

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 218: febrero 2023



sagardo garaia

tiempo de sidra

MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



Ambiente de Txotx
(Sidrería Gurutzeta x Txuleta
Información en págs. 4-9 y 48)

ondojan.com

Nº 218 Febrero 2023
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com
Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e
Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Aalzne Cano, Aitor Buendía, Nere
Aritzoy, Lito Leibar, Jon Méndez,
Alberto Benedicto, Carol Archeli,
Carolina Rin, Txemari Esteban,
Carlos Lahoz, Ainara López y
Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jaxtetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

estúpido conciencizado

LA CUESTIÓN ES SALIR

Los sidreros llevan una racha que está poniendo a prueba su paciencia como sector y como personas. En 2020 la pandemia les pilló en plena temporada del Txotx, lo que supuso un “corte” de enormes proporciones que les dejó con las kupelas llenas y los bolsillos vacíos. La temporada 2021 fue una completa ruina y al final del año el sector se encontraba, literalmente, desesperado. “Nuca he visto mayor desidia y pesimismo entre los sidreros” nos confesaba Demetrio Terradillos, de la sidrería Urbitarte de Ataun, en una larga entrevista que le realizamos.

Finalmente, con la retirada de las mascarillas en hostelería alrededor de Semana Santa y el alargamiento de la temporada, en 2022 se pudo recuperar algo pero no fue, ni mucho menos, como para lanzar cohetes.

Y este año, que se presumía “la temporada de la recuperación”, la cosecha de manzana ha sido una auténtica birria, con lo que algunas sidrerías no han podido producir ni un tercio de lo que hacían habitualmente. Y si a eso le sumamos el aumento de los costes de producción y distribución, el empobrecimiento gradual e imparable de la población, el pesimismo generalizado al respecto y el cacareado “cambio de hábitos” general, nos encontramos con un panorama que dista mucho de ser lo que podría esperarse para que el sector tenga esa pequeña alegría que le infunda el ánimo necesario para seguir adelante con las pilas cargadas.

En cualquier caso, los sidreros están algo más satisfechos que en los pasados ejercicios y, quien más, quien menos, se va amoldando a la situación y trabajando con lo que hay, única



manera de afrontar los retos que nos ha dejado la pandemia y todo lo que la ha rodeado.

Por nuestra parte, al igual que el año pasado, editamos un ejemplar dedicado, en gran parte, al mundo sagardozale. Hablamos de diferentes sidrerías y su oferta, entrevistamos a personas del sector y, sobre todo, animamos a la gente a salir a conocer la sidra de este año en su hábitat natural, las sidrerías. Juntemos a la familia, a los amigos, a los compañeros de trabajo, y acudamos a estas casas en las que no solo comeremos y beberemos de maravilla, sino que conoceremos gente, nos deinhuiremos, nos relacionaremos, e iremos invirtiendo ese efecto del “cambio de hábitos” al que aludíamos. Ir a las sidrerías implica salir a la calle y potenciar también el resto de bares y restaurantes, tocarnos, sonreírnos, hablarnos, perder el miedo y darnos cuenta de que encerrados en casa frente a la pantalla de turno no sólo no hacemos nada, sino que nos hacen lo que quieren. Abramos la puerta, tomemos sidrerías, bares y calles... la cuestión es salir.



ONDOJAN 218 EN PORTADA: GURUTZETA X TXULETA 04 MIKEL CORCUERA 12 TURISMO GASTRONÓMICO 14 LA RUTA SLOW 16 DURA LEX 22 DI... VINOS 24 ARTE LÍQUIDO 26 DIETÉTICA 30 ITSASOTIK 34 MENU DO MENÚ 36 MENÚ PICANTE 38 JAKITEA: ASTARBE SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA) 42 SAGARDOTEGIAK / SIDRERÍAS 44 TXOTX ASTIGARRAGA 50 TXOTX GOIERRI 53 LA SENDA DEL PINTXO: BUKOI 54 REPORTAJE: AI-TOR BEREZIARTUA 56 AL DENTE: PLATOS DE ORO 62 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 64 RESTAURANTES DONOSTIA 84 AQUAVITAE COCKTAILS 99 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 100 LISTADO RESTAURANTES 102 PLACERES GASTRONÓMICOS 110 DORMIR EN GIPUZKOA 112 CON LAS MANOS EN LA MASA: IÑIGO ETXENIKE 114

GURUTZETA X TXULETA: NUEVA ETAPA

A principios de enero se hizo oficial lo que ya empezaba a ser un secreto a voces: Ander Esarte, propietario y chef del Bar Restaurante Txuleta de la Parte Vieja se ha unido a Jose Angel Goñi, de la Sidrería Gurutzeta de Astigarraga. A partir de ahora Txuleta se ocupará de la cocina y reservas de la zona de restaurante de la sidrería y Goñi seguirá elaborando y comercializando la sidra que, por supuesto, seguirá ofreciéndose en la sidrería.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

GURUTZETA X TXULETA

Oialume Bidea, 63 - ASTIGARRAGA

Tf: 943 55 22 42

www.gurutzeta.com





A principios de enero se hizo oficial lo que ya empezaba a ser un secreto a voces: **Ander Esarte**, propietario y chef del Bar Restaurante **Txuleta** de la Parte Vieja se ha unido a **Jose Angel Goñi**, de la Sidrería **Gurutzeta** de Astigarraga. A partir de ahora Txuleta se ocupará de la cocina y reservas de la zona de restaurante de la sidrería y Goñi seguirá elaborando y comercializando la sidra que, por supuesto, seguirá ofreciéndose en la sidrería.

El nuevo proyecto de Ander Esarte y Jose Ángel Goñi conlleva una serie de cambios: la decoración de la sidrería ha sido modificada, eso sí, respetando la estructura actual, las kupelas, etc... pero añadiendo al conjunto un espectacular elemento que acerca el mundo del arte y la historia a la gastronomía: una gran reproducción del **Ger-**

nika de Picasso impreso sobre los enormes tanques metálicos de la sidrería, lo que le dota de una apariencia terriblemente original además de que, por momentos y en función de dónde nos situemos, crearemos estar viendo la obra original de Pablo Picasso sin necesidad de trasladarnos a Madrid.

Por otra parte, en Gurutzeta x Txuleta se ofrecerán algunos platos además de la oferta habitual del menú de sidrería. Inicialmente, el plato complementario será el **Bacalao al pil-pil** (ver receta en pág. 9), que podrá ser solicitado en sustitución del bacalao frito... o ser añadido al menú, en función del hambre o la capacidad de cada grupo.

Otro de los cambios que anunciaron Ander Esarte y





José Ángel Goñi es que la sidrería abrirá a partir de ahora todo el año, aunque todavía no han adelantado cuáles serán los horarios en esta nueva etapa.

Tras enterarnos de la noticia, poco antes de la inauguración oficial de la sidrería, tuvimos la suerte de “colarnos” en Gurutzeta. Pudimos también probar su succulento bacalao al pil-pil, su melosa tortilla de bacalao y su sabrosón bacalao frito, y, de paso, conocer a **Edu Plaza**, cocinero madrileño, gran amigo de Ander, que tras varias décadas al frente del Asador Txistu de la capital del reino, ha decidido acompañar a Ander en esta nueva aventura en la que los amigos de las sidrerías tradicionales van a quedar plenamente satisfechos, y los asiduos a Gurutzeta se van a llevar grandes satisfacciones.

El inicio de actividad de la nueva etapa de la sidrería fue el viernes 13 de enero, y la inauguración oficial con fiesta de por medio y abierta a todo el mundo, tuvo lugar el **lunes 16 de enero** a partir de las 19:30 con una asistencia masiva de gentes del mundo de la gastronomía en general y la sidra en particular. Tampoco faltaron gentes del mundo del deporte y de diferentes ámbitos culturales y sociales en una fiesta amenizada con trikitalaris, txalapartaris y una txaranga y en la que no cabía un alfiler a pesar del gran tamaño del espacio.

Gurutzeta x Txuleta ya es, por lo tanto, una realidad, una sólida realidad que se ha convertido en una de los principales novedades en esta temporada del Txotx.

(Más información en las págs.8, 9 y 48)





Tanto las páginas 6 y 7 como ésta recogen una serie de imágenes de algunos de los momentos vividos a lo largo de la inauguración, el pasado 16 de enero, de Gurutzeta x Txuleta. La afluencia de público superó las previsiones más optimistas de los organizadores registrándose un lleno absoluto en una fiesta en la que no faltó la música y el buen humor y que se alargó hasta altas horas de la noche. Gurutzeta x Txuleta permanecerá abierta todo el año y además del menú de sidrería ofrecerá diferentes menús como "Urdin" y "Urtebi", que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús "Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila", que oscilan entre 32,90 y 39,90 euros. Una interesante oferta para un proyecto al que deseamos la mejor de las suertes.



Bacalao al pil-pil

Este manjar, difícil de encontrar en Gipuzkoa, será el "plato alternativo" al Menú de Sidrería que Ander Esarte ofrecerá, de la mano de su chef Edu Plaza, a lo largo de esta temporada de Txotx. El cocinero madrileño nos comparte su receta personal.

INGREDIENTES:

(Para 4 personas)

- 4 lomos de bacalao desalado en casa (1 Kg. de bacalao aproximadamente)
 - 4 dientes de ajo
 - 1 guindilla o cayena
 - 4 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra
- (Edu Plaza usa un aceite navarro de almazara variedad arbequina, aunque cualquier buen aceite puede servir).

ELABORACIÓN:

Desalar el bacalao en casa durante 3-4 días dejándolo en un punto de sal que nos guste. Para eso, vamos probando los lomos en crudo hasta llegar a ese punto.

En una cazuela ancha, metálica o de barro, calentar despacito el aceite de oliva con el ajo y la guindilla hasta que el ajo empiece a coger color. Retirarlo y colocar los lomos de bacalao con la piel hacia abajo y cocinarlos hasta que dé un hervor.

La receta de...

Edu Plaza

SIDRERÍA GURUTZETA X TXULETA
(Astigarraga)



Dejar bajar la temperatura del aceite y comenzar a emulsionarlo girando la cazuela con un movimiento oscilatorio mientras la sujetamos con ambas manos, acercándola de vez en cuando al fuego para que no se enfríe... La duración del proceso irá en función del gusto personal. Hay quien la prefiere más líquida, más coagulada... a mí me gusta que quede como una crema, para untar pan.

Emplatar cada lomo de bacalao con su pil-pil por encima y coronar cada plato con el diente de ajo doradito como adorno. Servir inmediatamente para que no pierda calor.

ENERTY

ASESORES ENERGÉTICOS
Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- 1 Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- 1 Asesoramiento Profesional y Continuo
- 1 Servicios Totalmente Gratuitos
- 1 Optimización de Gastos Generales de Empresas
- 1 Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zezillonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
- GOIERRIKO TURISMO ASENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzoan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*
- »Garagardo artisauen katak. *Catas de cerveza artesana*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartzza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23

Otra de las tareas pendientes es la eliminación de esas feas lías o posos que, por paradojas de la vida, tienen un nombre francamente tierno y amable, como es el de ama. La cuestión es bastante fangosa, ya que se corre el riesgo de que el filtrado no sólo se cargue a la madre sino también a la esencia misma del producto, desnaturalizándolo por completo.

En todo caso, su presente es prometedor, si miramos los avatares a los que se ha visto sometido en el pasado. Si bien hubo épocas cuyo nivel de consumo fue bastante más destacado que el actual, su aceptación inmemorial y masiva no lo fue tanto por placer y por la excelsa calidad del producto, sino porque era una bebida que no tenía ningún tipo de competencia. El vino era bebida reservada para los más pudientes y para las grandes fiestas. La primera de las referencias de un decaimiento en el consumo de la sidra en Euskal Herria se remonta al lejano año de 1523, cuando los pescadores vascos traen de las Antillas el maíz. La consecuencia más directa fue que los campos de maíz eliminaron gran parte de los manzanalos. Ya en el siglo XIX, la revolución industrial también fue otro factor negativo de cara a la producción de sidra. Muchos baserritarras, sobre todo los más jóvenes, dejaron el campo y pasaron a ser trabajadores fabriles, cuestión que acarreó una despoblación del campo evidente y un envejecimiento del campesinado, de forma que la agricultura se convierte en algo residual. A la par, el pino, base de la industria papelera, irá ocupando el lugar del manzano.

Ni que decir que la guerra civil posterior es uno de los puntos de inflexión más bajos en torno a las sidrerías. Además, coincidió con un fenómeno instaurado desde principios de siglo en Guipuzcoa, la transformación de las sidrerías en otro elemento que sería a la postre decisivo a la hora de configurar una de las singularidades de su cocina: las sociedades gastronómicas.

Tampoco fueron boyantes los años que le siguieron. En los cuarenta, la producción de sidra es escasa. El vino, ya con mejores transportes va desplazando a la bebida autóctona. Además con la hambruna de posguerra toma plena vigencia ese dicho que afirma que "sin comer no apetece beber".

La crisis de los setenta

Pero cuando la industria de la sidra tocó fondo fue a comienzo de los setenta. La masificación de bebidas de trago largo y fácil, como la cerveza, tuvo gran culpa de ello. Vistas así las cosas, era el momento de darle un empujón, un necesario relanza-



miento que le alejara de su muerte anunciada. Los sidreros jóvenes cuestionaron la propia sidrería y, sobre todo, los métodos artesanales de producción, que tenían poco de arte y menos de sanos. Por eso comenzó la replantación del manzano autóctono y la progresiva renovación tecnológica: manejo de densímetro, utilización del frío e introducción del acero inoxidable. Más tarde se impondrá el etiquetado de las botellas hasta llegar a un modelo único de éstas. **Así empezó un camino aún no allanado del todo: las claves de la personalización y reconocimiento de la sidra vasca, que todavía hoy pasan necesariamente porque los manzanos vayan recuperando primacía en el caserío.** Que así sea" Y como felizmente esta siendo pese al lunar de la Pandemia.

Y es que, a pesar de los pesares, hoy en día siguen teniendo plena vigencia las encendidas palabras del vate normando que, añorante, afirmaba: "El olor de mi país está en la manzana".



Zurumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



Nere Ariztoy
Consultora de turismo



¿Qué tal si os propongo elaborar mosto de manzana en familia? ¿O un taller de sidra casera, o de pizza de manzana para los más cocinillas?

MÁS ALLÁ DEL #TXOTX

Llegó enero. Arrancamos un nuevo año. ¡Feliz 2023 por cierto...! Seguro que tenéis ganas de descubrir algo nuevo, pero también de volver a disfrutar de momentos que ya forman parte de nuestro ADN. Como el arranque de la **temporada de sidra**.

En enero se ha celebrado el *XXX Sagardo Berriaren Eguna* y hemos dado la bienvenida como se merece al resultado de la última cosecha que con tanto mimo trabajan nuestros *sagardogiles*.

Volveremos a acercarnos a las **sidrerías** para disfrutar de *gure sagardo berria* y también, cómo no, de la tortilla, del bacalao y la txuleta. Pero hoy me gustaría invitaros a conocer el mundo de la sidra **más allá del #txotx**. A **vivir la cultura de la sidra** de la forma que más os guste.

¿Sabíais que podemos descubrir senderos, caseríos y la **naturaleza que rodea a los manzanos** acompañados por guías expertos y degustar sidra? ¿O los secretos del río de sidra en bicicleta con una cata de sidra y pintxos? ¿Qué tal si os propongo **elaborar mosto de manzana en familia**? ¿O un **taller de sidra casera**, de **kéfir de manzana** o de **pizza y masa madre de manzana** para los más cocinillas? Y para los deportistas, que sepáis que podéis **ser remeros por un día**, embarcar en una trainera y remar por la ría de Orio, para terminar la experiencia con un txotx y menú en una sidrería.

También podemos optar por algo más clásico, como una **degustación guiada y comida en sidrería**, o la versión más original: **visitar la sidrería, degustar la**

sidra y ... ¡almorzar con los sidrereros! En este caso son Maite y Haritz de Oiharte Sagardotegia, a los que tengo la suerte de conocer un poco, así que os garantizo que será una experiencia increíble.

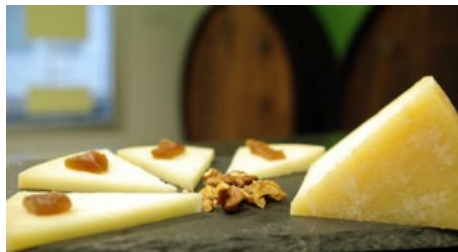
Sagarbike, Sagartrekking, una visita a Sagardoetxea, talleres de txalaparta, de sidra, la trainera, el remo y nuestros sagardogiles, que os esperan para haceros disfrutar. Esto se merece un txoooootx.

IG @sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

IG @sagardoaroute www.sagardoaroute.eus

IG @euskalsagardoa www.euskalsagardoa.eus



LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

SATXA ZEBERIO: SAGARDO EKOLOGIKOA

En AURKI, en cuestión de sidra, apostamos por Satxa Zeberio, pequeño productor de Errezil que elabora una sidra natural y ecológica D.O. Euskal Sagardoa sin aditivos ni sulfitos con manzanas 100% de Gipuzkoa fermentadas artesanalmente con un toque muy personal.



Zeberio también elabora vinagre de manzana ecológico Biok sin filtrar ni pasteurizar, un producto vivo con un potente poder probiótico. Lo hay normal, macedrado en barrica con limones y naranjas y balsámico. Una delicia para el paladar.

Todo ello sin olvidar los zumos de manzana Biok, naturales, nutritivos y sin aditivos. Lo hay 100% Manzana, Manzana con Limón y Manzana con Jengibre.



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

Muntgorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN - Tf: 943 33 25 77
e-mail: donostia@comercialaurki.com • www.comercialaurki.com



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Donostia y Las Palmas mantienen una unión especial hace años, gracias a sus relaciones turísticas y a pasiones compartidas como el surf, del que ambas son punto clave.

● LAS PALMAS DE GRAN CANARIA Y DONOSTIA ÚNIDAS POR SU GASTRONOMÍA

El acogedor Hotel **Barceló Costa Vasca** de Donostia acogió recientemente una atractiva alianza entre la capital guipuzcoana y Las Palmas de Gran Canaria. En el marco de la campaña de promoción turística que han emprendido el Ayuntamiento de la capital insular, la aerolínea Binter y el Santa Catalina a Royal Hideaway Hotel, disfrutamos de un encuentro gas-

tronómico a cuatro manos entre sukaldaris con estrella Michelin como el restaurante Poemas by Hermanos Padrón, capitaneado por la cocinera, **Iciar Pérez**, junto a **Jerónimo Pena**, del restaurante Andra Mari.

“Esta primera parada”, explicó el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, **Pedro Quevedo**, “ha servido para mejorar la percepción que sobre Las Palmas de Gran Canaria se tiene en el País Vasco”, uno de los mercados emisores prioritarios que establece el 3º Plan de Marketing Turístico de la capital.

La experiencia fusionó los sabores de Gran Canaria y la tradición del País Vasco en la misma mesa contando con algunos de los platos más representativos de los hermanos Padrón y del Andra Mari, una propuesta que trasladó la esencia del restaurante Poemas y el producto tradicional de la cocina del restaurante vasco.

Las Palmas de Gran Canaria y Donostia-San Sebastián están conectadas todo el año gracias a los vuelos directos de la aerolínea Binter que unen los aeropuertos de Gran Canaria y San Sebastián. La compañía aérea empezó a operar esta ruta en diciembre de 2021 con dos



frecuencias semanales, los jueves y los domingos, que facilitan los desplazamientos tanto de fin de semana como más largos.

Conexión más allá del sabor

Las ciudades canaria y vasca mantienen una unión especial desde hace años, gracias a sus relaciones turísticas y a pasiones compartidas como el surf, deporte del que ambas ciudades son puntos clave en la geografía nacional. Con iniciativas como ‘Las Palmas de Gran Canaria Gastrotrip’, la capital grancanaria busca continuar reforzando esta relación y captar turistas residentes en el País Vasco.

Por gastronomía, y temperatura, no será... Nos separará únicamente dos horas y media de plácido vuelo desde Hondarribia o Foronda en Vitoria-Gasteiz.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos y festivos 13 h. | Sábados, 17 h.

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi,
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com





“Hemos desarrollado una aplicación donde el cliente puede gestionar sus pedidos, productos y conocer sus condiciones en todo momento, con toda la información necesaria”

JAVIER ESCUDERO

Director Comercial de Roldan Netya:



“HAY QUE AGUDIZAR EL INGENIO PARA NO PERDER EL PULSO AL MERCADO”

(Entrevista publicada originariamente en el nº 209 de la revista de Hostelería CaterNews)

¿Qué es en la actualidad Roldan Netya?

Roldan Netya es en la actualidad una empresa referente el sector de la distribución de soluciones globales de higiene, limpieza y desinfección. Abarcamos varios sectores productivos, y estamos muy centrados en generar valor en el sector de la hostelería.

Este año cumplen su 40 Aniversario...

Nuestra empresa fue fundada en el año 1982, por Sebastián Escudero, gran emprendedor que vio en su día las carencias de higiene con las que se vivía en aquellos tiempos, pensó que era algo que solo se podía mejorar y empezó a ofrecer soluciones en muchos ámbitos donde no se estaban empleando unas correctas medidas de higiene. Hasta nuestros días, donde este mismo año celebramos nuestro 40 aniversario.

¿Qué es lo que más ha cambiado de hace 40 años a ahora?

Durante 40 años de historia han pasado muchas cosas, los sistemas y productos han ido evolucionando al igual que el sector de la hostelería. Ahora hay mucha más información y los clientes están mucho mejor organizados. Es muy importante ser un socio que aporta valor, el mercado nos debe ver como una solución a las inquietudes y necesidades que van surgiendo. Sin duda el mundo cada vez gira más rápido.

En la actualidad disponen de 7 delegaciones y un portfolio de más de 6.000 artículos, ¿no?

En la actualidad contamos con 7 delegaciones repartidas por todo el territorio nacional, intentando aportar cercanía e inmediatez, al mismo tiempo que podemos ofrecer un servicio global/nacional.

“EN LA ACTUALIDAD, NAVEGAMOS EN AGUAS POCO ESTABLES, EN ESTOS TIEMPOS HAY QUE TENER CLARO EL RUMBO Y HACER SACRIFICIOS”



La compañía cuenta con una moderna red de distribución, con 20 vehículos de reparto.



¿Quiénes son sus principales clientes?

Contamos con clientes muy importantes como Grupo con Fuego, Hoteles Vincci, Llaolao, Balneario de Archena, y un largo etc.

¿Qué es lo más difícil de la distribución?

Vivimos unos tiempos complicados, a la dificultad que ha supuesto la Covid 19, ahora añadimos una situación inflacionaria sin precedentes en los últimos tiempos. Estamos muy centrados en ofrecer sistemas que nos permitan optimizar al máximo el uso de los productos, celulosos... en busca de un aumento de la productividad donde hay que agudizar el ingenio para no perder el pulso al mercado.

¿Qué estrategias están incorporando para

satisfacer a sus clientes?

Nos situamos junto a nuestros clientes, tenemos que entender por las dificultades que estamos pasando, pero como en todo, siempre hay quien está más hábil y rápido para adaptarse a los cambios, hemos desarrollado una aplicación donde el cliente puede gestionar sus pedidos, productos y conocer sus condiciones en todo momento, con toda la información necesaria.

¿Qué aspectos son imprescindibles para el futuro?

En la actualidad, navegamos en aguas poco estables, en estos tiempos hay que tener claro el rumbo y hacer sacrificios, pero sin duda seguiremos avanzando, con las ganas e ilusión que en 1982 puso nuestro fundador.

ROLDAN NETYA es una empresa con 40 años de experiencia en la distribución de productos y sistemas para la limpieza e higiene en colectividades, hostelería e industria. Durante este tiempo han sido pioneros en la introducción de productos y sistemas destinados a mejorar los niveles de higiene y calidad hoy referentes en el sector de la Limpieza, Higiene y Protección Profesional y más de 80 profesionales con un objetivo común: la satisfacción de sus clientes.

Disponen de más de 6.000 productos en stock y 20 gamas de productos en más de 6.000 m² de almacenes para llegar al 100% de las necesidades del cliente. Cuentan también con una moderna red de distribución, con 20 vehículos de reparto.



Lo nuestro es la Higiene"

**POTENCIA LA EXPERIENCIA DE
CATA DÁNDOLE A TUS COPAS**

claridad y nitidez



**SISTEMAS ECOLÓGICOS DE
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
PARA CRISTALERÍA**

Polig. Joxe M^a Korta Industrigunea-Parc. A-6, Nave 6
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)
Tel: 943 491 177
clientes@netyafer.com



Lo nuestro es la Higiene"

Síguenos en social media icons for Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn, and YouTube.

www.roldannetya.com



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

TXOTX !!

Estoy de aniversario. Con este ya son doce los artículos que he escrito para Ud. estimado lector. Y lo primero que quiero hacer es darle las gracias, tanto si ha leído los doce, como si se ha saltado alguno, gracias por prestarme parte de su tiempo. Espero no haberle aburrido demasiado. También agradecer a los que tan generosamente me han dado un espacio en la revista.

Una vez que una DO o una IGP están inscritas en el registro de la UE, están protegidas frente a usos indebidos o fraudulentos

Francamente, espero no haberle hecho el viaje demasiado duro y que por el contrario lo haya disfrutado. Si fuese así espero de corazón que encuentre un momento para brindar. Por mi parte, he decidido celebrarlo abriendo una botellita de sidra que acompañaré con una chuletita, por aquello de no beber en estómago vacío.

Y en esas cavilaciones andaba yo, intentando decidir qué sidra, y empecé a ver sellos y simbolitos pero sin entender demasiado bien qué eran cada uno, y me puse a leer, y así fue como me entré de que en 2016 nació la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**, cuya idea era proteger no solo el producto, sino los propios productores y mantener de esa manera la tradición de nuestra sidra. Actualmente la sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa está elaborada al 100% con manzanas autóctonas del País Vasco. Por otro lado los consumidores podemos encontrar de forma más habitual la marca Gorenak, que si bien respeta también la tradición de la sidra vasca, puede estar fabricada con manzanas no autóctonas.

En general los productos de denominación de origen protegida son aquéllos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman



el nombre. Una vez que una **Denominación de Origen Protegida** o una **Indicación Geográfica Protegida** están inscritas en el registro de la Unión Europea, gozan de derechos de Propiedad Intelectual, estando protegidas frente a usos indebidos, o fraudulentos que pretendan aprovechar la buena fama de un producto para lucrarse de una u otra forma. En el caso de nuestra Euskal Sagardoa, La Denominación de Origen tiene **115 tipos de manzana admitidas en sus 500 hectáreas de manzanales y hay 248 productores de manzanas de Araba, Gipuzkoa y Bizkaia** dándonos un producto de primera categoría para que después **48 sidrerías** de la D.O. Euskal Sagardoa, poniendo en valor la manzana autóctona, elaboren y comercialicen las sidras. La Fundación **Hazi Fundazioa** certifica todo el proceso, empezando desde los manzanales hasta la botella. La sidra controlada debe superar los análisis organolépticos y físico-químicos para comercializar la Euskal Sagardoa bajo sello, dicho proceso se certifica en el Laboratorio **Fraisoro**. Así que con estas garantías y sabiendo esto... van a ser un par de botellitas en vez de una, las que caigan para celebrar este aniversario, y le recomiendo, estimado lector, que también se abra Ud. alguna, que bien merecida la tiene por acompañarme este tiempo.



CONSULTING T&U ABOGADOS

Despacho especialista en: • **Laboral y Seguridad Social**
• **Civil**
• **Penal**

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 info@consultingtu.net

BAI REFORMAS (Idiazabal)

EXPERIENCIA, SERVICIO Y PROFESIONALIDAD

“En nuestra empresa, lo que se habla es lo que se hace” es la frase que emplea **CRISTIAN ILBAN**, responsable de Bai Reformas, para expresar la seriedad de esta casa que dirige desde 2013, aunque su experiencia data de antes del año 2000.

Son, por lo tanto, 10 años los que Cristian lleva dirigiendo Bai Reformas, pero más de 23 los de su experiencia en un sector del que conoce todos los recovecos: “Antes nos dedicábamos más a la edificación, pero ahora sobre todo trabajamos reformas. Eso sí, una reforma no es solo el baño o la cocina, hay **reformas integrales, reformas parciales**, reformas de locales comerciales, fachadas, locales de hostelería... también reformamos **caseríos**, algo que se nos da muy bien, y podemos construir una casa de arriba a abajo”.

Un equipo integral y especializado

Para llevar a cabo todas estas labores, en Bai Reformas cuentan con una plantilla de **más de 15 personas** especializadas en todos los ámbitos: “Tenemos fontaneros, pintores, pladuristas, electricistas, carpinteros y albañiles. Salvo la fabricación de ventanas, nos encargamos de todos los aspectos de una obra. Y la mayoría de la gente que utilizamos están en plantilla, no son subcontratas. Así no estamos pendientes de gremios externos y cumplimos los plazos acordados”.

Diseño 3D, asesoramiento... y realidad virtual

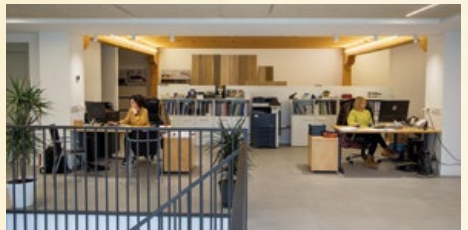
En Bai Reformas no se limitan a acometer las obras. Desde hace más de 10 años cuentan en su plantilla con una **diseñadora** de interiores, Nagore, gracias a la que elaboran planos y preparan **diseños en 3D** para mostrar al cliente cómo quedará su reforma. “No sólo reformamos. También aportamos ideas para mejorar las obras. Ofrecemos, incluso, la posibilidad de usar la **realidad virtual**. Ponemos unas gafas al cliente y este puede ver cómo será su baño o cocina y moverse por él” comenta orgulloso Cristian. Y, por supuesto, en Bai Reformas colaboran también con **arquitectos e ingenieros** para los trabajos que requieran de un servicio técnico especializado.

Nuevo local en Idiazabal

Para ofrecer un mejor servicio a sus clientes Bai Reformas cuenta desde julio de 2022 con un completo **paellón** en el polígono Goardi de Idiazabal en el que además de una **atención personalizada** pueden verse ejemplos de baños y cocinas ya terminadas y los materiales que se utilizan (cerámicas, maderas, puertas, mamparas...). “Otra ventaja que ofrecemos” subraya Cristian, es que nosotros mismos **fabricamos** los muebles de cocina en el estilo que necesite el cliente: moderno, rústico, mezclado... a gusto del consumidor”.

BAI REFORMAS

Tf: 943 887 640 - 677 577 339 - www.baireformas.com



Bai Reformas



Jon Méndez
 (Vinatería Viniápolis)
 Bermingham, 8 (Gros)
 Tf. 943 28 99 99
 DONOSTIA

PLANOTS 2014 (D.O. PRIORAT)



La Familia Cal Pla es propietaria de 6 fincas en el municipio de Porrera con un total de 50 hectáreas de tierra plantadas. Las variedades que comprenden son muy diversas, desde la cariñena y la garnacha, hasta variedades más escasas en el Priorat como el picapoll blanco y el trepat blanc.

Durante unas ocho generaciones, la familia de **Joan Sangenis** ha estado produciendo vino a granel en la bodega de cal Pla, una casa de la que se tiene noticia en documentos escritos desde el año 1814. No fue hasta el año 1996 que Joan, una vez finalizados los estudios de enología, se decidió a expandir el negocio familiar instalando maquinaria moderna e iniciando el envasado del vino en botellas.

Un Priorat digno de admiración, exquisito y elegante, con un buen potencial de guarda pero ante el cual es difícil resistirse, **Planots de Celler Cal Pla** es un vino de viñedos viejos, con una nariz frutal y compleja que Joan Sangenis elabora con garnacha y cariñena a partes iguales de cepas de más de cien años y con unos rendimientos de alrededor de medio kilo. Envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés, Planots tiene 15 meses de crianza. Es un tinto muy complejo y expresivo estructurado y denso, con buena integración de notas frutales, maderas finas y minerales.



PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Alberto Benedicto
www.aquavitaecoctails.com

LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y LA COCTELERÍA

i Una moda pasajera o una realidad? Cada vez estamos más concienciados en cuidar

el medio ambiente, aprovechando los recursos naturales que nos brinda el planeta y nos preocupamos de que lo que desperdiciamos y contaminamos no solo sea lo mínimo posible, sino que también buscamos devolverle al planeta una parte de lo que nos ha aportado.

Aparte de tirar los posos sobrantes del café, ¿se ocurre que podemos hacer con ellos? Pues Kafea Eco, un proyecto de Ekogras, han buscado una opción para reciclar no solo el 100% de las capsulas de café sino también los propios posos del café. Los posos del café son ideales para abonar diversas plantas como rosas, arándanos, fresas u hortensias, de esta manera completamos el ciclo de la vida de la planta del café. Así, como las capsulas se reutilizan para hacer otros productos.

Por otro lado, los cocteleros siempre estamos buscando productos novedosos, y en muchas ocasiones pensamos que un producto exótico del caribe o Asia tiene más valor o nos puede sorprender más que un producto cercano como pueda ser una manzana de Astigarraga o pera de Villabona) Además, con los procesos de cocina que actualmente se utilizan en coctelería, podemos conseguir líquidos tan sorprendentes como un suero de queso, agua transparente de tomate...

Estamos comenzando a oír un nuevo término, cóctel rural, y es que la coctelería está llegando cada vez más a cualquier rincón de la tierra, independientemente del núcleo urbano o rural donde se encuentre el establecimiento. Si hablamos de autenticidad en los cócteles, así como de recuperar antiguas tradiciones milenarias como las de realizar un tepache o un shrub, son elaboraciones ancestrales pensadas principalmente para conservar los alimentos pero que ahora se están recuperando estas tradiciones para elaborar nuevos productos.

El coctel rural, se nutre principalmente de los productos que se han estado elaborando toda la vida, pero a su vez buscando como transformar estos alimentos sólidos en productos líquidos, como por ejemplo hacer un Bitter de piperras o por ejemplo un sirope con los restos de las manzanas que se han utilizado para hacer la sidra.



MARY TEA

INGREDIENTES:

- 4 cl. Ron Plantation 3 Star
- 1,5 cl. Licor artesano de pera
- 1,5 cl. Sirope de manzana
- 10 cl. Infusión de te verde y lima
- 3 dash fee foam

ELABORACIÓN:

Primero haremos la infusión de te verde con las cortezas de limas o limones verdes durante 3 minutos, posteriormente dejaremos que se enfríe, una vez con el te acabado, mezclaremos todos los ingredientes en la coctelera, agitaremos bien y serviremos en una taza de tea.



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua 28, local 31
20017 DONOSTIA
Tf. 943 39 91 56
email: donostisl@gmail.com

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

ANOETA: Polígono Industrial 38
TOLOSA: Paseo Belate 1
Tf. 943 65 40 79 / 943 50 66 38
email: info@bentaldea.com

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

Barrena kalea 46
20600 EIBAR
Tf. 943 12 02 02
email: coloniales@clubsibares.es

*“Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios”*

Ofrece a tus clientes experiencias culinarias
únicas y exclusivas en su viaje a Donostia.

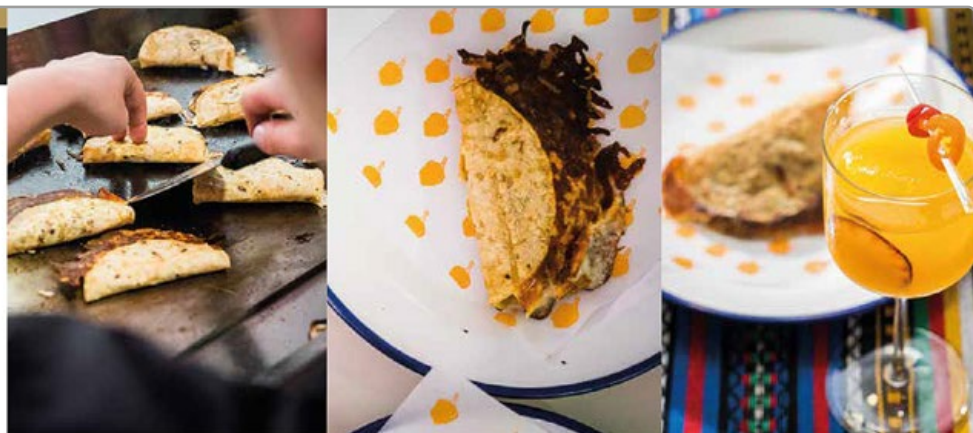
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





Damos un toque exclusivo a tu evento poniendo el foco en una experiencia de cliente única.

01
Eventos corporativos

Dirigidos para que las empresas puedan realizar un workshop o bien dar un valor diferenciador a una comida o cena.

02
Armonías

Versión 2.0 de un maridaje tradicional. Eventos destinados a diseñar una armonía de platos y cócteles.

03
Eventos privados

Eventos exclusivos: que se puedan realizar en nuestro showroom o bien en nuestras instalaciones de la escuela de cocina.

¡Solicita información sin compromiso!



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

● **ARDOR DE ESTÓMAGO**



Quién no ha sentido acidez de estómago alguna vez?

El ardor se produce cuando el contenido gástrico pasa del estómago al esófago. Sentimos una sensación de quemazón, que incluso puede darnos regurgitaciones e incluso dolor torácico. Este ardor se suele tener en ocasiones, y es normal tenerlo de vez en cuando.

Este ardor puede empezar a ser un problema cuando empezamos a tenerlo habitualmente. A largo plazo pueden conllevar otras dolencias como úlceras o aumentar el riesgo de cáncer de esófago.

Que el contenido del estómago vuelva en dirección contraria suele deberse a varias causas: porque aumenta la presión dentro del estómago, o bien se relaja el esfínter gastroesofágico. Incluso puede ser que se esté irritando o dañando nuestra mucosa del estómago y que como respuesta el contenido acabe retrocediendo.

Lo que comemos es importante. Afecta al reflujo de dos modos:

- Bien disminuyendo el tono del esfínter esofágico, es decir la presión con la que se cierra: la grasa a un nivel general relaja el esfínter, las proteínas en cambio ayudan a que esté más tiempo cerrado.

- Alimentos que irriten directamente la mucosa: el café, los zumos de cítricos, y sobre todo las bebidas alcohólicas. Aunque podamos pensarlo la acidez que podemos sentir no está relacionada por la acidez de los alimentos propiamente dicha. Quizás el único ejemplo que rompe la regla son los cítricos; son ácidos y nos pue-

den dar acidez. Pero el yogur que es ácido por ejemplo no nos tiene porque dar acidez.

Algunas recomendaciones para evitar el ardor son evitar las grandes comilonas, el estrés, o comer rápido.

Otra historia ya es la hernia de hiato y otro tipo de patologías. Si tienes acidez estomacal más de dos veces por semana pregunta a tu médico.



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T_ 661544675

Carolina Rín: Consulta especializada en sobrepeso y obesidad, Salud en la mujer (Menopausia), Alimentación infantil y Educación nutricional

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

HOPA

BEER DENDA

—

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |
CRAFT BEER SHOP |
ARTISAU GARAGARDO DENDA |
Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📱 [Instagram](https://www.instagram.com/hopabeerdenda) [Facebook](https://www.facebook.com/hopabeerdenda) [Twitter](https://www.twitter.com/hopabeerdenda) hopabeerdenda

“NO PODEMOS JUZGAR A NADIE POR LO QUE COME”

Carolina Rin una profesional de la alimentación en su formato 360º: es **Técnico Superior en Dietética y cocinera profesional**. Dentro del mundo de la dietética está especializada en sobrepeso y obesidad, salud hormonal de la mujer y alimentación en la infancia y como cocinera profesional tiene un gran bagaje llevando la cocina vasca a lugares tan remotos como Nueva Zelanda o Las Bahamas. Ha sido instruida por maestros como **Juan Mari Arzak y Martin Berasategui**.

Toda su experiencia la pone en promover hábitos de alimentación saludable bien a través de su consulta de Dietética, así como de talleres de cocina & nutrición enfocado a una alimentación saludable, a la etapa de la mujer en la menopausia y sobre todo a educar a los niños y niñas en hábitos saludables con una base de cultura gastronómica.

1- El término de alimentación saludable ¿se nos está yendo de las manos?

Estamos en una época de contrastes. En los últimos cincuenta años ha habido grandes cambios en la alimentación y su consumo. Nunca en la historia ha habido tanta oferta de alimentos e información (que muchas veces desinforma). En Euskadi un 25% de la población infantil tiene problemas de sobrepeso y obesidad, por una mala nutrición, que se traduce en un adelanto en edad de enfermedades cardiovasculares, diabetes y algún tipo de cáncer. Y tras la pandemia solo un 40% de los niños vascos consumen frutas y verduras a diario.

La globalización ha hecho que se popularicen no solo nuevas recetas, sino que también han surgido nuevos estilos de alimentación, dietas y filosofías en torno a la comida. Hay una preocupación real por comer más saludablemente y hacer ejercicio, pero el ritmo de la vida y las obligaciones diarias influyen mucho en la calidad de lo que se come y es una de las causas del empeoramiento de la alimentación. Hoy en día la elección de un alimento u otro se rige por dos factores: el precio y su facilidad de preparación.

En el artículo de este mes hablo de los trastornos de alimentación (TCA) tras la pandemia han subido los casos, sobre todo en menores de 12 años. Os invito a leerlo. (Ver pág. 19)

2- Otro de los grandes enemigos que se interponen a la hora de comer bien son el estrés y el poco descanso, aunque no se les da la importancia que merecen.

Tienen un efecto parecido. Cuando dormimos mal o estamos estresados hay una serie de hormonas que se van a liberar y que van a hacer que el cuerpo acumule más grasa de la cuenta, favorezca la retención de líquidos, nos provoque un mayor cansancio, pues los movimientos espontáneos decaen, así, aunque tenga que ir a 100 metros cogeré el coche antes de ir andando, o si había pensado en ir a entrenar al final desistes. Además, si

hemos dormido poco y tenemos mucho estrés solemos comer más, porque las señales saciantes se alteran, no llegan o llegan más tarde. La parte del cerebro que es la que razona un poco a la hora de elegir los alimentos se apaga directamente, lo que hace que vayamos buscando alimentos estimulantes, que normalmente no son saludables.

Creo que no se les da la suficiente importancia porque no hay suficiente información como para que la gente entienda que son factores decisivos y determinantes para la salud y del peso corporal. Me ha llegado gente a consulta que come muy bien pero que el factor estrés y descanso se ha cargado todos los procesos.

3- ¿Crees que acabaremos siendo todos veganos/vegetarianos en un futuro?

Sin duda la base de nuestra alimentación tiene que ser de origen vegetal, aunque mi opinión personal es que no acabaremos siendo todos vegetarianos o veganos.

Tiene que haber un aumento a la hora de comer más productos de origen vegetal, y por ende tenemos que bajar el consumo de alimentos de origen animal, sobre todo carnes. Y a la hora de consumir alimentos de origen animal ser más conscientes del origen que tienen: cómo han sido alimentos, cómo han sido criados... no todo vale.

4- Hace unos años apenas se hablaba de salud femenina. Con el paso del tiempo, se ha empezado a prestar atención a temas que conciernen exclusivamente a las mujeres: endometriosis, menstruación, salud hormonal... En tu opinión, ¿a qué se debe este cambio de enfoque?

Se han reunido una serie de factores que han ayudado mucho. La necesidad de saber y derribar mitos y tabúes, el aumento en la divulgación sobre estos temas, el interés de muchas mujeres para informarse mejor...

Cuando empecé a pasar consulta me venían mujeres en la etapa de la menopausia, y en la mayoría de las veces era él único espacio donde se atrevían a hablar claramente de lo que les pasaba. Ahí vi una necesidad de romper este tabú.

Y empecé a hacer talleres de cocina y nutrición enfocados a la menopausia. Me parecía interesante que en el entorno de una clase de cocina de una forma amena y divertida se hablase de la menopausia y cómo afrontarla desde la alimentación en esta nueva fase de la mujer, en la que la alimentación es clave. De hecho, pegué carteles por la ciudad con la palabra menopausia bien grande para que empezase a hablarse de ello y quitarse ese miedo tan siquiera a nombrarla.

Ahora cada vez hay más conciencia del sistema hormonal de la mujer y sus diferentes fases. Y por ejemplo en el síndrome del ovario poliquístico, la alimentación y el estilo de vida juegan un papel muy importante.

5-Actualmente estás pasando consulta en "Women, tu espacio", en el barrio de Gros, háblame de este proyecto

Tres mujeres emprendedoras como son **Onintze Erquicia, Naroa Juárez e Irune Zubiaurre** se hicieron la siguiente pregunta: ¿Qué necesita una mujer para sentirse bien? Y se liaron la manta a la cabeza creando un centro donde se da un servicio integral para el cuidado de su salud englobando tanto el bienestar físico como mental de las mujeres. En *Women* se pone a disposición de todas sus socias un amplio equipo profesional de entrenadoras, fisioterapeuta, nutricionista, psicóloga... Siempre con el objetivo de ayudarles a alcanzar la salud plena y hacerlo, además, en un entorno sostenible y en un ambiente natural y cálido.

En ese contexto se ha puesto en marcha también un Club Social que permite a todas sus socias crear comunidad y sentirse en familia. En él se celebran charlas que tienen como base la salud en el sentido más amplio del término, teniendo también en cuenta la salud mental. Women está siempre en movimiento para seguir creando redes y sus siguientes pasos son el de colaborar con diferentes asociaciones como, por ejemplo, la *Fundación Why Not* o la *Asociación Contra el Cáncer*. Women está ubicado en la c/ Jose María Soroa 25 y te están esperando!

6-Entramos en una época de muchas reuniones con amigos y familiares, sobre todo tras el parón de los últimos años ¿Cómo comer sano sin renunciar a una buena vida social?

Seguir una alimentación sana, mantener unos hábitos de vida saludable y llevar una vida social activa no siempre es fácil de combinar. Pero las tres son importantes y unas no deben dejar fuera a otra.

Por un lado están las pautas concretas, por ejemplo una bajada de calorías en nuestra alimentación en un momento puntual. Y por otro lado está el que se quiera comer de forma saludable en la vida social de forma habitual. Primero tenemos que concienciarnos que tenemos que respetar la alimentación que cada uno quiera hacer. El otro día, entre amigos comenté que había cenado una ensalada de remolacha y me dijeron: "¿Estás a dieta?" "No, me encanta la remolacha" respondí. Tenemos que ser conscientes de que podemos comer lo que creamos conveniente sin que nadie sea quién para juzgarlo.

No hay que olvidar que la vida social es un momento de disfrute y muchas veces no se puede llevar una alimentación salu-



dable al 100%, por ello hay que ser flexible. Y más cuando nos ponen delante platos deliciosos e irresistibles. Recordemos que llevar una alimentación saludable se basa en lo que comemos cada día, día tras día, conformando nuestro patrón de alimentación. Así que podemos dejar para los eventos sociales esos platos o productos que no comemos habitualmente en nuestro día a día. Y si desde el viernes a la noche hasta el domingo mediodía hacemos vida social, si antes pedíamos cuatro o cinco raciones que eran un desastre nutricional, de frituras y demás, ahora pedimos tres de esas y otra que sea de ensalada, por ejemplo. Y si se hace un exceso un día de manera esporádica, comas lo que comas no te va a afectar.

Y entre copa y copa, si creemos que por el evento o vida social que tengamos podemos tomar algo sin alcohol o mejor agua, para evitar la resaca del día después, mejor todavía.

7-¿Qué nos hace falta? ¿Qué crees que necesitamos para volver a conectar con la importancia de nutrirnos de la manera adecuada?

Para mí, una de las cosas que podría hacer mucho es volver a recuperar el amor por la cocina, dedicarle un poco más de tiempo. E involucrar a la niñez en esta tarea. Al igual que les enseñamos a hacerse la cama, que también sea parte de ese aprendizaje básico para nuestra vida, por supuesto ajustándose a cada edad.

ITSASOTIK - De la mar

Parece que la palabra sidra no es nueva. Proviene del latín, según la Real Academia de la Lengua, del término sidra o 'bebida embriagadora', que a su vez procede de otro vocablo griego, y éste de otro egipcio.

Es decir, que el ser humano lleva muchos siglos y siglos consumiendo esa bebida alcohólica, de color ambarino, que se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas exprimidas.

En cada región la denominación sidra adquiere y ha ido adquiriendo con el paso del tiempo muy diferentes matices.

Por poner un ejemplo, aquí mismo, tan cerquita geográficamente, la sidra asturiana no tiene nada que ver con la guipuzcoana. Ni en la propia bebida en sí, ni en los modos y rituales para servirla y degustar. Y eso a tan pocos kilómetros de distancia...

Ya me gustaría a mí poder probar un vaso de sidra de los egipcios o de los romanos, seguro que no la reconocería como tal, aunque todo sea zumo de manzana fermentado.

Los arrantzales vascos de los siglos XVI y XVII en sus viajes a Terranova, a la pesca de las ballenas y el bacalao, portaban sidra en sus bodegas como bebida para sus largas travesías.

Por aquel entonces estaba muy extendida entre las tripulaciones de viajes transoceánicos, una enfermedad grave, muchas veces mortal, el escorbuto, y la causa principal de esta enfermedad es la falta de vitamina C.

Casualmente, en las naves de los vascos no había escorbuto.

Durante muchos años se ha pensado que era precisamente la sidra la que salvaba a sus tripulantes de la enfermedad.

Hoy en día se sabe que la sidra no contiene tanta vitamina C como para prevenir el escorbuto, sólo contiene trazas de ella. Y que el escorbuto no aparecía en las naves vascas porque no pasaba la tripulación el tiempo suficiente en la mar como para que esta enfermedad tuviese ocasión de manifestarse.

Pero lo que sí ha quedado claro es que la sidra ha acompañado a los vascos y las vascas desde antaño y ha marinado a la perfección con el mundo de la mar.

Aunque carezca de la vitamina C que le otorgaban, la sidra contiene otras sustancias químicas que le confieren las propiedades de diurética, digestiva y antioxidante.

E incluso recientemente está saliendo a la luz su posible efecto probiótico, fortaleciendo nuestra flora intestinal y de ese modo nuestro sistema inmune.

Por si aún no se me había notado, sí, lo reconozco, soy una fan de la sidra. En mi casa nos acompaña desde siempre.

La llamada del sidrero de cuántas vais a querer este año, en el preludio de la primavera, y el hecho de acudir a la sidrería a recoger la nueva sidra de la temporada con las botellas vacías de la temporada anterior, son y han sido citas ineludibles en mi familia año tras año y generación tras generación.

Mínimo impacto ambiental, mínimo residuo, producto de cercanía, aunque se cuele alguna manzana de por ahí, no plástico, no

LA SIDRA Y LA MAR



embalaje... solamente no se reutiliza el corcho, y por ahora. El consumo de sidra de este modo es ciertamente muy sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Creo que la sidra sigue formando parte importante de nuestra gastronomía, no solo en la temporada de sidrerías sino en la cotidianeidad de nuestras casas. Acompañando y marinando delicadamente con todos los platos de nuestra cocina: carnes, legumbres, caza, dulces, quesos o pescados.

Yo diría que cualquier plato de pescado es susceptible de ser acompañado con un buen txetxo.

La sidra es tan suave que no roba matices a una cazuela de pescado o marisco, un rodaballo a la parrilla o a una sencilla faneca rebozada. Es más, creo que los acompaña sutilmente, refrescando el gaznate en su sed y dejando una boca limpia y preparada para recibir todos los sabores del siguiente bocado.

Se puede decir que el maridaje pescado – sidra puede ser intra y extra plato. Intra, cuando la sidra forma parte de la receta. Este tipo de preparaciones son más típicas de la cocina asturiana, como su emblemática Merluza a la sidra. Aunque aquí también cocinemos con sidra, lo hacemos más tímidamente.

Y extra plato, cuando lo acompaña desde fuera, como bebida, desde un buen vaso, o una copa, como se lleva hoy en día. Maridaje que defiendo energicamente como ya habéis podido observar.

La receta que os presento hoy es, como siempre, una receta súper saludable con dos productos de temporada como protagonistas: La sidra y las sardinas.

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



SARDINAS A LA SIDRA

– Ración para 2 personas –
(por Carol Archeli)

INGREDIENTES:

600 gr de sardinas limpias de cabezas, esca-
mas y vísceras.

3 dientes de ajo

1 cebolla grande

½ pimiento verde finamente cortado

½ pimiento rojo también finamente cortado

½ vaso de tomate frito casero

½ vaso de sidra

3 hojas de albahaca fresca

ELABORACIÓN:

Se pone a pochar toda la verdura en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego medio durante 10 minutos. Y se sal pimenta.

Pasado este tiempo se agrega el tomate, la sidra y la albahaca cortada en trocitos.

Y se vuelve a dejar rehogar 10 minutos más.

Entonces, se pasa la mezcla por la batidora y se vuelve a incorporar a la sartén rectificando de sal si hiciese falta.

En la salsa resultante colocaremos las sardinas crudas que se cocinan en unos 5 minutos, al calor y los aromas de las verduras, resultando jugosas y sabrosas.

¡A disfrutarlas mucho!

On egin!



ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES:

- 125 grs. de mantequilla fría cortada en dados
- 125 grs. de harina de repostería
- 125 grs. de azúcar
- 1 cucharada de harina de maiz (Maicena)
- 1 manzana hermosa pelada sin pepitas y cortada en dados pequeños
- 1 pizca de canela en polvo
- Helado de vainilla

ELABORACIÓN:

- 1.- Precalentar el horno a 150 ° C.
- 2.- En un bol, mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar y la cucharada de maicena hasta conseguir una arena fina.
- 3.- Esta arena se consigue frotando con los dedos la mantequilla con el resto de ingredientes.
- 4.- En un molde pequeño tipo plum cake ponemos la manzana junto con la canela en polvo.
- 5.- Mezclamos bien con una cuchara.
- 6.- Verter la arena de mantequilla encima y presionar hasta que quede la manzana bien cubierta.
- 7.- La idea es que la manzana se haga internamente, impidiendo que salga el calor interior del molde.
- 8.- Hornear hasta que veamos que el crumble dorado.
- 9.- Sacar con cuidado del horno y cuando temple, desmoldar sobre un plato, y acompañar el postre con una bola de helado de vainilla.

Esta receta la elaboraron: **Ibai Hernandez** y **Maidar Beltran**.

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA





5

M A S K A R A D A

Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



M A S K A R A D A

Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com

GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

Ondojan.com y Bacalaos Uranzu te dan la oportunidad de ganar un excelente lote de bacalao y productos artesanos que recibirás completamente gratis en tu domicilio en caso de ser uno de los ganadores de nuestro sorteo.

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

Lote valorado en 62€
(Precio de venta en tienda)

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

Para participar en nuestro concurso sólo tienes que respondernos a estas tres preguntas sobre Bacalaos Uranzu (Las respuestas las encontrarás en la sección "Placeres Gastronómicos", en las páginas finales de esta revista).

- 1> ¿Por qué nombre se conoce también al "Filete selección" de bacalao?
- 2> ¿Cómo se llaman los dos responsables de Bacalao Uranzu?
- 3> ¿Se vende bacalao desalado en los puestos de Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:
josema@zumedioak.com

Entre los acertantes sortaremos 3 lotes de bacalao compuestos de una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un tarro de Miel de las Hurdes "El Tío Picho". El lote está valorado en 62 euros.

¡Anímate, participa y... ¡MUCHA SUERTE!!

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • ERRETERIA: Centro Com. Niessen

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

BRUNCH O BRUNTX

La noche como momento ideal para el desarrollo de peripecias eróticas está sobrevalorada. O al menos eso tiendo a pensar yo que ya peino unas cuantas canas y llego agotado al final del día. Los revolcones mañaneros están bien pero es poco verosímil eso de enzarzarse según nos despertamos como si después de dormir toda la noche el aliento de muchas personas no recordase a un gato muerto. Eso solo pasa en las películas americanas. Es hora de reivindicar la siesta como momento perfecto para desarrollar nuestras artes amatorias. ¿Pero después de una buena comida? No, por favor, pero que antiguos sois. Después de un brunch. La verdad es que esta absurda manía de utilizar anglicismos para todo a mí también me saca de quicio pero bueno... llámonlos brunch, bruntx o directamente hamaiketako. Le vamos a preparar a nuestra moza un par de rebanadas con cosas encima que le van a dejar el cuerpo y el espíritu en perfecto estado y predisposición para recibir nuestros cariños.

Un par de rebanadas gruesas de pan brioche que doremos en la plancha o sartén con un poco de mantequilla. Para el brunch más trendy y cuqui pondremos encima un poco de aguacate aplastado con el tenedor o cortado en rodajas finas con un poco de pimienta, encima unas hojas de espinaca, unas lonchas de salmón ahumado, un huevo poché y lo napamos con salsa holandesa. Para el bruntx o hamaiketako tomate de aquí finamente cortado, beicon de euskaltzerri bien doradito, un huevo de caserío escalado y la salsa holandesa también.

Van a ser como dos versiones de los huevos benedictinos, una más moderna y otra más autóctona.

Para que los huevos nos queden perfectos ponemos papel film en un vaso, una gota de aceite y el huevo. Cerramos la bolsita y lo ponemos en agua hirviendo (no muy fuerte) durante tres minutos o tres y medio para huevos grandes.

Para la salsa holandesa ponemos en un bol al baño María dos yemas de huevo batidas y vamos añadiendo en hilo mantequilla clarificada a la vez que le damos con la varilla hasta que ligue. Es como una mayonesa caliente con mantequilla en lugar de aceite. Cuando tenemos los ingredientes listos, la mesa preparada, música suave y la persiana a media asta para que entre la cantidad justa de luz montamos nuestras tostadas.



A esas horas todo está rico y se come con ganas pero además estamos mandando señales a nuestra chica de que estamos a la última y a lo clásico a la vez, de que tenemos aquí las raíces pero nuestras ramas son internacionales. Si regamos la comida con un gewurtztraminer para la primera tostada y un maceración carbónica de Rioja Alavesa para la segunda y la cosa no acaba en una siesta épica, lo mejor va a ser que nos olvidemos de los huevos y nos hagamos monjes benedictinos nosotros mismos.

Carlos Lahoz
Miravientos Distributions
ELGOIBAR





*“Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría.”*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido...”*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.
Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

ASTARBE SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)

LA SIDRERÍA CENTENARIA Y GOURMET

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Nos encontramos inmersos en plena temporada de sidra, y si hay una sagardotegi que nos gustaría volver a probar este año, esa es **Astarbe**, de Astigarraga. Llevábamos muchos años queriendo visitar la que presume, con más de 400 años de historia y relación con la manzana y la sidra sobre sus espaldas, de ser la más antigua o una de las antiguas sidrerías de Gipuzkoa y, la verdad sea dicha, la experiencia nos entusiasmó.

Acudimos en verano del año pasado a Astarbe en el mes de junio, en plena ola de calor y con las mascarillas recién desaparecidas del panorama. Había sido una rara temporada para las sidrerías. Tras el descalabro de los dos anteriores años, 2022 había comenzado con un enorme pesimismo en el sector que daba la temporada por perdida por tercer año consecutivo. Afortunadamente, la relajación de las medidas en el último tramo de ésta y la ampliación de la misma hizo que los sagardogiles vieran, por fin, la luz al final del túnel.

Acompañados de dos buenos amigos y finos conocedores gastronómicos, **Iñaki Peral** y **Oscar Varela**, fuimos recibidos y atendidos por **Hur Astarbe**, responsable de la sidrería a la par que cocinero, elaborador, ideólogo... un profesional dinámico e inteligente que ha sabido posicionar el negocio familiar convirtiendo su sidrería en un lugar de peregrinaje de quienes buscan algo más allá del zumo fermentado de manzana. Hur ha ampliado la carta, ha mejorado la apariencia, la calidad y la presentación de los platos, ha abierto el abanico de variedades y estilos de sidra, y ha apostado de manera firme y decidida por el producto local. Es más, el respeto por los proveedores locales llega a tal punto que la carta de Astarbe cuenta con una página completa de agradecimiento y mención a los mismo como puede verse en la última imagen de este post.



Disfrutamos de lo lindo en Astarbe sintiéndonos, por momentos, más en un restaurante que en una sidrería, pero sin perder la esencia de la experiencia sagardozale. Para empezar, fuimos obsequiados con un salmorejo de cortesía que contrarrestó de maravilla el calor reinante, seguido de una de las mejores tortillas de bacalao que habíamos comido en toda la temporada. Perfectamente sellada con el interior jugoso a más no poder, sabrosa, elaborada con huevos de caserío, servida con una presentación impecable... el inicio no pudo ser más positivo.

Igualmente nos maravilló el bacalao frito, con una presentación digna de alta cocina y también nos dejó plenamente satisfechos el bacalao en salsa verde. Por no hablar del bonito a la parrilla, servido en un punto perfecto, cual si se tratara de una txuleta, perfectamente sellado en el exterior y rojo y jugoso en el interior.

En cuanto a la carne, tres cuartos de lo mismo, tanto en lo referente a la txuleta, producto en el que el comensal puede elegir entre carne de importación o carne local pagando un suplemento de 2 euros, o en cuanto a la Panceta





ASTARBE SAGARDOTEGIA
Txoritokieta Bidea, 13 - ASTIGARRAGA
Tf: 943 55 15 27

de Basatzerri con la que concluimos el menú antes del postre chupándonos, como con todos los platos precedentes, los dedos hasta los codos.

Cayó postre, por supuesto, tanto el típico, servido con queso Idiazabal, nueces locales y dulce casero, como otra de las especialidades de la casa, una rica y fundente tarta de queso.

Y por supuesto, bebimos la sidra que Hur elabora junto a su hermano, **Joseba**, representantes de la **15ª generación de sidrerros en la familia**, que se dice fácil. Bebimos la que todavía descansaba en las kupelas a punto de ser envasada, como en botella, así como uno de los más interesantes productos de esta factoría de la manzana: la **sidra espumosa ByHur**, una auténtica delicia con la que se podría, incluso, acompañar toda la comida si nos apuran.

Redonda, sin duda, la comida que realizamos en esta sidrería que abre en temporada, hasta mayo, de jueves a domingo dando cenas de jueves a sábado. Pasada la temporada seguirá abierta aunque con otro horario y podrán también degustarse en la misma otras especialidades como sus hamburguesas caseras y, suponemos, otros platos de temporada como el bonito que tanto nos gustó. No se lo pierdan !!



CARPE DIEM TATTOO PIERCING
 WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM
ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002
 Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado
SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

TODOS LOS PIERCING **39€**
 SALVO LENGUA **49€**

PASIÓN POR LA SIDRA... Y LA GASTRONOMÍA !!



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com

R. ZABALA SAGARDOTEGIA

SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com



La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos, celíacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil- pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 € (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. En diciembre, abierto viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 35€ **Menú fin de semana:** (24 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

ASTIGARRAGA

OIALUME BIDEA, 63
TEL. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com



Gurutzeta x Txuleta es una de las más sonadas novedades de esta temporada de sidra. Estamos ante un nuevo concepto creado por el propietario de la sidrería, **Joxean Goñi**, que seguirá elaborando y distribuyendo su propia sidra, mientras que **Ander Esarte**, chef y propietario del **Txuleta** de la Parte Vieja, se ocupará de la parte culinaria del local. Gurutzeta x Txuleta permanecerá **abierto todo el año** y, además del menú de sidrería, en temporada de sidra ofrecerá también bacalao al pil-pil, además de una serie de especialidades que se ofrecerán también fuera de temporada. **Gurutzeta x Txuleta ofrece diferentes Menú de sidrería**, desde los menús **"Urdirin" y "Urtebi"**, que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús **"Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila"**, que oscilan entre 32,90 y 39,90. **Cierra:** Domingo tarde y martes todo el día.

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA
IPARRALDE BIDEA, 16
TEL. 943 55 57 98
www.bereziartuasagardoa.com



Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **este año ha cumplido nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continua en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables**. Bereziartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (también abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado. Menú entre 32 y 35 euros.

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

OLA Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

TXINDURRI-ITURRI Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

GURUTZETA Ojalume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIAÍN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRARTE baserria.Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-ENEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

OLAGI Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

ATAUN

URBITARTE Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

LEGORRETA

AULIA Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

ORDIZIA

TXIMISTA Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

ITURRIETA Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

OARSOALDEA

ERRENTERIA

EGI-LUZE Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturriotz. 943 65 28 37

LIZARTZA

GOIKOETXEA Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

ISASTEGI Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPEITIA

ANOTA Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

ARIZIA Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

ZESTOA

EKAIN Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33



ALORRENEA INAUGURÓ EL TXOTX

Texto y fotografías: Sagardoaren Lurraldea

Al grito de "Gure Sagardo Berria", los actores Aitziber Garmendia y Jon Plazaola abrieron la temporada del txotx 2023 el pasado 11 de enero en la sidrería Alorrenea de Astigarraga en la celebración del XXX. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, plantaron un manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

El pasado 11 de enero, tuvo lugar en Astigarraga la 30ª edición del "**Sagardo Berriaren Eguna**" (Día de la Nueva Sidra), jornada que marca el comienzo de la temporada del txotx, días en los que las sidrerías permanecen abiertas al público para servir el tradicional menú de sidrería y dar al público la oportunidad de beber la sidra directamente de las kupelas.

Tras un año, 2021, en el que esta fiesta no se celebró, y una edición de 2022 más bien rara debido a la situación de incertidumbre que todavía se vivía, la de este

año ha sido la edición de la "recuperación", con una bonita afluencia de público y libres de restricciones. El año no ha sido bueno para la sidra pero el día 11 de enero los rostros denotaban una indisimulada satisfacción por volver a abrazar la normalidad.

Reproducimos aquí la nota de prensa que emitió **Sagardoaren Lurraldea**, organismo encargado de la organización de la fiesta, acompañada de las imágenes obtenidas a lo largo de la jornada por nuestro fotógrafo Ritxar Tolosa... Txoooootx !!!





NOTA DE PRENSA: Aitziber Garmendia y Jon Plazaola abren la Temporada del Txotx 2023

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, **Aitziber Garmendia y Jon Plazaola** han abierto la temporada del txotx 2023 en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga en la celebración del XXX. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, han plantado un manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

El evento ha comenzado a las 12:00 del mediodía en Sagardoetxea con una rueda de prensa, donde han participado **Xabier Urdangarin** (alcalde Astigarraga), **Jabier Larrañaga** (Diputado foral de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural), **Bittor Oroz** (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), **Jesús García de Cos** (Viceconsejero de Turismo y Comercio),

Maidier Lopetegi (Presidenta de Fruitel y representante de Euskal Sagardoa), **Ion Zapiain** (sidrería Zapiain y representante de Euskal Sagardoa) y los invitados Aitziber Garmendia y Jon Plazaola.

El alcalde, Xabier Urdangarin, ha hecho un llamamiento a la convivencia y al respeto durante el disfrute de la temporada del txotx. Por su parte, el Diputado Jabier Larrañaga ha destacado la colaboración y el trabajo realizado entre todos los agentes para la promoción de nuestra identidad. Por su parte, el viceconsejero Bittor Oroz ha destacado que hay muchos productos nuevos elaborados con manzana y que ello enriquece la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**. Por su parte, el viceconsejero Jesús García de Cos ha destacado que el rito del txotx es una experiencia fundamental que atrae visitantes a Euskadi.



Tal y como ha presentado Maider Lopetegi, este año la cosecha ha sido inferior a la del año pasado para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y **se han elaborado unos 1.200.000 litros de Euskal Sagardoa**. En total se han recogido cerca de **2 millones de kilos de manzana en 480 hectáreas** de la Denominación de Origen. La sequía tanto de primavera como de verano ha afectado a la cosecha de la manzana y ha señalado que en adelante el objetivo será conseguir cosechas equilibradas.

Ion Zapiain ha explicado que este año con la cosecha de 2022 se han producido **unos 10 millones de litros de sidra en Euskal Herria**. La sequía y la escasa cosecha han influido en las características de la manzana, por lo que degustaremos **sidras de alto tanino y de gran ca-**

rácter. A la larga, son sidras que evolucionarán muy bien.

Por último, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han señalado que recibieron la invitación «con mucha ilusión» y han reconocido que, a pesar de no ser expertos en el mundo de la sidra, disfrutaron mucho de la tradición de ir de sidrería. Es más: para ellos ha sido importante descubrir todo lo que hay detrás de la cultura de la sidra.

Tras la rueda de prensa, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea, y después ha llegado el momento más importante del evento: en la sidrería Alorrenea de Astigarra al grito de “Gure Sagardo Berria”, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han abierto la primera kupela, y con ello, se ha comenzado la temporada del txotx 2023.

URBITARTE ACOGIÓ EL “TXOTX” DEL GOIERRI



Si Astigarraga protagonizó el 11 de enero la apertura oficial y general de la temporada del “Txotx”, el día 12 fue el turno de la comarca del Goierri en un acto organizado por **Goitur**, Agencia de Turismo de Goierri, que tuvo lugar en la **Sidrería Urbitarte** de Ataun.

Como todos los años, un goierritarra ilustre, en este caso el ciclista lazkaotarra **Joseba Beloki**, fue el encargado de probar el primer vaso de sidra al grito de “*Goierriko Sagardoa !!*”. Hay que destacar, además, que a propuesta de **Demetrio Terradillos**, responsable de Urbitarte, en esta ocasión la apertura del Txotx se llevó a cabo con copas, y es que este veterano elaborador hace mucho tiempo que apuesta por dignificar de esta manera el muchas veces denostado “vino de manzana”.

Respecto a la cosecha de este año, Terradillos comentó que no se ha conseguido producir la manzana que se deseaba ni mucho menos, ya que ha sido un año muy pobre en cuanto a producción del manzano, que no ha dado ni un tercio de su producción habitual. Eso sí, el elaborador señaló que la poca sidra que se ha podido elaborar ha resultado de alta calidad, con un marcado tanino y una mayor graduación alcohólica, lo que le va a otorgar sabor y potencia.

En la rueda de prensa celebrada en Urbitarte se dirigieron al público y los medios **Niko Osinalde**, director de Goitur, y los

mencionados **Joseba Beloki** y **Demetrio Terradillos**, y además de numerosos periodistas y cámaras, estuvieron presentes, entre otros, los responsables de las cinco sidrerías del Goierri: **Tximista** (Ordizia), **Olagi** (Altzaga), **Oiharte** (Zerain), **Begiristain** (Legerreta) y la propia **Urbitarte**. También estuvieron presentes diferentes autoridades y técnicos del mundo de la sidra.

Sidra y ciclismo

Como novedad, además de hablarse del mundo de la sidra, se habló de ciclismo. Y no sólo por la presencia de Joseba Beloki, sino porque el hecho de que este año el Tour de Francia pasará en julio por Goierri se considera como una circunstancia con una gran potencialidad turística para la comarca. Joseba subrayó que el paso del Tour por nuestras tierras debe ser utilizado para “reivindicar nuestro paisaje, nuestra cultura, nuestra historia, nuestra lengua... una circunstancia que no debemos desaprovechar”. Niko Osinalde, por su parte, mostró el nuevo Mapa Turístico del Goierri que este año ha sido editado con la imagen del Tour de France.

Al finalizar la comparecencia pública, los responsables de Urbitarte sirvieron un completo lunch a los asistentes y se degustaron varias kupelas para comprobar la calidad de la sidra de esta temporada.



**BAR BUKOI
(ASTIGARRAGA)**

TORTILLA DE PATATAS

Josema Azpeitia

fotografías: Ritxar Tolosa

lana Aculova, moldava con amplia experiencia en hostelería, sorprende con sus jugosas tortillas



Fue el 23 de noviembre de 2019 cuando **lana Aculova**, moldava residente entre nosotros desde 2006, se animó a coger por su cuenta Bukoi Taberna, el bar en el que llevaba trabajando desde 2015. A los 4 meses llegó la pandemia con todas sus consecuencias, pero esta veterana hostelera ha sabido sacar adelante el negocio gracias a la calidad de su oferta y a su esmerado servicio.

Uno de los principales atractivos de esta cafetería, como bien saben quienes la frecuentan, es su **tortilla de patata**, especialmente sabrosa y jugosa. "La tortilla ya se hacía así cuando entré a trabajar aquí en 2015, pero cuando decidí quedarme con el bar, la cocinera de entonces, M^o Luisa, madre de Aitor, el dueño del bar, tuvo la amabilidad de enseñarme a prepararla como lo hacía ella, así que tuve una buena profesora" confiesa lana.

Todos los días podemos encontrar en Bukoi la tortilla de patatas normal con cebolla, la de patata con cebolla y pimiento verde, y la tortilla rellena de jamón y queso, todas exquisitas. Los fines de semana también preparan tortilla de patata y champiñón, tortilla vegetal con tomate, lechuga y mayonesa, tortilla de bacalao, y en invierno preparan también a veces una tortilla con morcilla de Astigarraga.

En Bukoi, además, podemos encontrar **otros pintxos** como las **brochetas**, tanto la de gambas como la de gambas y bacon, y las **tostas** como la de Hongos, jamón ibérico,

ajo y cebolla, disponibles los fines de semana. Y resulta también muy recomendable el **Sandwich Bukoi** que se prepara todos los días y que lleva atún, lechuga, tomate, jamón York, queso, bacon, pimiento, jamón y huevo frito entre otros muchos ingredientes, todo ello sin olvidar los exitosos **calamares frescos** enharinados, disponibles también los fines de semana e ideales, según lana, "para ser acompañados de un buen vermouth".

Bukoi es, sin duda, un establecimiento que merece la pena ser conocido y que encantará tanto a los amantes del buen comer como a los del buen beber. Un diamante en bruto en pleno centro de Astigarraga.

alzola
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzola
www.alzola.com



HIKA

BY
ROBERTO
RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624

AITOR BEREZIARTUA (Sidrería Bereziartua, Astigarraga)

EL SIDRERO TRANQUILO

Aitor Bereziartua es uno de los más reputados profesionales del mundo de la sidra. Al frente de una auténtica “factoría” que acarrea a sus espaldas más de siglo y medio elaborando “vino de manzana”, este joven profesional toma parte en todo el proceso, desde la vigilancia de las plantaciones hasta la recepción de la manzana, pasando por la atención al cliente en la sidrería en la temporada del Txotx, la creación de nuevos productos alrededor de la sidra y la comercialización de la misma. Un “hombre para todo” al que nuestro coordinador, Josema Azpeitia, entrevistó para la sección “Gastroleku” del diario Noticias de Gipuzkoa el pasado mes de octubre. Aprovechamos la edición de este ejemplar de Ondojan.com centrado en el mundo de la sidra para ofreceros aquí dicho artículo que sigue conservando, a pesar del tiempo transcurrido, una interesante actualidad.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia.

(*) Artículo publicado originariamente en el diario Noticias de Gipuzkoa el 07-10-22





El pasado martes 4 de octubre a las 10 llegó el primer camión de manzana a la trasera de la Sidrería Bereziartua, donde esta familia que lleva más de siglo y medio elaborando sidra tiene instalado el lagar. Y cuando estas líneas sean impresas tres días después ya habrá **más de 100.000 litros de "vino de manzana"** reposando en los tanques a la espera de empezar a ser degustados cuando a mediados de enero se dé el pistoletazo de salida del Txotx. El de la sidra es un proceso rápido. Según la manzana es descargada, es lavada y llevada a la prensa, y en menos de 6 horas ya está el mosto descansando en las 'kupelas' de inoxidable después de haber sido ensamblado al gusto de la familia para conseguir los matices que son su seña de identidad.

Algunas sidrerías ya han empezado el proceso en septiembre, pero **Aitor Bereziartua**, 4ª generación familiar

junto a su hermano **Oskar**, se toma las cosas con calma. "Nuestro abuelo Gerónimo Bereziartua, 2ª generación, lo decía muy claro: Pilarika aurreko sagardoak ez du ezer tarako balio (La sidra hecha antes de la Pilarica no vale para nada)". Cada sidrería tiene su estilo y en Bereziartua si algo cuenta son los consejos de sus antepasados. "Nosotros no tenemos enólogo. En eso somos unas pequeñas 'ovejas negras'. Seguimos los sistemas y recomendaciones recibidos de nuestros abuelos. Nuestros pilares son la naturalidad y la tradición".

Entre esos consejos prima la tranquilidad. El no apresurarse. El no obsesionarse por empezar pronto para acabar antes. "La manzana", afirma Aitor, "es como un niño pequeño. Hay que mimarla y darle tiempo. Algunos quieren que recién nacida empiece a correr, y luego hay que corregir lo andado mal. En su día alguien me dijo que cuando





criamos a los niños pasamos un año obsesionados en que aprendan cuanto antes a hablar y a andar... y el resto de la vida les estamos obligando a callarse y a estar quietos". Por lo tanto, tranquilidad. "La primera manzana no es la mejor. Mucha de ella se recoge del suelo y no sabemos por qué ha caído del árbol. A veces ha sido por la acción del viento sin que haya madurado, también puede ser porque se ha podrido... Nosotros, por ejemplo, no hacemos sidra D.O. Euskal Sagardoa ni nuestra edición Gourmet con esa primera manzana. Para ello buscamos un producto de más calidad, y éste llega más tarde".

Así que sin prisa pero sin pausa, los Bereziartua ya están metidos de lleno en la fabricación de la próxima añada y en ello estarán, de lunes a domingo, de sol a sol, hasta la tercera semana de noviembre. "Solo descansamos el domingo después del mediodía para poder dedicar la tarde

a la familia, de lo contrario pasaríamos a ser solo una foto en la mesilla" bromea Aitor.

Los Bereziartua esperan una buena añada en calidad y sabor aunque complicada para los proveedores. "La manzana tiene años buenos y malos, y este año la producción de los manzanos de nuestra zona ha sido un tercio de lo habitual, si es que llega a ese tercio". Como la práctica totalidad de las sidrerías, los Bereziartua tienen que echar mano de manzana de Galicia y Francia, algo que no les supone ningún complejo. "Llevamos décadas trabajando con productores de esas zonas a los que compramos toda la cosecha. Trabajan el manzano siguiendo nuestras directrices, y yo les visito varias veces al año para ver el estado de los árboles y asegurarme de que las cosas se están haciendo como queremos". Por supuesto, los Bereziartua también elaboran sidra 100% local. "Tenemos nuestros





propios manzanos y tanto la sidra que sale al mercado con el sello Euskal Sagardoa como nuestra edición ecológica están elaboradas con manzana de Gipuzkoa, en su mayoría de Astigarraga y Oiartzun”.

Ya falta menos para la salida al mercado de la cosecha 2022 tras tres años muy complicados. Aitor y Oskar, así como su padre, **Joxe Miguel**, todavía en activo, esperan que las cosas se vayan regulando de nuevo. “El 2020 nos pilló con toda la cosecha en las kupelas. Y el 21 y el 22 no han sido fáciles. Tiene mucha importancia el consumo de la gente joven en los bares y restaurantes. Cuando comen o cenan a base de bocadillos, pintxos, pikoteo... se ‘acuerdan’ de la sidra y es cuando más corren las botellas. El cierre de la hostelería se ha notado mucho en el consumo y en las ventas. Veremos qué pasa este año” comenta Aitor, eso sí, sin perder la tranquilidad que le caracteriza.

FUERA DE FUEGOS: PREGUNTAS A AITOR BEREZIARTUA

“No estoy contra la copa, pero prefiero el vaso”

¿Dos o tres restaurantes de Donostia en los que podamos comer bien con tu sidra?

El Aratz de los hermanos Zabaleta y el Itxaropena de la Parte Vieja. Y también me gusta mucho el Zelai Txiki de Ulia.

¿Y en el resto de Gipuzkoa?

El Gure Txokoa de Zarautz, el Txoko de Getaria y el Bailestenea de Hondarribia.

Te has limitado a la costa... ¿Tu sidra sólo marida con el pescado?

¡Nooo! Tal vez nuestra ecológica es ideal para el pescado y para el marisco, pero nuestra Edición Gourmet puede acompañar perfectamente a una buena carne, y nuestra sidra de siempre marida bien con cualquier producto.

¿Y la que elaboráis con el sello Euskal Sagardoa?

También entra bien con todo, pero tal vez con lo que mejor marida es con un buen queso de Idiazabal.

¿La sidra, en copa o en vaso?

Yo, en vaso (categórico). No estoy en contra de la copa, y el que quiera que la use, pero tenemos un vaso conocido como “sagardo basoa” (vaso de sidra) por algo, y en mi opinión, desplazarlo por la copa es perder una parte de nuestra identidad.

Si no hay Bereziartua en el bar, ¿Qué otra sidra pedirías?

Cualquier otra que apueste como nosotros por un producto lo más natural posible: una botella de Zabala, o de Irigoien estaría bien, entre otras...

¿Y si no hay sidra?

¡Agua!! (Tajante). Me gusta el vino, pero si tomamos un par de blancos y dos o tres tintos acabamos con el paladar trastornado... Es que no hay un producto tan fresco y tan natural como la sidra, con la excepción, tal vez, del txakoli fresco servido directamente de la kupela.

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Bere Aran Etxea, Iparralde Bidea, 16

ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 15 27

www.bereziartuasagardoa.com





LOS DIPLOMAS DE LOS PLATOS DE ORO FUERON ENTREGADOS EN TUDELA Y ASTURIAS

Los Platos de Oro, premios gastronómicos más antiguo del estado español tuvieron un especial protagonismo a lo largo de las últimas semanas. De hecho, los días **22 y 27 de febrero**, fueron entregados los diplomas acreditativos de estos premios tanto en Tudela como en Oviedo.

Luis Salcedo en Tudela

La primera de ambas ceremonias de entrega tuvo lugar en Tudela, en un entrañable acto en el que fue reconocido **Luis Salcedo**, jefe de cocina del **Hotel Restaurante Remigio**, que fue arropado por una nutrida representación de amigos, familiares y gentes del mundo de la hostelería, la gastronomía y la restauración de Tudela y todo Navarra.

Carlos Guardado, gastrópata avilesino y comendador de la cofradía organizadora de los premios, presentó el evento ante una sala abarrotada, dando paso a **María Josefa Sanz**, "Pepa", Catedrática de la Universidad de Oviedo, que ofreció un ameno y didáctico discurso sobre la gastronomía en el camino de Santiago. A continuación, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, realizó una sentida glosa sobre la relación que le ha unido a lo largo de los últimos nueve años con el premiado.

Finalmente, tuvo lugar el acto de entrega que correspondió físicamente a Luis, padre de Luis, en un emotivo instante que fue seguido del discurso de agradecimiento del premiado, cortado en varios momentos por la emoción, y la proyección de



un maravilloso vídeo que recogió los 60 años que la familia Salcedo lleva al frente del Remigio y que recibió aplausos, vítores, risas y todo tipo de reacciones, todas ellas positivas, entre el numeroso público.

El acto finalizó, tras la intervención de la representante del ayuntamiento de Tudela en ausencia del alcalde, con la reunión de casi todos los presentes en el bar Isidro, donde Luis dió muestra de la generosidad que siempre le ha acompañado ofreciendo un opíparo "lunch" a toda la asistencia.



Tres premiados en Asturias

Por su parte, el 27 de febrero tuvo lugar la entrega de los Platos de Asturias en el Palacio de Congresos de Oviedo con la presencia de casi la totalidad de miembros del **Club de Guisanderas de Asturias** encabezada por su presidenta, **Amada Álvarez Pico** así como una nutrida representación del mundo institucional y el gastronómico.

Carlos Guardado tomó la palabra para comentar cómo hace tiempo se tomó la decisión de conceder anualmente tres platos de oro en Asturias y cómo uno de ellos siempre estaría relacionado con el Club de Guisanderas. A continuación, comenzó la entrega propiamente dicha con la entrega del primer diploma al **Restaurante El Pañol** de Avilés. La glosa del mismo corrió a cabo de la catedrática Pepa Sanz Fuentes, que realizó un entrañable relato en torno al restaurante de **Gerardo González y Paloma Gómez** que acudieron juntos a recoger el galardón, entregado por el propio Carlos Guardado en ausencia de la alcaldesa de Avilés, **Mariví Monteserín**, afectada por un problema de salud de última hora.

Quién sí acudió a la gala fue la alcaldesa de Gijón, **Ana González Rodríguez**, quien entregó el diploma de su ciudad que recayó en la **Sidrería Los Pomares**, dirigida por **Pili y Jorge Ramos**. La glosa corrió a cargo de Amada Álvarez, y Pili ofreció un encendido discurso de agradecimiento en el que recordó a sus padres, quienes fundaron en su día la sidrería y aprovechó su intervención para hacer un alegato a favor de la cocina asturiana y la utilización del producto local en la misma.

Finalmente, fue entregado el diploma correspondiente al Plato de Oro de Oviedo que, curiosamente, este año recayó en una asociación benéfica, **La Cocina Económica**, ente sin ánimo de lucro que todos los días reparte más de 400 menús



entre los más necesitados, eso sí, contando para ello con el trabajo de un cocinero fijo, **Florentino Menéndez** y aplicando criterios gastronómicos, lo que le ha valido el ser elegida para recibir este plato que, hasta la fecha, siempre había sido concedido a bares y restaurantes particulares. **Sor María Fernanda García Rodríguez**, responsable de esta asociación que cuenta con 135 años de historia fue la encargada, visiblemente emocionada, de recoger el diploma acreditativo, acompañada del presidente de la institución, **Pepe García-Inés** y el mencionado cocinero, Florentino, quien también se mostró muy satisfecho del honor recibido. La glosa de La Cocina corrió a cargo de **Miguel Ángel de Dios**, presidente de la **Cofradía del Desarme de Oviedo** y la entrega del diploma, fue llevada a cabo por el Teniente de Alcalde **Ignacio Cuesta**.



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Alubias:** 25 € (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12,50 € (Café incluido) **Menú fin de semana:** 27,50€. **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller y Elixabete García dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, Solo-millo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 25-30€ Platos combinados: 12-13€ Menú del día: 11€. Cierra: Lunes tarde.**

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinito asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseiros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. **Menú del día (también noche): 17,50€ Menú Degustación: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintxos fríos en barra y pintxos de cocina** así como **Bocadillos, Raciones, Pintxos y Hamburguesas caseras** elaboradas con **Carne Kilómetro 0**. Entre sus **raciones**, tienen buena salida las Alitas, el Secreto ibérico en salsa, el Bacalao ajoarriero o pil-pil o el Salpicón de marisco. Igualmente tienen una gran aceptación sus **Tablas de Ibéricos**, bien de jamón, bien de embutidos variados o sus interesantes **Tablas de queso** que combinan Idiazabal, Agour, Gazta Zaharra, Roquefort y Queso palentino. Haritz nos ofrece cada semana un **vino en promoción** especialmente bien servido.

URKIOLA

NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com



Desde febrero de este año este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

DOLAREA JATETXEA



COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

BODEGA RIOJANA

UN CLÁSICO REINVENTADO
CON GRAN GUSTO

BEASAIN

SAN INAZIO, 1
(FRENTE AL
AYUNTAMIENTO)



Este céntrico bar de toda la vida, ha sido retomado desde noviembre de 2021 por **Nerea Landa**, beasaindarra con gran experiencia en hostelería, que le ha dado un **giro de 180 grados convirtiéndolo en una coqueta y acogedora cafetería** con un moderno y agradable diseño ejecutado por Nekane e Idoia de **360 Factory**, a quienes Nerea está enormemente agradecida. En la nueva Bodega, que abre todos los días de 7:00 a 22:00 (hasta las 03.00 el finde) encontramos **desayunos saludables con café orgánico** (tostadas, dulces caseros, yogur, chocolate a la taza...) así como una sencilla pero atractiva variedad de **pintox** como Tortilla, Txanpís, Chorizo, Callos, Gildas, Montaditos... Asimismo, Nerea cuida que su bar cuente con una interesante oferta de **vermouths, vinos, cervezas artesanas** y diferentes productos biológicos.

AGIRRE ETXEA



RESTAURANTE DE DIARIO Y
MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y Marijo Domínguez Cambil dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12.20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevo, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados... **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 11,45 € (11,95 con café). También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belauستي.com



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinillo asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.araunlariberri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador que en 2021 cumple **15 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Steak tartar de buey, Cigala a la brasa con caldo de sus cabezas, Vieira a la brasa, Almejas con arroz, Rape y bacalao a la parrilla, Txuleta premium (con maduración normal) y Txuleta Dry Age (con maduración extrema)... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves y miércoles todo el día. Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el "**Plato vegetariano**". En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ **Menú de domingos y festivos:** 25€. Excelente y amplia terraza cubierta.

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiara elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA

(UROLA KALEA, 8)

943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitzuri vuelve a estar dirigido por **José Luis Arrazola** que ha delegado en su hermana **Irene** la coordinación del mismo. Aitzuri **abre de lunes a viernes a las 6:30** de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado **menú del día** a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen **cenar a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapalata"** (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1

TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Foie con Ibérico, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Presa Ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



“Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa” es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera....
Carta: 15 - 25€ **Menú día:** 13,50 € (**Sábados:** 18 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 35-40€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6. Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día:** 14 € (15 € con café) **Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

GURUTZE-BERRI

RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE LAS PEÑAS DE AIA



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolis elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (12€ con café) Cierra: Miércoles.**

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
TEL. 943 39 23 86
www.lacervepasaia.com



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es **la 1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día** que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día: 12€ (Sábados, domingos y festivos: 14€) La cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.

KUKUARRI

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxebarria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurante sito en el mismo local que ocupara desde los años 60 **el mítico Miami**. Maialen, que cuenta con una amplia experiencia como cocinera pretende ofrecer una **cocina sencilla y hogareña** sin pretensiones ni complicaciones dirigida a todos los bolsillos con especialidades como Ensalada templada de gambas y almejas, Bacalao en piperrada, Rape en salsa verde... En Kukuarri también encontraremos **especialidades veganas y platos sin gluten**. A destacar su **amplia y cuidada oferta de vinos** y su atractiva terraza en pleno centro de la villa. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 13€ **Cierra:** Martes. Cenas todos los días.

MARTÍNEZ



TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como “el restaurante del mercado de Ordizia”. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 11€ (Café incluido)º **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostataua, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día:** 27,50€ **Menú "Pikoteo":** 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú degustación (8 platos):** 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Comidas:** Sólo viernes.

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

ORIA 2, BAJO
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche): 18,60 € Menú degustación Ana Mari: 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta Menú infantil: 8,50 €. Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcookings... a destacar también su terraza sobre el Paseo de San Francisco.

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56



El equipo de este amplio bar-restaurant situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** y **Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día: 12,95 € Menú fin de semana: 24,50 € Platos combinados: 10,50-18,50 € No cierra**

AMA

ULTIMOS COLETAZOS ANTES
DEL CAMBIO DE UBICACIÓN



TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE
ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, ofrecen sus últimos coletazos en el actual AMA, espacio que inauguraron en 2018 y que siguiendo el principio de "cocinar como una madre lo haría para sus hijos" ha evolucionado de la fórmula de bar de pintxos tradicional a un **formato más cercano al concepto "Restaurante"**. Finalizado el verano, **AMA se trasladará con su concepto actual al barrio Berazubi**, donde contarán con un local más amplio y adecuado para dar rienda suelta a su creatividad, que actualmente encuentra su mejor expresión en un extraordinario **menú degustación** facturado a 54 euros y compuesto de 13 pases (3 aperitivos, 7 platos salados y 3 postres) en el que realizan un sentido homenaje al casero y a la comida tradicional de Tolosaldea.

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRET XU

URRET XU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
@aitube_berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira** y **Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **cráteros Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroлина. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 17€ (Bebida aparte)

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 843 631 258
646 245 262



Laritz Pérez dirige, junto con su hermano **Carlos** y su madre **Olga**, este bar en plena plaza de Areizaga que han rebautizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como **símbolo de su "aventura familiar" que la comparan a subirse a un tren**. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de **pintxos y raciones** como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta **especialidades colombianas** elaboradas por Olga como **Empanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal...** Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la **cocina abierta hasta el cierre** a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición**, **siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A

AIZARNAZABAL - ZESTOA

TF. 943 14 80 92 - 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con nuestras patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 45-50 € **Menú del día:** 15 € (16 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día. Cenas todos los días.

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Anxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberr.com



Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)

TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurante situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. **Carta:** 20-22€ **Menú:** 12,50€ **Menú de fin de semana:** 16€ (sábado) 20€ (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web www.amalurdonostia.com

ALL I OLI

CALÇOTADAS CON D.O. EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96

www.alliolidonosti.com



El restaurante All i Oli de Martutene se encuentra sumergido en plena **temporada de Calçots**, la rica verdura catalana que se consume braseada y untada con salsa romesco. Este plato se sirve en la forma de un muy recomendable **Menú de calçotada** a 36 € (29,50 € de miércoles a viernes) que incluye Aperitivo+Calçots de Valls+Mixto de butifarra con mongetes+Pan de payés tostado con tomate+Café+Copa de Cava+Bebida, una excelente propuesta que se suma a su igualmente atractivo **Menú del día** (16,50€) y a su **Menú degustación** (31,50€). All i Oli abre los mediodías de miércoles a domingo y para cenas los viernes y sábados, cerrando lunes y martes por descanso semanal. Este restaurante se encuentra a **100 metros del apeadero de Renfe de Martutene** y cuenta con un parking gratuito a pocos metros.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA
C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta:** 35-45 € **Plato del día:** 9,00 € **Cierra:** Domingos por la noche y lunes todo el día

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA
BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com



Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romescu, Carabino plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GRÓS)
TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiarra.com



Miguel Montorio pasó en 2009 a a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta y Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostiarra es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiolo. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos por 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casaurolojajetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café...**Carta: 50 € Cierra: Martes**

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE
BARCELONA, 24
(RIBERAS DE LOIOLA)
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de **16 platos combinados**, **6 platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de **7 tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de **30 infusiones naturales**... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú: 11 €** (bebida incluida) **Menú de fin de semana: 16 €** (bebida aparte) **No cierra**. Cenas todos los días

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y cursado en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 50-60€. No cierra.

EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)
TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA)
TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su bar, además, podrás disfrutar de sus **pintxos elaborados al momento en cocina**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€ **Cierra:** Domingo noche y lunes.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

ALDAMAR, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 10



Maitte Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mixel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

IRRINTZ



UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



“Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja” es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de **la la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo **la calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo “Irrintz” -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos fríos y calientes** y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local **Moha**, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla .. **Precio medio carta:** 40€ **Precio medio zona de raciones:** 15-25€ **Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

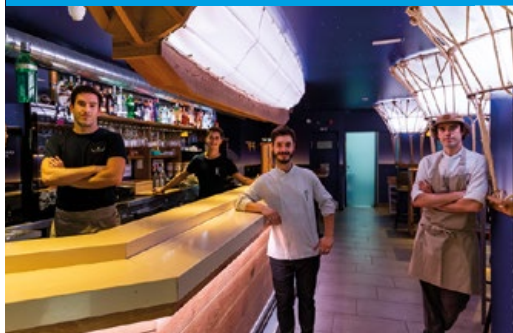
KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86

www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoia, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aperturada.

KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA



DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



En septiembre de 2021 se cumplieron 10 años de la apertura de este precioso local creado por **Eulalia Córdoba y Goiko** como el primer Oyster bar de Donostia y en el que podemos degustar hasta **8 tipos de ostras** (7 francesas y una asturiana) en el local o llevándolas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. La carta, dirigida a los fogones por el chef **Carlos Silva** ofrece una amplia variedad de platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Ceviche de mero o Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el jamón cortado a cuchillo y los vinos seleccionados por **Goiko y Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta:** 40€ **Menú del día:** 27,50€ **Cierra:** Domingo.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)

TEL. 943 29 02 39



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres**. Sobresalen la Hamburguesa y la ensalada "La Plata", el plato combinado de Carrilleras de ternera con ensalada y patatas y pintxos como la Croqueta de txipirón, el "Figón", la Brocheta de pulpo y langostinos o el Foie con cebolla y frutos del bosque. Una excelente opción es su Plato del día y, sobre todo, el Plato del día de Fin de Semana a 13 euros con platos como Cordero, Ensalada de pulpo y langostinos, Secreto o Pluma ibéricos... todo ello sin olvidar su **variedad en cervezas y su selección de ginebras premium**. **Cierra:** Lunes.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16,

ESQUINA

C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

PLAZA GORGATXO, 1

(EL ANTIGUO)

TEL. 943 47 73 63



Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con una **oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** arrasan el Pulpo a la plancha, las Carrilleras y las Ensaladas y las **Hamburguesas** cuentan con incontables adeptos, sobresaliendo la Tijuana (con guacamole, tomate, bacon y cebolla) o la **Hamburguesa Veggie** (Vegetariana) **elaborada en la cocina del propio local**, todo ello complementado con una cuidada y variada **oferta de vinos**. En el apartado de desayunos siguen la misma línea con bizcochos caseros elaborados también en la cocina del local. **No cierra.**

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN


DONOSTIA

 VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)

TEL. 943 38 12 55

www.restaurantemartin.es


Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elcano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

 REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55

 MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55


Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 11,70€ **Menú especial:** 25€ **No cierra.**

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, en este bar de ambiente futbolero y canalla situado en una de las calles más populosas de la Parte Vieja encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Todo ello, además, servido en raciones y formatos generosos y abundantes. Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra**: Lunes.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terraza** cubierta dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroces elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta**: 50-60€ **Cierra**: Domingo noche y lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:50-60€**

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTOX Y LA TXULETA A LA PARRILLA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 625 50 55 05



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintox fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintox de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el Txuletón de viejo o el Solomillo a la parrilla de carbón, así como el Tomate de la casa en ensalada, el Arroz con almejas o el Txipirón fresco a la plancha. Senra abre a las 12 del mediodía y cuenta con **parrilla de carbón** a la vista de los comensales. **No cierra.**

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)
TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:30€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menús degustación: 28, 36 y 46 €**

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2
(GROS).
TEL. 943 28 72 33



Calidad en el producto y buen trato son las bases de este bar en el que **Jose Mari Rey** trabaja dándolo todo desde 1983 y dirige en solitario desde 2017. Desde las 8:30 de la mañana, en su interior y en su terraza, podemos disfrutar de una amplia gama de **Pintox y Raciones** con especialidades como Champi plancha con su huerta, Plato ibérico, Taco de manita rellena de carrillera, Montadito de txistorra al momento, Caracoles Tomás Gros, Ensaladilla al vapor... Tienen también merecida fama sus Callos caseros o sus Morros rebozados, así como sus "Huevos rotos sin romper" con paletilla ibérica, tomate, patatas y champis. **Menú del día:** 12€ (con agua del grifo, café o postre) 14,50 € (con bebida, café y postre) **Menú fin de semana:** 17,50 €. **Cierra:** Domingos y festivos.

TERESATXO

VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD... Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. **TODA LA COMIDA DE TERESATXO SE PREPARA TAMBIÉN PARA LLEVAR.**

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, ha cumplido en 2021 **sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA),
TEL. 943 44 10 07

www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 40-45€. **Menú:** 25€. **Menús para grupos:** Entre 46 y 73€. **Cierra:** Lunes noche y martes

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AQUAVITAE COCKTAILS (Donostia)

EN APOYO DE LA HOSTELERÍA

En 2014, Alberto Benedicto, fundador de Aqua Vitae Cocktails y colaborador de esta publicación (ver página 20), decidió presentarse al Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa, el cual ganó. A partir de ese momento le comenzaron a proponer realizar diferentes eventos de coctelería, con lo que comenzó a crear y formar un equipo de profesionales para dar un servicio exclusivo y personalizado a los diferentes eventos que le iban solicitando. Eventos como Bodas, donde se creaban cócteles especiales en función de los gustos de los novios, servidos en barras totalmente tematizadas en función del tipo de decoración que había en el resto del restaurante.

También comenzaron a solicitarle **Eventos Privados** como cumpleaños, aniversarios, cenas y comidas de amigos... así como Eventos de Empresa como por ejemplo en el Festival de Cine de San Sebastián, presentaciones de nuevos productos en comercios locales, maridajes de platos y cócteles en diferentes restaurantes y congresos y, por supuesto, eventos de marcas, donde cada cóctel estaba pensado y creado en función de la marca y evento que se realizaba, para así reforzar la imagen de la marca y el mensaje que se quería transmitir. De este modo surgió Aqua Vitae Cocktails, uno de los mayores Catering de Coctelería de la zona norte del país.

A partir de ahí, Alberto, emprendedor nato, ha diversificado sus servicios hasta ofrecer toda una gama de los mismos dirigidos, en su gran mayoría, al gremio de la **hostelería** sin olvidar, eso sí, no pocos servicios para particulares o grupos.

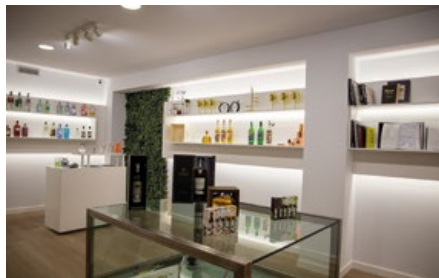
Así las cosas, Aqua Vitae Cocktails ofrece lo siguiente:

- Catering de coctelería para bodas, eventos privados, empresas o marcas
- Asesoramiento gastronómico
- Formación y masterclasses de coctelería

Asimismo, Aquavitae Cocktails pone a disposición de sus clientes su **Showroom**, situado en las afueras de Donostia y de fácil acceso en automóvil. Como explican en su página web, "se trata de un espacio único, diseñado para compartir conocimientos, experiencias y nuevas técnicas de coctelería, donde además se puede comprar todo tipo de libros, productos, utensilios... relacionados con el mundo de la coctelería, así como comprar y saborear nuestras nuevas creaciones. Se trata, además, de un **local totalmente equipado audiovisualmente, ideal para la presentación de nuevos productos**, realizar catas especializadas... Además cuenta con un parking privado y gratuito, así como una fácil conexión con todas las partes de la ciudad y salida directa hacia las capitales más cercanas como son Bilbao, Vitoria y Pamplona.

El pasado 9 de noviembre, Alberto Benedicto inauguró su Showroom y aprovechó para realizar una serie de demostraciones de coctelería entre el público asistente, momentos que se recogen en las fotografías de este artículo.

Para más información, pueden contactar con Aqua Vitae Cocktails en el teléfono **696 975 183**, o consultar su página web www.aquavitaecocktails.com



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS
DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazará al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032

www.villa-lucia.com



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58
www.marutegi.eus



El pollo de caserío a la manera de la Amama es la especialidad de este precioso caserío perdido en las faldas de Aizkorri, ideal para una escapada con amigos o en familia donde encontraremos una **cocina tradicional, auténtica y honesta que se sirve en copiosos menús** entre 26 y 37 euros. Entre los platos encontraremos especialidades como Pollo de caserío, Callos y morros, Carrilleras estofadas, Litiruelas de cordero, Txipirones en su tinta, Huevos de Caserío con txitxikis de casa, Bacalao sobre vizcaína y Pil Pil... **Menú principal** (3 entrantes al centro, segundo a elegir y postre): 30 € **Menú principal con txuleta de viejo**: 38 € **Menú montañero** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 €. Menú infantil: 12 € (Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra**: Lunes salvo puentes o festivos.

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta**: 40-50 € **Menú del día**: 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

943 80 57 99 · Ordizia
644 52 61 71 · Donostia

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
ERRETERIA CENTRO COM. NIESEN



Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalao Uranzu.com

PESCADERÍA ESPE
COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinaterias@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha permiti-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Washington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES

ZIORDIA
 STA LUCÍA 36, B
 ZIORDIA (NAVARRA)
 669 791 997 - 687 525 906
lacasadeepi@gmail.com



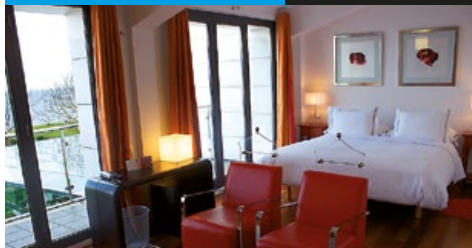
La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Bazarrrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con **vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean**. Es una casa ideal para familias, grupos de amigos,

viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri y la sierra de Urbasa**. La casa de Epi **se alquila en su totalidad** al precio de 300 euros al día en temporada baja y 400 euros al día en temporada alta (de Semana Santa hasta finales de agosto).

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU
 LARANGA AUZOA 2/G
 TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA
 PASEO DE ANOETA, 30
 (AMARA)
 TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
 - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
 - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
 - » Recién reformada.
- Peña y Gofi 2 (Gros)**
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
 - » En el corazón de la Parte Vieja.
- San Juan 14**
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

www.pensionesconencanto.com

IÑIGO ETXENIKE, LOCUTOR RADIOFÓNICO Y COMERCIAL DE ONDOJAN.COM

“DETESTO A LA GENTE AMARGADA Y A LOS QUE SIEMPRE ESTÁN DE MALA HOSTIA ”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

“La música me ha gustado desde siempre, incluso desde antes de nacer” afirma, medio en serio, medio en broma, este tolosarra que a mediados de 2023 cumplirá 40 años trabajando para Segura Irratia (FM 89,2), una de las emisoras más veteranas de Gipuzkoa y un referente indiscutible de la radiodifusión en Euskal Herria. El dueño de la voz más conocida de Urola Garaia, Goierri, Tolosaldea y parte del extranjero conduce todos los días el programa “Musikaz Blai” de 3 a 7 de la tarde así como otros 7 pequeños programas en la misma radio, uno de ellos dedicado a Ondojan.com los martes a las 16:40 junto con nuestro coordinador Josema Azpeitia. Y a pesar de ese tren de vida y esa saturación de trabajo, la vida le da además para ejercer como comercial para ZUM Edizioak, concretamente para las revistas Ondojan.com y GIDA.

- ¿Además de la radio y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

No tengo muchos vicios, no al menos confesables, pero por ejemplo, andar en moto me encanta. Tengo una MP. y me gusta hacer salidas con los amigos, vueltas de 3-4 horitas los sábados...

- ¿Tu lugar favorito en Tolosa? Cuando quiero tranquilidad, me gusta subir a Izaskun. Realmente es Ibarra, pero los de Tolosa lo tenemos como muy nuestro.

- ¿Y en el resto de Tolosaldea? Me siento muy a gusto en Larraitz.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje? La primera vez que fui a Cuba. Fue con mis amigos en el 97 y nos lo pasamos en grande. Posteriormente he vuelto varias veces.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer? Tengo prometido a mis sobrinos nietos que algún día les llevaré a algún parque Disney. A este paso lo haré cuando tenga 71 años... si es que tengo pasta para ello.

- ¿Qué es lo que más valoras en una persona? La sinceridad y el buen humor.

- ¿Y lo que más detestas? A los que están amargados y siempre están de mala hostia..

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? Siempre es un placer acudir con la gente de ZUM



Edizioak a lugares como el Kattalin de Beasain.

- **¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?** Me encanta ir de sidrería con los amigos o con la familia.

- **¿Y con qué sidrería te quedas?** Me gustan muchas, pero especialmente Urbitarte de Ataun.

- **¿Y cual es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de tu tierra?**

En su día en Sausalito, California, probé las mejores hamburguesas que hhe comido en mi vida.

- **¿Se te da bien la cocina? ¿Eres bueno preparando algún plato en concreto?** Me salen muy bien las tortillas de patata con pimiento verde... o al menos eso es lo que me dicen.

- **¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo?** El pulpo. Lo he intentado pero nunca me ha gustado. Es más, me produce arcadas. No puedo con él.

- **Recomiéndanos dos restaurantes de Tolosa.** Me gusta mucho el gastrobar Illargi, de Mireia Carceller. Y como asador, mi favorito es el Burruntzi

- **¿Y un par de restaurantes en Tolosaldea?** Soy muy de ostatus. Me gustan mucho los ostatus de Altzo y de Orendain.

- **Y ya puestos, ¿Un par de restaurantes en el resto de Gipuzkoa?** Me voy para Goierri, y es que me encantan el Gartxo de Olaberria y el Urkiola de Beasain.

- **¿Te atreves con alguno de fuera de Euskal Herria?** Sí, el Jose Mari de Rivas de Tereso. La Rioja, en general, me atrae mucho.

- **COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?** Preocupado pero con tranquilidad. Al fin y al cabo al trabajar en la radio pude desplazarme a Segura con normalidad y tuve mucha movilidad.

- **¿Y que consecuencias crees que traerá a la gastronomía y a la hostelería?** Parece que a la gente le está costando darle la vuelta ya que primero fue el COVID y ahora es la subida de la luz, la gasolina, el empobrecimiento... y lógicamente, eso también está



afectando a la hostelería que, no hay que olvidar, fue uno de los sectores más afectados de manera directa por la enfermedad.

- **¿Qué te llevarías a una isla desierta?** Sin dudarlo, música. Mucha música.

- **¿Cuál te gustaría que fuera, si pudieras elegirlo, tu última canción?** Alguna de los Eagles. "Take it to the limit" no estaría mal.

- **Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?** No tengo ningún capricho concreto así que no creo que haría nada especial. Es más, creo que seguiría trabajando aunque eso sí, viviría un poco más tranquilo.

SEGURA
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

