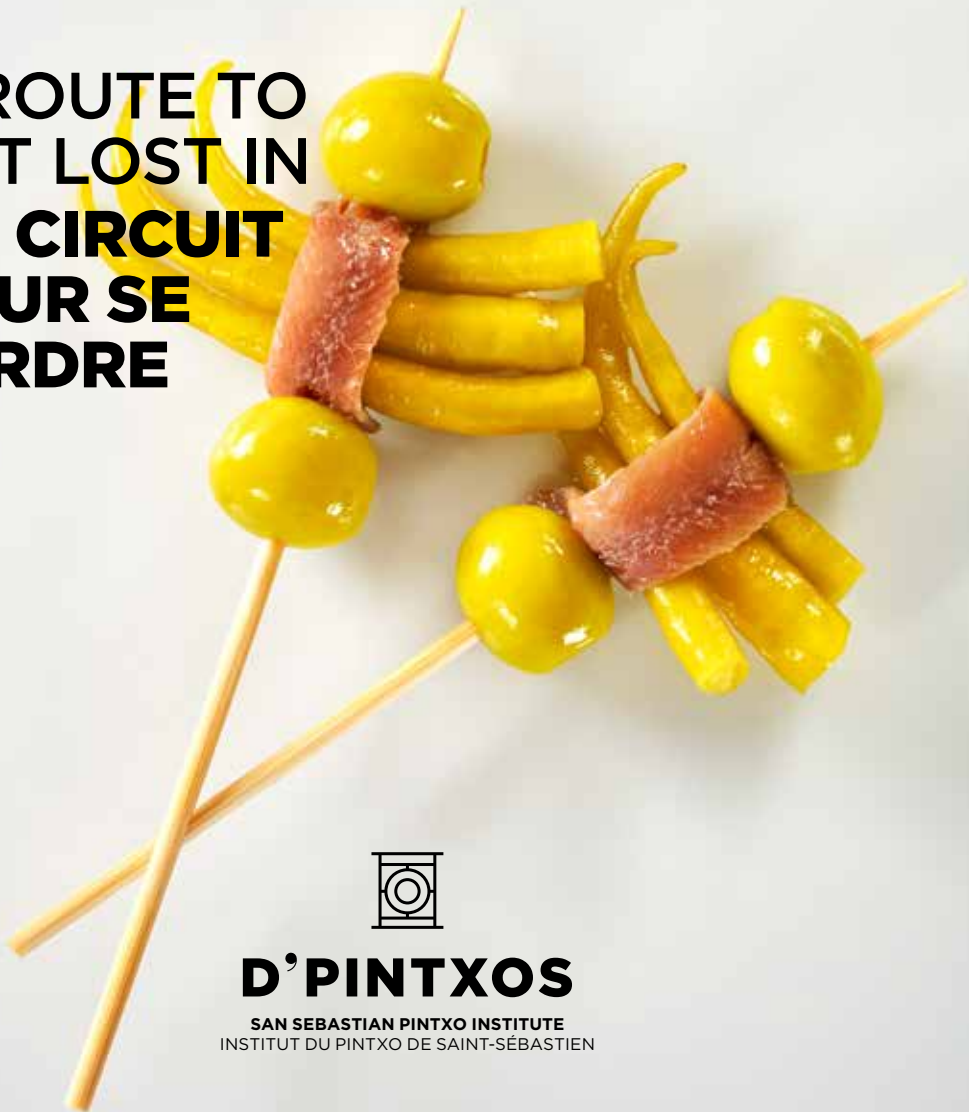


**A ROUTE TO
GET LOST IN
UN CIRCUIT
POUR SE
PERDRE**



D'PINTXOS

**SAN SEBASTIAN PINTXO INSTITUTE
INSTITUT DU PINTXO DE SAINT-SÉBASTIEN**

The pleasure TOUT LE PLAISIR EST POUR NOUS is ours

The pintxo is our identity. A particularity which, in two or three mouthfuls, encompasses a tradition spanning decades and which has cleverly evolved towards miniature haute cuisine proposals.

Le *pintxo*, nom donné ici à la tapa, est notre identité. Une singularité qui, dans deux ou trois bouchées, condense une tradition de décennies qui a su évoluer vers des propositions de haute cuisine en miniature.



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN

Economic Development, Employment and Sustainable Tourism
Développement économique, Emploi et Tourisme durable



EXPLORE
SAN SEBASTIÁN
REGION

PINTXOS ARE DONOSTIA LE PINTXO, C'EST SAINT-SÉBASTIEN

Here are the 39 establishments from San Sebastian to have won the 2019 Golden and Silver Barandillas for the quality of their pintxos and for the way they have preserved the history, the tradition and the identity of the pintxo from Donostia.

Nous vous présentons les 39 établissements de Saint-Sébastien qui ont été distingués par la remise du prix Barandilla 2019 (or ou argent) pour la qualité de leurs pintxos et pour avoir su préserver l'histoire, la tradition et l'identité du pintxo de Saint-Sébastien.



D'PINTXOS

SAN SEBASTIAN PINTXO INSTITUTE
INSTITUT DU PINTXO DE SAINT-SÉBASTIEN

Igeldo

A ROUTE TO GET LOST IN UN CIRCUIT POUR SE PERDRE



1 A FUEGO NEGRO

2 ABAKANDO

3 AGUSTÍN

4 AITZGORRI

5 ALAI

6 ANTONIO

7 ARATZ

8 BERGARA

9 BERNARDINA VINOTECA

10 BODEGA DONOSTIARRA

11 BORDABERRI

12 CASA VALLÉS

13 EDER

14 ETXARRI

15 GANBARA

16 GANDARIAS

17 GORRITI

18 HAIZEA

19 HIDALGO 56

20 ITURRIOZ

21 KIKI

22 LA CEPA

23 LA ESPIGA

24 LA MOROTXITA

25 LA TABERNA DE BLAS

26 LA VIÑA

27 MARTÍNEZ

28 MATALAUA

29 MESÓN MARTÍN

30 NARRU

31 OLIYOS

32 PACO BUENO

33 SAYOA

34 SPORT

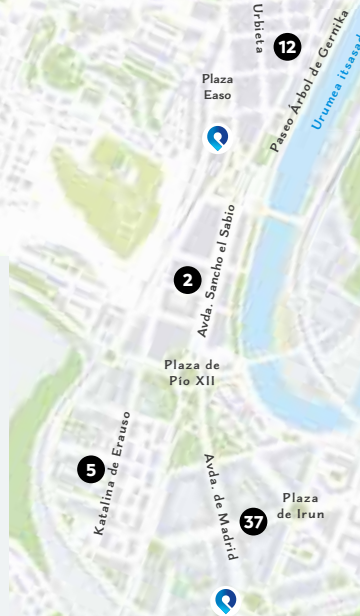
35 TXALOTA

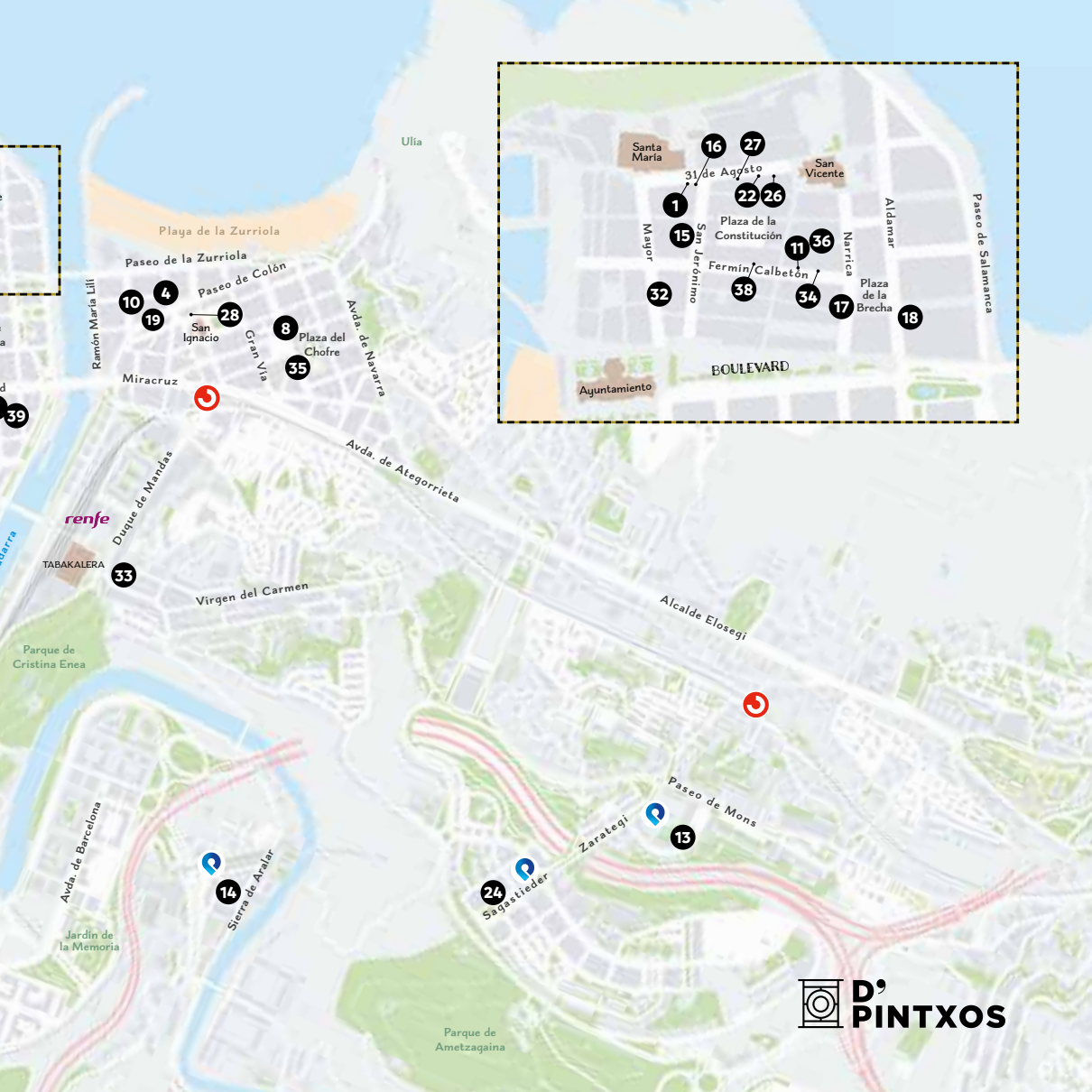
36 TXEPETXA

37 UDANE

38 UROLA

39 ZAZPI





THE TEN POINTS OF QUALITY EXPECTED OF A SAN SEBASTIÁN PINTXO LES 10 RÈGLES D'OR DE LA QUALITÉ DU PINTXO DE SAINT-SÉBASTIEN

- 1 Made on the premises
Fait maison
- 2 Own identity
Identité propre
- 3 2 or 3 mouthfuls
2 ou 3 bouchées
- 4 Recognition and acknowledgement of the product and its importance
Valoriser le produit et reconnaître le produit
- 5 Freshly served on the bar and regularly replaced
Fraîcheur au comptoir et réassortiment continu
- 6 Friendly and impeccable establishment with attentive, knowledgeable staff.
Établissement accueillant et impeccable, avec du personnel serviable et informé
- 7 Clear and accessible information
Information claire et accessible
- 8 Traditional service
Tradition dans le format du service
- 9 Route between establishments
Circuit entre établissements
- 10 Pleasant atmosphere between patrons and local culture
Vie ensemble et culture locale

THE BEST OF THE BEST LE FIN DU FIN

These establishments have been awarded the **2019 Golden and Silver Barandillas** for the quality of their pintxos and the way they preserve the history, the tradition and the identity of the pintxo from Donostia.

Ces établissements ont reçu le prix **Barandilla 2019** (or ou argent) pour la qualité de leurs pintxos et pour avoir su préserver l'histoire, la tradition et l'identité du pintxo de Saint-Sébastien.

GOLDEN BARANDILLAS **BARANDILLAS D'OR :**



1 A FUEGO NEGRO

Calle 31 de Agosto, 38. T 650 13 53 73

Modern locale serving avant-garde pintxos in the heart of the Old Town, with a colourist ambience.



Établissement moderne offrant des pintxos d'avant-garde dans une ambiance colorée en plein cœur de la Vieille Ville.

**2 ABAKANDO**

Av. de Tolosa, 37. T 943 245 490 / 688 868 894

Avant-garde style bar with dining room on the second floor. Specialists in seafood.

Style moderne et d'avant-garde pour ce bar avec salle à manger à l'étage. Spécialité de fruits de mer.

**3 AGUSTIN**

Av. Sancho el Sabio, 16. T 943 35 96 75

Specialists in open faced ham & cheese sandwiches alongside a large variety of hot and cold pintxos.

Spécialité de toasts au jambon et au fromage accompagnés d'un grand choix de pintxos froids et chauds.

**4 AITZGORRI**

Usandizaga, 20. T 943 35 98 96

Modesty, work and quality where the only goal is to ensure that the client has an enjoyable time with fabulous food.

Humilité, travail et qualité, avec un seul et unique objectif : que le client passe un moment agréable autour d'un bon repas.

**5 ALAI**

Catalina de Erauso, 9. T 943 46 62 81

A wide selection of pintxos lovingly made in the bar, specialising in Moorish kebabs and omelettes.



Grand choix de pintxos maison élaborés avec beaucoup d'amour. Spécialité de *pintxos morunos* (brochettes de porc) et omelettes.

BEST SERVICE
MEILLEUR SERVICEBEST PINTXO
MEILLEUR PINTXOEXCELLENCE
EXCELLENCE

6 ANTONIO
Bergara, 3. T 943 42 98 15

The authentic flavour of Basque cuisine with a creative touch, served with a selection of wines from the best vintages.



La saveur authentique de la cuisine basque avec une touche créative, accompagnée d'une sélection de vins des meilleures cuvées.



7 ARATZ
Igara Bidea, 15. T 943 21 92 04

Different lunch options and a menu featuring traditional Basque cuisine with innovative touches in a bar with terrace.

Plusieurs menus du jour et une carte de cuisine basque traditionnelle avec des touches d'innovation, dans une taverne avec terrasse.



8 BERGARA
General Artetxe, 8. T 943 27 50 26

With a long list of awards for its "Txalupa", "Udaberri" and "Itxaso" pintxos, this bar continues to innovate in its cuisine.



Grand habitué des prix obtenus pour ses pintxos « Txalupa », « Udaberri » et « Itxaso », il ne cesse d'innover dans sa cuisine.



9 BERNARDINA VINOTECA
Calle de Vitoria-Gasteiz, 6. T 943 31 48 99

Amaya Arzallus and Coro Beristain take good care over every detail to create a friendly atmosphere.

Amaya Arzallus et Coro Beristain soignent tous les détails pour créer une atmosphère chaleureuse.



10 BODEGA DONOSTIARRA
Peña y Goñi, 13. T 943 01 13 80

Tasty, simple and healthy cuisine.

Cuisine traditionnelle succulente, simple et saine.



11 BORDABERRI

Fermín Calbetón, 12. T 943 43 03 42

Basque and Catalan cuisine.
Passion and respect for flavour
conveyed in our delicious pintxos,
"made while you wait".



Cuisine basque et catalane. Passion
et respect pour la saveur trans-
mise dans nos délicieux pintxos, «
faits au moment même».

**12 CASA VALLÉS**

Reyes Católicos, 10. T 943 45 22 10

Bar founded in 1942 specialising
in pork loin and Jabugo ham,
inventor of Donostia's traditional
Gilda.

Bar fondé en 1942, spécialisé en
échine et jambon de porc Jabugo,
créateur de la traditionnelle «
Gilda » de Saint-Sébastien.

**13 EDER**

Basotxiki, 13. T 943 28 18 87

Quality in its pintxos and meals
on a plate accompanied by
delicious desserts. Friendly and
professional.

Pintxos et assiettes composées
de qualité, accompagnés de
délicieux desserts. Amabilité et
professionnalisme.

**14 ETXARRI**

Aralar Mendia, 40. T 943 03 20 26

Not-to-be-missed for top quality
pintxos, specialising in plates and
salads served with good beer.

Établissement incontournable
avec des pintxos de première
qualité, spécialité de plats et sa-
lades arrosés d'une bonne bière.

**15 GANBARA**

San Jerónimo, 19. T 943 42 25 75

Iconic eatery with a generous
selection of pintxos and seasonal
specialities.



Bar emblématique avec un
généreux comptoir de pintxos et
de spécialités de saison.



16 GANDARIAS

31 de Agosto, 23. T 943 42 63 62

Eatery in the historical *Calle 31 de Agosto* serving a splendid assortment of traditional and innovative pintxos.

Établissement situé dans la rue historique du *31 de agosto*, avec un comptoir bien assorti de pintxos traditionnels et d'avant-garde.

**17 GORRITI**

Plaza la Brecha, 2. T 943 42 83 53

Traditional establishment with pintxos in a long-standing locale situated in one of busiest parts of the Old Town.

Établissement traditionnel de pintxos dans un local classique situé à l'un des points névralgiques de la Vieille Ville.

**18 HAIZEA**

Aldamar, 8. T 943 42 57 10

Typical Donostia-style bar with a selection of attractive and creative pintxos.

Bar typique de Saint-Sébastien avec un comptoir rempli de pintxos créatifs et appétissants.

**19 HIDALGO 56**

Kolon Pasealekua, 15. T 943 27 96 54

Wide variety of pintxos, such as the "Black Pudding Volcano" in a cosy locale in the Gros neighbourhood.

Grand choix de pintxos – à noter le « Volcan au Boudin » - dans un chaleureux établissement du quartier de Gros.

**20 ITURRIOZ**

San Martin, 30. T 943 42 83 16

Quality, good taste and exquisite service in one of the best for miniature gastronomy.

Qualité, bon goût et service impeccable dans un établissement de référence pour la gastronomie en miniature.



21**KIKI****Tolosa Hiribidea, 79. T 943 31 73 20**

Since 1989, tradition and a modern touch join hands in this bar which has become a second home for its clients and the repository of myriad anecdotes.

Depuis 1989, tradition et modernité se fondent dans ce local devenu la maison de ses clients et le refuge de nombreuses histoires.

**22****LA CEPA****31 de Agosto, 7, 9. T 943 42 63 94**

A meeting place for an aperitif, to taste different wines for a memorable gastronomic experience.

Un lieu de rencontre pour prendre l'apéritif et déguster de bons vins au cours d'une expérience gastronomique inoubliable.

**23****LA ESPIGA****San Martzial, 48. T 943 42 14 23**

A long-standing bar recently renovated, specialising in hot and cold pintxos.

Un bar de toujours récemment rénové, spécialisé en pintxos froids et chauds.

**24****LA MOROTXITA****Sagastieder Ibilbidea, 18. T 943 57 22 11**

Excellent establishment with pintxos and delicious salads. Enjoy the live music too.

Excellent établissement offrant des pintxos et de délicieuses salades. Musique en direct.

**25****LA TABERNA DE BLAS****San Martin, 56. T 943 46 13 21**

Steak tartar, sirloin steak, rump steak or beef shank feature among the house specialities.

Le tartare de bœuf, la côte de veau dans le bas de côtes, le rumsteck ou le jarret figurent parmi les spécialités de la maison.



26 LA VIÑA

31 de Agosto, 3. T 943 42 74 95

An establishment internationally renowned for its Cheesecake. Selection of quality pintxos.

Établissement renommé dans le monde entier pour sa tarte au fromage. Comptoir avec des pintxos de qualité.



27 MARTÍNEZ

31 de Agosto Kalea, 13. T 943 42 49 65

A classic where quality is concerned with more than 75 years of history. Impeccable assortment of hot and cold pintxos.

Un classique renommé pour sa qualité, avec plus de 75 ans d'histoire. Impeccable comptoir de pintxos froids et chauds.



28 MATALAUA

Zabaleta, 17. T 943 84 68 17

Innovative establishment in the Gros neighbourhood. Excellent artichoke and fish cheek recipes.

Établissement innovant du quartier de Gros, avec d'excellentes recettes d'artichauts et de barbillons (*kokotxas*).



29 MESÓN MARTIN

Elkano Kalea, 7. T 943 42 28 66

A wide and traditional pintxo selection particularly featuring the "Trainera de Txipirón" and Iberian charcuterie.

Grand comptoir traditionnel de pintxos, parmi lesquels on relève sa « Trainera de Txipirón » et les charcuteries ibériques.



30 NARRU

San Martín 22. T 843 93 14 05

Innovative establishment with traditional and avant-garde favours, in a privileged spot in the city centre.

Établissement innovant aux saveurs traditionnelles et d'avant-garde, dans un cadre privilégié au centre de la ville.



31 OLİYOS**Erregezaintza, 4. T 943 21 49 89**

Excellent traditional cuisine with a wide variety of hot and cold pintxos such as its potato tortilla or tuna and boiled egg fritter.

Grande cuisine traditionnelle avec une grande variété de pintxos froids et chauds, comme l'omelette de pommes de terre ou la boule de thon et d'œuf dur.

**32 PACO BUENO****Mayor, 6. T 943 42 49 59**

One of the classics in the Calle Mayor, specialising in prawns in batter, calamari and potato tortilla.

Un des classiques de la rue Mayor, qui a pour spécialité les beignets de crevettes, les calamars et l'omelette aux pommes de terre.

**33 SAYOA****Egia, 1. T 943 27 13 52**

A classic in the Egia neighbourhood. Fabulous pintxos, plates and baguette sandwiches served with very professional care and attention.

Un classique du quartier d'Egia. Magnifiques pintxos, portions et sandwichs, avec une attention et un service très professionnels.

**34 SPORT****Fermín Calbetón, 10. T 943 42 68 88**

Popular bar in the centre of the Old Town with a long menu of pintxos including its foie gras option.

Bar populaire en plein cœur de la Vieille Ville, avec une carte bien assortie de pintxos, et notamment de foie gras.

**35 TXALOTA****Birmingham, 26. T 943 29 08 18**

Large variety and quality in typical pintxos, prawn skewers, cooked snout, calamari, potato tortilla and mussels.

Grand choix, et de qualité, de pintxos typiques, brochettes de crevettes, museau, calamars, omelettes de pommes de terre ou moules.

BEST SERVICE
MEILLEUR SERVICEBEST PINTXO
MEILLEUR PINTXOEXCELLENCE
EXCELLENCE

36 TXEPETXA

Arrandegi, 5. T 943 42 22 27

A pintxo icon in the city for its wide selection of anchovy preparations. A visit not to be missed.



Célèbre dans la ville pour ses multiples façons de préparer ses pintxos aux anchois. Une visite incontournable.



37 UDANE

Isabel II.a Etorb., 6. T 943 45 14 01

One of the classics in the Amara neighbourhood, specialising in stuffed mushrooms, hake in batter and tripe.

Un classique du quartier d'Amara, spécialité de champignons farcis, merlu frit ou tripes.



38 UROLA

Fermín Calbetón, 20. T 943 44 13 71

Emblematic bar-restaurant with an exquisite menu of haute cuisine pintxos.



Bar-restaurant emblématique avec une carte raffinée de pintxos haute cuisine.



39 ZAZPI

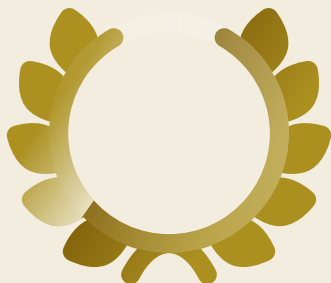
San Martzial, 7. T 943 50 67 67

Friendly gastrobar with a varied selection of pintxos in a family atmosphere.



Gastrobar accueillant et familial avec un comptoir de pintxos variés.





THE GREATEST ACKNOWLEDGMENT LA PLUS HAUTE RECONNAISSANCE

It is impossible to understand Donostia's pintxos without taking account of those who make them, invent them, take great care over them... and all of the families who, for years, have worked hard, every day and from early in the morning, to serve quality, fine products, innovation and warmth to all those who come into their bars.

The Honorary Golden Barandilla goes to those establishment or managers who have succeeded in maintaining the essence, the expression and the tradition of our gastronomic culture for an entire lifetime.

Il est impossible de comprendre les pintxos de Saint-Sébastien sans tenir compte de ceux qui les élaborent, les inventent, les mitonnent... et sans toutes ces familles qui depuis des années se sont efforcées, chaque jour et dès les premières lueurs de l'aube, d'offrir qualité, produit, innovation et amour à tous ceux qui viennent visiter leurs comptoirs.

Le prix « Barandilla » d'or honorifique est attribué aux établissements ou hôteliers qui ont su conserver intactes l'essence, l'expression et la tradition de notre culture gastronomique durant toute une vie.



HONORARY GOLDEN BARANDILLAS
« BARANDILLAS » D'OR HONORIFIQUES
2019

BAR LA ESIPIGA

BAR CASA VALLÉS

Alfonso González
Bar Astelena

Josetxo Marañón
Bar Txepetxa



D' PINTXOS

SAN SEBASTIAN PINTXO INSTITUTE
INSTITUT DU PINTXO DE SAINT-SÉBASTIEN

donostiadepintxos.eus

GOING FOR PINTXOS is the way we meet one another, in relaxed fashion, around one of the world's greatest gastronomies. A particularity consisting of making your way round different establishments tasting their specialities, always freshly made and, if possible, in good company.

Our pintxo is a symbol of the local love of getting together and culture. It's Donostia.

FAIRE LA TOURNÉE DES PINTXOS est notre façon à nous de socialiser, dans la décontraction, autour d'une des meilleures gastronomies du monde. Une coutume singulière qui consiste à aller d'établissement en établissement pour déguster des spécialités toujours préparées le jour même et si possible, en bonne compagnie.

Notre pintxo est un symbole de coexistence et de culture locale. Il est Saint-Sébastien.



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Economic Development, Employment and Sustainable Tourism
Développement économique, Emploi et Tourisme durable

