



**Donostia
San Sebastián**

ESP

gastro

Condé Nast
Traveler

Mejor Ciudad del mundo
para comer 2024



Tripadvisor

Uno de los mejores destinos
gastronómicos del mundo 2023

En Donostia se come bien

San Sebastián es una de las capitales gastronómicas del mundo: desde las coloridas barras de pintxos a una de las mayores concentraciones de Estrellas Michelin por habitante.

En Donostia se come bien. Muy bien. Puedes comer de puchero o de sidrería, sentado o de pie, en un elegante local frente al mar o en la tasca más popular. De todas las maneras. Y en esta guía te mostramos cómo.

Reconocimientos gastronómicos



Segunda ciudad del mundo con mayor concentración de Estrellas Michelin por m²: 18 estrellas



Mejor destino gastronómico del mundo



Capital gastronómica de España



Pintxos de SS: mejor experiencia gastronómica del mundo



Aviso para celíacos.
Información actualizada aquí.



DSST apuesta por el uso responsable y limitado de las publicaciones en papel. Disponible también en web. Descarga gratuita.

Los mejores pintxos de cada barrio

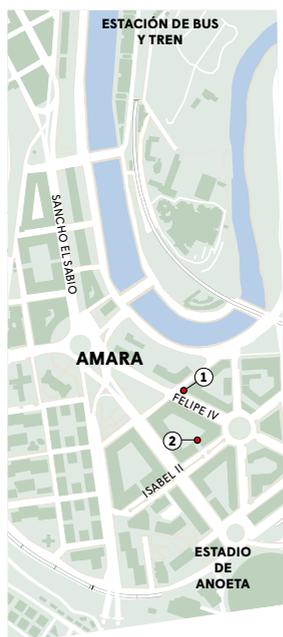
El pintxo se inventó en San Sebastián en la década de 1930 y, en su origen, se trataba de una rebanada de pan sobre la que se colocaba una ración de comida sujeta con un palillo, de ahí su nombre.

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 sofisticado, 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.

Ir de pintxos es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura. Cada barrio tiene su propia identidad, ¡elige el tuyo!



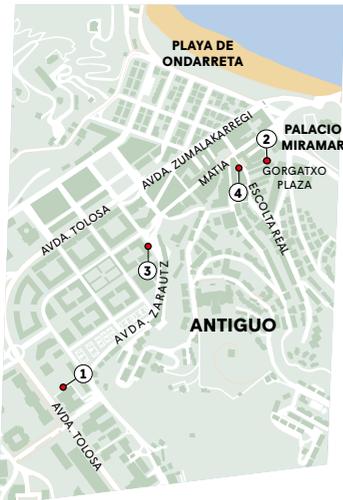
¿cómo ir de pintxos?

1. Cada bar tiene su pintxo o pintxos estrella. Si no sabes cuál es, pide algo para beber y fíjate en lo que toman los locales. Luego pide lo mismo. En las pizarras encontrarás los pintxos calientes. Y si no, nosotros te ayudamos.
2. Se recomienda visitar 4 o 5 bares y degustar 1 o 2 pintxos con una bebida en cada establecimiento. Un consejo: no olvides el número de pintxos que has comido. Te lo preguntarán al final.

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
restaurante.covermanager.com/
[restaurante-kiki](http://restaurante-kiki.com)



 Domingo tarde y lunes todo el día.

3_ La Rebotika

 Pintxo Arzak



Avda. Zarautz, 6
T. 943 21 89 06

www.larebotika.es



 No cierra.

2_ La Cervecería del Antiguo

 Bacalao confitado con emulsión de pistachos



Gorgatxo plaza, 1
T. 943 47 73 63



 No cierra.

4_ Oliyos

 Pastel de pescado con merluza, crabarraca 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_ Labrit Berri

Croquetas caseras de mejillón, hongos y jamón



Zabaleta, 57
T. 943 32 70 30



Lunes.

3_ Taquería Kursaal

Taco de Cochinita Pibil



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



Lunes.

4_ 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



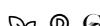
Jueves (excepto agosto)

2_ Casa Urola

Txapela de hongo asado con piñones y yema de huevo



Fermin Calbetón, 20
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.

Interpretación de los pictogramas



Descanso semanal



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, 21
T. 943 42 25 75
www.ganbarajatetxea.com



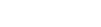
 Domingo y lunes

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
restaurantecovermanager.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.

12_ Zumeltzegi

 Brocheta de rape



Fermin Calbetón 15
T. 943 42 82 10
restaurantezumeltzegidonostia.com



 Jueves.

centro

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.

2_ Avenida XXI

 Chipirón a la plancha con cebolla caramelizada



Avda. Libertad, 21
T. 943 42 60 54



 Domingo y festivos.

3_ Iturrioz

 Bacalao al club Ranero



San Martín, 30
T. 943 42 83 16



 Domingo.

4_ Kata 4 Oyster Bar

 Ostras



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



 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.

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?

Antiguo, Igara e Igeldo

cocina tradicional

1_ Portuetxe

 Pescados y carnes a la brasa.
Productos de temporada

 75-85€

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



 Domingo noche del 15 octubre - 15 junio

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



 Martes y miércoles.



3_ Tenis Ondarreta

 Pescados y carnes

 25€ sin bebida

 32€ sin bebida

 50-55€

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

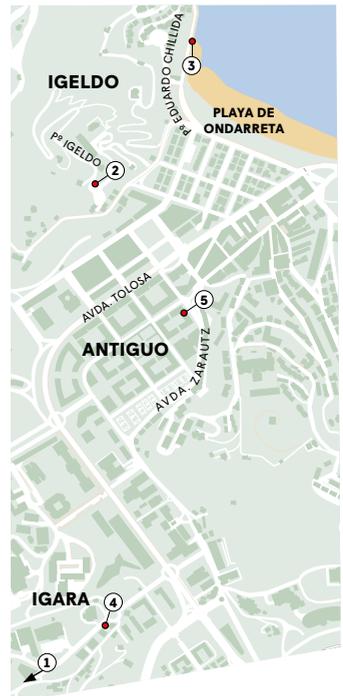
 15,50€

 35-40€

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



 No cierra.



Horarios aproximados de los restaurantes: Mediodía: de 13:30 a 15:30h / Noche: 20:00 a 22:30h

* Los horarios y los precios son orientativos.


Especialidad de la casa


Menú del día


Menú fin de semana


Carta


Menú de temporada


Menú degustación


Vegetarianos


Celiacos

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

 46€

 50-60€

 65€

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



En invierno, domingo, lunes y martes noche.

4_ Okendo

 Bistro con ambiente cinematográfico

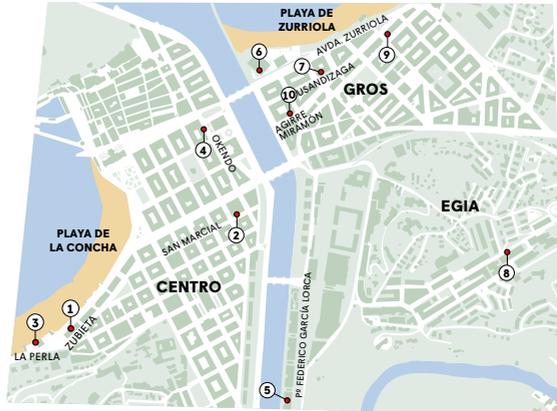
 21€

 30€

 30€

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

No cierra.



cocina mediterránea

5_ Via Fora

 Cocina catalana

 18€

 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 Chepina

 Tacos y quesabirrias

 10-20€

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



Lunes

9_ Mala Gissona Beer House

 Bonito marinado en diferentes platos

 20€ aprox.

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



No cierra.

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)



Descanso semanal



Terraza



Admite perros



Donostia Green Destination



Compromiso de Calidad Turística



Euskadi Gastronomika

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**

 **65-70€**

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**

 **42,90€** sin bebida

 **70€**

 **69,90€** sin bebida

Puerto, 14

T. 943 42 01 80

www.grupogarrancho.com



 Domingo noche.

5_ Kaskazuri

 **Verduras y pescados**

 **30€**

 **35€**

 **45€**

 **55€**

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_ Txuleta

 **Croquetas de txuleta, txuleta y pulpo a la parrilla**

 **29€**

 **50-60€**

 **35€**

Plaza de la Trinidad, 2

T. 943 44 10 07

www.txuletaestaurante.com



 Invierno: lunes noche y martes todo el día. Verano: lunes

8_ Ubarrechena

 **Paelas y carnes a la brasa**

 **40€**

 **40€**

 **40-45€**

Puerto, 16

T. 943 42 83 52

www.ubarrechena.es



 No cierra. Cocina abierta todo el día.

9_ Zumeltzegi

 **Brochetas, carnes a la parrilla y pescados**

 **29€**

 **35€**

 **40-55€**

 **42€**

Fermin Calbeton, 15

T. 943 42 82 10

www.restaurantezumeltzegi.com



 Jueves.

cocina modernizada

10_ Astelena 1997

 **Pescados y carnes**

 **60€**

 **60€**

Euskal 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.



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.a.es

 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

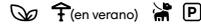
Goiburua auzoa, 8 · ADUNA
T. 943 69 24 52
www.bodegaaburuza.com



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

Altzueta

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.a.es

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 las uvas locales hondarrabi zuri. Un vino blanco sofisticado de irresistible frescura y gran personalidad. El txakoli debe beberse en el año, bien frío.

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

Katxiña



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

Rezabal



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

Talai Berri

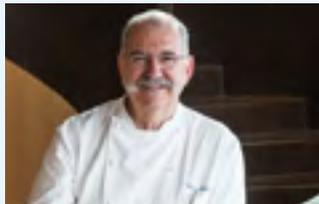


Talaimendi 728 (junto al Camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaiberri.com

18 estrellas Michelin

¿te apetece darte un capricho?

Donostia cuenta con 18 estrellas Michelin en un radio de 25 kilómetros. San Sebastián cuenta con tres restaurantes con el máximo galardón: Arzak, Akelarre y Martín Berasategui. 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



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



Arzak ***

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



i Domingo y lunes.



Martín Berasategui ***

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



i 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 **

Chef: **Paulo Airaud**
Zubieta, 26
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

i Domingo, lunes y martes, y miércoles mediadía.

Ibai *

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

i Todas las noches y sábado y domingo todo el día.



Mugaritz **

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



i Domingo noche, lunes todo el día y martes mediadía. Cerrado: de finales de octubre a finales de abril.



Alameda *

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

i Domingo noche, lunes y martes.



Ama*

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

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

más restaurantes con estrellas Michelin

Elkano *

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

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

Kokotxa *

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

i Domingo y lunes.

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



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

Y a la vez, esta ciudad cuenta con ese toque chic y distinguido que se expresa también en su oferta comercial, con sus tiendas especializadas de alimentación, donde puedes encontrar productos de importación y excelencias culinarias para entendidos y gourmets.

AITOR LASA GAZTATEGIA
www.aitorlasa.com

ARAMENDIA PASTELERIA
www.aramendiapasteleria.com

BIOBIZI
Serrano Anguita, 5

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.sanmartinmerkaturua.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