



GUÍA GASTRONÓMICA OARSOALDEA

Errenteria-Lezo-Oiartzun-Pasaia





NUESTRA GASTRONOMÍA

La gastronomía vasca, una de las más reconocidas del mundo, encuentra su mejor representación en la comarca de Oarsoaldea. Su oferta no puede ser más completa, variada y de calidad. No importa qué tipo de cocina quieras experimentar, cada municipio de nuestra comarca nos ofrece la posibilidad de degustar desde la cocina más tradicional o un menú de sidrería, hasta una ruta de pintxos o la más alta cocina en alguno de los mejores restaurantes del mundo.

Además, si quieres conocer a fondo los entresijos de la cocina vasca puedes apuntarte a las experiencias que te ofrecen las personas expertas de nuestra comarca.

Aquí cuidamos con mimo nuestra cocina. Los productos más frescos de nuestros campos y de nuestra mar, unidos a una esmerada elaboración, son una excelente excusa para hacer un alto en el camino.





CLUB EUSKADI GASTRONOMIKA

Euskadi Gastronomika es una marca de calidad del Club de Producto Gastronómico de Euskadi. Una red de establecimientos relacionados con la hostelería formada por restaurantes, bares, tiendas y otros establecimientos y que tiene como fin ofrecer la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad. Para ello, estos establecimientos asumen el cumplimiento de una serie de requisitos de calidad y exigencia.

¡Si buscas calidad, busca el sello de **Euskadi Gastronomika!**



Euskadi Gastronomika está presente en una gran variedad de establecimientos de Oarsoaldea

ERRETERIA | G

RESTAURANTES



GAZTELU



☆ Carne a la brasa y desayunos.

MENÚ DEL DÍA: 16,40 €

CARTA: entre 25 y 35 €

Andra Mari kalea, 6 . ERRETERIA

T. 943 51 10 84 | www.gazteluostatua.eus

Domingo y noches entre semana

50 / 30



AKER KAFE



☆ Chuletón y tomates km. 0.

CARTA: entre 15 y 30 €

María de Lezo kalea, 1. ERRETERIA

T. 943 90 20 89 | www.akerkafe.com

Domingos tarde, lunes y noches entre semana

15 / 15



BARES DE PINTXOS



LEKU ZARRA



☆ Pintxos y raciones. Comida casera.

CARTA: entre 15 y 20 €

Madalen kalea, 3 . ERRETERIA

T. 943 51 64 41 | <http://bar-leku-zarra.business.site>

Domingos tarde y lunes

15 / 30



BAR FLORES



☆ Bacalao y calamares. Pintxos de autor.

CARTA: 12-18 €

Pasajes Aizpitarte kalea, 4 . ERRETERIA | T. 625 735 403

Miércoles a la tarde

10/54

ERRETERIA | G

SIDRERÍAS

EGI-LUZE

☆ Sidrería y restaurante.

CARTA: entre 35 y 60 €

Landarbaso bidea, z/g . ERRETERIA
T. 943 52 39 05 | www.egiluze.es

🔒 Miércoles noche

👤 200 / 150



CASERÍOS GOURMET



6

MUGARITZ



☆ Cocina de autor, creatividad e innovación.

MENÚ DEGUSTACIÓN: 253 €

Otzazulueta Baserría, Aldura Aldea, 20 . ERRETERIA
T. 943 52 24 55 | www.mugaritz.com

Temporada de apertura: de abril a octubre

🔒 Domingo noche, lunes y martes
mediodía

👤 55 (ampliable a 160
bajo demanda)

LEZO | G

RESTAURANTES



1

CARMEN



☆ Verduras de temporada.

MENÚ DEL DÍA: 19,50 €

CARTA: entre 29 y 36 €

Herriondo Bailara, 1(Altamira) . LEZO
T. 943 52 66 30 | www.carmenjatetxea.com

🔒 Domingo noche y lunes

👤 90

LEZO | G

ASADORES



PATXIKU ENEA



★ Pescados y chuleta a la brasa.

CARTA: entre 30 y 60 €

Gaintxurizketa Bidea, 7. LEZO
T. 943 52 75 45 | www.patxikuenea.com

Lunes. Noches de domingo a jueves

100



OIARTZUN | G

RESTAURANTES



ARISTI



★ Croquetas, potajes y revuelto de hongos.

MENÚ DEL DÍA: 12 €

MENÚ FIN DE SEMANA: 25 €

Astigarragako Bidea, 21. OIARTZUN
T. 943 49 25 58 | <https://aristi-jatetxea.negocio.site>

Noches y sábado

67 / 40



OLAIZOLA



★ Pescados y carnes.

MENÚ DEL DÍA: 12 €

MENÚ FIN DE SEMANA: 25 €

Tornola Kalea, 2. OIARTZUN
T. 943 49 20 50 | www.olaizola.com

Lunes, martes y miércoles noche

65/70

OIARTZUN | G

PRODUCTORES ARTESANALES



3

MOMOTEGI



☆ Productos de pato y oca.

Pikogarate Bidea, 20. OIARTZUN
T. 943 49 31 91 | www.momotegi.com

No cierra

PASAIA | G

RESTAURANTES

CASA CÁMARA



1

☆ Pescados y mariscos.

CARTA: entre 50 y 100 €

Donibane kalea, 79. PASAIA
T. 943 52 36 99 | www.casacamara.com

Domingos noche y lunes

40/50



ONTZIOLA



2

☆ Pintxos, platos y tostas.

MENÚ DEL DÍA/CARTA: 14,90 €

CARTA: entre 17 y 30 € menú especial

Juan XIII kalea, 34 . PASAIA
T. 943 34 08 09 | www.ontziolajatetxea.com

No cierra

60



RESTAURANTES



TXULOTXO



★ Pescados y mariscos.

MENÚ DEL DÍA: 29 €

CARTA: entre 40 y 60 €

Donibane kalea, 71. PASAIA

T. 943 52 39 52 | www.restaurantetxulotxo.com

Martes y noches de domingo a jueves

60



ZIABOGA BISTROT



★ Pescados, frituras y producto local.

MENÚ DEL DÍA: 25 €

CARTA: 37 €

Donibane kalea, 91. PASAIA

T. 943 51 03 95 | www.ziabogabistrot.com

Martes

64/36



LA LONJA



★ Pescados a la parrilla.

CARTA: 70 €

Esnabide Kalea, 18, PASAIA

T. 652 11 04 48

Noches

30



MUSEO

BARCO MUSEO ECOACTIVO MATER

MATER es la última gran bonitera vasca de madera convertida en Barco Museo Ecoactivo.

Arraunlari kalea, z/g. PASAIA

T. 619 814 225 | www.mater.eus

24, 25 y 31 de diciembre. Enero y febrero

45





ESTRELLAS MICHELIN

MUGARITZ 

2 Estrellas MICHELIN

Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Mugaritz, una fusión de las palabras “roble” y “frontera” en euskera, ofrece muchísimo más que una experiencia, pues traspasa los límites gastronómicos para ejercer como un laboratorio de ideas y reflexiones: ¿podemos beber los alimentos?, ¿el aire es comida?, ¿es posible parar el tiempo?... Aquí todo responde a un único precepto: “Abrir la mente, no solo la boca”.

La vinculación del chef Andoni Luis Aduriz con la tierra se refleja en el restaurante, un aislado caserío que posee un enorme búho protector, lo que nos lleva a la mitología vasca y a su pasión por unir las vanguardias con la tradición. El chef, que sirve en persona algún plato, defiende su propuesta a través de un menú degustación que juega con los sentidos y busca despertar sensaciones bajo el leitmotiv “Las primeras veces”.



Aldura Aldea, 20 . ERRENTERIA

943 522 455.

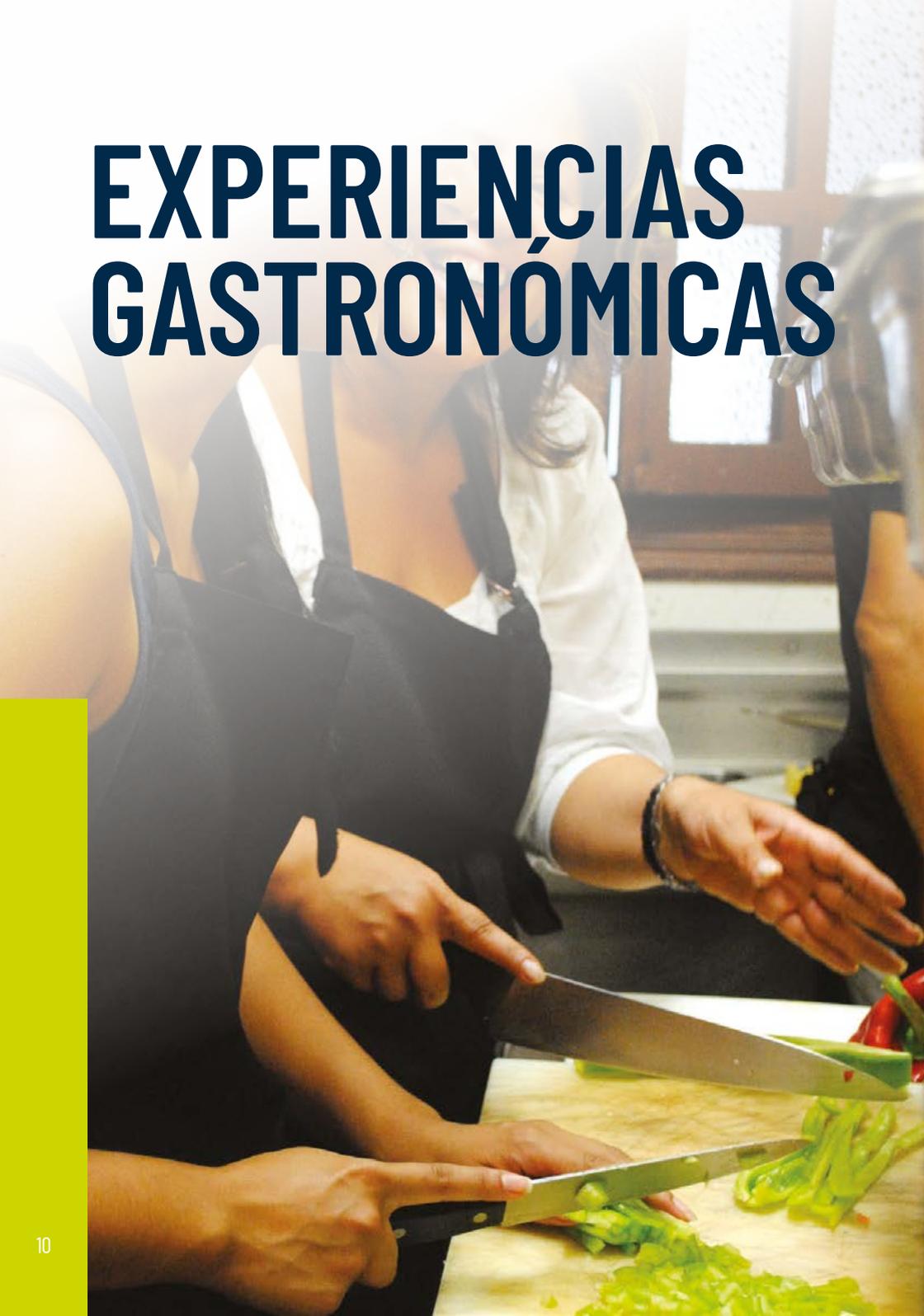
Menú: 253 €

www.mugaritz.com

Cerrado: de noviembre a abril, lunes,
martes mediodía y domingo noche.

Textos de: <https://guide.michelin.com>

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



Taller de cocina tradicional



Taller de cocina en **Ziaboga Bistrot** de Pasai Donibane, que se encuentra al borde del mar y en pleno corazón de su casco antiguo. El taller consiste en una presentación del chef **Alex Barcenilla**, quien, acompañados con café, nos explicará en qué va a consistir el taller y qué platos típicos se van a preparar: kokotxas, bacalao al pil-pil, txipirones, etc. Después, se hace una selección de los productos donde se aprende a elegir las mejores piezas. Si el mar ha permitido faenar, **Juanito Makazaga**, un veterano chipironero, mostrará sus capturas del día y contará sus peculiaridades. Una vez elegido el menú, se elabora siguiendo las directrices del chef para después pasar al comedor y disfrutar lo que uno mismo ha cocinado.



Restaurante Ziaboga Bistrot

Donibane kalea, 91
20110 Pasai Donibane
943 510 395
www.ziabogabistrot.com



Datos de interés

Duración: **2 horas y media.**

Precio: **130 €/persona IVA incluido.**

Grupo máximo: **30 personas.**

Grupo mínimo: **6 personas.**

Idiomas: **Castellano, inglés.**

Fechas disponibles: **De lunes a sábado durante todo el año excepto julio y agosto.**

Nota: Apta para todas las edades.



La sidra y el mar



Una experiencia gastronómica inolvidable en una sidrería local que incluye una travesía en barco desde el muelle del Hospitalillo en Trintxerpe hasta la **Factoría Marítima Vasca Albaola**, el centro de recuperación del patrimonio marítimo vasco donde están construyendo en directo una réplica exacta de Nao San Juan, del s.XVI. Tras la visita a Albaola, es la hora de sumergirse de lleno en la cultura de la sidra vasca en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**, donde te explicarán en una visita guiada con degustación cuales son los secretos de la sidra y su relación con el mar. Para finalizar la jornada nada mejor que disfrutar de un menú tradicional de sidrería compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra en una de nuestras sidrerías locales.



Sagardoetxea

943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus
sagardoarenlurraldea.eus



Datos de interés

Horarios: **De martes a sábado a las 11:00 y a las 17:00. Domingos y festivos a las 11:00.**

Duración: **6 horas.**

Fechas disponibles: **durante todo el año.**

Idiomas: **Castellano, euskera, francés e inglés.**

Tarifas: **Adultos: 55 €. Niños: de 0-6 años: 23 € (con menú especial). De 7-17 años: 31 € (con menú especial). Incluye visitas, paseo en barco y comida/cena en sidrería.**

Transporte no incluido

Taller artesanal de conserva de pescado



En el Barco museo ecoactivo **MATER** te enseñan fabricar tu propia conserva artesanal de anchoas del Cantábrico que puedes llevártela a casa. Nuestra anchoa es un succulento manjar que se puede disfrutar de muchas maneras. En esta propuesta descubrirás cómo se realiza desde tiempos inmemoriales su cuidadosa extracción, conservación y su elaboración artesanal.

Esta experiencia empieza con la visita al antiguo pesquero **MATER** donde nos sumergiremos en la vida y trabajo de a bordo: aparatos de navegación, artes de pesca, sostenibilidad del medio y consumo responsable. Tras una pausa saboreando un magnífico aperitivo a la marinera en la cubierta de a bordo, nos mostrarán la ancestral técnica de elaboración de conserva de nuestra preciada anchoa.



MATER Barco museo ecoactivo

Arraunlari kalea z/g
Junto al embarcadero de Pasai San Pedro.
619 814 225
www.mater.eus



Datos de interés

Horario: **todo el año con reserva previa.**

Precios: **15 €**

Duración: **2 h 30 m.**

Grupo máximo: **18 personas.**

Grupo mínimo: **4 personas**

Idiomas: **euskera, castellano e inglés.**



Visita degustación a obrador de productos de pato



El caserío **Momotegi** está dedicado al trabajo de cría de patos y ocas a la elaboración artesanal de productos derivados. Ofrece una visita a la granja donde se crían estas aves para conocer las diferentes variedades de productos que se obtienen y su elaboración. La visita incluye degustación de sus productos artesanales (foie, jamón de pato y confit). El caserío **Momotegi** está situado en un entorno privilegiado en el corazón del Parque Natural de Aiako Harria donde se crían nuestras aves y donde nos darán a conocer los variados productos que se obtiene de las mismas, aprendiendo cómo se elaboran.

El precio de la visita incluye, además de la completa degustación, un producto valorado en 10 € ó 10 € de descuento en cualquiera de los productos que desee.



Momotegi

Pikogarate bidea, 20
20180 Oiartzun
943 493 191
olga@momotegi.com
www.momotegi.com



Datos de interés

Horario: **todos los días bajo reserva previa.**

Precio de la visita: **32 €/persona.**

Duración: **1 h 30 min.**



PRODUCTOS AUTÓCTONOS | KM 0.



Momotegi baserria



★ Venta de productos de pato y oca elaborados artesanalmente.

📍 Pikogarate bidea, 20. 20180 OIARTZUN
T. 943 493 191 | olga@momotegi.com

www.momotegi.com

Aparola baserria

★ Venta de queso de vaca, queso de oveja y queso de cabra, alubias de Tolosa y productos porcinos. Queso de oveja con denominación de origen Idiazabal. Guisantes en temporada.

📍 Aldura aldea, 8 . 20100 ERRETERIA
T. 629 546 629 / 943 518 781 | igorotegui@hotmail.com

Eguzki-Borda baserria

★ Venta de queso de oveja con denominación de origen Idiazabal. Venta de leche de oveja en temporada.

📍 20100 ERRETERIA
T. 660 719 654

Galtzata baserria

★ Venta de queso de oveja con denominación de origen Idiazabal. Queso premiado en el World Cheese Awards 2011.

📍 Pullegi bidea, 3. Ergoien . 20180 OIARTZUN
T. 943 493 422



ERRENTERIA



ERRENTERIA



AAVV BERAUN

📍 Aita Donostia, 8 | 📞 94.3045838

AITA DONOSTIA

📍 Maurice Ravel, 2 | 📞 94.3340934

3 AKER KAFE ROCK&FOOD

📍 Maria de Lezo, 1 | 📞 94.3902089



ARALAR

📍 Madalen, 13 | 📞 94.3084404

ARGI

📍 Nafarroa etorbidea, 28 | 📞 94.3107326

ARDITURRI

📍 Arditurri, 5 | 📞 94.3529977

AURRERA

📍 Zubiaurre, 1 | 📞 692308793

AXA

📍 Francisco Gazkue, 4 | 📞 843673012

BALEA

📍 Gamon Zumardia, 16 | 📞 689461337

BENITO

📍 Santxoenea, 22 | 📞 94.3511085

BERRI VERSALLES

📍 Kaputxinogaña, 9 | 📞 94.3512045

BODEGA EL TXIKOTE

📍 Maria Lezo, 20 | 📞 94.3527701

BURDINOLA

📍 Dolores ibarruri zumardia

BUXAN

📍 Bittor Idiazabal | 📞 94.3519231

BYB

📍 Gamon Zumardia, 14

CRUH

📍 Arditurri, 1

DAVID

📍 Donostia, 9 | 📞 689417054

EDER

📍 Galtzaraborda etorb., 101
| 📞 94.3126666 / 648656395

EL QUE FALTA

📍 Biteri, 32 | 📞 94.3514904

ERROTA

📍 Fanderia pasealekua, 21 | 📞 94.3519050

ETXEONDO

📍 Gamon Zumardia, 12 | 📞 682520630

4 FLORES

📍 Pasajes Aizpitarte, 4 | 📞 625735403



FRANTXILLA BERRI

📍 Aldura gunea alde, 18 | 📞 94.3524418

FRANTXILLA

📍 Aldura gunea alde, 15 | 📞 94.3511445

GAILUR COFFEE LOUNGE

📍 Maria de Lezo, 17 | 📞 94.3885375

1 GAZTELU OSTATUA

📍 Andra Mari, 6 | 📞 94.3511084



IÑAKI

📍 Francisco Gazkue, 1

IRATXO

📍 Alfonso XI, 5 | 📞 643145890

IRRINTZI

📍 Kapitanenea, 4 | 📞 94.3289022

IZADI

📍 Alfonso XI, 9 | 📞 94.3510750

KAPUTXINDAK

📍 Sorgintxulo, 11 | 📞 94.3340700

KB

📍 Gamon Zumardia | 📞 94.3247404

KERALA

📍 Gamon Zumardia, 14 | 📞 94.3558625

KIROL

📍 Touring etorb., 4 | 📞 94.3514281

MIARI

📍 Alfonso XI, 11 | 📞 94.3346249

LANDARE

📍 Maria Lezo, 3 | 📞 94.3510031

LANTXETA

📍 Pontika, 14 | 📞 94.3969255

LARZABAL

📍 Larzabal, 7 |

LAS CAZUELAS

📍 Aita Donostia, 12 | 📞 94.3511046

2 LEKU ZARRA

📍 Madalen, 3 | 📞 94.3516441



LEKUONA KANTINA

📍 Ugarritza, 1 | 📞 747481367

MAITE

📍 Gamon Zumardia, 2 | 📞 94.3516392

MARITXU

📍 Kapitanenea, 22 | 📞 94.3511088

MIKEL

📍 Arditurri, 11 | 📞 674372165

MUGA

📍 Nafarroa hiribidea, 59 | 📞 94.3253798

ONDARTXO

📍 Herriko Plaza, 8, | 📞 657318673

PORTU

📍 Santa Klara, 19 | 📞 94.3903546 / 687828947

RODRI

📍 Larrunari, 2 | 📞 94.3510015

SINDIKATO

📍 Madalen, 42 | 📞 94.3346183

SUSPERREGI

📍 Aldura gunea alde, 62 | 📞 94.3580055

ZAMALBIDE

📍 Zamalbide auzoa, 3 | 📞 94.3519001

TXIRRITA

📍 Txirrita-Maleo Biribil, 1, | 📞 94.3003195

ZUBIA KAFE

📍 Gabierrota Ibilbidea, 3 | 📞 94.3115272

ERRENTERIA



ATLAS

📍 Biteri, 48 | ☎ 688684476

DONER KEBAB ISTANBUL

📍 Diartzun, 17 | ☎ 943100339

DONER KEBAB NIESSEN

📍 Alfonso XI, 10 | ☎ 943518039

ESTRELLA ROJA KEBAB

📍 Olibet, 6 | ☎ 943577465

FRIDA

📍 Lezo ibilbidea | ☎ 943570426 / 747409933

GRAN MURALLA CHINA

📍 Nafarroa etorbidea, 75
| ☎ 943521363 / 943009342

KEBAB KING

📍 Biteri, 1 | ☎ 943504833

OIARTZUN

📍 Francisco Gazkue, 6 | ☎ 649125907

PIZZA SPRINT

📍 Morrongilleta, 5 | ☎ 943522000

TAANDORI TASTE

📍 Ikutza Kortsarioa, 5 | ☎ 943009999

SUN

📍 Santa Klara, 2 | ☎ 604937369

TELEPIZZA

📍 Xabier Olaskoaga plaza | ☎ 943513651

TXIKI TAKO

📍 Gamon, 6 | ☎ 943966275

ZUKETZ

📍 Koldo Mitxelena plaza | ☎ 639744552

VENEZIA

📍 Santa Klara Plaza, 1, 1 | ☎ 943511992



BATZOKI

📍 Koldo Mitxelena, 4 | ☎ 943002468

GAMON 14

📍 Gamon Zumardia, 14 | ☎ 943577035

MAITE

📍 Gamon Zumardia, 2 | ☎ 943516392

6 MUGARITZ

📍 Aldura gunea aldea, 20
| ☎ 943522455 / 943518343



XERA GASTROTEKA

📍 Xabier Olaskoaga plaza
| ☎ 943344875



DONOSTI

📍 Zamalbide, z/g | ☎ 943526041

5 EGILUZE

📍 Aldura gunea aldea, 47.
Egiluze baserria | ☎ 943523905



BORDA BERRI

📍 Listorreta, 53. Aldura gunea | ☎ 943529274

LISTORRETA

📍 Aldura gunea aldea, 54 | ☎ 943529273

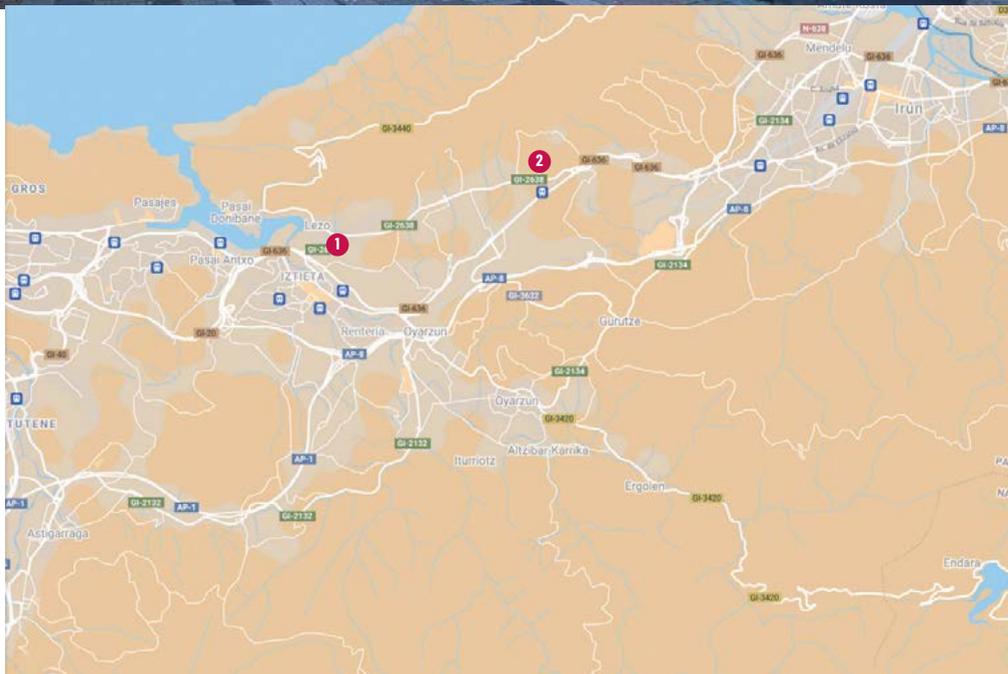






LEZO

 Mendi Urruzuno



LEZO

COCINA TRADICIONAL

AIZPEA OSTATUA

📍 Gurutze Santuaren plaza, 6 | 📞 943527996

ASERRADEROS

📍 Txatxamendi, 12. 110 poligonoa
| 📞 943344804

ELORTEGI

📍 Gaintxurizketa bidea, z/g | 📞 943513420

ERREKA

📍 Iturrin kalea, 12 | 📞 943490087

IRURTZUN-BERRI

📍 Sagasti Irurtzun, 60. 103 poligonoa
| 📞 943526890

KAIALDE

📍 Polentzarrene, 6 | 📞 943512003

KIKE

📍 Lope de Isasti, 2 | 📞 943527599

LUR

📍 Iribarren, 10. 110 poligonoa | 📞 943345506

ONGIOTORRI

📍 Elias Salaberría hiribidea, 12
| 📞 943527897

ORIOARRA

📍 Donibane, 6 | 📞 943346078

ORKIDEA

📍 Aizkorri, 4 | 📞 943476714

SAHATSA

📍 Kale Nagusia, 2 | 📞 943529244

SORGIN

📍 Gilermo de Lazon, 4 | 📞 943577205

URDABURU

📍 Urdaburu, 3 | 📞 943528306

UZTARRI

📍 Kale Nagusia, 14 | 📞 943247443

ZALDIAK

📍 Jaizkibel Hiribidea, 1 | 📞 943344262

ZUBITXO

📍 Zubitxo, 17 | 📞 943573051

COCINA INNOVADORA

1 CARMEN

📍 Herriondo bailara, 1 | 📞 943526690



ASADOR

IRIARTE ENEA

📍 Goiko bailara, 15 | 📞 943529989

2 PATXIKU-ENEA

📍 Gaintxurizketa Goikoa Bailara, 7
| 📞 943527545



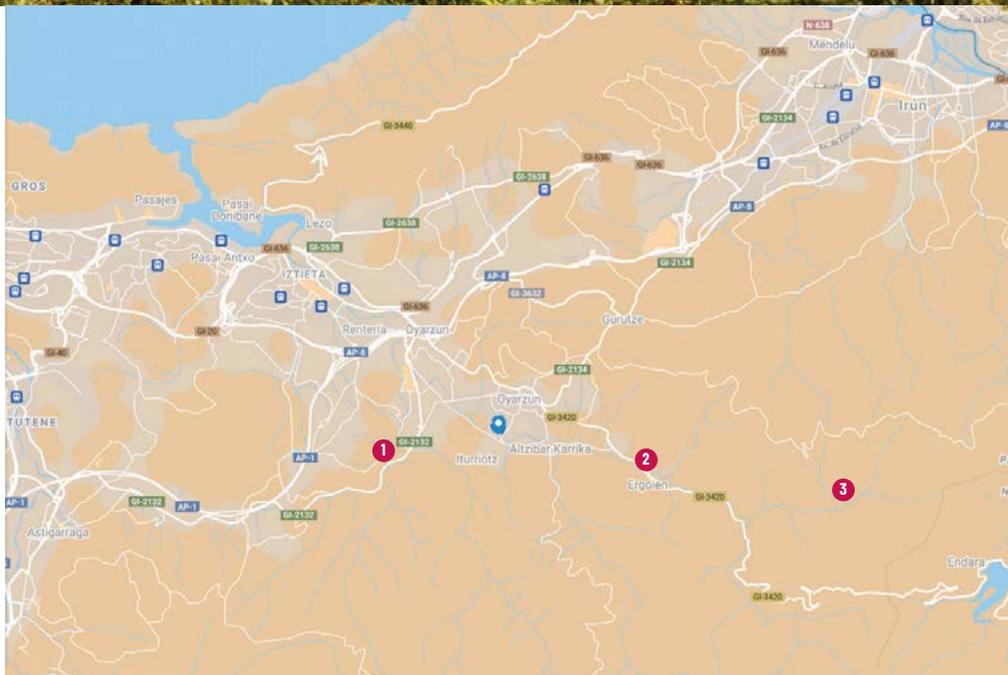
SAGARZULO

📍 Herriondo bailara, 8 | 📞 675701583





OIARTZUN



OIARTZUN



COCINA TRADICIONAL

ALBISTUR

📍 Klarene, 1. Altzibar | ☎️ 843631558

ALHAMBRA

📍 Lartzabal etxadia, 1. Arragua | ☎️ 943491230

AMAZKAR

📍 Kontzejurreka kalea, 2. Elizalde | ☎️ 612558853

1 ARISTI

📍 Astigarraga bidea, 21. | ☎️ 943492558

ARRITXULO

📍 Lesaka bidea, z/g | ☎️ 943580010

AUTOGRILL SELF SERVICE

📍 Maldaburu bidea, 10 (A8 autopista) | ☎️ 943490068

BERANGO

📍 Arañaburu, 7. Lanbarren industrialgunea | ☎️ 943498099

BETI-AURO

📍 Mamut Merkatalgunea, Astigarragako bidea, 4 | ☎️ 943490628

BIKAIN

📍 Zuaznabar, 9. Ugaldetxo | ☎️ 943492749

CAMPING OLIDEN

📍 GI-636 errepidea, 5,5 km | ☎️ 943490728

ENTREPATOS

📍 Carrefour planet merkatalgunea, Lintzirin poligonoa | ☎️ 943108080

GURE TXOKO TABERNA

📍 Bidezarra bidea, 5. Iturriotz | ☎️ 943386806

GURUTZE BERRI

📍 Bizadi plaza, 7. Gurutze | ☎️ 943490625

INTXIXU

📍 Iurruta bidea, 10. Ugaldetxo | ☎️ 943491100

IRU-BIDE

📍 Elorrondo, 20. Elizalde | ☎️ 644004476

IRUNDARRENE

📍 Mikelete, 1. Altzibar | ☎️ 943490535

KABITXO

📍 Euskal Herria plaza, 2. Elizalde | ☎️ 943494256

LANDETXE

📍 Mendiburu, 14 | ☎️ 679654653 (Whatsapp)

MARCOS

📍 Zelaimusu, Ugaldetxo Pol. | ☎️ 943494390

MATTEO

📍 Iurruta bidea, 2. Ugaldetxo | ☎️ 943491194

MERKA OIARTZUN

📍 Aranguren poligonoa, z/g | ☎️ 943493020

MIREN

📍 Donibane, 1. Elizalde | ☎️ 943491227

NAROA

📍 Mamut Merkatalgunea, Astigarragako bidea, 4 | ☎️ 943943214

2 OLAIZOLA

📍 Tornola, 2. Ergoien | ☎️ 943492050

PAGOA

📍 Pagoaldea, 53. Ergoien | ☎️ 619421153

PIKOKETA

📍 Pikogarate bidea, 31 | ☎️ 943491333

SASOIKO

📍 Tornola, 15. Ergoien | ☎️ 644315308

TALAIJA

📍 Talaia pol., 6 | ☎️ 943494303

TOKI ALAI

📍 Bizadi plaza, 2. Gurutze | ☎️ 943495291

TOKI ONA

📍 Zuaznabar kalea, 24. Ugaldetxo Pol. | ☎️ 943513926

TOLAITA

📍 Rafael Pikabea, 11. Elizalde | ☎️ 943014702

TOLARE

📍 Tornola, 20. Ergoien | ☎️ 943490071

TXURRUMURRU

📍 Zinealdea, Lintzirin Gaina Pol. | ☎️ 943341597
/ ☎️ 606797374

USATEGIETA

📍 Maldaburu bidea, 16 | ☎️ 943260530/31

VALCARCE

📍 Pol. Lanbarden. Mugarriegi kalea, z/g | ☎️ 943498242



COCINA INTERNACIONAL

BURGER KING

📍 Lintzirin poligonoa. GI-636 errepidea, Km 6 | ☎️ 673584786

CITY WOK GIPUZKOA

📍 Lintzirin poligonoa. GI-636 errepidea, Km 6 | ☎️ 943559783

TARTALO PIZZA

📍 Rafael Pikabea, 50 | ☎️ 943492585

ASADOR

ESNOIZ

📍 Zuaznabar, 72. Ugaldetxo | ☎️ 943493062

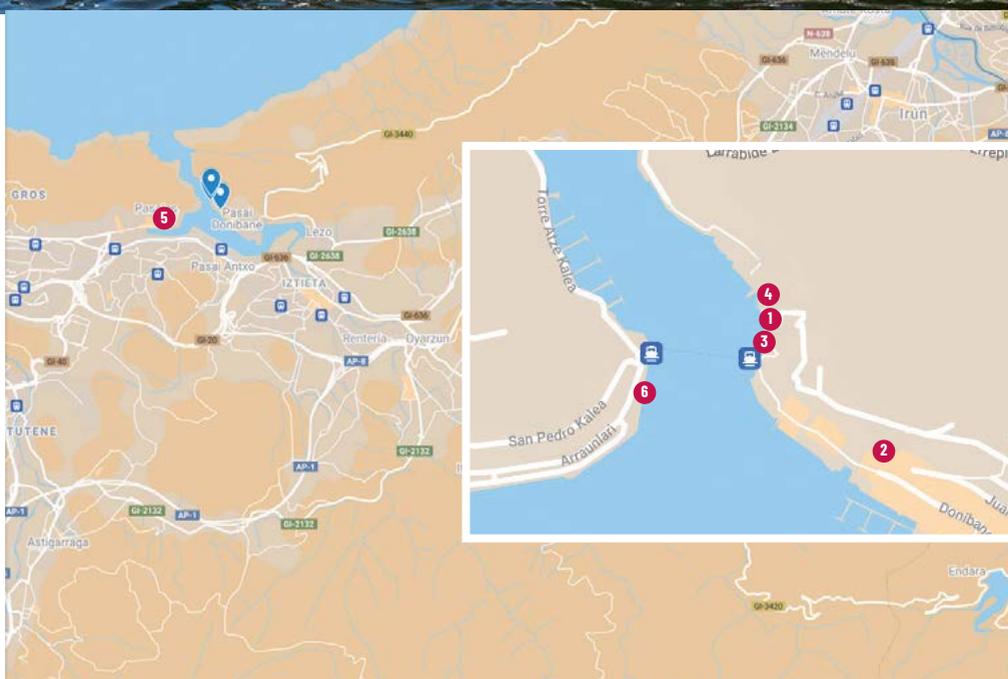
SIDRERÍAS

ORDO ZELAI

📍 Txalaka bidea, 3 | ☎️ 943491686



PASAIA



PASAIA



PASAI DONIBANE

ALABORTZAKO KANTINA

📍 Bonantzako pasealekua

ARKUPE BERRI

📍 Donibane, 110

BOGA DONIBANE

📍 Donibane, 80 | 📞 943519271 / 637597084

1 CASA CAMARA

📍 Donibane, 79 | 📞 943523699



GANBARA

📍 Lezo-Bide, 24 | 📞 943344445

ICIAI

📍 Donibane, 84 | 📞 943900157

JAIZKIBELGO KANTINA

📍 GI-3440 errepeidea | 📞 6264604343

JUANTXO

📍 Lezo bide, 17 | 📞 943512061

2 ONTZIOLA

📍 Juan XXIII, 34 | 📞 943340809



PARI BERRI

📍 Lezo bide, 15 | 📞 943520857

TXISPI

📍 Donibane, 62 | 📞 607662959

3 TXULOTXO

📍 Donibane, 71 | 📞 943523952



YOLA BERRI

📍 Santiago plaza, 93 | 📞 943341353

4 ZIABOGA BISTROT

📍 Donibane, 91 | 📞 943510395



PASAI ANTZO

DANI

📍 Hamarretxeta, 8 | 📞 943477824

EKARRI

📍 Zumalakarregi, 10 | 📞 943510008

E-16

📍 Eskalantegi, 16 | 📞 943528169

IPARRA

📍 Nafarroa hiribidea, 14 | 📞 943350392

KAMIO

📍 Zumardia, 29 | 📞 943510020

KURLINKA

📍 Hamarretxeta, 23 | 📞 660806710

LAKET

📍 Kupeldegi, 2 | 📞 843631404

MIMOS

📍 Gure Zumardia | 📞 670242336

MIRANDA

📍 Eskalantegi, 76 | 📞 843631749

PROST BAT

📍 Maiatzaren Lehena, 2 | 📞 943523852

ROMERAL

📍 Eskalantegi, 40 | 📞 943344211

TRINTXERPE

ARANDO

📍 Euskadi etorbidea, 55 | 📞 943401034

A 30 NUDOS

📍 Pescaderia, 6 | 📞 943947000

AVENIDA

📍 Euskadi etorbidea, 47 | 📞 943399059

BUSTURIA

📍 Euskadi hiribidea, 11 | 📞 943530852

EL CASERIO

📍 Euskadi etorbidea, 23 | 📞 943393887

IZKINA

📍 Euskadi etorbidea, 19 | 📞 943399043

LA AMISTAD

📍 Euskadi etorbidea, 3 | 📞 943399067

LA BODEGUILLA

📍 Euskadi hiribidea, 1 | 📞 943399071

LA CERVE

📍 Euskadi etorbidea, 53 | 📞 943392386

MARITXU

📍 Euskadi Hiribidea, 13 | 📞 943399062

O' ROMERAL

📍 Arander, 2 | 📞 943399081

O' FARDEL

📍 Arraindegi, 2 | 📞 843988030

TAKARAO

📍 Euskadi etorbidea, 33 | 📞 943247408

ULIA

📍 Azkuene, 32 | 📞 626272469



PASAI SAN PEDRO

ANTXETA

📍 Arraunlarien, 30 | 📞 943393994

BEGI-HAUNDI

📍 Arraunlarien, 44 | 📞 943391846

BOTERO

📍 Erreka plaza, z/g | 📞 943394870

HIRU T'ERDI

📍 Pasaman Alargunearen kalea, 7 |

📞 943399063

5 LA LONJA

📍 Esnabide, 58 | 📞 65210448



MUGURUZA

📍 Torreatze, 1 | 📞 943394944



ASADOR

PASAI DONIBANE

MEIPI TABERNA

📍 Lezo bide, 16 | 📞 943523833



COCINA INTERNACIONAL

PASAI ANTZO

FUKELAI

📍 San Marko errepeidea, 6 | 📞 943946172





PICTOGRAMAS



Opción vegetarianos/as



Cocina tradicional



Opción celiacos/as



Cocina internacional



Opción diabéticos/as



Cocina innovadora



Especialidad



Sidrería



Descanso - Cerrado



Vegetariano



Capacidad Interior / Terraza



Asador



Asociado a Euskadi Gastronomika



OFICINA DE TURISMO DE ERRETERIA

Madalen kalea, 3
20100 Erretería
943 494 521
turismoa@oarsoaldea.eus



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GUÍA GASTRONÓMICA OARSOALDEA