



**Donostia
San Sebastián**



Non jan Donostian



P.V.P. 0,50€ (BEZa barne)



Kontsumo arduratsua ren alde.

Donostian ondo jaten da

Donostia munduko hiriburu gastronomikoetako bat da: pintxo-barra koloretsuetatik hasi eta biztanleko Michelin izarren kontzentrazioarik 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 kontzentrazioarik handiena duen munduko bigarren hiria da: 16 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 mugatuaren erabiltzearen alde egiten du Donostia Turismoak. Webgunean ere eskura daiteke. Doako deskarga.

Pintxo ibilbideak

auzoka

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

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.

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

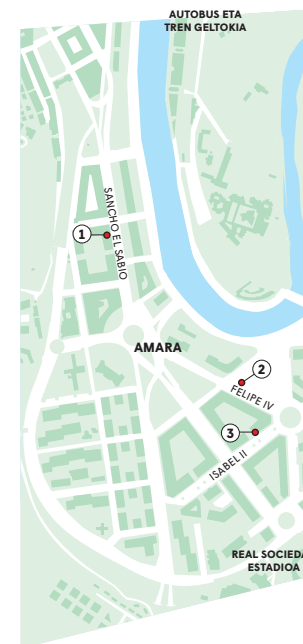
NOLA IBILI PINTXOTAN?

- 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. Auzo bakoitzak bere nortasuna du, aukeratu zeurea!

Mapa 15. orrialdean.

Amara

kirol auzoa



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

1_ Agustín

Ezkur-txerri iberikoaren masaila



Antso Jakitunaren etorb., 16
T: 943 35 96 75



Astelehen arratsaldean.

2_ Aukera

Bakailoa pil-pilean



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



Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

3_ Txirrita

Txalupa eta txapiroak tenpuran



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



Ostegunean.

2023ko ekaina

Piktogramen interpretatzea:



Pintxo izarra



Asteko atsedena



Begetarianoak



Zeliakoak

Antigua bizimodu lokala

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



1_ Kiki

Entsaladilla errusiarra



Tolosa etorb., 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 etorb., 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.



Erdialdea dendatan ibili



1_ Antonio Bar

Otarrairnska-ravioliak Martini Zuri saltsarekin



Bergara, 3
T: 943 42 98 15
www.antonioabar.com

Igandean eta jaiegunetan.

2_ Avenida XXI

Txapiroak plantxan tipula karamelizatuaarekin



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

Ostrak



Ramon Labayen alkatearen plaza, 4
T: 943 42 32 43
www.kata4.com

Igandean.

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

5_ La Perla

Izokin tosta antxo-duoarekin



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

Ez du ixten.

6_ Rojo y Negro

Otarrairnska-brotxeta emmental gaztarekin tenpuran



San Martzial, 52
T: 943 35 83 82
www.rojonynegrodonosti.es

Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

7_ Victoria Café

Patata tortilla pintxo



Argentinako Errepublikak - Okendo Plaza
T: 943 42 03 44
www.victoriacafe.es

Astelehenean urriaren 1etik maiatzaren 31ra.

Gros auzo gaztea

1_ Gure Txoko

Patata, ondo eta gorringoa



Usandizaga, 5
T: 943 28 24 19



Igan de arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ Labrit

Etxeko muskuilu, ondo eta urdaiazpiko kroketak



Zabaleta, 57
T: 943 32 70 30



Astelehenean.

3_ Taquería Kursaal

Cochinita Pibil takoak



Ramón M^a Lili, 2
T: 943 35 93 21
www.taqueriakursaal.com



Astelehenean.



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

4_ Txalota

Muturrak eta tripaki gisatuak / Tostak antxoekin



Birmingham, 24
T: 943 29 08 18
bartxalotadonosti.wixsite.com/bar-txalota



Igan de arratsaldean eta astelehenean.

5_ Urtxori Bi

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



Birmingham 17
T: 943 27 73 95



Asteazkenean.

Parte Zaharra auzo historikoa

1_ Bartolo Etxea

Ahate gibela plantxan



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



Udan ez du ixten. Gainerako urtarotan asteartean ixten du.

2_ Casa Urola

Onddo erreez egindako txapela pinaziekien eta arrautza-gorringoarekin



Fermin Calbetón, 20
T: 943 44 13 71
www.casaurrolajartetxea.es



Asteartean eta asteazkenean.

3_ Casa Vergara 1948

Bakailao-arroka arrautza-irinetan pil-pilezko emultsioarekin



Kale Nagusia, 31
T: 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com



Ez du ixten.

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

4_ Ganbara

Zapo eta otarrainska pintxoak



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



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

5_ Haizea

Zamburiña gainerreak



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



Igan dean eta jai egunetako arratsaldean.

6_ La Ceba de Bernardo

Txanpiñoi pintxoak



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



Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

7_ La Viña

Gazta- eta antxo-tutuxoak



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



Astelehenean.

8_ Martínez

Hegaluzez betetako piper gorria saltsa tartariarrearekin eta Jerez ozpinarekin



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



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

9_ Muxumartin

Besagain-carpaccio, zamburiña, kroketa...



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



Ez du ixten.

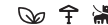


10_ Tamboril

Ganba arrautzeztatu eta txanpiñoak



Arrandegi kalea, 2
T: 943 42 35 07



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

11_ Zumeltzegi

Zapo brotxeta



Fermin Calbetón 15
T: 943 97 01 53
restauranzumeltzegidonostia.com



Ostegunean.

Jatetxeak

ahoa ur bihurtuko zaizu

Euskal gastronomia nazioartean ezaguna da, eta bereziki Donostiako, bertako sukaldariari esker; izan ere, euskal sukaldaritzaren tradizioa 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 sukaldaritzak da, Kantauriko itsasotik datozen produktuak (arrainak eta itsaskiak) eta barnealdeko baratze eta larreetatik datozenak (barazkiak, zerealak, haragiak...) erabiltzen baititu.

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

Antigua, Igara eta Igeldo

sukaldaritzaren tradizioa

1_ Tenis Ondarreta

Arrainak eta haragiak

Eguneko menua: **25€** (BEZa barne), edaririk gabe
Asteburuko menua: **32€** (BEZa barne), edaririk gabe
Karta: **55-60€** (BEZa barne)
Eduardo Chillida pas., 9
T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com



🔒 Igande gauean, astelehen osoan eta astearte gauean.

2_ Portuetxe

Arrainak eta haragiak txingarretan. Sasoiko produktuak

Karta: **75-85€** (BEZa barne)
Camino Igara, 71 · T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com



🔒 Igande gauean.

Jatetxeen gutxi gorabeherako ordutegiak:

Eguerdian: 13:30etatik 15:30era / Gauean: 20:00etatik 22:30era

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

3_ Txinparta

Txuleta eta arrainak

Eguneko menua: **17,50€** (BEZa barne), edaririk gabe
Karta: **50€** (BEZa barne)
Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



🔒 Igande gauean eta astelehen osoan.

4_ Rekondo

Arroza txirlekin, txangurruta eta haragi txingortua

Karta: **95-100€** (BEZa barne)
Igeldo pas., 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com

🔒 Asteartean eta asteazkenean.



merkatu sukaldaritzaren txingarretan

5_ La Rebotika

Txingarra

Eguneko menua: **14,50€**
Karta: **35-40€** (BEZa barne)
Zarautz etorb., 6 · T. 943 21 89 06
www.larebotika.es



🔒 Ez du itxen.

Erdialdea eta Gros

sukaldaritzaren tradizioa

1_ Biarritz

Sekretu iberikoa mostazarekin eta herriko sagarrekin

Karta: **50€** (BEZa barne)
Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.com



🔒 Igande gauean eta astelehenean.

2_ Itsaspe Donosti

Txuleta

Eguneko menua: **20€** (BEZa barne)
Asteburuko menua: **25€** (BEZa barne)
Karta: **30-35€** (BEZa barne)
San Martzial, 8 · T. 943 20 55 47
www.itsaspedonosti.com



🔒 Ez du itxen.

3_ La Perla

Gertuko sukaldaritzaren euskal sustariduna

Sasoiko menua: **38€** (BEZa barne), edaririk gabe
Karta: **50-60€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **59€** (BEZa barne)

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



🔒 Neguan: igandean, astelehenean eta astearte gauean.

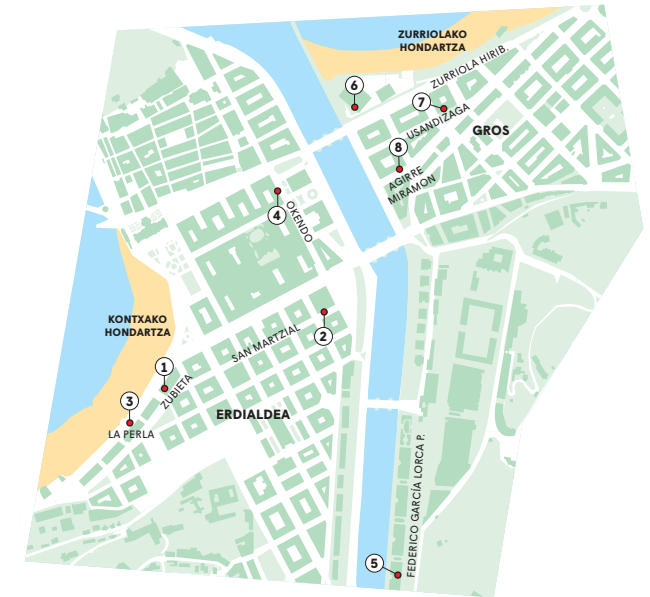
4_ Oquendo

Giro zinematografikoa duen bistroa

Eguneko menua: **20€** (BEZa barne)
Asteburuko menua: **28,5€** (BEZa barne)
Karta: **30€** (BEZa barne)

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

🔒 Ez du itxen.



sukaldaritzaren mediterranea



nazioarteko sukaldaritzaren

5_ Via Fora

Kataluniako sukaldaritzaren

Eguneko menua: **16,50€** (BEZa barne)
Karta: **30€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **32€** (BEZa barne)
Pº Federico García Lorca, 10 · T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com



🔒 Ez du itxen.



merkatu sukaldaritzaren txingarretan

6_ Muka

Barazkiak eta arrainak txingarretan

Karta: **45-50€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **56€** (BEZa barne), edaririk gabe

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



🔒 Astelehenean (udako ordutegiak kontsultatu).

7_ Amuitz Cerveceria

Behi-heziera

Karta: **22€** aprox.
Usandizaga, 23
943 32 08 38
www.amuitz.es



🔒 Astelehenean, asteartean eta asteazkenean.

8_ Topa Sukaldaria

Takoak, seviceak, arepak...

Karta: **25€** (BEZa barne)
Agirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukaldaria.com



🔒 Astelehen, astearte eta asteazken eguerdian (udako ordutegiak kontsultatu).



Parte Zaharra



sukaldaritzatradizionala

1_ Juanito Kojua

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

Eguneko menua: **41,50€** (BEZa barne), edaririk gabe
Karta: **68€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **69€** (BEZa barne), edaririk gabe

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



🔒 Igande gauean.

2_ Bodegón Alejandro

Sasoiko produktuak, tokikoak

Karta: **55€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **58€** (BEZa barne), edaririk gabe

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



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

3_ Gandarias

Antxoak artisau erara Kokotxak pil-pilean Txuleta

Karta: **60-65€** (BEZa barne)
Abuztuaren 31 kalea, 23 · T. 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com



🔒 Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

4_ Hiru Aniak

Gazta-tarta

Eguneko menua: **16€** (BEZa barne)
Percadería, 6 · T. 943 43 65 39
hiru-aniak-restaurant.eatbu.com



🔒 Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

5_ Kaskazuri

Barazkiak eta arrainak

Eguneko menua: **26€** (BEZa barne)
Asteburuko menua: **30€** (BEZa barne)
Karta: **40€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **45€** (BEZa barne)

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



🔒 Ez du ixten.

6_ Txoko

Arroz saldatsua abakandoarekin / Arrainak

Karta: **40-45€** (BEZa barne)
Mari, 12 · T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com

🔒 Igande gauean eta astelehen osoan.

7_ Txuleta

Txuleta-kroketak, txuleta eta olagarroa arranparrillan

Eguneko menua: **29€** (BEZa barne)
Karta: **50-60€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **35€** (BEZa barne)

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



🔒 Astelehen gauean eta astearte osoan.

8_ Ubarrechena

Paellak / Haragiak txingarretan

Eguneko menua: **35€** (BEZa barne)
Menú fin se semana: **35€** (BEZa barne)
Karta: **40-45€** (BEZa barne)

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



🔒 Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

9_ Zumeltzegi

Brotxetak, haragiak arranparrillan eta arrainak

Eguneko menua: **28€** (BEZa barne)
Asteburuko menua: **34€** (BEZa barne)
Karta: **40-55€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **41€** (BEZa barne)

Fermin Calbetón, 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantzumeltzegi.com



🔒 Ostegunean.

sukaldaritzamodernizatua

10_ Astelena 1997

Arrainak eta haragiak

Karta: **60€** (BEZa barne)
Dastatzeko menua: **60€** (BEZa barne)

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

🔒 Igande eta asteazken gauean. Astelehen osoan.

merkatu sukaldaritzatradizionala

11_ Bokado Mikel Santamaria

Sasoiko platerak eta arrainak

Dastatzeko menua: **57-68€** (BEZa barne)

Jacques Cousteau plaza, 1 · T. 943 43 18 42
www.bokadomikelsantamaria.com



🔒 Igande gauean, astelehen osoan eta astearte gauean.

Gertuko auzoak eta herriak

sukaldaritzatradizionala eta arranparrilla

1_ Barkaiztegi

Bakailaoa, arrainak eta haragiak arranparrillan

Karta: desde **40€** (BEZa barne)

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



🔒 Igande eta jaiegun guztietan eta astelehen gauean.

2_ Beko Errota

Arraina arranparrillan

Eguneko menua: **28€** (BEZa barne)
Asteburuko menua: **38€** (BEZa barne)
Karta: **60€** (BEZa barne)

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



🔒 Igande gauean eta astelehenean.

3_ Ziaboga Bistrot

Txipirola

Eguneko menua: **25€** (BEZa barne)
Karta: **40-50€** (BEZa barne)

Donibane, 91 · T. 943 51 03 95
PASAJES SAN JUAN
www.ziabogabistrot.com



🔒 Asteartean.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte

Almorta, 2
T. 943 31 60 40
www.hosteleriagipuzkoa.com



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, sagarrondo inguratuta.



sagardotegiko menua

Bakailao tortilla, idi txuletak, 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?

Altzueta

Osinaga 7 · HERNANI
T. 943 55 15 02
www.altzuetasagardotegia.com



📅 Maiatza eta iraila-abendua.
Igandean, astelehen eta astearte osoan eta asteazken eta ostegun eguerdian.

Beharri

Narrika, 22
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 43 16 31
www.sidreriabeharri.com



📅 Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

Gurutzeta

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



📅 Igande gauean, astelehen eta astearte osoan.

Iretza

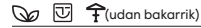
Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



📅 Ez du ixten.

Petrítegi

Petrítegi Bidea, 8 · ASTIGARRAGA
T. 943 45 71 88
www.petrítegi.com



📅 Igande gauean eta astelehenean.

Saizar

Kalezar auzoa, 39 · USURBIL
T. 943 36 45 97
www.sidrassaisar.com



📅 Igande gauean eta astelehenean.

Txirrita

San Bartolomé, 32
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
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 bajo · ASTIGARRAGA
T. 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

ardo zuria egiten duten upategiak



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, Orío 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.

Txakolindegia

Bisita gidatua egiteko, deitu eta eskatu hitzordua.

Hiruzta



Barrio 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.bodegakatxiña.com

Rezabal



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

Talai Berri



Talaimendi 728 (kanpinaren ondoan)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaiberri.com

16 Michelin izar

Apetaren bat ba al duzu?

Donostiak 16 Michelin izar ditu 25 kilometro inguruan. Hiru dira sari nagusia lortu duten jatetxe donostiarrak: Arzak, Akelarre eta Martin Berasategi.

Donostian sukaldaria ideia-laborategi eta sormen tailer bihurtu dugu, eta mundu osoan da ezaguna. Gastronomía arte, ingeniari, nortasun ikur bihurtu dugu. Baina utz diezaiozun hitz egiteari. Jatera!



Akelarre ***

Chefa: Pedro Subijana
Aita Orkologa, 56 (Igeldo)
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 31 12 09
www.akelarre.net



🔒 Azaroa-maiatzara: igande gauean, astelehenean eta asteartean.
Ekaina-urria: igande eta astelehenean.



Arzak ***

Chefak: Juan Mari Arzak / Elena Arzak
Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
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



🔒 Martxoetik ekainera eta urritik abendura: igande, asteazken eta ostegun gauean eta astelehenean eta astearte osoan.
Uztailetik irailera: igande eta asteazken gauean eta astelehenean eta astearte osoan.
Ixta: abenduaren erdialdetik martxoaren erdialdera.



Mugaritz **

Chefa: Andoni Luis Aduriz
Otzazu lueta baserria.
Aldura Aldea, 20. ERREENTERIA
T. 943 52 24 55 / 943 51 83 43
www.mugaritz.com



🔒 Igande gauean, astelehenean eta astearte eguerdian. Ixta: urriaren amaieratik apirilaren amaierara.



Michelin izarrak dituzten beste jatetxe batzuk

Amelia **

Zubieta, 26
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Igande, astelehenean eta asteartean, eta asteazken eguerdian.

Alameda *

Mirasoroeta Kalea 1
HONDARRIBIA
T. 943 64 27 89
www.restaurantealameda.net

🔒 Igande gauean, astelehenean eta asteartean.

Elkano *

Herrerrieta Kalea, 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 kalea, 11
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Igandean eta astelehenean.

Sukaldaritza-tailerrak

Jantzi amantala eta jarri sutegien aurrean!

Eman izena sukaldaritza ikastaroetako batean, benetako sukaldari donostiar bihurtzeko.



Basque Culinary Center

Juan A. Barriola pasealekua, 101
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 57 45 00
www.bculinary.com



Mimo Bite the Experience

Okendo, 1 bajo
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 06 20 18
www.mimo.eus

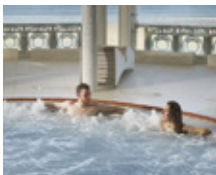


La Perla



TALASOTERAPIA, OSASUN, EDERTASUN, KIROL ETA GASTRONOMIA ZENTROA.

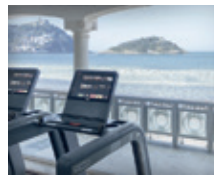
5.500m²-ko eraikin enblematikoa, Kontxako hondartzan kokatua, zure ongizatean diharduten 120 profesional baino gehiago dituen.



Talaso terapia
Gozatu Europako hirigunean kokaturiko talaso terapia-zentro osoenetako batez.



Osasuna eta Edertasuna
Azken teknika eta aparatologia aurreratuenarekin egindako programa pertsonalizatuak, kolegiaturiko talde oso batekin.



Gimnasioa
Areto panoramikoak, makineriarik onenarekin eta metodologia propioa duen profesionalen lan talde handiarekin.



Gastronomia
Proposamen gastronomiko desberdina, produkturik onena eta badiaren ikuspegi paregabeak uztartzen dituen.