

# INTELIER

## RUTA DE PINTXOS POR SAN SEBASTIÁN

---

¡Degusta el sabor de una gastronomía única!





## 1 - SPORT

📍 Fermín Calbetón, 10.

🕒 L-J de 9:00 a 23:45 / V de 9:00 a 1:30 / S de 10:00 a 1:30 / D de 11:00 a 23:45.

★ Pintxo estrella: foie.

Si eres un apasionado del foie, el mejor pintxo lo encontrarás en Sport. Sin más ingredientes, esta delicia acapara todo el protagonismo de un bar que, además, también destaca por su chipirón a la plancha con vinagreta y sus riquísimas croquetas de hongos. En definitiva, parada obligatoria para paladares exquisitos.

Fotos: [gastronosfera.com](http://gastronosfera.com)



## 2 - BORDA BERRI

📍 Fermín Calbetón, 12.

🕒 M de 19:20 a 23:00 / X-S de 12:30 a 15:40 y de 19:30 a 23:00 /  
D de 12:30 a 15:30 / L cerrado.

★ Pintxo estrella: risotto.

Entrar en Borda Berri ya es toda una sorpresa. Y es que, a diferencia de los bares que lo rodean, aquí no encontrarás los pintxos encima de la barra. ¿Lo mejor? ¡Los probarás recién hechos, de la cocina a tu plato! Con un precio medio alto, este lugar despunta por su calidad y, aparte de su risotto, merece la pena probar su **oreja de cerdo crujiente**, su **tomate relleno de bonito** o sus **ravioli de molleja con puerro**.



Foto: [pintxosqr.com](http://pintxosqr.com)

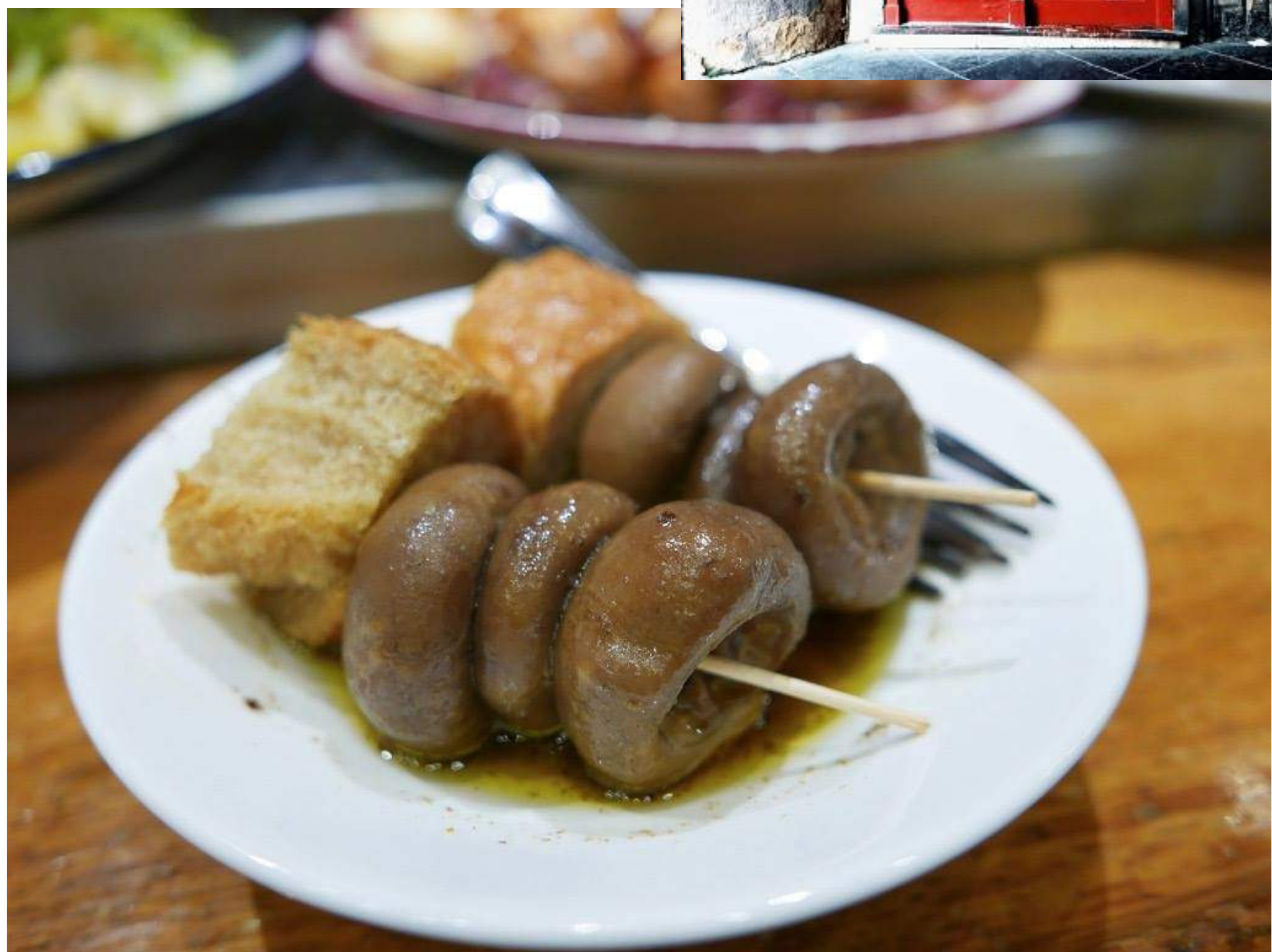


Foto: [bittercity.wordpress.com](http://bittercity.wordpress.com)

### 3 - EL TAMBORIL

- 📍 Pescadería, 2.
- 🕒 M-S de 11:00 a 22:30 / L cerrado.
- ★ Pintxo estrella: Txampis Tamboril.

El Tamboril presume de tener, y servir, **los mejores champiñones de San Sebastián.** Asimismo, es también un rincón muy amado por los donostiarras, así como el inicio de la ruta para muchos de ellos. En esa barra llena de llamativos pintxos, además de los txampis, ocupan el podio de la exquisitez **los pimientos rellenos**, ya sea de bacalao o de carne.



Fotos: Facebook Bar Tamboril

## 4 - TXEPETXA

📍 Pescadería, 5.

🕒 M de 19:00 a 23:00 / X-D de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00 / L cerrado.

★ Pintxo estrella: pintxos de anchoas.

**Parada obligatoria para los enamorados de las anchoas.**

Y es que este bar es célebre por sus 14 combinaciones diferentes con este pescado como protagonista: anchoa jardinera con verduras, anchoa con crema de centollo, anchoa con huevas de erizo, anchoa con aceitunas negras... Todo ello sobre unas crujientes tostas de pan que, sin duda, merece la pena acompañar con una copa de buen chacolí.

Fotos: bartxepetxa.com



## 5 - LA VIÑA

📍 31 de Agosto, 3.

🕒 M-D de 10:30 a 17:00 y de 18:30 a 00:00 / L cerrado.

★ Pintxo estrella: tarta de queso.

Sí, has leído bien. El pintxo más famoso de La Viña aportará el toque dulce a tu deliciosa ruta. **No probarás una tarta de queso tan rica** como la que, con tanto cariño, elaboran en este restaurante, pues es la mejor de toda la ciudad. Esta tarta es tan sabrosa que, incluso, cuentan que la receta es imitada hasta en Japón. ¡Deja un hueco para el postre, porque no te arrepentirás!

*Foto: lavinarestaurante.com*



*Foto: thecitylane.com*

## 6 - GANBARA

📍 San Jerónimo, 19.

🕒 M-D de 12:30 a 15:30 y de 20:00 a 23:30 / L cerrado.

★ Pintxo estrella: setas y hojaldre de chistorra.

Este bar te ofrece una **amplia selección de setas y hongos** que, a la plancha, enamorarán a tu estómago. Tus ojos no se despegarán de la barra desde que cruces su puerta hasta que salgas del bar. Además de las setas, entre sus especialidades también están **los hojaldres, los más deliciosos de San Sebastián**. Quienes los han probado recomiendan el de **chistorra** y el de **changurro**.

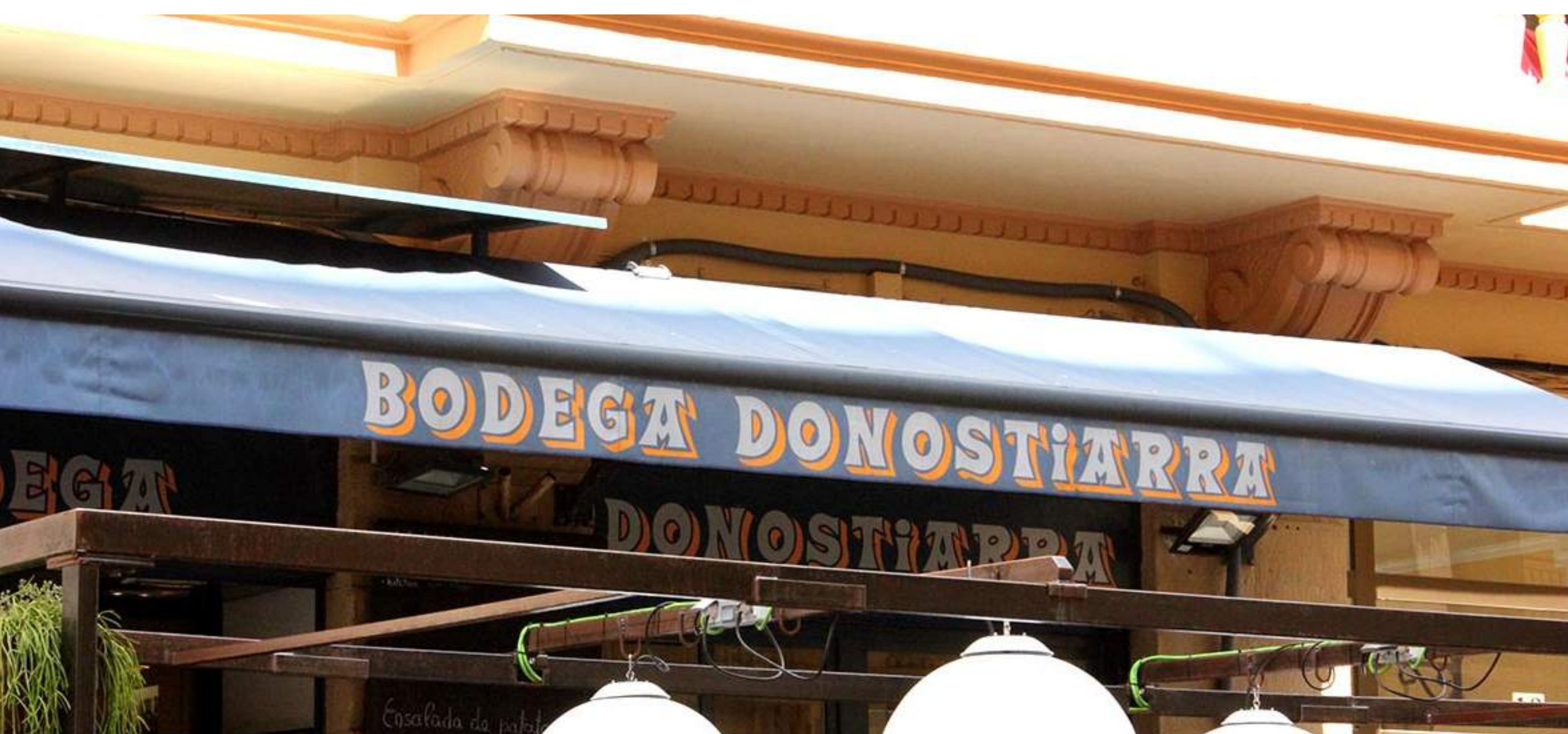




## 7 - BODEGA DONOSTIARRA

- 📍 Peña y Goñi, 13.
- 🕒 L-S de 9:30 a 00:00 / D cerrado.
- ★ Pintxo estrella: el “completo”.

Lo sabemos. Te estás preguntando qué es el “completo”. El “completo” se trata de uno de los mejores bocadillos de San Sebastián, que puedes probar en versión mini y en versión maxi. Está elaborado con bonito, piparra y anchoa y, aunque parece sencillo de hacer, es especial y único. Esta bodega de estilo tradicional, de hecho, no solo atrae a turistas, sino que también es uno de los lugares preferidos de los donostiarras. Un bar de siempre, con comida de siempre.



## 8 - BAR ANTONIO

📍 Bergara, 3.

🕒 L-S de 7:30 a 23:00 / D cerrado.

★ Pintxo estrella: gambas con gabardina o calabacín relleno.

Un clásico en tu ruta de tapas nunca puede faltar. Y ese clásico es el Bar Antonio, un lugar que destaca por pintxos como las patatas con jamón, la morcilla rebozada con foie o los raviolis de rabo de buey. Sin embargo, son sus gambas con gabardina o su calabacín relleno los dos que conquistan los estómagos de sus visitantes. El Bar Antonio, asimismo, es conocido por otra cosa más: ¡aquí podrás refrescarte con las cervezas mejor tiradas de San Sebastián!



## 9 - SAN MARCIAL.

- 📍 Pasaje San Marcial, 50.
- 🕒 X a L de 9:00 a 23:30 / M cerrado.
- ★ Pintxo estrella: la gavilla.

La croqueta más célebre de la ciudad es la gavilla de San Marcial. De gran tamaño, debajo de esa capa de pan rallado frito se esconde jamón serrano, queso y abundante bechamel. Estamos seguros de que, solo con pensarlo, se te habrá hecho la boca agua. Marca este restaurante entre los imprescindibles, porque no te puedes ir de Donosti sin probar esta croqueta gigante.



INTELIER

## Más información en...



[www.intelier.com](http://www.intelier.com)



[@intelierhotels](https://www.instagram.com/intelierhotels)

