Donostia
San Sebastián

EUS

gastro

Condé Nast Traveler
2024ko munduko hiririk onena jateko

Tripadvisor
2023ko munduko helmuga gastronomikorik onenetako bat

Donostian ondo jaten da

Donostia munduko hiriburu gastronomikoetako bat da: pintxo-barra koloretsuetatik hasi eta biztanleko Michelin izarren kontzentraziorik handienetakoarekin buka.

Donostian ondo jaten da. Oso ondo. Eltzeko menua edo sagardotegikoa jan dezakezu, eserita edo zutik, itsasoaren aurreko leku dotore batean edo bertako taberna jatorretan. Era guztietara. Eta gida honetan erakutsiko dizugu nola.

Sari gastronomikoak

Michelin izarren kontzentraziorik handiena duen munduko bigarren hiria da: 18 izar metro karratuko

Munduko helmuga gastronomikorik onena

Espainiako hiriburu gastronomikoa

Donostiako pintxoak: munduko esperientzia gastronomikorik onena

Zeliakoentzako oharra.
Informazio eguneratua hemen.

Paperezko argitalpenak arduraz eta era mugatuan erabiltzearen alde egiten du Donostia Turismoak. Webgunean ere eskura daiteke. Doako deskarga.

2025eko maiatza

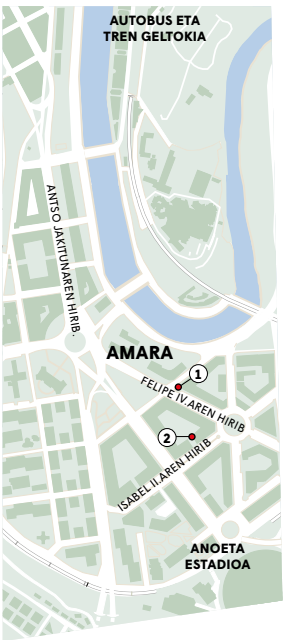
auzo bakoitzeko
pintxorik onenak

Pintxoa Donostian asmatu zen 1930eko hamarkadan, eta, jatorrian, ogi xerra bat zen, janaria gainean jarrita, zotz batekin eutsita. Izena hortik datorkio.

Pintxo xumeak daude, hala nola betiko patata tortilla; edota Gilda aparta, Donostian asmatua: pipermin, antxoa eta oliba banderilla, Rita Hayworth-en omenez sortua. Eta pintxo oso-oso sofistikatuak daude, miniaturazko goi mailako sukaldaritzaren adibide.

Amara
kirol auzoa

Ibaiari jarraituz, mota guztietako kirol ekipamenduak dituen auzo honetara iritsiko zara, eta ekipamendu horien artean Anoeta estadioa nabarmentzen da. Partida hasi aurretik pintxoren bat nahi al duzu betiko taberna batean? Gora Reala!



1_ Aukera

Bakailaoa pil-pilean

Felipe IV.a hirib., 3
T: 943 45 91 38

Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ Txirrita

Txalupa eta txipiroiak tenpuran

Isabel II.a hirib., 4
T: 943 45 69 60
www.bartxirrita.com

Ostegunean.

Piktogramen interpretatzea: Pintxo izarra | Asteko atsedena | Begetarianoak | Zeliakoak

Pintxotan ibiltzea ekintza soziala da, eta gure kultura ezagutzeko modu bat.

Auzo bakoitzak bere nortasuna du, aukeratu zeurea!

nola ibili pintxotan?

1. **Taberna bakoitzak bere pintxo izarra(k) d(it)u. Ez badakizu zein den, eskatu edateko zerbait eta begiratu bertakoek zer eskatzen duten. Gero, eskatu gauza bera. Arbeletan pintxo beroak topatuko dituzu. Bestela, geuk lagunduko dizugu.**
2. **Gomendatzen dizugu 4 edo 5 taberna bisitatzea eta establezimendu bakoitzean pintxo 1 edo 2 dastatzea edari banarekin. Aholku bat: ez ahaztu zenbat pintxo jan dituzun. Amaitu ondoren galdetuko dizute eta.**

Antigua

bizimodu lokala

Kontxa pasealekua itsasoaren parean zeharkatuz, auzo honetara iristen da; denda txikiz eta betiko tabernaz josita, bizitasun handiko auzoa da.

1_ Kiki

Entsaladilla errusiarra

Tolosa hirib., 79
T: 943 31 73 20
restaurante.covermanager.com/restaurante-kiki

Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ La Cervecería del Antiguo

Bakailaoa urinean emana pistatxo emultsioarekin

Gorgatxo plaza, 1
T: 943 47 73 63

Ez du ixten.

3_ La Rebotika

Pintxo Arzak

Zarautz hirib., 6
T: 943 21 89 06
www.larebotika.es

Ez du ixten.

4_ Oliyos

Arrain pastela legatzarekin, krabarrokarekin eta itsas zapoarekin

Erregezainen kalea, 4
T: 943 21 49 89
www.oliyosdonostia.com

Igande arratsaldean eta astelehen osoan

Terraza | Txakurrak onartzen ditu | Donostia Green Destination | Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoa | Euskadi Gastronomika

Gros

auzo gaztea

Surflari eta terrazen auzoa, non giroa gaztea eta informala baita. Hiriko lekurik bizienetakoa da.

1_ Gure Txoko

Patata, onddoa eta gorringoa

Usandizaga, 5
T. 943 28 24 19

Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ Labrit Berri

Etxeko muskuilu, onddo eta urdaiazpiko kroketak

Zabaleta, 57
T. 943 32 70 30

Astelehenean.

3_ Taquería Kursaal

Cochinita Pibil takoak

Ramón Mª Lili, 2
T. 943 35 93 21
www.taqueriakursaal.com

Astelehenean.

4_ Urtxori Bi

"Picantillas": Hegaluzez, maionesaz, letxugaz, tipulaz eta pikantez betetako tartaletak

Berminghan 17
T. 943 27 73 95

Asteazkenean.

Parte Zaharra

auzo historikoa

1_ Casa Bartolo Etxea

Ahate gibela plantxan

Fermín Calbetón, 38
T. 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com

Ⓓ

ostegunetan (abuztuan izan ezik)

2_ Casa Urola

Onddo erreez egindako txapela pinaziekin eta arrautza-gorringoarekin

Fermín Calbetón, 20
T. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es

Ⓓ G

Asteartean eta asteazkenean.

3_ Casa Vergara 1948

Bakailao-arroka arrautza-irinetan pil-pilezko emultsioarekin

Kale Nagusia, 21
T: 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com

Ⓓ

Ez du ixten.

Piktogramen interpretatzea: Pintxo izarra | Asteko atsedena | Begetarianoak | Zeliakoak

Donostiako portuaren ondoko kale estu eta animatuak; taberna beteranoak eta taberna abangoardistak biltzen dira bertan.

4_ Ganbara

Zapo eta otarrainska pintxoa

San Jeronimo, 21
T. 943 42 25 75
www.ganbarajatetxea.com

Ⓓ

Igande eta astelehenetan.

5_ Haizea

Zamburiña gainerreak

Aldamar, 8
T. 943 42 57 10
facebook.com/BarHaizea

Igandean eta jai egunetako arratsaldean.

6_ La Cepa de Bernardo

Txanpiñoi pintxoa

Abuztuaren 31 kalea, 7
T. 943 42 63 94
www.barlacepa.com

Ⓓ

Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

7_ La Viña

Gazta- eta antxoa-tututxoak

Abuztuaren 31 kalea, 3
T. 943 42 74 95
www.lavinarestaurante.com

Ⓓ

Astelehenean.

8_ Martínez 1942

Hegaluzez betetako piper gorria saltsa tartariarrarekin eta Jerez ozpinarekin

Abuztuaren 31 kalea, 13
T. 943 42 49 65
www.barmartinezdonosti.com

Neguan: asteazken arratsaldean eta osteguna / Udan: osteguna eta ostiral goizean.

9_ Muxumartin

Besagain-carpaccioa, zamburiña, kroketa...

Portu kalea, 17
T. 943 06 31 78
www.muxumartin.com

Ez du ixten.

10_ Tamboril

Ganba arrautzeztatua eta txanpinoiak

Arrandegi kalea, 2
T. 943 42 35 07
restaurante.covermanager.com/el-tamboril/

Igande eta astelehenetan.

11_ Txakolina bodega & pintxoak

Hegalaburra tipularekin

Abuztuaren 31 kalea, 22
T. 943 58 51 74
www.txakolinadonostia.com/es

Ez du ixten.

12_ Zumeltzegi

Zapo brotxeta

Fermín Calbetón 15
T. 943 42 82 10
restaurantezumeltzegidonostia.com

Ⓓ

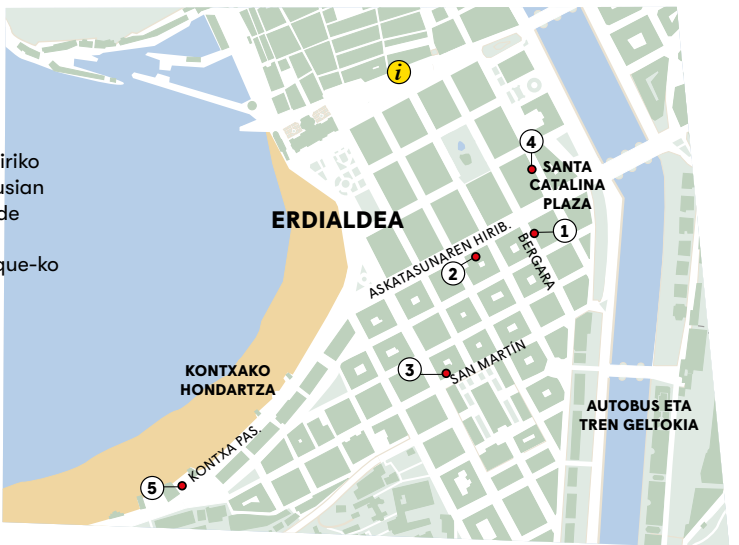
Osteguna.

Terraza | Txakurrak onartzen ditu | Ⓓ Donostia Green Destination | Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoa | Euskadi Gastronomika

erdialdea

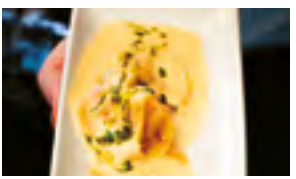
dendatan ibili

Atsedenalditxo bat egin nahi al duzu? Paseatu hiriko merkataritza-gune nagusian topatuko dituzun etorbide zabaletatik eta dastatu gutizia hauek Belle Époque-ko arkitekturaz inguratuta.



1_ Antonio Bar

Otarrainska-ravioliak Martini Zuri saltsarekin



Bergara, 3
T. 943 42 98 15
www.antoniobar.com

Igandean eta jaiegunetan.

2_ Avenida XXI

Txipiroiak plantxan tipula karamelizatuarekin

Askatasunaren etorbidea, 21
T. 943 42 60 54

Igandean eta jaiegunetan.

3_ Iturrioz

Bakailaoa Ranero klubaren erara

San Martín, 30
T. 943 42 83 16

Igandean.

4_ Kata 4 Oyster Bar

Ostrak

Santa Catalina Plaza, 4
T. 943 42 32 43
www.kata4.com

Igandean.

5_ La Perla

Txipiroi fresko zatia aioliarekin

Kontxa pasealekua, z/g
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net

Ez du ixten.

Terraza | Txakurrak onartzen ditu | Donostia Green Destination | Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoa | Euskadi Gastronomika

jatetxeak

ahoa ur bihurtuko zaizu

Euskal gastronomia nazioartean ezaguna da, eta bereziki Donostiakoa, bertako sukaldariei esker; izan ere, euskal sukaldaritza tradizionaletik abiatuta, berrikuntzak egiten jakin dute, beren establezimenduak munduko gastronomiaren abangoardian posizionatu arte.

Sasoiko eta kalitate handiko produktuen erabilera da gure gastronomiaren ezaugarri nagusia. Dibertsitate handiko sukaldaritza da, Kantauriko itsasotik datozen produktuak (arrainak eta itsaskiak) eta barnealdeko baratze eta larreetatik datozenak (barazkiak, zerealak, haragiak...) erabiltzen baititu.

Dastatu egin nahi baduzu, hementxe uzten dizugu jatetxerik onenen aukeraketa bat. Zein da zure gogokoena?

Antigua, Igara eta Igeldo

sukaldaritza tradizionala

1_ Portuetxe

Arrainak eta haragiak txingarretan. Sasoiko produktuak

75-85€

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

Ⓓ Ⓟ

Igande gauetan, urriaren 15etik ekainaren 15era.

2_ Rekondo

Arroza almejekin, txangurrua eta idi-txuleta txingarretan erreta

95-100€

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

Ⓟ (udan)

Asteartea eta asteazkena

3_ Tenis Ondarreta

Arrainak eta haragiak

25€ edaririk gabe
32€ edaririk gabe
50-55€

Eduardo Chillida pas., 9
T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com

Igande gauak, astelehena egun osoa eta astearte gaua.

4_ Txinparta

Txuleta eta arrainak

17,50€ edaririk gabe
50€

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

Igande gauean eta astelehen osoan.

merkatu sukaldaritza txingarretan

5_ La Rebotika

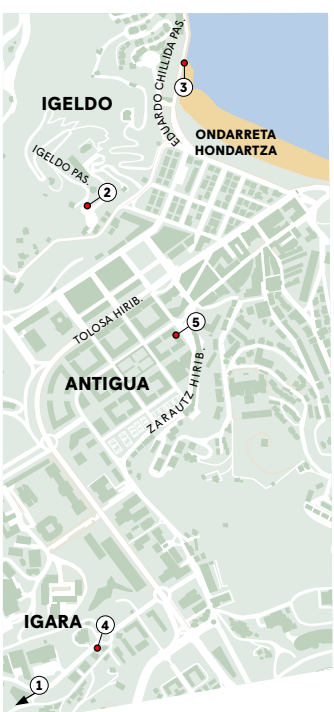
Txingarra

15,50€
35-40€

Zarautz hirib, 6
T. 943 21 89 06
www.larebotika.es

Ⓓ

Ez du ixten.



Jatetxeen gutxi gorabeherako ordutegiak:
Eguerdian: 13:30etatik 15:30era / Gauean: 20:00etatik 22:30era

*** Ordutegiak eta prezioak gutxi gorabeherakoak dira.**

Etxeko espezialitatea | Eguneko menua | Asteburuko menua | Karta | Sasoiko menua | Dastatzeko menua | Begetarianoak | Zeliakoak

Erdialdea Gros eta Egia

sukaldaritza tradizionala

1_ Biarritz

Sekretu iberikoa mostazarekin eta herriko sagarrekin

50€

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

Ez du ixten

2_ Itsaspe Donosti

Txuleta

20€
25€
30-35€

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

Ez du ixten.

3_ La Perla

Gertuko sukaldaritza euskal sustraiduna

46€
50-60€
65€

Kontxa pasealekua, z/g
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net

Igande gaua. Neguan, astelehen eta asteartean gauetan ere.

4_ Oquendo

Giro zinematografikoa duen bistroa

21€
30€
30€

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

Ez du ixten.

sukaldaritza mediterraneoa

5_ Via Fora

Kataluniako sukaldaritza

18€
38€
45€

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

Ez du ixten.

merkatu sukaldaritza txingarretan

6_ Muka

Barazkiak eta arrainak txingarretan

45-50€
56€ edaririk gabe

Zurriola pas., 1 (Kursaal Eraik.)
T. 943 00 31 62
www.muka.eus

Astelehenean (udako ordutegiak kontsultatu).

nazioarteko sukaldaritza

7_ Bidassoa Taproom

Txipiroiak tenperatura baxuan egindako arrautzarekin

18€

Usandizaga, 23
T. 943 32 08 38
www.bidassoataproom.com

Astelehen eta asteartetan (neguan)

8_ Doña Chepina

Takoak eta Kesabirriak

10-20€

Ametzagaina, 51
T. 611 71 96 06
www.donachepina.com

Astelehena

9_ Mala Gissona Beer House

Hegaluze marinatua hainbat plateretan.

20 € inguru

Zabaleta, 53
T. 943 04 56 15
www.malagissona.beer

Ez du ixten.

10_ Topa Sukalderia

Takoak, ceviche, arepak...

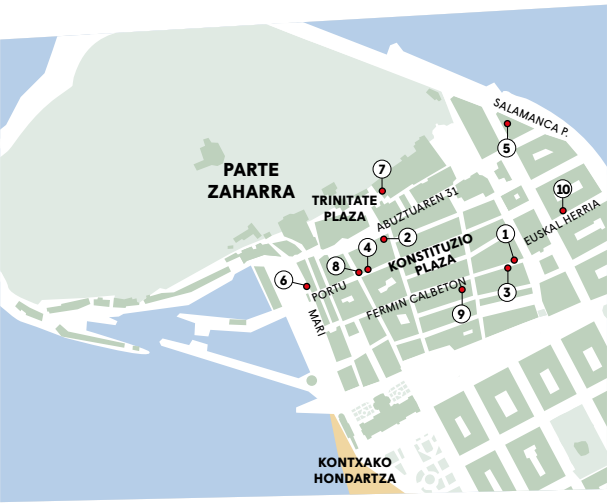
25€

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

Asteartetan egun osoz, eta astelehen eta asteazkenetan eguerdian (kontsultatu udako ordutegiak).

Asteko atsedena | Terraza | Txakurrak onartzen ditu | Donostia Green Destination | Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoa | Euskadi Gastronomika

Parte Zaharra



sukaldaritza tradizionala

1_ Bodegón Alejandro

Sasoiko produktuak, tokikoak

55€

58€ edaririk gabe

Fermín Calbetón, 4
T. 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com

Astelehenean eta asteartean (maiatzetik urrira egun/gau guztietan zabalik).

2_ Gandarias

Antxoak artisau erara
Kokotxak pil-pilean
Txuleta

65-70€

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

Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

3_ Jose Mari Taberna

Txangurrua donostiar erara, gainerreta

18,50€

28€

20-30€

Fermin Calbetón, 5
T. 943 29 90 06
www.josemaritaberna.com

Ez du ixten.

3_ Juanito Kojua

Itsaskiak, haragiak eta arrainak arranparrillan. Haztegi propioa. Sasoiko produktuak

42,90€ edaririk gabe

70€

69,90€ edaririk gabe

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

Igande gauean.

4_ Kaskazuri

Barazkiak eta arrainak

30€

35€

45€

55€

Menu berezia: 42€

Salamanca pasealekua, 14
T. 943 42 08 94
www.kaskazuri.com

Ez du ixten.

5_ Txoko

Arroz saldatsua abakandoarekin
Arrainak

40-45€

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

Igande gauean eta astelehen osoan.

6_ Txuleta

Txuleta-kroketak, txuleta eta olagarroa arranparrillan

29€

50-60€

35€

Trinitate plaza, 2
T. 943 44 10 07
www.txuletarestaurante.com

Neguan: astelehen gauetan eta asteartetan egun osoz. Udan: astelehenetan.

7_ Ubarrechena

Paellak / Haragiak txingarretan

40€

40€

40-45€

Portu,16
T. 943 42 83 52
www.ubarrechena.es

Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

8_ Zumeltzegi

Brotxetak, haragiak arranparrillan eta arrainak

29€

35€

40-55€

42€

Fermin Calbeton, 15
T. 943 42 82 10
www.restaurantezumeltzegi.com

Osegunean.

sukaldaritza modernizatua

9_ Astelena 1997

Arrainak eta haragiak

60€

60€

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

Igande eta asteazken gauean. Astelehen osoan.

Etxeko espezialitatea | Eguneko menua | Asteburuko menua | Karta | Sasoiko menua | Dastatzeko menua | Begetarianoak | Zeliakoak

gertuko auzoak eta herriak

sukaldaritza tradizionala eta arranparrila

1_ Barkaiztegi

Bakailaoa, arrainak eta haragiak arranparrillan

40€tik

Barkaiztegi Bidea, 42
T. 943 45 13 04
Loiola-Martutene
DONOSTIA
www.barkaiztegi.com

Igandetan, jaiegunetan, eta astelehen eta astearte gauetan

2_ Beko Errota

Arraina arranparrillan

28€
38€
60€

Jaitzubia Auzoa, 3
T. 943 64 31 94
HONDARRIBIA
www.bekoerrota.com

Igande gauean eta astelehenean.

3_ Ziaboga Bistrot

Txipiroia

25€
40-50€

Donibane, 91
T. 943 51 03 95
PASAI DONIBANE

www.ziabogabistrot.com

Asteartean.

Asteko atsedena · Terraza · Txakurrak onartzen ditu · Donostia Green Destination · Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoa · Euskadi Gastronomika

sagardotegiak

sagarretik txotxera!

Sagardoa duela mende askotatik egiten da hemen, eta sagar zuku hartzituetatik lortzen da teknika tradizionalak erabilita. Urtarriletik apirilaren amaiera arte, sasoiko sagardoa kupeletatik zuzenean dastatzen da, txotx! deia entzundakoan.

Sagardotegi batzuk urte osoan egoten dira irekita; normalean, sagardoa ekoizten den baserrian bertan kokatutako jatetxeak izaten dira, sagarrondoz inguratuta.

sagardoetxea
sagardoaren museoa

Sagardoetxea Astigarragan dago, Donostiatik kilometro gutxira eta sagarrari eta haren zukuari egindako omenaldia da. Erakusketako gunea hiru eremutan banatuta dago: sagarraren eta sagardoaren historia laburbiltzen duen zentro itxia; gure lurraldean hazten diren sagarren barietate handia eta hazteko sistema ugariak aztertzea ahalbidetzen duen sagardia; eta sagardoa dastatzeko eta probatzeko gunea.

Kale Nagusia, 48
Astigarraga
T. 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus

BU12 - BU13 autobusa
Irteerak Okendo kaleko 14tik

sagardotegiko menua

Bakailao tortilla, bakailao frijitua, idi txuleta, intxaurrak, gazta eta irasagar gozoa ditu oinarri. Eta nahi duzun sagardo guztia, jakina.

ba al zenekien XX. mendera arte sagardoa zela edari nagusia Donostian, eta Parte Zaharrean bakarrik 100 sagardotegi zeudela?

Aburuza
Goiburu auzoa, 8 · ADUNA
T. 943 69 24 52
www.bodegaaburuza.com

Igandetik asteartera egun osoz eta asteazken eta ostegunetan eguerdian.

Altzueta
Osinaga 7 · HERNANI
T. 943 55 15 02
www.altzuetasagardotegia.com
(udan)

Igande eta astelehenetan, urte osoan Urtarriletik apirilera: astearte, asteazken eta ostegun eguerdietan Ekainetik abuztura: asteartetan egun osoz eta asteazken eta ostegun eguerdietan

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

Ez du ixten.

Petritegi
Petritegi Bidea, 8 · ASTIGARRAGA
T. 943 45 71 88
www.petritegi.com
(udan)

Igande gauean eta astelehenean.

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

Igande gauean eta astelehenean.

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

Astelehen, astearte, asteazkenean (egun osoan).

sagardo esperientziak

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

SAGARDOA ROUTE
Nabarra Oñatz, 7 - behea
ASTIGARRAGA
T. 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

txakolindegiak

izaeraz gazteak

Nortasun handikoa, txakolina urtearen barruan edan behar da, oso hotza. Edozein plater laguntzeko egokia da, batez ere "pintxo" ospetsuak laguntzeko.

Ezagutu txakolinaren sorleku zoragarria, bertako *hondarrabi zuri* barietatearekin eginiko ardo zuria. Ardo zuri sofistikatua da, freskotasun eta nortasun handikoa. Urteko txakolina edan behar da beti, hotz-hotza.

Getaria, Zarautz, Aia, Orio eta Hondarribiko upategietan barrena eginiko ibilbideak (txakolin gehien ekoizten duten Gipuzkoako herriak horiek baitira) txakolinaren sekretuak jarriko dizkizu agerian; izan ere, ardo ezin hobea da antxoak gatzetan edo hegaluzea oliotan laguntzeko.

etxekoa, betikoa

Txakolina (J.D.) duela mende askotatik Euskal Herriko kulturari lotutako ardoa da, eta gure sukaldaritzako lagun ona.

txakolindegiak

Bisita gidatua egiteko, deitu eta eskatu hitzordua.

Hiruzta

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

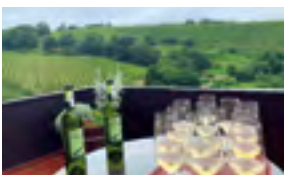
Katxiña

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

Rezabal

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

Talai Berri



Talaimendi 728 (A côté du camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaiberri.com

18 Michelin izar

apetaren bat ba al duzu?

Donostiak 18 Michelin izar ditu 25 kilometro inguruan. Hiru dira sari nagusia lortu duten jatetxe donostiarrak: Arzak, Akelarre eta Martin Berasategi.

Donostian sukaldea ideia-laborategi eta sormen tailer bihurtu dugu, eta mundu osoan da ezaguna. Gastronomia arte, ingeniaritza, nortasun ikur bihurtu dugu. Baina utz diezaiogun hitz egiteari. Jatera!

Akelarre ***

Chefa: **Pedro Subijana**
Aita Orkolaga, 56 (Igeldo)
DONOSTIA
T. 943 31 12 09
www.akelarre.net

Ⓓ Ⓟ

Azaroa-maiatza: igande gauean, astelehenean eta asteartean.
Ekaina-urria: igande eta astelehen osoan.

Arzak ***

Chefak: **Juan Mari Arzak** eta **Elena Arzak**
Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273
DONOSTIA
T. 943 28 55 93
www.arzak.es

Ⓖ

Igandean eta astelehenean.

Martín Berasategui ***

Chefa: **Martín Berasategui**
Loidi, 4
LASARTE-ORIA
T. 943 36 64 71
www.martinberasategui.com

Ⓟ

Martxotik ekainera eta urritik abendura: igande, asteazken eta ostegun gauean eta astelehen eta astearte osoan.
Uztailetik irailera: igande eta asteazken gauean eta astelehen eta astearte osoan. Itxita: abenduaren erdialdetik martxoaren erdialdera.

Amelia **

Chefa: **Paulo Airaudo**
Zubieta, 26
DONOSTIA
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

Igande, astelehen eta asteartean, eta asteazken eguerdian.

Ibai *

Chef: **Paulo Airaudo**
Getaria, 15
DONOSTIA
T. 843 677 932
www.baribai.com

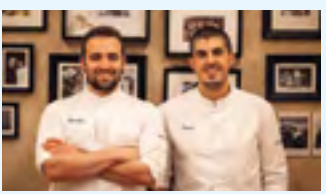
Gau guztietan, eta larunbat eta igandeetan egun osoz

Mugaritz **

Chefa: **Andoni Luis Aduriz**
Otzazulueta baserria.
Aldura Aldea, 20.
ERRENTERIA
T. 943 52 24 55 / 943 51 83 43
www.mugaritz.com

Ⓟ

Igande gauean, astelehen osoan eta astearte eguerdian. Itxita: urriaren amaieratik apirilaren amaierara.



Alameda *

Chef: **Gorka Txapartegi**
Mirasoroeta, 1
HONDARRIBIA
T. 943 64 27 89
www.restaurantealameda.net

Igande gauean, astelehen eta asteartean.

Ama*

Chefak: **Javi Rivero** eta **Gorka Rico**
Martin Jose Iraola, 4
TOLOSA
T. 943 382 059
www.amatolosa.com

Astelehen, astearte, asteazken eta ostegunetan egun osoz, eta larunbat eta igande gauetan

Michelin izarrak dituzten beste jatetxe batzuk

Elkano *

Herrerieta, 2
GETARIA
T. 943 14 00 24 / 649 33 52 74
www.restauranteelkano.com

Igandean eta astelehenean, eta astearte, asteazken eta ostegun gauean.

Kokotxa *

Kanpandegi, 11
DONOSTIA
T. 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

Igandean eta astelehenean.

chefa egun batez

jantzi amantala eta jarri sutegien aurrean!

Eman izena sukaldaritza ikastaroetako batean, benetako sukaldari donostiar bihurtzeko.

Basque Culinary Center
Juan A. Barriola pasealekua, 101
DONOSTIA
T. 943 57 45 00
www.bculinary.com

Mimo Bite the Experience
Okendo, 1 behea
DONOSTIA
T. 943 06 20 18
www.mimo.eus

Merkatuak eta gourmet dendak

Inguruko nekazari eta abeltzain txikiek urte osoan hirira ekartzen dituzten sasoiko produktuak dira, hein handi batean, gure gastronomiaren arrakastaren arrazoi nagusia. Aspalditik dihardute zeregin horretan. Hiriguneko San Martin eta Parte Zaharreko Bretxa merkatu tradizionalak dira tokiko eskaintza horren erakusleihorik onenak.

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.

AITOR LASA GAZTATEGIA
www.aitorlasa.com

ARAMENDIA PASTELERIA
www.aramendiapasteleria.com

BIOBIZI
Serrano Anguita, 5

BOMBONERIA MAITIANA
www.bomboneriamaitiana.com

CASA OTAEGUI
www.pasteleriaotaegui.com

GARRARTE
www.dulcesartesanosgarrarte.es

IZARBIDE
www.izarbide.com

LEONIDAS
www.leonidasdonostia.com

SAN MARTIN MERKATUA
www.sanmartinmerkatua.com

VIANDAS DONOSTIA
Urbieta, 19

ZAPORE JAI
www.zaporejai.com

... eta piknik bat egiteko edo platera etxera eramateko

LA PEROLA
www.laperoladonostia.com