LA EMOCIÓN
ESTÁ SERVIDA

—

planes gastro

—

En San Sebastián la cocina expresa lo que tal vez no sabemos expresar con palabras. Cada pintxo y cada plato contiene el lenguaje mediante el cual tratamos de trasmitirte emociones únicas que no puedas olvidar. Por algo ha sido elegida como Mejor Destino Gastronómico del mundo 2018.

A Adán y a Eva les echaron del paraíso por comerse algo rico. Aquí pasa justamente lo contrario. Aquí te vas de pintxos a un pequeño bar de Gros o de la Parte Vieja, o te sientas a la mesa de un restaurante popular del centro, y entras directamente en el cielo del buen comer. Y ya, si visitas alguno de los templos reconocidos por la **Guía Michelin** tu ingreso en el paraíso gastronómico de San Sebastián está asegurado.

La importancia que se da en esta ciudad a la cocina, en todas sus manifestaciones, la han convertido, con toda justicia, en un icono universal de la gastronomía. Basta darse una vuelta por la Parte Vieja donostiarra para percibir la ominipresencia del sector hostelero en San Sebastián. Es una oferta tan variada, tan extensa y de tanta calidad, que uno podría visitar decenas de veces la ciudad sin repetir restaurante y llevarse la misma inmejorable impresión.

San Sebastián es la patria de **sociedades gastronómicas, sidrerías, bares de pintxos, marisquerías y restaurantes de autor.** Solo por su increíble variedad de pintxos, por la exuberancia de la cocina en miniatura que se ofrece en los bares.

San Sebastián come aparte. Pero es que, por si fuera poco, reúne una de las mayores concentraciones mundiales de estrellas Michelin. Sí, esta ciudad es la máxima expresión del placer del comer. Es el paraíso de la creatividad, la belleza, la magia, la armonía. De todas esas vibrantes emociones que trasmite la buena cocina.

Donostia come aparte

Puedes comer de puchero, o de pintxos, sentado o de pie, en un sitio fino o la tasca más popular. Es igual. En esta ciudad se come bien. De todas las maneras.

18 estrellas Michelin

estrellas Michelin hasta en la sopa

→ te ponen algo sobre la mesa (por ejemplo, este "Huevo Roto", del Rte. Mugaritz), como si fuera un regalo que debes abrir. Es una creación innovadora, sorprendente, mágica y, por supuesto, muy, muy rica. No sabes muy bien lo que es, pero no la olvidarás.

Coge un compás y ponlo sobre un mapa de San Sebastián. Clava la punta en el Ayuntamiento y estable ce un radio de 25 kilómetros. ¿Sabes cuántas estrellas Michelin hay dentro de ese pequeño círculo resultante, cuyos límites se cubren en apenas diez minutos en coche? Hay 18. Es más, de los once restaurantes con tres estrellas Michelin que hay en el estado, tres están en San Sebastián: **Arzak, Akelarre** y **Martín Berasategui.** Y hasta cuatro restaurantes más tienen esa distinción: **Mugaritz**, con dos estrellas, y **Kokotxa, Mirador de Ulia, Zuberoa, Amelia y eMe Be Garrote** con una. Un poco más lejos, en Hondarribia, está el restaurante **Alameda**, y en Getaria el **Elkano,** cada uno de ellos con una estrella Michelin. Es un hecho extraordinario. En realidad, a excepción de Kyoto, Japón, no hay otro lugar en el mundo con una concentración mayor por metro cuadrado. En San Sebastián hemos convertido la cocina en un laboratorio de ideas y en un taller de creatividad reconocido en todo el mundo. Hemos hecho de la gastronomía un arte, una ingeniería, una seña de identidad. Pero dejemos ya de hablar. A comer.

Arzak ★★★

Chef: Juan Mari Arzak
Avda. del Alcalde José Elosegi, 273
Donostia / San Sebastián (G2)
T. 943 28 55 93
www.arzak.es

68

Domingo y lunes

Akelarre ★★★

Chef: Pedro Subijana
Pº Padre Orkolaga, 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.

Martín Berasategui ★★★

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

50

Domingo noche, lunes y martes todo el día. Cerrado hasta 10 de marzo de 2020.

Mugaritz ★★

Chef: Andoni Luis Aduriz
Caserío Otzazulueta /
Aldura Aldea, 20 · Errenteria
T: 943 51 83 43 / 943 52 24 55
www.mugaritz.com

50 a la carta
175 concertados

Domingo noche, lunes todo el día y martes mediodía.

*Actualizado en noviembre 2019

Otros restaurantes con estrellas Michelin

Alameda ★

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

Lunes, martes y domingo noche.

Elkano ★

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

Lunes y domingo noche y martes todo el día.

Kokotxa ★

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

Domingos y lunes

Mirador de Ulia ★

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

Domingo noche, lunes y martes todo el día.

Zuberoa ★

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

Del 1 de noviembre al 1 de junio (domingo noche, martes noche y miércoles todo el día. Del 1 de junio al 31 de octubre (domingo y miércoles todo el día)

Amelia ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 10 16 13
www.ameliarestaurant.com

Cerrado domingo y lunes y de martes a viernes mediodía.

...y el último en llegar

eMe Be Garrote ★

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

Domingo noche y lunes todo el día.

pintxos

Si los menús y las cartas de los restaurantes de San Sebastián fueran la colonia, los pintxos serían el perfume. La esencia. El alma de nuestra cocina. Originariamente, el pintxo era un rebanada de pan sobre la que se colocaba una ración de comida sujetada con un palillo, de ahí su nombre. Hoy los hay sencillos pero insuperables, como la tortilla de patata de toda la vida, o la genial **Gilda,** creación donostiarra, una banderilla picante de guindilla, anchoa y aceituna que nació como homenaje a Rita Hayworth. Y por supuesto, hay pintxos de lo más sofisticado, ejemplos de alta cocina en miniatura, sabores elaborados y concentrados en pequeñas y deliciosas dosis.

Ir de pintxos es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura, un espectáculo que combina risas, conversación, movimiento y diversión.

AntonioBar

Bar-Restaurante
Calle Bergara, 3 / 20005 San Sebastián - Donostia
GIPUZKOA (SPAIN) / T +34 943 429 815
www.antoniobar.com

actividad local

cómo ir de pintxos

Puedes disfrutar de esta cocina en bares de la Parte Vieja, Centro, Gros, Antiguo y otros barrios donostiarras. Se recomienda visitar 4 o 5 bares y degustar 1 o 2 pintxos con una bebida en cada establecimiento. Un consejo: no olvides el número de pintxos que has comido. Te lo preguntarán al final.

TRUCO PARA PRINCIPIANTES

Cada bar tiene su pintxo estrella. Si no sabes cuál es, pide algo para beber y fíjate en lo que toman los parroquianos. Luego pide lo mismo. Y si no, nosotros te ayudamos
_ 40-41

- **Si se trata de un pintxo frío suele estar disponible en la barra, y se coge directamente.**
- **Si se trata de un pintxo caliente, se pide al camarero.**
- **Cuando se va de pintxos, lo normal es tomar una consumición (pintxo y bebida) por bar, y luego ir a otro bar.**
- **Se suele pagar al final. Es costumbre de las cuadrillas* pagar por rondas, o poner un "bote" o "caja" antes de empezar (nada de pagar cada uno lo suyo en cada bar).**

** Cuadrilla: Grupo de amigos*

el pintxopote

El "pintxopote" es una feliz iniciativa ideada por los hosteleros para animar a la gente a mantener vivo el espíritu del poteo. Por el precio de una consumición, te ofrecen el lote completo: el pintxo y la bebida, que suele ser normalmente una copa de vino o una caña. Cada barrio tiene su día de "pintxopote", dependiendo de las zonas puede ser de miércoles a viernes y a unas horas concretas (desde las 19:00, hasta las 22:00 aprox. suele ser lo habitual.)

Son lugares de ambiente especialmente animado el centro de Gros, los barrios de Egia, Amara y el Antiguo, y el Gastropote del mercado de San Martín.

los mejores pintxos

actividad local

de cada barrio

la Parte Vieja

tradición

El origen y el alma de nuestros pintxos está en los bares de la Parte Vieja. Algunos de los esenciales con más carácter y tradición se encuentran en esta área, salpicada también de nuevas propuestas.

1__ La Viña

Canutillo de queso y anchoa

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

Lunes

2__ La Cepa

Brocheta de solomillo con pimientos de Gernika y patatas fritas

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

Martes V 110

3__ Gandarias Jatetxea

Tartaleta de txangurro

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

25 diciembre y 1 enero 80

4__ Dakara Bi

Taco de solomillo con foie y reducción de frutos del bosque

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

Lunes

5__ A fuego negro

Aceitunas gordal rellenas con gel de vermouth

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

Lunes

6__ Mesón Portaletas

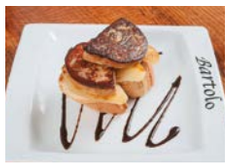
Arroz con bogavante

Portu 21 · (2D)
T. 943 43 47 23
www.grupogarrancho.com

Jueves de octubre a mayo V 110

7__ Bartolo

Foie a la plancha



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

Verano no cierra. Resto del año cierra martes. 80

8__ Zumeltzegi

Brocheta de rape

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

Domingo noche en invierno y jueves 45

9__ Haizea

Brick de bacalao

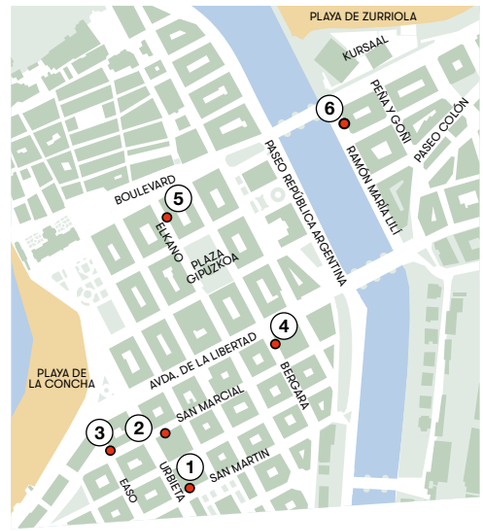
Aldamar, 8 · (2E)
T: 943 42 57 10
https://facebook.com/BarHaizea

Domingos y festivos por la tarde

Centro y Gros

toque internacional

En estos barrios de la ciudad, los pintxos combinan el carácter propio con las influencias internacionales. Más clásicas y sofisticadas, provenientes de la cocina francesa, en la elegante zona del Centro y más vanguardistas y mestizas en el dinámico y actual barrio de Gros.



1__ Iturrioz

Bacalao al club Ranero

San Martín, 30 · (3E)
T: 943 42 83 16

Domingo

2__ SM Café Bar

Brick de puerros y gambas. (Tercer premio de pintxos, año 2016)

Urbieta, 6 - Local 20
C.C. San Martín (3E)
T: 943 42 76 10

Domingo y festivos

3__ Rojo y negro

Brocheta de langostino con queso emmental en tempura

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

1 enero 40

4__ Antonio Bar

Antxoa en salazón del cantábrico con guindilla y pimiento verde

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

Domingos y festivos

5__ Mesón Martín

Trainera. Chipirón y gamba a la plancha sobre base de jamón

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

Domingo 30

6__ Café Kursaal

Cochinita Pibil con tacos y guacamole

Ramón Mª Lili 2 · (2F)
T. 943 35 93 21
www.cafekursaal.com

Domingo tarde

Interpretación de las fichas de pintxos y restaurantes

(2E) Cuadrante de ubicación en el mapa __ 110 | Descanso Semanal | Cocina abierta todo el día

Pintxo estrella | V Vegetarianos | Diabéticos | Celíacos | Euskadi Gastronomika | nº (X) Capacidad

los mejores desayunos

desde el primer minuto del día

Comenzar el día en una ciudad que vive la gastronomía, significa poder disfrutar de una experiencia especial desde el primer momento. Todas las comidas son importantes para nosotros, y tu desayuno tanto como la que más.

1__ Avenida XXI

Tortitas Avenida XXI

Avenida de la Libertad, 21 · (2E)
T: 943 42 60 54
www.farfalle.es

Domingo y festivos (salvo 20 enero y 15 agosto)

2__ Victoria Café

Desayunos Victoria Café

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

Octubre-mayo: lunes

3__ La Pepa taberna frutal

Zumos cold press, superbowls de açaí, pitaya, coco...

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

Martes

restaurantes

que te harán la boca agua

los restaurantes de Donostia/San Sebastián son una de las principales motivaciones que atraen a los visitantes de nuestra ciudad.

Y es que somos un referente gastronómico a nivel mundial con una cultura vinculada a nuestro territorio, nuestros paisajes, fiestas y a nuestras gentes.

Horarios aproximados de los restaurantes:
Mediodía:
de 13:30 a 15:30h.
Noche: 20:30 a 22:30h

ASOC. DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
Almortza, 2
T. 943 31 60 40
www.hosteleriagipuzkoa.com

- **El Txangurro es un centollo (cangrejo) que se sirve al horno.**
- **Las kokotxas de bacalao o merluza. Es la parte inferior de la barbilla del bacalao o la merluza. Se cocina en cazuela de barro con aceite de oliva y ajo.**
- **Merluza a la Koxkera. Se hace en una cazuela de barro con almejas, guisantes y perejil, y se sirve acompañada de huevos duros cortados y espárragos.**
- **La tortilla de bacalao. Sencilla y deliciosa.**
- **El bacalao al pil pil, elaborado a base de aceite de oliva, ajos y guindillas.**
- **El chuletón de buey. Euskadi tiene carnes excepcionales y por eso no puedes perderte la oportunidad de probar este sabroso y tierno plato, hecho a la parrilla.**

la Parte Vieja

cocina tradicional

Bodegón Alejandro _ 2E
Platos de temporada
Carta: **45€**
Menú degustación: **52€**
Fermin Calbeton, 4 · T. 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com
Cierra lunes y martes todo el día (de mayo a octubre no cierra) — 60

Gandarias Jatetxea _ 2E
Ibéricos Joselito, pescado fresco del día, chuleta y solomillo
Carta: **40-45€**
31 de Agosto, 23 · T. 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com
25/12 y 01/01 — 80

Juanito Kojua _ 2D
Especialidad en mariscos, carnes y pescados a la parrilla. Vivero propio
Menú del día: **33€** + IVA
Carta: **60€**
Menú degustación: **48€** + IVA sin bebida
Puerto, 14 · T. 943 42 01 80
www.juanitokojua.com
Domingo noche — 110

Restaurante Casino Kursaal _ 2E
Restaurante del Casino Kursaal
Menu de la suerte: de **0€** a **36€**
Carta: **30€** / pax
Mayor, 1 · T. 943 42 92 14
www.casinokursaal.com
De domingo a miércoles — 20

Txoko _ 2D
Arroz con bogavante pescados
Carta: **15 / 30€**
Menú degustación: **27,50€**
Mari, 12 · T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com
Domingo noche y lunes — 75

Txuleta _ 1D
Croquetas de txuleta, txuleta y pulpo a la parrilla
Menú del día: **20€**
Carta: **35 - 40€**
Menú degustación: **35€**
Pza. de la Trinidad, 2 · T. 943 44 10 07
www.txuletarestaurante.com
Lunes noche y martes — 60

Ubarrechena _ 2D
Paellas y carnes a la brasa
Menú del día: **16,95€**
Fin de Semana: **19,95€**
Puerto, 16 · T. 943 42 83 52
https://ubarrechena.negocio.site/
No cierra — 115

Zumeltzegi _ 2E
Brochetas, carnes a la parrilla y pescados
Menú del día: **27,5€**
Carta: **30-45€**
Menú degustación: **33,9€**
Fermin Calbeton, 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantezumeltzegidonostia.com
Invierno: jueves y domingo noche
Verano: jueves mediodia — 52

cocina modernizada

Astelena 1997 _ 1E
Pescados y carnes
Menú del día: **30€** / Carta: **60€**
Menú degustación: **42€**
Euskal Herria, 3 · T. 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com
Domingo y miércoles noche. Lunes día entero — 110

La fábrica _ 2D
Cocina tradicional con toques actuales
Menú del día: **33€** (IVA+bebida incl.)
Carta: **36€ - 45€**
Fin de Semana: **43€** (IVA+bebida incl.)
Puerto, 17 · T. 943 43 21 10
www.restaurantelafabrica.es
Invierno: domingo noche / verano: ninguno / 25 diciembre y 1 de enero — 70

La muralla _ 2E
Fusiona los sabores de siempre con presentación creativa
Menú del día: **25€**
Enbeltran, 3 · T. 943 43 35 08
www.restaurantelamuralla.com
Domingo noche (invierno) — 50

Xibaris _ 2E
Risotto de hongos, pescados, costilla de ibérico asada a baja temperatura glaseada con miel y soja.
Menú del día: **15-27€**
Carta: **18-30€**
San Jeronimo, 20 ·T. 943 42 11 27
Lunes noche y martes noche — 60

Interpretación de las fichas de pintxos y restaurantes

(2E) **Cuadrante de ubicación en el mapa** _ 110 | **Descanso Semanal** | **Cocina abierta todo el día** | **Especialidad de la casa**
V Vegetarianos | **O Diabéticos** | **Celíacos** | **Euskadi Gastronomika** | **nº (X) Capacidad**

Centro

cocina mediterránea

Foodoo _ 2D
Fideos Yakisoba con langostinos y calamares
Menú del día: **10,50€**
Carta: **15€**
Menús de grupo: **20/25€**
Fin de semana: **15,95€**
Boulevard,3 · T. 943 43 55 07
www.foodoo.es
Navidad y fin de año — 150

cocina de mercado

Bokado Mikel Santamaria _ 2C
Platos de temporada y pescados
Menú del día: **54€**
Carta: **50€**
Menú degustación: **75€**
Pza. Jaques Cousteau, 1 · T. 943 43 18 42
wwww.bokadomikelsantamaria.com
Lunes, martes noche y domingo noche — 80

cocina mediterránea

Chin chin _ 2E
Tataki de atún rojo con tomate, aguacate y edamames
Menú del día: **11-30€**
Carta: **Ticket medio de 19€**
Menú degustación: **26-30-36€**
Garibai, 5 · T. 943 32 46 09
www.chinchindonosti.com
1 de Enero y 25 de Diciembre — 180

Via Fora _ 4F
Arroces
Menú del día: **14€**
Carta: **30€**
Menú degustación: **32€**
P. Federico Garcia Lorca, 10, T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com
No cierra — 60

cocina de autor

Biarritz _ 3D
Secreto iberico, mostaza y manzana del pais
Menú del día: **32€** + IVA
Carta: **50€**
Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.es
Domingo noche y lunes — 56

cocina de mercado

Oquendo _ 2E
Bistro con ambiente cinematográfico
Menú del día: **16,90€**
Carta: **Media de 30€**
Menú fin de semana: **25,50€** + IVA
Okendo, 8 · T. 943 42 07 36
www.caferestauranteoquendo.com
No cierra — 70

tradicional cocina de mercado

La perla _ 3E
Carpaccio de solomillo, rodaballo, merluza en salsa verde, lenguado, carrilleras, torrija de vainilla
Menú del día: **24€**
Carta: **50/60€**
Menú degustación: **52€**
Pº de la Concha, s/n
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net
Domingo noche, lunes noche y martes (en invierno) — 110

*** Los precios indicados son aproximados**

biarritz
BAR & RESTAURANTE

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

Gros

cocina de vanguardia

Ni neu _ 1F
Torrija caramelizada con helado casero
Carta: **30-35€**
Menú degustación: **38€**

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

Lunes todo el día. De mayo a octubre no cierra — **Planta baja: 60-40. Planta superior: 175**

cocina internacional

La piazzetta de Gros _ 2F
Pasta, pizzas, postres artesanos
Menú del día: **15,95€**
Carta: **Media de 20 - 30€**
Menú degustación: **34,90€**

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

No cierra — **120**

Topa sukalderia _ 2F
Guacamole, tacotalos, ceviches (cocina vasco-latinoamericana)
Carta: **25€**

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

Martes (de noviembre a abril) Miércoles mediodia Cerrado: 24,25,31 dic y 1 de enero — **65**

Antiguo e Igeldo

cocina tradicional

Asador Portuetxe erretegia _ 6A
Verduras del tiempo, pescados y chuleta de vaca a la parrilla
Carta: **55-60€**

Igara bidea, 71 · T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com

Domingo noche desde 15 de Octubre hasta 15 de Junio — **180**

Tenis Ondarreta _3B
Pescados y carnes
Menú del día: **19,00€**
Carta: **40€ - 45€**

Paseo Eduardo Chillida, 9 · T. 943 311 150
www.tenisondarreta.com

Cierra domingo noche, lunes completo y martes noche — **275**

Rekondo _ 4A
Arroz con almejas, txangurro, chuleta
Carta: **95-100€**

Pº de Igueldo, 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com

Martes-miercoles Cerrado: 24-25, 31 Dic. y 1 de enero — **80**

Txinparta
Chuleta y pescados
Menú del día: **14,50€**
Carta: **30€**

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

Domingo noche — **100**

Interpretación de las fichas de pintxos y restaurantes

(2E) **Cuadrante de ubicación en el mapa** _ 110 | **Descanso Semanal** | **Cocina abierta todo el día** | **Especialidad de la casa**
V Vegetarianos | **Diabéticos** | **Celíacos** | **Euskadi Gastronomika** | **nº (X) Capacidad**

restaurantes cercanos

cocina tradicional y parrilla

Araeta sidrería
Carnes y pescados a la parrilla y asados al horno de leña.
Menú del día: **17€** / Menú degustación: **31€** / Carta: **40 - 60€**

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

L-M-X por la noche Primavera / otoño / Invierno — **450**

Barkaiztegi
Bacalao, pescados y carnes a la parrilla, esparragos rellenos y productos de temporada
Carta: desde **34€**

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

Domingos y festivos — **180**

Beko errota
Pescado a la parrilla
Menú del día: **22€**
Carta: entre **40 y 50€**
Menú degustación: **50€**

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

Domingo noche y lunes — **750**

Gurutze berri
Caza (Paloma en salsa)
Menú del día: **13€**
Carta: **entre 30 y 45€**

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

Domingo noche y lunes — **350**

Ziaboga bistrot
Txipiron
Menú del día: **30-35€**
Carta: **entre 8-35€**
Menu degustación: **40€**

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

Martes — **65**

la fábrica
RESTAURANTE
Calle del puerto, 17. 20003 Donostia · San Sebastián.
Teléfono 943 432 110

sidra

corazón de manzana

cualquier época del año es ideal para vivir la experiencia única de comer o cenar en una sidrería. Seguro que te deja un buen sabor de boca.

el ritual de la sidra

La **sidra** se elabora aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales. Desde la mitad de enero hasta finales de abril, el ritual del txotx acerca a los vascos a las sidrerías, donde pueden degustar la sidra de la temporada, antes de que se embotelle, y los típicos menús basados en el bacalao y las chuletas de buey. Hay sidrerías abiertas todo el año y son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales. en algunos casos, se mantiene la costumbre de comer de pie y un poco abrigado para protegerse del fresco de la bodega. Pero también hay sidrerías modernas con climatización, en las que se come sentado en mesas alargadas de madera que se comparten con el resto de parroquianos. El ambiente es muy especial.

En Hernani y Astigarraga, a escasos diez kilómetros de San Sebastián, hay más de 100 sidrerías. Y en Astigarraga está el recomendable Museo de la Sidra, **Sagardoetxea.**

menú sidrería

Basado en tortilla de bacalao, chuletas de buey, nueces, queso y dulce de membrillo. Y toda la sidra que quieras, por supuesto.

el ritual del txotx

actividad local

txotx! Esta palabra mágica es algo más que una tradición que se desarrolla desde enero hasta mediados de mayo; se ha convertido en todo un rito.

- **El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de una nueva barrica.**
- **Los comensales se levantan de la mesa y se acercan con su vaso vacío. Cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso hasta que la sidra, que sale por un pequeño orificio con presión, 'rompe' en el vaso y se desprenden los aromas.**
- **Los distintos matices de la sidra se catan al pie de las barricas, y se comparten sensaciones con los demás. Después se vuelve a la mesa con el vaso vacío.**
- **Esta operación se repite una y otra vez hasta degustar cada barrica.**

Beharri

Narrika, 22 • DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 43 16 31
www.sidreriabeharri.com
110
No cierra

Gurutzeta

Oialume Bidea, 63 • ASTIGARRAGA
T: 943 55 22 42
www.gurutzeta.com
150
Abierto en temporada de sidra

Iretza

Troia Ibilbidea, 25 • ASTIGARRAGA
T: 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus
410
No cierra

Petritegi

Camino de Petritegi, 6 • ASTIGARRAGA
T: 943 45 71 88
www.petritegi.com
560
No cierra

Saizar

Barrio Kalezar 39 · USURBIL
T: 943 36 45 97
www.sidrassaizar.com
300
Lunes

Txirrita

San Bartolomé, 32 · DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
T: 943 46 76 38
www.txirritasagardotegia.com
230
De Lunes a miércoles todo el día, jueves mediodía y domingo noche

reserva tu experiencia sidrera

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA
Nabarra Oñatz 7, - bajo · ASTIGARRAGA
T: 943 33 68 11
www.sagardotegiak.com

SAGARDOAREN LURRALDEA
Kale Nagusia, 48 · ASTIGARRAGA
T: 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus

SAGARDOA ROUTE
Navarra Oñatz, 7 - bajo · ASTIGARRAGA
T: 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

actividad local

txakoli

una revolución enológica

Txakolindegi Katxiña.

joven de espíritu

De gran personalidad, el txakoli debe beberse en el año, bien frío. Es adecuado como acompañamiento de cualquier plato y en especial de los famosos "pintxos".

nuestro embajador, el txakoli.

Hace 30 años, el txakoli era considerado un trago tabernario, ácido, sin interés. Sin embargo, ahora es uno de los grandes embajadores de nuestra gastronomía. Un **vino blanco** sofisticado de irresistible frescura que conquista las mesas más exigentes del mundo. Una ruta por las bodegas de Aia, Zarautz y Getaria, las localidades guipuzcoanas que más txakoli producen, te desvelará los secretos de este vino joven y afrutado, ideal para acompañar unas anchoas al salazón o un bonito en aceite. Además disfrutarás de un recorrido delicioso y bello por el paisaje costero, y también por el placer anticipado del txakolí que degustarás en cuanto pares el motor.

de casa, de toda la vida

El txakoli (D.O) es un vino vinculado desde hace siglos a la cultura del pueblo vasco, y buen compañero de nuestra cocina.

Bodegas de txakoli

Para realizar una visita guiada, llama y pide una cita.

Hiruza

B° Jaitzubia, 266
HONDARRIBIA
T: 943 10 40 60
www.hiruzta.com

Katxiña

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

Rezabal

Casa Itsas-Begi, 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.talaiberri.com

El Basque Culinary Center, que abrió sus aulas en 2011 en el Parque Tecnológico Miramon, responde a las necesidades de la nueva cocina, donde los profesionales buscan crear emociones en todos los sentidos.

cursos para entusiastas

La Universidad de las Artes Culinarias también ofrece cursos para aquellos entusiastas de los fogones, en torno a todos los placeres de la cocina: aprender, explorar, descubrir, divertirse y difundir la cultura gastronómica.

sociedades gastronómicas

para socios e invitados

En ellas, los socios se reúnen a comer o a cenar en un local habilitado con cocina y en un ambiente de gran cordialidad. Para poder acceder hay que ser invitado necesariamente por un socio. La comida se lleva de fuera y es cocinada por uno o varios de los asistentes a la comida. Después se calculan los gastos y se reparten entre todos.

Las sociedades gastronómicas son un espacio a medio camino entre la casa propia y un restaurante.

Si tienes la oportunidad de asistir, no te lo pierdas. Es una profunda inmersión en la cultura donostiarra.

productos

mercados tradicionales y tiendas gourmet. A elegir.

en San Sebastián se ha sabido mantener la esencia del comercio tradicional. De hecho, gran parte del éxito de nuestra gastronomía recae en los productos de temporada que los pequeños agricultores y ganaderos del entorno traen a la ciudad durante todo el año. Lo hacen exactamente igual desde hace décadas.

En los **mercados de abastos de La Bretxa y San Martín** puedes ver a los cocineros más reputados seleccionando personalmente las mejores materias primas. Cada día, eligen aquí la carne, la verdura y el pescado que luego servirán en sus restaurantes. Muy cerca de San Sebastián, los **mercados de Tolosa y Ordizia** son también dos grandes opciones para comprar productos autóctonos de calidad.

también para sibaritas

Y a la vez, esta ciudad cuenta con ese toque chic y distinguido que se expresa también en su oferta comercial, con **tiendas especializadas de alimentación**, donde puedes encontrar productos de importación y excelencias culinarias para entendidos y gourmets.

Visitas para gourmets

AITOR LASA
ARAMENDIA CHOCOLATERÍA
ARDOTEKA GOÑI
GARRARTE
GOURMET
LA SEVILLANA

Más info en _ 88

auténticos y autóctonos

→ El entorno de San Sebastián ofrece las mejores materias primas para disfrutar de la gastronomía vasca: Alubias de Tolosa, los productos de la mar que se descargan en nuestros puertos, Queso Idiazabal D.O, guindillas de Ibarra ....