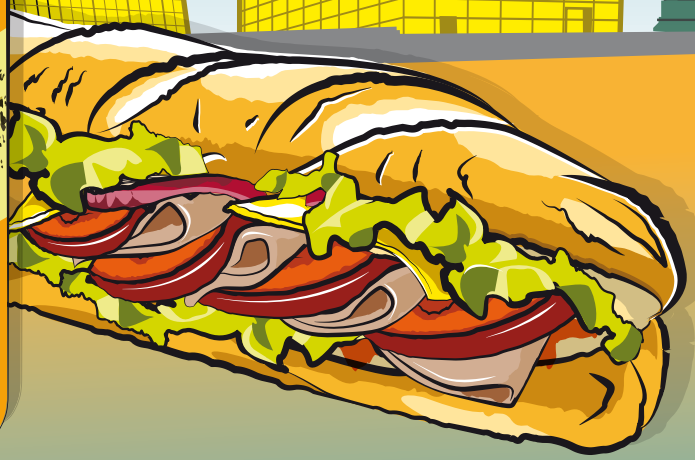
GROS BOKATA WEEK

del 15 al 24 de mayo

Ven a disfrutar de los bocatas más creativos

bocata +keler 7€



Organiza

KELER DONOSTIA 1890

Promoción válida solo para mayores de 18 años. Keler recomienda el consumo responsable. Alc. 6,2% Vol. Promoción válida para formato de 33cl.
Promozio caligarria 18 urtetik garakoak direnentzat. Keler-ek Kontsumo arduratsua aholkatzen du. Alkohola %6,2. Promozio baliagarria 33cl botilatxorako.

GROS ENTRE PAN Y PAN

Todos tenemos en nuestro recuerdo algún bocadillo de la infancia, especialmente ese que preparaba la amatxo y nos lo devorábamos al volver del "cole". También recordamos el que con la cuadrilla comíamos al salir del cine. Bocadillos de excursiones en autobús o, simplemente, de una noche en la que no apetece cocinar.

Pero hoy el bocadillo camina por senderos de innovación y calidad. Nuestros cocineros están encontrando un terreno virgen en el que volcar su buen hacer. A ello se une la aparición de panes que son auténticas delicias de sabores porque un bocadillo es algo entre pan y pan.

Gros es un barrio de Donostia que destaca por su carácter joven, innovador y pujante. Sus hosteleros son referencia en iniciativas exitosas. Ahora doce establecimientos se han unido para presentar nuevas creaciones de bocadillos o sus propuestas más exitosas durante diez días, del 15 al 24 de mayo. Todos se han esmerado para hacer las delicias de sus clientes y de quienes durante estos días se acerquen al barrio.

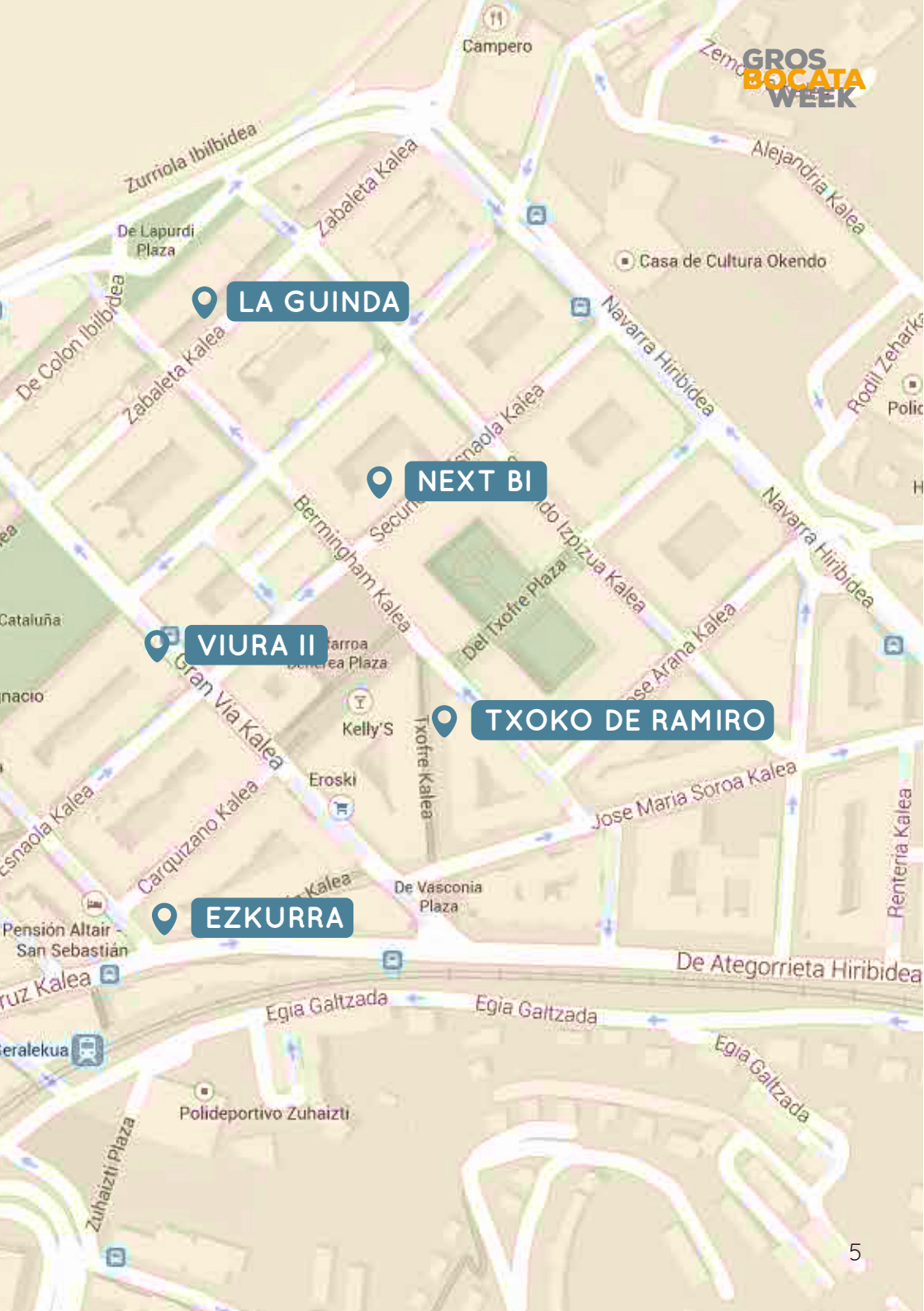
Tenemos a Gros, tenemos el bocata como producto gastronómico de calidad y a ello le unimos la bebida que mejor marida con

el bocadillo: la cerveza. Una Keler de tercio y un bocadillo por 7 €.

Ven a Gros, visita estos bares, acude con tu cuadrilla, compártelos, disfrútalos, saboréalos. Va a ser una auténtica fiesta de la gastronomía.

BARES PARTICIPATES

Fuente: Google Maps


GROS BOCATA WEEK
LA GUINDA
NEXT BI
VIURA II
TXOKO DE RAMIRO
EZKURRA
Campero
Zurriola Ibilbidea
Zabaleta Kalea
De Lapurdi Plaza
Alejandria Kalea
Casa de Cultura Okendo
De Colon Ibilbidea
Navarra Hiribidea
Bermingham Kalea
Del Txofre Plaza
Cataluña
Gran Via Kalea
Kelly'S
Txofre Kalea
Eroski
Carquizano Kalea
Jose Maria Soroa Kalea
Renteria Kalea
De Vasconia Plaza
Pensión Altair - San Sebastián
De Ategorrieta Hiribidea
Egia Galtzada
Polideportivo Zuhaizti
Zuhaizti Plaza

ÍNDICE DE BOCATAS

ZINEMA CORNER *pág. 8*

Pechuga de pollo con salsa verde y queso feta

HIDALGO 56 *pág. 10*

Pepito de chuleta con ali oli de ajetes y pimientos asados

NEXT BI *pág. 12*

Pan de cristal de presa ibérica con salsa de naranja

LA CONSENTIDA *pág. 14*

Papada de cerdo y rúcula

EZKURRA *pág. 16*

La cabra de Ulia

LA GUINDA *pág. 18*

Pato con Bikini

BODEGA DONOSTIARRA *pág. 20*

Bocadillo a la brasa

CAFÉ KURSAAL *pág. 22*

Cochinita Pibil

RAMUNTXO BERRI *pág. 24*

Paletilla ibérica asada

VIURA II *pág. 26*

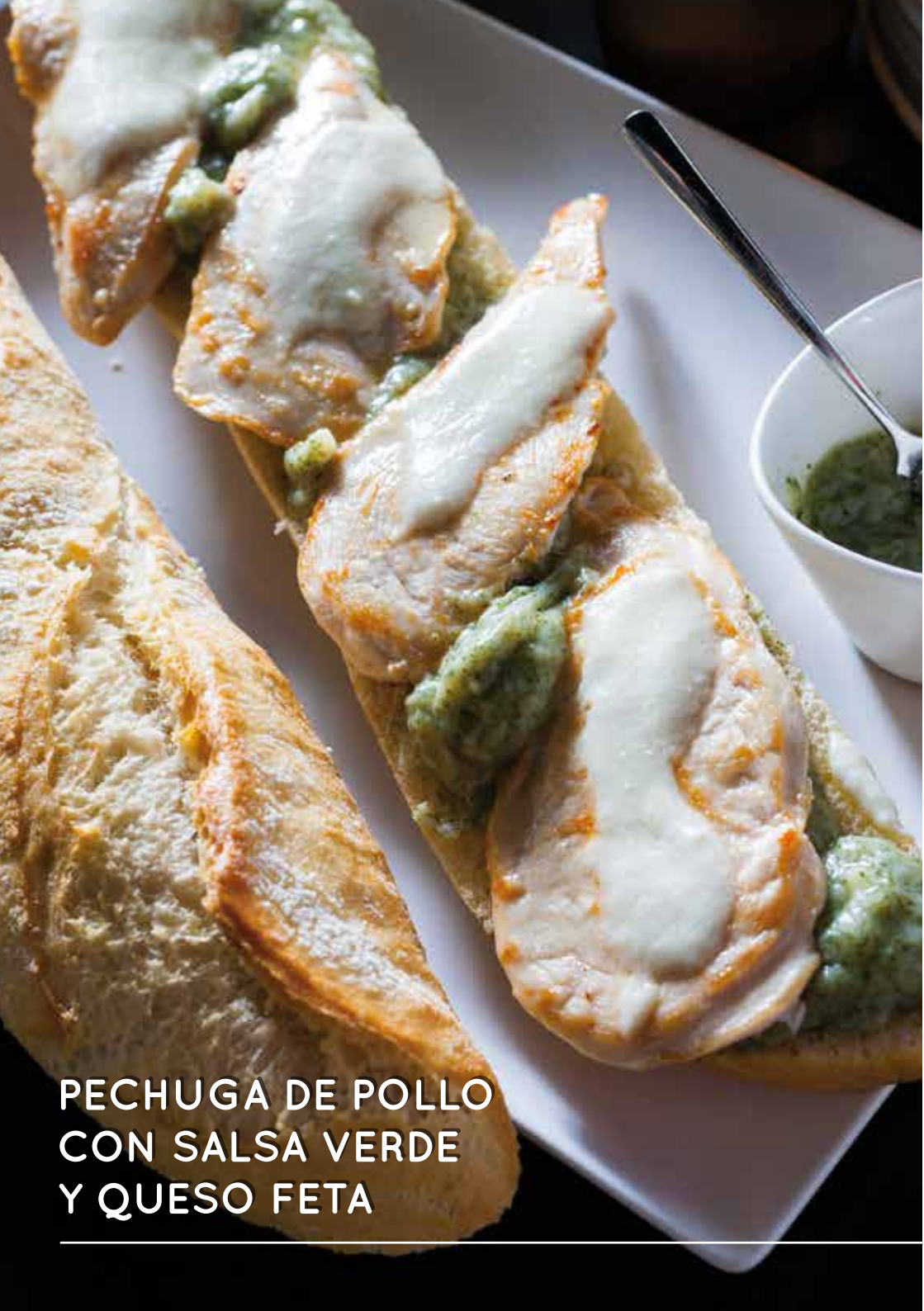
Queso de cabra con pimiento, setas e ibérico

LA ABACERÍA *pág. 28*

Bocadillo de bonito, pimiento de piquillo y vinagreta de pimiento de espelette

TXOKO DE RAMIRO *pág. 30*

El especial de la casa



PECHUGA DE POLLO CON SALSA VERDE Y QUESO FETA

ZINEMA CORNER

DIRECCIÓN
Plaza Pinares

TELÉFONO
+34 943 29 29 29

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Deliciosa combinación envuelta en media rústica. Sus autores se han guiado por la sencillez y han logrado un bocadillo que, con tan solo tres ingredientes, se ha convertido en uno de los de mayor aceptación del establecimiento.

PEPITO DE CHULETA CON ALI OLI DE AJETES Y PIMIENTOS ASADOS

HIDALGO 56

DIRECCIÓN
Paseo de Colón, 15

TELÉFONO
+34 943 27 96 54

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA
Es un bocadillo que el establecimiento ofrece desde hace tiempo con gran aceptación entre la clientela. El típico pepito de toda la vida pero con mejoras sustanciales, chuleta que le da más sabor y consistencia, el alioli con ajetes que aportan frescura y los pimientos asados en casa.

PAN DE CRISTAL DE PRESA IBÉRICA CON SALSA DE NARANJA

NEXT BI

DIRECCIÓN
Secundino Esnaola, 39

TELÉFONO
+34 943 02 99 37

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Bocadillo ideado especialmente para la ocasión que, además, incluye láminas de queso Idiazabal, un poco de rúcula y pétalos de flores para rematar la presentación. La calidad de un producto como la presa ibérica, combinado con su siempre fiel compañera, la naranja, forman un dúo espectacular. El pan de cristal, sin miga le aporta, además, una ración de originalidad.

PAPADA DE CERDO Y RÚCULA

LA CONSENTIDA

DIRECCIÓN
Zurriola 16 bis

TELÉFONO
+34 943 10 04 90

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Papada de Euskal Txerri, rúcula, mahonesa de mostaza y mojo elaborado con vermut son los ingredientes de este bocadillo hecho con producto autóctono pero con un toque diferente. La papada es jugosa y original. El mojo de vermut aporta el sabor de moda. El resultado es sorprendente.

LA CABRA DE ULIA

EZKURRA

DIRECCIÓN
Miracruz, 17

TELÉFONO
+34 943 27 13 74

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

A la vista, pan bastón. Para descubrir, jamón ibérico mermelada de tomate, cebolla pochada y queso de cabra a la plancha. Bocata de jamón jugoso con un guiño al pan tumaca pero con un toque dulce y queso que remata la sinfonía de sabor. La Gros Bocata Week será la alfombra roja de esta nueva creación.

PATO CON BIKINI

LA GUINDA

DIRECCIÓN
Zabaleta, 55

TELÉFONO
+34 843 98 17 15

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Bikini de pato confitado, mozzarela, tomate seco y una pizca de olivas negras. Se sirve con pan de molde tramezzino caliente y crujiente. Sandwich gourmet de temporada, fresco y sabroso a la vez, elaborado especialmente para esta ocasión. Mucho sabor italiano en cada bocado.

BOCADILLO A LA BRASA

BODEGA DONOSTIARRA

DIRECCIÓN
Peña y Goñi, 13

TELÉFONO
+34 943 01 13 80

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Pata de jamón natural y verduritas. Todo ello asado a la brasa y acompañado de una mahonesa amostazada. El pan es artesano de la panadería Market. Un bocadillo elaborado con la esencia de la casa como ingrediente estrella, ligero, tierno, sin carga excesiva y con una chispa de originalidad.

COCHINITA PIBIL

CAFÉ KURSAAL

DIRECCIÓN
Ramón María Lilí, 2

TELÉFONO
+34 943 35 93 21

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA
Plato típico de la cocina yucateca acompañado de guacamole y cebolla roja marinada. Todo ello entre pan de leña tierno. Tan original aquí como tradicional en México. Su elaboración con una especia de Yucatán no ha pasado inadvertida entre los clientes, quienes han alzado este bocadillo a lo más alto entre los "top".

PALETILLA IBÉRICA ASADA

RAMUNTXO BERRI

DIRECCIÓN
Peña y Goñi, 10

TELÉFONO
+34 943 02 05 28

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Todo el sabor de la paletilla ibérica asada es el corazón de un bocadillo hecho con pan campesino. La paletilla va acompañada de rúcula que le aporta frescor, piperrada, aceite de trufa y la salsa especial de la casa. Lo mejor de la tierra combinado con maestría.

QUESO DE CABRA
CON PIMIENTO,
SETAS E IBÉRICO

VIURA II

DIRECCIÓN
Gran Vía, 12

TELÉFONO
+34 943 29 09 52

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Además del queso de cabra, el pimiento verde, las setas y el jamón ibérico, este bocadillo incluye cebolla pochada y tomate confitado. Se trata de unos de los preferidos de la clientela. Excelente combinación cuyo resultado es una creación que destila sabor por los cuatro costados.

BOCADILLO DE BONITO, PIMIENTO DE PIQUILLO Y VINAGRETA DE PIMIENTO DE ESPELETTE

LA ABACERÍA

DIRECCIÓN
Usandizaga, 17

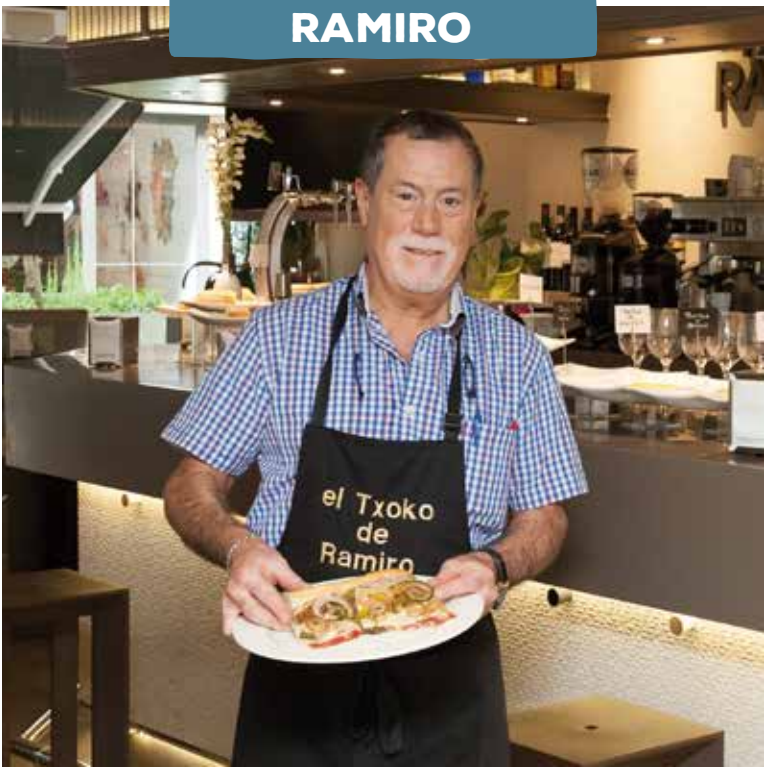
TELÉFONO
+34 943 44 35 83

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA

Una mezcla de ingredientes fresca y que rebosa sabor. Bonito con pimiento del piquillo al que se le añade sal Maldon por un lado y, por el otro, una vinagreta de pimiento de Espelette que le aporta un toque especial. Todo ello entre un rico pan de chapata.

EL ESPECIAL DE LA CASA

TXOKO DE RAMIRO



DIRECCIÓN
Txofre, 4

TELÉFONO
+34 943 27 97 99

DESCRIPCIÓN DEL BOCATA
Bocadillo de bacon, queso, pimiento verde pochado y cebolla caramelizada. Un bocadillo de éxito en la oferta de este establecimiento porque combina de forma excelente los sabores y es apetitoso desde la primera a la última miga. Una especialidad tradicional y de sabor.

DESCÁRGATE GRATIS LA APP
Y DISFRUTA DE LA RUTA DE BOCATAS

APP GASTRONOSFERA
DÓNDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE

Consíguelo en el App Store

ANDROID APP ON Google play

Promoción válida sólo para mayores de 18 años. Keler recomienda el consumo responsable. Alc. 6,2 % Vol.
Promoción válida para formato de 33 cl. *Promozio baliagarria 18 urtetik gorakoak direnentzat.*
Keler-ek kontsumo arduratsua aholkatzen du. Alkohola % 6,2. Promozio baliagarria 33 cl botilatxorako.