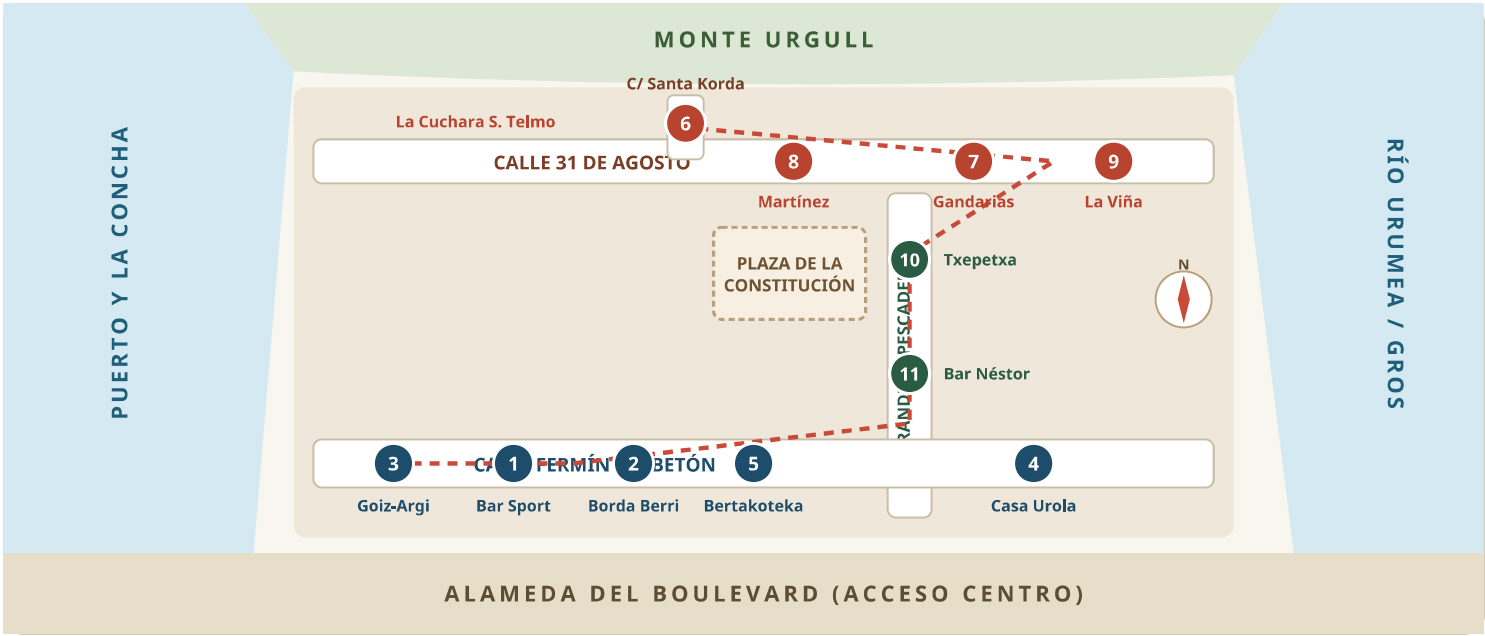
GUÍA VISUAL GASTRONÓMICA

Ruta de Pintxos: Parte Vieja de San Sebastián

Mapa ilustrado, bocados imprescindibles y recorrido por calles en Donostia



● **1–5:** Eje Fermín Calbetón ● **6–9:** Eje 31 de Agosto y Santa Korda ● **10–11:** Eje Arrandegi - - - Itinerario recomendado

EJE 1 · Calle Fermín Calbetón (Plancha, cocina al momento y bullicio clásico)

1 Bar Sport

Fermín Calbetón Kalea, 10

Especialidades: Foie a la plancha, txipirón y crepes de txangurro

Barra frenética y muy acogedora donde casi todo sale recién hecho de la plancha. Excelente relación calidad-precio.

2 Borda Berri

Fermín Calbetón Kalea, 12

Especialidades: Risotto de Idiazabal, oreja de cerdo y carrillera

Sin pintxos fríos en barra: se piden directamente de la pizarra. Alta cocina en miniatura llena de sabor.

3 Bar Goiz-Argi

Fermín Calbetón Kalea, 4

Especialidades: Brocheta de gambas a la plancha y marijuli

Clásico veterano famoso por su salsa secreta verde sobre las gambas recién pasadas por la plancha.

4 Casa Urola

Fermín Calbetón Kalea, 20

Especialidades: Vieira a la plancha con ajoblanco y alcachofa

Producto de temporada tratado con delicadeza en barra (planta baja) y restaurante arriba.

5 Bertakoteka

Fermín Calbetón Kalea, 17

Especialidades: Gilda tradicional, croquetas caseras y bocados de producto local

Apuesta por el kilómetro cero vasco con ambiente cercano en pleno corazón de la calle.



La Gilda
Piparra, anchoa y oliva



Txakoli
Escanciado desde alto



Tortilla Jugosa
Poco cuajada al corte



Tarta Cremosa
Horneada y fundente



La Concha
A dos pasos de la ruta

EJE 2 · Calle 31 de Agosto y Santa Korda (Tradición histórica y dulce final)

6 La Cuchara de San Telmo

Santa Korda Kalea, 4 (junto al museo)

Especialidades: Carrillera de ternera al vino tinto y cochinillo

Pionero de los pintxos calientes elaborados al momento. Local estrecho y muy concurrido; conviene ir pronto.

7 Gandarias

31 de Agosto Kalea, 23

Especialidades: Brocheta de solomillo, hongos y barra clásica

Barra amplísima con gran variedad fría y caliente, excelente bodega de vinos y opciones sin gluten bien señalizadas.

8 Bar Martínez

31 de Agosto Kalea, 13

Especialidades: Pimiento relleno de bonito, gilda y txalupa

En funcionamiento desde 1942, conserva el espíritu auténtico del txikiteo donostiarra de toda la vida.

9 La Viña

31 de Agosto Kalea, 3

Especialidades: Tarta de queso horneada (ración de 2 porciones)

Parada obligatoria para cerrar la ruta con la tarta de queso cremosa más imitada del mundo.

EJE 3 · Calle Arrandegi / Pescadería (Templos monográficos junto a La Bretxa)

10 Bar Txepetxa

Arrandegi Kalea, 5

Especialidades: Anchoa marinada con centollo, erizo o arándanos

La catedral de la anchoa del Cantábrico en San Sebastián, servida sobre pan con más de una docena de combinaciones.

11 Bar Néstor

Arrandegi Kalea, 11

Especialidades: Tortilla de patata (13:00 y 20:00), tomate y txuleta

Solo hacen dos tortillas al día; hay que apuntarse en lista unos 45 minutos antes para conseguir ración.

Itinerario Express en 5 Paradas y Consejos Prácticos

Recorrido lógico (de sur a norte):

1. Arranca con brocheta de gambas en *Goiz-Argi (#3)*.
2. Sigue en *Borda Berri (#2)* con su risotto o carrillera.
3. Sube por Arrandegi para anchoas en *Txepetxa (#10)*.
4. Cruza a 31 de Agosto para solomillo en *Gandarias (#7)*.
5. Remata con la tarta de queso en *La Viña (#9)*.

Etiqueta del buen txikiteo:

- **Horarios:** Ve a las 12:30 o a las 19:30 para evitar aglomeraciones.
- **Bebida típica:** Pide un *txakoli* (vino blanco joven) o un *zurito* (corto de cerveza).
- **Dinámica:** Toma 1 o 2 pintxos por bar y cambia de local para probar más variedad.