

→ Calle 31 de Agosto

 **LA VIÑA N°19**

Bar bien connu des donostiarrans qui offre une cuisine classique bien faite. Sur le comptoir, des omelettes de pommes de terre ou d'anchois, des **tacos de merluza rebozados** bouchées de merlu passées dans l'œuf et frites, des petites crevettes locales et surtout une excellente **tarta de queso** tarte au fromage légère et aérienne que l'on peut commander en pintxos. À goûter également le **canutillo**, prix 1999 du concours de pintxos de la ville, légère feuille de brick fourrée de fromage et d'anchois.

Prix assez élevé – Accueil correct

**LA CEPA N°20**

Jambons suspendus au-dessus d'un très long bar, collection de clés au mur et tables décorées de bonbons, la Cepa garde comme un parfum d'autrefois. Les tortillas sont bonnes, les anchois et les piments frits aussi. Préférez les pintxos du bar de facture très classique mais toujours meilleur marché et bien faits : surimi mayonnaise, macédoine gambas ou cuillère d'œufs mimosa.

Prix assez élevé – Accueil correct - Fermé le mardi



**GALTXAGORRI N°21**

Le lieu est élégant tout en noir et blanc. Les petites lampes design éclairent doucement les tablettes où poser verres et pintxos. Sur le bar en marbre blanc, des toasts de marmelade de tomates et sardines crues surmontées de quelques œufs de lump, ou tartines de compotée de poivrons + lamelles de courgettes ou des petits légumes avec du thon de la Cantabrique. À la carte : magret à la confiture de tomates, savoureux ou du foie plancha.

Prix correct – Accueil agréable

*Pimiento del Piquillo*

*Rouge vif et de forme triangulaire, il est produit à Lodosa. Non piquant, il est utilisé farci de morue ou de thon ou servi frit avec de la viande.*

 **MARTINEZ N°22**

Décor moderne et assez éclairé pour un festival de pintxos de très bonne qualité et assez originaux pour certains : fines lamelles de courgettes qui entourent une mousse d'anchois, coquilles Saint-Jacques marinées. Classiques mais délicieux les **piquillos rellenos** ou *petits piments rouges doux farcis de thon* restent les meilleurs de San-Sebastian. À commander les anchois frais à la plancha excellents ainsi que les **raciones de guindillas** ou *rations de piments verts* comme les guindillas ou les piments de Guernica un peu moins piquants.

Prix assez élevé – Accueil correct



 **GANDARIAS N°23**

Etablissement très connu, avec toujours beaucoup de monde et d'ambiance. De très nombreux pintxos classiques de bonne facture s'alignent sur le long comptoir : tartelette de crabe, pain au jambon, tartine d'anchois. Un effort particulier est fait dans cette maison pour la sélection des vins aussi n'hésitez pas à goûter différents crus espagnols, servis dans de grands verres à pied. À commander : d'excellentes **brochetas de cordero** ou **gambas brochettes d'agneau** ou de gambas à la plancha.

Prix correct – Accueil correct

 **LA CUTCHARA DE SAN TELMO N°24**

(dans la rue en face du bar Martinez)

Bar étroit tout en longueur souvent plein à craquer. N'hésitez pas à vous frayer un chemin jusqu'au bar en jouant des coudes, commander les plats de l'ardoise et trouver un petit espace où poser verre et assiette. Les cuisiniers officient derrière une vitre. Tout est fait au moment, les serveurs crient les ordres, les clients parlent fort, ambiance garantie !

**Foie cuchara compota de manzana** ou *foie à la compote de pomme* (3.30€) doré et moelleux. La **Bacalao confitado** morue confite fond en bouche, les **manitas de ministro** pieds de porc et les **orejas de cerdo** oreilles de porc sont divinement croustillants. La **vieira** coquille Saint-Jacques se marie fort bien avec le lard de Bellota. Dommage que les vins soient servis dans un verre à cidre et ne soient pas à la hauteur des plats !

Prix correct - Accueil correct

