

En San Sebastián la cocina expresa lo que tal vez no sabemos expresar con palabras. Cada pintxo y cada plato contiene el lenguaje mediante el cual tratamos de trasmitirte emociones únicas que no puedas olvidar. Por algo San Sebastián ha sido elegida este año como una de las 10 mejores experiencias gastronómicas del mundo.

donde
la cocina
habla por
nosotros

gastro



Salmonete y boniato · Restaurante Alzak.


MICHELIN
2026

2ª ciudad con más
estrellas Michelin por m²
del mundo: 19 estrellas.
2026


lonely planet

Entre las 10 mejores
experiencias gastronómicas
del mundo.
2026


**Condé Nast
Traveler**

Mejor Ciudad del
mundo para comer.
2024

los mejores pintxos de cada barrio

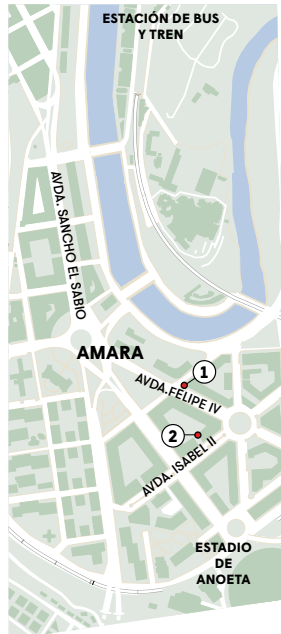
El pintxo se inventó en San Sebastián en la década de 1930 y, en su origen, se trataba de una rebanada de pan sobre la que se colocaba una ración de comida sujeta con un palillo, de ahí su nombre.

Los hay sencillos, como la tortilla de patata de toda la vida, o la genial Gilda, creación donostiarra, una banderilla picante de guindilla, anchoa y aceituna que nació como homenaje a Rita Hayworth. Y hay pintxos de lo más sofisticados, ejemplos de alta cocina en miniatura.



Amara barrio deportivo

Siguiendo el río se llega a este barrio que cuenta con todo tipo de equipamientos deportivos, entre los que destaca el Estadio de Anoeta. ¿Te apetece un pintxo en un bar de toda la vida antes del partido? ¡Gora Real!




1_ Aukera

 Bacalao al pil-pil



Avda. Felipe IV, 3
T. 943 45 91 38



 Domingo tarde y lunes todo el día.

2_ Txirrita

 La txalupa y los calamares en tempura



Avda. Isabel II, 4
T. 943 45 69 60
www.bartxirrita.com



 Jueves.



En San Sebastián "Ir de pintxos" es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura. Es recomendable degustar uno o dos pintxos en cada bar para poder apreciar la labor de diferentes establecimientos, y acompañarlos de un zurito (vaso pequeño de cerveza), un txakoli (vino blanco joven, ligeramente ácido y típico del País Vasco) o una sidra natural. Una forma sencilla y auténtica de saborear la gastronomía local.

Cada barrio tiene su propia identidad, ¡elige el tuyo!

Interpretación de los pictogramas



Pintxo estrella



Vegetarianos



Celiacos



Terraza



Descanso semanal



Admite perros



Donostia Green Destination



Euskadi Gastronomika

Antiguo

vida local

Atravesando el Paseo de la Concha frente al mar, se llega a este barrio con mucha vida local, lleno de pequeño comercio y bares auténticos.




1_ Kiki

 Ensaladilla rusa



Avda. Tolosa, 79
T. 943 31 73 20
restaurant.covermanager.com/
restaurante-kiki



 Domingo tarde y lunes todo el día.

2_ La Cervecería del Antiguo

 Bacalao confitado con emulsión de pistachos



Gorgatxo plaza, 1
T. 943 47 73 63



 No cierra.

3_ La Rebotika

 Pintxo Arzak



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




 No cierra.

4_ Oliyos

 Pastel de pescado con merluza, crabarroca y rape



Escolta Real, 4
T. 943 21 49 89
www.oliyosdonostia.com

 Domingo tarde y lunes todo el día.

Gros

barrio joven



Barrio de surfistas y terrazas donde el ambiente es joven e informal. Una de las zonas más vitales de la ciudad.

1_ Gure Txoko

Patata, hongo y yema



Usandizaga, 5
T. 943 28 24 19



Domingo tarde y lunes todo el día.

2_ Taquería Kursaal

Taco de Cochinita Pibil



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



Lunes.

3_ Urtxori Bi

"Picantillas": Tartaleta rellena de bonito, mayonesa, lechuga, cebolla y picante



Bermingham, 17
T. 943 27 73 95



Miércoles.

la Parte Vieja

barrio histórico

1_ Casa Bartolo Etxea

Foie a la plancha



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



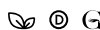
No cierra. Cocina abierta todo el día.

2_ Casa Urola

Txapela de hongo asado con piñones y yema de huevo



Fermin Calbetón, 38
T. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es



Martes y miércoles.

3_ Casa Vergara 1948

Roca de bacalao a la gabardina con emulsión de pil-pil



Mayor, 21
T. 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com



No cierra.

Calles estrechas y animadas junto al puerto donostiarra en el que se dan cita bares veteranos y algunos de los más vanguardistas.



4_ Ganbara

Pintxo de rape y langostino



San Jeronimo, 11
T. 943 42 25 75
www.ganbarajatetxea.com



Domingo y lunes.

5_ Haizea

Zamburiña gratinada



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

Domingos y festivos por la tarde.

6_ La Cepa de Bernardo

Pintxo de champiñones



31 de Agosto, 7
T. 943 42 63 94
www.barlacepa.com



No cierra. Cocina abierta todo el día.

7_ La Viña

Canutillo de queso y anchoa



31 de Agosto, 3
T. 943 42 74 95
www.lavinarestaurante.com



Lunes.

8_ Martínez 1942

Pimiento rojo relleno de bonito con salsa tártara y vinagreta de Jerez



31 de Agosto, 13
T. 943 42 49 65
www.barmartinezdonosti.com



Invierno: miércoles tarde y jueves
Verano: jueves y viernes mañana.

9_ Muxumartin

Carpaccio de presa, zamburiña, croqueta...



Puerto, 17
T. 943 06 31 78
www.muxumartin.com

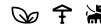
No cierra.

10_ Tamboril

Gamba rebozada y champiñones



Pescadería, 2
T. 943 42 35 07
restaurante.covermanaer.com/el-tamboril/



Domingo y lunes.

11_ Txakolina bodega & pintxoak

Atún rojo encebollado



31 de Agosto, 22
T. 943 58 51 74
www.txakolinadonostia.com/es



No cierra.

Interpretación de los pictogramas



Pin txo estrella



Vegetarianos



Terraza



Donostia Green Destination



Descanso semanal



Celiacos



Admite perros



Euskadi Gastronomika

centro

unos pintxos después de ir de compras

¿Te apetece un descanso entre tienda y tienda? Pasea por las anchas avenidas de la zona comercial por excelencia de la ciudad y prueba estas delicias rodeado de la arquitectura Belle Époque.




1_ Antonio Bar

 Ravioli de langostinos con salsa de Martini Blanco



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



 Domingo y festivos.

3_ Iturrioz

 Bacalao al club Ranero



San Martín, 30
T. 943 42 83 16



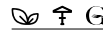
 Domingo.

5_ La Perla

 Ración de calamares frescos con alioli



Paseo de La Concha, s/n
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



 No cierra.


2_ Avenida XXI

 Chipirón a la plancha con cebolla caramelizada



Avda. Libertad, 21
T. 943 42 60 54



 Domingo y festivos.

4_ Kata 4 Oyster Bar

 Ostras



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



 Domingo.

Interpretación de los pictogramas

 Pintxo estrella

 Descanso semanal

 Vegetarianos

 Celíacos

 Terraza

 Admite perros

 Donostia Green Destination

 Euskadi Gastronomika















restaurantes

que te harán la boca agua

La gastronomía vasca es internacionalmente reconocida, y en especial la donostiarra, gracias a sus cocineros locales que partiendo de la cocina vasca tradicional han sabido innovar hasta colocarse en la vanguardia de la gastronomía mundial. Si algo caracteriza a nuestra gastronomía es el uso de productos de temporada y de alta calidad. Se trata

de una cocina muy variada que utiliza ingredientes diversos procedentes tanto del mar Cantábrico (pescados y mariscos) como de las huertas y pastos del interior (verduras y hortalizas, cereales, carnes...).

Si quieres degustarla, aquí te dejamos una selección de los mejores restaurantes. ¿Cuál es tu preferido?

 Especialidad de la casa	 Menú del día	 Menú fin de semana	 Carta	 Menú de temporada	 Menú degustación	 Celiacos
 Vegetarianos	 Descanso semanal	 Terraza	 Parking	 Admite perros	 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

Horarios aproximados de los restaurantes:

-Mediodía: 13:30 - 15:30h

-Noche: 20:00 - 22:30h

* Los horarios y los precios son orientativos.

Antiguo, Igara e Igeldo

cocina tradicional

1_ Portuetxe

 Pescados y carnes a la brasa.
Productos de temporada

 80-95€


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

 Domingo noche.


2_ Rekondo

 Arroz con almejas, txangurro y Chuleta de Buey a la brasa

 95-100€


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


  (verano)


 Martes y miércoles.

3_ Tenis Ondarreta

 Pescados y carnes


 35€ sin bebida

 35€ sin bebida

 55-60€


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

 Domingos noche, lunes completo y martes noche.

4_ Txinparta


 Txuleta y pescados

 17,50€ sin bebida

 50€

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



 

 Domingo noche y lunes todo el día.

cocina de mercado a la brasa

5_ La Rebotika

 Brasa

 15,50€ ·  35-40€

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

 No cierra.



Centro, Gros y Egia

cocina tradicional

1_ Biarritz

 **Secreto ibérico, mostaza y manzana del país**

 **50€**

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



 No cierra.

2_ Itsaspe Donosti

 **Txuleta**

 **20€**

 **25€**

 **30-35€**

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



 No cierra.

3_ La Perla

 **Cocina de cercanía y raíces vascas**


 **40€**

 **65€**

 **50-60€**

Paseo de La Concha, s/n
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



 En invierno, domingo, lunes y martes noche.

4_ Oquendo

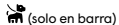
 **Bistro con ambiente cinematográfico**

 **21€**

 **30€**

 **30€**

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



 No cierra.



cocina mediterránea

5_ Via Fora

 **Cocina catalana**

 **19€**

 **38€**

 **45€**

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




 No cierra.

cocina de mercado a la brasa

6_ Muka


 **Verduras y pescados a la brasa**

 **45-50€**

 **56€ sin bebida**

Pº Zurriola 1 (Edif. Kursaal)
T. 943 00 31 62
www.muka.eus



 Lunes (consultar horarios de verano).

cocina internacional

7_ Bidassoa Taproom

 **Calamares con huevo a baja temperatura**

 **18€**

Usandizaga 23
T. 943 32 08 38
www.bidassootaproom.com



 Lunes y martes (invierno).

8_ Doña Chopina

 **Tacos y quesabirrias**

 **10-20€**

Ametzagaina, 51 / T. 611 71 96 06
www.donachopina.com



 Lunes..


10_ Topa Sukalderia

 **Tacos, ceviches, arepas...**

 **25€**

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



 Martes todo el día y lunes y miércoles al mediodía (consultar horarios de verano).


11_ La Burguessia

 **Hamburguesas**

 **20-30€**

Zabaleta, 55 / T. 943 32 67 34
www.laburguessia.com



 Lunes, martes y miércoles.

9_ Mala Gissona Beer House

 **Bonito marinado en diferentes platos**

 **20€ aprox.**

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



 No cierra.

la Parte Vieja




cocina tradicional

1_ Bodegón Alejandro

 Producto local de temporada


 55€

 58€ sin bebida

Fermin Calbetón, 4
T. 943 42 71 58

www.bodegonalejandro.com



 Lunes y martes (de mayo a octubre abierto todos los días/noches).

2_ Gandarias


 Anchoas artesanales, kokotxas al pil pil, Txuleta

 70-75€

31 de Agosto, 23
T. 943 42 63 62

www.restaurantegandarias.com



 No cierra. Cocina abierta todo el día.

3_ Jose Mari Taberna

 Txangurro donostiarra gratinado

 18,50€

 28€

 20-30€


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




 No cierra.

4_ Juanito Kojua

 Mariscos, carnes y pescados a la parrilla. Vivero propio. Productos de Temporada


 43€ sin bebida

 70-80€

 71€ sin bebida

Puerto, 14 - T. 943 42 01 80
www.grupogarrancho.com



 Domingos noche.

5_ Kaskazuri

 Verduras y pescados

 33€

 38€

 45€

 60€

Menú especial: 42€

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



 No cierra.


6_ Txoko

 Arroz caldoso con bogavante / Pescados

 40-45€

Mari, 12
T. 943 42 54 12

www.restaurantetxoko.com

 Domingo noche y lunes todo el día.

7_ Bertakoteka


 Merluza Ama

 60€

Fermin Calbetón, 17
T. 943 02 16 00

www.bertakoteka.com



 Lunes, martes y miércoles día entero. Jueves y domingo por la noche.

8_ Ubarrechena

 Paellas y carnes a la brasa


 44€

Puerto, 16

T. 943 42 83 52

www.ubarrechena.es



 No cierra. Cocina abierta todo el día.

cocina modernizada

9_ Astelena 1997


 Pescados y carnes

 60€

 60€

Euzkai Herria, 3
T. 943 42 58 67

www.restauranteastelena.com


 Domingo y miércoles noche. Lunes día entero.

barrios y localidades cercanas

cocina tradicional y parrilla

1_ Barkaiztegi

 Bacalao, pescados y carnes a la parrilla

 desde 40€

Barkaiztegi Bidea, 42


T. 943 45 13 04

Loiola-Martutene

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN

www.barkaiztegi.com



 Domingos, festivos y lunes y martes noche.

2_ Beko Errota

 Pescado a la parrilla

 28€

 38€

 60€


Jaitzubia Auzoa, 3

T. 943 64 31 94

HONDARRIBIA

www.bekoerrota.com



 Domingo noche y lunes.

3_ Ziaboga Bistrot

 Txipirón

 25€

 40-50€

Donibane, 91

T. 943 51 03 95

PASAJES SAN JUAN

www.ziabogabistrot.com



 Martes.



 Especialidad de la casa

 Menú del día

 Menú fin de semana

 Carta

 Menú de temporada

 Menú degustación

 Celíacos

 Vegetarianos

 Descanso semanal

 Terraza

 Parking

 Admite perros

 Donostia Green Destination

 Euskadi Gastronomika

19 estrellas Michelin

¿te apetece darte un capricho?

Donostia y sus alrededores cuentan con 19 estrellas Michelin en un radio de 25 km, incluyendo tres restaurantes con el máximo galardón: Arzak, Akelarre y Martín Berasategui, cada uno con 3 estrellas. En Donostia hemos convertido la cocina en un laboratorio de ideas y en un taller de creatividad reconocido en todo el mundo. Hemos hecho de la gastronomía un arte, una ingeniería, una seña de identidad. Pero dejemos ya de hablar. A comer.



Akelarre ***

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



🔒 Noviembre-mayo: domingo noche, lunes y martes.
Junio-octubre: domingo y lunes todo el día.



Arzak ***

Chef: **Juan Mari Arzak / Elena Arzak**
Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 28 55 93
www.arzak.es



🔒 Domingo y lunes.



Martín Berasategui ***

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



🔒 Marzo a junio y octubre a diciembre: domingo, miércoles y jueves noche y lunes y martes todo el día. Julio a septiembre: domingo y miércoles noche y lunes y martes todo el día. Cerrado: mediados de diciembre a mediados de marzo.



Amelia by Paulo Airaud **

Chef: **Paulo Airaud**
Hotel María Cristina,
República Argentina, 4
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 843 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Domingo, lunes y martes todo el día.
Miércoles, jueves y viernes mediodía.

Ibai *

Chef: **Paulo Airaud**
Getaria, 15
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 843 677 932
www.baribai.com

🔒 Sábado y domingo todo el día. Lunes, martes, miércoles y jueves noche.



Mugaritz **

Chef: **Andoni Luis Aduriz**
Caserio Otzazueta.
Aldura Aldea, 20
ERRETERIA
T. 943 52 24 55 / 943 51 83 43
www.mugaritz.com



🔒 De lunes a jueves.



Alameda *

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

🔒 Lunes y martes.
Noches de miércoles, jueves y domingo



Ama*

Chefs: **Javi Rivero y Gorka Rico**
Martín Jose Iraola, 4
TOLOSA
T. 943 382 059
www.amatolosa.com

🔒 Lunes, martes, miércoles y jueves todo el día y domingo noche.

más
restaurantes
con estrellas
Michelin

Elkano *

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

🔒 Domingo y lunes, y noche de martes, miércoles y jueves.

Kokotxa *

Campanario, 11
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Domingo y lunes.

Itzuli *

Gudamendi bidea, 21
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 02 17 26
www.restauranteitzuli.com

🔒 Lunes y martes y noche de domingo

🔒 CERRADO

chef por un día

¡ponte el delantal y lánzate a los fogones!

Apúntate en unos de los cursos de cocina donde te convertirás en un auténtico chef donostiarra.



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



Itsasaldi by Anouck & Joris

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 695 90 23 46
www.itsasaldi.com



mercados y tiendas gourmet

Gran parte del éxito de nuestra gastronomía recae en los productos de temporada que los pequeños agricultores y ganaderos del entorno traen a la ciudad durante todo el año. Lo hacen exactamente igual desde hace décadas. Los mercados tradicionales de San Martín (en el Centro) y La Bretxa (en la Parte Vieja) son el mejor escaparate de esa oferta local.



también para sibaritas

Las tiendas *gourmet* de San Sebastián forman parte de la historia culinaria de la ciudad. Sus dulces tradicionales y *delicatessen* saladas llevan años formando parte de las mesas donostiarra, conservando los sabores que generaciones de familias han disfrutado a diario.

AITOR LASA GAZTATEGIA
www.aitorlasa.com

ARAMENDIA PASTELERIA
www.aramendiapasteleria.com

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.sanmartinmerkatur.com

VIANDAS DONOSTIA
Urbietta, 19

ZAPORE JAI
www.zaporejai.com

...y para un picnic o llevarte el plato a casa

LA PEROLA
www.laperoladonostia.com

sidrerías

de la manzana al txotxi!

La sidra se elabora aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales. Desde enero hasta finales de abril, la sidra de temporada se degusta directamente de los barriles al oír la llamada del ¡Txotxi!

Hay sidrerías abiertas todo el año y son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales.



sagardoetxea museo de la sidra

El Museo de la Sidra, situado en Astigarraga, a escasos kilómetros de San Sebastián, es un homenaje a la manzana y su caldo. El espacio expositivo se divide en tres zonas: un centro cerrado que resume la historia de la manzana y la sidra. Un manzanal que permite estudiar los distintos sistemas de cultivo y la gran variedad de manzanas que crecen en nuestra tierra. Y un espacio dedicado a la cata y degustación de la sidra.

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



BU12 o BU13. Salida desde Okendo, 14

menú sidrería

Tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta de buey, nueces, queso y dulce de membrillo. Y toda la sidra que quieras, por supuesto.



¿sabías que hasta el siglo XX la bebida principal en Donostia era la sidra, y que solo en la Parte Vieja, había 100 sidrerías?

Aburuza

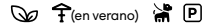
Goiburuz auzoa, 8 · ADUNA
T. 943 69 24 52
www.bodegaaaburuza.com



De domingo a martes día completo y miércoles y jueves al mediodía.

Altzuetza

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



Domingos y lunes todo el año.
Enero-abril: martes, miércoles y jueves al mediodía.
Junio-agosto: martes todo el día y miércoles y jueves al mediodía

Iretza

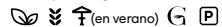
Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



No cierra.

Petritegi

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



Domingo noche y lunes todo el día

Saizar

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



Domingo noche y lunes todo el día

Txirrita

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



Lunes, martes, miércoles (todo el día).

experiencias sidreras

SAGARDOAREN LURRALDEA

Kale Nagusia, 48
ASTIGARRAGA
T. 943 55 05 75
www.sagardoarenlurralde.eus

SAGARDOA ROUTE

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

txakolindegis

bodegas de vino blanco



joven de espíritu

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



Conoce el maravilloso entorno en el que nace el txakoli, el vino blanco elaborado con la uva local denominada *Hondarrabi Zuri*. Un vino blanco sofisticado de irresistible frescura y gran personalidad.

Una ruta por las bodegas de Getaria, Zarautz, Aia, Orio y Hondarribia, las localidades guipuzcoanas que más txakoli producen, te desvelará los secretos de este vino, ideal para acompañar unas anchoas al salazón o un bonito en aceite.

de casa, de toda la vida

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



bodegas de txakoli

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

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.bodegakatxina.com

Rezabal



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

Talai Berri



Talaimendi 728 (junto al Camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaiberri.com