

L'ÉMOTION
EST À SON COMBLE

plans gastro

À Saint-Sébastien, la cuisine exprime ce que nous ne savons peut-être pas exprimer avec des mots. Chaque pintxo et chaque plat contient le langage par lequel nous essayons de vous transmettre des émotions uniques que vous ne pourrez pas oublier. Ce n'est pas un hasard si notre ville a été élue **Meilleure Destination Gastronomique du monde en 2018.**

Adam et Eve furent chassés du paradis pour avoir mangé des fruits de tous les arbres. Ici, c'est justement le contraire qui se passe. Ici, vous allez manger des pintxos, puis vous entrez dans un petit bar de Gros ou de la Vieille Ville, ou bien vous vous asseyez à la table d'un restaurant populaire du centre, et vous entrez directement au ciel de la bonne chère. Et si vous visitez un des temples reconnus par le **Guide Michelin**, vous entrerez avec certitude au paradis gastronomique de Saint-Sébastien.

L'importance donnée dans cette ville à la cuisine, dans toutes ses manifestations, en ont fait en toute justice une icône universelle de la gastronomie. Il suffit de faire un tour dans la Vieille Ville de Saint-Sébastien pour percevoir l'omniprésence du Secteur hôtelier dans la ville. Il s'agit d'une offre très variée, si étendue

et d'une telle qualité qu'on pourrait visiter la ville des dizaines de fois sans retourner dans un restaurant et avoir toujours la même impression exceptionnelle.

Saint-Sébastien est la patrie **des sociétés gastronomiques, des cidreries, des bars de pintxos, des restaurants de poissons et des restaurants de cuisine d'auteurs.** Ne serait-ce que par son incroyable variété de pintxos, l'exubérance de la cuisine en miniature offerte dans les bars, Saint-Sébastien mange autrement. Mais qui plus est, la ville réunit une des plus grandes concentrations mondiales d'étoiles Michelin. Oui, cette ville est l'expression maximale du plaisir de manger. C'est le paradis de la créativité, de la beauté, de la magie, de l'harmonie. De toutes ces vibrantes émotions que transmet la bonne cuisine.



Saint-
Sébastien
mange
autrement



Vous pouvez manger au restaurant ou des pintxos, assis ou debout, dans un endroit chic ou dans le bistrot le plus populaire. C'est la même chose. Dans cette ville, on mange bien. De toutes les façons possibles.

18 étoiles Michelin

une pluie d'étoiles

→ ils vous mettent quelque chose sur la table (par exemple, cet "Œuf cassé", du Restaurant Mugaritz), comme si c'était un cadeau que vous devez ouvrir. Il s'agit d'une création innovante, surprenante, et bien sûr très, très savoureuse. Vous ne savez pas très bien ce que c'est, mais vous ne l'oublierez jamais.



Prenez un compas et mettez-le sur une carte de Saint-Sébastien. Piquez la pointe sur la Mairie et fixez un rayon de 25 kilomètres. Savez-vous combien y-a-t-il d'étoiles Michelin dans ce petit cercle, dont les limites se parcourent en à peine dix minutes en voiture ? Il y en a 18. Mieux encore, sur les onze restaurants avec 3 étoiles Michelin de tout l'État, 3 sont à Saint-Sébastien : **Arzak**, **Akelarre** et **Martín Berasategui**. Et quatre autres restaurants ont cette distinction : **Mugaritz**, qui en a deux, et **Kokotxa**, **Mirador de Ulia**, **Zuberoa**, **Amelia** et **eMe Be Garrote** qui en ont une. Un peu plus

loin, à Hondarribia, voici le restaurant **Alameda**, et à Getaria, el **Elkano**, tous les deux ont une étoile Michelin. C'est un fait extraordinaire. En réalité, à l'exception de Kyoto, au Japon, il n'y a pas un autre endroit dans le monde avec une telle concentration de restaurants étoilés au mètre carré. À Saint-Sébastien, nous avons fait de la cuisine un laboratoire d'idées et un atelier de créativité reconnu dans le monde entier. Nous avons fait de la gastronomie un art, une ingénierie, un signe d'identité. Mais cessons de parler. Il est l'heure de manger.

Arzak ★★★

Chef: Juan Mari Arzak
Jose Elosegi Alkatea etorbidea, 273
Saint- Sébastien (G2)
T: 943 28 55 93
www.arzak.es

G 68
🔒 Dimanche et lundi

Akelarre ★★★

Chef: Pedro Subijana
Aita Orkolaga Pas., 56 · Igeldo
Saint- Sébastien (A2)
T: 943 31 12 09
www.akelarre.net

V O G 65
🔒 De septembre à juin : les dimanche soir, lundi et mardi. De juillet à septembre : le dimanche soir et le lundi.

Martín Berasategui ★★★

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

G 50
🔒 Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée. Fermé jusqu'au 10 mars 2020

Mugaritz ★★

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

V O G 50 a la carte
175 convenus
🔒 Dimanche soir, lundi toute la journée et mardi midi.



autres restaurants avec étoiles Michelin

Alameda ★

Fontarabie
T: 943 64 27 89
www.restaurantalameda.net

🔒 Lundi et mardi toute la journée, et le dimanche soir

Elkano

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

🔒 Lundi et dimanche soir, et le mardi toute la journée.

Kokotxa ★

Saint- Sébastien
T: 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Dimanche et lundi

Mirador de Ulia ★

Saint- Sébastien
Tel.: 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

🔒 Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée.

Zuberoa ★

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

🔒 Du 1er novembre au 1er juin (dimanche soir, mardi soir et mercredi toute la journée.) Du 1er juin au 31 octobre (dimanche et mercredi toute la journée)

Amelia ★

Saint- Sébastien
T: 943 10 16 13
www.ameliarestaurant.com

🔒 Dimanche et le lundi, ainsi que le midi, du mardi au vendredi.

...et le dernier arrivé...

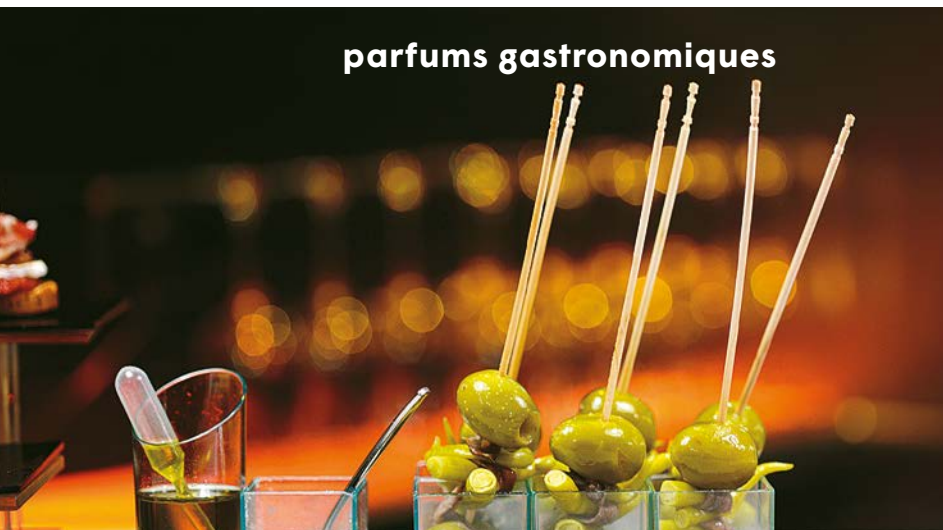
eMe Be Garrote ★

Saint- Sébastien
T: 943 22 79 71
www.emeberestaurante.com

🔒 Dimanche soir et lundi toute la journée.

pintxos

parfums gastronomiques



Si les menus et les cartes des restaurants de Saint-Sébastien étaient l'eau de Cologne, les pintxos seraient le parfum. L'essence. L'âme de notre cuisine. À l'origine, le pintxo était une tartine de pain sur laquelle on plaçait une ration de nourriture fixée par un cure-dent. Aujourd'hui, il y en a des simples mais imbattables, comme l'éternelle omelette de pommes de terre ou la géniale Gilda, une création de Saint-Sébastien : une banderille

piquante de piment rouge, un anchois et une olive, un pintxo en hommage à Rita Hayworth.

Il y a évidemment des pintxos plus sophistiqués, des exemples de haute cuisine en miniature, des saveurs élaborées et concentrées en délicieuses petites doses.

Sortir pour s'alimenter de pintxos est un acte social et une façon de découvrir notre culture, un spectacle qui combine rires, conversation, mouvement et divertissement.

local activity

comment choisir les pintxos

Vous pouvez apprécier cette cuisine dans les bars de la Vieille Ville, du centre, de Gros et d'autres quartiers de Saint-Sébastien. Il est recommandé de visiter 4 ou 5 bars et de déguster 1 ou 2 pintxos avec une boisson dans chaque établissement. Un conseil : n'oubliez pas le nombre de pintxos que vous avez mangé. On vous le demandera à la fin.



TRUC POUR LES DÉBUTANTS.

Chaque bar a son pintxo star. Si vous ne savez pas lequel, demandez quelque chose à boire et observez ce que prennent les habitués. Ensuite, demandez la même chose. Et sinon, nous vous aiderons — 40-41

- S'il s'agit d'un pintxo froid, il est en général disponible au bar et vous le prenez directement.
- S'il s'agit d'un pintxo chaud, il faut le demander au serveur.
- Quand vous allez manger des pintxos, vous devez normalement prendre une consommation (pintxo et boisson) au bar, et ensuite vous allez à un autre bar.
- En général, on paye à la fin. La coutume quand on est en "cuadrilla"* est de payer par tournées ou de faire un pot commun avant de commencer (payer chacun sa consommation dans chaque bar ne se fait pas).

le pintxopote

Le "pintxopote" est une heureuse initiative conçue par les hôteliers pour encourager les gens à préserver l'esprit du poteo (aller de bar en bar). Pour le prix d'une consommation, ils vous offrent le lot complet : le pintxo et la boisson, qui est normalement un verre de vin ou un demi de bière. Chaque quartier a son jour de «pintxopote», le mercredi, jeudi ou le vendredi, selon les cas, à des heures bien précises (de 19h00 à 22h00 approximatif en général)

Le centre du quartier de Gros, les quartiers d'Egia, d'Amarra et de l'Antiguo, ainsi que le Gastropote du marché de San Martín, sont des lieux particulièrement animés.

AntonioBar

Bar-Restaurante

Calle Bergara, 3 / 20005 San Sebastián - Donostia

GIPUZKOA (SPAIN) / T +34 943 429 815

www.antonioabar.com

* Cuadrilla: Groupe d'amis

les meilleurs pintxos

de chaque quartier

la Vieille Ville

tradition



Nos pintxos sont nés dans les bars de la Vieille Ville, et c'est elle qui leur a donné une âme. Dans cette partie de la ville, on trouve les incontournables, les plus traditionnels, ceux qui ont le plus de caractère... mais aussi, ça et là, quelques innovations.

1 — La Viña

Roulé de fromage et d'anchois



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

Lundi

2 — La Cepa

Brochette de filet, piments de Gernika et pommes de terre frites



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

Mardi

3 — Gandarias Jatetxea

Tartelette d'araignée de mer



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

Le 25 décembre et le 1er janvier

80

4 — Dakara Bi

Mini pavé de filet au foie gras frais et réduction de fruits des bois



Abuztuaren 31 25 behea · (2D)
T: 607 27 96 45

Lundi

5 — A fuego negro

Olives gordal fourrées à la gelée de vermouth



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

Lundi

6 — Mesón Portaletas

Riz au homard



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

Le Jeudi, d'octobre à mai

7 — Bartolo

Foie gras frais à la plancha



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

Ne ferme pas l'été. Le reste de l'année, ferme le mardi

80

8 — Zumeltzegi

Brochette de baudroie



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

Jeudi et dimanche soir en hiver

45

9 — Haizea

Brick de morue



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

Dimanche et jours fériés, l'après-midi

le centre et Gros

une touche internationale

Dans ces quartiers de la ville, les pintxos associent identité propre et influences internationales. Ils sont plus classiques et sophistiqués, influencés par la cuisine française, dans l'élégant quartier du Centre, et plus avant-gardistes, mélangés, dans le quartier dynamique et moderne de Gros.



1 — Iturrioz

La morue au club Ranero



San Martin, 30 · (3E)
T: 943 42 83 16

Dimanche

2 — SM Café Bar

Bricks aux poireaux et gambas. (Troisième prix de pintxos en 2016)



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

Dimanche et jours fériés

3 — Rojo y negro

Tempura de brochette de langoustines et emmental



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

1er janvier

40

4 — Antonio Bar

Anchois du Cantabrique en salaison, guindilla et piment vert



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

Dimanche et jours fériés

5 — Mesón Martín

Trainera : calmars et gambas à la plancha sur une base de jambon



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

Dimanche

30

6 — Café Kursaal

Cochon de lait pibil, tacos et guacamole



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

Dimanche soir

les meilleurs petits-déjeuners



1_ Avenida XXI

Mini tourtes Avenida XXI



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

🗓 Dimanche et jours fériés
(sauf le 20/01 et le 15/08) G V O

2_ Victoria Café

Petits-déjeuners Victoria Café



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

🗓 Le lundi d'octobre à mai G

3_ La Pepa taberna frutal

Jus de fruits cold press, superbowls d'açaï, pitaya, coco...



Zurriola hiribidea, 38 · (2F)
T: 843 983 668

🗓 Mardi

dès la première minute de la journée

Commencer la journée dans une ville qui vit la gastronomie, cela signifie profiter d'une expérience exceptionnelle dès le premier instant. Pour nous, chaque repas est important, et votre petit-déjeuner tout autant que les autres.

restaurants

qui te mettront l'eau à la bouche

plaisirs à la manière de Saint-Sébastien



plats typiques

les restaurants de Donostia/Saint-Sébastien sont une des principales motivations qui attirent les visiteurs de notre ville.

Parce que nous sommes une référence gastronomique au niveau mondial, avec une culture gastronomique, liée à notre territoire, nos paysages, nos gens et aux espaces de dégustation.

Horaires approximatifs des restaurants :
Le midi de 13 h 30 à 15 h 30.
Le soir : de 20 h 30 à 22 h 30

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

- Le **txangurro** est une araignée de mer (crabe) qui se sert après l'avoir cuite au four.
- Les **kokotxas** (joints) de morue ou de colin. C'est la partie inférieure du menton de la morue ou du colin. On les cuisine dans une casserole en terre cuite avec de l'huile d'olive et de l'ail.
- **Colin à la kokxera**. Il se fait dans une casserole en terre cuite avec des palourdes, des petits pois et du persil, et on le sert accompagné d'œufs durs coupés et d'asperges.
- **L'omelette à la morue**. Simple et délicieuse.
- **La morue au pil pil**, élaborée à base d'huile d'olive, d'ail et de piments rouges.
- **La côte de bœuf**. Le Pays basque a des viandes exceptionnelles, c'est pourquoi vous ne pouvez pas perdre l'occasion de goûter ce plat savoureux et tendre, fait au grill.



la Vieille Ville

cuisine traditionnelle

Bodegón Alejandro — 2E

Plats de saison

Carte : **45€**
Menu gastronomique : **52€**

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



Fermé le lundi et le mardi toute la journée (ouvert en permanence de mai à octobre). **60**

Juanito Kojua — 2D

Spécialités de fruits de mer, de viandes et de poissons au grill. Vivier maison

Menu du jour : **33€** + TVA
Carte : **60€**
Menu gastronomique : **48€** + TVA

boissons non comprises
Portu, 14 · T. 943 42 01 80
www.juanitokojua.com



Dimanche soir **110**

Txoko — 2D

Riz au homard / poissons

Carte : **15 / 30€**
Menu gastronomique : **27,50€**

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



Dimanche soir et lundi **75**

Ubarrechena — 2D

Paellas et viandes cuites à la braise

Menu du jour : **16,95€**
Le week-end : **19,95€**

Portu, 16 · T. 943 42 83 52
https://ubarrechena.negocio.site/



Ne ferme pas **115**

Gandarias Jatexea — 2E

Charcuterie ibérique Joselito, poisson frais du jour à la plancha, côte et filet de bœuf

Carte : **40-45€**

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



25/12 et 01/01 **80**

Restaurante Casino Kursaal — 2E

Restaurant du casino Kursaal

Menu de la chance : de **0€** à **36€**
Carte : **30€** / pax

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



Du dimanche au mercredi **20**

Txuleta — 1D

Croquettes de txuleta, côte de bœuf et poulpe grillé

Menu du jour : **20€**

Carte : **35 - 40€**
Menu gastronomique : **35€**

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



Lundi soir et mardi **60**

Zumeltzegi — 2E

Brochettes, grillades de viandes et poissons

Menu du jour : **27,5€**

Carte : **30 - 45€**
Menu gastronomique : **33,9€**

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



Hiver : les jeudi et vendredi soir / Été : le jeudi midi **52**

cuisine revisitée

Astelena 1997 — 1E

Poissons et viandes

Menu du jour : **30€** / Carte : **60€**
Menu gastronomique : **42€**

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



Dimanche et mercredi soir. Lundi toute la journée **110**

La fábrica — 2D

Cuisine traditionnelle revisitée

Menu du jour : **33€** (TTC boisson comprise)

Carte : **36€ - 45€**
Le week-end : **43€** (TTC boisson comprise)

Portu, 17 · T. 943 43 21 10
www.restaurantelafabrica.es



Hiver: dimanche soir. Été: ne ferme pas / Le 25 décembre et le 1er janvier **70**

La muralla — 2E

Fusion de saveurs traditionnelles et présentations créatives

Menu du jour : **25€**

Enbeltran, 3 · T. 943 43 35 08
www.restaurantelamuralla.com



Dimanche soir (en hiver) **50**

Xibaris — 2E

Risotto de champignons, poissons, côtelette de porc ibérique cuite à petit feu, laquée au miel et au soja.

Menu du jour : **15-27€**
Carte : **18-30€**

San Jeronimo, 20 · T. 943 42 11 27



Lundi soir et mardi soir **60**

cuisine méditerranéenne

Foodoo — 2D

Nouilles Yakisoba aux crevettes et calmars

Menu du jour : **10,50€**
Carte : **15€**

Menus de groupe : **20/25€**
Le week-end : **15,95€**

Boulevard, 3 · T. 943 43 55 07
www.foodoo.es



Noël et fin d'année **150**

cuisine du marché

Bokado Mikel Santamaria — 2C

Plats de saison et poissons

Menu du jour : **54€**
Carte : **50€**
Menu gastronomique : **75€**

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



Lundi, mardi soir et dimanche soir **80**

cuisine méditerranéenne

Chin chin — 2E

Tataki de thon rouge à la tomate, avocat et edamames

Menu du jour : **11-30€**
Carte : **en moyenne 19€**
Menu gastronomique : **26-30-36€**

Garibai, 5 · T. 943 32 46 09
www.chinchindonosti.com

Le 1er janvier et le 25 décembre **180**

Via Fora — 4F

Plats à base riz

Menu du jour : **14€**
Carte : **30€**

Menu gastronomique : **32€**

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



Ne ferme pas **60**

cuisine d'auteur

Biarritz — 3D

Secret ibérique, moutarde et pomme de la région

Menu du jour : **32€** + TVA
Carte : **50€**

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



Dimanche soir et lundi. **56**

cuisine du marché

Oquendo — 2E

Bistrot ambiance cinéma

Menu du jour : **16,90€** + TVA
Carte : **en moyenne 30€**
Le week-end : **25,50€** + TVA

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



Ne ferme pas **70**

cuisine du marché traditionnelle

La perla — 3E

Carpaccio de faux-filet, turbot, merlu en sauce verte, sole, joue de bœuf, pain perdu à la vanille

Menu du jour : **24€**
Carte : **50/60€**
Menu gastronomique : **52€**

Kontxako Pasealekua, z/g
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



Les dimanche soir, lundi soir et mardi (en hiver) **110**

*Les prix indiqués sont approximatifs

Interprétation de la fiche des pintxos et des restaurants

(2E) Emplacement sur la carte **110**

Repos hebdomadaire

Cuisine ouverte toute la journée

Spécialité de la maison

V Végétariens

O Diabétiques

C Cœliaques

Euskadi Gastronomika

n° (X) Capacité

biarritz
BAR & RESTAURANTE

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





Gros

—

 cuisine d'avant-garde


Ni neu — 1F

 Pain perdu caramélisé et glace maison
Carte : **30-35€**Menu gastronomique : **38€**Zurriola Hirib., 1 (Kursaal) · T. 943 00 31 62
www.restaurantenineu.com
 Lundi toute la journée. De mai à octobre, ne ferme pas.

 Rez-de-chaussée : 60-40 personnes. Étage 175 personnes.


 cuisine internationale

La piazzetta de Gros — 2F

 Pâtes, pizzas, desserts artisanaux
Menu du jour : **15,95€**Carte : **en moyenne 20 - 30€**Menu gastronomique : **34,90€**Usandizaga 23 · T. 943 32 08 38
www.lapiazzettadegros.com
 Ne ferme pas

120

Topa sukaldaria — 2F

 Guacamole, tacotalos, ceviches (cuisine basco-latino-américaine)
Carte : **25€**Aguirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukaldaria.com
 Mardi (de novembre à avril)
Le mercredi midi
Fermeture : 24, 25, 31 décembre et 1er janvier


65

Antiguo et Igeldo

—


 cuisine traditionnelle

Asador Portuetxe erretegia — 6A

 Côte de bœuf grillée ou poisson et légumes de saison
Carte : **55-60€**Igara bidea, 71 · T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com
 Le dimanche soir du 15 octobre au 15 juin


180

Tenis Ondarreeta — 3B

 Poisson et viandes
Menu du jour : **19,00€**Carte : **40€ - 45€**Eduardo Chillida, Pas. 9 · T. 943 311 150
www.tenisondarreta.com
 Fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée, et le mardi soir.


275

Rekondo — 4A

 Riz aux palourdes, araignée de mer, côte de bœuf
Carte : **95-100€**Igeldo Pasealekua, 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com
 Mardi-Mercredi
Fermeture : 24, 25, 31 décembre et 1er janvier

80

Txinparta


 Côtes de bœuf et poisson
Menu du jour : **14,50€**Carte : **30€**Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com
 Dimanche soir

100

restaurants à proximité

 cuisine traditionnelle et au grill

Araeta sidreria

 Viandes et poissons au grill et au feu de bois
Menu du jour : **17€**Menu gastronomique : **31€**Carte : **40 - 60€**Berridi Bidea 22 · ZUBIETA
T. 943 36 20 49
www.araeta.com
 Les lundi, mardi et mercredi soir. Printemps / automne / hiver

450

Barkaiztegi

 Morue, poissons et viandes au grill, asperges farcies et produits de saison
Carte : À partir de **34€**Barkaiztegi Bidea, 42 · MARTUTENE
T. 943 45 13 04 · www.barkaiztegi.com
 Dimanche et jours fériés


180

Beko errota

 Poisson au grill
Menu du jour : **22€**Carte : entre **40 y 50€**Menu gastronomique : **50€**Jaizubia Auzoa, z/g · FONTERRABIE
T. 943 64 31 94 / www.bekoerrota.com
 Dimanche soir et lundi

750

Gurutze berri

 Gibier (palombe en sauce)
Menu du jour : **13€**Carte : **entre 30 et 45€**Bizardia Plaza, 7 · OIARTZUN
T. 943 49 06 25 / www.gurutzeberri.com
 Dimanche soir et lundi

350

Ziaboga bistrot

 Calmars
Menu du jour : **30-35€**Carte : **entre 8-35€**Menu degustación : **40€**Donibane Kalea 91- PASAI DONIBANE
T. 943 51 03 95
www.ziabogabistrot.com
 Mardi

65



Interprétation de la fiche des pintxos et des restaurants

(2E) Emplacement sur la carte — 110



Repos hebdomadaire



Cuisine ouverte toute la journée



Spécialité de la maison

 Végétariens

 Diabétiques

 Cœliaques

 Euskadi Gastronomika

 n° (X) Capacité

cidre

local activity

coeur de pomme

n'importe quelle saison de l'année est idéale pour vivre l'expérience unique de déjeuner ou de dîner dans une cidrerie. Une certitude : vous adorerez.

le rituel du cidre

Le **cidre** est élaboré ici depuis des siècles et provient du jus fermenté de pommes selon des pratiques traditionnelles. Du mi-janvier à la fin du mois d'avril, le Rituel du txotx attire les Basques dans les cidreries, où ils peuvent déguster le cidre de la saison, avant qu'il soit embouteillé, ainsi que les typiques menus à base de morue et de côtes de bœuf. Les cidreries sont ouvertes toute l'année et ce sont des restaurants généralement situés dans les hameaux où le cidre est produit, entourés de pommiers. Dans certains cas, on maintient la coutume de manger debout et chaudement habillé pour se protéger du froid. Mais il y a aussi des cidreries modernes qui sont climatisées, dans lesquelles il est possible de manger assis à des longues tables en bois en compagnie d'autres habitués. L'ambiance est très spéciale.

À Hernani et à Astigarraga, à quelques kilomètres seulement de Saint-Sébastien, il y a plus de 100 cidreries. Et à Astigarraga, il est recommandé de visiter le Musée du Cidre, **Sagardoetxea**.



menu cidrerie

Un menu comprenant une omelette à la morue, des escalopes de bœuf, des noix, du fromage et une marmelade de coing. Et tout le cidre à volonté, bien sûr.



le rituel du txotx

local activity



txotx! Ce mot magique est plus qu'une tradition qui se développe de janvier à la mi-mai ; elle est devenue un vrai rite.

Le cidrier, au cri de txotx!, invite à goûter le cidre d'une nouvelle barrique.

- Les convives se lèvent de table et s'approchent avec leur verre vide. Chaque personne, en respectant l'ordre d'arrivée, incline son verre jusqu'au cidre, qui sort par un petit orifice avec pression, tombe dans le verre, ce qui permet aux arômes de se dégager.
- Les différentes nuances du cidre se dégustent près des barriques et les sensations sont partagées avec les autres. Ensuite, on revient à table avec le verre vide.
- Cette opération est répétée plusieurs fois jusqu'au moment où l'on a dégusté toutes les barriques.



que faire, gastro

Beharri

Narrika, 22 SAINT-SEBASTIAN
T: 943 43 16 31
www.sidrerriabeharri.com



Ne ferme pas

110

Gurutzeta

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



Ouvert durant la saison du cidre

150

Iretza

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

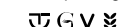


Ne ferme pas

410

Petritegi

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



Ne ferme pas

560

Saizar

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



Lundi

300

Txirrita

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



Du lundi au mercredi toute la journée, le jeudi midi et le dimanche soir

230

réservez votre expérience dans une cidrerie

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

une revolution œnologique

jeune
d'esprit

Vin d'une grande personnalité, le txakoli, doit se boire dans l'année, bien frais. Il est approprié pour accompagner n'importe quel plat et en particulier les fameux "pintxos".

notre ambassadeur, le txakoli.

Il y a 30 ans, le txakoli était considéré comme une boisson de taverne, acide, sans intérêt. Aujourd'hui, c'est un des grands ambassadeurs de notre gastronomie. Un **vin blanc** sophistiqué, à la fraîcheur irrésistible, qui fait la conquête de tables les plus exigeantes du monde. Une route passant par les caves d'Aia, Zarautz et Getaria, les communes de Guipuscoa qui produisent le plus de txakoli, vous dévoilera les secrets de ce vin jeune et fruité, idéal pour accompagner des anchois salés ou du thon à l'huile. Vous pourrez apprécier en outre un parcours délicieux et beau qui passe par la côte, et vous serez gagné par le plaisir anticipé du txakoli que vous dégusterez quand vous arrêterez le moteur de votre véhicule.

de chez
nous,
depuis
toujours

Le txakoli (Appellation d'origine) est un vin lié depuis des siècles à la culture du peuple basque et un bon compagnon de notre cuisine.

caves
de
txakoli

Hiruzta

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



Katxiña

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



Rezabal

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



Talai berri

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



Pour effectuer une visite guidée, appelez et demandez un rendez-vous.

Basque
Culinary
Center

l'université de la cuisine

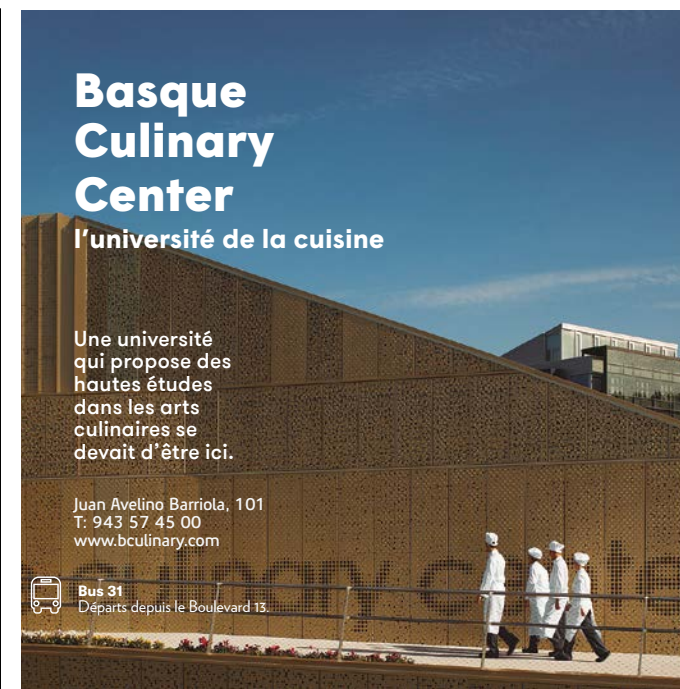
Une université qui propose des hautes études dans les arts culinaires se devait d'être ici.

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



Bus 31

Départs depuis le Boulevard 13.



Le Basque Culinary Center, qui a ouvert ses classes en 2011 dans le Parc technologique Miramón, répond aux besoins de la nouvelle cuisine, où les professionnels cherchent à créer des émotions dans tous les sens.

des cours pour
les passionnés.

L'Université des Arts culinaires offre également des cours pour les passionnés des fourneaux, autour de tous les plaisirs de la cuisine : apprendre, explorer, découvrir, s'amuser et diffuser la culture gastronomique.

sociétés
gastronomiques

pour les membres et les invités

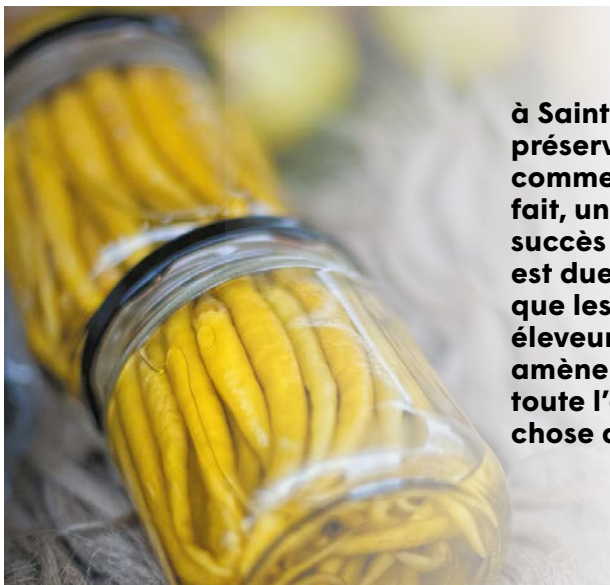
Leurs membres s'y réunissent pour déjeuner ou dîner dans un local aménagé avec une cuisine et dans une ambiance de grande cordialité. Pour pouvoir y accéder, il faut être nécessairement invité par un membre. La nourriture vient de l'extérieur et est cuisinée par une ou plusieurs des personnes qui sont présentes au repas. Ensuite, les dépenses sont calculées et partagées entre tous.

Les sociétés gastronomiques sont un espace à mi-chemin entre notre maison et un restaurant.

Si vous avez l'occasion d'y assister, ne la perdez pas. C'est une immersion profonde dans la culture de Saint-Sébastien.

produits

marchés traditionnels et boutiques délicatessen, au choix



à Saint-Sébastien, on a su préserver l'essence du commerce traditionnel. De fait, une grande partie du succès de notre gastronomie est due aux produits de saison que les petits agriculteurs et éleveurs de l'environnement amènent à la ville pendant toute l'année. Ils font la même chose depuis des décennies.



Sur les marchés de **La Bretxa** et de **San Martín**, vous pouvez voir les cuisiniers les plus réputés sélectionner les meilleures matières premières. Chaque jour, ils choisissent ici la viande, les légumes et le poisson qu'ils serviront ensuite dans leurs restaurants. Très près de Saint-Sébastien, les marchés de **Tolosa** et d'**Ordizia** sont également deux grandes options pour acheter des produits autochtones de qualité.



aussi pour les sybarites.

Et en même temps, cette ville dispose de cette touche chic et distinguée qui s'exprime aussi dans son offre commerciale, **avec des boutiques spécialisées d'alimentation**, où vous pouvez trouver des produits d'importation et d'excellences culinaires pour spécialistes et gourmets.

Visites pour les gourmets

AITOR LASA
ARAMENDIA CHOCOLATERÍA
ARDOTEKA GOÑI
GARRARTE
GOURMET
LA SEVILLANA



authentiques et autochtones

→ L'environnement de Saint-Sébastien offre les meilleures matières premières pour apprécier la gastronomie basque: Haricots de Tolosa, les produits de la mer qui sont débarqués dans nos ports, Fromage Idiazabal (appellation d'origine), piments d'Ibarra...