

Donostian, sukaldaritzak adierazten du agian hitzez adierazten ez dakiguna. Pintxo eta plater bakoitzak bere lengoia du, eta horren bidez saiatzen gara ahaztu ezingo dituzun emozio bereziak transmititzen. Zerbaitengatik hautatu dute Donostia aurten munduko 10 esperientzia gastronomiko onenen artean.

sukaldeak
gure ordeztu
hitz egiten
duen lekua

gastro



Barbarina eta baitara. Arzak jatekua


MICHELIN
2026

Munduan m²-ko Michelin
izar gehien duten hirietan
bigarrena: 19 izar
2026


lonely planet

Munduko
10 esperientzia
gastronomiko
onenetako bat
2026


**Condé Nast
Traveler**

Munduko hiririk
onena jateko
2024

auzo bakoitzeko pintxorik onenak

Pintxoa 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 sofistikatuek daude, miniaturazko goi mailako sukaldaritzaren adibide.



Amara kirol auzoa

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




1_ Aukera

 Bakailaoa pil-pilean



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



 Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ Txirrita

 Txalupa eta txapiroak tenpuran



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



 Ostegunean.

Gros

auzo gaztea

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



1_ Gure Txoko

Patata, onddoa eta goringoa



Usandizaga, 5
T. 943 28 24 19



Igande arratsaldean eta astelehen osoan.

2_ Taquería Kursaal

Cochinita Pibil takoak



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



Astelehenean.

3_ Urtxori Bi

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



Bermingham 17
T. 943 27 73 95



Asteazkenean.

Parte Zaharra

auzo historikoa

1_ Casa Bartolo Etxea

Ahate gibela plantxan



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



Ez du ixten. Sukaldea zabalik egun osoan.

2_ Casa Urola

Onddo erreez egindako txapela pinaziekien eta arrautza-goringoarekin



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



Asteartean eta asteazkenean.

3_ Casa Vergara 1948

Bakailao-arraka arrautza-irinetan pil-pilzko emultsioarekin



Kale Nagusia, 21
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.ganbarajatetxea.com



Igande eta astelehenetan.

5_ Haizea

Zamburiña gainerreak



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

Igandean eta jai egunetako arratsaldean.

6_ La Ceba de Bernardo

Txanpiñoi pintxoak



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



Ez du itxen. Sukaldea zabalik egun osoan.

7_ La Viña

Gazta- eta antxoak-tutuxoak



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



Astelehenetan.

8_ Martínez 1942

Hegaluzez betetako piper gorria salsa tartariararekin 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

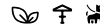
Ez du itxen.

10_ Tamboril

Ganba arrautzetatua eta txanpiñoiak



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



Igande eta astelehenetan.

11_ Txakolina bodega & pintxoak

Hegalaburra tipularekin



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



Ez du itxen.

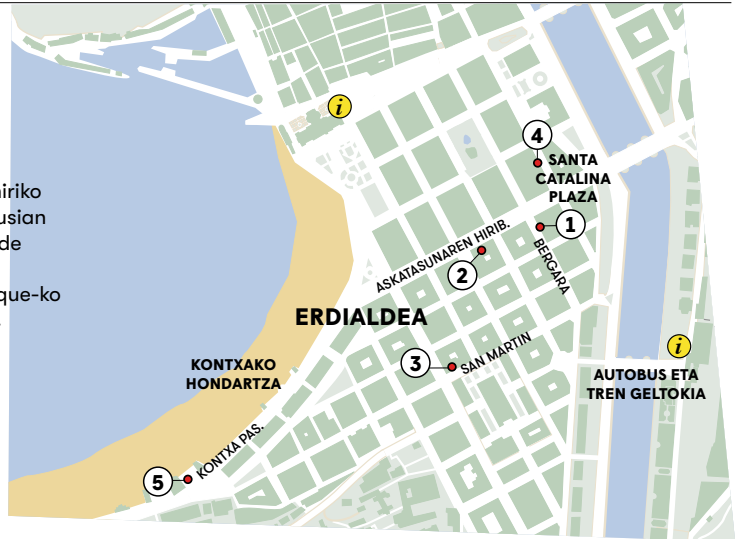
Piktogramen interpretatzea

Pintxo izarra	Asteko atsedena
Begetarianoak	Zeliakoak
Terraza	Txakurrak onartzen ditu
Donostia Green Destination	Euskadi Gastronomika

erdialdea

dendatan ibili eta gero pintxo batzuk

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




1_ Antonio Bar

 Otarrainska-ravioliak Martini Zuri saltsarekin



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



 Igandean eta jaiegunetan.


2_ Avenida XXI

 Txipiroiak plantxan tipula karamelizatuarekin



Askatasunaren etorbidea, 21
T. 943 42 60 54



 Igandean eta jaiegunetan.

3_ Iturrioz

 Bakailoa Ranero klubaren erara



San Martín, 30
T. 943 42 83 16



 Igandean.

4_ Kata 4 Oyster Bar

 Ostrak



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



 Igandean.


5_ La Perla

 Txipiroi fresko zatia aioliarekin



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



 Ez du itxen.

Piktogramen interpretatzea

 Pintxo izarra	 Asteko atsedena
 Begetarianoak	 Zeliakoak
 Terraza	 Txakurrak onartzen ditu
 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

jatetxeak















ahoa ur bihurtuko zaizu

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

Sasoiko eta kalitate handiko produktuen erabilera da gure gastronomiaren ezaugarri

nagusia. Dibertsitate handiko sukaldaritza da, Kantauri itsasotik datozen produktuak (arrainak eta itsaskiak) eta barnealdeko baratze eta larreetatik datozenak (barazkiak, zerealak, haragiak...) erabiltzen baititu.

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

 Etxeko espezialitatea	 Eguneko menua	 Asteburuko menua	 Karta	 Sasoiko menua	 Dastatzeko menua	 Zeliakoak
 Begetarianoak	 Asteko atsedena	 Terraza	 Aparkalekuak	 Txakurrak onartzen ditu	 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

Jatetxeen gutxi gorabeherako ordulegiak:

-Eguerdian: 13:30etatik 15:30era

-Gauetan: 20:00etatik 22:30era

* Ordulegiak eta prezioak gutxi gorabeherakoak dira.

Antigua, Igara eta Igeldo

sukaldaritza tradizionala

1_ Portuetxe

 Arrainak eta haragiak txingarretan. Sasoiko produktuak

 80-95€
Igara bidea, 71
T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com




 Igande gaua.

2_ Rekondo

 Arroza almejekin, txangurrua eta idi-txuleta txingarretan erreta

 95-100€
Igeldo pas., 57
T. 943 21 29 07
www.rekondo.com



 Asteartea eta asteazkena

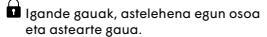
3_ Tenis Ondarreta

 Arrainak eta haragiak

 35€ edaririk gabe
 35€ edaririk gabe
 55-60€

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



 Igande gauak, astelehena egun osoa eta astearte gaua.

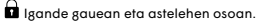
4_ Txinparta

 Txuleta eta arrainak

 17,50€ edaririk gabe
 50€

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





 Igande gauetan eta astelehen osoan.

merkatu sukaldaritza txingarretan

5_ La Rebotika

 Txingarra

 15,50€ ·  35-40€

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



 Ez du ixten.



Erdialdea Gros eta Egia

 **sukaldaritzak**
tradizionala

1_ Biarritz

 **Sekretu iberikoa** mostazarekin eta herriko sagarrekin

 **50€**

Zubieta, 56
T. 943 42 33 49

www.restaurante-biarritz.com



Ez du ixten

2_ Itsaspe Donosti

 **Txuleta**

 **20€**

 **25€**

 **30-35€**

San Martzial, 8
T. 943 20 55 47

www.itsaspedonosti.com



Ez du ixten.

3_ La Perla

 **Gertuko sukaldaritzak** euskal sustraiduna

 **40€**

 **65€**


 **50-60€**

Kontxa pasealekua, z/g

T. 943 46 24 84

www.la-perla.net



 Igande gaua. Neguan, astelehen eta astearte gauetan ere.

4_ Okendo

 **Giro zinematografikoa** duen bistroa

 **21€**


 **30€**

 **30€**

Okendo, 8

T. 943 42 07 36

www.caforestauranteoquendo.com

 (barran soilik)



Ez du ixten.



mediterraneoko sukaldaritzak

5_ Via Fora

 **Kataluniako sukaldaritzak**

 **19€**

 **38€**

 **45€**

Federico García Lorca pas., 10

T. 943 47 09 89

www.viaforadonostia.com



Ez du ixten.



merkatu sukaldaritzak
txingarretan

6_ Muka

 **Barazkiak eta arrinak** txingarretan

 **45-50€**


 **56€** edaririk gabe

Zurriola pas., 1 (Kursaal Eraik.)

T. 943 00 31 62

www.muka.eus



 Astelehenean (udako ordutegiak kontsultatu).



nazioarteko sukaldaritzak

7_ Bidassoa Taproom

 **Txipiariak** tenperatura baxuan egindako arrautzarekin


 **18€**

Usandizaga 23

T. 943 32 08 38

www.bidassootaproom.com



 Astelehen eta asteartetan (neguan)

10_ Topa Sukalderia

 **Takoak, ceviche, arepak...**


 **25€**

Agirre Miramon, 7

T. 943 56 91 43

www.topasukalderia.com



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

8_ Doña Chepina

 **Takoak eta kesabirriak**

 **10-20€**

Ametzagaina, 51 / T. 611 71 96 06

www.donachepina.com



 Astelehena

11_ La Burguesia


 **Hanburgerrak**

 **20-30€**

Zabaleta, 55 / T. 943 32 67 34

www.laburguesia.com



 Astelehena, asteartea eta asteazkena.

9_ Mala Gissona Beer House

 **Hegaluze** marinatua hainbat plateretan

 **20€** inguru

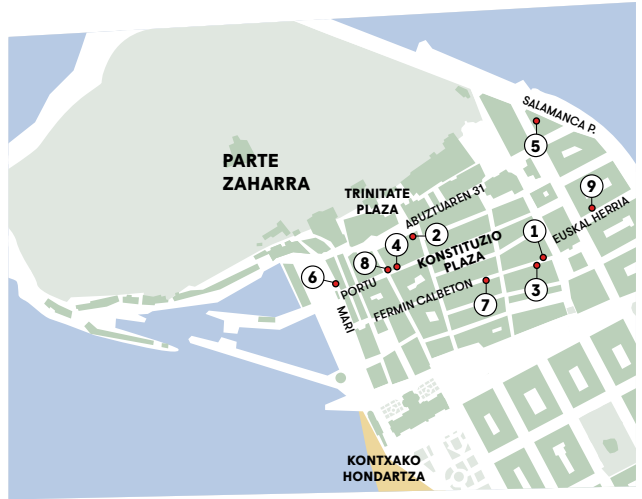
Zabaleta, 53 · T. 943 04 56 15

www.malagissona.beer



 Ez du ixten

Parte Zaharra



sukaldaritza tradizionala

1_ Bodegón Alejandro


 Sasoiko produktuak, tokikoak

 55€

 58€ edaririk gabe

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



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


2_ Gandarias

 Antxoak artisau erara
Kokotxak pil-pileen
Txuleta

 70-75€

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



 Ez du itxen. Sukaldea zabalik egun osoan.

3_ Jose Mari Taberna

 Txangurrua donostiar erara,
gainerreta

 18,50€

 28€

 20-30€


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




 Ez du itxen.

4_ Juanito Kojua

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


 43€ edaririk gabe

 70-80€

 71€ edaririk gabe

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



 Igande gauetan.

4_ Kaskazuri

 Barazkiak eta arrainak

 33€


 38€

 45€

 60€

Menu berezia: 42€
Salamanca pasealekua, 14
T. 943 42 08 94
www.kaskazuri.com




 Ez du itxen.

5_ Txoko

 Arroz saldatsua abakandoarekin
Arrainak

 40-45€

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

 Igande gauean eta astelehen osoan.


7_ Bertakoteka

 Ama legatza

 60€

Fermin Calbeton, 17
T. 943 02 16 00
www.bertakoteka.com



 Astelehena, asteartea eta asteazkena egun osoan.
Osteguna eta igandea gauetz.


8_ Ubarrekena

 Paellak / Haragiak
txingarretan

 44€

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



 Ez du itxen. Sukaldea zabalik egun osoan.

sukaldaritza modernizatua


9_ Astelena 1997

 Arrainak eta haragiak

 60€

 60€

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

 Igande eta asteazken gauean.
Astelehen osoan.

gertuko auzoak eta herriak

sukaldaritza tradizionala eta arranparrila


1_ Barkaiztegi

 Bakailaoa, arrainak
eta haragiak arranparrillan

 40€tik

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



 Igandetan, jaiegunetan, eta astelehen eta
astearte galetan

2_ Beko Errota

 Arraina arranparrillan


 28€

 38€

 60€

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



 Igande gauean eta astelehenean.

3_ Ziaboga Bistrot


 Txipiroia

 25€

 40-50€

Donibane, 91
T. 943 51 03 95
PASAI DONIBANE
www.ziabogabistrot.com



 Asteartean.



 Etxeko espezialitatea	 Eguneko menua	 Asteburuko menua	 Karta	 Sasoiko menua	 Dastatzeko menua	 Zeliakoak
 Begetarianoak	 Asteko atsedena	 Terraza	 Aparkalekuak	 Txakurrak onartzen ditu	 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomia

19 Michelin izar

apetaren bat ba al duzu?

Donostian eta inguruetan, 25 kilometroan 19 Michelin izar daude, aitortza gorena duten hiru jatetxe hauek barne: Arzak, Akelarre eta Martín Berasategui, 3na izar dituztenak.

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



Akelarre ***

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



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



Arzak ***

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



🔒 Igandean eta astelehenean.



Martín Berasategui ***

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



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



Amelia by Paulo Airaudó **

Chefa: **Paulo Airaudó**
Maria Cristina Hotela
Argentinako Errepublikak, 4
DONOSTIA
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Igandea, astelehena eta astearte egun osoan. Asteazkena, osteguna eta ostiral eguerdia.

Ibai *

Chefa: **Paulo Airaudó**
Getaria, 15
DONOSTIA
T. 843 677 932
www.baribai.com

🔒 Larunbata eta igandea egun osoan. Astelehena, astearte, asteazkena eta ostegun gaua.



Mugaritz **

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



🔒 Astelehenetik ostegunera.



Alameda *

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

🔒 Astelehena eta astearte. Asteazken, ostegun eta igande gauak.



Ama*

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

🔒 Astelehen, astearte, asteazken eta ostegunetan egun osoz, eta igandea gauean.

Michelin izarrak dituzten beste jatetxe batzuk

Elkano *

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

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

Kokotxa *

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

🔒 Igandean eta astelehenean.

Itzuli *

Gudamendi bidea, 21
DONOSTIAN
T. 943 02 17 26
www.restaurantetzuli.com

🔒 Astelehena, astearte eta igande gaua.

chefa egun batez

jantzi amantala eta jarri sutegien aurrean!

Eman izena sukaldaritzaz ikastaroetako batean,
benetako sukaldari donostiar bihurtzeko.



Basque Culinary Center

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

Mimo Bite the Experience

Okendo, 1 behea
DONOSTIA
T. 943 06 20 18
www.mimo.eus



Itsasaldi by Anouck & Joris

DONOSTIA
T. 695 90 23 46
www.itsasaldi.com

merkatuak eta gourmet dendak

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



baita sibiritentzat ere

Donostiako gourmet dendak hiriren sukaldaritzaz-historiaren parte dira. Haien gozoki tradizionalak eta delicatessen gaziak donostiarren mahaien parte dira aspalditik, eta familia-belaunaldi askok egunero dastatutako zaporeei eusten diete.

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.sanmartinmerkatua.com

VIANDAS DONOSTIA
Urbietza, 19

ZAPORE JAI
www.zaporejai.com

... eta piknik
bat egiteko edo
platera etxera
eramateko

LA PEROLA
www.laperoladonostia.com

sagardotegiak

sagarretik txotxera!

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

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



sagardoetxea sagardoaren museoa

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

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



BU12 - BU13 autobusa
Irteerak Okendo kaleko 14tik

sagardotegiko menua

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



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

Aburuza

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



🔒 Igandetik asteartera egun osoz eta asteazken eta ostegunetan eguerdian.

Altzueta

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



🔒 Igande eta astelehenean, urte osoan Urtarriletik apirilera: astearte, asteazken eta ostegun eguerdian Ekainetik abuztura: asteartean egun osoz eta asteazken eta ostegun eguerdian

Iretza

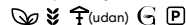
Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



🔒 Ez du ixten.

Petritegi

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



🔒 Igande gauean eta astelehenean.

Saizar

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



🔒 Igande gauean eta astelehenean.

Txirrita

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



🔒 Astelehen, astearte, asteazkenean (egun osoan).

sagardo esperientziak

SAGARDOAREN LURRALDEA

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

SAGARDOA ROUTE

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

txakolindegia



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* mahatsarekin eginiko ardo zuria. Ardo zuri sofistikatu da, freskotasun eta nortasun handikoa. Urteko txakolina edan behar da beti, hotz-hotza.

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

etxekoa, betikoa

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



txakolindegia

Bisita gidatua egiteko, deitu eta eskatu hitzordua.

Hiruzta



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

Katxiña



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

Rezabal



Itsas-Begi Etxea, 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