

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 223: julio 2023



Urte - Años

Jatetxeak - Opinión - Errezetak - Información



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

20
Urte - Años

20 años de **Ondojan.com**
Portada de Patricia Escribano
(Fidenet Comunicación)

ondojan.com
Nº 223 Julio 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 y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:
Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, 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)

Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 Whatsapps mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y reparada gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de 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 concienzudo



HASTA EL INFINITO... Y MÁS ALLÁ !!

20 años no es nada... y es mucho. Es un suspiro y es una eternidad. Es un latido y es una vida. Es una gota y es un océano...

Y es que parece que fue ayer aquel julio de 2003 cuando presentamos, en la ya desaparecida Sidrería Albiztur de la calle Matia, en el Antiguo donostiarra, el nº 1 de una publicación que nacía con la idea de convertirse en una guía de ocio de carácter gastronómico. Información mes a mes, recomendaciones, reportajes sobre restaurantes, una buena agenda, algunas entrevistas... y nada más. No teníamos intención de complicarnos la vida. No existían las redes sociales, no teníamos en mente crear ninguna polémica, influenciar a nadie, ofender a ningún pope gastronómico

o convertirnos en una mosca cojonera... de verdad que no.

Nunca pensamos que el meternos en el mundo de la gastronomía nos iba a llevar a editar más de 12 libros, conocer los más reputados templos culinarios, recibir reconocimientos y varapalos, conocer profundamente Japón, codearnos con suecos, mexicanos y belgas, hacer de embajadores de nuestra "Nación Gastronómica" en China...

¿20 años no es nada?? Joder que no !! Adéntrense en este número de Ondojan y ya verán, ya verán...

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 223: COLABORACIONES 06-28 FELIX MARAÑA 06 RAFAEL GARCÍA SANTOS 08 MANOLO GONZÁLEZ 10 IRMA AGUILAR 12 DURA LEX 14 TURISMO GASTRONÓMICO 16 LA RUTA SLOW 16 CERVEZA ARTESANA 17 DI... VINOS 17 ARTE LÍQUIDO 18 DIETÉTICA 20 ITSASOTIK 22 AINARA LÓPEZ 24 MENUDO MENÚ 26 MENÚ PICANTE 28 JAKITEA 30 PINTXO: BERGARA 32 RESTAURANTES: RITA 34 URZUBI 36 PILPILEAN: GROSS 37 BEREZIARTUA 38 KOSTA AROA 40 SUD OUEST 42 ROLDÁN NETYA 44 KARTARA: KAPADOKIA 46 ESPECIAL 20 AÑOS 48-73 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 74 RESTS. DE DONOSTIA 82 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 90 PLACERES GASTRONÓMICOS 92 CON LAS MANOS EN LA MASA: JESUS MARI SATRÚSTEGUI 94

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
Zezilonea 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

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbiltarte 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
Zezilonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierni** 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

APARTAMU 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
— GOIERRI TURISMO AGENTZIA —

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 INTERPRETazio 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.igartza.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





Félix Maraña
Poeta y editor

ONDOJAN, LITERATURA A LA CARTA

Decía Manuel Vázquez Montalbán, agudo crítico social y gastronómico, que si no se explicaba lo que comía no sabía lo mismo. Manolo sabía comer, degustar y escribir sabiamente. Pero no todo el mundo puede escribir con el encanto, la inteligencia y el bien decir del poeta, periodista y novelista catalán.

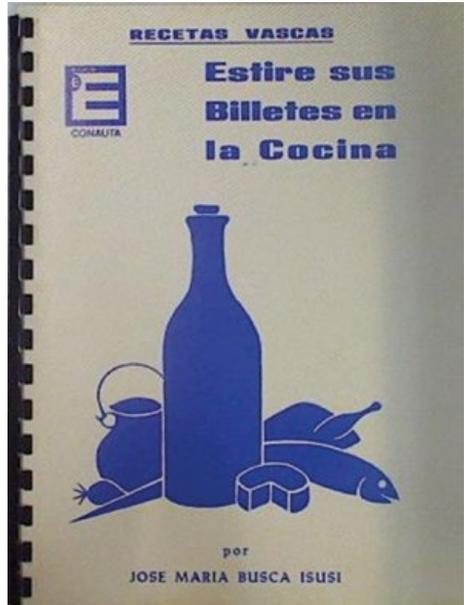
Recuerdo un monográfico

que dedicó a la gastronomía la revista *Camp de l'arpa*, editada en Barcelona, de las mejores revistas de literatura y pensamiento que tuvimos en la década de los setenta del siglo XX. Y recuerdo cómo algún escritor se mostró extrañado y molesto porque una revista de ese tenor dedicara todo un monográfico a los asuntos y las cosas del yantar en la literatura universal.

La literatura universal está llena de referencia, páginas y tratados de auténtico valor literario. Bastaría citar *"El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha"*, por citar un incontestable documento de vigencia perenne. María Zarzalejos ha escrito un libro en el que detalla la cocina que aparece en la inmortal novela de novelas de Cervantes.

Y me viene ahora mismo a la memoria uno de los libros de gastronomía que más he disfrutado, *"La cocina romántica"*, de Rafael Castellano Faleté. Me he enterado hace poco, o se me había olvidado, que el promotor de la edición de ese maravilloso ensayo fue el poeta, novelista, editor catalán Ramón Serrano Balanchs, quien acaba de cumplir los primeros 90 años de su vida, escribe todos los días un poema, y no cualquier poema, y celebró su onomástica días pasados con una paella exquisita que está dentro del mejor canon del género. En esto de la paella Ramón me trae a la memoria a otro escritor, Manuel Vicent, que se viste a veces sin traje para oficiar como cocinero de ese plato tan mediterráneo como él.

La cocina ha sido objeto de todo tipo de creaciones literarias, cantada, contada y vivida desde la literatura popular en las distintas culturas del mundo. Es recurrente citar algunos de los poemas memorables de Pablo Neruda, sus odas a los productos de la huerta, su canto al vino. Los libros que se publican sobre la cocina y sus derivados son muchos. Entre nosotros hemos tenido un



maestro del pensamiento, sí, pensamiento gastronómico, como fue el admirado amigo José María Busca Isusi. Con sus artículos, charlas radiofónicas, conferencias, sus libros, nos enseñó a profesionales y particulares a economizar el tratamiento de los productos de la alimentación. Y para poder administrar bien la cocina hay que saber. Para saber nada como leer y estudiar a los maestros. No me refiero a los libros que son sólo recetarios, algunos con muy mala gramática, ortografía y demás condimentos, sino a los libros de criterio gastronómico.

Me estoy refiriendo a la literatura que, teniendo como objeto la vida y milagros de la cocina, aporta verdaderas creaciones a los géneros, como son las novelas del maestro Xabier Gutiérrez, cocinero antes que fraile, y escritor tal vez desde siempre, porque es de familia de intelectuales, como lo fue su hermano, el historiador de cine y crítico Juan Miguel. Aquellas obras que tienen una intención y un resultado literario inconfundible. Y Ondojan, con todas las limitaciones del formato, ha sostenido un tono, una literatura y un horizonte que enlaza con la estela del maestro Busca Isusi. Ojalá dure cien años, pueda reservar un rincón literario, y uno pueda contarle con palabras. Zorionak.

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



Nuestra amplia gama de frutas ultracongeladas frambuesas, moras, arandanos, grosellas, fresas, fruta de la pasión, pitahaya, plátano, mango, piña, papaya, aguacates y manzanas destaca por su alto punto de madurez y su textura natural al descongelar que le aportan una gran versatilidad para ser utilizadas tanto en fresco (ensaladas, zumos, tostas, tartaletas) como en elaboraciones de pastelería y heladería.

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



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Rafael G. Santos
Crítico gastronómico

ONDOJAN, CON SELLO PROPIO, CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

20 años de convicción y perseverancia han situado a Josema y a Ondojan en la historia de la gastronomía vasca. Con un proyecto atípico, curioso, rompedor, bastante osado, a la manera de Azpeitia, que ha tenido a la barra, a la taberna, a la casa de comidas y a los restaurantes populares como

estandartes. Y jugándose su patrimonio en defensa del trabajo y de sus ideas. Con una fidelidad a sí mismo que solo las grandísimas personas, los personajes con ideales, son capaces de testimoniar. ONDOJAN ES JOSEMA, SUS VIVENCIAS, SU PASIÓN POR LO POPULAR, POR EL PAISAJE Y EL PAISANAJE DESDE UN UNIVERSO INFINITO.

Josema ha sabido estimular al público y al sector; en una simbiosis imprescindible para enriquece al conjunto: el producto final que guisa y come el país

Cuantas cosas hemos aprendido en esta enciclopedia de la sencillez culinaria. Cuantas personas hemos descubierto en los enjundiosos artículos de un periodista de raza. Cuanta amistad nos ha brindado, a tantos y tantos, este bondadoso de la vida, cuya coraza es pelear, pelear, pelear. QUÉ SUERTE LA MÍA HABERTE CONOCIDO JOSEMA, HABERTE PODIDO LEER Y RELAXERME Y DISFRUTAR DE UNA MATERIA PRIMA QUE ESTÁ EN LOS ANALES DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA VASCA: ONDOJAN. ¡¡¡¡¡HAY MOTIVO!!!! ¡¡¡¡¡UN GRANDIOSO MOTIVO PARA SEGUIR VIVIENDO Y CELE-

grandes protagonistas. Pequeños y auténticos condumios que nos trasmitían el ADN de nuestra cultura culinaria. Josema ha sido muy fiel a los orígenes, los ha ido actualizando y ha sabido promover su evolución, su superación. Ha sido determinante en la culturización cotidiana de los hábitos ciudadanos y del quehacer de los hosteleros. Ha sabido estimular al público y al sector; en una simbiosis imprescindible para enriquece al conjunto: el producto final que guisa y come el país.

Y todo esto, lo ha auspicado entregando su vida al trabajo, realizándose en él, sufriendo y disfrutando de los sinsabores y de los éxitos, como los insignes. Arriesgando con sus opiniones, polemizando con sus apuestas, ahí ha estado siempre... guerreando con sus valores y



Zurrumuru
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

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





Manolo González
Escritor y periodista

LA VEINTEAÑERA ONDOJAN

Para una revista gastronómica cumplir 20 años es actualmente un milagro. La sociedad en la que vivimos y que hemos colaborado en mayor o menor medida a construir está dominada por la inmediatez, el cambio permanente y la frivolidad más genuina. Poco a poco hemos visto desaparecer las revistas que nos han permitido acercarnos al mundo de los pucheros y los gastrófilos que han alimentado nuestro afán de conocimiento.

Apenas ya quedan críticos que se puedan calificar como tal. Ahora es el momento de “influenciadores” y “tiktokeres”, la mayoría sin más cualificación que controlar mínimamente las “redes”. No paran de exhibir sus visitas a restaurantes de todo tipo sin un mínimo análisis, abusando de expresiones como “buenísimo”, “qué rico”, “riquísimo” y el inefable “hummmmm”.

La moda ha llegado a las televisiones, que conectan con cocinas en plena faena y en la que la reportera o el reportero de turno dan saltos, gesticulan como monos y junto al cocinero que se prestan a la pantomima, lo mismo tuestan sin rubor una tortilla de patatas de media tonelada con una sospechosa superficie negruzca que perpetran ensaladas increíbles en las que arrojan sin miramiento todo lo que les cae en mano. Eso sí, desparrramando una generoso chorro de caramelo de Módena para que la fiesta sea completa.

No quiero ni pensar qué diría el gran **Curnonsky**, más conocido como el príncipe de los gastronomos. Bueno, en realidad se llamaba **Maurice-Edmond Silland**, pero sus miles de artículos y más de setenta libros hacen de él una referencia en el mundo de la gastronomía. La lista de grandes escritores de los que hemos podido aprender, que llega hasta **Fernando Point, Xavier Domingo, Juan Carlos Capel, Victor de la Serna, Grimod de la Reynière, Henri Gault y Christian Millau** o más cerca nuestros amigos **Mikel Corcuera o Rafa García Santos**, hoy lo tendrían muy difícil.



Las grandes revistas desaparecieron poco a poco. A duras penas sobreviven algunas como *Apicius*, *Sobremesa*, *7 caníbales*, y pocas más... y *Ondojan.com*, el proyecto del periodista y gastrónomo legazpiarra **Josema Azeitia** y su inseparable socio **Ritxar Tolosa**. De ahí que mantener una revista especializada en nuestra cocina que sea capaz de recorrer toda Gipuzkoa proponiendo en cada número tasas, tabernas, bares, restaurante y otros locales de disfrute gastronómico ya de por sí sería todo un éxito. Pero es que además *Ondojan.com* no se circunscribe solamente a la ardua tarea de acercarnos las barras y manteles del territorio, sino que no surte de recetas, reportajes y una atractiva variedad de artículos sobre vinos y otras bebidas, coctelería, libros, productos, dietética...

Y todo ello es posible por la energía, tenacidad y espíritu aventurero de un periodista que cada día se despierta con afán de descubrir y descubrirnos las cosas del comer, además de su labor de apostolado laico en favor de una cocina más cercana, sencilla, de buen producto, rica y sin mistificaciones innecesarias.

Zorionak, Josema! Zorionak, Ritxar!

Truficultores de Teruel



- Auténtica *Tuber Melanosporum* producida y recolectada en Teruel.
- Somos distribuidores de nuestra propia trufa.
- Registro sanitario propio.

 Authentique *Tuber Melanosporum* produite et collectée à Teruel.

- Nous sommes distributeurs de notre propre truffe.
- Registre sanitaire.

 We also speak english.



MUDEJAR STAR TRUFFLE S.L

www.trufamudejar.com

(+34) 649 720 479

comercial@trufamudejar.com





Irma Aguilar
Cazadora de inspiración

ONDO JAN, ¡SÍ, SEÑOR!

Aterrécé en San Sebastián hace dos décadas, justo cuando OndoJan.com recién circulaba y ganaba adeptos. Recuerdo que la ojeaba ansiosa por saber qué lugares estaban en el candelero de la vanguardia y la tradición. Comenzó por ser mi referente local como recién llegada, expectante ante los movimientos de la cocina española que en esos momentos cimbraba el planeta.

Yo llegaba de México en donde **Juan Mari Arzak** reinaba a mediados de los noventa, marcando tendencia y fui testigo de cómo empujó a **Ferran Adrià** a degustar todo tipo de antojitos: tacos, gordi-

tas, tamales. E ingredientes más allá del chile como el mamey, el chicozapote, la guanábana, la pitaya o el huitilacoche, que de hecho, conforma uno de sus platos icónicos: el Crómlech de mandioca con huitilacoche, con una serie de figuras crujientes con foie, cebolla, cúrcuma, té verde.

Asimismo, vi cómo el chef del Alto de Miracruz incentivó a **Karlos Arguiñano** a recorrer mi país para probar in situ la cocina oaxaqueña, chiapaneca, guerrerense... Fueron tiempos que viví, y quedaron tatuados en mi memoria, como editora de la sección gastronómica *Buena Mesa!* en el periódico *Reforma* de la Ciudad de México, con el que actualmente colaboro, al igual que en otros medios tanto mexicanos como españoles.

Y justo en dicha época fue cuando salté, por azares del destino, a este rincón cantábrico que me permitió añadir a mi registro sabores inéditos, otra manera de cocinar, tratar la materia prima y de acercarse al productor primario. Recuerdo mis primeras impresiones, de fascinación, ante la frescura de un huevo de caserío; la Ciudad de México tiene más de veinte

millones de habitantes y el campo, el mar, la naturaleza están muy lejos. Qué chuleta y ensalada de lechuga verde recién cortada, crujientita, solo con vinagre, sal y cebolla. Qué pimientos asados y arte del pescado a la parrilla, las kokotxas. Qué manera de hacer sidra, txakoli.

Fue así como en todos estos años he probado y experimentado infinidad de recetas y sitios recomendados por OndoJan, publicación que también me ha enriquecido por la pasión que destilan las reseñas, consejos y textos de sus colaboradores comandados por **Josema Azpeitia** y apoyado por el siempre sonriente, tímido y discreto, **Ritxar Tolosa**. Y gracias a ambos, hoy en día conozco más y más profesionales no solo de los fogones, también de otros sectores: panadero, vinícola, turismo gastronómico. Que gracias a todos ellos, el lector cuenta con información confiable, transparente, honesta que hacen que su experiencia gastronómica sea, simple y sencillamente, un placer. Pocas cosas en la vida como el comer bien u ondo jan en vasco, *¡sí señor!*, decimos en mexicano.

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

NO SIN MI HOJA

No hace mucho tiempo sufrí una tremenda experiencia en un lugar de lo viejo del que no quiero acordarme, implicados en los hechos estábamos un jamón de presunta bellota, un hostelero felón y servidora que les escribe desde esta palestra. Sin ánimo de exagerar, pero les diré que por menos en este país ha corrido la tinta en las páginas de sucesos.

Aquellos que me conozcan, sabrán que no soy de juicio rápido, pero sí de inmediata ejecución. Imagínese, estimado lector el nivel de mi enfado, que perdí la hoja de reclamaciones, y



visible y legible, en un cartel bilingüe (en euskara y castellano si estamos en la CAPV) con la leyenda: "Existen hojas de reclamaciones a disposición de quienes las soliciten/Nahi duenak eskuragarri ditu erreklamazio-orriak". El tamaño de las letras de ese mensaje debe ser, como mínimo, de un centímetro.

Las hojas de reclamaciones deben entregarse en el mismo lugar en el que se soliciten o en el lugar identificado como de información o atención a las personas consumidoras, de forma inmediata, sin remitirle a otras dependencias distantes.

La inexistencia o negativa a facilitar este impreso al consumidor, puede suponer una infracción sancionable. En este sentido, el consumidor podría presentar una reclamación ante Kontsumo-bide-Instituto Vasco de Consumo, por el medio que considere más adecuado.

Pero más allá de esta cuestión, es tan simple como entender que tenemos derecho a la queja, que como consumidores de bienes o servicios, dentro del marco de lo razonable (no me hagan explicar el término por favor), si algo no va bien dentro de nuestra relación comercial con el proveedor de dichos bienes o servicios, tenemos el derecho de poner nuestra queja en conocimiento de la administración, y será esta la encargada de dirimir la controversia.

En todo caso, es importante recordar, que al igual que en un artículo anterior les recomendaba no bajarse de un coche como un orangután enfurecido, no es preciso recrear el 2 de mayo en ningún establecimiento, pues incluso una queja si es educada, es más queja y menos agravio.

Las hojas de reclamaciones deben entregarse en el mismo lugar en el que se soliciten o en el lugar identificado como de información o atención a las personas consumidoras, de forma inmediata, sin remitirle a otras dependencias distantes.

en ese momento aconteció el apocalipsis. La camarera al borde del colapso neuronal, balbuceaba incoherentemente que "de eso no tenemos", si hubiera habido un jefe de sala, se lo hubiera reclamado a él, pero como no había, me fui con las mismas, monumental enfado y firme y rotunda promesa de no volver, y eso, conociéndome, es un punto de no retorno.

Al hilo de la experiencia, se me ocurrió que quizás interesase dar a conocer las obligaciones que los profesionales tenemos respecto de las hojas de reclamaciones. No es cosa baladí, pues puede suponer una multita cuantiosa (que afición la mía hablarles de estas cosas).

Lo primero que debemos distinguir, es quién debe y quién no, tener hojas de reclamaciones a disposición del consumidor. Están exentos de tener hojas de reclamaciones los autónomos colegiados. Es el caso de fisioterapeutas, médicos, contables, abogados (guiño guiño), notarios y otros muchos profesionales. El resto de profesiones no colegiadas, deben tenerlas. El resto de profesionales que comercialicen bienes o presten servicios deben tener las hojas a disposición, y exhibir al público de forma perfectamente



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@consultingtgu.net



Fidenet

+ de 20 años
digitalizando el sector hostelero

Fidenet

Somos tu agencia de desarrollo tecnológico, comunicación y marketing digital en Donostia.

Desarrollo a medida

Software de gestión, ERPs y CRMs, aplicaciones móviles, diseño web securizado IA y Big Data...

Odoo - Fidegest

Somos partners oficiales del ERP ODOO. Nuestra solución está homologada por TICKET BAI.

Marketing y comunicación

Tu agencia de comunicación y MKT digital cercana, la de siempre, como la sopa de pescado de la amona.

Somos proveedores homologados



red.es



¿Dónde estamos?

Portuetxe 61, 2ºD Edificio Bonea 20018 | Donostia

Contacta con nosotros

fidenet@fidenet.net - 943 40 44 41

TURISMO GASTRONÓMICO**ARTE Y BELLEZA ENTRE INVERNADEROS**

Imaginaos un complejo en Almería, de más de 10 hectáreas, que ha sido concebido como un concepto multidisciplinar y, además, realiza cultivo ecológico, que en breve pasará a ser biodinámico.

"Un invernadero tiene belleza" nos dice José Manuel Escobar, director y fundador de LQA Thinking Organic. Y cómo no la va a tener si, en este lugar, el arte y las sensaciones juegan un papel fundamental.

Aquí te recibe un olivo milenario de seis metros y medio de copa, para deleite de todo el que se acerca. A su alrededor nos encontramos con un espacio de recreo, engalanado de las uvas de Barco de Ohanes y provisto de barbacoa y merendero.

Después de esta entrada triunfal, nos sumergimos en la nave, donde las paredes se visten de grandes lienzos de graffiti, que reivindican las buenas prácticas agrícolas y la importancia de la agricultura (sostenible). José Manuel ha buscado con este diseño, provocar sensaciones y embellecer zonas inservibles a las que dota de una segunda vida. Se nota que viene de una familia enamorada de la agricultura y del campo.

Los pasillos entre las cuatro naves se han convertido en un oasis de diversidad, donde conviven jardineras aéreas con lavanda, tomillo, romero, santolina o enerdos, que embellecen de una manera rotunda el lugar, además de contribuir al control biológico. ¿Será por esto que los calabacines ecológicos aquí resultan un manjar?

El broche final lo pone el pequeño hotel, una especie de cápsula verde desde cuyo interior solo apreciaremos vegetación natural. También dispondremos de una cocina con isleta y barra, chimenea, mesa social y cuatro habitaciones en suite.

La finalidad del hotel es acercar esta agricultura singular a los urbanitas y a todo aquel que quiera vivir una experiencia real en el campo, saboreando recetas auténticas, con el producto recién recolectado en el mismo invernadero y cocinado al momento.

¿Imaginaste alguna vez encontrar arte y belleza entre invernaderos? <https://lqaorganic.com/es/quienes-somos/>

Nere Ariztoy

Consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios

**LA RUTA SLOW****LA REBELDÍA POR BANDERA**

Siempre es para felicitar y aplaudir, no sólo la apertura de un medio de comunicación, sino su continuidad. Es el caso de Ondojan con Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa al frente. Una revista que es mucho más que



un medio de comunicación. Es el espejo de la gastronomía, especialmente de Gipuzkoa, en sus diferentes versiones. Desde pequeñas tareas de barrio hasta restaurantes de postín con estrellas Michelin. Así es Ondojan. Una guía muy útil para quienes se acercan por vez primera a Euskadi y, por ende, una plataforma de gran visibilidad para establecimientos, entidades vinculadas a la gastronomía, el turismo, restaurantes, bares...

Por otra parte, no puedo menos que reconocer la valentía de Josema Azpeitia por posicionarse siempre del lado más débil, en este caso, de la estructura hostelera y gastronómica. No sólo de los establecimientos, sino a favor de una filosofía Slow Food que allá por los años 80 inició en Italia Carlo Petrini. No será por las veces que me ha trasladado Josema la idea aquella de plantarnos frente a determinados establecimientos de comida rápida para visibilizar el daño que hacen a nuestra gastronomía y producción local. Sabedor como es de que no comparto algunos procedimientos y mensajes -mi camino es otro, como el sirimiri....-, sí que debo reconocer que él tiene quizás el atrevimiento como si de una persona jubilada se tratara, que no tiene que vivir de su trabajo y que, por tanto, se atreve a decir lo que piensa a riesgo de que se le vuelva en contra.

Pues sí; esto también es Ondojan. Al estilo de nuestro Xabier Iraola en sus particulares espacios donde defiende con vehemencia, el sentir del agro.

Por todo ello, eskerrik asko, Ondojan! Si ahora lo dices sin estar jubilado... ¡qué escribirías entonces! (consente en acta que ambos somos de una buena cosecha, ¡la del 69!). Eskerrik asko eta urte askotarako!

Aitor Buendía

Periodista gastronómico
La Ruta Slow - Radio Euskadi
www.blogseitb.com/larutaslow



CERVEZA ARTESANA

20 ANIVERSARIO

Cómo pasan los años de rápido!, ya el 20 aniversario de Ondojan.com.

Recuerdo que conocí a Josema en un viaje a Valencia, junto a los hermanos Txapartegui del restaurante Alameda y Manu Mendez de la Vinatería de Gros, que fue quien me habló de Josema y su proyecto -a Ritxar lo conocí mucho más tarde- y me propuso invitarle al viaje a las bodegas Gandía. Un viaje para recordar, por la experiencia gastronómica y vinícola, además de por haber sido el inicio de la bonita amistad que he forjado con Josema y Ritxar en estos años. ¡Cómo hemos ido evolucionando en estos 20 años! Me dedicaba a la distribución de vinos, cavas y cerveza Warsteiner de Alemania. Entonces era ya un enamorado de la buena cerveza, complicada de conseguir salvo en las pocas catedrales que teníamos, como el Txofre o La Bodeguilla, por nombrar algunas. Hoy ya no tienen nada que ver esos locales con lo que fueron, establecimientos creadores de amantes de las buenas cervezas.

Después de 20 años me encuentro distribuyendo cervezas artesanas por la provincia de Gipuzkoa a muchas catedrales cerveceras nuevas, -¡qué suerte tienen las nuevas generaciones!- y con una tienda exclusiva de cervezas artesanas, Hopa Beer Denda en el barrio de Gros, con más de 700 referencias de muchas partes del mundo, sobre todo cerveza local, el mayor surtido de todo el País Vasco.

Y en cuanto la relación con los artistas de Ondojan, pues de primeras, me quedo con los dos capítulos que hicimos de ruta cervecera por Donostia; ha quedado pendiente la de Gipuzkoa. Disfrutamos enormemente en ambos recorridos. Nos pusimos hasta arriba de comer y de beber de lo mejor de los establecimientos de cervezas craft. Y ahora escribo, cuando cerebro y tiempo se unen, en su revista, que es la mejor guía gastronómica que se encuentra. Encima, gratuita.

¡Y cómo ha cambiado en 20 años la cosa!, que el número 223 de Ondojan se presenta en una auténtica fábrica de cerveza artesana. En Cervezas Gross, de los pioneros en Donostia en hacer cervezas, que este año cumplen 10 como marca. Brindamos con cerveza artesana. ¡¡¡ZORIONAK!!!

Liteo Leibar

Responsable de
HOPA Beer Denda
(Padre Larroka, 8, Gros, Donostia)



DI...VINOS

**LARAO BLANCO
CRIANZA
(D.O. RIBERA DEL
DUERO)**

La bodega Territorio Luthier, situada en Aranda de Duero, Vinos naturalmente elegantes de pequeña producción. Los vinos se elaboran de manera tradicional, con el mejor producto, uvas seleccionadas de viñedos viejos, variedades autóctonas. No recolectan grandes cantidades de uva ni están ceñidos a la elaboración de categorías concretas. Al igual que un luthier crea pacientemente un instrumento musical en Territorio Luthier elaboran vinos de guarda que sirvan para ser disfrutados también con el tiempo.

Lara O Blanco Crianza es un vino muy especial, elaborado con albillo mayor vendimiada a mano, procedente de viñedos centenarios de muy bajo rendimiento del entorno de Aranda de Duero, en el triángulo formado por Aranda, La Horra y Zazuar. Un blanco cuyo reto es la capacidad de guarda: envejecer en botella con elegancia y armonía.

Territorio Luthier es una bodega que buscan la máxima elegancia para todos sus vinos, por lo que utilizan barricas de roble francés, americano, húngaro o español e incluso de acacia y tinajas de barro, según el vino que quieran elaborar. Lara O blanco crianza, a parte de los 6 meses de envejecimiento en barrica de roble, también se ha utilizado la tinaja de barro, que ayuda a destacar su marcado carácter mineral. Es un vino pensado para quienes buscan blancos diferentes, más complejos y, sobre todo, vinos que sienten bien.

**Jon Méndez**

(Vinatería Viniápolis)
Birmingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

LARGA VIDA A ONDOJAN !!

Parece que fue ayer cuando tuve el placer de conocer a Josema Azpeitia y a Richar Tolosa gracias a Oscar Cintero, fue en un evento, en el cual se realizaba

la presentación del libro "La senda del Pintxo" allá por el año 2011, en donde se creó una sinergia colaborativa que llega hasta nuestros días.

Nuestra colaboración fue a mas con la presentación del libro Homenaje a Juan Jose Castillo, que se celebró en el año 2013, el restaurante Ametzagaña, negocio que por aquel entonces regentaba. A partir del 2015, comenzamos a colaborar realizando diversos eventos de coctelería para acompañar diferentes presentaciones, ya que el año anterior (2014) me había proclamado Campeón de Coctelería de Gipuzkoa, hasta culminar en una colaboración escrita coincidiendo con el número 150, en el cual cree mi eslogan: "La coctelería es el Arte Líquido de la gastronomía", lo que años más tarde (y tras una pandemia) me llevaría a crear mi marca personal y portal web Arte Líquido.

En estos años he estado abordando infinidad de temas siempre relacionados con el servicio, la coctelería y algunos de ellos me sirvieron para gritar al mundo esas cosas que todos los hosteleros pensábamos pero que por mucho que decíamos nadie nos hacía caso, y es más, en muchas ocasiones éramos los culpables de todos los males de la humanidad.

Pasando esos momentos tan duros, ahora llegan momentos mas festivos, y es que se dice pronto: ¡¡20 años!! A todos los que nos ha tocado crear y gestionar una empresa, sabemos las penurias que se pasan, tanto a nivel económico, personal o incluso social, y más cuando eres una persona como Josema, que dices lo que piensas y lo defiendes porque no puedes callarte las injusticias.

Para celebrar y refrescar este acontecimiento, os traigo un coctel, porque lleva mas de tres ingredientes, muy típico de estas fechas tan calurosas, como es el tinto de verano. Un coctel creado en Córdoba a mediados del siglo pasado y que es una variante de otro coctel: La sangría.

Este coctel se origina en la Venta de Vargas, a donde acudían famosos guitarristas y cantaores, los cuales para refrescarse en las noches mas calurosas tomaban un vino de la casa con hielos, refresco de limón y una rodaja de limón. Posteriormente, una de las versiones más estandarizadas es añadiéndole un poco de vermouth. Este coctel se popularizó gracias a La Casera, una de las diversas marcas de refrescos que decidieron embotellar este coctel.



Para esta ocasión tan especial, he escogido este coctel y darle mi propio toque personal, con algo más de potencia alcohólica, así como con unos toques a especias y tendencias amargas que nos incitan a seguir bebiendo. Espero que lo podáis disfrutar en casa y este os recuerda a esta fabulosa familia como es Ondojan.

Eskerrik Asko y Larga Vida Ondojan!!!

ONDOJAN SUMMER'S WINE

INGREDIENTES: 3 cl. Vermouth Rojo Arte Líquido; 20 cl. Tinto de verano La Casera; 1 cl. Amaro Montenegro; 1 cl. Select Aperitivo; 1 cl. 801 Gin Premium.

ELABORACIÓN:

Servimos todos los ingredientes en el vaso mezclador a excepción del tinto de verano, mezclamos bien. Añadimos dos hielos a nuestro vaso, dos rodajas de naranja y servimos nuestra mezcla junto con la mitad del tinto de verano, mezclamos bien y continuamos sirviendo el resto del tinto de verano. Aromatizamos con naranja y acompañamos con unos chips vegetales.



AE AGIRRETXEА

Juanjo eta Marijo

COCINA TRADICIONAL
MENÚ DEL DÍA Y CARTA

PINTXOS AL MOMENTO
CASQUERÍA CASERA CON CARÁCTER

Santa Lutzi Anduaga, 50 - EZKIO
agirretxea.restaurante@gmail.com

Tf. 943 72 29 86



- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ

... y mucho má !!!!

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA - 843 98 31 41 - 670 20 07 77



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

● ZORIONAK, ONDOJAN !

Julio
2003. 20
años de
OndoJan. Vaya
mérito, o mejor

dicho, vaya constancia, trabajo y curiosidad detrás de cumplir 20 años. Una revista que hemos ojeado, mirado y buscado los guipuzcoanos y foráneos para comer bien en nuestra tierra. Descubriéndonos desde una taska hasta locales con solera o estrella Michelin. Y a sobrevivir a una pandemia, y reinventarse porque los tiempos así lo dictaminan, es todo un logro.

Quiero empezar agradeciendo su función social en pos de nuestra gastronomía, y su mirada 360º a través de sus artículos en torno a ella.

Pero sobre todo quiero agradecer de forma personal el reto que ha supuesto escribir un artículo al mes con todo lo que ello implica.

Porque una cosa es saber de tu profesión y otra, la de escribir. A pesar de ser una voraz lectora desde que supe leer una letra junto a otra, el tener que escribir ha hecho que le dé a la lectura otro sentido más allá del simple contenido para fijarme más concienzudamente en la forma. Un reto al que enfrentarse desde el no saber si se es capaz, hasta colocar algo tan simple, a priori, como una coma me ha traído quebraderos de cabeza que sigo teniendo.

Y qué decir el enfrentarse a la falta de tiempo; un reto para aprender a sintetizar y escribir de una forma más ágil, sin perder la calidad del contenido. Hecho que ha



llevado a que muchos de mis artículos los haya escrito desde un tren, desde el autobús, desde cualquier sitio aprovechando cualquier pequeño momento...por no decir los madrugadores para mandar el artículo a tiempo.

Y ya para acabar con las felicitaciones, ésta va para otro de los puntos a agradecer: la trastienda de la revista. Esa parte en la que se tejen relaciones en torno al universo de OndoJan, siempre en un entorno de aprendizaje, gastronomía y jolgorio.

Josema y Ritxar, os deseo mucha salud para que el reinventarse, que forma parte del camino, sirva para seguir deleitándonos otros 20 años más de OndoJan.



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 cómo alimentación vegana.



Félix Manso

- CARTA
- MENÚ
- MENÚ DEGUSTACIÓN
- COCINA DE AUTOR
- PLATOS DE TEMPORADA

IBARLA

Bº Meaka, 9
IRUN
Tf: 606 89 84 80
www.felixmanso.com

LA VIDA ES DEMASIADO CORTA...

... PARA BEBER MALOS VINOS !!



GARTXO

Casa de comidas
... y bebidas

Iñaki Gartxo

**PREMIO
MÁS GASTRONOMÍA**

AL BAR DEL AÑO 2023

Ibaiondo Industrialdea, 118
IHURRE - OLABERRIA

943 88 13 09



20 años... ¡casi nada!
Como cantaba Gardel "Sentir que es un soplo la vida, que veinte años no es nada..."

Y a la vez es tanto...

Años que pasan volando, en un periquete y otros que parecen no tener fin.

Cómo la vida misma.

Mi más sincera felicitación por todo ello.

Por tanto y tan buen trabajo.

Por dar visibilidad a toda nuestra gastronomía, la estrellada y la del menú del día.

Por creer en nuestros productos locales, defenderlos y divulgarlos sin tregua.

Por ser nuestros embajadores gastronómicos y llevar nuestra cocina, nuestras huertas y mares más allá de las

pequeñas fronteras y hacer que nos conozca medio mundo.

Zorionak por trabajar a destajo, sin descanso. Porque lucháis por lo que creéis sin perder el ánimo.

Porque lo mismo os da tomaros el mejor champagne del mundo con las personalidades más ilustres, que repartir vuestros ejemplares en carretilla por los establecimientos más humildes.

Porque os dejáis la piel en lo que hacéis.

Porque sois unos luchadores natos.

Por todo esto y por mucho más Zorionak!

Eta mila mila esker!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.





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

HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17

La receta de AINARA LÓPEZ



20 años no son nada podría decir una letra de bolero pero en estas lides y estos tiempos son y muchos, de ahí que sea para celebrar e incluso para sacar pecho. Conociendo a Ritxar y Josema no se me ha ocurrido mejor manera de celebrarlo que regalaros la receta de Pastel Vasco, Euskal Pastela o Gâteau Basque, llámalo como quieras. Y es que esta tarta creo que engloba a la perfección al equipo Ondojan y su aniversario, creo que es ésta la tarta perfecta, la que tiene la identidad de lo nuestro, de nuestra tierra y nuestra cultura.

Una tarta que pertenece a esta Eukalherria tan maravillosa, que la puedes encontrar desde el País Vasco francés, en muchos pueblitos de Lapurdi o Zuberoa, en cualquier mercado de las Landas o de Gipuzkoa, una seña de identidad marcada por un relleno jugoso de crema, incluso con confitura de cerezas y con una masa con su punto de almendra que queda en un equilibrio difícil que no te enamore.

Así que no había otra manera mejor de celebrar, solo lo mejoraría el imaginarse en un mercado perdido en cualquier pueblo de las Landas o de mi Gipuzkoa querida llevándose una de estas maravillas a tu casa, para celebrar, porque en la vida siempre hay que celebrar, brindar y mirar a los ojos de los que nos rodean para saber lo afortunados que somos.



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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

EUSKAL PASTELA - PASTEL VASCO

INGREDIENTES:

Masa:

250 g harina de trigo; 100g almendra molida.
150 g mantequilla fría; 1 pizca de sal.
1 huevo y 1 yema; 100g azúcar; 2 soperas de Ron.

Crema:

600 ml leche; 4 yemas.; 90 g azúcar.
50 g maizena; Piel de limón; Canela en rama; Sal
1 huevo para pincelar; Confitura de cerezas.

ELABORACIÓN:

1. Pondremos los ingredientes secos y añadiremos la mantequilla fría en dados. Mezclaremos hasta conseguir textura de arena mojada. Añadiremos el huevo, la yema y el ron. Mezclaremos, partiremos en dos y estiraremos entre film transparente para llevarla al frigo.

2. **Crema:** pondremos la leche a infundir con la Canela el limón. Mezclaremos las yemas con el azúcar, los 100ml de leche fría y la maizena. Colaremos la leche infundada sobre la mezcla y volveremos a llevar al fuego. Cuando espese le añadiremos 2 cucharillas de mantequilla.

3. Pondremos la masa estirada de base de tarta, la crema templada, la confitura y cubriremos con la otra masa estirada. Dibujaremos y pintaremos con huevo batido.

4. Hornaremos a 180 grados 45 minutos. Sacaremos y dejaremos enfriar antes de comer.

Mi web: <http://unrincondemicocina.com/>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/ainaralo>

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO

sonetos y sonetos

FÉLIX MARAÑA

Prólogo Valentín Martín



HUENGA & FIERRO editores / Poesía

POESÍA CADA DÍA

La poesía alimenta y reconforta la mente y nos ayuda a mejorar en todo. Si quieres acercarte a una poesía que se comprende, te proponemos la lectura de un nuevo libro, **EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO. SONETOS Y SONETOS** (Ed. Huenga & Fierro, 2023), del periodista y escritor **FÉLIX MARAÑA**. Dentro encontrarás vida, memoria, historia, cultura, crítica, valores, horizontes, personas y personajes, humor y algo de nostalgia. Pero nostalgia del futuro. Lee poesía.

POESIA EGUNERO

Poesiak adimena elikatzen eta suspertzen du, eta gauza guztietan hobetzen laguntzen digu. Ulertzen den poesia batera hurbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea proposatzen dizugu, **BASOA EZ DA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huenga & Fierro, 2023), **FÉLIX MARAÑA** kazetari eta idazlearena. Barruan bizitza, memoria, historia, kultura, kritika, balioak, horizonteak, pertsonak eta pertsonaiak, umorea eta nostalgia apur bat aurkituko dituzu. Baina etorkizunaren nostalgia. Irakurri poesia.



Caricatura del autor, por Jorge Oteiza

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TARTAR DE TOMATE, AGUACATE Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 2 tomates carnosos, cortados en dados
- 2 aguacates cortados en dados
- 12 langostinos cocidos y pelados
- Zumo de 1 limón
- Sal y pimienta blanca en polvo/ cantidad suficiente

Para la vinagreta de Módena:

Mezclar con una cuchara

- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 3 cucharadas de vinagre de Modena.

ELABORACIÓN: **1.-** Poner en 4 tazones o boles pequeños 4 langostinos pelados. **2.-** A continuación poner los tomates, previamente aliñados con aceite de oliva, sal y una cucharada de zumo de limón. **3.-** Encima pondremos los aguacates, aliñados con sal, pimienta blanca, 1 cucharada de zumo de limón y 2 cucharadas de aceite de Oliva Virgen Extra. **4.-** Ahora podemos emplatarlos presionando para que quede todo bien pegado, y volteando los tazones encima de un plato o los podemos guardar en el frigorífico 1 hora, para que queden bien fresquitos **5.-** Decoramos con cebolla roja picada, y aliñamos todo el conjunto con la vinagreta de Módena.

Como **guarnición** también podemos añadir huevo cocido picado, cebollino picado o un poco de mahonesa.

Esta receta la elaboró **Marcos**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



alzóla
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzóla
www.alzola.com

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

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

20 AÑOS TIENE MI AMOR

Dándole vueltas a qué escribir que pudiera resultar seductor a los 20 años me encontré que me resultaba complicado encontrar algo interesante para una persona de esa edad y que a la vez a mí me motivase un poco. Me imagino que habrá gente joven interesada por la gastronomía pero la percepción que yo tengo, extraída de mi entorno más cercano, es que la txabalería no tiene ni idea de comer, y de que el éxtasis culinario les llega vía pizzas, hamburguesas y similares (también puede ser que me esté convirtiendo en un viejo carcamal, lo admito).

La cosa no pintaba bien pero de repente me acordé de una receta de pasta (la pasta gusta a la txabalería) que le preparé a una jovencita que acabó casándose conmigo y que mucho más de 20 años más tarde todavía recuerda. Ahí va.

Cocemos una pasta corta pero que no sean los típicos macarrones, algo que tenga una forma y color algo más llamativo y escurrimos.

En una sartén amplia ponemos a sudar puerros cortados en rodajas finas. Queremos que se queden tiernos y cocinados pero que no pierdan demasiado el color verdecito. En otra sartén salteamos unos txipis troceados con aceite y ajo y unimos a los puerros.

Salteamos la pasta en la sartén con los puerros y los txipis y, esto es optativo, yo creo que no le hace falta, si somos muy queseros le ponemos algún queso bien fundente y salteamos un poco más. Servimos en un plato chulo y espolvoreamos por encima con avellanas tostadas y picaditas que le van a dar un toque increíble a nuestro plato. También le podemos poner un poco de aceite de oliva en crudo y un pelin de pimienta negra recién molida.

Para beber vamos a prepararnos un kalimotxo con un maceración carbonica de Rioja alavesa o una garnacha joven de Aragón.



Ahora tendría que recomendar un poco de música pero me niego. No me imagino dentro de 40 o 50 años en el hogar del jubilado a los jóvenes de hoy perreando o escuchando la música de Quevedo. Si algún jovenzaco lee esta receta que me perdone por la negatividad, pero le garantizo que si prepara esta pasta y a la moza le gusta, habrá encontrado a una txabala especial de verdad, comer macarrones con tomate lo hacen todas. Y si me lee alguna chica le digo lo mismo pero al revés, unos macarrones con tomate los prepara cualquier mangarrán. Si en algún momento nos planteamos pasar 20 años con alguien querremos que al menos sea un poquito especial, ¿o no?.

Y por supuesto, que lea Ondojan. Vamos a por otros 20.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR



La Gata con Botas

Boutique
Erótica



Ven a visitarnos y descubre
las últimas novedades

www.lagataconbotas.es

C/Karmelo Etxegarai Nº 7 - DONOSTIA
Tf. 943 310 270 - 638 847 789
patricia.lagataconbotas@gmail.com



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

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lío 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

LA SIDRERÍA ZABALA FUE EL ESCENARIO DE LA ENTREGA DE LOS PREMIOS DEL 2023

JAKITEA PREMIÓ A LA TRADICIÓN

Josema Azpeitia. Argazkiak: Ritxar Tolosa

El pasado 10 de julio, tuvo lugar la fiesta anual de Jakitea, incluyendo la entrega de los Premios Jakitea 2023, con los que esta asociación reconoce a los protagonistas de la gastronomía tradicional y popular de Gipuzkoa.

Al igual que el año pasado, la fiesta se celebró en la Sidrería R. Zabala de Aduna, eso sí, al tomar consciencia en la ceremonia de 2022 de que el efectuar la entrega en el interior del establecimiento creaba una serie de limitaciones de aforo así como una sensación un tanto claustrofóbica, este año se tomó la acertada decisión de entregarlos en la preciosa terraza de la sidrería, en un emotivo acto guiado por el productor, presentador y showman beasaindarra Joxefelipe Auzmendi, que fue glosando uno a uno a los galardonados de esta edición.

En total, fueron entregados 11 premios, incluyendo dos nuevos galardones: el Premio a la Solidaridad en la Gastronomía y el Premio a la Integración en nuestra Gastronomía. Estos fueron los galardones entregados, junto con la glosa de cada premiado realizada por Joxefe Auzmendi:

1.- Premio al Restaurante de Jakitea: Aratz Erreategia. Este premio es elegido anualmente por votación realizada entre los miembros de la Asociación Jakitea, y este año los cocineros del grupo han decidido otorgarlo al Asador Aratz Erreategia de Ibaeta, que lleva cerca de 35 años defendiendo la cocina vasca tradicional de la mano de Xabier e Iker Zabaleta.

2.- Premio al Cóctel Tradicional: Gorka Narciso (Hotel Aranzazu) por su cóctel "Euskal Tiki".

3.- Premio al mejor Pintxo Tradicional: "Pintxo de Tortilla francesa con jamón" (Bar Gorriti, Parte Vieja)

4.- Premio al mejor Plato Tradicional: "Merluza con berberechos y su emulsión", de Jon Gil Zarate, Restaurante





Bideko, Amurrio.

5.- Premio al uso, presencia y potenciación del euskera: Artzabal Jatetxea (Usurbil)

6.- Premio a la Solidaridad en la Gastronomía: Peio García Amiano (Zaporeak)

7.- Premio Reconocimiento a la Trayectoria: Este año, el premio a la trayectoria se concedió a tres personas: Luis Mari Uranga, de Xixario Erretegia, Andoni Manterola, del Bodegón Joxe Mari y Joxe Miguel Zendoia acompañado de su esposa Pilar Etxezarreta, de Katxina Erretegia, oriotarras todos ellos y responsables de los asadores que han convertido al Besugo de Orío en uno de los manjares más reconocidos en todo el mundo.

8.- Premio a la Integración en nuestra cocina: Yuli Aparicio y Cristian González Fontecha, del restaurante Bai Bidea de Zumaia.

9.- Premio a la apuesta por el Kilómetro 0 y/o Label: Fede Pacha. Restaurante Orna, Hernani.

10.- Premio "Mikel Corcuera" al Periodismo Gastronómico: Programa Sustraia (EITB)

11.- Premio "Juan Manuel Garmendia" al restaurante de mayor calidad y mejor producto: Juanito Rubio (Zezilionea jatetxea, Olaberria)



BAR BERGARA
(GROS)

GRATINADO DE PISTO CON HONGOS

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

41 años después de que Patxi Bergara lo convirtiera en el bar actual, sus sobrinos siguen dando la talla.



Aunque la fecha pasó más bien desapercibida, el año pasado se cumplieron **40 años** desde que **Patxi Bergara** se hiciera con las riendas de este bar de Gros y lo convirtiera en el Templo, con mayúsculas, del pintxo en Donostia. Y este año se cumple otra efemérides, ya que fue en 2008 cuando este veterano hostelero tomó la sabia decisión de dejar el bar en las buenisimas manos de sus sobrinos, **Monty y Esteban**. Por lo tanto, este 2023 se cumplen nada menos que **15 años** de la última e igualmente gloriosa etapa de este bar, a lo largo de la cual estos dos tasqueros de raza han conseguido que su local no sea engullido por el turismo y que, a pesar de ser visitado por cientos y cientos de foráneos, siga manteniendo un carácter local que hace que siga siendo el favorito de miles de donostiarros y giputxis (por no mencionar navarros, bizkaitarras, labortanos...) que no dejan de acudir a su cita diaria, semanal, mensual... con este bar que sigue manteniendo una calidad y un servicio a prueba de bombas.

En el Bergara, algunos de los bocados más demandados siguen siendo los clásicos que en su día inventó Patxi, imbatibles referencias como la **Txalupa**, el **Itxaso**, o la **Falsa lasaña de antxoax**, siguen haciendo las delicias de quienes frecuentaban el bar en tiempos del "osaba" de los actuales propietarios así como de nuevas generaciones que se acercan al mismo.

Pero Esteban y Monty no se han dormido en los laureles y



BAR BERGARA
General Artetxe, 8 - Gros - DONOSTIA -
Tf: 943 27 50 26 - Precio: 4,00 €

han creado también sus pintxos emblemáticos, sus iconos de la gastronomía en miniatura entre los que brilla con luz propia este maravilloso "**Gratinado de pisto con hongos, salsa muselina y virutas de ibérico**" o "Gratinado", a secas, para los amigos. Compuesto de pan de molde, jamón serrano, pimiento verde, queso Emmental, hongos, ali-oli, calabacín, tomate... y unos cuantos ingredientes más, esta exquisitez que mereció página doble en nuestro libro "La Senda del Pintxo" y portada en el nº 86 de Ondojan.com (ver pág. 61) sigue siendo una de las opciones más tentadoras y deliciosas de este gran bar de pintxos... No dejen de comprobarlo !!

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



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"*



RESTAURANTE RITA

Duque de Mandas, 6 - DONOSTIA

Tf 943 50 72 88

www.restauranterita.com

BAR RESTAURANTE RITA (DONOSTIA)

MENÚ DE ALTURAS DE PARRILLA

Donostia cuenta, desde el pasado mes de junio, con una nueva y original opción gastronómica: el "Menú de alturas de Parrilla", la última locura del chef Ismael Iglesias, propietario del restaurante Rita, situado en Duque de Mandas, en el espacio ocupado antaño por el campo de fútbol de Atotxa.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia



El "Menú de alturas de parrilla" cuenta con fiambres, verduras, carnes, pescados, mariscos, setas, frutas, dulces... constituyendo un compendio de la cocina de Ismael llevada al terreno del fuego y las brasas, jugando con temperaturas, cocciones, texturas... un variadísimo menú que supone toda una lluvia de sensaciones desde el primer hasta el último bocado.

Arranca este menú con un original carpaccio de picaña de vaca (1) que el propio Ismael marina 21 días con sal y azúcar y madura hasta 100 días con ceniza de su propia parrilla, obteniendo un producto de asombroso sabor y textura que no envidia a los más prestigiosos jamones. Y sigue con platos tan originales y sorprendentes como una cebolla hecha en papillote (4) que se presenta envuelta en arcilla siendo "liberada" en mesa a golpe de martillo, una succulenta Lengua de res (3) cocinada en el calor residual de la parrilla y servida con una succulenta salsa elaborada con huesos de vaca, una curiosa y desconcertante Raíz de perejil a la llama (5), un succulento bogavante, con la cabeza (6) asada en las ascuas y la cola (7) acompañada de una untuosa crema de pasta carbonara...





No faltan en le menú las setas de temporada, consistentes en unas zizas de primavera **(8)** salteadas al fuego en sus inicios y que serán sustituidas por hongos en un futuro próximo. Y, por supuesto, se remata con pescado de la lonja y carne. En nuestro caso nos fue servido un exquisito mero **(9)** con su piel impecablemente tostada, pero el pescado irá variando siendo en verano lo más habitual el atún y el bonito que se encuentran en plena temporada.

La carne se sirve en la forma de un sabroso pichón de Bres **(10)** con bagna cauda, y hasta el postre lleva aporte de parrilla, como las fresas con chocolate blanco **(11)**, plato en el que las frutas son despojadas de su pedúnculo para ser asadas boca arriba a la brasa, llegándoles justo el calor, dejándolas medio caramelizadas exteriormente y ácidas y jugosas en su interior.

Posibilidad de maridaje

Este delirante menú, que se factura, bebida aparte, a 85 euros (IVA incluido), puede ser acompañado de un maridaje de vinos propuesto por la enóloga Idoya Amiama, la última incorporación de Ismael al staff de Rita, joven apasionada por el vino que lleva al comensal a diferentes estadios vinícolas pasando por el marco de Jerez, la Ribera del Duero, Francia, Italia, Galicia, Cataluña y, por supuesto, Rioja. Esta opción incluye una copa de vino diferenciada por cada plato e irá evolucionando al igual que el menú y en función de diferentes factores como los productos presentados o la época del año. Cada vino es convenientemente comentado con lo que la experiencia es, si cabe aún más completa y enriquecedora. El precio del maridaje es de 40 euros, precio más que ajustado habida cuenta de la variedad y riqueza del mismo.



URZUBI (Zumarraga)

NOVEDADES CONSTANTES

Urzubi, el “nuevo” bar situado prácticamente en el puente que une los dos centros de Zumarraga y Urretxu, se halla en plena efervescencia. El fichaje del cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde** ha hecho aumentar de manera exponencial su oferta gastronómica.

Lejos de quedarse dormidos en los laureles confiando en la solidez de su equipo y la buenísima ubicación del bar, los responsables de este establecimiento que **el 15 de junio ha cumplido dos años** no paran de pensar en cómo mejorar su oferta. Y la última iniciativa llevada a cabo por **Mikel Etzaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, responsables del local, ha sido la de “fichar” al legazpiarra Sabin Agirreburualde, uno de los chefs en activo más veteranos de la comarca que cuenta con un curriculum a sus espaldas que incluye 10 años en la cocina de **Etxeberri** donde llegó a ser máximo responsable, 20 años dirigiendo el restaurante **Aitxuri** y dejándose la piel en sus fogones y una breve etapa de transición poniendo en marcha el proyecto **Agirre-Etxeberri** en Legazpi.

Asentado en Urzubi y cargado de ilusión ante esta nueva etapa, el objetivo de Sabin es elaborar **una propuesta tradicional presentada y cocinada con mimo** para que Urzubi cuente con una mayor riqueza gastronómica y unos platos que hagan todavía más atractiva su carta así como apta para un mayor abanico de público.

Así, aunque la carta definitiva todavía se encuentra en vías de definición, en Urzubi ya se ofrece junto a la misma un **apartado de “sugerencias”** en el que encontramos **novedades** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Espárragos en salsa de hongos, Albóndigas... y pasadas las fiestas de Zumarraga, Sabin tiene la intención de añadir alguna que otra **ensalada templada** a la oferta. “En principio, mi idea es añadir, seguro, una templada de langostinos, y el resto... ya iremos viendo”.

Eso sí, que no tiemblen los clientes habituales de Urzubi, ya que a pesar de la renovación de la propuesta, en Urzubi **se seguirán sirviendo los exitosos platos habituales** como los Huevos rotos con jamón (última foto), un plato destacable por su jugosidad, su tamaño y su excelente relación calidad-precio, así como sus solicitadas **hamburguesas**, servidas siempre con patatas fritas. Asimismo, este bar seguirá contando con su amplia variedad de **pintxos**, tanto de barra como de cocina, su excelente **tortilla de patatas** y su remarcable variedad de **cervezas artesanas**. Y, cómo no, ahí seguirá el equipo conformado por **Verónica, Yoli, Iñigo, Yamile y Maite**, ésta última en cocina, atendiendo a su fiel clientela a las mil maravillas.

Ganadores de pintxos de Zumarraga

En el momento de escribir estas líneas, nos llega la noticia de que Urzubi ha resultado ganador en el recién celebrado Concurso de Pintxos de Zumarraga con su pintxo **“Estraperlo navarro”** (penúltima foto), consistente en un pan negro sobre el que descansa un jugoso revuelto de hongos y manitas acompañado de salsa Mahonesa, jugo de espárragos y modena y un espárrago. Sin duda, una propuesta cercana y con raíces que representa a las mil maravillas el nuevo rumbo gastronómico de Urzubi... Zorionak !!!



UNA DÉCADA DE CERVEZA LOCAL: GROSS CELEBRA SU 10º ANIVERSARIO

En un curioso pero bonito rincón de Donostia, en Igarra concretamente, la fábrica de cerveza **Gross** lleva deleitando los paladares locales desde hace una década. Con un equipo joven y profesional y una clientela leal compuesta por donostiarra y gente de los alrededores, así como por los amantes de la cerveza de toda Euskal Herria, esta factoría “irreverente y canalla” se ha hecho un hueco en la escena cervecera vasca.

El telón de fondo de esta celebración de aniversario es nada menos que el crecimiento y la calidad excepcionales de las cervezas producidas en la fábrica. Durante el último año la producción ha experimentado un notable aumento, lo que demuestra la popularidad y la demanda en constante crecimiento de esta singular cerveza tanto en Euskadi como en el extranjero. Sin embargo, lo más destacado no es solo la cantidad, sino también la calidad.

El éxito, en cuanto a calidad se refiere, de esta factoría radica en la **incorporación del vizcaíno Beinat Gutiérrez**, experimentado maestro cervecero cuya trayectoria se extiende por Europa. Con una amplia experiencia en Alemania, Polonia y Cataluña, este profesional marca, sin duda, su especial impronta en cada sorbo de birra. En palabras de Andoni Galdos, fundador y gerente de Gross, “su pasión por la cerveza, sus estudios y su profundo conocimiento de las técnicas tradicionales y modernas nos han llevado a alcanzar nuevos niveles de excelencia. Estamos muy contentos no solo con la producción, sino también con la calidad. Y ello se nota también en la acogida tanto local como internacional, claro”.

Producen **una nueva cerveza por semana**, que cuenta una historia única, transportando a los amantes de la cerveza a un viaje de descubrimiento y deleite, aunque disponen de una consolidada gama base compuesta por su **Sticky** (IPA), **Bixi** (Pale Ale) y **Frisbi** (Lagered Ale) durante todo el año.

Pero la experiencia no se limita solo a la calidad de la cerveza. Esta fábrica donostiarra también cuenta con un **magnífico ‘taproom’**, un espacio acogedor donde la clientela puede disfrutar de las cervezas producidas en la fábrica tanto dentro como en una amplia terraza donde degustar **una deliciosa selección de comida**: hamburguesas jugosas, nachos crujientes, aros de cebolla sabrosos y la exitosa costilla de cerdo, que ha conquistado el paladar de los comensales. “Cada vez es más la gente que se acerca a pasar la tarde y a disfrutar de un buen trago y buena comida entre colegas o familia. Son muchas las tardes que se llena, por lo que estamos recomendando reservar mesa de antemano. Estamos muy, muy contentos con la acogida”, indica Galdos.



Y es que en estos diez años la fábrica ha logrado convertirse en un punto de encuentro para las y los amantes de la cerveza y la comida en **un ambiente alegre, distendido y desenfadado**. Mientras brindamos por su décimo y nuestro vigésimo aniversario, esperamos que esta propuesta rebelde e inconformista continúe deleitándonos con su magnífica gama de birras artesanales y su sabrosa comida durante muchos años más. On egin!





ESTE VERANO, DISFRUTA DE LA SIDRA, ESTE VERANO, DISFRUTA DE BEREZIARTUA

La sidra, al contrario de lo que piensa mucha gente, no es sólo una bebida de invierno para ser tomada en temporada desde las kupelas. Y tampoco es una bebida unida tan solo a la fiesta o a la parranda. **Hay muchos motivos que convierten a la sidra en una bebida ideal para ser consumida durante todo el año** y ahora, en pleno verano, todavía hay más motivos para disfrutar de la buena sidra, una de nuestras bebidas más naturales.

Para empezar, la sidra es una bebida ideal para los **momentos calurosos**. Su **frescura**, unida a su leve acidez así como su ligereza la hacen ideal para combatir los agobios del verano. Además, su baja graduación alcohólica hace que pueda disfrutarse de ella sin la precaución extrema que hay que tomar con otras bebidas de carácter más fuerte.

Por otra parte, la sidra es muy versátil lo que la hace ideal para **acompañar cualquier tipo de comida**. Tanto la carne como el pescado pueden ser acompañados de sidra, e incluso las ensaladas, a veces tan difíciles de maridar con otras bebidas, entran de maravilla acompañadas de un vaso de sidra. Por no hablar de **las muchas posibilidades que nos ofrece para cocinar**. En Bereziartua estamos recopilando una gran variedad de recetas elaboradas con sidra ideadas por diferentes cocineros y pronto os las haremos llegar en estas mismas páginas para que





podáis descubrir el lado más gourmet de nuestra bebida.

No olvidéis, además, que la sidra es una bebida que cuenta con **cinco beneficios reconocidos**:

- 1.- Ayuda a prevenir el cáncer.
- 2.- Es una bebida antioxidante y buena para la salud cardiovascular.
- 3.- Ayuda a hacer la digestión y reducir el colesterol.
- 4.- Es buena para prevenir la diabetes
- 5.- Reduce la tensión arterial

Todo ello, por supuesto, siempre que realicemos un **consumo responsable** de ella y no abusemos, ya que el abuso, sea de sidra o de cualquier otro producto, da al traste con los beneficios del mismo.

Por ello, este verano, te invitamos a que disfrutes de nuestras sidras. Que conozcas el carácter de **nuestra sidra de siempre**, la finura de nuestra sidra **D.O. Euskal Sagardoa**, la increíble acidez de nuestra **sidra ecológica**, la **sutileza de nuestra Edición Ggourmet**, la chispa de nuestra **"Bere"**, una sidra juvenil y divertida... Y, ¿Por qué no? no dejes de probar **mosto de manzana**, ideal para los más peques o para quienes prefieran una bebida sin alcohol... y ya puestos, atrévete con nuestro **vinagre de manzana** que aportará a tus ensaladas y a tus platos de pescado un toque muy, pero que muy especial.

En Bereziartua sabemos de lo que hablamos y sabemos lo que hacemos. No en vano **llevamos más de 150 años** haciendo sidra como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos: en kupelas de madera, manteniendo todo su sabor y su carácter, utilizando la mejor materia

prima e invirtiendo en el proceso toda la sabiduría adquirida de nuestros mayores, adaptándola a los tiempos y los gustos actuales. Este verano, disfruta de la sidra. Este verano... **disfruta de Bereziartua !!**



TOMATE DE COSTA: EL TOMATE IDEAL PARA ESTE VERANO

Ya estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate. **Tomate de costa.** Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seridid en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria,** ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas, nuestras ensaladas gourmet, nuestras habitas repeladas pasteurizadas...** producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en www.kostaaroa.com y veréis de qué estamos hablando.



KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA

943 14 02 89 - 682 34 92 60 - www.kostaaroa.com

ANTONIO
BERGARA 3

C/ Bergara 3 - 943 42 98 15
www.antonio-bar.com

White Tara
BAR & TERRACE

Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución

BAR
SQUINTO
PINO

**BOKATAS
HAMBURGUESAS
PINTXOS FRÍOS Y CALIENTES**

ABIERTO DE 09:00 a 00:00
(Fines de semana hasta las 02:00)

Sarriegi, 4 - Parte Vieja - DONOSTIA

casa julián bar

- PINTXOS
- VINOS Y VERMUTS
- RACIONES
- PLATOS DE TEMPORADA

Santa Clara, 9 - TOLOSA - Tf: 688 65 79 59

KUKU
jatetxea

OILASKO
ERREAREN ETXEA
LA CASA DEL POLLO ASADO

Euskal Herria, 12 - IBARRA - Tf: 943 966 306
www.kuku.com.es

LES ÉDITIONS SUD-OUEST ÉDITENT UNA GUÍA CON LA COLABORACIÓN DE ONDOJAN

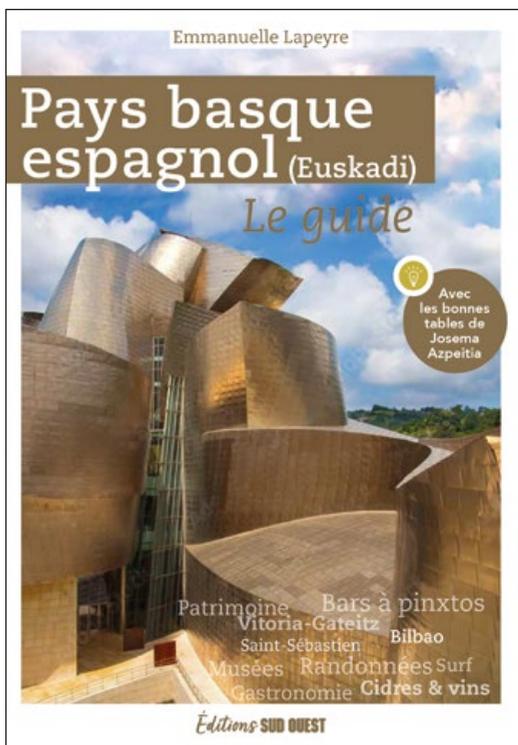
A principios de julio tuvo lugar en Baiona la presentación de la guía turística "Pays Basque Espagnol" editada por les Editions Sud Ouest, escrita y dirigida por **Emmanuelle Lapeyre**, y en la que nuestro coordinador, Josema Azpeitia, ha tenido, en sus palabras, "el honor" de encargarse de la parte gastronómica. En un acto humilde pero de gran calor humano celebrado en el vestíbulo de la **Brasserie BASA** de **Fabian Feldmann**, fue presentada dicha publicación, así como otra preciosa guía de los 50 productos gastronómicos (les 50 délicés) de Iparralde firmada por Julie Martínez, y un curioso libro de Marie-France Chauvirey que recoge una bonita colección de tarjetas postales de las provincias vascas del norte recoloreadas.

A lo largo del acto, Josema, que se ha encargado de la parte gastronómica de la publicación, pudo comentar los criterios que ha seguido a la hora de realizar la selección de bares y restaurantes que le fue encomendada por los responsables de la casa editorial bordelesa con sede en Baiona, y pudo también expresar su deseo de que en una guía de este tipo se incluyera Navarra, ya que, en su opinión, "a un turista del norte del Bidasoa le dan igual las divisiones administrativas y políticas del sur". Josema añadió que, "Como es habitual al norte de la frontera, mi sugerencia fue escuchada con respeto e incluso se apuntó la posibilidad de que tal vez en un futuro podría tenerse en cuenta".

Azpeitia insistió a todo el que quiso escucharles, "el hacerlos con un ejemplar de esta guía, ya que no conozco ninguna editada en castellano tan completa y tan práctica como la que ha escrito Emmanuelle, que ha hecho un trabajo extraordinario y muy bien documentado".

Como comentó igualmente Azpeitia al ser preguntado por la presentación, "Fue una gozada poder conocer tanto a Emmanuelle como a **Marie Cardinaud**, con quien he estado coordinado para elaborar la guía, así como saludar a **Marie-Luce Ribot**, máxima responsable de la editorial, que presentó el acto con desparpajo y gran simpatía". A la espera, a la hora de cerrar esta publicación, de una segunda presentación con firma de ejemplares y venta de libros que iba a tener lugar en la **Librairie Hirigoyen** el 22 de julio, el que recogemos en esta página fue un acto entre amigos en el que se habló de lo divino y lo humano, se bebió sangría, se comieron gildas y algunos pintxos dulces y salados y se reforzaron los lazos norte-sur.

La guía "**Pays Basque Espagnol**" puede adquirirse en cualquier librería de Iparralde o Las Landas así como en diferentes páginas web. El autor pide expresamente a sus seguidores y lectores que no la compren por Amazon.



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos
Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino
Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleros
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería
Bermingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99

JOXE MARI
BARRIOLA
TRADIZIOA ESKURA



Euskal Herria kalea, 1 - IBARRA - 943 67 08 69 - www.barriola.eus/harategia/



"Helados Artesanos"

Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.
Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54



Unanue

GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

Nafarroa Etorbidea, 5
BEASAIN

943 162 266
688 686 212

IKAZTEGIETAKO
OSTATUA

Tf: 943 65 58 92



PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



Lo nuestro es la Higiene"

SOLUCIONES DE LIMPIEZA **ECOLÓGICAS Y EFICACES** QUE PROMETEN A TUS CLIENTES LA MEJOR EXPERIENCIA EN TU NEGOCIO

La implementación de medidas de higiene efectivas son y seguirán siendo por siempre la clave para crear un ambiente seguro y confiable en cualquier establecimiento. Por eso, desde **ROLDAN NETYA** te ofrecemos **servicios y productos de higiene y limpieza profesional que garantizan el mejor resultado y además son respetuosos con el planeta y la salud de las personas.**

Nos tomamos muy en serio nuestro compromiso de tener un **impacto positivo, medible y verificable** a través de acciones que nuestra empresa ha llevado a cabo durante los últimos años en materia de sostenibilidad.

Y aunque estas acciones son varias, **nuestro mayor esfuerzo se ve reflejado fundamentalmente en el catálogo de nuevos y novedosos productos que presentamos a nuestros clientes.**

**PRODUCTOS
 CONCENTRADOS,
 RENDIMIENTO SOÑADO
 PERO REAL**

ECOCONPACK de Proquimia es un sistema está basado en **productos concentrados y envases bag in box.**

Lo que ha permitido conseguir reducciones en la generación de residuos plásticos superiores al 90%.

Su tecnología y ecodiseño garantizan el **máximo rendimiento operativo** en todo momento, junto con estándares de calidad muy altos, especialmente diseñados para mejorar los procesos de higiene en entornos profesionales, institucionales e industriales.



SOLUCIONES ECOLÓGICAS Y COMPOSTABLES LIBRES DE PLÁSTICO

Incorporamos de la mano de **Karibou**, una línea de productos 100% de origen vegetal. Sin plásticos, sin toxicidades.



Esta gama es la respuesta a todas las necesidades de **packaging seguro y sostenible** porque no sólo pasa por estrictos controles de calidad sino que también en su proceso de fabricación se utiliza sólo energía procedente de fuentes renovables.

ECONOMÍA CIRCULAR

El Sistema **ECONATURAL** de **Lucart** adopta el modelo de economía circular, reciclando todos los componentes de los envases de cartón para bebidas.

Gracias a una tecnología innovadora, se separan los envases en sus componentes: **del reciclado de las fibras de celulosa del cartón se genera el Fiberpack®**, con el que se produce papel higiénico, toallas, pañuelos, servilletas y rollos. **Y del aluminio y el polietileno se realiza la Al.Pe.®: la nueva materia prima de la que nacen los dispensadores.**

Los beneficios son claros: recuperación de los envases de cartón para bebidas, menores emisiones CO₂e en la atmósfera, árboles salvados.



EL FUTURO ES VERDE

Ofrecemos soluciones personalizadas y adaptadas a las necesidades de cada establecimiento, para que nuestros clientes puedan destacar en un mercado cada vez más competitivo y exigente.

Contamos con delegaciones en siete puntos del país, para una **gestión de calidad: más rápida y segura.**

Por eso si deseas reforzar la imagen de tu establecimiento y ofrecerle a tus clientes la mejor experiencia, no dudes en ponerte en contacto con nosotros para darte **asesoramiento personalizado** e información de los productos más innovadores, de alto rendimiento y amigables con el planeta.

Nuestra experiencia y una trayectoria de más de 40 años están a su disposición.

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



Síguenos en     

www.roidannetya.com


KAPADOKIA
Pescadería, 10 -Parte Vieja-
DONOSTIA - Tf: 943 58 31 86
www.kapadokiabar.com

KAPADOKIA: DURO INICIO, BRILLANTE FUTURO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A finales de junio disfrutamos de un exquisito festín en Kapadokia, en la calle Pescadería, donde Borja Olano Agirre e Iker Moreno nos ofrecieron todo un alarde de buen gusto, imaginación y saber culinario.

El festín propuesto por estos jóvenes cocineros formados en el Basque Culinary Center comenzó con unas sabrosísimas Coquinas elaboradas con una adictiva salsa de vino blanco (**foto 1**), un sabrosísimo pintxo de Vieira con salsa holandesa, piñón tostado, lima y cayena (**foto 2**), y sus muy originales Txipghettis con boloñesa (**foto 3**), un plato que mezcla de manera extraordinaria los conceptos de una pasta clásica y un plato marinero, un mar y montaña sorprendente y muy satisfactorio

gustativamente hablando.

La degustación continuó con un apetitoso Ravioli de gambón con pasta wanton, crema de puerro y parmesano sencillamente insuperable, seguido de dos elaboraciones (una ración de Ajoarriero (**foto 4**) y un pintxo de Rape a la americana (**foto 5**) en las que Borja muestra lo bien que trabaja su cara más tradicional y, finalmente, como a nadie le amarga un dulce, una impecable Torrija de brioche (**foto 6**) ante la que nos pusimos de rodillas. Una comida, en conjunto excelente, que fue acompañada de una larga e interesante conversación con Borja en la que repasamos su trayectoria así como la etapa que lleva, junto con otros tres socios, al frente de Kapadokia





Un inicio plagado de dificultades

Kapadokia, situado en un local tan significativo como el que ocupó en su día el mítico bar Zeruko, es el proyecto de 4 socios, el propio Borja (a la derecha en la fotografía principal), Ane y Charly que se ocupan de la barra e Iñigo, un cuarto socio no presente en el bar pero tan importante como todos. Borja recuerda que firmaron el contrato del local en marzo del año 2020, justo un día antes de que se decretara de manera oficial el Estado de Alarma. “Estábamos celebrando la firma del contrato y nos enteramos de repente. Se nos cayó el mundo encima” comenta sin esconder una expresión que refleja a la perfección el susto que se llevaron.

“En cuanto nos dejaron trabajar, el inicio fue muy duro” recuerda, “aquí estábamos todo el día fregando, limpiando los baños entre los cuatro, haciéndolo todo... pero aquí estamos y nos estamos consolidando”. Eso sí, Borja incluye en el mérito de la “supervivencia” de Kapadokia a su jefe de cocina, Iker, quien aparece con él en la fotografía de este artículo. “Iker ha coincidido conmigo desde muy críos, de hecho coincidimos

en Ekitntza Ikastola en nuestra infancia, y también coincidimos trabajando en la Bodega Donostiarra. Para la apertura del local necesitaba una mano derecha con conocimiento, y tres años después aquí sigue. Es mi complemento perfecto... de hecho, no sé cómo me habría apañado sin él” afirma Borja mostrando una sinceridad a prueba de balas.

Referencia en la noche donostiarra

Como comenta Borja, este 20 de julio Kapadokia ha cumplido 3 años de existencia, y según nos aseguró su responsable, este establecimiento se está convirtiendo también en un referente en la noche donostiarra con buena música, copas bien servidas, buen servicio y ojo, control de aforo para que la fiesta no se desmadre y la gente disfrute siempre de un buen ambiente. Según nos aseguró el donostiarra, hay incluso gente que sabiéndose la jugada, reserva cena muy tarde para luego quedarse, tras el café, a disfrutar del ambiente más canalla pero igualmente cuidado y profesional de este recomendable bar.

2003-2023

20 AÑOS NO SON NADA ??

Como afirmamos en el comentario editorial de la página 3, 20 años pueden ser mucho o pueden ser nada... pues nada, nos quedamos con que pueden ser mucho, de hecho, son muchísimo.

Cuando nos planteamos publicar este especial 20 aniversario, pensamos en ello como en tantas otras publicaciones conmemorativas que hemos ido publicando a lo largo de nuestra trayectoria: un número especial, con algunas páginas más de lo habitual, resumiendo lo que han supuesto las dos décadas que llevamos trabajando en el mundo de la gastronomía y la restauración.

Una vez decidida la publicación, pensamos en la estructura. Unas páginas especiales, recogiendo cada página uno de los años que llevamos currando. Y en cada página, tres portadas de la revista, una foto representativa del año y un personaje representativo del año. Parece fácil, verdad ??

Pues no lo ha sido. Resulta que **tenemos cientos de miles de fotos que recogen locales y personas que ya han desaparecido, celebraciones que marcaron historia, platos maravillosos, curiosidades varias...** y el tener que elegir una sola por año ha dejado miles fuera.

Por lo tanto, y que nos perdonen lectores y anunciantes, **nos disponemos a hacer, todavía dentro del marco de la celebración de nuestro 20 aniversario, un nuevo número especial en diciembre.** Será un gran almanaque que recogerá 10 veces más fotografías que éste, más textos, más colaboraciones... y que, estamos seguros, encantará a nuestros seguidores y a todos los amantes de la gastronomía.

Por lo tanto, disfruten, por supuesto, de la lectura de este simpático y ameno ejemplar de Ondojan.com, pero no lo olviden... **el buen viene en diciembre !!**



*Dos maravillosos momentos de estas dos décadas de trabajo y descubrimiento: las caras de satisfacción, a la salida de **la Brasserie Mari Galant**, donde el mejor director que ha tenido el Hotel de Londres, **Roberto Uriarte**, nos ofreció una oippara comida a todo el equipo de esta publicación, familias incluidas y, debajo, el buen rato que pasamos con **Gregorio Lacunza**, "Goyo" propietario de **La Servicial Vinicola** de Pamplona, durante la elaboración del libro "**La Senda del Pintxo**" de la capital navarra. La fotografía fue, concretamente, la contraportada de dicho libro, del que nos sentimos especialmente orgullosos.*

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

2003

Julio de 2003. Con más valor que lógica, tras 6 años editando la guía de ocio **Donosti Aisia**, intuitivos que Gipuzkoa y Donostia iban a necesitar una publicación similar centrada al 100% en las cosas del comer.

Ni cortos ni perezosos buscamos un nombre ingenioso, nos informamos sobre cómo funcionaba esa cosa de la que todos hablaban pero todavía nadie controlaba adecuadamente que era **"el Internet"** y nos lanzamos en una aventura que nos ha dado muchos más quebraderos de cabeza de los que esperaríamos... e igualmente una cantidad de satisfacciones como nunca nos hubiéramos imaginado.

La presentación tuvo lugar en la ya desaparecida **Sidrería Albiztur** de la calle Matia, en el dinámico barrio de El Antiguo de Donostia. Las hermanas Aramendi fueron las primeras personas que nos cedieron sus instalaciones para una celebración sin pedirnos nada a cambio, algo que no hemos olvidado jamás. Fue un buen comienzo en un lugar en el que nos hubiera encantado celebrar este 20 aniversario... en cualquier caso, **eskerrik asko, neskak !!**

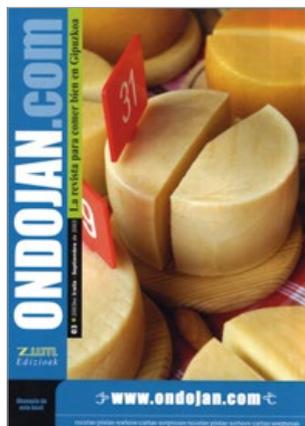
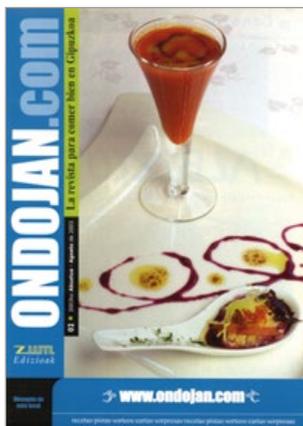
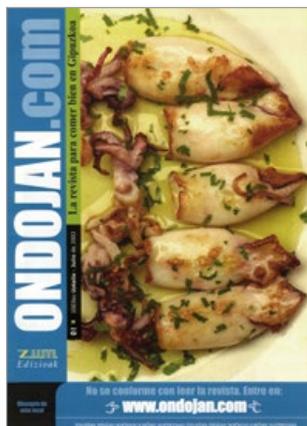


LA IMAGEN:

*Un jovencísimo y difícilmente reconocible **Andoni Luis Aduriz** presentaba en la Feria Lo Mejor de la Gastronomía de Donostia su libro sobre el bacalao. Todavía faltaban 5 años para la consumación de lo que se llamó el "Divorcio de la Alta Cocina", pero el creativo chef ya volaba muy alto por su cuenta y riesgo.*

EL PERSONAJE:

*Nuestro primer entrevistado, en nuestro nº 1, fue nada menos que **Peio García Amiano**. A lo largo de estos años hemos sido testigos de cómo este apasionado de la gastronomía se ha volcado en su verdadera vocación: ayudar al prójimo de manera desinteresada y altruista.*



Nuestras primeras portadas ya suponían toda una declaración de intenciones: Productos de temporada como los txipirones en nuestro nº 1 publicado en julio, pintos de categoría como el de la portada del nº 2, elaborado por José Ramón Elizondo en el Aloña Berri de Gros, productos de cercanía como el Queso Idiazabal en nuestro número 3... ¡Hace falta mostrar más claro cuáles eran nuestras bases de partida??



ANTONIO

BOULEVARD

C/ Mayor 2 - 943 18 74 39
www.antonioabar.com




Hiriburu 23 BELAUNTZA - 943 90 45 90



Eguneko menua:
13,50€ (IVA inc.)
Asteburuko menua:
27€ (IVA inc.)
Astearteak itxita
Abuztuak 1-20 itxita
(biak barme)



BUKOI

TABERNA

PINTXOS - COPAS - BUEN AMBIENTE

Kale Nagusia, 36 - ASTIGARRAGA



Chocolateria
Confiteria artesanal
Cacao sostenible

Bengoetxea 2 - DONOSTIA - 622 92 54 45 - @chocarte.ss




Oilarra

taberna

PINTXOAK, RAZIOAK,
BOKATAK... ETA GIRO PAREGABEA !!

Euskal Herria Enparantza - LEGAZPI



2004

El segundo año supuso una consolidación en toda regla de la revista. Corrían tiempos de bonanza y tanto Donosti Aisia como Ondojan consiguieron una bonita cantidad de anunciantes que aseguró su independencia económica.

Por si ello fuera poco, la tercera publicación que editábamos para la comarca de Urola Garaia, **GIDA**, iba viento en popa y creamos otra idéntica para el Goierri, editando un libro a final de año que distribuíamos en todos los buzones de la comarca, que se dice fácil.

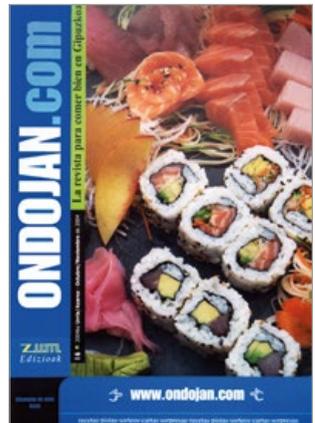
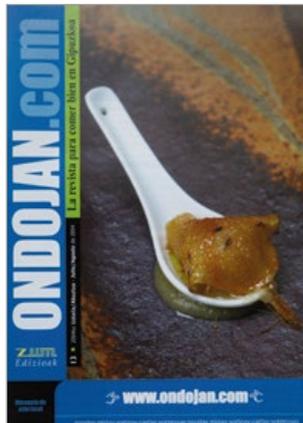
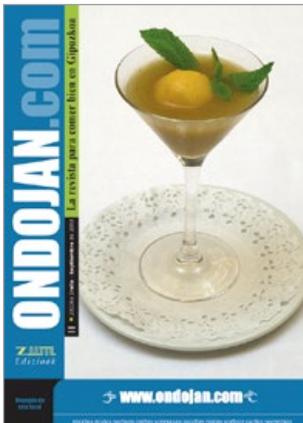
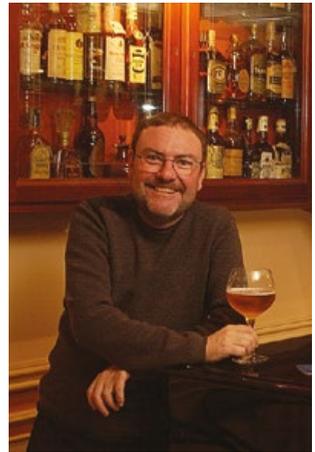
A pesar del poco tiempo que llevábamos en marcha, empezábamos a ser respetados. Ese año entrevistamos a verdaderos pesos pesados de la gastronomía como **Rafael García Santos**, **Pedro Martín**, que se encontraba en un gran momento editando auténticos Best-Sellers de pintxos, el maestro **Luis Irizar** que nos concedió una entrevista entrañable, o **Mikel Corcuera** quien igualmente tuvo una maravillosa predisposición hacia nosotros convirtiéndose con el tiempo en uno de nuestros más notables colaboradores y un gran amigo.

**LA IMAGEN:**

De nuevo entrevistamos a **Peio García Amiano**, esta vez con motivo del proyecto de construcción de la Casa de la Gastronomía de Euskal Herria en Villa Yeyete, en Intxaurre. El centro ideado por García Amiano, visionario donde los haya, fue el precursor directo del Basque Culinary Center, aunque el desprendido gastrónomo no ha sido nunca "reconocido" de manera oficial como padre de la idea. .

EL PERSONAJE:

En aquellos tiempos **Rafael García Santos** era Dios en el mundo de la gastronomía. Nunca pensamos en que nos concedería una entrevista, pero lo hizo, y aunque llegó dos horas tarde a la cita... fue una bomba y una de nuestras más interesantes publicaciones.



A principios del siglo XXI, y por ende del actual milenio, se estaba dando toda una eclosión (una revolución, realmente) en el mundo de la gastronomía: Nuevos formatos, nuevas presentaciones, entrada en nuestra provincia de productos extranjeros de los que tan solo habíamos oído hablar... y nuestras portadas, por supuesto, fueron testigos de aquellos movidos tiempos.



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA | Tel./Faxa: 943-42 47 97 | enbatadenda@gmail.com | www.enbata.eus

Loinaz
KAFEAK



San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafesloinaz@yahoo.es



Hana peluquería y estética



Hana
Nails

Aldamar 30 - DONOSTIA - 943 44 16 09 - 640 61 86 94 | Miracruz 26 - DONOSTIA - 943 56 55 91 - 640 61 87 88



Limpiezas M&M

Pedir presupuesto sin compromiso
664 838 002

- Casas (Plancha)
- Portales
- Camarotes
- Oficinas
- Locales
- Fin de obra
- Tiendas
- Bares
- Cristales

CARPE DIEM TATTOO
PIERCING

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

La presencia de menores de edad
deberá acompañarse de padres o tutores legales

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUATES

Con cita desde 80€

2005

En 2005 llegamos a nuestra publicación nº 25. Todo un logro que mereció un cambio de diseño que supuso una modernización en las formas y una mayor legibilidad en los textos.

Nuestra publicación comenzaba a convertirse en una presencia habitual en bares y restaurantes, así como una apreciada herramienta a la hora de acudir a dichos locales o reservar mesa en los mismos. Eso nos llevó a editar una serie de números especiales, en verano y en invierno, que funcionaban como guía de locales de la provincia ofreciendo completísima información sobre los mismos. Continuamos con dicha fórmula durante años y fuimos imitados, por no decir descaradamente copiados, por medios de comunicación bastante más poderosos que nosotros, algo que, en el fondo, siempre nos ha dado fuerza, pues el que te imiten es una inequívoca señal de que estás haciendo bien las cosas.

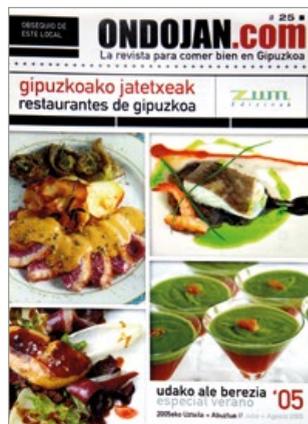
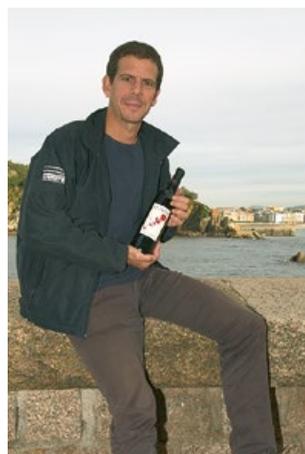
Entre los entrevistados de este año, más pesos pesados: **Juan José Lapitz, Roberto Verino, José Carlos Capel...** había mucho que contar en aquellos años.

**LA IMAGEN:**

Tres jovencísimos hosteleros, **Gonzalo Domínguez, Dani Corman y Pedro Sámpeter** se hicieron en 2005 con el bar **Álex** del centro de Donostia y lo petaron ofreciendo curiosos maridajes de vinos y hasta cervezas con exquisitos y originales pintxos. La sociedad se deshizo a los dos años pero casi dos décadas después los tres siguen siendo grandes amigos... una actitud, sin duda, ejemplar.

EL PERSONAJE:

Peio Ruiz Cabestany, conocido por sus hazañas ciclistas, fue uno de los protagonistas de nuestras entrevistas mostrando su otra cara: la de elaborador de vinos...



Celebramos la publicación de nuestro número 25 con una renovación en el diseño de la revista que la dotó de una apariencia más minimalista facilitando la lectura de la misma. En nuestras portadas recogíamos ese tercer año platos de grandes chefs como José Juan Castillo (nº 26) o Roberto Ruiz, entonces al cargo del Café Frontón de Tolosa (nº 29)

ALBOKA
Plaza de la Constitución 8
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Tf.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com

Pinturas
Aritz
Decoración

MOTA GUZTIETAKO MARGOLANAK
TODO TIPO DE TRABAJOS EN PINTURA

Polígono Urtatzagain s/n - LEGAZPI - Tf: **616 616 526** - info@pinturasaritz.com

reformas Imanol berrikuntzak

TU CASA BIEN SE MERECE UNA REFORMA

- Cuéntanos tu idea, solicita un presupuesto y nosotros nos ocupamos del resto.
- Más de 15 años de experiencia en la reforma de viviendas y locales.
- Garantía, experiencia y calidad con un equipo de profesionales de principio a fin.
- Fontanería, albañilería, electricidad, pintura... Disponemos de todos los gremios.

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA **943 21 94 79**

MAITTE
EST. 2008

eraman eta gozatu

maitte.es | info@maitte.es
943 08 76 74 | 625 70 44 53
Elosegi kalea 22, 20210 Lazkao

TOPA
OSTATUA
EZKIO

- BOKADILOAK
- EGUNEKO MENUA
- PINTXOAK
- PLATER KONBINATUAK

Santa Lutzi, 9 - EZKIO
Tf: **943 72 95 37**

KE PASA ELEGANTE?

ETXEBERRIA
— CERVECERIA —

Iñigo kalea, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

eZkiña

- PINTXOS Y TORTILLAS
- CASQUERÍA FINA
- VERMOUTHS

Olarte kalea, 25 - **943 04 43 88** - ARRASATE

2006

A lo largo de los años centrales de la primera década del siglo XXI, nuestra revista fue mejorando en contenidos y profundidad y la vida editorial transcurría plácidamente en unos años en los que el mercado publicitario funcionaba muy bien y no había grandes sobresaltos en la economía.

Una de las entrevistas más significativas del año fue la que nos concedió **Mikel Ubarrechena**, entonces vicepresidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería. El hostelero donostiarra declaraba que “Vivimos en un momento dominado por la coción de autor, pero todo cansa y, a medio plazo, la gente terminará volviendo a lo de siempre”.

Proféticas palabras que se cumplirían tal cual. Mikel también habló con nosotros sobre los horarios de la hostelería, la implantación de la cocina extranjera en Donostia, la recién estrenada Ley Antitabaco y los efectos que preveía iba a tener en la hostelería y otros temas más personales como sus gustos gastronómicos y culinarios. A ese respecto, el actual presidente afirmaba que “el buen género, cuanto menos dse toque en la cocina, mejor”.

**LA IMAGEN:**

El Asador Illarra de Igara pasó, en un tiempo récord, de ser un restaurante tradicional del montón a convertirse en una de las referencias gastronómicas de la ciudad. En la imagen, el jefe de cocina de **Josean Eizmendi**, **Asier Abal**, entonces en la cresta de la ola, junto a Dani Negreira que participó e hizo podio en el Certamen de Jóvenes Cocineros de España. A día de hoy, este joven gallego enamorado de Donostia dirige un pequeño imperio gastronómico en Taiwan.

EL PERSONAJE:

Mikel Ubarrechena, entonces vicepresidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, nos concedió una interesante entrevista.



Todavía no se celebraban las ferias de Tolosa dedicadas a ella ni se había convertido en el artículo de culto que es ahora, pero ya le dedicamos toda una portada a la Txuleta, concretamente a la del Kattalin de Beasain. Por lo demás, ese año en nuestras portadas nos dio por el producto más bien tradicional, como el arroz con bogavante de Casa Vergara o el Bonito del Norte de un desaparecido local de Ondarraeta.

2007

Ondojan.com encaraba su quinto año de existencia, que se dice fácil. Y la gastronomía gipuzkoana y donostiarra seguían subiendo enteros en el firmamento culinario. Ese año, en concreto, se concedieron dos estrellas Michelin a establecimientos donostiarras: la que recibió y todavía mantiene el restaurante **Kokotxa** de la Parte Vieja y la que recibió el Restaurante del edificio **Kur-saal**, entonces en las manos del **Grupo Martín Berasategui**. Con la separación de los socios de este grupo, volvió la estrella, mientras que la de Kokotxa le ha llevado a diferentes aventuras como un efímero restaurante en Turquía que duró un suspiro bajo su batuta, y un restaurante en Japón que todavía dirige a día de hoy.

Los entrevistados de ese año, de todo como en botica: el cocinero **Iban Mate de Beasain**, el gastrónomo y locutor de radio **Juanjo Mendioroz**, el presidente de la Academia Vasca de Gastronomía **Federico Lipperheide**, el entonces vicepresidente de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia **Jesús Mari Ormaetxea**...



LA IMAGEN:

Daniel López y Estela Velasco posan sonrientes tras haberles sido concedida la que de momento es su primera y muy merecida estrella Michelin. No somos pocos los que pensamos que la cocina de este audaz chef donostiarra sería, en otras circunstancias, merecedora de un segundo "macaron", pero ya se sabe que la guía roja francesa va más allá que la comida...

EL PERSONAJE:

Manu Herrero es una de las caras más importantes de la gastronomía y la enología donostiarra y, a la vez, menos conocida por el gran público. Este loco por los vinos se animó, entre otros, a responder a nuestras preguntas.



Curiosidades del mundo editorial... de un año dominado por las portadas de producto pasamos a otro en el que las cubiertas de nuestra revista mostraban platos más actuales y audaces. Estos en concreto, pertenecen a los restaurantes Illarra, Kokotxa y Kukua. También, empezamos a ofrecer en el interior la receta de los platos que se mostraban en la portada.

2008

Sin que nadie lo sospechara, el 2007 había sido el último año "en que fuimos felices". En 2008 se empezó a hablar, cada vez más fuerte de la crisis económica, primero sin atreverse nadie a pronunciar el nombre de la misma, luego mencionándola abiertamente... el caso es que tras el 2008 y salvo unos pocos años de cierta tranquilidad a mediados de la década siguiente, nada ha vuelto a ser lo mismo en la economía ni en la sociedad mundial... ni, por supuesto, en la gastronomía, ya que ésta es un fiel reflejo de la sociedad que le rodea y funciona bien si ésta se encuentra deahogada..

En cualquier caso, aunque veíamos la que se avecinaba, a nosotros nos tardó en agarrar la crisis y todavía vivimos unos cuantos años de ilusión en los que la revista apenas sufrió cambios significativos pero sí fue mejorando en contenidos y colaboradores. La entrada fija de **Mikel Corcuera** supuso, por ejemplo, un antes y un después en Ondojan.com que mejoraba, y mucho en contenido con los profundos y eruditos artículos de uno de los más reputados gastrónomos gipuzkoanos.

**LA IMAGEN:**

*Todavía no existía la Asociación Jakitea, pero ya buscábamos con lupa a los cocineros honestos y no mediáticos que practicaran una gastronomía auténtica, tradicional y cuidada. Uno de ellos fue **Txemari Esteban**, responsable del Botari de Tolosa. 15 años después nos llega la onda de que tras dos décadas partiéndose el cobre el veterano chef va a ser sustituido contra su voluntad por unas "jóvenes promesas". Triste final para una etapa laboral de un chef que se ha matado por él y por el prójimo.*

EL PERSONAJE:

*El gran **Mikel Corcuera** pasó a convertirse en colaborador fijo de esta publicación... como te echamos de menos, Mikel !!*



Una nueva meta, al llegar a nuestro número 50, y un nuevo cambio de diseño que consistió, principalmente, en la inclusión de publicidad en nuestra portada y el aumento de páginas con la entrada de Mikel Corcuera como colaborador fijo de la misma. Mikel nos escribió un artículo cada mes hasta su fallecimiento el año pasado... algún día los recopilaremos todos.

2009

La publicación, por parte de nuestro coordinador, Josema Azpeitia del libro **"Pintxos de Vanguardia a la donostiarra"** de la mano de la Editorial Ttarttalo, filial de Elkar, supuso una revolución para Ondojan.com, que se convertía así en una plataforma para otros productos exteriores a la propia publicación.

El libro, al que el autor había querido titular "13 bares de pintxos donostiarras" así, a secas, pero que fue cambiando a petición de la editorial, recogía, tal y como indicaba el que debería haber sido su título, un repaso por los pintxos de 13 bares donostiarras que estaban creando en aquel momento tendencia protagonizando toda una revolución del mundo del pintxo.

Fue un precioso y significativo libro, ya que 14 años después prácticamente ninguno de los locales presentes en el mismo, salvo el Bar Bergara de Gros, continúa en activo de la misma manera y con los mismos responsables que cuando el libro fue publicado. Es más, la mayoría de los que parecían bares para toda la vida, han cerrado.



LA IMAGEN:

El escritor **Félix Maraña**, autor del prólogo, Martxelo Otamendi, director de Egunkaria, que impulsó la versión en euskara del libro y los chefs participantes en el mismo arrojaron a Josema Azpeitia en la presentación del que fue su primer libro en solitario: **"Pintxos de Vanguardia a la donostiarra"**.

EL PERSONAJE:

Uno de los protagonistas del libro fue, por supuesto, **Josean Calvo Baqueriza**. El chef del Zeruko, gran admirador de Ferrán Adriá, no paraba de ganar premios en diferentes certámenes de cocina en miniatura y nos sorprendía día sí y día también con maravillas como el "Rosagante" de la foto.



La publicación del libro "Pintxos de Vanguardia a la donostiarra" por parte de nuestro coordinador, Josema Azpeitia, de la mano de la Editorial Ttarttalo (Elkar) trajo consigo varias portadas con fotografías de José López dedicadas a diferentes pintxos que se recogían en el interesante volúmen que reflejó una etapa soberbia del pintxo donostiarra.

2010

La crisis seguía adelante, pero eso no influía en el arrojo y la determinación de gente como **Xabier Zabaleta**, responsable junto con su hermano **Iker** del **Asador Aratz**, que consciente de la importancia que se le daba en los medios de comunicación a la cocina de autor y la alta cocina y la poca atención cuando no el desprecio que recibía la cocina tradicional, decidió crear **Jakitea**, una asociación sin ánimo de lucro dedicada a dar visibilidad a los cocineros y los restaurantes en los que se practicaba la cocina de toda la vida.

“Quiero buscar esos restaurantes perdidos en las montañas donde un etxeoandre prepara unos callos de puta madre, o esos restaurantes asomados al puerto donde se hace una sopa de pescado como las de antes”... fueron algunas de las palabras de este adelantado a su tiempo que nos cautivó a quienes le escuchamos y que ha conseguido, 14 años después, que esta asociación sea respetada por cocineros, con más de 20 asociados a la misma, así como por las instituciones y los medios de comunicación... Bravo !!



LA IMAGEN:

Los pesos pesados presentes en la imagen, **Mikel Corcuera**, **Peio García Amiano** y **Edorta Agirre**, así como el cuarto invitado tras la cámara, nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, participaron, invitados por el chef **Xabier Zabaleta** del **Asador Aratz**, a la creación de la **Asociación Jakitea**... y ya nada volvió a ser lo mismo..

EL PERSONAJE:

De esta guisa fotografiamos a **Ramón Lizeaga**, un joven visionario del mundo del queso que desde su modesta quesería en el Parque de Pagoeta revolucionó el mundo del queso. Lamentablemente, 7 años después fallecería de manera repentina a la edad de 43 años. Una pérdida irreparable.



ONDOJAN.com
LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA # 70
DETALLA / JUNIO 2010

Visita la nueva Sala de Aromas Señorío de Andión

ONDOJAN.com
LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA # 76
DETALLA / JUNIO 2010

Visita la nueva Sala de Aromas Señorío de Andión

ONDOJAN.com
LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA # 60
ARINDIA / JUNIO 2010

MEJORA AROMA HOMENAJE TINTO 2009
¡¡¡SOMOS DE PRIMERA!!!

A pesar de que la crisis avanzaba y la alta cocina se vio bastante mal en los primeros años de la misma, resulta curioso ver que justo el año de creación de la Asociación Jakitea, muchas de nuestras portadas pertenecían, al menos en apariencia, al ámbito de la cocina elitista. En el fondo, fue todo un acierto la creación del oportuno grupo ideado e impulsado por Xabier Zabaleta.

2011

Aunque estamos empleando en bastantes ocasiones la expresión "un antes y un después", pocos "antes y después" ha habido en esta revista como el que supuso la publicación de **"La Senda del Pintxo"**, un libro ideado, meditado y parido en **ZUM Edizioak**, la empresa editora de Ondojan.com.

Este volumen recogía, en sus más de 200 páginas, 100 bares donostiarras presentando el pintxo más emblemático de cada uno de ellos y su receta, además de una serie de interesantes datos sobre cada establecimiento, su historia y su oferta culinaria.

A pesar de estar inmersos en la jodida crisis, **Josema Azeitia y Ritxar Tolosa** convencieron a una gran cantidad de hosteleros para que se sumaran e, incluso, para que colaboraran en este proyecto. La recompensa fue un libro que se agotó en las dos ediciones que se realizaron a lo largo de la década y que, de no ser por la pandemia, ya habría conocido una tercera. En cualquier caso, el "proyecto" La Senda del Pintxo no ha concluido, ni mucho menos. Estén atentos a sus pantallas...

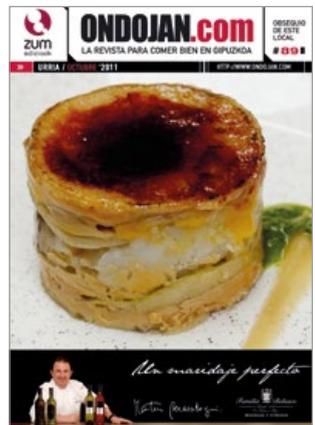
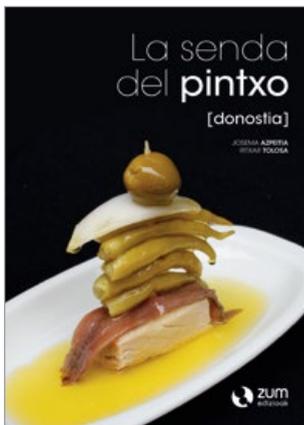


LA IMAGEN:

Josema Azeitia y Ritxar Tolosa se recorrieron nada menos que 100 barras donostiarras inmortalizando sus pintxos, hablando con sus protagonistas, probando sus creaciones... un documento gastronómico y gráfico impagable y un trabajo durísimo pero que a su vez supuso un gran disfrute.

EL PERSONAJE:

*La guía Michelin seguía fijándose en Donostia y el Mirador de Ulia fue reconocido con una estrella gracias a la imaginativa labor de su chef, **Rubén Trincado**. Casi década y media después, la guía francesa ha revocado su decisión retirando el galardón a la prestigiosa casa donostiarra... pero que le quiten lo bailado !!!*



El libro "La Senda del Pintxo" condicionó el trabajo de ZUM Edizioak a lo largo de 2011 y muchas de las portadas del año fueron dedicadas a pintxos presentes en el mismo. A pesar de la crisis, la gastronomía en miniatura seguía teniendo una gran importancia en la ciudad y sus protagonistas estaban por la labor de promocionarla.

2012

El año siguiente a la publicación de "La Senda del Pintxo" fue un año de intensa actividad editorial en nuestra casa. El periodista bordelés **Jacques Ballarín**, con quien Josema Azpeitia había colaborado en un par de ocasiones realizando la parte relativa a Hego Euskal Herria en su guía gastronómica "Le Ballarín", nos lió para editar la versión en castellano de la misma con la ayuda económica del viticultor **Bernard Magrez**, propietario de varios "châteaux" de Burdeos, con lo que pasamos un intensísimo fin de semana en la capital vinícola francesa fotografiando docenas de restaurantes y probando la oferta gastronómica de no pocos de ellos.

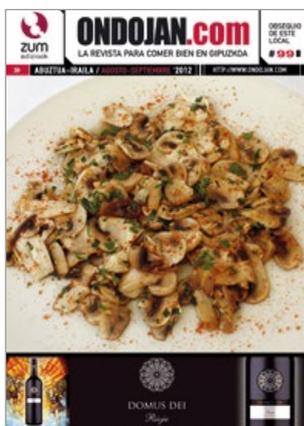
Y si agotadora resultó la realización de dicha guía, que obtuvo una excelente acogida, la llegada del nº 100 de nuestra revista nos volvió a poner en canción ya que celebramos el acontecimiento con un ejemplar publicado con forma de libro recogiendo en su interior otra selección de restaurantes y sus características dedicado, eso sí, exclusivamente a Gipuzkoa.

**LA IMAGEN:**

La realización de la que denominamos popularmente "BDB" o "Guía de Restaurantes Burdeos-Donostia-Bilbao" fue un trabajo titánico, pues a diferencia de tantas y tantas guías, nosotros *Sí* pasamos por la mayoría de los establecimientos que comentamos. En la fotografía, el posado que realizamos con Jacques para la contraportada del libro.

EL PERSONAJE:

Xabier Osa nos dejó fotografiarle, de esta guisa, en la playa de Deba en pleno verano, provocando la sorpresa de no pocos bañistas y un rayo de esperanza en los dos bichitos que, lamentablemente (para ellos, claro), acabaron en la plancha como estaba escrito. La foto fue la imagen del restaurante Ur Gain hasta su cierre por jubilación.



No solo hay que ser una buena publicación... hay que parecerlo. Y en Ondojan cada vez cuidamos más la apariencia externa de nuestras publicaciones, como puede verse en la guía BDB y en nuestro número 100. En cuanto al Ondojan normal seleccionado de este año, la belleza radica en el plato: los añorados champiñones de La Cueva... cómo echamos de menos esa inolvidable y entrañable casa familiar!!

2013

A pesar de lo mal que suena, el 2013 no resultó nada malo para esta publicación y la editorial que la sustentaba. Por una parte, editamos un nuevo libro, **“Las recetas de José Juan Castillo”**, para celebrar el centenario del restaurante Casa Nicolasa, con cuyo propietario manteníamos una excelente relación. Conseguimos, con este libro que 100 chefs gipuzkoanos entre los que se encontraban algunos de los más mediáticos y populares, versionearan, cada uno a su manera, una de las recetas que Castillo nos había cedido los últimos años para la revista Donosti Asia. La fiesta de presentación del libro fue un encuentro de cocineros y cocineras de todo tipo y condición sencillamente espectacular. Por otra parte, el Gobierno Vasco y la Academia Vasca de Gastronomía decidieron conceder a nuestro coordinador, Josema Azpeitia, el **premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística**, un galardón, cuando menos, merecido.

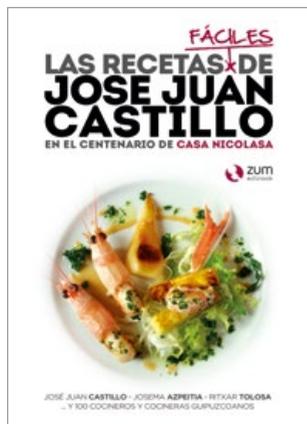


LA IMAGEN:

La presentación de **“Las recetas de José Juan Castillo”**, editado con la ayuda de Representaciones Alai, tuvo lugar en el complejo Ametzagaña. El acontecimiento atrajo a varios fundadores de la Nueva Cocina Vasca como Irizar, Arzak, o Subijana, además de a otros muchos cocineros de todo tipo de restaurantes. Una fiesta inolvidable.

EL PERSONAJE:

Josema Azpeitia recibió, de la mano del Gobierno Vasco y la Academia Vasca de Gastronomía, el Premio Euskadi, un significativo y meritorio galardón, sobre todo en estos tiempos en los que los premios, muchas veces, están sujetos a intereses publicitarios de grupos mediáticos o, sencillamente, unidos al pago de una cantidad económica.



El libro sobre Castillo no fue la única publicación especial del 2013. También editamos, en julio, un número especial por nuestro 10º aniversario que juntó también a una ingente cantidad de asistentes en su presentación. Por lo demás, seguimos ofreciendo platos en nuestras portadas, como este apetitoso plato de bacalao, obra de nuestro amigo Andoni, de Bacalaos Uranzu.

2014

El 2014 fue también un año de actividad frenética: acudimos de jurados al **Campeonato de Pintxos de Araba**, así como al **Campeonato del Tomate Feo de Tudela**.

Asimismo, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, participó con el periodista bordelés **Jacques Ballarin** en el Campeonato de Pintxos para críticos gastronómicos de la feria Madrid Fusión, quedando muy cerca de ganar el primer premio con un original tartar.

Por otra parte, Josema fue invitado por el gobierno de Japón a recorrer el País del Sol Naciente en su vertiente más gastronómica, una experiencia que reflejótambién en nuestras páginas.

Además de esto, fueron publicados dos nuevos libros, **"De Pintxos por Gipuzkoa 1"** y **"La Senda del Pintxo de Pamplona-Iruña"**, así como el trabajo **"Zaporegileak"**, relativo a la gastronomía en Urola Garaia. Non Stop !!

**LA IMAGEN:**

Si con la guía BDB ya dimos un paso, en 2014 *Ondojan* se internacionalizó mucho más: la **feria ExpHotel de Burdeos** nos contactó para facilitar el que chefs vascos acudieron a la misma, y convencimos a no pocos, desde estrellados hasta grandes cocineros y parrilleros. En la foto, la delegación vasca posa con **Phillippe Etchebest**, cocinero televisivo y cara visible del salón.

EL PERSONAJE:

La pescadería Espe del Mercado de la Bretxa cumplió 75 años en 2014, fecha que coincidió con el inicio de la colaboración de su responsable, **Carol Archeli**, con esta publicación, realizando un artículo mensual que todavía a día de hoy realiza todos los meses. Años después, **Tasio** caricaturizaría así a nuestra pescatera favorita.



Y sigue nuestra imparable actividad: este año fueron dos los libros publicados con la colaboración de Representaciones Alai: el primer volumen de la serie "De Pintxos por Gipuzkoa" y un nuevo volumen de "La Senda del Pintxo" dedicado a Iruña. Por otra parte, publicamos la segunda edición de "La Senda del Pintxo" de Donosti y dedicamos un ejemplar de Ondojan a ella, como muestra la imagen.

2015

El proceso de internacionalización de Ondojan iniciado en el 2014 prácticamente tocó techo en el 2015 cuando recibimos en Yantái, China, el **premio Gourmand** al segundo mejor libro de cocina del mundo en la categoría "Food Travel", por **"La Senda del Pintxo"**, un viaje que pudimos realizar gracias a la gentileza de la agencia Basquetour del Gobierno Vasco.

A lo largo de este año acudimos también a compartir las celebraciones de muchos amigos, como el asador Kattalin, que cumplió 25 años, el establecimiento, **Lukas Gourmet**, que hizo 10, o **Casa Maruxa** de nuestro amigo **Sebas Liñeiro**, que cumplió nada menos que 30 años.

Por otra parte, seguimos editando libros, en este caso, el segundo volumen de **"De Pintxos por Gipuzkoa"**, y las versiones en inglés y francés de **"La Senda del Pintxo"**. Lo dicho: totalmente internacionalizados !!



LA IMAGEN:

*La experiencia de recibir un premio en China fue increíble. Pudimos conocer en profundidad un país apasionante sin sospechar que 5 años más tarde su visita se convertiría en algo impensable. En la foto, con **Florence Cointreau**, miembro de la organización, y **Mikel Garaizabal**, también premiado por su libro sobre Txakoli de Bizkaia.*

EL PERSONAJE:

*En Ondojan no fuimos los únicos en publicar libros de carácter gastronómico a lo largo de los movidos años anteriores a la pandemia: **Xavier Gutiérrez**, a la sazón jefe de laboratorio del restaurante Arzak, empezó en 2015 a publicar Thrillers de fondo culinario englobados en la serie "El aroma del crimen", que tuvieron un gran éxito y en cuya presentación colaboramos.*



Lo de publicar libros se convirtió en una especie de vicio. En 2015 fue el turno del segundo volumen de la serie "De Pintxos por Gipuzkoa", editado en colaboración con Representaciones Alai, así como las versiones en inglés y francés de la segunda edición de "La Senda del Pintxo". Y al igual que el año anterior, dedicamos un ejemplar veraniego de Ondojan a esa publicación.

2016

2016 fue el año de la **Capitalidad Cultural en Donostia**, y aunque ello no nos afectó mucho, **Elkar** publicó con nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, un libro de pintxos con la excusa de la etérea celebración.

Al igual que el año anterior, varios amigos cumplieron años: el **restaurante Txola** celebró su primera década, al igual que **Hidalgo 56, A Fuego Negro**, o el **restaurante Ikaitz**, mientras que la carnicería de **Patxi Larrañaga** cumplía 30 años de buen servicio a su clientela.

Ah, y en diciembre de este año, un artículo de **Josema Azpeitia** titulado **"SOS Parte, Vieja"** alertando sobre la actividad de los grupos inversores en la gastronomía local revolvió el panorama hostelero y levantó alguna que otra ampolla. No fuimos conscientes, pero empezábamos a liarla... y cómo !!

**LA IMAGEN:**

2016 fue el año en el que **Josema Azpeitia** dió el salto a la televisión. Y lo hizo como asesor y actor ocasional en **"Pintxo-Pote"**, un programa de entretenimiento guiado por **Andoni Agirregomezkorta** y **Asier Hormaza**. Fue una experiencia divertida y el programa tuvo el detalle de acudir a algunas de nuestras actividades, dándoles un empaque inusual.

EL PERSONAJE:

2016 fue también el año de **Juan Mari Aramendi**. El responsable del restaurante **Gasteiz** ganó, con las alubias de su pueblo, **Albiztur**, por cuarta ocasión consecutiva el concurso de preparación de Alubia de Tolosa. Además, una empresa comenzó a comercializar sus alubias envasadas al vacío. A la presentación de dicho producto acudió el mismísimo **Martin Berasategui**.



Dos premisas preciosas guiaron los libros que nos atañeron en 2016: **"Pintxos de Leyenda"**, de Josema Azpeitia, recogía el desarrollo del pintxo donostierra, dividido en cinco capítulos temáticos, poniendo orden a una historia aparentemente desordenada. Por su parte, **"Menús de temporada"**, libro editado por ZUM, ofrecía 100 menús elaborados por otros tantos restaurantes gipuzkoanos.

2017

En 2017 no publicamos ningún libro, pero sí lo hicieron amigos como **Juan José Lapitz**, con su libro de repostería en el que participamos como fotógrafos, **Iker Markinez, del Kuko de Ormaiztegui**, que editó un fantástico Libro de recetas. En cuanto a algunos acontecimientos del año, el Txuleta celebró su 10º aniversario y nos cedió sus instalaciones para celebrar nuestro 20º como Donosti Aisia, **Txemari Esteban** empezó a colaborar en Ondojan con sus recetas infantiles, **Luis Salcedo** ofreció, en nombre del **restaurante Remigio**, una maravillosa cena en el **Basque Culinary Center**, y Ondojan. com editó un número muy especial en conmemoración de su ejemplar número 150. Finalmente, dos grandes de la gastronomía fueron homenajeados al final del año: el maestro Irizar, ante cientos de cocineros en el Hotel Londres, y **Rafael García Santos**, también ante numeroso público y de la mano de ocho grandísimos cocineros en el restaurante Zaldiaran de Gasteiz.



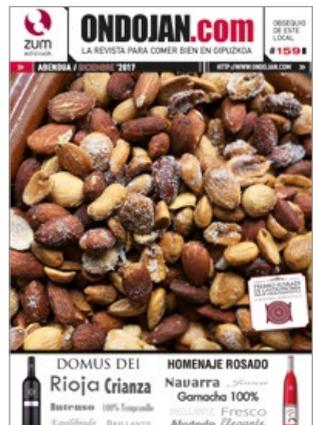
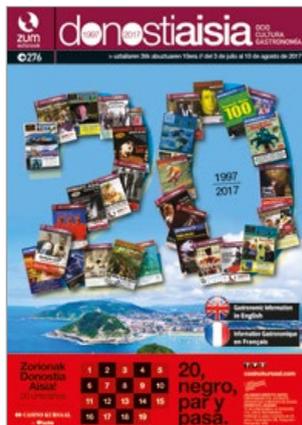
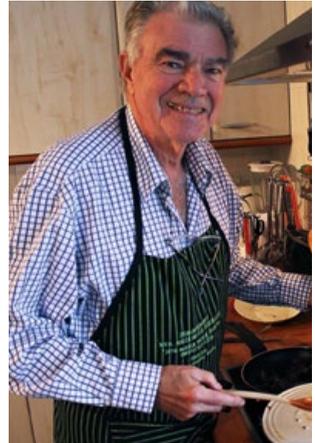
LA IMAGEN:

Cientos de ex-alumnos, participaron en el homenaje que recibí, aún en vida, quien fuera el maestro de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca, Luis Irizar. Por supuesto, no faltaron sus alumnos más conocidos y mediáticos, aunque si algo hizo que el homenaje fuera maravilloso fue, precisamente, la variedad y pluralidad de quienes tomaron parte en él.

EL PERSONAJE:

En 2017 tuvimos la triste noticia del fallecimiento de Juan José Lapitz: gastrónomo, editor, cocinero, historiador, guía turístico...

Juanjo vivió por y para la Gastronomía, y nosotros tuvimos la gran suerte de conocerle, de ser agasajados culinariamente en su casa, participar activamente en su último libro... eskerrik asko eta beti arte, Juanjo !!



Este año no editamos ningún libro, pero publicamos dos números muy especiales: el conmemorativo por nuestro ejemplar número 150 en marzo, y el que festejó nuestro 20 aniversario como Donosti Asia, en julio. Ambos aniversarios fueron acompañados de sendas presentaciones a las que acudieron cientos de personas, siendo la más espectacular la de julio, en el restaurante Txuleta, en olor de multitudes.

2018

En 2018 recuperamos el ritmo de la edición de libros. SUA Edizioak nos propuso publicar el libro **"Rutas y restaurantes con encanto de Navarra"** dirigidos por el montañero y editor **Txusma Pérez Azaceta**, y **Representaciones Alai** hizo lo mismo con el tercer volumen de **"De Pintxos por Gipuzkoa"**. Además, colaboramos activamente en la edición del libro **"Sublimes Productos"** de la periodista de Ipparralde **Catherine Marchand**.

Otros hits del año fueron el nombramiento como Cofrade de honor de la Cofradía del Espárrago a nuestro coordinador Josema Azpeitia, el premio Euskadi de Gastronomía a la labor periodística a nuestro colaborador **Aitor Buendía** el 90 aniversario del bar La Espiga. La nota triste la aportó el fallecimiento de **Gregorio "Goyo" Martínez**, responsable de la coctelería Garbola, con quien nos unía una bonita amistad.



LA IMAGEN:

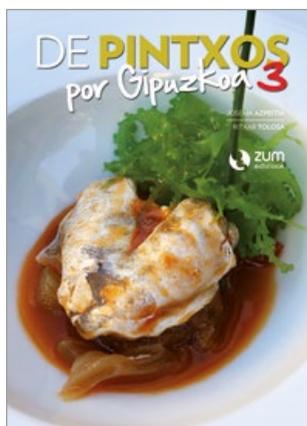
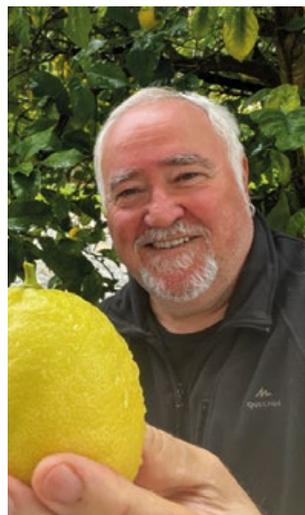
Es agradable recibir premios, pero también lo es que tus amigos y colaboradores lo hagan.

Aitor Buendía es ambas cosas: persona con la que coincidimos en casi todos los saraos gastronómicos y con quien nos une una gran relación amistosa, y colaborador que mensualmente nos regala un artículo en su sección "La Ruta Slow". Gobierno Vasco y Academia Vasca de Gastronomía reconocieron su valía en 2018.

Zorionak, Aitor!!

EL PERSONAJE:

En 2018 tuvimos la gran suerte de que se incorporara a nuestras filas el genial caricaturista **Javier Etayo "Tasio"**. Quien fuera el dibujante oficial de Gara, creía que iba a jubilarse tranquilo pero el pobre fue enganchado para inmortalizar mensualmente en nuestra sección "Con las manos en la masa" a cocineros, gastrónomos, periodistas, deportistas y más gentes del mal vivir. Qué artista, Tasio!!



Tres bonitas portadas de 2018: la de nuestro libro "De Pintxos por Gipuzkoa 3", la de "Rutas y restaurantes con encanto de Navarra", y la de la primera portada con el nuevo diseño que estrenamos en 2018, obra de Josetxo Sastre (Truke Estudio Graficoa) para la que elegimos el pintxo homenaje a Jorge Oteiza de una gran amiga y cocinera, Mertxe Bengoetxea, del bar Azkena, del Mercado de la Bretxa.

2019

El 2019 también fue un año movido: la **asociación Jákitea** cumplió 10 años, y el restaurante **Gurutze Berri** de Oiartzun, la friolera de 50. Fuimos testigos del entrañable homenaje "Gastroandere" tributado por la Cofradía Vasca De Gastronomía a las cocineras gipuzkoanas, así como de la concesión del Premio Navarra al mejor cocinero en la persona de **Luis Salcedo** del Remigio de Tudela. Por otra parte, lloramos el retiro de **Tibur Eskisabel** como cocinero y el cambio de manos de su restaurante, acompañamos a **Dani López** a inaugurar su nuevo y flamante, restaurante "Rías by Kokotxa" en Japón, acompañamos igualmente a los más reputados chefs navarros a un maravilloso acto transferterizo en Pau y lloramos el fallecimiento del gran maestro confitero **Joxe Mari Gorrotxategi**.



LA IMAGEN:

*Nos encanta agasajar de vez en cuando, a nuestros colaboradores, esas personas que nos aportan cada mes su punto de vista en la forma en maravillosos artículos y recetas. Lo hicimos en el asador Kattalin, en el que tanto **Juanma Garmendia** como **Arantxa Agirrezabala** nos trataron de maravilla. Un placer el juntarnos de cuando en cuando con gente tan válida, desprendida y humilde. Biba zuek !!*

EL PERSONAJE:

*Este año tuvimos que lamentar la pérdida de **José Mari Gorrotxategi**, reputado, chocolatero y confitero. Llevó durante toda su vida muy alto el pabellón dulce de su Villa natal, Tolosa, situándola en el mapa del dulce a nivel mundial. Fue un placer conocer a una leyenda viva de la cara más dulce de la gastronomía vasca.*



Otras tres preciosas portadas publicadas este año: la del número 300 de nuestra guía de ocio, Donosti Aisia, la del libro, "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra", que nos valió un Premio Euskadi de Gastronomía, y la de el ejemplar de Ondojan que dedicamos íntegramente a México, después de que dicho país fuera visitado por nuestro coordinador, Josema Azpeitia.

2020

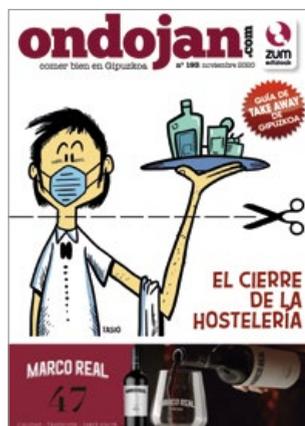
Y en 2020 todo se paró. La irrupción, como un elefante en una cacharrería, del virus del **COVID-19**, paró el mundo y con él, principalmente, a la Hostelería, que fue, prácticamente desde el primer momento, acusada de todos los males de la pandemia como principal vía de escape de la inoperancia e ineptitud de los políticos ante el problema. Los bares y restaurantes fueron cerrados a cal y canto, y aunque hubo pequeños resquicios de normalidad en los que pudimos tomar parte en algunas actividades como el **Tomate Feo se Tudela**, la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**, las **denominaciones de Mendavia** o la **inauguración del restaurante Kromatiko en Gasteiz**, fue un año para olvidar, además de tener que despedir a lo largo del mismo a personas maravillosas como **Joaquín Fernández, Juanma, Garmendia, Antxon Vallés, o José Ramón Elizondo**, entre otros.

**LA IMAGEN:**

En Ondojan.com no nos quedamos con los brazos cruzados, **apoyando abiertamente a la Hostelería**, acusada injustamente de ser la única transmisora del virus. Editamos un cartel en el que pedíamos a los hosteleros tomar todas las precauciones recomendadas, mientras exigíamos al público un respeto hacia ellos, ya que la gente de la calle perdía también los papeles, demostrando en no pocas ocasiones una gran descortesía, cuando no una tolerancia cero hacia el sector de la gastronomía y la restauración.

EL PERSONAJE:

Solo hay uno, pero fueron incontables los amigos que perdimos en un año horrible, y no precisamente por el Covid: **Juanma Garmendia, Joaquín Fernández, Antxon Vallés, José Ramón Elizondo...** qué cruel goteo !!



Este año, pudimos editar en papel las tres primeras revistas, pero a partir de la llegada del bicho nos vimos obligados a seguir la edición digital, enviando las revistas por PDF a nuestras listas de difusión. Eso sí, no faltamos mensualmente a la cita con nuestros lectores, aportando entrevistas, testimonios, reflexiones, y muchos datos sobre la situación que estábamos viviendo.

2021

Si el 2020 fue malo para nosotros y para la Hostelería, el 2021 fue todavía peor. Los taskeros y restauradores continuaron siendo el blanco de la falta de orientación de los políticos, siendo sometidos a una cruel campaña de cierres y aperturas totalmente insostenible, cayendo muchos en la depresión y en la desesperación.

De vez en cuando se dieron breves conatos de "normalidad", en los que pudimos acudir a algunos actos como el **corte de Queso de Ordizia**, protagonizado por la asociación Jakitea, el **premio al comercio otorgado en Madrid** a nuestra colaboradora **Carol Archeli**, el nombramiento como cofrade de honor del **Desarme de Oviedo** de nuestro coordinador Josema Azpeitia, así como su elección para dar la charla inaugural de la **feria Xantar de Ourense**, o la concesión a **Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa**, junto con **Txusma Perez Azazeta** del **premio Euskadi de Gastronomía**, a la mejor publicación por su libro "**Rutas y restaurantes con encanto de Navarra**".

El goteo de defunciones no cesó, insistimos, no por el Covid, y tuvimos la desgracia de perder a dos grandes piezas de nuestra gastronomía, como fueron **José Juan Castillo** y **Luis Irizar**, dos pérdidas irreparables.



LA IMAGEN:

*Cuando lo normal hubiera sido que la situación hubiera ido a mejor, las cosas se fueron poniendo mucho más crudas para la hostelería, hasta darse situaciones esperpénticas, como la vivida en la puerta de la **Diputación de Gipuzkoa** cuando funcionarios con el sueldo asegurado y pagado por todos agredieron a hosteleros que estaban protestando pacíficamente ante la total vulneración de sus derechos. Otros funcionarios, los policiales, también se ensañaron a porrazos con los desfavorecidos restauradores. Una situación absolutamente dantesca, que mostró lo peor del género humano en algunos sectores protegidos por los mismos que condenaban a otros.*

EL PERSONAJE:

Y por encima de todo, un mandatario que no solo no ofreció la más mínima alternativa



a la hostelería, sino que mostró una total obsesión contra ella promoviendo políticas absolutamente deleznable.



Por nuestra parte, nos vimos obligados a seguir con la política de publicar en digital, aunque pudimos hacerlo en papel con dos revistas: la número 200 en julio, y la de diciembre. En nuestras publicaciones digitales, resultó especialmente significativa la de febrero, firmada por Tasio, que mostraba como a esas todavía, a veces, llegaba a estar cerrada la hostelería de las siete provincias vascas. La unidad que se nos rechaza desde la política, fue aquí otorgada, pero para lo malo

2022

2022 fue el año en el que recuperamos la "normalidad", sin olvidar que más hasta casi mediados de año nos mantuvieron todavía con la puta mascarilla, que ha durado residualmente casi hasta hoy en farmacias y medios de transporte.

El año se inició con la triste desaparición de nuestro amigo y colaborador **Mikel Corcuera**, dejando un hueco irreparable. También falleció en 2022 **Josean Eizmendi**, quien en su día fuera todo un relaciones públicas y agente gastronómico desde su restaurante, Illarra.

Nos maravilló durante el año el ánimo de gentes como **Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga** inaugurando el **Herriko Etxea de Lasarte**, o **Iñaki Azkue**, haciendo lo mismo con el **Marinela** en el puerto donostiarra, y por lo demás, pudimos acudir al **campeonato de tortilla de patata en Alicante**, el **Master Masterñam en Cádiz**, e incluso a la inauguración de la calle dedicada a Donostia y sus pintxos en Japón. Poquito a poco vamos avanzando...

**LA IMAGEN:**

Cerca de 20 cocineros participaron en el homenaje que se le tributó a mediados de año en el asador Aratz a **Mikel Corcuera**, gastrónomo y colaborador de esta publicación, desaparecido en marzo de 2022. Fue toda una fiesta gastronómica que hubiera encantado al homenajeador y en la que cada cocinero ofreció un plato basado en una de las recetas del libro "Recetas de leyenda" del desaparecido gourmet.

EL PERSONAJE:

A pesar del tiempo transcurrido, el **COVID-19** seguía siendo el personaje que determinaba nuestras vidas, así que le dedicamos un número de nuestra revista a principios de año incluso le hicimos una entrevista en la que nos contaba cosas muy interesantes que no gustaron a los políticos... puro rigor periodístico !!



El año pasado volvimos a recuperar, con cierta regularidad, el papel. A partir de ahora, *Ondojan.com* será publicada todos los meses en digital, y los meses de marzo, julio, octubre, y diciembre en papel.

Los meses que no se publica físicamente la revista, puede solicitarse la recepción del PDF de la misma por WhatsApp, mensualmente y de manera gratuita, pidiéndola en el número de WhatsApp 609471126

2023

Y aquí estamos, inmersos en la nueva normalidad, en la que la situación de la hostelería y la restauración no deja de ser preocupante debido a la crisis económica y energética, así como la invasión y ofensiva de la “hostelería organizada”, las franquicias y las grandes cadenas amparadas y abrazadas por las instituciones que dicen hipócritamente defender el pequeño comercio y la tradición gastronómica.

Y seguimos haciéndonos hueco de buenas noticias como la reapertura de la sidrería Gurutzeta por parte de nuestro amigo **Ander Esarte**, la **victoria, del Asador Aratz en el Campeonato de Pintxos de bacalao de Gipuzkoa**... y también, lamentablemente, de malas nuevas como el fallecimiento del chef **Jon Odriozola**, la insustituible **Atxen Jiménez** o la esperpéntica situación vivida por nuestros amigos **Deme e Itziar de la sidrería Urbitarte** cuando un equipo de fútbol navarro les canceló de golpe y porrazo 55 reservas. Aquí llevamos 20 años y aquí seguiremos haciéndonos eco de estas y otras historias.



LA IMAGEN:

*Ante la mala situación que vive la hostelería, haciendo equilibrios ante la subida de las materias primas y la luz, así como los problemas de personal, son dignos de aplauso los que se animan a abrir o ampliar su negocio, siguiendo parámetros tradicionales y de toda la vida como es el caso de **Haritz Urretbizkaia** y **Ane Echeverría**, que no solo han retomado el mítico **Arantxa de Ormaiztegi**, sino que han respetado su idiosincrasia, eso sí, mejorando la oferta y logrando que la clientela esté encantada con el cambio. El futuro de la hostelería de calidad radica, como todo, en hacer las cosas bien.*

EL PERSONAJE:

*La vida sigue. Un ejemplo: nuestro amigo **Demetrio Terradillos**, de la sidrería Urbitarte, que este año se ha jubilado y ha recibido como reconocimiento a su trayectoria el premio “Materia Prima” en Gasteiz. Zorionak !!*



La pandemia nos ha cambiado a todos. Nuestra revista, que antes solo recogía comida en su portada, ahora recoge de vez en cuando personas como en el último ejemplar dedicado en marzo al mundo del vino. Eso sí, mayormente seguimos mostrando maravillosos y tentadores platos como el tartar del restaurante Belaustegi que os mostramos aquí y, de vez en cuando, seguimos rompiendo los esquemas, como con esta última portada, realizada por Patricia Escribano de Fidenet Comunicación. Al igual que los cocineros, seguiremos intentando engancharnos por los ojos, eso sí, para que luego os leáis la revista de arriba a abajo !! Muchas gracias por habernos seguido hasta aquí durante estos 20 años !!

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

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



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde el pasado mes de diciembre 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:** 22€ (lva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de martes y jueves.

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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.

ALEGIA

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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚ DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



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.**

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE DEL RESTAURANTE DE ARAMA



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, Solomillo 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.**

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR



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 escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. **Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179

www.santaanamondragon.com

GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERIA CENTENARIA



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 **abierta 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 Menús 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.**

ASTIGARRAGA

OIALUME BIDEA, 63
TEL. 943 55 22 42

www.gurutzeta.com

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...), destacando en verano la exquisita Ventresca de bonito a la parrilla. Todo ello, junto a **una de las cartas de vino más completas** de los alrededores. **Carta:** 45-50€

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.

IRIARTE



COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCANÍA Y TERRAZA

BERROBI

JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78

www.iriartejatetxea.com



Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo, criado en su propio caserío familiar, "Usarre"**, a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cociones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 55-60€ **Menú de Temporada:** 45€ con cochinillo incluido (martes a viernes), **Menú Degustación:** 65€. **Cierra:** Lunes.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

BELAUSTEGI BASERRIA



**DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y
LOS SENTIDOS DESPIERTAN**

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.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 pinteladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinito confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

AVENIDA

**GASTRONOMÍA, TRADICIÓN,
AMBIENTE... Y ROKANROLL !!**



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

HERRIKO ETXEA



LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

CALLE DEL CALVARIO
(APERTURA EL PROXIMO
14 DE MAYO)



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, Cochinito 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, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO**

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 encontrar 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.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

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 donostiarrá elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuletón 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).

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberrri.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 resume en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioché y melocotón asado; Toro (sopa tradicional de Iparalde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinito o cordeiro lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderías; 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...)

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 Cochinitillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Tostadas, 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



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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
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 Txakolís 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

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 centenar 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

ARANTXA**REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES****ORMAIZTEGI**SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

Haritz Urretbizkaia y **Ane Echeverría**, 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**GARAIA GARAIOKA****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

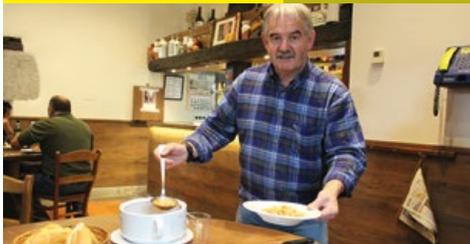
Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **Iñaki Tellería** toma el relevo de Iker Martínez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada 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. **Cenas:** Sólo viernes.

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

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**

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.**

FRONTÓN 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, showcooking... y 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-restaurante 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**

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPEX 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 **critérios 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 tiroliña. **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 €. **Alubia:** 17€ (Bebida aparte)

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: 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 **tradicción, 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.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
[@zumaia_baibidea](https://www.instagram.com/zumaia_baibidea)



Yuli Aparicio y **Cristian González** dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes 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 patatas fritas y cazuelita de picuillos, 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:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



Lejos de quedarse dormidos en los laureles confiando en la solidez de su equipo y la buenisima ubicación del bar, los responsables de este establecimiento que **el 15 de junio ha cumplido dos años** no paran de pensar en cómo mejorar su oferta. Y la última iniciativa llevada a cabo por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, responsables del local, ha sido la de "fichar" al legazpiarra Sabin Agirreburualde, uno de los chefs en activo más veteranos de la comarca que cuenta con un currículum a sus espaldas que incluye 10 años en la cocina de **Etxeberri** donde llegó a ser máximo responsable, 20 años dirigiendo el restaurante **Aitxuri** y dejándose la piel en sus fogones

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.

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



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

ARTZ ERRETEGIA



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

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, Lengüado...), 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 agri dulce, 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€

BAXARRI SAGARDOTEKA



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33
(IBAETA)
TEL. 943 27 36 19



Jose Luis Esnal, conocido en Orio como "Baxarri" da su nombre a esta asador-sidrería abierto en mayo de este año en el edificio que albergó la Sidrería Urkiola. Dirigido gastronómicamente por el sobrino de José Luis, **Iñaki Azkue, "El Vaskito"**, aquí encontraremos **gran variedad de sidras**, tanto las tres que podemos degustar directamente de sus kupelas (Barkaiztegi, Zapiain y Saizar) como en botella. La especialidad indiscutible es el **centollo**, así como la parrilla, y **la opción más interesante son los menús a mesa completa** como el **Menú J.L.** (24 €), **Menú Baxarri** (39 €) o los dos **"Menús Centollo"** (42 y 49€). El precio de los menús incluye pan, postre, sidra a voluntad e IVA. Baxarri cuenta con un **amplio aparcamiento** particular. **Cierra:** Martes noche y miércoles todo el día.

BERGARA



CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS.
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BIRMINGHAM
(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.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiara.com



Miguel Montorio pasó en 2009 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 donostiara 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.**

BOULEVARD 9

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14
www.boulevard-9.com



Boulevard 9, uno de los más veteranos bares del centro de Donostia, **abre todos los días puntualmente a las 6:30 de la mañana** para ofrecer desayunos y una atractiva variedad de **pintxos** entre los que encontramos especialidades como Croqueta de jamón, Calamar ali-oli, Brocheta de gambas, Queso de cabra, Bacalao asado, Carrilleras, Solomillo de cerdo, Txipirón plancha... En **raciones** destacan las Mini Ensaladas de Queso de cabra o gulas y gambas, y raciones como los Calamares, las Bravas, el Jamón Ibérico... Su **cocina** permanece abierta de manera ininterrumpida entre las 7:30 y las 15:30 y entre las 19:00 y las 22:15 con una amplia variedad de raciones y diferentes opciones de picoteo. **Menú del día: 19,50€**. **Menú fin de semana: 30€** **No cierra.**

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 este céntrico local que abre 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 picantones, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, de **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.casaurolojatetxea.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; Vieira 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-restaurant sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para si 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

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

EL VASKITO



DONOSTIA

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

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



El joven cocinero oriolarrá **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano 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:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra.

ETXEBE PUB



DONOSTIA

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

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



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.

EZKURRA

DONOSTIA

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

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joaquin 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€

HAIZEA

DONOSTIA

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

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA



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 encabollado 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.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONGO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONGO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Beraategui**, 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

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendía y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terraza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

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.

DONOSTIA

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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante 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; Txipigchetti (spaghettis de txipiron con bolloesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

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.

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 Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrace** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

MARIÑELA

2ª TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 40-50 € **Cierra:** Lunes

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)

PIÑUDI

UN PEQUEÑO GRAN BAR EN PLENA PARTE VIEJA



Óscar Campo regenta desde abril de 2005 este minúculo pero muy bien aprovechado bar de la Parte Vieja decorado con **más de 200 banderolas de fútbol** y frecuentado, principalmente, por una fiel clientela local. La especialidad indiscutible del local es el pintxo "Jimmy" (Solomillo de vacuno mayor con foie de las Landas) y otros atractivos pintxos como el nuevo Burrito de carrillera con salsa de jalapeños o clásicos como la Brocheta de langostinos, el Queso de cabra a la plancha con mermelada de higos, el Foie a la sal o a la pimienta... También cuenta con una amplia variedad en bocadillos, croquetas caseras, raciones, Ensaladas, **Txuleta a la plancha**... Piñudi abre entre las 12 y las 12:30 del mediodía y **cierra los lunes** por descanso semanal.

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 nombre, 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€

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 **terrazza** 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

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com



Dirigido por **Garbñe 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**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. 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). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletarestaurant.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:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **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.

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 nazarál 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

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel 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)
 TELF. 943 32 16 72
 MERC. GROS (PUESTO 2)
 TEL. 943 50 80 53



Leo Chamorro lleva casi 30 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 cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

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 **Whashington 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.



Oiartzun
 ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
 Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

JESÚS MARI SATRÚSTEGUI "SATRUS". EX-FUTBOLISTA Y DISTRIBUIDOR DE VINOS

"DONOSTIA ES UNA CIUDAD PRIVILEGIADA Y EN CUALQUIER SITIO SE COMEN PLATOS EXTRAORDINARIOS"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Jesús Mari Satrustégui, "Satrus" (Pamplona, 1954), fue el mayor goleador de la Real Sociedad en la época dorada del club, cuando los Txuriurdines ganaron dos ligas seguidas y llenaron de ilusión a todos los habitantes de la provincia, futboleros y no futboleros. Una lesión le apartó del fútbol en su mejor momento, con tan solo 28 años, y tuvo que reorganizar su vida. Contra todo pronóstico, encontró su futuro en el mundo del vino tras responder a un anuncio de prensa en que Bodegas Muga buscaba distribuidor. 40 años después, Satrus se ha jubilado dejando en manos de su hermano José Ignacio el peso del negocio. "Autoexiliado" en el pequeño municipio navarro de Aldaba, junto a Iruztzun, este hombre afable y humilde es feliz trabajando su huerta, paseando con sus perros y juntándose los lunes con sus amigos a jugar al mus en el Bidea de Gros.

¿Además del vino y el fútbol... qué aficiones cultivas?

La caza y la huerta. Hago unos tomates de puta madre... o al menos eso me dicen los amigos. Si no los traigo me matan.

Me enseñó a trabajar la huerta el aita, al que también le gustaba mucho. De hecho, echamos sus cenizas en la huerta. Creo que él nos ayuda...

¿Tu lugar favorito para perderte en Donostía?

Aquí, donde estamos, en el Bar Bidea. Un sitio donde me tratan de maravilla y siempre me dedican una sonrisa. Antonio siempre está de mala uva, pero tiene un corazón enorme.

¿Y en tu Navarra natal?

Además de la huerta, los montes alrededor de mi pueblo, donde voy todos los días a pasear con mis perros. Allí, las horas se me pasan volando.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Me viene a la cabeza el viaje que hicimos con la Selección a jugar contra Inglaterra en el 81. Ganamos 1-2 en Wembley con goles de Zamora y mío y se dieron circunstancias que no se han repetido: nunca se le había ganado a Inglaterra, estaba Quini secuestrado...

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Mi hijo vive en Boston y quiere que vaya a visitarle. Me da mucha pereza, pero tal vez algún día...

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Sobre todo, la honestidad y la honradez. El aita nos enseñó que eso es lo que importa, además de ser enemigo de la mentira. Una persona que tenga esos valores, a mí ya me ha ganado.

¿Y lo que más detestas?

Odio la mentira. No me gusta nada. La tengo atragantada.

- Tras dejar el fútbol tu vida ha sido el mundo del vino... ¿Cuáles son tus preferencias personales?

El tinto me encanta, y me gusta mucho la garnacha. Tanto en Rioja como en Navarra he probado algunas extraordinarias. Eso sí, en verano hay blancos que entran también muy bien.

¿Se te da bien la cocina? ¿Hay algún plato que te guste preparar especialmente?

Ufff... me ha costado porque era muy torpe al principio, pero por circunstancias familiares me ha tocado aprender y al final he conseguido apañarme. Mi madre decía que las cosas le salían bien por el cariño que les ponía y creo que me pasa lo mismo. No es que prepare nada especial, pero un arroz cono almejas, por ejemplo, me sale bastante bien. Y con la verdura,





Satrus, junto a su amigo Antonio en el Bar Bidea de la calle Karkizano de Gros. Abajo, recogiendo en el Asador Aratz y de la mano de Manu Méndez el Premio Baccus que le fue concedido por el Club de Amigos del Vino de Donostia.

sobre todo la de mi huerta, hago cosas sencillas pero me de-
fiendo bastante bien.

Y para comer... ¿Cuáles son tus platos favoritos?

Mira que he comido arroz y nunca me cansa una buena paella de marisco o el arroz a la jardinera que hacía mi padre, que nos juntaba a 30 personas a comer arroz y chuletillas al sarmiento. Ahora que me he jubilado, los de casa quieren que recupere la costumbre.

¿Hay algún plato o alimento que detestes?

La alubia roja. Cuando estudiaba en Logroño ví un día gusanos en la alubia y le cogí tirria. No me entra. Eso sí, el potaje me encanta, sobre todo con verduras.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Aquí en Donostia he tenido tantas... esta es una ciudad privilegiada y en cualquier sitio se comen platos extraordinarios. Podría empezar a contarte y no acabar.

Recomiéndanos dos restaurantes de Gipuzkoa.

El Gandarias es un sitio que me encanta. Además, hace poco tuvieron el detalle de invitarnos a todos sus proveedores a una comida fantástica. Y me encanta ir a donde Martín Berasategui, por amistad y por cómo hace las cosas, al igual que a Arzak, Akelarre... y, por supuesto, echo de menos el Zuberoa.

¿Y algún restaurante fuera de nuestra provincia?

Conozco muchos en Navarra. El Bidea-2 en Zizur, el Alhambra y el Europa de los hermanos Idoate en Pamplona... También me gusta mucho el Rodero y los restaurantes de los hermanos

Enciso, que lo hacen muy bien.

COVID-19... ¿Cómo lo has vivido? ¿Y cómo crees que afectará al mundo del vino?

Nos ha afectado mucho. Tengo amigos que incluso no salen ya de casa. Se está abriendo, pero nos ha costado, y ha sido muy injusto lo que se hizo con la hostelería, que parecía que era la culpable de todo. Se le ha hecho mucho daño. El mundo del vino tiene varias salidas: internet, las tiendas de alimentación... creo que no le ha afectado tanto.

¿Con qué vino celebrarías una nueva liga de la Real Sociedad?

Con un Pago de Carraovejas... y como se quedaría corto, seguiríamos con un Prado Enea, de Muga.



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

