

Descubriendo nuevos menús...

De nivel Hacer un alto en la jornada laboral para darse un capricho es un placer

II IÑIGO BELASTEGUI

Ahora que vuelve el 'curso' laboral, es conveniente conocer la oferta de menús de algunos de los establecimientos más de moda de Gipuzkoa.

Un lugar tranquilo

Cochinillo y cordero. En su menú del día se elige entre diez primeros, otros tantos segundos y postres caseros, y cuesta 10 €, café incluido. La comida casera es la tónica general, como son dos de sus especialidades: el cordero de Aranda de Duero y el cochinillo de Segovia. Olarrondo es un lugar muy tranquilo y con parking propio. Abre todos los mediodías y las noches de viernes y sábado.

OLARRONDO

Dirección: C/ Muna Lurra, 5 - Usurbil
Teléfono: 943 36 03 76
Web: www.olarrondojatetxea.com

125 años de tradición

Amplia variedad. Son especialistas en menús de empresa. En pleno Centro de Ordizia, en 2015 cumplirán 125 años. Su menú del día es de 11,90 €, mientras que los de empresa van de 20 a 24 €, con platos más elaborados y pescados muy seleccionados. Ojo también a su menú de degustación, con tres entrantes, una carne y un pescado, a 35 €. El producto de temporada marca su cocina.

RTE. MARTÍNEZ

Dirección: C/ Sta. María, 10 - Ordizia
Teléfono: 943 88 06 41

Producto del país

Lugar de paso. A pie de carretera entre Leitzza y Tolosa, es lugar de reunión para una clientela fija, pero también para viajantes. El menú del día, a 11,50 €, incluye siempre comida casera con producto del país. Potajes, menestras de verdura natural, pudding, merluza a la romana... El fin de semana también tiene un menú a 22 €.

BENTA BELAUNTZA

Dirección: Leitzako Errep., 21 - Belauntza
Teléfono: 943 67 28 28

También para llevar

Muy versátil. Al final del Polígono de Igara está el Igela, con su cocina versátil que ofrece desde pintxos y platos combinados a completos menús del día, a 10,30€. Siempre con productos frescos y del día, ponen mucho mimo en cada plato, con una oferta que cambia a diario. Se pueden tomar platos sueltos o medio menú (7,30 €) y ponen todo para llevar.

IGELA

Dirección: Iribar Kalea, 2 - Donostia
Teléfono: 943 00 34 73

Restaurante Sala 7

A medida de su apetito. El Restaurante del Hotel Astoria 7 es un espacio agradable donde puede cerrar su negocio en torno a una mesa o simplemente comer en un sitio tranquilo. Tiene constantes guñños al cine, como sus menús, pudiendo elegir entre el cortometraje, el medimetraje o el largometraje en función de su apetito o necesidades. Dispone de comedor privado.

SALA 7

Dirección: Sagrada Familia, 1 - Donostia
Teléfono: 943 44 50 00
Web: www.restaurantesala7.com

Marisco y casquería

Menús a concretar. Han innovado con el maridaje entre marisco y casquería, platos que se comen cómodamente y que seducen. Sus menús de fin de semana y empresa se pueden concertar y suelen llevar tres entrantes antes del más fresco pescado y carne seleccionada. Los callos son deliciosos, así como sus pintxos y la morcilla, su producto estrella. Preparan todo para llevar a casa o a sociedades gastronómicas.

ALDASORO TABERNA

Dirección: Urdaneta, 27 - Ordizia
Teléfono: 943 88 00 23

Su pescado destaca

Todo en casa. En Zuatzu se puede encontrar este menú del día a 12 €, café incluido. Cada temporada cambian los platos, pero el pescado fresco, que ha entrado en el día, tiene mucho tirón. En Iñausti, con nueva gerencia,



Las ensaladas nunca fallan en los primeros platos de los menús del día. :: ARCHIVO

todo es muy casero, incluso los postres. Los platos combinados se hacen según los gustos del comensal y también se pueden diseñar menús especiales para grupos.

RTE. IÑAUSTI

Dirección: Zuatzu, 4 - Donostia
Teléfono: 943 31 39 33
Web: www.inausti.net

Viveros propios

Menús concertados. Especialistas en marisco, cuentan con viveros propios. Su menú diario es de 22 € + IVA y siempre está sujeto al producto de temporada. Bogavante, nécora, centollo... son manjares que se pueden incluir en unos menús a medida a partir de 30 € + IVA. Cuentan con reservados con televisión, para comidas y cenas de empresa o de amigos que quieren seguir retransmisiones deportivas.

RTE. ABAKANDO

Dirección: Avda. Tolosa, 37 - Donostia
Teléfono: 943 24 54 90 - 688 86 88 94
Web: www.abakando.com

Cocina tradicional

Menú de empresa. El menú del día cuesta 9 €, y cuentan

con otro más elaborado, de empresa, a 12 €. Los fines de semana ofrecen otros dos, a 15 y 24 €, pero sea cual sea su opción, probará las bondades de una cocina tradicional: ensalada templada de gulas y bacalao, cogotes de merluza, rape, txipirones, crujiente de merluza rellena de puerros y gambas... Todo junto al Polideportivo, al comienzo de la zona industrial.

RTE. LAU BIDE

Dirección: Landeta Hirib., 2 - Azpeitia
Teléfono: 943 81 68 78

Todo hecho en casa

Gran producto. En un edificio declarado Monumento Nacional y que cuenta con jardines y terraza en la que comer, en Lasa se hace en casa incluso el pan. Su cocina tradicional se basa en un producto de gran calidad que, además de en carta, se ofrece de martes a viernes en tres menús: de dos (28 €), de tres (35 €) y cuatro platos (46,20 €). Este último se ofrece también el fin de semana.

RTE. LASA

Dirección: Zubiaurre, 35 - Bergara
Teléfono: 943 76 10 55
Web: www.restaurantelasa.es

BAR RTE. IZKIÑA

Dirección: Fermín Calbetón, 4 - Donostia
Teléfono: 943 422 562
Web: www.restaurante-izkina.com

Todo comodidades

Siempre casero. El Apitxin, en Riberas de Loyola, es un lugar agradable y tranquilo, donde se puede aparcar fácilmente y que tiene al lado un parque para niños. En su menú del día se puede elegir entre cuatro primeros y otros tantos segundos, además de pan, bebida, postre o café, y cuesta 10€. En su propuesta, con platos siempre caseros, nunca faltan las ensaladas, la pasta o un buen pescado.

BAR APITXIN

Dirección: Avda. Barcelona 19 - Donostia
Teléfono: 943 10 37 50
Web: www.barapitxin.com

Un succulento menú

Vistas de lujo. Los jóvenes Jorge y Rebeca, segoviano él y manchega ella, están al frente de los fogones de Talasoterapia Zelai, sobre la playa de Itzurun. Las raíces de los chefs se dejan notar en la carta y en los menús del día (14 €), fin de semana (18 €) y gastronómico (25 €), que incluye dos aperitivos, un primero, carne, pescado y postre. El producto fresco de temporada nunca falta tampoco en sus menús para grupos y bodas.

TALASOTERAPIA ZELAI

Dirección: Playa Itzurun, s/n - Zumaia
Teléfono: 943 86 51 00
Web: www.talasoterapiazelai.com

Como en casa

Para todos los bolsillos. Tienen menú del día (también para llevar), fin de semana, para grupos, eventos especiales... Siempre se pueden adaptar a todos los gustos y bolsillos, así como a personas con necesidades especiales. El lugar es ideal para cualquier celebración y cuenta con un servicio rápido y familiar en un comedor principal para 70 comensales y un porche climatizado para 25, además de terraza.

PLAZA ETXEBERRI JAT.

Dirección: Pedro M^o Otaño, 1 - Zizurkil
Teléfono: 943 69 19 36
Web: www.plazaetxeberrri.com

En familia

Un completo menú. En un caserío, con terraza, espacios verdes e incluso tirolina, está el Artzabal, que ofrece un menú del día a 9,50 € y un menú especial los fines de semana compuesto por un aperitivo, dos entrantes y un plato principal a elegir, además de bebida y pan. Dentro de su cocina tradicional destacan tres platos: la ensalada Artzabal, los txipirones y el confit de pato.

ARTZABAL JATETXEA

Dirección: Puntapax, 8 - Usurbil
Teléfono: 943 36 91 39
Web: www.artzabaljatetxea.com

Comedor de nivel

En Lo Viejo. El Izkiña ofrece dos menús del día (uno a 12,50 y otro a 19,50 €, con copa de Crianza), un menú de fin de semana (a 22,50 €, con Crianza Rioja, blanco o rosado) y uno de degustación a 27 euros. Además de su famosa y succulenta barra de pintxos, el cliente encontrará una amplia carta de entrantes, pescados y carnes con innumerables delicias: rodaballo, kokotxas, foie, magret...