

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 228: diciembre 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



Hongos a la plancha
Restaurante Herriko Etxea
(Ver receta en pág. 13)

ondojan.com

Nº 228 Diciembre 2023

ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoz, 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, aunque generalmente sí lo hace. 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 o humanos, que nadie es infalible.

estúpido conciencizado

LA ALIMENTACIÓN COMO ASIGNATURA

Recogemos en este ejemplar de Ondojan.com la propuesta que lancé hace cosa de mes y medio en las redes referente a la necesidad acuciante de que la alimentación, la gastronomía y la dietética sean tratadas no como una actividad extraescolar sino como una asignatura obligatoria en nuestras escuelas.

A pesar de ser muy reciente, la propuesta cuenta ya con un interesante recorrido: fue lanzada en mi Facebook y mis listas de difusión de Whatsapp y menos de una semana más tarde fue publicada ocupando más de una página en la sección de opinión del Diario Noticias de Gipuzkoa. Y a los pocos días me veía, sin darme tiempo a asimilarlo, defendiéndola sobre el escenario principal del Congreso de Gastronomía y Turismo Xantar de Ourense, en medio del acto central del sábado de feria ante gentes del mundo de la gastronomía, la política y el turismo. Tengo que admitir que la propuesta caló hondo pues fui interpelado por no pocos desconocidos que admitieron estar de acuerdo con ella, mensaje que me ha sido transmitido por otras muchas personas, cercanas a la gastronomía, a la agricultura, al mundo sindical... e incluso al ámbito de la enseñanza y al universitario.

Todos los detalles de la propuesta se recogen en las páginas 4 a 8 de este ejemplar de Ondojan.com, pero como me gusta insistir, se trata de una propuesta abierta, una propuesta que supondría un punto de partida para un debate que considero muy necesario. Es más,



creo que ya andamos tarde con este debate pues los hábitos alimenticios están cambiando de una manera bestial y nos dirigimos, nos están dirigiendo hacia un abismo gastronómico y culinario en el que la obesidad y la vulgaridad van a campar por sus anchas.

“Somos lo que comemos”, es una máxima que más o menos todos tenemos asumida. Pero, sin embargo, cada vez comemos peor. No cocinamos en casa, no damos importancia a conocer unas nociones básicas de nutrición, descuidamos a los pequeños productores y alimentamos masivamente a las grandes cadenas de supermercados, de hamburgueserías, de repostería industrial... si seguimos por este camino mal futuro nos espera como especie. Estoy convencido, hoy más que nunca, de que en este problema al igual que en muchos otros, la educación es la clave... no abandonemos esta idea !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 228: OPINIÓN: ASIGNATURA DE ALIMENTACIÓN 04 EN PORTADA: HERRIKO ETXEA 04 COLABORACIONES 16-30 DURA LEX 16 TE LO DIGO... 16 LA RUTA SLOW 20 CERVEZA ARTESANA 21 DI... VINOS 21 SABERES Y SABORES 22 ARTE LÍQUIDO 24 DIETÉTICA 25 ITSASOTIK 26 TURISMO GASTRO 28 MENUDO MENÚ 29 COSAS QUE ME PASAN 30 JAKITEA 32 PINTXO: GRAN SOL 34 COCINANDO CON BEREZIARTUA: ADUR ARRIETA 36 SAGARDOA 38-39 PILPILEAN: EIBAR / TERUEL 40 KOSTA AROA 41 BACCUS / KABO 42 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 43 RESTS. DE DONOSTIA 51 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 58 PLACERES GASTRONÓMICOS 59 CON LAS MANOS EN LA MASA: ESKERNE FALCÓN 62 PILPILEAN: LLAVES DE ORO 63



Josema Azpeitia
Periondista Gastronómico

Somos lo que comemos, y si no damos un paso consciente y serio en la concienciación y enseñanza sobre nuestra alimentación, nos jugamos nuestro futuro como especie.

POR UNA ASIGNATURA (AUTÉNTICA) DE COCINA, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA EN NUESTRAS ESCUELAS

El modelo alimentario que hemos conocido a lo largo del último siglo se tambalea y la hostelería tradicional está en franca extinción

y vivimos en un continuo quejar y suspirar sin visos de próxima solución.

Y una de las principales víctimas de esta situación es la alimentación y todo lo que la rodea: agricultura, ganadería, hostelería y restauración, gastronomía, nutrición... El empobrecimiento general de la población está haciendo que también empobrezca la calidad de lo que comemos, con lo que se ve afectado otro de los pilares de nuestra vida: la salud. Poco a poco nos vamos convirtiendo en una sociedad enferma en la que las consecuencias asociadas al mal comer crean problemas de obesidad, problemas psicológicos, físicos... que hacen que los centros de salud y los gabinetes de masajistas, fisios, nutricionistas, psicólogos... no den a basto. Es algo, por supuesto, muy positivo para los profesionales de los ramos que rodean la medicina y la salud pero, sin duda, algo muy negativo para nuestra sociedad.

El modelo alimentario que hemos conocido a lo largo del último siglo se tambalea. La hostelería tradicional, la que llamamos "de toda la vida", formada en su mayoría por bares y restaurantes familiares en los que todos los miembros del clan, desde los niños hasta los abuelos, arribaban el hombro y ofrecían una cocina sana y tradicional además de un trato cercano y humano, está en franca extinción, entre otras cosas porque las leyes que los han ido rodeando han hecho que no puedan funcionar como se hacía antaño bajo amenaza de fuertes sanciones económicas.

Por otra parte, los pequeños bares y restaurantes dirigidos por parejas o pequeñas sociedades sufren unas cargas impositivas que muchas veces hacen casi imposible el que sean rentables, a no ser que sus propietarios aguanten un sacrificio laboral difícilmente soportable. Por no hablar de la necesidad de tener que contratar terceras o cuartas personas: a la carga económica, cada vez mayor, de efectuar contrataciones se suma la cada vez peor predisposición de los trabajadores, más pendientes de cubrir el expediente durante sus horas de trabajo o buscar motivos de baja

laboral que de realizar una labor atenta y profesional en el establecimiento que les ha ofrecido una oportunidad.

Se suma a esto el hecho de que la ciudadanía, cada vez más empobrecida, sale menos a la calle. A lo largo de la semana los bares y restaurantes ven pasar las horas y cómo cada vez son menos las personas que desayunan fuera de casa, toman un menú del día... por no hablar de salir a cenar entre domingo y jueves. Los restaurantes empezaron a cerrar las noches de los días laborables y cada vez son más los que incluso no abren la persiana de lunes a miércoles e, incluso, de lunes a jueves. Y esto es como la pescadilla que se muerde la cola, ya que para mantener la poca clientela que les queda, los bares están obligados a hacer auténticos equilibrios con los precios sin poder subir apenas los precios de los pintxos, los menús... a pesar de que a ellos el género les cuesta, al igual que a sus clientes, cada día más caro. Pero el ciudadano de a pie, sin ser consciente pero de manera muy egoísta, acepta al supermercado que le suba la leche 50 céntimos y la sigue comprando, pero no admite que el bar de la esquina le suba dos euros el menú del día.

Esto está llevando, poco a poco, al cierre de estos establecimientos tradicionales que, aunque no seamos conscientes, han contribuido durante muchas décadas a que pudiéramos tener fuera de casa una alimentación en cierto modo y salvando las distancias, sana y equilibrada. Con sus excesos, sus defectos y sus excepciones, pero una alimentación cuando menos correcta. Pero la nueva situación está, como digo abocando al cierre a estos locales y sustituyéndolos por negocios de baja calidad a precio accesible, sí, pero dotados de una oferta culinaria insana y negativa que va a acabar minando la salud de las nuevas generaciones.

Este empobrecimiento de la población, además, no sólo lleva a que se salga cada vez menos y, de hacerlo, cada vez a sitios peores, sino que incluso mirando a casa se come y se compra cada vez peor. Al acudir al supermercado se tiende a buscar ofertas, rebajas, promociones... sin querer ver que en la mayoría de los casos éstas van unidas a una menor calidad de los alimentos o unas peores condiciones de los mismos lo que también irá repercutiendo, poco a poco, en nuestra salud.

Por si esto fuera poco, las administraciones, mientras con la boca pequeña e hipócritamente afirman apoyar la gastronomía tradicional, el producto local, los pequeños productores y comer-



cios... lo que realmente hacen es facilitar la entrada e instalación en todas las grandes ciudades de grupos inversores de hostelería, franquicias, cadenas de comida basura... que gozan de ventajas fiscales, accesos y urbanización del entorno a cuenta del erario público, e incluso, en algunos casos, con la complicidad de instituciones y ayuntamientos que llegan a organizar o apoyar concursos y diferentes eventos en los centros comerciales o que impulsan estrategias como la instalación de "aparcamientos disuasorios" alrededor de estos monstruos comerciales que facilitan el acceso a los mismos de la ciudadanía en detrimento de los núcleos urbanos que ven cómo su comercio y su hostelería va descendiendo de manera alarmante convirtiéndose en meras ciudades dormitorio.

Todo esto salpica, evidentemente, a la ganadería y la agricultura. La proliferación de supermercados y grandes superficies

ha hecho que la compra diaria la realicemos mayoritariamente en estos lugares donde la carne y el pescado se adquieren en gran medida en bandejas y previamente manipulados además de ofrecer una enorme oferta de platos preparados y precocinados, con lo que nos proveemos diariamente con carnes y productos derivados de carnes procedentes de la ganadería intensiva y, en muchos casos, importada de otros lugares del globo. El consumo de frutas y verduras de temporada, por otra parte, ha descendido de manera alarmante para ser sustituido por ensaladas, de más fácil elaboración, pero elaboradas por productos desestacionalizados como la lechuga, el tomate... que a día de hoy encontramos a lo largo de todo el año pero, lógicamente, provenientes de macrocultivos de invernadero en los que las hortalizas en muchos casos ni tocan la tierra.

Las consecuencias de esta tendencia en el sector primario son



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

La única solución ante este panorama desolador consiste en que la administración tome cartas en el asunto y se considere la alimentación, la nutrición y la cocina una necesidad prioritaria y que ésta adquiera rango de asignatura, al igual que en su día se decidió que las matemáticas lo hicieran.

demoledoras: los pequeños agricultores se ven abocados a la desaparición o a realizar cultivos de productos que no tienen nada que ver con su filosofía o con su labor hasta la fecha. El hecho de que en la Ribera Navarra la hortaliza más cultivada sea el brócoli que se exporta a los países nórdicos es una buena muestra de lo que está sucediendo. Ya nadie se toma el tiempo de comprar, limpiar, pelar y preparar unas alcachofas, unos espárragos o unos pimientos en casa y tierras privilegiadas para este cultivo son cada vez más utilizadas para otros usos. Pero esto es pan para hoy y hambre para mañana, porque en esa demanda actual no hay ningún motivo gourmet o gastronómico, sino sencillamente el económico. Y el día en que en China o en Sudáfrica puedan ofrecerles el brócoli a estos países a un precio más asequible se acabó el chollo.

Y lo mismo sucede con los pequeños ganaderos. Por una parte, la política de los grandes distribuidores está arruinando al sector lechero y cada vez son más las granjas que están vendiendo las vacas para carne y finalmente cerrando al no poder asumir los gastos de producción. Las cifras son realmente preocupantes. Y en cuanto al sector cárnico, al igual que la hostelería o el comercio, cada vez se está quedando repartido en menos manos. En los mercados y en los pueblos cada vez hay menos carnicerías y la carne se compra, como comentaba, en supermercados y grandes superficies donde se nos presenta envasada y debidamente procesada, fileteada y manipulada.

Esta desnaturalización de la carne y el pescado, además, es la antisala (ya muy avanzada) de otra gran operación: la sustitución

de la carne animal por carne sintética o carne de origen vegetal. Valiéndose de grandes campañas de tono animalista y ecologista y con la prostituida y desgastadísima palabra "sostenibilidad" por bandera, grandes corporaciones están preparando un asalto sin piedad a los centros de gran distribución para que estos nuevos productos sustituyan a nuestra dieta habitual, lo que conllevará la desaparición prácticamente total de nuestra ganadería. Y es que, si la mayoría del consumo de carne se realiza ya en forma de hamburguesas, nuggets, escalopes... que se ocultan bajo toneladas de patatas fritas, queso, ketchup y salsas diversas... ¿qué diferencia notará el consumidor cuando la carne "de verdad" sea sustituida por la carne "de mentira" ?? La respuesta es obvia: Ninguna.

Este negro futuro ya lo tenemos entre nosotros. Las últimas generaciones de padres, nacidos a finales de los 90 o principios del siglo XXI, ya apenas cocinan en casa. Se limitan a comer alimentos procesados, ensaladas de bolsa, preparados lácticos, pasta y conservas y no son capaces de preparar un plato de verduras, un guisado, una carne o pescado al horno... de hecho, empiezan a proliferar las viviendas sin cocina y únicamente equipadas con un microondas para calentar la leche u hornear una lasaña precocinada. Es una grave tendencia que parece imparable y lo único que puede hacer es empeorar con el tiempo a pasos, además, agigantados y muy rápidos.

Una verdadera asignatura de alimentación

La única solución ante este panorama desolador consiste en que la administración tome cartas en el asunto y se considere la alimentación, la nutrición y la cocina una necesidad prioritaria y que ésta adquiera rango de asignatura, al igual que en su día se decidió que las matemáticas, la historia, la lengua, la educación física o incluso las manualidades formaran parte del curriculum educativo.

Y no me refiero a lo que hoy se entiende como "clases de cocina", esa actividad extraescolar que algunos alumnos, en muchos casos influenciados por Máster Chef y demás bazofia televisiva, eligen para ocupar sus horas extraescolares. No. Me refiero a una verdadera asignatura de alimentación, cocina, gastronomía y nutrición que esté al mismo nivel que el resto de asignaturas. Obligatoria para todos los alumnos y alumnas y necesaria para poder avanzar en los estudios al igual que sucede con el resto de



Adamo plaza

la tortillería

TAKE AWAY

- La tortilla de ADAMO BEACH (Sagües) para llevar a casa de 10:00 a 22:00 h.
- Posibilidad de encargar tortillas enteras, medias, pintxos... a tu aire !!
- De lunes a viernes, PLATOS DEL DÍA para llevar entre 5 y 9 €

Claudio Anton de Luzuriaga 3, GROS, Donostia 943 27 24 73

materias. Una asignatura que, además, debería ser impartida por especialistas profesionales y bien concienciados ya que, aunque pueda sonar apocalíptico, nos jugamos en ella nuestro futuro como especie.

Somos lo que comemos, y una sociedad que no es capaz de alimentarse bien de manera consciente y autosuficiente es una sociedad abocada a su desaparición. No sólo tenemos que comer bien. Tenemos que ser conscientes de por qué tenemos que hacerlo y tenemos que ser capaces de hacerlo por nuestra cuenta. Ese debería ser el punto de partida de esta asignatura y todo lo que ella conlleva.

Esta asignatura, por supuesto, no debería limitarse a enseñar a cocinar a los peques, algo que en la mayoría de los casos no pasa de la simple anécdota. Debería contar, al igual que todas, de un cuerpo teórico que tendría que ser estudiado y aprendido al dedillo al igual que la tabla de multiplicar, y en él se debería enseñar la temporalidad de los alimentos, qué debe y conviene comerse en cada época del año, y cómo aprovecharlo al máximo. Debería también enseñarse geografía de los alimentos. De donde proviene cada uno, cuál es su origen, historia... la cultura gastronómica nos ayuda a comprender mejor el mundo y a disfrutar del mismo y alimentarnos bien también en nuestros viajes y desplazamientos.

No deberían faltar en dicha asignatura nociones de nutrición. Cómo llevar una dieta equilibrada, cómo comer de todo sin que ello afecte a nuestra salud, qué comer en función de nuestro físico, nuestro organismo, nuestras enfermedades y nuestras necesidades... y ello debería estar también unido a una concepción ecológica y sostenible de nuestra alimentación: cómo llevarla a cabo contaminando lo menos posible, evitando crear huellas ecológicas con los alimentos, creando, en definitiva, una unión, una comunión entre nuestro entorno y nuestra alimentación.

Y, por supuesto, dicha asignatura debería incluir una parte práctica en la que se enseñe a los alumnos y alumnas, desde su más tierna infancia, a cocinar. Desde pelar una patata a elaborar recetas complejas pasando por limpiar pescados, diseccionar



pollos, elaborar fondos y salsas, utilizar el horno, la plancha, la sartén, la olla a presión... Una enseñanza progresiva que permita a todo alumno llegar al fin de su ciclo escolar siendo capaz de valerse por sí mismo para alimentarse y alimentar a su entorno afectivo. Además, debería enseñarse a hacerlo de manera económica, utilizando productos humildes, cuidando la economía familiar, evitando derroches y excesos. La falta de recursos económicos no tiene por qué estar reñida con una buena alimentación, pero para ello hay que fomentar una cultura de la misma.

Cómo no, debería utilizarse dicha asignatura también para fomentar la hostelería y la restauración. La creatividad, la cocina de autor, las cocinas internacionales entendidas como algo complementario a nuestra alimentación local también deberían, al menos, asomarse a la asignatura para fomentar la ilusión de ir más allá en la cocina, conocer otros mundos culinarios, pensar en la cocina como una posibilidad atractiva de futuro laboral y realización personal...

Igualmente deberían fomentarse el comercio y la producción de proximidad. Enseñar a las futuras generaciones a trabajar la tierra dignificando la imagen del labrador y el ganadero, sin crear una imagen romántica y falsa pero también incidiendo en sus aspectos positivos y beneficiosos y encaminando hacia ese campo a quienes puedan tener aptitudes para ello.

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

5

MASKARADA
Eskura ezazu!

MASKARADA
Euskal Gastronomia

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

Que el dominar la alimentación y todos sus campos sirva también para activar el gusanillo que invite a la gente no sólo a cocinar en casa (algo imprescindible para conseguir el equilibrio alimentario), sino también a conocer diferentes restaurantes y sus cocinas, generar una nueva ilusión volviendo a dotar de atractivo a la posibilidad de abrir un pequeño restaurante creativo o tradicional, y, sobre todo, concienciar a la hora de consumir para hacerlo en nuestro entorno más próximo, fomentando, además de unos hábitos sanos, un consumo sano que apueste por la tan cacareada economía circular.

No hablo de una "María" o de una asignatura de chichinabo. Hablo de una asignatura fuerte, que se imparta todos los días, que toque todos, absolutamente todos los palos de la alimentación. Impartida con calidad, con ilusión, siendo conscientes de que puede ser el embrión de un nuevo modelo de sociedad, más local, más sana, menos deslocalizada y más culta y civilizada. Una sociedad, aunque suene utópico, autosuficiente y menos ambiciosa. Si satisfacemos nuestras necesidades alimenticias y de salud por nosotros mismos, no tendremos la necesidad actual de llenar nuestros huecos de frustración con caprichos caros e inaccesibles que tan solo buscan la satisfacción inmediata de los instintos más básicos.

Eso sí, para llevar a cabo una operación de esta envergadura es absolutamente necesaria, más que en ningún caso, la implicación y el compromiso de las instituciones. No se puede estar en misa y repicando. O se apuesta de verdad por un modelo alimentario sostenible, local, equilibrado y sano o se sigue con el modelo actual asumiendo todas sus consecuencias, que a la larga serán más negativas que positivas.

No se puede enseñar alimentación y nutrición a nuestros hijos y poblar nuestras ciudades de supermercados express y hamburgueserías empobreciendo nuestra agricultura y nuestra ganadería, machacando a los pequeños productores y ahogando a la hostelería y el comercio tradicional. Debe cerrarse el grifo que está facilitando la proliferación de un modelo alimentario y consumista que solo puede llevarnos a la ruina como sociedad. Sin cerrar las puertas a nadie, porque de todo debe haber en esta vida, la apuesta debe ser de futuro. Es más, la región o nación que implante por primera vez esta asignatura será considerada todo un modelo a nivel mundial pues si impera el sentido común, es algo que debería extenderse como la pólvora.

Esta asignatura no debería limitarse a enseñar a cocinar a los peques. Debería contar con un cuerpo teórico que tendría que ser aprendido al dedillo y en él se debería enseñar la temporalidad de los alimentos, qué debe y conviene comerse en cada época del año, y cómo aprovecharlo al máximo.

¿Cómo llevar a cabo esta idea?

A partir de aquí confieso sentirme un completo ignorante sobre cómo actuar para que esta utópica pero realista idea pueda ser desarrollada. Ignoro si habría que empezar a interpelar a algún ministerio, a los partidos políticos, a las asociaciones de consumidores, de ganaderos, de agricultores, de comerciantes... Tal vez haya que empezar a recopilar firmas, escribir informes, presentar mociones en diferentes instituciones, hablar con expertos en la materia, científicos, dietistas, agricultores... Por mi parte tengo la intención de incidir en esta idea en todos los medios que estén al alcance de mi mano y todos los foros a los que sea invitado. Creo que es algo absolutamente necesario.

Lo repito por enésima vez. Somos lo que comemos. Y lo estamos haciendo muy mal. Y vamos a peor. Como suele decirse de los viejos, ya es demasiado tarde para que cambiemos, pero podemos hacer que los que vienen por detrás lo hagan mejor antes de que sea demasiado tarde. Y eso no se consigue con cuatro palabras bonitas en los dibujos animados o dos horas semanales de cocina en horario extraescolar. Nuestra alimentación es algo demasiado serio para que nos lo tomemos de una manera frívola. Debe formar parte de nuestro acervo cultural y de la enseñanza de las nuevas generaciones. Concienciar y culturizar al respecto a nuestros hijos e hijas, a nuestros nietos y nietas, desde su más tierna infancia. Creo, sinceramente, que es algo en lo que nos jugamos el futuro de nuestro planeta y de nuestra especie.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi

HORARIO:
Domingos y festivos, 13 h.

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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



HERRIKO ETXEA JATETXEA (Lasarte-Oria)

AÑO Y MEDIO DE CALIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

La cara de **Javi Penas** en la fotografía principal de este artículo refleja a la perfección el estado de ánimo del chef donostiarra. Tras el disgusto que supuso para él y para su pareja, **Izaskun Gurrutxaga**, el tener que dejar su anterior emplazamiento en el Hotel Palacio de Aiete y las dudas a la hora de optar por la propuesta de la Casa del Pueblo de Lasarte-Oria con la que su vinculación es única y exclusivamente laboral y profesional, finalmente consideran que han acertado. Sus alcatarios están contentos con su profesionalidad y ellos ven, con satisfacción, que la clientela que acude al establecimiento es de todos los colores y lo hace atraída por su oferta gastronómica, algo que, dicho sea de paso, no es de extrañar habida cuenta de la calidad de la cocina de Javi y la profesionalidad de Izaskun a la hora de abordar el servicio de sala.

Después de visto, todo el mundo listo" dice el refrán, y visto ahora, transcurridos ya más 18 meses desde que el **15 de mayo de 2022** dieran el primera servicio, se antoja totalmente lógico que Javi e Izaskun estén trabajando bien y hayan conseguido esa estabilidad de la que carecieron en su última etapa laboral. A fin de cuentas, se han limitado a hacer lo que mejor saben hacer: cocinar en el caso de Javi y atender a la gente en el de Izaskun, algo que vienen haciendo de maravilla como mínimo desde que el que firma estas líneas les conoció en el añorado Olentzo de Zizurkil donde vivieron una de las etapas más fructíferas de su vida laboral. (Soy consciente de que el Olentzo todavía existe, pero, al igual que el Guadiana, a veces desaparece y en cualquier caso, nunca ha vuelto a ser lo que fue en manos de la pareja que nos ocupa).

Sea como sea, los inicios siempre dan vértigo y Javi e Izaskun sufrieron del mismo, y mucho. Las características es-

peciales del local, su nuevo emplazamiento en una zona hasta ahora sin hostelería... afortunadamente el tiempo ha demostrado que cuando las cosas se hacen bien la recompensa no se hace esperar.

Esé bien hacer nos fue perfectamente demostrado por Javi e Izaskun cuando acudimos, a mediados del pasado mes de noviembre, a su casa. Javi quiso que probáramos tanto platos de carta como algunos de los que prepara para el menú del día, con lo que la experiencia fue de lo más completa y salimos con una perspectiva muy completa de la oferta del local.

La cocina de Javi Penas

La cocina de Javi Penas es limpia, sencilla, tradicional, sin sobresaltos pero plena de sabor, equilibrio y suculencia. Las manos de este cocinero logran que todo lo que toca esté exquisito, y lo mejor es que lo hace con **sencillez** y



1.- Ensalada de bacalao



2.- Hongos a la plancha





humildad, sin darse ninguna importancia. “Balsámica” es como hemos definido en más de una ocasión la cocina de este chef.

Arrancamos nuestra degustación con una ensalada de bacalao, plato perteneciente a la carta y que muestra la buena mano de Javi con este género, seguida de los hongos a la plancha que adornan la portada y la receta adjunta y que prácticamente siempre están, de una forma u otra, presentes en los platos de este chef. Estos estaban, sencillamente, extraordinarios, en sabor y en textura.

Siguió la comida con dos platos de pescado: uno de menú, el salmón a la plancha, impecablemente elaborado, y el cogote de merluza al horno, sabroso y servido en ese punto perfecto que tan pocos cocineros consiguen.

Y la parte dulce del menú tampoco le fue a la zaga al resto. Una pantxineta crujiente y sabrososa acompañada de su helado y un arroz con leche a la antigua usanza, es decir, elaborado con arroz, con leche... y con cariño. Si no han comido todavía en Herriko Etxea... no se lo pierdan.

Próximas fechas

Conviene conocer cuales serán los horarios y días de apertura de las próximas semanas en Herriko Etxea, ya que tanto las Navidades como enero con su periodo vacacional van a trastocar ligeramente la regularidad de este restaurante, así que tomen nota sus clientes habituales y/o quienes tengan intención de acudir en un plazo corto o medio:

Periodo Navideño: Herriko Etxea abrirá para comidas tanto el día 24 como el 31, pero cerrará las puertas a partir de las 15:30 y no barará por la tarde ni por la noche.

El día 25 de diciembre y el día 1 de enero, por su parte, permanecerá cerrado, mientras que el 6 de enero, día de Reyes, abrirá con normalidad.

Periodo vacacional: Finalmente, Herriko Etxea cerrará del 15 al 23 de enero, ambos incluidos, por vacaciones.

HERRIKO ETXEA

Kalbario Kalea, 7 - LASARTE-ORIA
Tf: 943 33 37 18



3- Salmón a la plancha



4- Cogote de merluza

La receta de...

Javi Penas
 HERRIKO ETXEA
 (Lasarte-Oria)



Hongos a la plancha

INGREDIENTES (Para 1 ración):

- 150 g. de hongos frescos
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate concassé
- 1 yema de huevo
- Sal negra en escamas (opcional)

Para el aceite de ajo y perejil

- 1/4 de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil

ELABORACIÓN:

Cortar los hongos en rodajitas y marcarlas en la plancha con un poco de Aceite de Oliva por los dos lados, justo que cojan color.

Sacar de la plancha y dejarlos aparte.

En el momento del servicio, meterlos un minuto y medio en el horno a 180° antes de servirlos. Mejor que estén poco hechos que muy hechos.

Antes de pasarlos a mesa, colocarlos en un plato con un poco de tomate concassé, añadir opcionalmente un poco de sal negra en escamas, añadir una yema de huevo y atemperarla ligeramente con el soplete sin cuajarla y terminar con unos hilos de



aceite de ajo y perejil.

Para el aceite de ajo y perejil macerar unos días 1/4 de litro de aceite de oliva virgen extra con dos ajos y un puñado de perejil.



5.- Panxineta con helado



6.- Arroz con leche con helado

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

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

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

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

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 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
Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa 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



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

DE PALOMAS, CONEJOS Y PECES

En temporada de caza siempre me acuerdo del artículo 613 del Código Civil. Aunque quienes me conocen saben que mi artículo favorito es el 612 porque me parece gracioso y curioso que el legislador decimonónico se preocupase de los enjambres de abejas huidos, lo cierto es que también se preocupó de las palomas, conejos y peces que huían de su criadero, parece que en 1869 temían una “rebelión en la granja”.



El propio concepto de buena conducta es un término jurídico muy difuso, que puede abarcar en su transgresión tantas conductas como el legislador o el poder judicial quieran.

Sin embargo, la caza y la pesca se regulan como dice el 611 por leyes especiales, que además, en el caso de la caza requiere de una licencia de armas pues no se pueden portar ni poseer armas de fuego en territorio español sin la correspondiente autorización o licencia expedida por las autoridades competentes. La caza mayor y las escopetas de caza requieren la obtención de las licencias tipo D y E respectivamente.

La licencia de armas tipo D puede amparar hasta 5 armas de fuego de la categoría 2ª, las licencias de armas tipo E tienen un límite de doce armas por licencia, y en ambos casos solamente podrán ser expedidas a los españoles y extranjeros con residencia en España que sean mayores de edad y que superen las pruebas de capacitación y tienen una validez de cinco años.

La vigencia de las licencias estará condicionada al mantenimiento de los requisitos exigibles para su otorgamiento. Los órganos competentes para su expedición pueden comprobar en cualquier momento tal mantenimiento y, en caso contrario, procederán a revocarlas. En los últimos años, quizás con motivo de la nueva conciencia animalista que preside la legislación, se van vigilando con mayor ahínco las conductas que pueden suponer una pérdida de la licencia por faltar al buen comportamiento.

El propio concepto de buena conducta es un término jurí-

dico muy difuso, que puede abarcar en su transgresión tantas conductas como el legislador o el poder judicial quieran, pues debe construirse a través de la casuística, lo que ha llevado a la pérdida de muchas licencias por conductas que poco o nada tienen que ver con un mal uso de las armas.

No se trata ya del clásico requisito de no tener antecedentes penales, que tiene todo el sentido del mundo, sino de que el artículo 97.2 del Reglamento de Armas dice: “Los órganos encargados de la instrucción del procedimiento realizarán una información sobre la conducta y antecedentes del interesado”.

Resulta así, que una conducta que un encargado puede considerar digna de ser sancionada con la pérdida de la licencia, puede ser aceptable para otro, pues en ningún sitio se detallan cuáles son, sin embargo, tomando en cuenta que se puede referir incluso a sanciones administrativas que nos hayan sido impuestas por actitudes incívicas, el lío está servido.

Si bien es cierto que un control adecuado de las armas en circulación es necesario por cuestiones de seguridad, no es menos cierto que dejar al criterio de un “órgano” la confección de un informe de buena conducta, parece más aleatorio que otra cosa, y en modo alguno garantiza un adecuado control.

Mientras tanto, pórtense bien, no pierdan sus licencias, y sobre todo, que no se les escape la paloma.



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



¡FELIZ NAVIDAD! EGUBERRI ON!



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

DÍA DE CHUCHES

Donostia a 15 de diciembre de 2044.

Hoy mi abuelo ha venido a buscarme cuando he terminado el cole. Como era jueves hemos ido a comprar chuches. Justo saliendo de la tienda ha pisado una mierda de perro. Nunca le había oído decir tantos tacos seguidos. Se ha puesto muy enfadado. Parecía que en vez de aplastar un mocordo había pisado una mina antipersona y le había seccionado una pierna hasta la rodilla. Yo no paraba de reírme y por eso se ha enfadado aún más.

Hemos tenido que sentarnos en un banco justo debajo del

Buen Pastor y allí se ha quitado el zapato y como era nuevo y tenía la suela bien marcada, el zurullo, que estaba recién hecho, calentito y de textura más bien cremosa, de mousse de chocolate diría yo, se le había metido por todas las rendijas hasta bien adentro. Ha ido a la pata coja hasta el parterre y allí ha frotado la suela en el césped, pero apenas ha conseguido nada. Ha vuelto dando saltitos sin dejar de maldecir. Me lo paso muy bien con él porque es un exagerado.

Entonces ha tenido una idea que no me ha gustado nada. Me ha quitado el chupachups que me había comprado y con la punta del palo ha empezado a hurgar por todas las rendijas de la suela y lo que sacaba lo iba dejando en el borde del banco. En un momento se la ha acercado a la nariz para con gesto de fastidio corroborar lo evidente. Un chorongo.

Yo le he dicho que lo que iba quitando no lo dejara sobre el banco y me ha dicho que no. Que había que socializar el dolor y que se quedaría como una especie de trampa para algún incauto como él. Aquí ya no paraba de reírme.

Ha intentado que yo la oliera no sé para qué. Sí abuelo, te creo, es caca, le he respondido alejándome al otro extremo del banco. Cuando ha terminado se ha vuelto a colocar el zapato y lo ha arrastrado por las piedrecillas del suelo. Luego le he dicho que me había prometido comprarme un caramelo nuevo. Menos mal que hemos terminado tirándolo y volviendo a la tienda.

Ya de camino a casa parecía que iba cojeando y entonces ha dicho que de todo esto tenía la culpa un tal Walt Disney. Yo no sé quién es ese tipo. Me ha explicado que es un señor que está congelado esperando a resucitar y que él tiene la culpa de humanizar los animales con películas como Bambi que debía ser un ciervo que, según ha contado,



en vez de acabar en manos de un cazador, para después terminar como un buen guiso de ciervo al tomillo, andaba por ahí hablando y pensando como las personas.

De eso ya no le he creído nada, pero me he reído a gusto. Un señor congelado. Qué ocurrencias tiene el abuelo.

Después se ha calentado y me ha contado que en esta ciudad hace cinco años el ayuntamiento instauró la concejalía de Asuntos Perrunos a cargo del erario y que desde entonces no se puede pasear por la ciudad si no es mirando al suelo. Que los perros nos han invadido, que el suelo está lleno de E. colis y que casi hay tres veces más perros censados que niños. Luego me ha explicado lo que era erario, ecolis y concejalía, pero ya se me ha olvidado.

Yo he empezado a chupar el caramelo, pero no lo estaba disfrutando, recordando la escena de mi abuelo y su limpienza de suela.

Cuando ya llegábamos a casa me ha explicado que los animales son para estar en libertad, no para castrarlos ni esclavizarlos en una casa. No sé por qué dice eso, el perro de Ander, mi mejor amigo de la ikastola, no tiene pinta ni de esclavo ni de estar estresado. Esta siempre rascándose la barriga, tirado en una esquina de la casa. Lo que si me acuerdo es de la explicación de la palabra castrar.

Subiendo en el ascensor me ha confesado que una vez pensó en tener un perro. Que fue cuando se le murió su mejor amigo con el que solía pasear por la Zurriola pero luego no lo hizo porqué pensó que no podría discutir con él que era lo que de verdad le gustaba de su compañía.

Al despedirse me ha dicho una frase que tampoco he entendido. No hay nada más animal que una persona ni más personal que un animal.

Para mí que se ha liado.



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

Prim Kalea, 16

San Sebastián

943 46 68 14

ERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

ACADEMIAS, ESTRELLAS Y TXERRIBODA

Organizado por la **Academia Vasca de Gastronomía**, Euskadi ha sido recientemente anfitriona del **IV Foro de Academias Autonómicas de Gastronomía**. La apertura tuvo lugar en el histórico Hotel "Carlton" de Bilbao a cargo del Director General de Basquetour, **Daniel Solana**, y la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, **María del Mar Churruga**. Aragón, Castilla La Mancha, Galicia, Ibiza, Formentera, Mallorca, Navarra, La Rioja, Santa Cruz de Tenerife, Comunidad Valenciana y Real Academia de Gastronomía, entre otras, fueron

algunas de las Academias Autonómicas de Gastronomía que estuvieron en Euskadi. Además de la apertura en Bilbao, se visitó "Aztí", la Escuela Superior de Hostelería Bilbao, la bodega Astobiza (Araba) y la emblemática sociedad "La Gastronomika" en Donostia-San Sebastián.

La actual situación del sector de gastronomía y hostelería, la salvaguarda del patrimonio culinario y la cuestión sobre si las estrellas Michelin garantizan la viabilidad de un restaurante, fue uno de los momentos estelares del encuentro que tuvo lugar en Bilbao. El debate sobre las estrellas Michelin fue el motivo principal de apertura del foro con moderación a cargo del periodista **Julián Méndez**, y donde intervinieron **Fernando Canales** (Etxanobe), **Lara Martín** (Restaurante Mina) y **María Asun Ibarrodo** (Restaurante Boroa).

El IV Foro de Academias Autonómicas de Gastronomía, tras su paso por la sorprendente bodega de Arabako Txakolina "Astobiza", se cerró en Donostia con un bonito acto final en la **Cofradía Vasca de Gastronomía** donde, además, coincidió con la tradicional "Txerri Boda" que se celebra cada día de San Martín. "Es nuestro patrono así que, no debía faltar una buena alubiada con todos sus sacramentos", recordó el presidente de "La Gastronomika", **Luis Mokoroa**. Y así fue para disfrute de la delegación gastronómica de diferentes zonas geográficas que, invitadas por la titular en Euskadi, que preside Mari Mar Churruga, asistió a este encuentro.

Se asistió además al bonito momento coral de "Eguzkilo-re", perteneciente a "La Gastronomika", con varios pases de canciones tradicionales como "El Menú" mientras las personas invitadas degustaban en la terraza el tradicional "Mondeju" y "Buskanta" en claro homenaje al fundador y Presidente Honorario de la Cofradía, **José M^o Busca Isusi**. Posteriormente se pasó al comedor Munibe y como primer acto fue la toma



de Juramento Gastronómico a los cofrades aspirantes que han cumplido su noviciado. Este año les correspondió a **Maite Hormaechea, Beldur Elizondo, Aitor Lezeta, Jose Manuel Menendez y Rafael Pascual**. Tras ser uniformados por sus respectivos padrinos, "El Gran Sukalde Jaun" leyó el Juramento al que respondieron con determinación y ánimo.

Antes de pasar a los postres y por pausar un poco el almuerzo, se procedió a la entrega de diplomas a los ganadores del Concurso Exposición de Tomates de variedades antiguas que se celebra cada septiembre en el Boulevard donostiarra. Los homenajeados fueron **Xanti Etxeberria e Imanol Pildain**.

Ya en la comida, además de la alubiada con todos sus sacramentos, el postre fue con la tradicional tarta de Segura, cuya receta fue encomendada por sus ejecutores en Segura a **José María Gorrotxategi** quien a su vez, la presentó oficialmente en un día de San Martín su hijo **Rafa Gorrotxategi**. Entre los académicos presentes no faltaron por parte de la de Euskadi, **Vicente Reyes, Teresa Muguruza, Tomás González, Ricardo Devis, Vicente Reyes, Fernando Barrio, Juanma Garmendia, Luis Felipe Fernández de Trocóniz, Antón Pérez-Iriondo, Rafael Ustara, Carmen Gomeza, Ramón Madariaga, Javier Escobar o Jaime Gallego**. Y entre los representantes de otras academias autonómicas, **Belén Arias**, de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, **Pilar Virtudes**, de la Académica del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla-La Mancha, **Antonio de la Cruz Veguero**, de la Academia de Gastronomía de Santa Cruz de Tenerife, **Pedro Matutes**, de la Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera, **Ernesto Fabre**, de la Academia Aragonesa de Gastronomía, **Antonio Mateos**, del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla-La Mancha, **Pedro Barrio**, de la Academia Riojana de Gastronomía o **Juan Gual de Torrella**, de la Academia Mallorquina de Gastronomía.



Más información activando el QR:

CERVEZA ARTESANA**FIESTAS FELICES**

Llegó la época con más celebraciones del año, aún arraigadas al entorno familiar y a unas costumbres ancestrales que vamos arrastrando en las viandas y el bebercio.

Se empieza con el aperitivo, ya sea de bares con familiares y amigos, o en casa mientras se va cocinando. Una vez sentados, empieza un despliegue digno de la mejor boda: jamón, gambas, calamares, mejillones rellenos, croquetas, salmón, micuit... y llegan los primeros: sopa de pescado, crema de puerros, ensaladas... y caen los segundos. En casa de mis aitas había un relax para el riquísimo consomé que elaboraba con mucho mimo mi ama. Y continuamos con el rape a la americana, lenguado, chipirones en su tinta, cordero... Y como siempre alguien se queda con hambre, disponible el entrecot de rigor. Y acabamos con los postres ("postres, tres", que decía mi aitona): turrone, chocolates, tarta de manzana, quesos, mazapanes, polvorones, las mejores garrapiñadas que os podáis imaginar elaboradas por mi ama... y todo regado con lo normal: empiezas con un blanco, sigues con un tinto y acabas en los postres con Cava. Solo de escribir ya estoy empachado.

Con los años, vas viendo que no reventábamos gracias a la flexibilidad del estómago, y vas modificando el menú. En mi caso, sobre todo, con qué lo acompaño. Y es que cada vez más, voy descubriendo cervezas y estilos que se adecúan a la perfección a los comestibles.

Empiezo en los aperitivos con una cerveza de estilo Lager o Saison. Meta Edabeak de Astigarraga está elaborando un surtido extenso y muy recomendable.

Con los primeros, una sopita de pescado con una cerveza de estilo Amber Ale. Podemos contar con Laugar, Boga, Mala Gissona... Con los segundos platos, si me tiro al pescado, una Lámbica me haría disfrutarlo de maravilla. Con carne tiraría más a cervezas Lupuludas, donde tengo para elegir muchas: Gross, Mala Gissona, Drunken Bros, Basqueland, por nombrar algunas.

Y ya acabando con los postres, no tengo ninguna duda de tirarme a las Imperial Stout, con o sin barrica. Por supuesto, entre los reyes del estilo tenemos a Laugar, que siempre dispone de una gran variedad donde elegir.

Eguberri eta Urteberri on. Hopa!

Liteo Leibar

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

**DI...VINOS****LEGRAND GARITAN BLANC DE BLANCS
1er CRU (AOC CHAMPAGNE)**

Las grandes casas de Champagne se cimentan sobre los pilares de la tradición y el trabajo.

Legrand Garitan ubicado al pie de la Montaña de Reims, entre los viñedos y el bosque del parque natural regional de la Montaña de Reims, Rilly la Montagne es un pequeño y encantador pueblo situado a 12 km al sur de Reims y a 23 kilómetros al norte de Epernay.

Este Blanc de Blancs proviene de los terruños de Rilly la Montagne, Ludes y Villers-Allerand.

La vendimia se realiza únicamente a mano durante un periodo de 8 a 10 días.

Apuestan por una viticultura sostenible a la que combinan diferentes prácticas por el respeto a la tierra y a la viña como es el uso de abonos orgánicos. Champagne con fuerte potencial de guarda con una asombrosa riqueza de aromas. Delicadas burbujas y dorados destellos llenos de luz. 100% chardonnay con 30 meses de crianza. Intensidad aromática con notas de espino y limón. Paladar cremoso, amplio y equilibrado que Finaliza con un final fresco. Tono amarillo claro cristalino que descubre la fina espuma y las constantes columnas de delicadas burbujas.

**Jon Méndez**

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





Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

LOS QUESOS EN EL QUIJOTE

“E Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha” es, probablemente, la obra literaria más importante de la literatura universal. El Quijote constituye una sátira a las novelas de caballería y picaresca, siendo una enciclopedia costumbrista de la época. En esta novela de Miguel de Cervantes, podemos descubrir lo qué comían y cocinaban los nobles, hidalgos y campesinos. Tenemos la posibilidad, con su

lectura, de recuperar aromas, sabores y productos que no deberían caer en el olvido de la gastronomía actual. El Quijote es una verdadera mina para analizar la nutrición del siglo XVII.

Cervantes menciona 88 alimentos en su obra, entre ellos el queso en un total de 19 veces, apareciendo tanto en celebraciones de gran importancia como las bodas de Camacho, como en ventas y pastores. Entre los lácteos encontramos la leche, el requesón, los quesos duros y de Tronchón (en la foto), siendo este último, según Cervantes, una referencia, como dirían los ingleses el “gold standard” - patrón de oro-, de los quesos de la época. Prueba de ello son los siguientes párrafos:

En el capítulo LII de la Segunda parte, cuando Teresa, la mujer de Sancho, envía a una duquesa diversos presentes: “y más un queso que Teresa le dio por ser muy bueno, que se aventajaba a los de Tronchón. Recibiólo la duquesa con grandísimo gusto...”, donde puede apreciarse que el referente, para Cervantes, era el de Tronchón.

De nuevo en la Segunda Parte. Capítulo LXVI: “Si vuestra merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo...”. Sancho y Tosilos al acabar



de comerlo: “lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso”. El pliego de las cartas se refiere a que Tosilos llevaba en sus alforjas unas cartas que, al estar en contacto con este queso, lo lamieron de lo bueno que sabía.

Cervantes cita en su obra el queso pero sin dar nombres a excepción de esta variedad, “de Tronchón”, por lo que podemos afirmar que, además, **es uno de los pocos alimentos con “denominación de origen” de El Quijote**. El queso de Tronchón es de esta localidad situada en el Maestrazgo de Aragón y zonas colindantes.

Actualmente este queso, que tanto gustaba a Cervantes, se elabora con leche cruda o pasteurizada de cabra u oveja o mezcla de ambas. La leche se cuaja con cardo azulado, “Cynara cardunculus L.”, conocido en la zona, como “hierba cuajera”. La cuajada se prensa a mano en moldes que le dan forma. Se dice que tiene que estar “dormido y sudado”, para hacer referencia a que con frecuencia se duermen las manos de tanto pensarlo para eliminar el suero y este proceso hace sudar. Su forma es circular con un hueco central que aparenta un cráter de volcán y un altorrelieve de forma de flor. Su color es ligeramente marrón, olor muy agradable, sabor típico del queso de oveja o cabra, según el tipo, y las piezas oscilan entre medio y dos kilos. Se comercializa en pequeña cantidad y puede encontrarse en queserías y charcuterías especializadas.



Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTSALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK





Diferénciate!!



berlatz
SARL

www.berlatz.fr
www.latzondo.com



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

Ropa Laboral - Envases y Embalajes - Papel Alimentario - Bolsas - Portaprecios

PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PRENDAS

Marketing - Imagen - Promoción - Publicidad

Zone Industrielle Joncaux, Bâtiment Txingudi 16. 64700 HENDAYA, Francia



berlatzsarl



Berlatz SARL



Fr: +33 07 78 39 73 86 / ES: +34 617 75 66 99



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



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

FORTALEZA 1786: DONDE AMOR, COCTELERÍA Y GASTRONOMÍA SE UNEN

Bueno,
el artículo
de hoy va a ser

un poco diferente. Pues bien, ya puedo anunciar que **María Bermejo**, mi pareja y socia ha decidido regentar un restaurante en Gipuzkoa. Y os preguntaréis ¿Cuál? Pues de momento mantendremos la incógnita, ya que lo importante no es ni dónde, ni cuándo... sino ¿Quién? y ¿Por qué? Y eso es lo bonito y romántico de esta historia.

Bermejo, es una chef que conocí en Palencia, en el campeonato de Castilla y León de Tapas y Pinchos de hace unos años, justo después del confinamiento, ¡y fue un flechazo gastronómico! Bueno, gastronómico tampoco se podría decir, jajaja... Pero bueno, nos conocimos y una tapa llevo a un cóctel, y luego a una ración a otro cóctel y os podéis imaginar el resto... pero, por supuesto que no comimos perdices...

En estos años, tanto María como yo, hemos unido fuerzas y nos hemos dedicado no solo a construir nuestro hogar (el cual aun seguimos buscando, pues somos ciudadanos de un lugar llamado mundo) sino a ayudar a otras empresas y emprendedor@s a lograr sus sueños. Pero de repente, irrumpió en nuestras vidas un sabio ermitaño, llamémosle, por ejemplo, "Jon", el cual le dijo a María que debía de construir su "Fortaleza" en Oiartzun, un lugar donde pueda ofrecer su pasión por la gastronomía. Ese lugar se llama **Fortaleza 1786**, y está, como os digo, en Oiartzun, una localidad desconocida para María pues ella viene de **Villamuño**, un pequeño pueblo al Este de León.

Para María, o mejor dicho, para Bermejo, nombre profesional con el que se la conoce, es imprescindible que en su establecimiento cuando se vaya a saborear una bebida, ya sea un refresco o un vino, se obsequie de forma gratuita una tapa, ya que en León es una costumbre inamovible.

En Fortaleza 1786 los valores van desde una atención al cliente extraordinaria, hasta el disfrutar de los pescados de la Lonja, donde Bermejo va cada mañana a seleccionar los mejores ejemplares para deleitar a sus clientes, ya que de forma habitual no disponen de un pescado fijo.



Además, nos ha traído una oferta gastronómica extrovertida y divertida donde podemos encontrar desde un "Queso tierno horneado con pisto fresco" o un "Crujiente de mar (Cabeza de pulpo Salanort) con cremoso de patata" a una "Paletilla de lechal asada" o un "Lumagorri asado en su jugo" y cómo nos vamos a olvidar de postres como el "Tiramisu en tarro" o bien su espectacular "Tarta tres quesos" que no es lo que nos esperamos, ya que lleva queso curado de oveja, queso fresco de vaca y mascarpone... Para "flipar", y no soy de quesos, jejeje...

Y encima he tenido el placer de que contara conmigo tanto para la creación de la carta de vinos como en el diseño de la oferta líquida, con buenos Gin Tonic, Cócteles, así como Hotshakes (batidos calientes) ideales para ir en familia a disfrutar de una naturaleza espectacular como son las Peñas de Aia.

En esta ocasión no os traigo receta de cóctel, ya que os invito a que quien venga a Fortaleza 1786 el próximo mes, le deleitemos con la receta que debería aparecer en este artículo así como como con un obsequio muy especial:

Arte Líquido Award!

FORTALEZA 1786

Ergoiengo Bidea, 15. OIARTZUN

Tel. 943 71 37 70 / www.fortaleza1786.com



Carolina Rín
Dietista Colegiada n° 1887

EL ROL DE LAS REDES SOCIALES EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Las benditas redes sociales y su posibilidad de acceder a ellas desde cualquier lugar han amplificado un fenómeno que siempre ha acompañado a la alimentación: compartir y relatar comida.

La cultura gastronómica, al presentarse como cultura del goce, encuentra en las redes sociales un territorio que realza la importancia de compartir con los demás.

Compartir las biografías personales en las redes so-

ciales significa compartir cada vez más las anécdotas de la vida cotidiana de cuantos desean poner en un escaparate su propia relación con la comida: dietas, habilidades gastronómicas, enfermedades metabólicas, estilo de vida alimenticio... De este modo, el conocimiento se construye cooperativamente: una sabiduría colectiva fruto del boca a boca hace irrupción en el intercambio de datos rígido al que estaban acostumbradas las comunidades científicas que, anteriormente, pretendían tener la última palabra en tema de estilos de alimentación correctos.

Esta pluralización convierte el mundo del bienestar y de la salud en un espacio público en el que se engendra un saber sometido a una evolución y contaminación incesantes.

En comparación con los medios de comunicación tradicionales, las redes sociales ofrecen más contenidos, más diversidad temática, un mayor abanico de puntos de vista y más fuentes. No obstante, el peligro es que la perspectiva se difumina al ampliar el enfoque: es más difícil seleccionar los contenidos, experimentamos una



sobrecarga de información (inoficación) y dudamos de la credibilidad y la confianza de los medios y de los mensajes.

Uno de los mayores problemas del 2023 es la desinformación por la abundancia de información y para ello nada mejor que ser crítico con lo que vemos por las redes, antes de aceptarlo como válido.

Porque no es lo mismo probar un receta nueva que aceptar consejos de salud.



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T_ 661544675

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

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



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

SORPRESA NAVIDEÑA CON LUBINA O ANDEJA

Lo prometido es deuda! Así que aquí te traigo la receta navideña de la que te hablé en el artículo del mes de noviembre, en el que presenta-

ba dos especies de temporada: la andeja (o corvina) y la lubina, y comentaba como se podía elaborar con ellos un montón de ricas y lustrosas recetas. Aquí te detallo una de ellas, muy sencilla y lucida a su vez, para sorprender en la mesa en Navidad. Tanto para el mediodía como para las cenas, porque no deja de ser un suave pescado cocinado en el jugo de verduras. Todo de muy fácil digestión.

La receta la he denominado sorpresa por dos motivos. El primero, porque es una sorpresa para el comensal que la recibe en su plato. Lo que va a ver el afortunado o afortunada es un paquete, como de regalo, con su lazo y todo. Pero no va a saber lo que lleva dentro. Y el segundo motivo es porque cuando lo abra se va a encontrar con la sorpresa de tener que adivinar qué pescado está comiendo.

Además de ser una preciosidad, esta receta tiene la ventaja de que la puedes dejar preparada con antelación y darle el último golpe de horno a la hora de comer, mientras se degustan los aperitivos.

Además, si tienes niños cerca, la puedes elaborar con su ayuda. Les va a encantar prepararla por la diversión que supone crear y decorar los paquetes sorpresa.

En esta presentación en concreto yo te sugiero que cocines la lubina o la corvina en lomos, porque sé que es mucho más agradable de comer los lomos sin espinas. Pero también se puede elaborar con el pescado en rodajas o trozos con huesos. A los que nos gusta rechupetear disfrutamos mucho separando espinazos.

Seguramente te la explico con detenimiento. Se trata de hacer un envoltorio con verduras y pescado. Ese envoltorio puede ser de hojas de vegetales, como las hojas de plátano, o de barro, o de hojas de papel de hornear.

El pescado se cocinará dentro del envoltorio al vapor en sus propios jugos y en los de los vegetales que lo acompañen. Una receta sanísima en todos los sentidos, rica en nutrientes, fitoquímicos y baja en grasa. Digestiva y divertida.

Espero que la disfrutes, y que también lo hagas de las fiestas y de los encuentros especiales con personas queridas, siendo consciente de que cada año es único y como tal ha de vivirse, y que Y que son los pequeños detalles los que hacen la vida y la Navidad tan especial.

Te deseo lo mejor para este 2024 que estamos a punto de estrenar.... On egin!



SORPRESA NAVIDEÑA

Tiempo aproximado: 1 hora. Comensales: 4.

INGREDIENTES: 4 lomos de lubina o corvina de unos 180 gr. aproximadamente, Aceite de oliva virgen; 2 dientes de ajo; 1 pimiento rojo; 1 pimiento verde; 1½ cebolla; 2 zanahorias; 1 calabacín; ½ brócoli; Sal y pimienta; 4 hojas de papel para hornear.

ELABORACIÓN: Corta finamente todas las verduras y las pones a pochar por orden en una cazuela grande. Primero los pimientos, las zanahorias, las cebollas y por último el calabacín y el brócoli. Salpimentando al gusto.

Precalienta el horno a 180°C. Prepara las cuatro hojas de papel y cuando las verduras estén cocinadas pones una porción sobre cada hoja. Encima de ellas colocas los lomos de pescado (1 por comensal) previamente limpios y salados. Y los cubres con otro puñado de verduras.

Cierras el paquete con la hoja de papel y los introduces al horno unos 9 minutos. Cuando compruebes que ya está hecho el pescado sacas a cada comensal un paquete en su plato. Que cada cual abra su sorpresa. ¡Hasta les puedes poner lazo, nombre o una dedicatoria personal a cada uno!... ¡Qué aproveche!

Nota de Ondojan.com: Carol Archeli presentó en octubre el libro "Come sano, cocina pescado" donde podemos encontrar docenas de recetas similares a ésta y mil y un consejos sobre el pescado, su conservación, sus propiedades... un fantástico regalo para estas Navidades !!



¡Y BÉBETE *≧la vida!≧*
ETA EDAN *≧bizitza!≧*

GURE BANATZAILEAK

NUESTROS DISTRIBUIDORES

GIPUZKOA

Gereta Ardoak 943 78 00 59

Manso Hermanos 943 76 14 48

Txomin Zubeldia 943 76 62 12

Dis-Her Exclusivas SL 943 10 00 22

BIZKAIA

Arral 97 943 17 60 75

Mahats Herri 94 654 28 28

Natuber (Bizkaia) 945 21 44 50

Ulzama Gourmet 946 36 38 36

ARABA

Markel De La Cruz 945 24 70 60

Natuber (Álava) 945 21 44 50



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

... y mucho má !!!!

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



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

NUESTRA SIDRA: EMBAJADORA INTERNACIONAL

Me alegró comprobar que la sidra vasca actúa como excelente refuerzo para la puesta en valor del producto local y para trabajar el relevo generacional

semanas, con la celebración del **V Sagardo Forum**, un evento internacional dedicado a **la manzana, la sidra y el turismo**. Esta quinta edición, ha vuelto a reunir a profesionales y aficionados de todo el mundo para compartir conocimientos, experiencias y promover la cultura de la sidra.

La semana anterior y para ir abriendo boca, se organizó la **Cider Week**. A lo largo de esos días se ofrecieron catas, degustaciones y excursiones a manzanales, sidrerías y museos. Tuve la suerte de poder asistir a la parte dedicada al turismo, dentro de las jornadas técnicas que tuvieron lugar en Astigarraga, y me alegró comprobar como la sidra vasca actúa como excelente refuerzo para la **puesta en valor del producto local**, así como para trabajar el **relevo generacional**, un reto

Hemos entrado ya en diciembre, último mes del año, en el que hacemos repaso mental de todo lo acontecido, quizás con cierta nostalgia.

El principio del 2024 nos traerá una **nueva temporada de la sidra** y el txotx en las sidrerías, pero esta vez, el protagonismo de nuestra embajadora cultural y gastronómica se ha adelantado unas cuantas

importantes a tener en cuenta.

Un jurado especializado evaluó, en nueve categorías, a las más de **262 sidras de 19 países** (*Alemania, Austria, Bélgica, Chequia, Chile, España, Estados Unidos, Euskal Herria, Finlandia, Francia, Reino Unido, Italia, Letonia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Suecia y Uruguay*) que se presentaron al **IV Concurso de Sidra Internacional**, evento que promueve su excelencia y diversidad y que se celebró a puerta cerrada.

El día de gozo y disfrute para tod@s llegó el sábado día 2 de diciembre, cuando dentro de la **III Feria Internacional de Sidra**, pudimos catar, charlar e intercambiar opiniones con 24 productores de todo el mundo y degustar más de 100 sidras locales, nacionales e internacionales. Una cita bianual única que os recomiendo no os perdáis la próxima vez.

Ya queda menos... **#Txotx**

<https://sagardoarenlurraldea.eus/es/sagardo-forum/>



CARPE DIEM

**TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

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

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUAJES

Con cita desde 80€

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

SANDWICH DE BRIOCHE CON TOSTADAS FRANCESAS

INGREDIENTES (4 personas): 4 rebanadas de Pan Brioche de 2 cm de grosor; 2 cucharadas de mantequilla; 2 Rodajas de queso de Cabra u otro de vuestro gusto; 2 huevos hechos a la sartén con bacon troceado y tostado, por encima; Aceite de oliva C/S; Vegetales tipo lechugas, cebolla en juliana y tomate en rodajas (opcional). **Para la Salsa de Soja y encurtidos:** 4 cucharadas de mahonesa; 2 cucharadas de soja; 4 pepinillos pequeños picados; 4 aceitunas negras sin hueso picadas; 1 cucharadita de mostaza; Aceite de anchoas, o anchoas en aceite picadas. (opcional)

ELABORACIÓN: **1.-** En una sartén caliente añadir la mantequilla para que se funda pero no se queme. **2.-** Poner las rebanadas de brioche y dejar tostar por ambos lados, pero que no se quemem. (Así conseguiremos las tostadas francesas) **3.-** Reservarlas en un plato. **4.-** Ahora toca hacer la guarnición del Sandwich. **5.-** Limpiar la sartén con un papel de cocina. **6.-** Añadir a la sartén, 1 cucharada de aceite de oliva. **7.-** Cuando esté caliente, añadir las 2 rodajas de queso de cabra y dejar que dore, a fuego suave. **8.-** Para hacer la Salsa, hay que mezclar todos los ingredientes. Super sencillo... **9.-** Para montar el Sandwich, Ir intercalando, los vegetales con salsa, el huevo y el bacon y mas salsa, y por último el queso de cabra y mas salsa... **10.-** Podeis añadir la guarnición que queráis, para hacer vuestro sándwich favorito!

Consejo: Estas tostadas francesas están exquisitas para desayunar recién hechas con una simple mermelada de albaricoque encima.

Esta receta la elaboró **Noa y Unai**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



choc
arte

Chocolateria
Confiteria artesanal
Cacao sostenible

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



Cosas que me pasan a veces

EL CAFÉ DE JULI

Hoy es viernes uno de diciembre. Todos los viernes hay muchos repartos que hacer pero hoy el día viene aún más cargado de lo habitual porque ayer hubo una convocatoria de huelga general que provocó el retraso de muchos repartos. La hostelería necesita suministros para el fin de semana y no les podemos fallar. Además de eso hace un día de perros (espero que decir esto no esté tipificado como delito en la nueva ley de bienestar animal y me soplen quinientos euros) y no para de llover. Encima yo diría que tengo tendinitis en la muñeca izquierda, una rotura de fibras en el muslo derecho y la espalda que no me pasaría la itv.

La segunda entrega es en Mendara, en Enpara kafetegia, más conocido como el bar de Juli. No hay sitio en la puerta así que aparco la furgoneta al otro lado de la plaza. Me mojo pero entrego el pedido sin mayores contratiempos. Hay varios clientes en el bar y Juli está liadillo pero como hemos sido ompañeros de equipo de baloncesto y es de natural dicharachero me apetece tomar un café con él. Se lo pido. En ese momento entra otro repartidor muy cargado y un par de clientes más. Juli sale corriendo de la barra para abrir la puerta del almacén mientras los clientes esperan. La cosa se demora un poco y como tengo bastante prisa decido dejar el café para otra ocasión. Salgo con el carro al hombro, cruzo la plaza y me monto en la furgoneta. Para salir tengo que rodear la parte central y vuelvo a pasar por delante del bar. En ese momento, llueve bastante, veo una figura alargada que sale del pórtico y se atraviesa en mi camino haciéndome parar. Es Juli con un café para llevar que me da por la ventanilla y se vuelve corriendo a currar.

Mi día ha sido un poco menos duro desde ese momento. Tengo una lista de canciones que se llama "Parriba" y no he dejado de cantar, o algo parecido, ni cuando he tenido que parar a inflar una rueda, por supuesto bajo la lluvia. Y todo gracias a un café que tenía mucho más que cafeína



para comenzar el día con energía. El gesto de Juli le honra como persona y es una de esas pequeñas cosas que le hacen a uno recuperar la fe en el ser humano pero también se podría interpretar como una metáfora del papel que juega la hostelería en nuestras vidas sin que seamos conscientes y sin que casi nunca lo agradezcamos, especialmente en las fechas que vienen, cuando trabajar supone un sacrificio adicional.

Feliz navidad a tod@s y especialmente al gremio de la hostelería.

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-CEBANC: UN PACTO POR LA TRADICIÓN

JAKITEA-CEBANC: TRADIZIOAREN ALDEKO HITZARMENA

Jakitea Elkarte

Paloma Enríquez Cebanc hezkuntza-zentroko zuzendariak eta **Xabier Zabaleta** Jakitea Elkarteko presidentek hitzarmena sinatu dute lurraldeko sukaldaritza tradizionalen sustapenean, etorkizunean gure nortasuna sendotzeko.

Paloma Enríquez hitzetan: "Gipuzkoa geografía osoan banatuta eskeintzen dituzten zaporeak nortasun-lerro bat dira, bisitarien aurrean irudikatzen gaituena eta lokal gisa batzen gaituena".

Xabier Zabaletaren adierapenean, horrelako sinergie profesional guztientzat duten garrantzia aipatu du, eta sektorearen **eskura** dagoen etengabeko prestakuntza-eskaintzaren garrantzia azpimarratu du.

Hitzarmenak goraiatzen du, Cebanc eta Jakitea eskutik helduta arituko dira euskal nortasun gastronomikoaren jarraipena ziurtatuko duen dupla bat osatzeko.

Un pacto por la Tradición

La directora del centro educación Cebanc, **Paloma Enríquez** junto al presidente de Jakitea, **Xabier Zabaleta**, han firmado un acuerdo de colaboración a fin de implicar a agentes relativos en la promoción de la cocina tradicional del territorio para una consolidación futura



de nuestra identidad. Recogemos las palabra de Paloma Enríquez, "los sabores que ofrecen repartidos por toda la geografía gipuzkoana son una línea identitaria que nos representa ante visitantes y nos une a los locales". Xabier Zabaleta ha mencionado la importancia que tienen este tipo de sinergias para el conjunto de profesionales y ha señalado la importancia de **una oferta formativa continuada al alcance del sector**.

Cebanc y Jakitea se dan la mano para conformar una dupla que cerciore la continuidad de una identidad gastronómica vasca.

OTZAUURTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**





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"*

**BAR GRAN SOL
(HONDARRIBIA)**

"TIZÓN"

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

El flamante ganador del Campeonato de Euskal Herria de Pintxos merece una visita a Hondarribia.



BAR GRAN SOL
San Pedro kalea, 63 - HONDARRIBIA-
Precio: 5,70 €

Hacía mucho que no me pasaba por el Bar Gran Sol de Hondarribia. Pues bien, el 7 de diciembre lo hice con premeditación y alevosía, anunciando de víspera a los hermanos **Bixen y Mikel** que quería probar su "Tizón", el pintxo con el que resultaron **flamantes y totales ganadores del último Campeonato de Pintxos de Euskal Herria** en el que no sólo se llevaron la deseada txapela de triunfadores absolutos sino que se llevaron también el premio BTravel al Pintxo Popular, todo un logro tras una labor que, me confiesa Mikel Muñoz, les ha llevado un año de trabajo creando, probando, rectificando, dando a probar, volviendo a rectificar... hasta el punto de que lo que, en opinión del hondarribitarra, fue la "clave" del pintxo, una esfera de humo que se deshace con el calor de la creación, se les ocurrió en las pruebas de la víspera del campeonato !!

Por lo tanto, están más que justificados los 5,70 euros que hay que desembolsar por degustar este **mini bocadillo de brioche relleno de un succulento txangurro a la donostiarra** "hecho a nuestro modo" subraya Mikel, es decir, con la mano, la destreza, el cariño y la experiencia con que cuentan todas las elaboraciones de esta casa inaugurada por los padres de los Muñoz y que recientemente ha cumplido la friolera de 55 años.

Por supuesto, "Tizón" no se queda en un brioche relleno de txangurro, lo que no estará mal teniendo en cuenta lo sabrosón del mismo. El bocado cuenta con un toque picante aportado por una suave pero penetrante mayonesa de kimchi, el aporte frutal

de unas huevas de fruta de la pasión, el crujiente cedido por unos pedacitos de pepinillo encurtido y ese toque final de brasa, de calor, de hogar, de cocina de toda la vida que le aporta la mencionada esfera de humo, que aunque no se ve, está y se siente. Todo ello sin olvidar el muy agradable efluvio cítrico que ataca a la pituitaria nada más acercar el pintxo a la boca y que es debido a la piel de lima rallada con el que lo coronan antes de sacarlo al mostrador.

La degustación del pintxo aporta una succulenta mezcla de sabores que invita a darle cuanto antes el siguiente bocado, y el siguiente, hasta dar buena cuenta del triunfador del año, un pintxo que merece por sí solo el acudir esta temporada a este cálido y acogedor bar.



**ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA**



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

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Especialidad en **chuletón**
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

943 88 92 52



arral

ARDO BANATZAILEAK
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA
BURGOS



LA HOJA DEL CARRASCO
GUJUELO

**DISTRIBUCIONES
ARRAL**

MALLABIA (BIZKAIA)
943 17 60 75

www.arral97.com

CRÊPE "TOLARE"

Seguimos, en este ejemplar de Ondojan.com, con la sección que iniciamos en la revista anterior, 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

INGREDIENTES:

- Harina
- Huevo
- Mantequilla
- Azúcar
- Leche
- Sidra
- Zumo de manzana natural
- Helado de queso
- Nueces

ELABORACIÓN:

1.- Crêpe

Batimos harina leche y huevos hasta obtener una crema ligera, añadiremos en la sartén un cazo, extendemos por toda la superficie y vamos cocinando uno a uno los creps

2.- Caramelo a la sidra:

Calentamos en una sartén el azúcar hasta obtener un caramelo ligero, añadiremos un poco de vinagre seguido de zumo de sidra. Hervimos hasta llegar a la textura deseada, fuera del fuego añadimos un chorro de sidra.

Emplatamos poniendo creps en un plato, cubriendo con caramelo de sidra. Una bola de helado de queso y unas nueces por encima

EL AUTOR:

Adur Arrieta dirige, junto con su compañera, la brasileña Taliska Levich, un encantador gastrobar situado en el interior de la Zona Medieval de Hondarribia a la vez que el adjunto Hotel Obispo, sugerente hotelito ideal para conocer los encantos de esta villa fronteriza.

COCINERO: ADUR ARRIETA
TATAPAS GASTROBAR

Nagusi Kalea, 31, HONDARRIBIA
Tf. 943 38 66 66 - www.tatapasgastroteka.com



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

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

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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 30-40€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 40€ **Menú fin de semana:** (25 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto miércoles y jueves para cenas, y de viernes a domingo para comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

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

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

OTATZA Otatza etxea, 5. Tf. 943 80 17 57

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERREENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerrea, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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

EIBAR VOLVIÓ A SER LA CAPITAL DEL BACALAO

Como viene siendo habitual todos los años alrededor de la Feria de **San Andrés**, Eibar se convirtió en la capital de Bacalao a lo largo del mes de noviembre.

El 18 de noviembre, en Errebal Plaza se celebró, por una parte, el Campeonato infantil de Bacalao al Pil-pil, y por otra, el Campeonato de Pintxos de Bacalao "**Campeón de Campeones**", celebrado bajo la batuta de **Mireia Alonso** con la colaboración del Ayuntamiento de Eibar y casas como Bacalaos Alkorta, Urzante, Meka-Hotel y LumaGorri baserriko oilaskoa entre otros colaboradores. **Iñigo Kortabitarte**, del Kobika de Durango, hizo doblete llevándose el Premio al Mejor Tratamiento del Bacalao y el Premio al Mejor Pintxo con su pintxo "Bocalao". **Dorelin Castillo**, de Viento Sur Gastroteka de Elgoibar hizo lo propio con el Premio al Kilómetro 0 con su creación "Escalibado". Y **Unai Altuna**, de Baratzte Gourmet se llevó el Premio al Mejor Pintxo Local.

Asimismo, el domingo siguiente, 26 de noviembre, se celebró el **Campeonato de Bacalao al Pil-pil de San Andrés** resultando ganador el grupo "**Herriaren Etxea**" (Jose Miguel Rascon García y Julio Rascón García), seguidos en segunda posición por "**Namberguan 1**" (Ernesto Etxabe Aranzibia y Javier Irusta Telletxea) y quedando terceros "**Denon Sahatsa**" (Juan Portu Aragón y Elena Teixeira Portu). Zorionak guztioi !!



TERUEL MOSTRÓ SUS TESOROS EN LA "GASTRO"

El pasado 30 de noviembre tuvo lugar un interesante evento alrededor de la gastronomía de Teruel en la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Dirigido por Raúl Igual, sumiller y propietario del Restaurante Yain de Teruel, el acto consistió en una cata en la que los asistentes pudimos degustar tres interesantes vinos de la zona, Jamón de Teruel DOP gran reserva, y cuatro pintxos elaborados por dos chefs terolenses **Ignacio Riso** del Restaurante Método de Teruel y **Ruben Catalan Cañardo** de La Torre del Visco de Fuentespalda. Los pintxos fueron complementados por las creaciones de dos chefs gipuzkoanos, **Xabier Zabaleta** de Aratz Erretegia y **Felix Manso** de Felix Manso Ibarla, que interpretaron y combinaron ingredientes tan dispares como Cerdo de Teruel, Ternasco de Aragón, Jamon de Teruel, Melocotón de Calanda, Azafranes Jiloca, y, cómo no, el gran tesoro gastronómico de la provincia: la trufa negra de Teruel, con unos resultados espectaculares.

Una completa degustación que nos puso los dientes muy largos y consiguió con creces su objetivo: mostrar que Teruel cuenta con no pocos atractivos turísticos y culinarios que hacen imprescindible su visita.



LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA

En Kosta Aroa no paran en todo el año. A falta de unos meses para la campaña más potente del ciclo anual, la del guisante de lágrima, **Jaime Burgaña** y su equipo están ahora totalmente volcados en la producción de sus tesoros de invierno: la alcachofa y las habitas babys peladas y repeladas a las que han bautizado como “Pétalos de haba”.

“Tenemos un gran producto porque somos agricultores y porque controlamos el proceso desde la tierra al plato en total sintonía con la Naturaleza” afirma Jaime Burgaña que para contar con buena alcachofa cuenta con alianzas estratégicas con agricultores de la Ribera Navarra que le proveen de los mejores ejemplares de las preciadas “kokotxas de la huerta” del Viejo Reyno.

“Trabajamos las verduras a mano” afirma Burgaña. Cuando llega la alcachofa la limpiamos tras meterla en agua, le quitamos todas las hojas dejando el puro corazón y el rabo, la envasamos al vacío y la pasteurizamos, buscando siempre la textura “al dente” de la verdura, para que el cocinero no tenga apenas que trabajarla, para que se limite a darle el último toque”.

Jaime Burgaña se muestra orgulloso del trabajo realizado en su pequeña explotación a lo largo de las últimas décadas: Tratamos de **que nuestras verduras sean consideradas un ingrediente de primera** e, incluso, que sean las reinas del plato. Lo conseguimos en su día con el guisante de lágrima y ahora lo estamos consiguiendo con la alcachofa y las habas.

Para hacerlo más atractivo para la hostelería, en Aroa Kosta cuentan con **varios formatos de presentación** de las alcachofas y las habas. “El haba también la calibramos, y en función de su tamaño destinamos una parte a conserva y otra a fresco. En concreto, intentamos que el haba no sea **ni muy pequeña ni muy grande**. Les quitamos la camisa o funda, las desgranamos, las calibramos y las dividimos en tres tipos, yendo unas para congelación y otras para fresco. En ese caso, las volvemos a pelar, es decir, las repelamos dejando tan solo dos pétalos verdes (de ahí nuestro slogan, “pétalos de haba” y las **embotamos con aceite**, ofreciéndolas en diferentes formatos: de 100 gr. al vacío o conserva de 260 gramos en aceite de oliva. El cocinero solo tiene que darle el último toque”.

En Aroa, además de los formatos comentados, se ofrecen otros combinados como el **panaché**, que lleva habitas repeladas, zanahorias, vaina, col de bruselas, trigoero y brócoli. O mezcla de habitas con alcachofa para un pintxo, entre otras muchas. “Fuimos pioneros ofreciendo el habita repelada y sabemos lo que quieren los cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

Pronto, en marzo-abril, llegará la temporada del guisante de lágrima. Hasta entonces, en Aroa están bien atareados con las reinas del invierno, todo ello, por supuesto sin olvidar sus gildas, sus ensaladas y toda su gama de productos.



LA ASOCIACIÓN BACCUS ENTREGÓ SUS PREMIOS

El 25 de octubre tuvo lugar, un año más, la entrega de los Premios Baccus concedidos por la Asociación de Amigos del Vino de Donostia en la Vinatería de Gros, ese maravilloso espacio enológico dirigido por Jon y Manu Méndez en el mismísimo corazón del barrio más canalla de Donostia. Este año ha recaído en **José Borrella**, somelier y yerno de **Martín Berasategui** que nos acompañó en la modesta ceremonia en la que charlamos de lo divino y lo humano, bebimos buenos vinos de **Bodegas Lar de Paula** y degustamos la riquísima tortilla del **Bar Berit de Urretxu**. La Mención Especial recayó en **Juan Mari Arzak** que si bien no pudo acudir a la entrega, envió en su nombre a uno de los "escuderos" de su confianza: **Mariano Rodríguez**, somelier y responsable de sala del centenario restaurante

La ceremonia concluyó en la cercana Pasaia con una ópera para comida servida por **Alex Barcenilla** del Restaurante **Ziaboga Bistrot** que nos sorprendió, entre otras cosas, con una impecable Langosta Thermidor, una excelente muestra de la mano y la cultura gastronómica de este chef.

Como siempre, un enorme placer acudir a esta maravillosa reunión de amigos con gran criterio gastronómico que es el Premio Baccus, un galardón que lleva décadas entregándose sin caer en circos ni intereses gastroenológicos.



KABO: UNA MERECDÍSIMA ESTRELLA MICHELIN

Si bien la última edición de la Gala Michelin del estado español ha resultado más bien pobretona y rácana para Euslái Herra, no podemos sino alegrarnos de la concesión de una estrella Michelin a **Aarón Ortiz y Jaio Aizpurua**, responsables del **Restaurante Kabo** de Iruña, dignos merecedores del preciado galardón habida cuenta del empeño y el gusto con el que llevan su restaurante, con una oferta tanto gastronómica como enológica terriblemente comprometida con los productos de su tierra. Alumnos aventajados de **Andoni Luis Aduriz**, quien siempre les ha apoyado, estos jóvenes que rozan la treintena tienen, hoy más que nunca, toda la vida por delante... Zorionak !!





Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 13€ **Menú fin de semana:** 29€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (Lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidier 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.

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO
CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinito asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres 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.

URKIOLA

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



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com



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

IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCANÍA Y TERRAZA



BERROBI

JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78

www.iriartejatetxea.com



Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado a **menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cocciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta: 50-55€ Menú del día: 21€ Menú de estación: 45€. Menú Degustación: 65€. Cierra:** Lunes.

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

gipuzkoa

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y
LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinito confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€) **Menú degustación:** 49,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TRIPONTZI



HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com

COCINA TRADICIONAL VASCA CON
UN GRAN SELLO PERSONAL



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



HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Jon Couso Apeztegia, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de lparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinito o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

CILÁNTROPO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
@elcilantroporestante

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina y Jean Paul Escobar** este recién abierto restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintxos como Guacamole con txistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuahua), Arrachera (falda del chuletón con patatas, guacamole y cebollas asadas), Tiramisú de tequila, Tarta de tres leches... **Carta:** 20-30 € **Tacos:** 3,20 € (Combo 3 tacos: 9€; Combo 5 tacos: 15€) **Cierra:** Martes. A partir de enero contará con **menú del día**.

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.

BAKAR

LA CUIDADA COCINA VASCA DE
WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13
TEL. 943 24 21 48

www.restaurantebakar.com



El experimentado chef colombiano de raíces vascas **William Aristizabal** lleva ya cinco intensos años al frente de este restaurante en el que ofrece una impecable cocina vasca de autor con especialidades como Arroz meloso de frutos del mar (fin de semana), Terrina de cochinillo con cremoso de patata, compota casera y reducción de su jugo, Brochetas caseras de Pulpo y langostino, Solomillo de vaca o Pollo, Tarta de queso casera, Coulant de chocolate, Torrija de brioche caramelizada con helado... **Carta:** 25-30 € **Menú infantil:** 12 € **Menú del día:** 14,50 € **Menú fin de semana:** 30 € (Bebida incluida) **Cierra:** Lunes. Todos los viernes, William ofrece un **"Menú del mundo"**, dedicado cada semana a un país diferente, que se ofrece al mediodía como menú (17 €) o por la noche bajo reserva (20 €).

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

AVENIDA

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



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-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 rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoeteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo 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 encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6**. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

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 en 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 succulenta 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 centenar mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

KUKO

GARAIA GARAIOKA

**ORMAIZTEGI**

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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.

**ORENDAINO
OSTATUA**

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y 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

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.

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

FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, 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-restaurante situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** y **Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 12,95 € **Menú fin de semana:** 24,50 € **Platos combinados:** 10,50-18,50 € **No cierra**

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios 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 tiroliana. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 17€ (Bebida aparte)

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.

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.

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

LEGAZPI 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 Agirreburualde**, 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 rebosada 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 gastroweb!

URZUBI

**NOVEDADES
CONSTANTES**

ZUMARRAGA

LEGAZPI 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 Agirreburualde**, 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 rebosada 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**.

DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com

ALDANONDO

**PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA**



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

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarrá **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día**: 17,50€ (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada**: 38 € (Bebida, e IVA incluido). **Menú degustación**: 35€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra**: Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas**: Visa y Mastercard.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: **las Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa 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€

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



DONOSTIA

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



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13 (GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com



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

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 picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, de **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casaurolajetxea.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 Habits 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

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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

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



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para 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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



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



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

EL VASKITO

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



Iñaki Azkue y toda la familia de **El Vaskito** se han trasladado, a lo largo del mes de diciembre, a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío contará con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y, por otra parte, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu. En cuanto al local de Errotaburu, será reconvertido en una interesante cafetería en la que podremos comer de manera informal y en el que destacarán sus pizzas artesanas... atentos a sus pantallas !!

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€

DONOSTIA

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA



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

HAIZPE

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)
-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO



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

DONOSTIA

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

INTZA

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



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

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



“Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja” es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **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.

DONOSTIA

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



ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO 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 tximitxurri; Tomato Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con bollofesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)
TEL. 943 29 02 39

LA PLATA

EL “TODOTERRENO” DE GROS



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. con De-sayunos 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 con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:** 50-60€

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

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



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50

www.hotelremigio.com



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

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 **conjugaba 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 nazari 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, Cordeiro, 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...



CASA JAUREGI (Donostia)

¿ALGUIEN HA DICHO VINO?

Los amantes del vino y los productos gourmets están de enhorabuena desde que hace 8 años, y a la vista de la durísima competencia de las grandes superficies, **José Luis Jauregi** decidiera cerrar su carnicería de Altza y dedicarse de lleno a la distribución de vino, conservas, embutidos y otras delicias de calidad comprobada.

Dicho y hecho, este carnicero, hijo de ganaderos y nieto de tratantes tomó la firme decisión de abrir, en lo que era su almacén de carne, su nuevo negocio, abandonando el reino animal y centrándose en el vegetal, ya que la mayoría del género con el que trabaja ahora proviene de la uva y de las diferentes hortalizas de Navarra que vende en diferentes tamaños y formatos, siempre en conservas de calidad: Espárragos, alcachofas, pimientos del piquillo, menestras, guindillas, aceitunas...

La decisión no fue fácil, sobre todo teniendo en cuenta que José Luis superaba ya los 50 años, pero tampoco muy complicada ya que la sección "gourmet" era una parte de su carnicería que había ido creciendo año tras año, con lo que este andoaindarra afable y servicial ya estaba familiarizado con las bodegas y conservas que serían a partir de entonces sus principales proveedores.

Y tan bien le ha ido a José Luis que hasta ha creado su propia marca, **Illarramendi**, en homenaje al caserío del mismo nombre en el que vio la luz allá por 1964. Con ese nombre en Casa Jauregi encontraremos Piparras, Lomos de atún, Bonito en aceite de oliva, Vino de Navarra, Sidra de Astigarraga, Cava, Miel... productos procedentes de proveedores de confianza de Jose Luis y que selecciona personalmente basándose en sus gustos y en la calidad.

Una enorme variedad de productos en un espacio abierto

Eso sí, trabajar con su propia marca no quita que José Luis y losu, su hijo y principal apoyo, tengan cientos de productos y marcas de prestigio en su amplio almacén. Así, si recorremos sus pasillos nos encontraremos con vinos de Rioja de **Bodegas Heras Cerdón**, **Belezos...** y otras muchas así como **Txakoli Sagarniá**, **Miel del tío Picho**, **Legumbres castellanas** de gran calidad, **Quesos**, **Aceites de oliva**, **Licores...** Casa Jauregi, además está abierto al público, con lo que cualquier particular puede acercarse, aparcar cómodamente en el parking gratuito adyacente y perderse en sus pasillos. Este local abre al público de lunes a viernes de 9 a 14 y de 16:30 a 19:30 y los sábados de 10 a 14.

Lotes para Navidades.

Estamos a un paso de las Navidades y en Casa Jauregi también encontraremos **lotes a la carta según presupuesto**. "Desde 10 ó 15 euros hasta donde quiera el cliente" como subraya José Luis. Además, los lotes son preparados y presentados de manera impecable en bonitos estuches de cartón o madera, pues el objetivo principal es, por supuesto, satisfacer y agradar al cliente. Y es que al final, tras la dura decisión que supuso el cambio inicial y ya encarrilados, todo se resume en la frase con la que nos despide José Luis: "Nuestro objetivo es ganarnos la vida con las cosas que nos gustan". Y que así sea.



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua, 28 L-31

DONOSTIA - Tf. 948 39 91 56

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.bacalaourantzuz.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...** Laiak 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...

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.



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

www.pasteleriaoartzun.com

“LOS TURISTAS QUE NO SE COMPORTAN NO SON LA NORMA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Tras ampliar sus estudios en EEUU la donostiarra Eskerne Falcón regresó a su nido y trabajó en diversos puestos hasta apuntarse a la 1ª promoción del Máster en Turismo Gastronómico del Basque Culinary Center que finalizó en 2017. Miembro de honor de “Les Clefs D’Or”, Eskerne ha sido mencionada en revistas y blogs internacionales como Forbes, The Times, Herald Sun, National Geographic, Robb Report, Daily Mail, Conde Nast Traveller... Trip Advisor tiene a Eskerne en palmitas y la ha reconocido como la mejor de Donostia en su género ininterrumpidamente desde 2018. Asimismo, la ha galardonado en 2022 como la nº 10 de las mejores experiencias gastronómicas del mundo, nº 13 en 2023 de “Las mejores experiencias gastronómicas y culinarias del mundo, conocidas por su excelente sabor” y nº 9 en 2023 de “Lo mejor de las mejores experiencias en España”. Sin duda, un carrerón.

¿Qué aficiones cultivas? Me gusta pasear, hacer deporte, leer, bailar y compartir momentos con amigos.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa? El peine de los Vientos, Getaria y Zumaia

¿Y fuera de Gipuzkoa? El resto de la costa vascofrancesa

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Enl 2018 visitando Londres, Hong Kong, Nueva Zelanda y gran parte de Australia.

¿Y el viaje que te queda por hacer? Espero que muchos :)

¿Qué es lo que más valoras en una persona? Lo que yo siento como energía positiva

¿Y qué detestas en una persona? Lo opuesto.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? Ha habido muchas. Obviando la gastronomía local y por mencionar alguna reciente en el extranjero, en Ciudad de Mexico.

¿Y tu mejor experiencia turística? Australia y Tailandia.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno? El ir de pintxos con la familia o la cuadrilla, y compartir momentos inolvidables en nuestras Sociedades Gastronómicas o sidrerías.

¿Y la mejor experiencia turística no gastronómica que más valoras o más te gusta ofrecer? El tour a pie de la ciudad y la visita al mercado.

¿El producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa? Comer insectos ya que no es común en nuestra cultura.

¿Cual es tu plato favorito para comer? Una buena txuleta o un buen pescado a la parrilla

¿Y tu plato favorito para preparar? La paella o una alubiaada

Sugiérenos dos o tres restaurantes en Donostia o alrededores.

En Donostia, Aratz, Sukaldean by Aitor Santamaría y Portuexte. En los alrededores, Elkano, Hamarratz y Bailara.

Los hoteles también son tu campo... tres o cuatro que no deberíamos perdernos ?? Hotel de Londres y de Inglaterra, Hotel María Cristina, Hotel Convento Zenit e Iriarte Jauregia

¿Y otros dos o tres restaurantes fuera de tu provincia? Con estrellas, Azurmendi, Etxebarri y Mina. Sin estrellas, La cueva de Doña Isabela en Casa la Reina, Beethoven en Haro y La Vega en Rodezno

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué? Eneko Atxa. Por su puesta en escena.

¿Qué destino te ha maravillado más por su gastronomía? ¿Y por su paisaje? ¿Y por su cultura? Gastronomía: México y Singapur. Paisaje: Tailandia, Bali y Nueva Zelanda. Cultura: Florencia y México

¿Un recorrido imprescindible de pintxos ?? Sabiendo que me dejo bares: Paco Bueno, Gorriti, Casa Urola, Borda Berri, Tamboril, La Cepa, Txepetxa, Gandarias, Sport

¿Tus pintxos favoritos? La Zamburiña del Muxu Martín, el foie del Narrika y Salmón con anchoa del Martínez

COVID-19... ¿Cómo lo has vivido? Con tranquilidad. Ha sido un período de descanso y reflexión a nivel personal.

¿Ha cambiado mucho el mundo del turismo esta situación?

Creo que ha incrementado las ganas de viajar y disfrutar tras mucho tiempo sin poder hacerlo.

Luces y sombras del turismo.

¿Alguna reflexión personal al respecto? Hasta ahora he tenido

la suerte de tener unos vecinos (llocales de la ciudad) a los que respeto y siento como mi familia. Siempre puede

haber gente enfadada con el turista y turistas que no se comportan de manera adecuada, pero mi experiencia es que no son la norma. La labor

de los guías no es sólo enseñar la ciudad y darles de comer:

tenemos que transmitir nuestra cultura y forma de hacer las cosas para que los visitantes entiendan como ser parte de ella.

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Intentar seguir haciendo feliz a la gente mediante la gastronomía, viajar y dedicar más tiempo a ayudar a los demás.



DONOSTIA ACOGIÓ A LAS "LLAVES DE ORO"

La **Asociación Nacional de Conserjes de Hotel**, integrada en las Llaves de Oro Españolas, ha celebrado del 30 noviembre al 3 de diciembre su 61º Asamblea General Anual en Donostia. Es la primera ocasión en la que celebra en nuestra ciudad una Asamblea Anual, aunque anteriormente nos han visitado para imponer las "Llaves de Oro", distinción a los nuevos miembros, en un par de ocasiones.

Con la asistencia del Presidente de la Asociación, **Borja Martín**, quien presidió todos los actos y con el acompañamiento de miembros de todas las delegaciones a nivel nacional, un total de **85 miembros** pasaron estos cuatro días en nuestra ciudad participando en jornadas de formación, la junta o asamblea nacional, excursiones y otros actos solidarios y eventos.

El jueves 30 por la mañana se realizó un "Educational Day" en el Colegio Mayor Olarain, y por la tarde fueron recibidos por el alcalde, **Eneko Goia**, en el Ayuntamiento con un aurreksu de honor. En los discursos se mencionó la tradición turística de calidad de esta ciudad desde principios de 1.900. Posteriormente, en el **Casino Kursaal** se ofreció el cóctel de bienvenida a los asambleístas.

El viernes 1 de diciembre se celebró en el **Hotel de Londres e Inglaterra** la Asamblea General en la cual se aprobó la creación de la Delegación para la zona norte, desde Gipuzkoa y hasta Galicia. La Presidencia recae por primera vez en 50 años en una mujer, **Leire Falcón**, quién liderará el desarrollo y ampliación de miembros así como diversas actividades para que la Delegación cobre importancia.

La Asamblea se cerró con la imposición de nuevas Llaves de Oro a nuevos miembros y la elección de la mejor Conserje joven, menor de 35 años, que recayó en **Izaskun Miranda**, que representará a España en el Certamen Internacional en abril de 2024 en Bali, Tailandia.



Leire Falcón, primera mujer que asume la Presidencia de la Delegación Norte de la Asociación, posa con miembros de la misma y autoridades. (Fotografía: Almudena Gavilanes)

Maitiana
La bombonería de San Sebastián

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería



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

