

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 226: octubre 2023



Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

*Un vino con carácter
en homenaje a nuestro abuelo Félix,
un ejemplo a seguir*

BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - www.aimarez.com



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



Ensalada de perdiz y foie
Hotel Restaurante Gurutze-Berri
(Ver receta en pág. 7)

ondojan.com

Nº 226 Octubre 2023

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación y Redacción:

Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alzane Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi 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 concienzado

ECHARLE HUEVOS A LA VIDA... Y A LA TORTILLA

“Hay que echarle huevos a la vida... y hay que echarle huevos a la tortilla de patatas”. Con estas palabras terminó Rafael García Santos el discurso de agradecimiento que pronunció en un Auditorio Kursaal a media asta cuando recibió el premio de periodismo Pau Alborna i Torrás en el marco de un Congreso, San Sebastián Gastronomika, que ha vendido esta edición como su número 25 cuando realmente son 15 las ediciones que lleva celebrándose.

El genial crítico gastronómico, cuya elección para dicho premio debe entenderse como todo un acto de desagravio, tal vez decepcionó a los que esperaban un discurso más duro e incisivo, pero la verdad es que supo guardar las formas, ser inesperadamente agradecido y elegante y, además, demostró mantener bien engrasada su inteligencia pues utilizó la oportunidad que se le brindó para lanzar desde su atril toda una conferencia en defensa del proyecto que lleva a cabo desde hace unos años protagonizando una revolución en el mundo de la tortilla de patatas comparable, según él, a la que en su día llevó a cabo en el ámbito de la mal llamada “alta cocina”.

A pesar de que en el palacio donostiarra García Santos se puso la gorra de la templanza y la cordialidad, el santanderino (y donostiarra de adopción) sigue siendo un provocador nato como lo demostró en otro de los foros que supo aprovechar con motivo de la concesión del premio: la entrevista que le hizo el diario



El País y que fue publicada en la contraportada del mismo el día del inicio del congreso. El bueno de Rafael no dejó títere con cabeza en la misma, desmitificó la actual cocina de vanguardia y levantó no pocas ampollas como han demostrado varios artículos y comentarios en redes publicados los días posteriores.

“Ladran, luego cabalgamos” decía Don Quijote al atravesar La Mancha. El actual poseedor del premio Pau Alborna demuestra, a sus 69 años, mantener viva la llama de la verdadera misión del periodismo y la libertad de expresión: vigilar y molestar al poder establecido, sea éste político o gastronómico.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 226: EN PORTADA: GURUTZE-BERRI 04 COLABORACIONES 10-28
DURA LEX 10 TE LO DIGO... 12 TURISMO GASTRO 14 LA RUTA SLOW 14 CERVEZA
ARTESANA 15 DI... VINOS 15 SABERES Y SABORES 16 ARTE LÍQUIDO 18 DIETÉTICA 20
ITSASOTIK 22 AINARA LÓPEZ 24 MENUDO MENÚ 26 MENÚ PICANTE 28 JAKITEA 30
PINTXO: QUINTO PINO 32 PILPILEAN: TORTILLA DE PATATAS 34 SS GASTRONOMIKA 37
COCINANDO CON BEREZIARTUA: FÉLIX MANSO 38 SAKONEAN: KOSTA AROA 40
RESTAURANTES DE GIPUZKOA 43 RESTS. DE DONOSTIA 51 RESTS. DE EUSKAL
HERRIA 58 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 RESTAURANTE: REMIGIO 61
CON LAS MANOS EN LA MASA: JESUS PORTUGAL 62

RESTAURANTE GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

EL BASTIÓN DE LA CAZA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El otoño es tiempo de caza. Y si hay un restaurante que ha convertido la actividad gastronómica proveniente de la cinegética en un arte y su "menú de caza" en una cita ineludible de nuestro calendario culinario, ese es el hotel-restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun. Situado en un precioso entorno en mitad de la carretera comarcal que une Oiartzun con Irun ofreciendo los privilegiados paisajes de las Peñas de Aia, Jaizkibel y los montes navarros, este histórico establecimiento lleva décadas ofreciendo un excelente menú a precio cerrado en el que su chef, Xabier Zapirain, sigue la estela de su padre elaborando unos platos impecables en los que prima la suculencia y la técnica mientras su hermano, Gorka, se ocupa de la sala y el servicio de vinos con informalidad, soltura y, sobre todo, esa profesionalidad que da la experiencia. Gurutze-Berri es un clásico ineludible, un bastión de la caza en particular y de la buena cocina en general.

Los hermanos Zapirain, **Xabier y Gorka**, están satisfechos. La temporada de verano han trabajado bien, tanto el comedor como el hotel, y aunque en septiembre ha flojeado algo la cosa, parece que se recuperan del bache y siguen entrando reservas. No es de extrañar. Gurutze-Berri es uno de esos locales que permanece **al margen de las modas y los mentideros mediáticos y culinarios** pero quien lo prueba repite y tripite, ya que a pesar de su envoltente clasicismo sigue otorgando la mayor de las importancias a dos aspectos clave: el trato al cliente y el contenido del plato.

En lo concerniente al trato, que nadie se espere reverencias o cualquier tipo de postureo forzado. Gurutze-Berri es naturalidad pura y dura, un establecimiento en el que quien atraviesa la puerta es tratado con la familiaridad con la que se recibe a cualquiera en un caserío vasco como el que acoge, al menos en apariencia, a este gran restaurante. Los herma-

nos Zapirain saben hacer sentirse al cliente como uno más de casa, para lo bueno y para lo malo.

En cuanto al plato, responsabilidad de Xabier, sigue manteniendo las características que se han exigido siempre en un restaurante tradicional: **sabor, frescura y cantidad**. La cocina de Gurutze Berri es sabrosa, suculenta, intensa... una cocina en la que los fondos y las salsas cobran una importancia fundamental y que responde, ante todo, al principio básico de las casas de comidas de antaño: "por favor, que esté rico". Aquí lo está, y mucho.

Otra de las claves del éxito de Gurutze-Berri radica en su **hotel**, ya que el complejo cuenta con 36 habitaciones amplias, limpias, luminosas y perfectamente equipadas que hacen las delicias de turistas y viajantes por su confort y su excelente relación calidad-precio. "En temporada baja, el precio de la habitación doble oscila entre 60 y 70 euros,

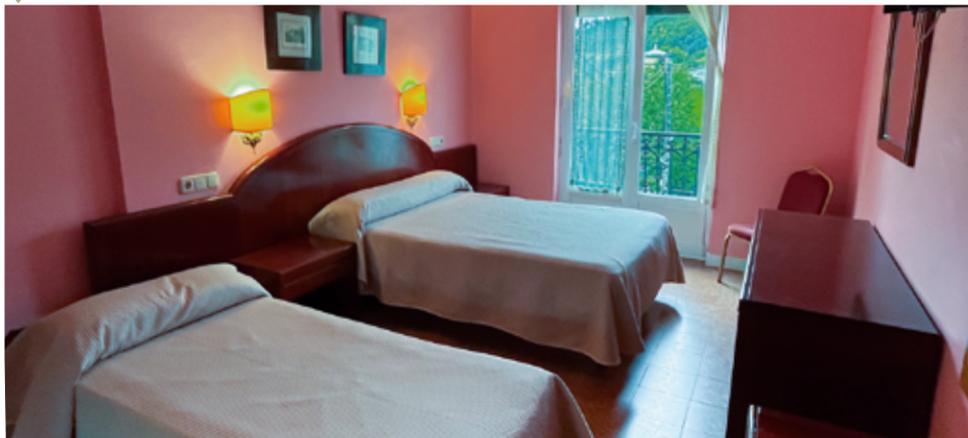


1.- Salmorejo (Detalle de bienvenida)



2.- Terrina de caza con cebolla caramelizada e higos al curry





y en temporada alta raramente llega o pasa de los 100. Ha habido un día de agosto en el que ha estado a 110 y ya me parece mucho cobrar” nos comenta Xabier Zapirain. Súmele el lector a estos precios el hecho de que este hotel se encuentra **a tiro de piedra tanto de Donostia como de Hondarribia o Hendaya** y comprenderá el por qué de lo solicitado que está.

Pasión por la caza

Como todos los años, Gurutze-Berri se vuelca a partir del mes de octubre y hasta finales de enero en su **menú degustación de caza**, una propuesta que cuenta con un enorme éxito tanto por parte del público asiduo al mismo como por la de quienes acuden por primera vez y quedan inevitablemente enganchados al mismo.

Se inicia el menú con un aperitivo. En nuestro caso fue un impecable salmorejo aprovechando los últimos tomates de temporada, pero la propuesta puede cambiar en función de la disponibilidad. A continuación se sirve una succulenta

terrina de caza con guarnición de cebolla caramelizada e higos al curry y el que es considerado por el que esto firma como uno de los mejores platos de la cocina gipuzkoana: la ensalada de perdiz escabechada con foie, plato indispensable de la carta de este restaurante.

Finaliza la parte salada con una exquisita y jugosa Musaka de conejo salvaje y otro plato de levantar la boina: el Salmís de paloma o Paloma en salsa cocinada con cariño y mucho, mucho gusto.

El menú se redondea con un postre que también va variando y se acompaña con buen **vino de Rioja Alavesa** de Bodegas Valdemar, caldo que marida a la perfección con la propuesta comentada.

Este opíparo menú se ofrece, IVA incluido, al imbatible precio de **56 euros**... ¿Alguien da más?

GURUTZE-BERRI

Plaza Bizardía, 7 - OIARTZUN - 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



3- Ensalada de perdiz escabechada con foie



4- Musaka de conejo salvaje

La receta de...

Ensalada de perdiz en escabeche con foie

Xabier Zapirain
GURUTZE-BERRI
(Oíartzun)



INGREDIENTES: (Para 1 ensalada)

- 1/2 Perdiz escabechada
- 2 medallones de foie fresco
- Lechuga
- Tomate
- Endibias
- Zanahoria rallada
- Cebolla
- Maíz
- Pimiento rojo
- Patata cocida

ELABORACIÓN:

Picamos en daditos el tomate, la patata cocida y el pimiento rojo, y la cebolla la cortamos en rodajas. Disponemos la lechuga y, sobre ella, el tomate, la patata, la zanahoria, la cebolla, el maíz y el pimiento rojo. Aliñamos el conjunto con aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre de Módena. Deshuesamos y despedazamos la perdiz escabechada, la templamos en el microondas y la colocamos sobre la base de la ensalada. Enharinamos levemente los medallones de foie, los hacemos a la plancha un par de minutos por cada lado y coronamos con ellos la ensalada.



Colocamos dos o tres endibias a los lados, espolvoreamos con sal y pimienta en grano y decoramos con una pizca de pimentón.



5.- Salmis de paloma



6.- Torrija con crema de arroz con leche y Mousse de avellana con chocolate

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

Urikiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Otefe 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

Oliano 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

Itxuene** 639 23 88 89

Petit Golenri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldameta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

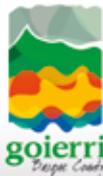
ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ... 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
— GOBERNUO 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



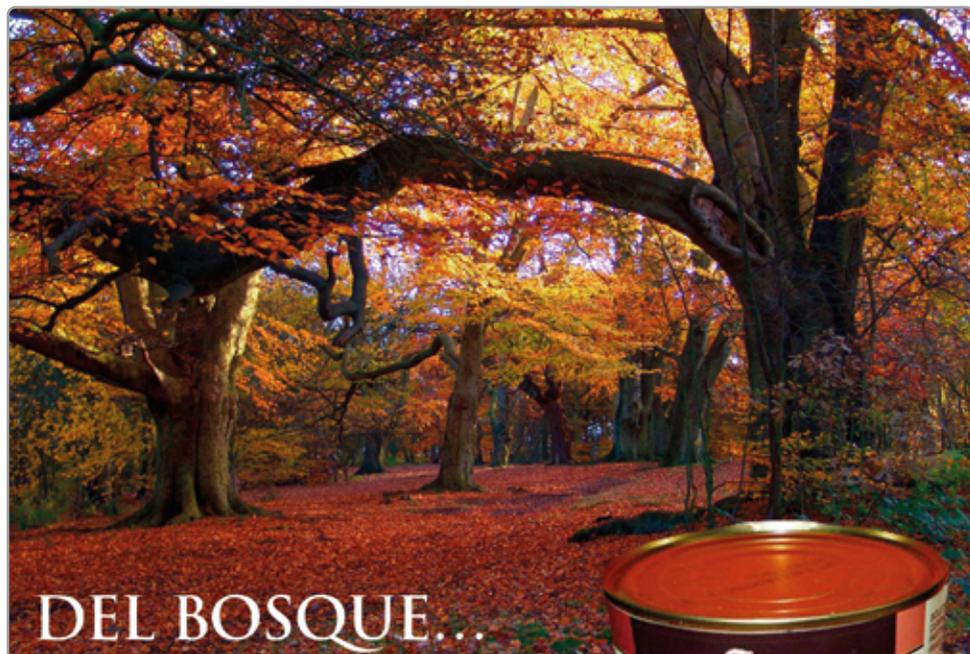
- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** *Camino de Santiago: túnel de San 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.idiazabal turismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



DEL BOSQUE...

... A TU MESA

Ya estamos de lleno en **Otoño**, sinónimo de **Productos Silvestres** como trufas uncinatum, setas y hongos, entre otros.

Como siempre, en Aurki te ofrecemos los mejores Hongos Naturales (boletus) de primera calidad, embotados en exclusiva para nosotros tras ser cocinados en aceite. Un placer otoñal, directamente del bosque a tu mesa.

... y no olvides que también estamos en **Temporada de Caza** y que te ofrecemos todo tipo de piezas de caza mayor y caza menor. Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



**Basotik...
zure mahaira !!
Gozatu
onttoen garaiaz!!**



Productos del Pato • Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2
20014 SAN SEBASTIÁN
TF: 943 33 25 77
Fax: 943 33 53 40
e-mail: donostia@comercialaurki.com
www.comercialaurki.com



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

SAN HALLOWEEN

Donostia, viernes 28 de octubre de 2044.

Hoy mi abuelo me ha venido a buscar al colegio. Tenía una sonrisa especial. Maléfica, diría yo.

“Vamos a celebrar el Día de Todos los Santos”, me ha dicho con satisfacción.

“¿Qué es el Día de Todos los Santos?” le he preguntado. Yo sé lo que es Halloween. Nos disfrazamos de esqueletos y pedimos chuches a cambio de no romper a hostias los cristales de las casas de nuestros vecinos. Está guay pero se ha enfadado mucho cuando he dicho esa palabra.

Me ha contado que antes de eso había una tradición para recordar a los muertos que se llamaba Día de Todos los Santos y que ese día se iba al cementerio a llevar flores a los que se habían instalado allí.

“O sea, ¿Una especie de okupa de tumbas?”, le he preguntado. El abuelo se ha reído. Se ríe por cualquier cosa. “No, no”, me ha dicho sin terminar de reírse. “Se paga mucho por estar allí” Yo eso no lo he entendido bien. “¿También se paga por estar muerto?” le he preguntado y él me ha respondido que tiene su lado curioso, que cuando se está muerto, a veces, algunos pueden hasta cobrar.

Sin pasar por casa para dejar la mochila me ha llevado al único cine que queda en la ciudad y hemos visto una película: “Coco, 3ª parte”. Al abuelo no le ha gustado porque ha dicho que poco tiene de diferente de la primera película estrenada allá por el año 2017. A mí sí me ha gustado, sobre todo las escenas donde celebran el Día de Muertos y se ponen a bailar y a tomar tequila encima de las tumbas, y el abuelo me ha dicho que eso es verdad, que él ha estado mucho tiempo allí y que lo ha visto. No sé si creerle, es tan fantasioso...

Luego mi aitona se ha puesto serio y me ha dicho que la parte más importante de la peli es el mensaje final: “Nunca se muere si hay alguien que te recuerda”. Luego ha dicho entre dientes que eso es una gilipollez porque lo único que hace es retrasar el olvido y que al final siempre llega. Yo le he recriminado la palabra y ha vuelto a reírse.



Entonces se ha venido arriba. Ha dicho que para celebrar el Día de Todos los Santos íbamos a ir a una de las pocas pastelerías que quedan en la ciudad y que íbamos a comer ¡huesos de santo!

“¿Huesos?”, le he preguntado con cara de asco. “Sí”, me ha respondido acelerando el paso. Cuando hemos llegado al lugar olía a canela y mantequilla y estaba lleno de calabazas de chocolate envueltas en papel naranja y con cara de terror en el costado. También había tartas con formas de tumbas y arañas de caramelo por todos los lados.

Entonces el aitona ha empezado a hablar con la tendera y se ha montado el follón cuando le ha dicho que ya no hacían huesos de santo. Que la gente solo pedía calabazas estúpidas y que ha dejado de hacerlos.

Casi tengo que sacar a mi abuelo a rastras de la tienda porque la bronca estaba subiendo de tono. Luego se ha calmado y ha dicho que nos están invadiendo no sé quién y que estamos sucumbiendo a otras culturas. No sé muy bien por qué dice eso.

Después, cuando volvíamos a casa, se ha encontrado con un amigo suyo, igual de viejo que él, que le ha dado palique y entre ellos se han calentado. Al final le ha dicho que no se preocupe, que no todo lo que viene de fuera es malo y que se acuerde del tomate.

Yo no he entendido nada, pero me ha dado una idea para cuando mañana salga con mis amigos a montar el follón para conseguir chuches: untarme la cara de jugo de tomate para que asemeje sangre.

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



TURISMO GASTRONÓMICO

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE. EL GRAN RETO



Hace ya algunos años que empecé a escuchar un concepto inicialmente novedoso que, debido a su uso excesivo, acabó convirtiéndose en “cansino”. A la par que irónico. Por un lado, los habitantes del planeta nos estamos cargando nuestro

refugio vital, con actos que aceleran un cambio climático cada vez más evidente. Y por otro, fomentamos la sostenibilidad, ese desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

Gracias a mi trabajo, he podido asistir a foros de conocimiento, donde he conocido a **personas** que desarrollan proyectos, de tipologías diversas, vinculados al desarrollo sostenible. Uno de ellos es el **proyecto IMOS, de Elena Ceballos**, investigadora y divulgadora oceanográfica, convencida de que los océanos pueden ser los pulmones de la tierra, y cuyo objetivo es (*nada más y nada menos*) llegar a tiempo para frenar el cambio climático. Elena impartió una de las ponencias más brillantes, motivadoras e interesantes de aquel foro.

Pero siempre he echado en falta que alguien ponga sobre la mesa **el gran reto**. El de **la gastronomía y su sostenibilidad a futuro**. Con datos reales, tales como que será necesario **augmentar la producción de alimentos en los próximos 30 años en un 70%**. Con la dificultad añadida de que, cada año, perdemos superficie cultivable.

O la previsión de que **la población mundial alcance la cifra de 9.600 millones** de personas en el 2050, y que, manteniendo el actual estilo de vida, **hará necesario el equivalente a casi tres planetas** para alcanzar el objetivo de “hambre cero”.

Cada año se calcula que **un tercio de todos los alimentos producidos se desperdicia mientras 2000 millones de personas en todo el mundo tienen sobrepeso y más de 1000 millones pasan hambre**.

¿Será la gastronomía sostenible capaz de asumir y liderar este gran reto? ¿Quién le va a poner el cascabel al gato?

Nere Ariztoy

Consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios



LA RUTA SLOW

RECOGIDA DE LA MANZANA EN EUSKADI



Semanas atrás arrancó la recogida de manzana para la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** en los manzanales de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. esperándose que a finales de noviembre esté toda la manzana autóctona recogida. Así nos lo contaron recientemente en el **manzanal Otalarrea** de Billabona, un manzanal experimental de la Diputación Foral de Gipuzkoa en el que se encuentra la principal colección de manzanas de sidra vasca.

Allí pudimos charlar al respecto y conocer que la mayoría de los manzanos disfrutaron de una gran floración en primavera y cogieron mucha manzana. Además, lo lluvioso del verano ayudó a su crecimiento. “Este año es una manzana muy sana, que poco a poco ha ido creciendo y madurando, debido a las condiciones meteorológicas del verano. La cosecha ha sido abundante para todo tipo de manzanas y esto le da al sidrero una gran oportunidad de trabajar, ya que de los tipos de manzanas que le gustan, podrá elegir. Las sidras en general tendrán menos alcohol que el año pasado”, destacó **Unai Agirre** desde Euskal Sagardoa.

“Aunque es demasiado pronto para ofrecer datos concretos, se prevé que se recojan más de 6 millones de kilos en los manzanales destinados a Euskal Sagardoa. Cada año hay más manzanas en los manzanales autóctonos, a medida que se cuidan los manzanales existentes y se plantan nuevos. En este sentido, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa está entrelazando acuerdos entre productores y sidrerías, ya que la colaboración a largo plazo es la mejor manera de aumentar la producción local, fortalecer los sectores, posicionar los productos y garantizar la calidad”.

Todos los detalles los puedes escuchar en el espacio dedicado a La Ruta Slow en www.eitb.eus

Aitor Buendía

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



CERVEZA ARTESANA

¿Y ESO QUE HUELE COMO MARIHUANA?

Es lúpulo, una planta de la familia de las cannabáceas y que al abrir una cerveza lupulada, según el tipo que sea, te puede recordar a ella.



¿Y por qué me tiro hacia el lado más salvaje de esta planta que tanto aporta a nuestra bebida favorita? Pues porque están proliferando plantaciones por diferentes lugares de nuestra geografía que por sus características, llaman mucho la atención. Al ser una planta trepadora, se disponen unos cables de 5 ó 6 metros de altura, a los que se atan unos cordeles por planta separados por un metro en altura, a los que se adhieren 2 brotes o tallos. Tardan 3 años en empezar a dar sus frutos y según la variedad, que son muchas, se pueden recoger unos 2000 kilos por hectárea. La recolección se realiza en septiembre y una vez finalizada, se poda quedando como una vid.

Cerquita del santuario de Loiola se encuentra la plantación de **Pepo's Hop**, proyecto de **Asier Plazaola** que seguro que ha hecho pensar a alguno de sus vecinos, por el aroma, que es una cosa rara. Llama mucho la atención en la carretera entre el santuario y Azkoitia observar su plantación de la variedad *Cascade*, que aporta a la cerveza sabor y aroma a pomelo.

Un proyecto que arrancó hace tres años, que ya está empezando a dar sus frutos y que no pasa desapercibido para las fábricas artesanas de la zona que ya están usándolo en algunas de sus cervezas.

Podemos encontrar su lúpulo en la cerveza **Red Lager** de *Saltus* junto a lúpulo de **Queen Country Hop** de Olite, también en la cerveza **Algara**, de *Meta Edabeak*, en forma de *Dry Hop*, aunque la cerveza más destacable sería **Chicharra**, de cervezas *Gross*, que solo ha usado el lúpulo de Pepo's Hop en fresco, recién recolectado y usando toda la flor, lo que se conoce como una *Harvest* (cosecha) muy típica de finales de septiembre ya que solo se elabora con el lúpulo recién recogido.

Solo podemos alegrarnos por estos proyectos y brindar. Hopa!

Liteo Leibar

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



DI...VINOS

**SANTALBA
ORANGE
(D.O.P. RIOJA)**

En términos sencillos, el vino naranja es un **vino blanco que se elabora al estilo de los vinos tintos**: el mosto de la uva se deja macerar junto a sus pieles durante un período de tiempo determinado, y este contacto tiñe su tonalidad final, que puede ir **del amarillo oro hasta el naranja intenso**, pasando por distintas tonalidades oxidadas, en función de cuánto tiempo se deje con los hollejos. Este método de vinificación es muy antiguo: **la tradición se remonta a más de 8000 años antes de Cristo y proviene del Cáucaso**. Luego se extendió a las fronteras de Italia.

Bodega Santalba es una bodega familiar situada en la Rioja Alta. Se encuentra en Gimileo, un pequeño pueblo junto a Haro en pleno corazón de la Denominación de Origen Calificada Rioja. De origen familiar, su filosofía se ha basado siempre en la calidad de sus vinos, en la rigurosa selección de las uvas utilizadas

Viura es la variedad autóctona en Rioja y con este vino la bodega Santalba quiere ponerla en valor y rendir homenaje a los primeros vinos naranjas, elaborados en Georgia hace más de 4.500 años. Color amarillo dorado de capa media con reflejos naranjas. Nariz compleja que recuerda a mandarina, cítricos, pomelo, fruta de hueso, tomillo y pimienta blanca. Buena acidez que lo hace fresco y un tanino agradable que le aporta buen equilibrio y estructura. Tiene cuerpo y carácter. Ligeramente salino. Persistente en boca y un final largo ligeramente goloso.

**Jon Méndez**

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





Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

EL QUESO GAMONÉU

Al famoso eslogan turístico del Principado de Asturias, "Asturias, Paraíso natural", habría que añadirle "del queso", por ser una de las regiones europeas que dispone de más variedades de quesos y de la mejor calidad, gracias a sus excelentes condiciones para elaborar estos manjares. Asturias dispone de una cabaña de primera calidad, unos pastos en sus valles y puertos



Desde 2003 este queso tiene la D.O.P. Actualmente son 21 los elaboradores inscritos en la misma y tan sólo 4 elaboran el "Gamonéu del Puerto"

casí únicos, unas cuevas en sus montañas calizas donde se producen las condiciones ideales para la maduración de quesos azules, y una experiencia quesera con siglos de antigüedad, junto con unas gentes amantes de la tradición pero no reñidas con la innovación.

Una de las variedades más apreciadas y más antiguas del Principado es el Gamonéu, elaborado en los concejos de Onís y Cangas de Onís en Picos de Europa. Es un queso artesanal, de leche cruda, entera, sin conservantes, de vaca, de oveja o de cabra, o mezcla de dos o tres de dichas especies. Su forma es cilíndrica y pesa entre 0,5 y 7 Kgs. Existen dos variedades, Gamonéu del Puerto y el del Valle. Ambas se elaboran en condiciones similares y se ahúman con leña de especies autóctonas no resinosas (fresno, haya, brezo, roble, o castaño). Los quesos completan el periodo de afinamiento, mínimo de 60 días, en cuevas de alta montaña, madurando al menos un mes en ellas, donde son colonizados por el hongo *Penicillium Roqueforti*.

Dado su carácter artesanal, cada pieza es diferente. La corteza presenta tonalidades rojizas, azuladas/verdosas. La pasta es dura o semidura y friable (se desmenuza fácilmente), con ojos de pequeño tamaño e irregularmente repartidos. El interior del queso es de color blanco o blanco-amarillento, con leves efloraciones verde/azuladas especialmente en los bordes.

El sabor es suave a humo con retrogusto a avellana y sensación final ligeramente picante. Si no se consume en el momento justo su textura y sabor pueden verse afectados.

La diferencia más importante entre el Gamonéu y el Cabrales es el ahumado. En el caso del Gamonéu es obligatorio someterlo a un ahumado, que hace que se forme una corteza lo que dificulta la penetración del hongo durante la maduración en cueva, consecuentemente las vetas del hongo verde azuladas características de los quesos azules son escasas y se localicen en las proximidades de la corteza. En los de larga maduración suelen extenderse hacia el interior. En cambio en el Cabrales, al no formarse corteza, el hongo penetra por toda la pasta y la coloración azul es uniforme. La textura también es diferente entre ambos quesos: la del Cabrales es untuosa, semiblanda o blanda por lo que se consume untado. Por el contrario, la del Gamonéu es dura o semidura y friable.

Desde el año 2003 este queso tiene la Denominación de Origen Protegida, DOP. Un auténtico Gamonéu lleva la etiqueta con el logo de la DOP y una contraetiqueta numerada. Cuando el queso dispone de la mención "Gamoneu del Puerto" significa que ha sido elaborado en primavera o verano, en las majadas de los puertos y con mezcla de leche de al menos dos especies. Actualmente son 21 los elaboradores inscritos en esta DOP y de ellos tan sólo 4 elaboran el "Gamoneu del Puerto".



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



LA BODEGA DE
LA LOBA

Matanza de Soria

Ana Carazo

www.laloba.es

info@laloba.es

DISTRIBUIDOR GIPUZKOA

Igor San Miguel

627 90 43 91

sanmigueligor@gmail.com

VINOTECA OFICIAL

Vinos Ezeiza

Prím Kalea, 16

San Sebastián

943 46 68 14

ERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

● SALUD, COSMÉTICA Y COCTELERÍA

Hace unos días, Patricia de **Exclusivas Busto**, una empresa donostiarra de venta de productos cosméticos nos hizo una propuesta de un evento

un tanto especial, y es que querían que realizáramos un cóctel que estuviera relacionado con la cosmética y con el cuidado de la piel. Además, nos hizo especial ilusión, ya que íbamos a trabajar codo con codo con Ainara López (@ainaralo), que realizó varias recetas con ingredientes que favorecían la salud de nuestra piel gracias a las vitaminas de los ingredientes que utilizó. Me encantaría contaros estas fabulosas recetas, pero prefiero que lo haga ella misma...

Por mi parte, me puse a pensar qué posibles ingredientes podría utilizar para realizar el cóctel, y la verdad que al principio me quedé un poco en shock, porque me dije "Pero si el alcohol no favorece la salud de nuestra piel...", pero entonces me puse a pensar, a buscar información... hasta que me di cuenta de que muchos de los licores y destilados que actualmente consumimos como bebidas para nuestro ocio, en sus inicios fueron creadas como bebidas para paliar ciertos problemas de nuestro organismo o enfermedades.

Por ejemplo, la tónica, inicialmente se creó para paliar la malaria gracias a la quinina, el ingrediente fundamental del agua tónica. A raíz de ahí, ya todo fue "servir y agitar" y ¿Cómo no? Se me vino a la mente el cóctel más cinematográfico de todos los tiempos: "prepáremelo agitado, no mezclado" ¿Sabéis de qué cóctel hablo? Correcto, del **Dry Martini**, el cóctel preferido de Bond, James Bond.

Este cóctel está elaborado a base de ginebra, cuyo ingrediente principal es el enebro. Todos conocemos este destilado, pero pocos saben que el enebro ya se utilizaba en aceite para tonificar los músculos de los atletas griegos, es decir, que su uso es milenario. El otro ingrediente de este cóctel, es un vermouth seco, en este caso nosotros lo hemos cambiado por *Italicus*, un Rosolio de Bergamota. La bergamota es el cítrico más codiciado dentro del mundo de la perfumería gracias a sus aceites esenciales y aromas.

Hay muchos más ingredientes que actualmente utilizamos como ingredientes en los cócteles, como por ejemplo los Bitter aromáticos, como la Angostura. Como veis en la foto, son botellitas pequeñas que van envueltas en papel, tal y como antiguamente se presentaban los medicamentos estomacales.

Por lo tanto, podemos comprobar cómo dos mundos



tan diferentes como pueden ser la cosmética y la coctelería, tienen un nexo común como son los ingredientes con los que están elaborados.

El cóctel que os traigo hoy, es ese coctel tan especial que he creado para Exclusivas Busto, y es una versión de ese Dry Martini, aunque con bastante menos grado alcohólico, ya que le hemos añadido una infusión de té verde que, a su vez, es un antioxidante natural.

DRY BUSTO

INGREDIENTES: 3,5 cl 801 Dry Gin; 1,5 cl. Italicus 5 cl. infusión de té verde; 1,5 cl. sirope de hierbabuena 1,5 cl. zumo de lima; Esferificaciones de frutos rojos

ELABORACIÓN: Primeramente, realizaremos la infusión de té verde, lo dejamos enfriar y mientras tanto iremos exprimiendo el zumo de lima. Una vez que ya tenemos todos los ingredientes, procederemos a servirlos en un vaso mezclador. Al mismo tiempo enfriaremos la copa donde serviremos el cóctel, ya que éste va sin hielo. Ya con el cóctel frío serviremos las esferificaciones en el fondo de la copa para posteriormente servir el coctel. Terminaremos aromatizándolo con mano de Budha.



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"*



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

● A VUELTAS CON LA VUELTA

Aunque persistan los calores estivales, ya ha llegado el otoño con su vuelta al cole, el color naranja de la calabaza y a re-conectar un año más con los hábitos saludables de alimentación, ejercicio, y salud mental. Otra nueva oportunidad para volver a conectar con nuestro cuerpo para quererlo y aceptarlo. Otra oportunidad para alejarse de la cultura de la dieta y aprender a tener una relación saludable con los alimentos, deconstruir nuestra base de



Escuchar a personitas de 12-13 años decir que quieren hacer dieta cuando están en un peso óptimo, y se abstienen de comer un trozo de pastel en un entorno de celebración familiar, me hace saltar las alarmas.

datos y volver a crearla a través de buenos profesionales actualizados y rigurosos, alejándonos del ruido sin sentido de tanta desinformación que nos hace dudar y aceptar falacias entorno a esta necesidad básica.

Pero ¿Cómo saber si la nueva tendencia alimentaria que nos llega es “buena” o “saludable”? ¿Cómo re-aprender a reconciliar arte culinario, nutrición, placer y necesidad?

Cómo todo, requiere dedicación y trabajo duro, aprender a escucharnos saliendo del ruido para buscar el silencio. Salir del positivismo inocuo del “Yes we can” que parece que se hacen solas las cosas a coger el toro por los cuernos y decir a través del esfuerzo, la constancia y de ocuparme y no preocuparme volveré a tener una relación sana con los alimentos.

Este mes vengo reflexiva. Escuchar a personitas de 12-13 años decir que quieren hacer dieta cuando están en un peso óptimo, y se abstienen de comer un trozo de pastel en un entorno de celebración familiar, me hace saltar las alarmas. Porque también tenemos responsabilidad ante lo que nos ven hacer o decir personas que

están en edad de educarse. Porque la comida también es contexto. Y nosotrxs somos ejemplo. Hay que añadir que con el uso de las redes sociales, donde un pre-adolescente o adolescente pasa mucho tiempo, hay un bombardeo constante de exposición a cuerpos perfectos que no son reales como medida de belleza. En un momento crucial que es esta etapa donde se está construyendo la imagen, muchos jóvenes crean su autoestima en la comparación con otros cuerpos o bellezas que poco tiene de real o ser solo el 5% de la diversidad de cuerpos que tenemos, por lo que siempre hay una insatisfacción, pudiendo desencadenar en un TCA (trastorno de conducta alimentaria) o ser el primer escalón de una mala relación con la comida que puede durar toda la vida.

Cómo conclusión todxs somos conscientes de las consecuencias negativas que pueden tener las RRSS (con un buen uso pueden ser maravillosas) pero seamos conscientes también de que nosotrxs también somos ejemplo y tenemos una responsabilidad.



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T_ 661544675

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

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

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



erabaki
sagardea
DE CALIDAD DE PAIS

hazi

ELABORADO EN ESPAÑA
DE CALIDAD DE PAIS



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

● COME SANO, COCINA PESCADO

El titular de este artículo puede parecer una sugerencia, también una orden, un consejo, quizá una advertencia

o incluso una reflexión.

Pero sobre todo es un título, es el título de **mi último gran proyecto, mi libro**.

Sí, queridas lectoras y lectores de Ondojan.com, he escrito un libro.

Casi no puedo creer mis propias palabras. Me las voy a volver a repetir. He escrito un libro, he escrito un libro, he escrito mi libro.

A pesar de mi afición por la lectura y la escritura desde niña, **escribir un libro no entraba dentro de mis planes, sin embargo, la vida me ha sorprendido** con la ocasión de poder hacerlo y yo he aceptado su invitación.

El camino ha sido muy bonito, aunque largo y exigente. En momentos duros y muy sacrificados. Pero lo más destacable de todos estos meses ha sido la ilusión.

Ilusión de poder plasmar en palabras, en fotos, en iconos y en colores lo que llevaba dentro.

Come sano, cocina pescado nace desde ahí.

En sus páginas, junto al pescado, hablo de anécdotas, de ciencia, de recetas, de tradición. Hablo de crear salud a través de lo que comemos, de cómo lo tratamos y cocinamos.

Hablo de ciudad, de pueblo, de barrio, de mercado. De personas, de niños, de mayores y de medianos. De miedos, dudas y de ilusiones.

Hablo de cuidar y cuidarse. Y sobre todo, del gran gesto de amor que es cocinar, dar cariño a través de la comida y de los actos cotidianos de hacer la compra y preparar los alimentos. Cariño a los demás y a uno mismo.

Todo ello ilustrado con la preciosa iconografía de **Ane Alarcia**, y las maravillosas fotografías de **Yoana Salvador** que tanto me gustan, me reflejan y que tanto hemos disfrutado haciendo juntas.

Por todo esto, **Come sano, cocina pescado** quiere ser una guía para aprender a disfrutar del pescado con seguridad y tranquilidad. Sin miedos, tabúes ni dudas.

Para que a nadie se le olvide que el pescado no muerde. ¡Deseo de corazón que lo disfrutéis!

On egin!





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

EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO

sonetos y soñetos

FÉLIX MARAÑA
Prólogo Valentín Martín



HUERGA & 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 SOÑETOS** (Ed. Huerga & 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. Huerga & 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 Oros

La receta de... **AINARA LÓPEZ****NUGGETS DE POLLO**

El otro día oía en una conversación “robada” lo fácil que era dar de cenar a los txikis unos nuggets y listo, “no me da trabajo y se quedan de contentos...! Además no manchas nada porque los saco del congelador y los meto directamente en la Airfryer”. No creo que si mirases bien cómo están hechos esos sospechosos trozos de “pollo” se los darías tan alegremente a los tuyos, ni rozarían tus labios hambrientos. Porque una se ha podido meter muchas cosas es la boca, entiéndase desde el aspecto gastronómico, pero claro, saber que la mayoría de esos pedacitos de ave albergan en su interior el reciclaje de huesos, tendones, pieles y grasas como una amalgama digna de cochiguera no ayuda. Y mucho menos sabiendo lo fácil que es hacer unos nuggets dignos, dejar contento al personal y salir a hombros sabiendo que cualquier comparación con aquellos de ese restaurante de la M amarilla o con los que salgan de la zona de congelados de una gran superficie nunca sería justa por no jugar las dos en la misma liga, ni la misma categoría... ni tan siquiera al mismo deporte.

NUGGETS DE POLLO CASEROS**INGREDIENTES:**

450 gr. pechuga de pollo.; 50 gr. parmesano; 1 huevo L; Sal; Pimienta negra molida; Pan rallado o cereales; Aceite de oliva; Salsa para acompañar.

ELABORACIÓN:

1. Trocea la pechuga de pollo y métele en la trituradora de la batidora.
2. Ralla el queso parmesano y añádelo también con la sal y la pimienta molida.
3. Tritura la mezcla sin llegar a hacer una pasta, tiene que quedar algún trozo suelto por ahí para que luego queden más jugosos.
4. Saca, con ayuda de dos cucharas soperas, porciones de masa y pásalas por pan rallado o cereales machacados.



5. Fríe los nuggets en abundante aceite de oliva caliente. Saca a un plato con papel de cocina para quitar el exceso de grasa.
6. Acompáñalos de tus salsas favoritas.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincón de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



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

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



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TOSTA DE QUESOS FUNDENTES CON MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES (Para 4 personas):

4 rebanadas de pan de Molde o Tramezzino (pan de molde sin corteza); 100 grs de queso azul; 200 grs de queso brie; 1 queso de cabra pequeño; 8 lonchas de queso emmental; 150 gr de membrillo; 3 manzanas peladas y cortadas en dados; 2 cucharadas de azúcar; 1 cuarto de limón, Canela den polvo; Frutos secos al gusto (nueces, anacardos, pipas, etc...)

ELABORACIÓN:

1.- Encender el horno a 150 °C. **2.-** En un bol, poner la manzana, con el azúcar, el limón y la canela. Añadir 4 cucharadas de agua. Tapar con un film y cocinar al microondas a máximo durante 3-4 minutos. **3.-** Sacar del microondas, con cuidado y aplastar con un tenedor hasta conseguir una compota casera (opcional). **4.-** Colocar las rebanadas de pan de molde o tramezzino en una fuente. **5.-** Colocar intercalando pedazos pequeños de los quesos. **6.-** Trocear el membrillo en dados y colocarlos entre los quesos. **7.-** Meter al horno hasta que fundan los quesos. **8.-** Emplatar poniendo de base una cucharada de compota, encima la tоста de quesos y acabaremos añadiendo frutos secos picados por encima. **9.-** El truco para este plato es comerlo recién hecho. Bon appetit!!

Esta receta la elaboró **Andy**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



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

LA (ÚLTIMA) RECETA DE LA FELICIDAD

Llevamos ya dos años ya publicando recetas maravillosas para que vascos, vascas y seres humanos en general se eroticen y se enamoren. Recibimos decenas de cartas a diario dándonos las gracias e incluso hay quien le va a poner mi nombre a su futuro hijo en agradecimiento por mi aportación para facilitar los preliminares de la procreación. Que bien.

No obstante creo que ha llegado el momento de hacer un coitus interruptus en el recetario. A lo largo de 24 recetas ya hemos abordado todo tipo de situaciones y sugerido la comida más adecuada para cada una, así que vamos a despedirnos por ahora no con otra receta más, sino con unas pocas reflexiones de todo a cien que nos sirvan para poner en práctica lo aprendido o para improvisar nuestros propios platos.

La receta más buscada desde siempre pero especialmente en estos tiempos de caras sonrientes en Instagram es la de la felicidad. Yo creo que la mejor forma de ser infeliz es buscarla desesperadamente. Si dejamos de hacerlo seremos felices sin darnos cuenta, pero yo no me resisto, cuál psicólogo argentino, a daros unos pocos consejos que os echen un cablecillo.

Cocinar para los seres queridos nos hace felices, así que tenemos que cocinar. Lo haremos con cariño y eso nos hará más felices todavía. Tenemos que cocinar con tiempo, sin estrés, y escuchando la música que nos gusta. Una canción que nos haga venirnos arriba, un delantal, una tabla de cortar y un vermut. Ese es el inicio de un rato de felicidad sin ninguna duda. La segunda parte de la película es preparar la mesa. Poner atención en los detalles, la vajilla, la luz, tal vez música, la presentación de la comida... mostrarle y entregarle esto al otr@ es abrir nuestro corazón un poquito. Nos pondremos nerviosos porque de alguna forma nos exponemos. ¿Le gustará?

La parte final es la más bonita porque es compartir. Si todo va bien, después de la comida compartiremos también besos y caricias y en mi opinión, ahí es donde vive la felici-



dad. Tengan o no componente erótico la felicidad vive en los brazos de los demás. Sean en los de tus aitas, de tus hijos, de tus amigos o en los de la que te gusta. Mirad la cara de las personas cuando se abrazan y veréis tantas sonrisas como abrazos. Así que si aceptáis el consejo de alguien que es cada vez más viejo y menos diablo, no busquéis la felicidad y la encontraréis, sin buscarla, en el contacto con los demás. Eso sí, si además de los abrazos queréis haceros acreedores de algún beso con lengua, seguid el recetario erótico, que no falla. Con lo bien que iba no me he podido resistir a poner la última tontada, oye. Un abrazo enorme.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR





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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

JAKITEA ORGANIZÓ LAS JORNADAS VASCAS DEL FARO DEL PUERTO DE SANTA MARÍA

LA GASTRONOMÍA VASCA BRILLÓ EN CÁDIZ

Josema Azpeitia. Argazkiak: Nagore Rodríguez

Una más... y ya van seis !! A finales de septiembre tuvieron lugar las **VI Jornadas de Cocina Vasca** en el Restaurante **El Faro del Puerto**, situado en la localidad gaditana de El Puerto de Santa María, una cita auspiciada por **Jakitea** y coordinada año tras año por **Xabier Zabaleta**, presidente de la asociación.

Las jornadas de Gastronomía Vasca fueron, en su día, una ocurrencia de un gran amigo de Xabier, **Iñaki Larrinzar**, “un gran cocinero de sociedad” como le define el responsable de Aratz Erregia. Iñaki, muy vinculado con la provincia sureña hasta el punto de haberla convertido en su hogar, tuvo la feliz ocurrencia allá por 2018 de organizar estas jornadas en un pequeño gastrobar, **La Buena Vida**, situado en el centro del municipio. La respuesta fue tan brutal que decidió repetirlas al año siguiente contando ya con el Benjamín de los Zabaleta y cambiando la ubicación a un restaurante de mayor envergadura, **El Laúl**, que también se quedó pequeño. El tercer año las jornadas pasaron a El Faro y allí se han quedado, al menos hasta ahora.

Xabier no tiene más que buenas palabras para todo el mundo cuando comenta este acontecimiento: “Es impresionante” recalca el cocinero, “la repercusión que tienen allí estas jornadas. Se hace eco toda la prensa y el día de la presentación acuden representantes de todos los periódicos, el Alcalde de El Puerto, responsables de Turismo de Cádiz, autoridades... en Andalucía se come muy bien, pero nuestra gastronomía les atrae de una manera especial y nos consta que hay mucha gente que a raíz de estas jornadas ha viajado a Euskal Herria y, además, con la motivación expresa de visitar bares y restaurantes y disfrutar de nuestra cocina. Al final, lo que estamos haciendo es llevar un trozo de Euskal Herria a Cádiz, vender nuestra gastronomía”.





A la hora de agradecer la implicación de la gente, Xabier no puede dejar de mencionar a entes y empresas como **Euskal Sagardoa, Getariako Txakolina, Neolith, Salanort...** la ayuda ofrecida y a los medios gaditanos su seguimiento e implicación. “Y, por supuesto, la ayuda recibida por Turismo de la **Diputación** de Gipuzkoa, sin la cual no sería posible el llevar a cabo esta iniciativa” subraya Xabier.

Este año, además, Xabier ha contado con unos colaboradores “de lujo” ya que ha aprovechado para llevarse a Cádiz a dos miembros jubilados de Jakitea, los parrilleros oriotarras de Xixario y Bodegón Joxe Mari, **Luis Mari Uranga y Andoni Manterola**, que han elaborado cientos de besugos y otros pescados al más puro estilo de Orio. “Hay que entender que aquí los servicios son de 290 personas y que la mayoría venían por nuestras jornadas, así que hemos terminado reventados... pero muy satisfechos” subraya el cocinero.

Además del besugo, la carta propuesta por Zabaleta incluía **otras delicias** de nuestra cocina como Ensalada de tomate con bonito, Tortilla de bacalao, Potxas con almejas, Txangurro a la donostiarra, Txuleta tanto de importación como de Kilómetro 0, Tarta Amona Mari de Rafa Gorrotxategi, Queso de Azkarra... y un par de platos propios de los que Xabi está especialmente orgulloso: los Hongos con foie y salsa agridulce, emblemático clásico del Aratz, y una de sus últimas creaciones: las Kokotxas con morro de ternera. La verdad, no se puede negar que los gaditanos han sido muy afortunados.



**BAR QUINTO PINO
(PARTE VIEJA)**

AGUACATE CON SALMÓN Y GULAS

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritzar Tolosa

El joven hondureño David Ernesto Aguilera ha resucitado este mítico bar en el que destacan sus bocadillos.



BAR QUINTO PINO

Sarriegi, 4 - Parte Vieja - DONOSTIA -

Precio: 3,00 € / 3,80 €

El Quinto Pino siempre ha sido un bar de txikiteo y de pikoteo, frecuentado principalmente por gente local, y así quiere que siga siéndolo **David Ernesto Aguilera**, joven chef todavía instalado en la veintena procedente de Honduras que lleva 10 años trabajando entre nosotros habiendo llegado a segundo de cocina en su día en un lugar tan referente como es La Cuchara de San Telmo.

“Estamos donde estamos y en verano hemos trabajado muy bien, pero yo quiero dedicarme a la gente local, que a mi bar vengan los de aquí, así que he montado una buena barra de pintxos y he preparado una carta de bokatas hermosos y con buen relleno” comenta David mostrándonos y dándonos a probar un excelente **bocadillo de pollo desmenuzado con guacamole** que nos deja encantados. También tienen mucho éxito, como nos comenta David, los bocadillos de Carne mechada y el de Pechuga empanada, pero hay más, muchos más.

En cuanto a los **pintxos**, el que nos ocupa, Aguacate con salmón y gulas, es un excelente exponente de lo que vamos a encontrar en la barra de este recuperado bar: pintxos frescos, de los de coger con la mano y consumir en 3-4 bocados. “Eso sí” nos aclara David, “también hay pintxos de cocina como el de morcilla de Ipparalde, un producto exquisito mejor incluso que la morcilla de aquí, y el pintxo de Queso de cabra a la plancha que también sale muy bien”. En cuanto al pintxo elegido, David nos aclara que lo ha seleccionado porque el aguacate es muy típico

de su tierra y con el salmón y las gulas lo ve como una especie de fusión entre ambos pueblos, el vasco y el hondureño.

En cuanto al resto de la oferta del local, David ha incorporado al Quinto Pino productos como el **Taco Hondureño** que, nos aclara, difiere del mexicano en que es un término medio con la carne en un punto ni duro ni blando. También nos comenta que tiene mucho éxito la **Hamburguesa 5º Pino**, elaborada con buena carne y acompañada con queso, lechuga, tomate, bacon, huevo, pan especial de la casa, patatas y “salsa 5º pino”, una salsa creada por su madre y de la que no da la receta ni bajo tortura.

El Quinto Pino **abre todos los días de 9 de la mañana a 11 de la noche** y algo más los fines de semana, permaneciendo la cocina siempre abierta. Sin duda, una interesante opción en el cada vez más estanco panorama de Lo Viejo.

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
- 2 **Asesoramiento** Profesional y Continuo
- 3 **Servicios** Totalmente Gratuitos
- 4 **Optimización** de Gastos Generales de Empresas
- 5 **Proyectos** de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

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



ALICANTE RINDIÓ CULTO A LA TORTILLA

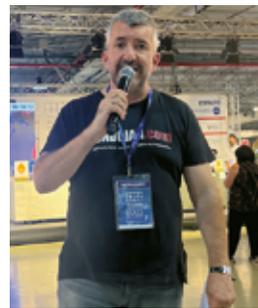
El restaurante **Cañadío** de Santander se alzó con el primer premio en el **XVI Campeonato de España de Tortilla de Patatas** que se celebró el pasado 1 de octubre en Alicante dentro del marco de la feria **Alicante Gastronómica**. Esta victoria se entendió extensiblemente al resto de establecimientos que este grupo posee en Madrid (Cañadío Madrid, La Bien Aparecida, Gran Café Santander, La Maruca y La Primera) en los que han conseguido ofrecer una tortilla de la misma calidad y absolutamente idéntica gracias a la unificación de los procesos de su elaboración, como subrayó su jefe de cocina Pedro José Román. El segundo puesto del campeonato fue para el **Bar O Cabo** de A Coruña y el tercero fue a parar al **Café Tizona** de Logroño, que el año pasado se hizo con el primer premio ex-aequo junto con el Mesón O Pote de Betanzos.

La gran novedad de este año fue la celebración el **I Campeonato de Tortilla de Patatas "Con"**, creado a partir de una idea

del organizador del campeonato, **Rafael García Santos**, para ofrecer una alternativa a la proliferación de tortillas rellenas de baja calidad. En este concurso en el que el ingrediente adicional a la patata no podía suponer más del 20% de la tortilla, los tres primeros puestos fueron ocupados por el **Bar La Falda** de Madrid (Tortilla de patatas con Grelos y chorizo cebollero de Lalín), **Bar La Teulada** de Elche (Tortilla de patatas con pimiento verde, panceta ibérica de Joselito y chutney de mango) y **Bar Txiki** de Gasteiz (Tortilla de patatas con bacalao).

Además de estos dos importantes campeonatos, el salón Alicante Gastronómica acogió también la 2ª edición del **Congreso Nacional de Tortilla de Patatas** en el que se ofrecieron cerca de 20 ponencias en las que cocineros procedentes de todo el estado comentaron sus procesos y secretos mientras elaboraban docenas de tortillas que fueron probadas y comentadas por los congresistas y el público asistente.





Tres completas jornadas por y para la tortilla de patatas: En las imágenes de estas páginas se recoge un completo resumen gráfico de lo que supusieron los dos días que duró el II Congreso Nacional de Tortilla de Patatas así como los dos campeonatos estatales dedicados a la misma. **En la página anterior** (Página 34), la imagen superior recoge la foto de familia de los ganadores del Campeonato de España que celebró este año su XVI Edición. En los dos extremos de la misma, Ramón Rodríguez e Isabel Gesto del bar O Cabo de la Coruña, que se alzaron con el segundo puesto; segundo por la derecha, con gafas, Carlos Olabuenaga del bar Tizona de Logroño, tercer clasificado. Y en el centro de la imagen, rodeando al premio, Teresa Monteoliva, Nico Reyes (con delantal) y Pedro José Román, representantes del Bar Restaurante Cañadío de Santander. En las fotografías de abajo, también en la página 34, de izquierda a derecha, los responsables de los tres bares ganadores del I Campeonato de Tortilla de España "Con": Bar La Falda (Madrid), Bar La Teulada (Elche) y Bar Txiki (Gasteiz). **En esta página**, arriba, foto de familia de los participantes en el II Congreso Nacional de la Tortilla de patatas. sobre estas líneas, a los lados, el crítico Rafael García Santos y nuestro coordinador, Josema Azpeitia, presentadores del mismo. En el centro, Ana Lasheras y Adrián Vlad cortando las tortillas. Bajo estas líneas, tres de los participantes en el campeonato: Javier Izquierdo (Mesón el Viso, Gumiel de Mercado, Burgos), Pepa Miranda (Casa Miranda, Betanzos, Coruña) y Jorge Fernández (Cervecería Sevebrau, Villanueva de la Serena, Cáceres)





9 establecimientos participantes y sus responsables: Ante la imposibilidad de poder reflejar a todos los participantes en los dos Campeonatos de Tortilla de Patatas celebrados en Alicante, ofrecemos las imágenes de 9 de los mismos. De izquierda a derecha: **Fila superior:** Carmen Canals (La Latería Gastrobar, Elche, Alicante), Humberto Segura y Ana Uli (Antonio Bar, Donostia) y Carmen Carro (Taberna Pedraza, Madrid). **Fila central:** Ricardo Martín, (Hotel Restaurante Monterroso, Aranda de Duero, Burgos), Iñaki Lazkano (Bar Sorginzulo, Bilbao) y Victor Valenzuela (Tortillería La Tortilla Maravilla, Viveiro, Lugo). **Fila inferior:** Nico Gómez y Arantxa (Restaurante Mandukar, Villanueva de la Serena, Cáceres), Javier Cadario y Antonio Reyes (Cucu Gastrobar, Murcia) y Dana Rotaru (Bar Nou Pinet, Alicante). Fotografías de las páginas: Josema Azpeitia.

SS GASTRONOMIKA CUMPLIÓ UN AÑO MÁS

Entre el 9 y el 11 de octubre se celebró en el Palacio Kursaal la edición de 2023 del Congreso San Sebastián Gastronomika, congreso que arrancó en 2009 en el mismo espacio que hasta la fecha había ocupado el Congreso “Lo Mejor de la Gastronomía” que siguió celebrándose hasta 2013 en Alicante. Son, por lo tanto, **15 ediciones** las que lleva celebrándose este congreso aunque sus organizadores suman las 10 ediciones del congreso anterior, que contaba con otro nombre, otro concepto y otra dirección, para presentarlo este año como su 25ª edición, una “mentirijilla” piadosa que repiten de manera recurrente y ha sido asimilada por los medios informativos no acostumbrados a contrastar las informaciones.

Precisamente, resulta llamativo que este año el **Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà** (Foto 4), haya sido concedido al principal responsable del congreso anterior, **Rafael García Santos**, quien agradeció la deferencia con un discurso en el que destacó y glorificó su actual y principal obsesión: la dignificación y puesta en valor de la tortilla de patatas.

Como todos los años, esta edición de SS Gastronomika ha venido acompañada de multitud de actividades como la espectacular cata de vinos de las **Bodegas Jean León** impulsada por la **Familia Torres** (Foto 1) que tuvo lugar el lunes 9 antes incluso de la inauguración oficial del congreso y a la que tuvimos el placer de acudir. También fue un foco de actividad el **comedor “Parrilla”** gestionado por **Makro** con la ayuda de Distribuciones **Alusaldú** y la participación, entre otros, del cocinero **Andrés Aldasoro** actualmente al cargo de **La Olla** de Iruña (Foto 2) o el gigantesco stand de **Tenerife** (Foto 3) en el que se han realizado gran cantidad de actividades y se han ofrecido desayunos, mesas redondas, talleres, almuerzos y meriendas con los productos y vinos de la Isla como protagonistas.

Homenajes a figuras como **Ferrán Adriá**, los hermanos **Hilario, Eusebio y Jose Mari Arbelaitz** del recientemente cerrado restaurante **Zuberoa** de Oiartzun o la hasta ahora directora del congreso **Roser Torrás** que cede este año la responsabilidad del mismo a **Benjamín Lana** fueron, junto al reconocimiento a García Santos, la parte más emotiva de este congreso que repite año tras año un esquema establecido en el que tienen gran relevancia mediática actividades como el **Campeonato estatal de parrilla**, ganado este año por el restaurante **La Tropical** de Los Alcázares (Murcia) convenientemente apadrinado por Carnícas Trasacar o el **Concurso nacional de ensaladilla rusa** que ha dictaminado que la mejor se come en **La Viña de Henao** (Bilbao), entre otros.

Con sus defectos y sus virtudes, San Sebastián Gastronomika se mantiene como un gran encuentro culinario en el que se da cita, en sus ponencias y pasillos, lo que sus organizadores consideran “lo mejor de la gastronomía”.



LOMO DE LUBINA A LA SIDRA BEREZIARTUA CON DADOS DE MANZANA Y AVELLANAS

Arancamos, en este ejemplar de Ondojan.com, una sección intermitente en la que iremos ofreciendo diferentes recetas cedidas por la Sidrería Bereziartua en las que darán a conocer sus creaciones diferentes cocineros del panorama gipuzkoano. Empezamos con la receta sugerida por Félix Manso, chef del restaurante Félix Manso Ibarla, de Irun.

INGREDIENTES:

1 lomo de lubina; Sidra Bereziartua edición Gourmet; Manzana; Nata; Avellanas; Sal y pimienta blanca; Aceite de perejil; Brotes picantes

ELABORACIÓN:

- Salpimentamos la lubina y la marcamos a la plancha
- Elaboramos la salsa
- Cortamos la manzana en dados
- Picamos las avellanas
- En una sartén pondremos la sidra a reducir
- Añadiremos la nata, reducimos, añadimos la lubina para que coja el sabor de la salsa, y al mismo tiempo añadimos los dados de manzana. Terminamos de hacer.
- Tostamos ligeramente y depositamos las avellanas picadas que en este caso harán de crujiente y terminamos con un poquito de aceite de perejil y unos brotes picantes .

EL AUTOR:

Alavés de nacimiento, "exiliado" hace décadas en Irun, Félix Manso ofrece en su restaurante Félix Manso Ibarla, en un precioso entorno natural en las estribaciones de las Peñas de Aia y siempre con la colaboración de su inseparable Sonia García Olazabal, una cocina de mercado con muy interesantes toques personales cargados de creatividad. Su exitoso y solicitado menú del día es todo un canto al producto de temporada y proximidad.

COCINERO: FÉLIX MANSO
RESTAURANTE FÉLIX MANSO IBARLA
Bº Meaka, 9, IRUN
Tf. 606 89 84 80 - www.felixmanso.com



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!





JAIME BURGAÑA

DEL BARCO A LA HUERTA

Iba para marinero, pero problemas estomacales le hicieron pisar tierra firme y ponerse a cultivar guisante de lágrima. Sus legumbres hoy se venden a precio de besugo.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

(Artículo publicado en el diario Noticias de Gipuzkoa el 7 de julio de 2023)

Cuando entre Getaria y Zumaia giramos en el cruce de Askizu y enfilamos la subida hacia Kosta Aroa, el paisaje nos va dando las claves: a derecha e izquierda empiezan a aparecer las cepas de hondarrabi zuri, la uva del txakoli. Los invernaderos de Jaime Burgaña están a pocos metros y más cercanos al mar que la mayoría del viñedo local. No hay que ser un genio para intuir que la influencia que el Cantábrico ejerce sobre nuestro vino blanco es la misma que dota de un sabor especial e inimitable a las hortalizas y legumbres de la zona.

Recorro con Jaime Burgaña sus "Dominios", poco más de una hectárea en la que este agricultor de morro fino ha conseguido asentar una bonita producción hortícola basada principalmente en cuatro productos: el guisante de lágrima, el tomate, el haba y las lechugas. Además de ello, Aroa produce fresa, brotes variados, algunas flores y poco más. "Llegamos a tener más de 40 referencias pero el tiempo nos ha hecho

especializarnos. Antes teníamos más lechugas, tres clases de guisantes... ahora dos, pero autóctonos. El apostar por una identidad propia ha hecho, precisamente, que podamos asegurar una producción importante".

Subimos hasta lo más alto donde en un enorme invernadero flotan miles de lechugas cual nenúfares en un jardín. Y de vuelta paramos frente a unos brotes rojizos. "¿Qué son?", pregunto. "Prueba uno", responde. Un potentísimo sabor me inunda la boca. "¡Remolacha!!", acierto. "Sí, pero remolacha con sabor auténtico", apostilla Jaime, "la gente ha olvidado estos sabores. La remolacha debe tener intensidad, sabor a tierra".

Jaime se volvió agricultor por necesidad. "En Getaria todos estamos unidos al mar. Y yo también pasé 10 años de marinero, entre los 14 y los 24. Pero una serie de problemas estomacales me ataron a la tierra." Así que Jaime apostó por el terruño centrándose en el cultivo ecológico, experimentan-

do con las lechugas especiales y recuperando especies autóctonas como el guisante de lágrima, un producto habitual en Urola Kosta décadas antes.

“Plantamos el guisante de lágrima con las semillas de mi abuelo, Iñaki Ibarbia. El aitona no era agricultor, pero como todos los jubilados de Getaria, tenía una txipironera y un pequeño terreno en el que solían plantar maíz, patata, tabaco... y guisante. Y tuvimos la suerte de que la alta restauración se fijó en nosotros”.

Salto a la “alta cocina”

El punto de inflexión de Aroa llegó en los 90, cuando Martín Berasategui tomó consciencia de que estas verduras tenían un sabor y una intensidad que las diferenciaban de las demás. “Prácticamente me abducieron”, afirma Burgaña, “pasé años casi sin salir de la cocina de Martín. Todavía tenía solo una estrella y con él trabajaban David de Jorge, Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta. Hicimos mil pruebas, siempre buscando el mejor sabor, la intensidad, la diferencia... fue una época en la que aprendí un montón y si saqué una enseñanza fue, principalmente, que nuestro producto debía ser el centro del plato”.

Todo el mundo, sin embargo, no entendió el concepto. “Tuve más de una discusión con conocidos parrilleros que no asumían que unos guisantes o unas habas repeladas pudieran costar como un besugo o un rodaballo. Y aunque les explicaba que había que recogerlos de madrugada, desvenainarlos y clasificarlos uno a uno, y en el caso de las habas repelarlas con todo el trabajo que ello conlleva, además de los gastos de personal, luz, transporte, etc... seguían sin entenderlo”.

Esta falta de comprensión no ha sido el único escollo con el que se ha topado Jaime en su labor. “Un gran problema en nuestro sector es el furtivismo. Cualquiera puede tener una pequeña huerta y vender sus hortalizas a ciertos restaurantes tirando el precio sin que nadie lo controle. Es algo que nos hace mucho daño y que no sucede, por ejemplo, en el mundo de la pesca donde hay continuos controles, incluso policiales, para evitar las prácticas desleales”.



En cualquier caso, 30 años después del boom de los 90, Aroa sigue siendo una referencia en las grandes mesas. “Restaurantes como Elkano, Aratz, Amelia... hacen platos con nuestros productos” se enorgullece Jaime. Mientras charlamos suena el teléfono y charla con el jefe de cocina de Apoiniente, el arrasatearra Alan Iglesias. El restaurante gaditano es de los últimos que se ha sumado a la larga lista de clientes de Aroa. Miro en Google que nos separan 1.071 kilómetros y reflexiono que si acudo alguna vez, además de pescado de descarte, comeré guisantes de Getaria... esto del Kilómetro 0 se nos está yendo de las manos, ¿no creen?

(Sigue en la página 42)

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

5

MASKARADA
Eskura ezazu!

MASKARADA
Euskal Gastronomia

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

JAIME BURGAÑA:

“Me encanta cocinar y me cuelo en todas las sociedades gastronómicas de Getaria”

Tus productos son muy apreciados por los cocineros... ¿Tú también cocinas?

Sí, y me gusta mucho. Cocino en casa, y me encanta cocinar en las sociedades gastronómicas de Getaria. Fui 30 años socio de San Anton tras fallecer mi padre y aunque la cerraron y ahora no soy socio de ninguna, me cuelo en todas: en Ixkote, en Txoritonpe, en el Hogar del jubilado...

¿Y qué te gusta cocinar?

Por supuesto, principalmente pescados, desde la pescadilla, que la cocino a saco, hasta una humilde faneca. Y algunos pescados los bordo, como el lenguado, que me queda especialmente bien.

¿Y además del pescado?

Puedo cocinar cualquier cosa. Un arroz, un cuscus, alubias, carne... Me encanta cocinar y los que me rodean lo saben. Imagínate que mi hijo Oier, que me ayuda aquí en Aroa mientras estudia en Leioa, aprovechando que ha tenido que pasar una temporada en Granada, me ha traído como regalo de cumpleaños un curry artesano estupendo...

Recomiéndanos algún restaurante de los contornos en el que podamos comer bien... y disfrutar de las verduras de Aroa.

El Iribar y el Elkano, ambos en Getaria.

¿Y fuera de Getaria?

Uf... en muchos y de todo tipo: En el Espacio Oteiza de Akelarre, en Amelia, en Aratz, en Casa Urola, en Gandarias... y fuera de Donostia en Borroa (Bizkaia), Venta Moncalvillo (La Rioja), Askua (Valencia)...

Tus guisantes y verduras llegan hasta Madrid. ¿Dónde podemos degustarlos si acudimos a la Villa y Corte?

En muy buenos lugares: La Tasquita de enfrente, La Buena Vida, La Manduca... y en El Señor Martín que además es, en mi opinión, en mejor restaurante de Madrid para comer pescado.



KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA

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

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



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€ (Iva 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 rebosada... **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



Maidor 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

URKIOLA

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



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.

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com

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.

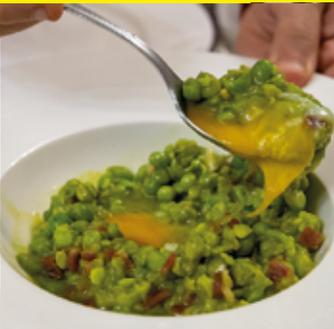
gipuzkoa

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€

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 pintadas 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; Cochinillo 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.

AVENIDA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante 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 rebosada, Zamburriñas 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.

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.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



LASARTE-ORIA

CALLE DEL CALVARIO
(APERTURA EL PRÓXIMO
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 Aieta, 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 pikoeteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día: 22€ Carta: 40-45€ 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 Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarlos 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.

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 donostiarra 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, 13
TEL. 943 57 85 19
www.araunlarriberri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Toro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinitillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con xixigarri 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 Cochinillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día:** 14 € (15 € con café) **Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros.**

GURUTZE-BERRI

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, 2/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAICES



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

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

KUKO

GARAIA GARAIKOA



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

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93

**ORENDAINGO
OSTATUA**

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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 caseros**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebizadas, 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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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

P^o SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

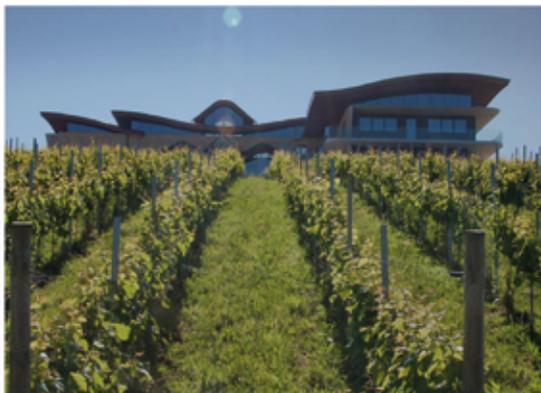
RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA

TOLOSA

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



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



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

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

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

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.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **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



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 piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZIPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburalde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

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. Asegador comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y Lunes.

**ARTZ
ERRETEGIA****DONOSTIA**

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

www.restaurantearartz.com

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



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 agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Molejas 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****DONOSTIA**

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

EL LEGADO DE
JOSÉ LUIS ESNAL



Jose Luis Esnal, conocido en Orio como "Baxarri" dio su nombre hasta su reciente fallecimiento a este asador-sidrería abierto en mayo en el edificio que albergó la Sidrería Urkiola. Dirigido gastronómicamente por su sobrino **Iñaki Azkue, "El Vaskito"**, aquí encontraremos **gran variedad de sidras**, tanto las tres que podemos degustar directamente de sus kupelas (Barkaitzegi, 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 BERMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



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

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.**

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

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

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriaturra **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



AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

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



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiloa. 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.

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.

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

HAIZPE

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



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

INTZA

DONOSTIA

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

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



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia 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 **terrazza 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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



"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 **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, Meji-llón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-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 encabollado; 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 tximburri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipiggetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

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



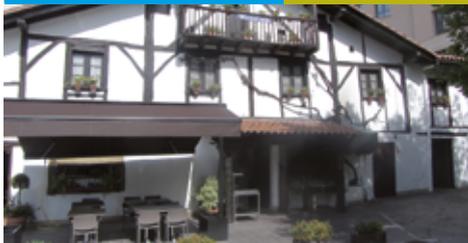
Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas 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 Txuleton a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y Josexto Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado de 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€

QUINTO PINO BAR

EXCELENTES BOKATAS Y
MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4
(PARTE VIEJA)
Feb: **BAR QUINTO PINO**
[Ig: @barquintopino_donostia](https://www.instagram.com/barquintopino_donostia)



El joven **David Ernesto Aguilera**, chef hondureño formado en Cebanc y con una dilatada experiencia ha reabierto en diciembre de 2022 este mítico bar en el que quiere **recuperar su alma de antaño trabajando principalmente para el público local**. Siguiendo este empeño ha renovado su barra de pintxos apostando por **pintxos de mostrador** frescos y continuamente renovados, así como por una línea de **bocadillos grandes y generosos** elaborados con buen pan y opciones como Pollo desmenuzado con guacamole, Carne mechada, Pechuga empanada... Gozan de gran aceptación igualmente sus espectaculares **hamburguesas**, sus **Tacos hondureños** con un excelente punto de textura de la carne... y las **salsas caseras** con que pueden acompañarse sus productos.

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, 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.txuletarestaurante.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 nazará al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-60 €

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...



EL CHOKO DEL REMIGIO (Tudela)

DELICIAS DE INVIERNO

Recientemente tuvimos el privilegio de volver, una vez más, a este estimulante espacio, acompañando en esta ocasión a Xabier Gutierrez, quien fuera en su día uno de los profesores de Luis Salcedo en el "Master de Innovación" del Basque Culinary Center.

Los hermanos Salcedo, compenetrados como un reloj suizo, nos dieron a probar el "Menú del Inverno", modo en el que denominan a esta época del año en la que el campo y sus frutos van pasando de verde a rojo y viceversa, en la que las verduras y leguminosas tienen un tiempo de duración efímero y en el que el tránsito del verano al invierno hace que sea la huerta la que mande en el menú. En esta ocasión, los Salcedo plantean el menú degustación como una **obra de teatro en cinco actos** con un acto previo denominado "Aperitivo", que supone ya desde el arranque toda una declaración de intenciones: Corte de helado con coliflor, Bolitas de melón al Cava, Tartar de remolacha con yogur y frutos rojos, Piparras... un inicio contundente, divertido y colorista que sirve de genial prólogo al alarde culinario al que antecede.

El **Acto 1, "Las Liliáceas"** hace los honores lo que, en palabras de los hermanos Salcedo, es el origen de la cocina: el ajo, la cebolla y el puerro. Y para homenajear a tan importantes productos, Luis Salcedo se ha trabajado tres elaboraciones que, presentadas en un soporte fabricado en exclusiva para el Remigio, suponen un delirio tanto visual y estético como gustativo: Ninonyaki de cebolla, café y cacao, Puerro frito con mayonesa de lima y 'Tostadica' de ajo, tres delicias a las que sigue el **acto 2, "Las Cucurbitáceas"**, servido en dos pases: Uno primero que consideramos uno de los platos más atrevidos del menú, Pepino fermentado, buey a la brasa, mostaza y miel, y una segunda parte consistente en una "disección" del calabacín en tres partes: mini, crudité y caviar, "Tallo de calabacín: penne, calabaza, torreznos y trufa dulce" y Flor de calabacín en tempura rellena de queso y pipián rojo.

El **acto central, dedicado a las solanáceas**, es el más efímero de todos, ya que tanto al tomate, como al pimiento verde como a la berenjena les quedaban en nuestra visita dos telediaros, así que probablemente ya hayan sido sustituidos por otros platos. Eso sí, es probable que se mantenga la "Berenjena blanca a la llama, meunière y avellanas", hablando en plata, otra genialidad de Luis Salcedo antes de entrar al **acto 4** denominado "**Leguminosas**", que dio fin a la parte "salada" del mismo y consistió en unos Tallarines de judía verde, pesto y Galmesán y unas Pochas con anguila ahumada y pera escabechada, un plato que nos hizo sentir como si nos encontráramos en un restaurante japonés de comida kaiseki, tal es la finura y la delicadeza del caldo que acompaña a la irresistible mezcla de pocha y anguila.

Finalmente, la maravillosa comida finalizó con "**Mundo Dulce**", que es como Luis y Juan han bautizado el **quinto acto** con dos postres: Kivi del Baztán, menta, apio y gin fizz e Higos, chocolate blanco, queso y lavanda. El acto, además, se complementa, como no, con el café y los Petit Fours, que son servidos junto a él, y que están elaborados ¿adivináis? con verduras.

Este desfile interminable y, en cierta medida, excesivo de creaciones imposibles se factura a **75 €, bebida aparte**, precio de asador popular para un nivel de más de una estrella Michelin... y creemos que no exageramos.



EL CHOKO DEL REMIGIO

Gaztambide Carrera 4 - TUDELA Navarra

Tf. 948 82 08 50

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarrá 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 Urantzuz, **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 Urantzuz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosurantzuz.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?**

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laibadenda.com



Desde 2014, **Xabier Etxabe** dirige, en pleno centro de Zestoa y en los bajos de la casa "Lizentziadokua", datada del siglo XVI, este completo establecimiento dedicado principalmente a su pasión, el vino, pero en el que también encontraremos **todo tipo de productos gourmet como embutidos, quesos, dulces, legumbres ecológicas, conservas muy especiales...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 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 **Washington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

JESÚS PORTUGAL, TÉCNICO DE DESARROLLO LOCAL DEL AYUNTAMIENTO DE ERMUA

“ME GUSTA ESE SENTIMIENTO TAN DEL NORTE QUE ES COMPARTIR LA GASTRONOMÍA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Pocas personas hay tan dinámicas en el entorno de la gastronomía vasca como Jesús Portugal. A pesar de su ardua labor como técnico del área de Desarrollo local del Ayuntamiento de Ermua donde le ha tocado bregar en asuntos que van desde la promoción industrial hasta la transformación de ciudad, este imparable agitador social, una pequeña fuerza de la naturaleza, lleva un cuarto de siglo revolucionando gastronómicamente su ciudad organizando, desde la Asociación Gastronómica Lobiano, las Jornadas Gastronómicas de Ermua que incluyen cenas de gala, catas de vino, campeonatos de pintxos, demostraciones culinarias... así como un campeonato de cazuelitas creado posteriormente y que se desarrolla en marzo.

¿Además de la Gastronomía... ¿Qué aficiones cultivas??

La naturaleza. Me apasiona la montaña, subir a todo lo que me rodea y perderme con el canto de los pájaros.

¿Tu lugar favorito para perderte en Ermua?

Urko, nuestro monte más emblemático. Solo son 850 metros, pero la sensación de libertad y de grandeza es enorme.

¿Y en Bizkaia?

Lo mismo. Me tira el monte, como a las cabras. No soy de ciudad. Me gustan mucho las montañas rocosas que rodean Urkiola. Cualquier cima que pueda ser trepada.

¿Y fuera de Euskal Herria?

Como puedes imaginarte, me apasionan los Pirineos. Y más cerca, me gusta mucho La Rioja. El paisaje es precioso y menos exigente para mi edad. Y su riqueza gastronómica me parece espectacular.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

A pesar de no entenderlo en gran medida, me sorprendió mucho Egipto por su cultura, su grandiosidad... y su delicadeza.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Siempre he tenido ilusión por viajar a Canadá. Estamos en las mismas: la llamada de la Naturaleza, la libertad, el verde... eso sí, me gustaría hacerlo con tranquilidad, estando ya jubilado, tomándome como mínimo un mes....

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Principalmente la sinceridad. Y, por supuesto, la capacidad de sumar, de construir, de no restar. En todos los sentidos de la vida y de la palabra.

¿Y lo que más detestas?

Justo lo contrario. La gente que resta constantemente, derrumbando ideas y proyectos, sin ofrecer alternativas.

¿Cuál es la costumbre gastronómica que más valoras en nuestro entorno?

El compartir la gastronomía con los amigos, bien sea en un txoko o en un restaurante, ese sentimiento de compartir que también lo he encontrado en las sidrerías asturianas, pero que no he encontrado en el Mediterráneo o en el sur... Compartir la gastronomía me parece un acto de una gran riqueza.

¿Y fuera de casa? El compartir

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

Me salen muy bien y me gusta preparar unas buenas carrilleras. Y todo lo que tenga que ver con el pescado, ya sea plancha, brasa, horno...

Comer te apasiona... ¿Cuáles son tus platos favoritos?

El bacalao me vuelve loco. Sobre todo al pil-pil.



¿Hay algún plato o alimento que detestes?

Creo que no hay nada que deteste. Eso sí, hay cosas que me gustan menos que otras. Por poner un ejemplo, nunca me han llamado demasiado la atención los hígados, los riñones....

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Me encantó la filosofía de Raúl Resino, en Benicarló. Es un chef que sale a pescar todas las mañanas y sirve los pescados autóctonos que él mismo ha capturado. Creo que es un restaurante que trasciende al comer bien, una persona muy honesta.

Recomiéndanos dos restaurantes de tu entorno.

Aboiz, en Garai. Además de que se come muy bien el entorno es increíble y el servicio de 10. En Gasteiz, me encanta Kromátiko, y últimamente me da por los restaurantes canallas como Dando la Brasa, en Bilbao. También guardo un gratísimo recuerdo del restaurante "De Temporada", de Tudela.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

Sin duda, el restaurante Lumbre, antes llamado La Cueva de Doña Isabela, en Casalarreina (La Rioja). Y en Formigal me chifla el Vidocq. Su chef, Diego Herrero, sorprende con una historia diferente alrededor de cada plato, además de ser un gran cocinero.

¿Qué es lo más friki o estrambóticos que te ha pasado en el mundo de la gastronomía?

Una vez, en un restaurante, pedí un rodaballo a la brasa y me lo sacaron a la mesa con un recogemigas para que lo usara como paleta y lo abriera y me lo sirviera yo mismo.

Eres un gran aficionado al mundo del vino. ¿Hay alguna bodega que te guste especialmente?

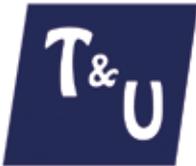
Me gustan muchas, y depende mucho del momento, de la compañía... de todo. Remelluri es, por ejemplo, una de mis favoritas, pero, insisto, depende mucho del momento y las circunstancias.

¿Qué harías si te tocara la lotería?



Jesús Portugal en la Sociedad Club Taurino de Ermua. Este incorregible cocinillas no es, paradójicamente, nada aficionado al toreo, pero en los fogones de esta sociedad da rienda suelta a su afición gastronómica.

Si algo tengo claro es que no me compraría ni una casa más grande ni un coche más rápido. Me dedicaría a viajar y a disfrutar de la gastronomía.



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.



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

