.net

No cierra 225 pax

35 JUANITO KOJUA



Cocina tradicional vasca desde 1947.

Puerto, 14 - Tel.: 943 42 01 80
www.juanitokojua.com

Domingo noche y lunes noche
110 pax

36 LA BOULE (CASINO KURSAAL)



Dentro de la Sala de Juegos del casino, siendo obligatoria la presentación del DNI o pasaporte. Cocina tradicional con una oferta de carta o menús concertados. Servicio hasta las 12 de la noche.

Mayor, 1 - Tel.: 943 42 92 14
www.casinokursaal.com

Domingo, lunes, martes y miércoles
20 pax

37 LA FÁBRICA

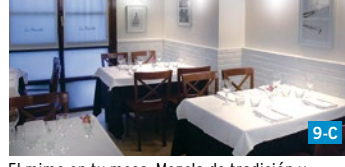


Situado en plena Parte Vieja. A escasos metros del puerto. Cocina tradicional con toques actuales. Menús y carta a precio cerrado. Menús especiales para grupos.

Fermin Cabeltón, 15 - Tel.: 943 42 82 10
www.restaurantelafabrica.es

Domingo noche. Verano no cierra.
75 pax

38 LA MURALLA

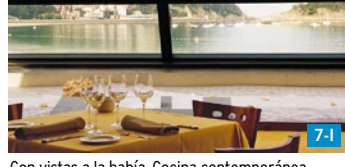


El mimo en tu mesa. Mezcla de tradición y modernidad donde se fusionan los sabores de siempre con la creatividad en la presentación de los platos. Ambiente acogedor y tranquilo.

Embeltán, 3 - Tel.: 943 43 35 08
www.restaurantelamuralla.com

Domingo noche
50 pax

39 LA PERLA



Con vistas a la bahía. Cocina contemporánea con base tradicional.

Pº de la Concha, 12 - Tel.: 943 46 24 84
www.la-perla.net

Domingo noche, lunes todo el día y martes noche (en invierno)

40 LANZIEGO



Muy céntrico y en un ambiente agradable y discreto, cocina tradicional exquisitamente cuidada.

Triunfo, 3 - Tel.: 943 46 23 84
www.lanziego.com

Domingo noche y lunes noche
100 pax

41 NARRU



En el paseo de la Concha, el joven Iñigo Peña cocina los mejores productos del mercado en cada temporada. Decoración moderna. Menú entre semana y carta.

Zubieta, 56 - Tel.: 943 42 33 49
www.narru.es

Domingo noche y lunes todo el día
56 pax

42 NI NEU



Propuesta culinaria de alto nivel a precios muy atractivos con Mikel Gallo al frente de la cocina, dirigido por Bixente Arrieta y Andoni Luis Adúriz, líderes de lujo grupo. Enfoque gastronómico entre el bistró clásico y la alta cocina. ¡Consúltenos!

Avda. de Zurriola, 1 - Tel.: 943 00 31 62
www.restauranteniheu.com

Domingo noche. Verano no cierra.
170-100 pax

43 OQUENDO



Cocina tradicional con toques actuales. Gran surtido de pintxos en la cafetería. Bistró con ambiente cinematográfico.

Okendo, 8 - Tel.: 943 42 07 36
www.cafeoquendo.com

No cierra 65 pax

44 REKONDO



Cocina tradicional vasca. Reconocida bodega.

Pº de Igeldo, 57 - Tel.: 943 21 29 07
www.rekondo.com

Martes noche y miércoles 80 pax

45 TENIS ONDARRETA



Almuerzos de reuniones y banquetes para congresos.

Pº de Eduardo Chillida, 9 - Tel.: 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com

Domingo noche
250 pax

46 TXOKO



Cocina tradicional especializada en paella, arroz con bogavante, bacalao, pescados frescos, etc. Ambiente popular y marinero.

Mari, 12 - Tel.: 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com

Domingo noche y lunes
75 pax

47 TXULETA

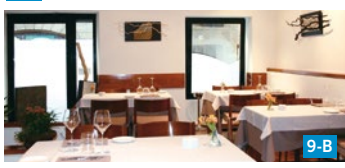


Especialidad en carnes y pescados a la parrilla. Productos de primera calidad y de temporada.

Plaza de la Trinidad, 2 - Tel.: 943 44 10 07
www.txuletarestaurant.com

Invierno: lunes noche y martes. Verano: martes
60 pax

48 URBANO



Entre el bullicio de la Parte Vieja destaca este local, un oasis de tranquilidad que ofrece la posibilidad de disfrutar de lo mejor de la cocina tradicional del país salpicada con toques de creatividad.

31 Agosto, 17 - Tel.: 943 42 04 34
www.restauranteurbano.com

Miércoles no festivos y domingo noche
70 pax

49 VIA FORA



Cocina mediterránea. Especialidad en arroces.

Pº Federico García Lorca, 10 - Tel.: 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com

Lunes 80 pax

10 VIENTO SUR



Bar de pintxos con toque Andalúz y Restaurante Andalúz con técnicas actuales.

Avda. de Zurriola, 4 - Tel.: 943 29 13 33
www.vientosur.es

No cierra 65 pax

RESTAURANTES CERCANOS A SAN SEBASTIÁN

50 ARGUÑANO



Ubicado en un edificio señorial frente a la gran playa de Zarautz, junto al campo de golf. A 25 km. de San Sebastián. Dispone de hotel con 12 habitaciones.

Mendiola, 13 - Zarautz
Tel.: 943 13 00 00
www.hotelka.com

Domingo noche y miércoles 80-30 pax

51 BEKOERROTA



A 20 km. de San Sebastián, situado al pie del monte Jaizkibel. Vivienda rural vasca, antiguo molino convertido en restaurante. Especialidad en pescados. Lugar apropiado para reuniones, convenciones y congresos.

Bº Jaizubia, s/n - Hondarribia
Tel.: 943 64 31 94
www.bekoerrotta.com

Domingo noche y lunes
750 pax

52 GURUTZE BERRI



A 11 km. de San Sebastián, situado en un lugar tranquilo, en plena naturaleza. Restaurante: cocina tradicional, nueva cocina vasca, especialidad en caza de temporada. Hotel con 31 habitaciones.

Plaza Bizardia, 7 - Oiartzun
Tel.: 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

Lunes 450 pax

53 MARINA BERRI



Situado en el Puerto Deportivo de Zumaia, con grandes ventanales y magníficas vistas. Lugar idóneo para congresos, convenciones y reuniones. Cocina tradicional e innovadora.

Puerto Deportivo, s/n - Zumaia
Tel.: 943 86 56 17
www.marinaberri.com

Domingo noche y lunes todo el día
280 pax; Sidrería: 150 pax

COCINA INTERNACIONAL

54 BARBAKANA



Platos combinados, bocadillos, ensaladas, sandwiches de tamaño extra grande. Materias primas seleccionadas de primera calidad. Todos los platos de la carta para servicio a domicilio.

San Jerónimo, 20 - Tel.: 943 42 11 27

No cierra 2 comedores: 20 pax cada uno

55 TSI TAO



Restaurante de cocina oriental en general.

Paseo de Salamanca, 1 - Tel.: 943 42 42 05
www.tsitao.com

No cierra 85 pax

56 TEDONE



Fusión de sabrosa comida VEGETARIANA y cocina CONTEMPORÁNEA. Productos integrales y biológicos. Espacio coqueto y agradable, luces tenues, velas e incienso. Atención cercana y personalizada.

Corta, 10 - Tel.: 943 27 35 61 - www.tedone.eu

Domingo noche y lunes noche
38 pax

SIDRERÍAS

57 ALBIZTUR