



C/ Fermín Calbetón, nº 4
20003 Donostia - Gipuzkoa
T: +34 943 427 158 - F: +34 943 429 542
Email: info@bodegonalejandro.com
www.bodegonalejandro.com

Esta vieja casa de comidas donde se guisó la culinaria vasca tradicional, en la actualidad, ha adaptado su estética a los nuevos tiempos sin perder un ápice de su viejo encanto. Un espíritu al que rinde homenaje a través de unos productos de la máxima calidad y platos que siguen inspirándose en la cocina popular vasca.

En el corazón de la Parte Vieja, el Bodegón ha sido testigo de la evolución gastronómica de Donostia en los últimos 50 años, y junto al tradicional mercado de La Brecha, es una visita obligada.

Bajo la supervisión de Bixente Arrieta, ofrece una puesta al día de la cocina tradicional vasca con platos como el *Arroz cremoso de chipirón*, *Merluza con cítricos*, *Carrillera con jugo de pimientos asados*, *Tarta de manzana*. Algunos platos como la *Torrija caramelizada*, se sirven también en otros establecimientos pertenecientes a IXO grupo como Mugaritz o el Kursaal. En resumen: cocina tradicional con fórmulas actuales tipo bistró y una amplia carta en constante actualización.

Les esperamos con nuestras cazuelas y sartenes a punto. Cocinar es lo nuestro.



Dirección General:	Bixente Arrieta
Jefe de cocina:	Inaxio Valverde
Jefe de Sala:	Zuria Hoyos
Capacidad:	70 comensales.
Comedor Privado:	Máximo 10 comensales
Precio Menú 2009:	35,70 eur.+7% iva
Parking	Parking próximo (P. Oquendo-P. Bretxa).
Admiten tarjetas:	Pago con todas las tarjetas de crédito.
Acceso a minusválidos:	Si. <i>No admisión de animales (salvo perros guía).</i>

Horarios:	13:00 - 15:30 / 20:30 - 22:30
Descanso semanal:	Domingo noche, lunes y martes mediodía durante todo el año. Salvo Julio y Agosto, que el martes permanecerá abierto.
Cierre anual:	Desde el 22 de diciembre 2009 hasta el 14 de enero 2010, ambos inclusive.

