

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 245: junio 2023



LAS MIL CARAS

ANÓNIMAS

DE LA GASTRONOMÍA

Aimarez
ARABAR ERRIOLA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



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



Las mil caras de la gastronomía
Protagonistas de los eventos y premios culinarios de 2025

ondojan

Nº 245 Junio 2025

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

639 21 89 40

E-mail: zum@zumedizioak.com
josema@zumedizioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi y Javier Etayo

Fotografías: Ritzar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritzar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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 WhatsApp 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 repartida 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 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 concienzudo

LAS MIL CARAS DE LA GASTRONOMÍA

Me lo comentaba recientemente un buen amigo y me consta que no lo hacía con mala intención: "al final la gastronomía es como el cine, el fútbol, la moda... siempre son las mismas caras las que salen en los medios".

Y no le faltaba razón a mi interlocutor. En pleno siglo XXI, cuando más medios de comunicación tenemos, tanto analógicos como digitales, cuando más fácil sería, teóricamente, optar por referencias distintas a las de la mayoría, cuando se supone que más fácil lo tiene la gente desconocida para hacer uso de los dispositivos, canales, redes sociales... y darse a conocer por sus propios medios y sus propios méritos, vivimos realmente una situación de idolatría en la que los famosos son cada vez más famosos y los que no lo son lo son cada vez menos, más o menos como el principio, no por repetido menos cierto, de que "los ricos son cada vez más ricos y los pobres son cada vez más pobres", algo que, dicho sea de paso, no debería suceder a estas alturas si hubiéramos aprendido las lecciones que la Historia nos ha ido dando siglo tras siglo.

Viene esto a cuento de que este tardío número digital de junio, que ve la luz de las pantallas de ordenador, móvil y tablet bien entrado el mes de julio, hemos decidido confeccionarlo como un número especial en el que recogemos la memoria gráfica y algunos textos relativos a diferentes eventos a los que hemos acudido a lo largo de esta primera mitad del año 2025 y que no habíamos recogido todavía en las páginas de Ondojan.com (por las prisas, por los agobios, por no pararnos un poquito a seleccionar textos y fotos...).

Y al hacer la recopilación de tanto evento y tanto sarafo (presentaciones, concursos, muestras gastro-



nómicas, premios, homenajes, actos benéficos...) nos hemos dado cuenta de que estos eventos, la mayoría de ellos de gran importancia y calado gastronómico y culinario, están protagonizados por personas que apenas salen en los medios de comunicación, en los programas de cocina, en los suplementos gastronómicos de los diarios... son personas que lo dan todo por el mundo del buen comer y permanecen, sin embargo, invisibles al menos para el gran público.

Así que este número, al final, no es solo un ejemplar "de relleno" para sacar material que teníamos atrasado y que teníamos que publicar. Es, sin haberlo buscado así inicialmente, un homenaje a tanta persona anónima que lo da todo por la gastronomía y que, sin embargo, permanece casi en el anonimato... sabed que en Ondojan siempre os haremos un hueco... aunque sea tarde y mal como en esta ocasión !!

ONDOJAN 245: ESTÚPIDO CONCIENZUDO (EDITORIAL) 03

KOSTA AROA 04 SABERES Y SABORES 06 PIL-PILEAN / AL DENTE:

EVENTOS GASTRONÓMICOS ENTRE FEBRERO Y JUNIO DE 2025" 12-63

GRANDES MESAS: ELENA ARZAK 66 RESTAURANTES: AZTIRIA ERRETE-GIA (GABIRIA / LEGAZPI) 72 RESTAURANTES: OLANO JATETXEA (ORDIZIA)

72 TORTILLA DE PATATAS 75-91 GOIERRI 92 RESTAURANTES DE GIPUZKOA

96 RESTAURANTES DE DONOSTIA 102 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA

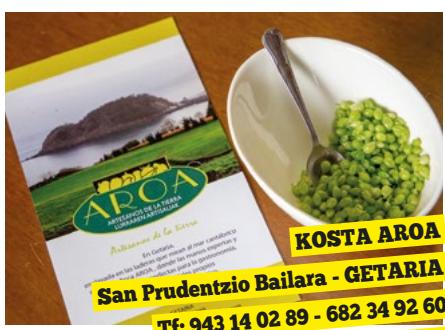
107 PLACERES GASTRONÓMICOS 108

Josema Azpeitia

Periodista gastronómico



GUISENTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



Afinales de febrero visitamos **Kosta Aroa**, la entrañable granja dirigida por **Jaime Burgaña**, quien fuera en su día el pionero de la implantación del guisante de lágrima en la alta restauración, convirtiendo lo que era una legumbre no muy apreciada por los agricultores debido a su bajo rendimiento y su dificultad, en una vedette de la cocina de postín.

Jaime nos comentó que la actual situación climática ha adelantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2025, los "petazetas" de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que los grandes cocineros se fijaran en él y comienzan a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano de la tierra fue el guisante de lágrima, que comenzó a vender en sacos sin pelar y que a día de hoy se sirve pelado al 100% en **tarros de 50 gramos y de 200 gramos**.

Como nos comenta Jaime Burgaña, la plantación y cuidado de este producto que llegó a nosotros con los séquitos de los reyes franceses en la Belle Époque, no es nada fácil. "Ya en noviembre hay que empezar a preparar la tierra, sembrar el guisante y esperar 20-25 días a que empiece a brotar la planta para clavar las estacas que lo guiarán, ya que es un guisante trepador. Aun así hay que estar continuamente pendiente y corregir su rumbo de vez en cuando. Y luego... esperar que no caiga granizo, que no hiele, que no se encharque el sembrado... pues son muchas las circunstancias que pueden dar al traste con la cosecha de un producto tan delicado". Una vez brote, el equipo de Jaime está dispuesto para pelarlo, higienizarlo y envasarlo con todas las garantías sanitarias, ofreciendo un **producto de excelente calidad**, totalmente fresco, con todo su verdor y con una caducidad de 10 días, listo para ser utilizado en cocina.

Esperemos que este año sean propicios los astros y que el guisante, este **tesoro vegetal y salino de Getaria** acuda, como cada año, a su cita primaveral con restauradores en particular y con gourmets de morro fino en general !!

PRODUCTOS AUTÉNTICOS Y DE MÁXIMA CALIDAD

PARA COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN

En Aurki, seleccionamos cuidadosamente los mejores ingredientes y especialidades del mercado para que ofrezcas **una experiencia gastronómica única a tus clientes**:

- Deliciosos **productos del pato Aurki**, ideales para recetas de alta cocina.
- Anchoas de Santoña La Machina**, puro sabor del Cantábrico al máximo nivel.
- La inigualable **Sal de Añana**, sabor y tradición centenaria.
- Cascajares**, platos elaborados con la máxima calidad y tradición culinaria.
- La excelente 5^a gama de **Lumagorri**, pollo de caserío vasco listo para disfrutar.
- Zumos ecológicos BIO-K**, salud y frescura en cada sorbo.
- Exclusivos **vinagres Forvm y El Majuelo**, matices que transforman tus platos.
- Las reconocidas **Conervas Dantza de Navarra**.
- Aceitunas premium Sarasa**, sabor auténtico.
- Pastas De Cecco**, la esencia de Italia en tu mesa.
- Aromática **Pimienta de Espelette**, un toque único.
- Los mejores arroces **Illa de Riu**, tradición y calidad.
- Trufas y hongos Arotz**, el sabor más exquisito de la tierra

Confía en una **selección pensada para tiendas de alimentación**
que buscan diferenciarse por su excelencia.

DESCUBRE TODO
NUESTRO
CATÁLOGO
Y LLEVA
TU NEGOCIO
AL SIGUIENTE NIVEL

COMERCIAL AURKI

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

PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS



Miguel Pocoví

Catedrático de Bioquímica

La sidra nos provoca un agradable frescor y un glamuroso cosquilleo en nuestra boca. Esta percepción, que se asemeja a un hormigueo, se denomina "pungencia"

LA SIDRA: UNA BEBIDA GUSTOSA Y BENEFICIOSA

La sidra cumple actualmente distintas funciones que abarcan aspectos sociales, fuente de energía para nuestro organismo, propiedades beneficiosas para nuestra salud, y además nos produce placer.

No todas las bebidas alcohólicas son iguales. Hay una diferencia importante entre las bebidas fermentadas de baja graduación, tales como la sidra el vino o la cerveza que son ricas en polifenoles, y bebidas pobres en estos compuestos como las destiladas de mayor graduación. Por otra parte, y no menos importante, las burbujas de la sidra, cerveza, vinos espumosos y bebidas carbonatadas nos producen placer. Nos encanta que la sidra tenga espuma, la cual se forma cuando hay muchas burbujas que suben a la superficie a la vez. La espuma es de nuestro agrado porque aparte de cumplir una función estética, ayuda a que se liberen sabores y aromas que hacen que la sidra sea más apetitosa. Su estabilidad depende del contenido de proteínas, componentes tensoactivos y otros factores físicos. Pero, ¿por qué nos gusta tanto que la sidra tenga espuma?

La sidra nos provoca un agradable frescor y un glamuroso cosquilleo en nuestra boca. Esta percepción, que se asemeja a un hormigueo, ligero ardor y pequeños pinchazos en la boca, se denomina "pungencia" (nombre que proviene de pungir, que significa punzar o herir algo o a alguien con un objeto puntiagudo). Esta sensación no es de tipo mecánico, consecuencia del estallido de las burbujas de carbónico, sino que se debe a que el anhídrido carbónico interactúa con el agua en la boca a través una reacción promovida por una enzima, denominada anhidrasa carbónica, que se está presente en nuestra saliva, y forma ácido carbónico. Este ácido excita los receptores sensoriales denominados nociceptores (terminaciones nerviosas del dolor) que se encuentran en las papillas gustativas de la boca. Este estímulo a través del nervio trigémino llega al cerebro, el cual registra esa sensación entre irritante y agradable, característica de las bebidas carbonatadas. Estos mismos receptores del dolor son los que responden al picante o

a la astringencia. Por lo que, tanto el picante como el gas carbónico no tienen nada que ver con los gustos, sino que son percepciones trigeminales que se procesan en nuestro cerebro, emitiendo serotonina (que genera sensaciones de bienestar) y endorfinas (que nos producen placer, sensación de bienestar, tranquilidad). Esto supone que tengamos que reconocer las señales percibidas al compararlas con otras sensaciones grabadas previamente en nuestra memoria sensorial, siendo en última instancia un proceso comparativo que se facilita mediante la educación y el entrenamiento sensorial. Por lo tanto, este placer que nos produce el gas carbónico, al igual que lo hace el picante, se aprende a través de la exposición repetida. Exposición que dependerá de los hábitos gastronómicos y culturales de cada país, zona o región. Es decir, cuanto más habituados estemos al consumo bebidas carbonatadas, y en especial de sidra, más favorable será nuestra evaluación.

Es decir, el gas carbónico de la sidra es de suma importancia tanto para su valoración en la fase visual (espumosidad, rosarios, aguante, espalme...), como en el pungir en boca, la sensación refrescante y modulación de la acidez y astringencia. Además, las burbujas acentúan los aromas de la sidra debido a que, aparte de contener gas carbónico, también éste arrastra aromas estimulantes de nuestro olfato. Téngase en cuenta que nuestro olfato solo detecta moléculas en estado gaseoso, por lo que las burbujas son el medio más apropiado para el transporte de las moléculas aromáticas.

Veamos por qué también es beneficiosa para nuestra salud, siempre que se consuma con moderación.

La sospecha de que no todas las bebidas alcohólicas se comportan igual en relación a la salud procede de un estudio epidemiológico realizado por un grupo de investigadores británico (St Leger y colaboradores 1979) en el que analizaron el consumo de alcohol y mortalidad coronaria en un total de 18 países. Sus resultados mostraban que un mayor consumo de alcohol se asociaba a una menor mortalidad coronaria. Por otra parte, cuando estos investigadores dividían el consumo de alcohol entre bebidas fermentadas de baja graduación y licores observaban que esta asociación solo se mantenía en el caso de bebidas fermentadas de bajo grado alcohólico, tales como el vino. En vista a estos resultados concluyeron que la relación negativa entre el consumo de bebidas alcohólicas y mortalidad coronaria depende de bebi-



das fermentadas y no del consumo de alcohol "per se". A partir de este estudio se analizó el efecto del alcohol sobre el riesgo de enfermedad coronaria y diversos estudios mostraron una relación en forma de "J" entre el consumo de alcohol y la enfermedad isquémica coronaria. Es decir un consumo moderado de alcohol muestra un descenso de la incidencia de enfermedad coronaria pero un elevado consumo incrementa este riesgo. El efecto cardioprotector se debe en parte al aumento que se produce del colesterol HDL (colesterol bueno), a la mejora de la función endotelial, la capacidad que posee el alcohol de reducir la agregación plaquetaria y el incremento de la fibrinólisis.

Es un hecho bien demostrado que consumo moderado de bebidas fermentadas tales como el vino y cerveza

tiene beneficios en la prevención de enfermedades cardiovasculares en adultos, debido al importante contenido en polifenoles. Existen menos datos sobre el efecto beneficioso de la sidra, pero su baja graduación alcohólica, 4-6°, y su alto contenido de polifenoles apunta hacia un comportamiento beneficioso de su consumo moderado.

La sidra contiene más de quince compuestos fenólicos con un alto poder antioxidante: taninos, antocianos y flavonas. El contenido de antioxidantes de la sidra es superior al del vino blanco, té negro y verde, tomate, cebolla y berenjena. Estos polifenoles actúan evitando la oxidación de las lipoproteínas de baja intensidad, - las que transportan el colesterol "malo"-, que son muy aterogénicas cuando se oxidan.



El estudio PREDIMED (Efectos de la Dieta Mediterránea en la Prevención Primaria de la Enfermedad Cardiovascular) señala que el consumo moderado de bebidas fermentadas se puede considerar parte de una alimentación saludable por la baja graduación alcohólica y las materias primas con las que están elaboradas. Sin embargo, hay que dejar muy claro que las mujeres embarazadas, los niños y adolescentes de no deberían consumir ni una gota de alcohol.

Otro aspecto interesante de la sidra es el hecho que esta tiene menos calorías que la cerveza: 45 kilocalorías por 100 gramos la cerveza frente a 40 kilocalorías la sidra. Sin embargo, también hay que tener siempre presentes los problemas derivados del abuso de la sidra como consecuencia de su contenido de alcohol. Entre estos peligros cabe señalar la cirrosis hepática y la hepatitis alcohólica, sus efectos sobre el sistema nervioso, la pancreatitis crónica, la hiperlipidemia, cardiopatía, malnutrición por déficit de vitamina D, el alcoholismo y la dependencia.

El alcohol de la sidra constituye una fuente importante de energía para el organismo y desempeña un papel importante en la nutrición. Hace más de 100 años que Atwater y Benedict demostraron

que los humanos podemos utilizar la energía liberada por la oxidación del alcohol y que pueden sustituir, en términos de energía a la que conseguimos mediante la oxidación de las grasa o los hidratos de carbono. Un gramo de alcohol nos proporciona 7 Kilocalorías, superior a la energía que nos libera un gramo de hidratos de carbono, 4 Kilocalorías, e inferior a la oxidación de un gramo de grasa, 9 Kilocalorías. Una persona adulta normal con una actividad normal necesita diariamente 2.600 kilocalorías, si consume un litro de sidra la contribución de esta bebida le supondrá aproximadamente 15 % del gasto energético total. Pero el alcohol como fuente de energía, se diferencia de las otras fuentes de energía en que prácticamente solo se metaboliza en el hígado y no es metabolizado por el músculo. Por otra parte el alcohol se metaboliza a velocidad constante e independiente de su concentración en sangre. El alcohol se absorbe más lentamente cuando la sidra se ingiere en el transcurso de una comida, pero hay que destacar, en contra a la creencia popular extendida, que la ingestión previa o simultánea de alimentos no reduce la absorción de alcohol y que de esta forma no se puede reducir la concentración en sangre, hecho que debe tenerse en cuenta a la hora de tomarse unos "culines" de sidra y predecir el índice de alcoholémia.

En resumen, es importante el resaltar para no dar lugar a confusión que las personas que consumen grandes cantidades de alcohol presentan mayor mortalidad que las personas abstemias. Sin embargo, en personas adultas el consumo moderado de determinadas bebidas alcohólicas muestra un efecto beneficioso para la salud y en especial a lo que se refiere a bebidas fermentadas tales como la sidra por su alto contenido en polifenoles. Este efecto beneficioso se ha observado a nivel de la prevención de las enfermedades cardiovasculares, osteoporosis e incluso cáncer.

**Es importante el resaltar
que las personas que con-
sumen grandes cantidades
de alcohol presentan mayor
mortalidad que las ab-
temias. Sin embargo, el con-
sumo moderado de determi-
nadas bebidas alcohólicas
muestra un efecto bene-
ficioso para la salud y en
especial a lo que se refiere a
bebidas fermentadas tales
como la sidra por su alto
contenido en polifenoles.**

Por último, cabe señalar, que como el consumo de alcohol en forma de bebidas de baja graduación es parte del estilo de vida de varias culturas, resulta prudente sugerir un consumo de alcohol bajo y moderado entre las personas que les gusta la sidra, y no recomendar nunca beber para mejorar los resultados de salud. Mantener una dieta y un estilo de vida saludable no debe ser una elección, sino una responsabilidad.



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Goratu!



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

Salbatoreh 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarreneca 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

Txindoki..... 943 28 23 80

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Laizkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ATAUN

Urbitarre 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

Salbatoreh* 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

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloc* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri**.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama* 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe .. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Lierningarako .. 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte: ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
— GOIERRI TURISMO AGENCIA —
25

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL

- Asteazkenetan Ordiziako azokara. Los miércoles al mercado de Ordizia.
- Gatzandegietara bositak. Visitas a queserías.
- Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gatzaren arteko maridajeak. Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- Talo tailerrak 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 mitología. 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 gatzaren 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 BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23



- ATAUN** ▪ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 00 19 63.

BEASAIN Igartzako Monumentu Multzoa. Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL Gatzaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA Goierri eta Gastronomicaren IZ, d'Elkilatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkilatuz. 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 IZ. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87.
www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

ZERAIN Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



SAGARRA Y URKAREGI SE HICIERON CON EL CAMPEONATO DE KAZUELITAS DE ERMUA

El 20 de marzo tuvimos el placer de acudir como jurados a la **XIII Semana de la Cazuelita**, en la que tomaron parte 12 bares de la localidad, con unas propuestas extraordinarias.

La invitación partió, como siempre, del incombustible **Jesús Portugal**, principal dinamizador de la **Asociación Gastronómica Lobiano** que ha cumplido este año, además, 25 años de agitación gastronómica local, un hito que alcanzan muy pocas asociaciones culinarias.

En compañía del propio Portugal y de dos cocineros de primer orden, **Iosu Muguerza de Belaustegi Baserria** y **Patxi Marina de El Pastor del Gorbea**, nos pegamos la gozada de pasarnos por los 12 bares y degustar sus creaciones, que ofrecieron un nivel más que excelente.

Esta atractiva propuesta, además, se sumó a un ambientazo en las calles y bares totalmente envidiable, y es que el público de Ermua se vuelca en estas convocatorias, llenando el pueblo de bullicio y buen rollo.





Premio a la modernidad... y a la tradición

El "paseillo" del jurado y la deliberación del mismo una vez degustadas las 12 cazuelitas tuvo lugar el jueves de la Semana de la Cazuelita. El veredicto, sin embargo, no se dio a conocer hasta el domingo, con el fin de que el público de Ermua y alrededores, ignorante de qué cazuelita había ganado, se pasara por todos los bares, ya que desde el inicio de sus actividades, uno de los principales objetivos de la Asociación Gastronómica Lobiano ha sido el potenciar el consumo del público en los establecimientos de hostelería de la localidad.

Llegado, por lo tanto, el tramo final de la semana, se desveló el "secreto" y se entregaron los siguientes galardones:

Premio a la **mejor cazuelita** de esta edición para

"Zahara" de **Gastrobar Sagarra**, cazuelita compuesta de Puntillitas en fritura con huevo a baja temperatura, gel de kintxie y hebras de guindilla. (Ver fotografías tanto del pintxo como de su elaborador, **Jesús González**, en la página 12).

Por su parte, el Premio a la mejor **cazuelita Tradicional** fue otorgado a "Porrusalda con bacalao y morcilla" del Restaurante **Urkaregi**, un guiso tradicional de Puerros con bacalao y morcilla que puede contemplarse en la parte superior de esta misma página. .

Los organizadores subrayaron una vez mas, y van muchas, que los 12 participantes no lo pusieron nada fácil, y que el nivel exhibido por todos ellos fue, en general, muy alto.





LA MUESTRA GASTRONÓMICA DE EUSKALDARRAK CUMPLIÓ SU EDICIÓN N° 38

Entre el 31 de marzo y el 12 de abril tuvo lugar la **Muestra Gastronómica de la Sociedad Euskaldarrak de Erretería**, unas interesantísimas jornadas gastronómicas que ya van nada menos que por su 38ª edición.

A lo largo de las dos semanas, de lunes a jueves, puntualmente, todos los días a las 20:00 de la tarde, un jurado siempre compuesto por personas diferentes se sentó a la mesa para degustar tres platos de lujo preparados por tres sociedades de la comarca de Oarsoaldea.

En nuestro caso, nos tocó acudir en dos ocasiones como jurado de esta muestra: el **martes 1 de abril y una semana después, el día 8 del mismo mes**.

En esa segunda jornada, que es la que se recoge en la fotografía principal de la página contigua, al igual que el año pasado, estuvimos acompañados de **Hilaria Arbelaitz** y otros dos cocineros con los que igualmente coincidimos en la jornada de 2024: **Aitor Arandigoien** y el chef local **Mikel Otegi**.

Si algo llama la atención en esta muestra es la seriedad y





la excelente organización de la misma, lo que hace, además, que tenga una gran repercusión mediática y que atraiga a un numeroso público que todas las noches de la muestra llena las dependencias de la sociedad.

Impecable organización

Esa seriedad se refleja también en el sistema de cata y evaluación del jurado, que se realiza llenando una completa ficha en la que además de los parámetros habituales de presencia, originalidad, sabor... hay que evaluar aspectos más complicados como la buena (o mala) **relación calidad / precio** o la idoneidad de la propuesta culinaria como "**plato específico de sociedad**".

En cuanto a los platos presentados en esa segunda jornada,

da, la sociedad **Bukagaitz** de Errenteria presentó un plato de Garbanzos con gambas, pura cocina de cuchara en lo que podríamos considerar un plato de lujo con una excelente relación calidad-precio, ya que el humilde garbanzo ocupaba el 90 % de la elaboración o más, mientras que la gamba, a pesar de ser decisiva, no suponía una cantidad que desequilibrara ningún presupuesto. Por lo demás, el plato estaba impecable en sabor y elaboración.

A continuación, la sociedad **Bi Errota**, también de Errenteria, sacó pecho con una exquisita Lubina a baja, temperatura con fondos y aromas marinos y los amigos de **Altzate Elkartea**, venidos desde Lezo, nos ofrecieron un plato de reminiscencias orientales, un Pincho Moruno con Taboulé, que puso broche de oro a una degustación, como siempre, muy satisfactoria. Ade-





más, acompañamos la ingesta con un cava, pinot noir de Benito Escudero que nos dejó, literalmente, maravillados.

Fue, al igual que en las anteriores ocasiones en que hemos acudido, un impresionante alarde gastronómico que concluyó el sábado 12 de abril con una opípara cena de clausura que juntó en la sociedad a **más de 100 personas** dispuestas a vivir una interesante velada gastronómica y a aplaudir a los ganadores de la muestra.

Un repartido e interesante palmarés

Y fue al término de dicha cena cuando tuvo lugar el acto de clausura de las Jornadas, iniciándose el mismo con la entrega de un diploma conmemorativo de la implicación en las mismas a los responsables de las 24 sociedades participantes.

Finalizado ese acto inicial, tuvo lugar la entrega de premios propiamente dicha, quedando el palmarés de la siguiente manera:

1º Premio: Sociedad Bi Errota (Errenerteria).

Cocineros: Rubén Salvador y Ricardo Mendieta

Plato: Lubina a baja temperatura con fondo y aromas marinos.

2º Premio: Sociedad Lagunak (Errenerteria).

Cocineros: Igor y Larraitz Barreiro (Recogió el premio Fernando, de Euskaldarrak)

Plato: Rabo de toro glaseado.

3º Premio: Sociedad Gau Txori (Errenerteria)

Cocineros: Jabier Okariz y Gorka Etxarri

Plato: Zapoa Gau Txori erara (Rape a la manera de Gau Txori)

4º Premio: Sociedad Bizardia (Oiartzun)



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





Cocineros: Niko Lasa e Iñaki Bereziartua

Plato: Marmitako de Txipirón

Como siempre, tanto desde nuestra función de jurados como desde la de infomadores, nos quedamos gratamente impresionados por la **capacidad de convocatoria** de Euskaldarrak que, en estos tiempos en que las sociedades están de capa caída, consigue implicar a 24 de ellas, todas del entorno de Oarsealdea, logrando, además, que todas preparen unos platos espectaculares. Es más, según nos comentaron, hay lista de espera para participar y, si una de las sociedades participantes deja de hacerlo dos años consecutivos, entra la primera de la lista.

En las fotos, os ofrecemos, primeramente, en las páginas 14 y 15, una panorámica general que muestra el buen ambiente

reinante en la sociedad Euskaldarrak durante la Muestra, y la imagen de la mesa del jurado en la que tomamos parte el día 8 de abril. Las dos páginas se completan con una serie de imágenes de diferentes participantes de la Semana.

Y a continuación, en las páginas 16 y 18, os ofrecemos las imágenes, en orden, de los cocineros de las cuatro sociedades ganadoras y, bajo cada foto de ellos, las fotos de los platos con los que accedieron al podio.

No podemos sino felicitar, una vez más, a la Sociedad Euskaldarrak por en el nivel de estas jornadas, por la organización, por la puntualidad, por lo profesional y serio que puede ser una propuesta culinaria de primer orden sin dejar de ser popular y accesible para todo el mundo... una vez más, **Zorionak, Euskaldarrak !!**



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

**YA DISPONIBLE LA
AÑADA 2024 !!!!**

NO TE LA PIERDAS !!



MACERACIÓN
CARBÓNICA

EDICIÓN
LIMITADA

BLANCO VIURA

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





ZIRTA GANÓ POR SEGUNDO AÑO SEGUIDO EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE BACALAO

En pintxo "Martin Zu", creado y elaborado por **Iker Uranga Ormazabal de Zirta Larraulgo Ostatua**, resultó ganador del primer premio en la **11ª edición del Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa** cuya final se celebró a lo largo de la tarde del 8 de abril en la Casa de Cultura Juanba Berasategi de Pasaia, organizado y dirigido por Sonia García Olazabal.

Se da la circunstancia de que este cocinero, que dirige su establecimiento en colaboración con su mujer, **Lorena Arteaga**,

también ganó el campeonato el año pasado, con lo que son ya dos ediciones consecutivas las que se lleva contando, además, con la práctica unanimidad del jurado.

"Martin Zu" consiste en un homenaje a la zurruskutuna (de ahí el "Zu") servida en una copa de Martini, mezclada con callos de bacalao y coronada con un huevo de codorniz.

Este pintxo sedujo al jurado, presidido por **Cynthia Yaber**, jefa de cocina del restaurante **Arzak**, que valoró los 14 pintxos que disputaron la final en compañía de **Juan Manuel Garmen-**





dia, presidente de **Fecoga**, el cocinero **Felix Manso**, nuestro coordinador, el periodista **Josema Azpeitia** y el empresario bacaladero **Alberto Santiago Santymar**.

El segundo premio del campeonato fue concedido al bar restaurante **Muxumartin** de la Parte Vieja donostiarra por su pintxo "Bacalao ajoarrero con huevo frito y patatas fondant", y el tercero recaló también en Donostia, concretamente en el bar **Oquendo** cuyo cocinero, **Carlos Nuez**, presentó una creación muy personal bautizada como "**No está revuelto de bacalao**".

La organización concedió, asimismo, cuatro premios accesorios que correspondieron a los bares y restaurantes **Goiz Eguzki** de Hernani, (premio al mejor maridaje con sidra por su pintxo "Extremigas"), **Bar Manolo** de Irun (Premio al mejor maridaje con tinto por su pincho Bombón de Bacalao), **Herriko Etxea** de

Lasarte (Premio al mejor maridaje con Blanco por su pintxo Itsas Lore) y **Ziaboga Bistrot** de Pasaia (premio Mikel Corcuer a la tradición por su pintxo "Zurrukutuna").

En las fotografías podemos contemplar, en la primera página, a **Igor y Lorena** de Zirta recibiendo el premio, seguidos de su pintxo "Martin Zu". Sobre estas líneas, los responsables del restaurante **Muxumartin** recogiendo su 2º premio y, junto a ellos, su pintxo. En la página anterior, abajo, podemos ver a **Carlos Nuez**, del Restaurante Oquendo de Donostia, recogiendo su tercer premio, y en la parte baja de esta página, **Javi Penas**, responsable y chef del bar-restaurante Herriko Etxea de Lasarte-Oria, recoge el premio al Mejor Maridaje con vino Blando por su pintxo Itsas-Lore, visible en la última fotografía del artículo.



BERAZUBI FUE UNA FIESTA... GASTRONÓMICA



Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Los eventos gastronómicos se miden, generalmente, por la espectacularidad de los mismos. Vivimos un tiempo en que la forma de determinar, al menos para los medios de comunicación y una buena parte del público, la importancia o el nivel de un congreso, unas jornadas, una comida a cuatro (o a ocho) manos, una cena benéfica... es la cantidad de estrellas Michelin que tomaron parte en los mismos. Ello también lleva a situaciones hilarantes, por no decir opresivas y hasta claustrofóbicas y algo surrealistas, en las que un mismo plumilla tiene que medir la valía de un cocinero en base a las mencionadas estrellas o bien, aunque no sea, para nada, lo mismo, de sus "soles" o "soletes", en función de quién vaya a pagar el artículo en cuestión.

Sea como sea, el caso es que cada vez me gustan más los eventos modestos, canallas, auténticos, humildes... esos en los que la mencionada valía se mide por el calor humano, por la imaginación, por la improvisación, por el trabajo realizado, por el agradecimiento de las personas implicadas... y eso es lo que encuentro en jornadas como las que organizan año tras año los miembros de **Berazubi Auzo Elkartea** de Tolosa, esa asociación vecinal que tan pronto organiza una alubiaada abierta a todos los vecinos, como se saca de la manga unas jornadas gastronómicas de siete días (riáñense ustedes de San Sebastián Gastronomika con sus escasas y repetitivas tres jornadas), como se traen a la Leticia Sabater a amenizar las fiestas del barrio levantando una polvareda que ni los escándalos de Bidegi... una asociación que a pesar de las pandemias, la falta de cobertura mediática y la desidia con la que es tratada por las instituciones locales que ni la subvencionan como es debido y que, si lo hacen, luego van





y no les pagan, una asociación que a pesar de todo eso, digo, sigue volcándose para que sus jornadas anuales sean modélicas y para poner a Berazubi en el centro del mapa culinario gipuzkoano mientras se celebra su brillante semana gastronómica.

Este año, por sexta vez casi consecutiva, que sería por octava vez si no fuera por la puta pandemia, Berazubi se ha vuelto a volcar del 7 al 13 de abril en su Semana. Y casi todos los vecinos han pasado un día o varios por la zona de carpas ya sea para participar en alguno de los concursos populares, para mezclarse con el público que acude fiel a todas las actividades, para tomarse una cervecita en la txozna y hacer algo de gasto que ayude a los organizadores a seguir plantando batalla a la vulgaridad o para tomar parte en alguna de las degustaciones o catas de la feria. El caso es que no hay un alma en Berazubi que no termine por pasar por el cogollo de sus jornadas aunque sea para poder decir a posteriori "yo estuve ahí". Y es que son unas jornadas tan sencillas y populares que hacen a uno sentirse en familia, mimetizado con las gentes del lugar, acogido, integrado... , en suma, bienvenido.

Porque no se crean, estas jornadas han dado para todo: ha habido concursos de bocaditos, de pintxos, de ensaladilla rusa, de tortilla de patatas (cómo no), de bacalao al pil-pil, de parrilla... ha habido también frikadas como un campeonato de comedores de bombas, actividades para los críos, una cata comentada de quesos, bailables, talleres, foodtrucks con hamburguesas y hasta un homenaje a un restaurante local con estrella Michelin, que aunque hayamos quitado importancia al galardón al inicio del artículo, la verdad es que la tiene, y mucha, pero mucha mucha... de hecho la concesión de una estrella a un restaurante del barrio

se ha sentido como si la estrella hubiera sido para las jornadas, que no es por nada pero se la merecerían si hubiera o hubiese una guía Michelin de los eventos gastronómicos.

Grandísimas jornadas, grandísima gente. Grandísimos **Agustín Artola y Josele Pagola** (aquí abajo), grandísimos colaboradores desinteresados: **Roberto Ruiz, Juanma Garmendia, Josu Larrauri, Félix Belaunzarán, Sonia Tapia, Iker Uranga, Arantxa Agirrezzabala, Goine, Iñaki Tellería, José Ferreras, Rafa Gorrotxategi, Javi Rivero, Gorka Rico, Joxe Mari Barriola, Matías Gorrotxategi, Iñigo Etxenike, Radio Rebelde, Mikel Moreno...** y alguno o alguna que seguramente se me ha traspapelado. Vosotros, junto con los desinteresados vecinos sois el alma de esta modélica semana que aunque suene contradictorio con lo expuesto al inicio, puede sacar pecho porque ya cuenta con una Estrella... y eso, amigos, son palabras mayores !!





LA SOCIEDAD ANAKA HOMENAJEÓ A SU COFRADE DE HONOR JOSEMA AZPEITIA

El pasado 16 de noviembre nuestro coordinador, el periodista Josema Azpeitia, fue investido Cofrade de Honor de la **Cofradía Anaka** de Irun junto al irundarra **Fernando de la Hera**, presidente de la ONG **Taupadak**.

Anaka, cofradía gastronómica y cultural, creada en 2015, nació con el propósito de difundir la historia, la cultura, las tradiciones, la gastronomía y los lugares singulares de Irun y del Barrio Anaka en particular.

Respecto a su vertiente gastronómica, la Cofradía Anaka

promociona la **"Tortilla Irunesa"** una receta cuyo origen se remonta al año 1910 y ha sido recogida, a lo largo de sus 114 años de existencia, en diferentes libros y publicaciones. En cualquier caso, se trata de una tortilla elaborada con Huevos, Jamón de Baiona, Hongos, Sal y Perejil a la que eventualmente puede añadirsele pimientos frescos dulces o, incluso, hay quien le ha añadido gambas a lo largo de su historia.

El acto de entronización de noviembre tuvo lugar en el Batzoki de Hondarribia acompañado de una excelente comida ofrecida





por el chef y responsable del local, **Iñaki Gezala**, pero había quedado pendiente el que Azpeitia probara la tortilla, que no formó parte del menú de dicho acto.

Así pues, cinco meses después, el 22 de abril, la Cofradía Anaka tuvo el detalle de invitar a nuestro coordinador a su primer acto "oficial" como cofrade de honor acudiendo a la **Sociedad Casino De Anaka**, donde fue mimado como si fuera un niño y disfrutó de una exquisita "afari-merienda" con varios socios de la Cofradía mientras uno de ellos, **Gabriel Nazabal**, le enseñó la elaboración de la mencionada "Tortilla Irunesa", un plato prácticamente desaparecido que ha sido rescatado del olvido gracias a la desinteresada labor de esta agrupación. Las fotografías de estas dos páginas recogen diferentes momentos de aquel humilde acto lleno de calor humano.





LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA ENTREGÓ SUS PREMIOS EN GASTEIZ

El pasado 5 de mayo, tuvo lugar en el Patio de Cristal del Hotel Jardines de Uleta de Gasteiz la XXXI Edición de la entrega de los Premios de la Academia Vasca de Gastronomía, concretamente los relativos a 2024.

El acto, que contó con una gran afluencia de público, fue conducido por el periodista **Aitor Buendía**, conductor del programa **La Ruta Slow de Radio Euskadi** que dejó muy claro en su alocución inicial que a pesar de ser los premios relativos al pasado año, lo que la Academia Vasca de Gastronomía busca con ellos

es premiar una trayectoria o una regularidad de las personas o entidades galardonadas.

Comenzó el acto con la intervención de **Mari Mar Churruca**, presidenta de la Academia, que tras saludar a los asistentes y a los premiados, hizo un repaso sobre la labor de la **Academia Vasca de Gastronomía** y sus objetivos en un mundo actual en el que cada vez es más necesario como asociación potenciar la sostenibilidad, la defensa de los productores de cercanía y la potenciación de una alimentación y una nutrición adecuada.





sobre todo, de cara a las futuras generaciones.

También tomaron parte en el acto María Nanclares, concejala de Promoción Económica del Ayuntamiento de Gasteiz y Amaia Barredo, Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Unos merecidos y variados premios

Acto seguido se pasó a la entrega de los premios en el orden que se indica a continuación.

- Premio “**José María Busca Isusi**”, a la persona, producto, publicación... relacionada con la gastronomía: **Luis Javier Del Valle Vega**, por su web www.dendecaguelu.com.

- Premio “**Manuel Llano Gorostiza**”, a la Cultura del vino: **Telmo Rodríguez Hernandorená**. (Premio recogido en ausen-

cia del viticultor por su socio y amigo Pablo Eguzkiza).

- Premio “**Luis Irizar**”, a la docencia (institución o persona): **Revista “SOBREMESA”**. (Premio recogido por Raquel Lezana, actualmente directora de “Vinoselección”)

- Premio “**Juan José Lapitz**”, al Producto: **Cofradía de la Morcilla de Beasain**. (Premio recogido por el presidente de la cofradía, Martín Urkiola)

- Premio “**Gastro Goxua**” al mundo dulce: **Pastel ARABATXO**. (Premio recogido por Luis López de Sosoaga, creador del pastel y miembro de la Asociación de Pastelerías y Confiterías Artesanales de Álava)

- Premio “**Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía**”: **Fundación AZTI** (Premio recogido por el director de la fundación, Rogelio Pozo).

Un completo lunch con sensibilidad local

El acto culminó con un excelente y muy completo lunch servido a los presentes en el mismo por parte del hotel Jardines de Uleta, que acogió la entrega de premios, diseñado por su jefe de cocina, **Imanol Izagirre**. En el mismo se sirvió una amplia selección de canapés y picas regados con vinos de Rioja Alavesa entre los que encontramos las siguientes propuestas:

- Degustación de quesos alaveses Km. 0
- (Idiazabal Iruri, queso de cabra zelaitza y queso azul Soloitza)
- Gilda Uleta con langostino de Ibarra
- Chorizo de Meano
- Crema de espárragos Uleta
- Tosta de antxoa Arroyabe con pimiento verde
- Tomate con AOVE de Moreda y sal de Añana
- Blini de salmón Keia con eneldo
- Terrina de foie con manzana reineta asada
- Croquetas caseras de gallina y Euskal Txerri
- Corquetas caseras de perretxiko
- Cucharita de txipirón de potera en su salsa
- Crujiente de morcilla de Maeztu con morrón asado
- Tartaleta de txangurro
- Hojaldre relleno de txistorra de Arbizu
- Txuleta deshuesada en taquitos
- Pastelitos artesanales





TACO POTE: UNA INICIATIVA ALTERNATIVA EN LA POPULOSA CALLE LUIS MARIANO DE IRUN

A lo largo de los meses de abril y mayo, todos los jueves, de 19:30 a 21:00, en la calle Luis Mariano de Irún, se llevó a cabo una estupenda iniciativa de dos establecimientos locales dinámicos y comprometidos con su oficio: el irunés **Raúl Granero**, del Bar Hoyo 19 y el mexicano residente en la ciudad fronteriza **César A. Sánchez Serna** del casi contiguo restaurante **Cilántropo**.

Ambos establecimientos, situados en la populosa y céntrica calle Luis Mariano, ofrecieron durante todos los jueves de dicho

periodo, el “**taco pote**”, un singular “pintxo pote” que fusionó la cultura del taco mexicano con la del pintxo vasco. Así pues, a lo largo del periodo comentado, ambos bares ofrecieron con la consumición la posibilidad de **poder degustar un pintxo preparado expresamente para la ocasión al precio de 1,50 euros**.

El día 8 de mayo tuvimos la ocasión de acudir al “Taco Pote” y probar las propuestas de César y Raúl, dos enamorados de su oficio que no dejan de devanarse los sesos para crear alternativas que agraden y animen a su clientela.





Así, en **Cilántropo** degustamos una serie de creaciones del inquieto César elaboradas expresamente para ese día como fueron el “**Gallego enojado**”, un pintxo a base de queso de vaca a la plancha con emulsión de cacahuetes y 7 chiles; “**Alubias con txistorra**”, elaboradas a la manera de Yucatán, donde es habitual comer fríjoles con puerco, “**Arroz con pipián verde**”, acompañado de una salsa de chile jalapeño, pipas de calabaza y hojas verdes y “**Ceviche de sabirón endiablado**” compuesto de sabirón, tomate, cebolla, chile jalapeño, salsa de chipotle y aguacate. Además, probamos el **Taco del día**, opción que César ofrece todos los días de la semana y que ese día consistía en un rico estofado de ternera con bacon, vegetales y salsa picante, así como un mole espectacular que el mexicano-irunés elaboró para dejar claro su alto dominio de la cocina.

Hoyo 19: calidad y variedad

Por supuesto, ese día también nos pasamos por Hoyo 19 donde el siempre alegre y amable Raúl nos ofreció los dos pintxos que había elaborado para el “Taco-pote”: **Langostino con bacon en tempura** y **Tomate con queso de cabra**, resultando ambos succulentos, sabrosos y de muy buen tamaño. También pudimos probar sus excelentes **croquetas**, caseras como todo lo que se elabora en este bar, sus excelentes **callos** y su gustosa **ensaladilla**. Eso sí, nos quedamos con unas ganas terribles de volver para probar algunas de las especialidades de la casa como los Caracoles con carne picada y torrezo que, nos contó Raúl, cuentan con un éxito espectacular y están disponibles todos los días. Y también intentaremos degustar otras tentaciones como el Morro en salsa, la Oreja a la plancha, las Carrilleras...





EL PINTXO EGUNA DE BAIONA VOLVIÓ A ENTUSIASMAR A MILES DE "GOURMANDS"

Fiel a su cita anual el segundo sábado de mayo, el día 10 de dicho mes tuvo lugar el "Pintxo Eguna" de Baiona, la gran fiesta solidaria anual organizada por **Owen Lagadec** en la que las peñas bayenesas venden más de 50.000 pintxos en una tarde. **Iker Zabaleta de Aratz Erretegia** y nuestro coordinador, Josema Azpeitia, conformaron la delegación procedente del sur de Euskal Herria y acometieron, junto con profesionales de Iparralde de la talla del charcutero **Eric Ospital** y otros, la cata de los 41 bocados entre los que tuvieron

que elegir los tres mejores de la jornada. Un duro trabajo realizado, según nos comentaron, "muy gustosamente, en un ambiente deliciosamente gourmet y desenfadado".

Así pues, tras la degustación por parte del jurado se decidió conceder los siguientes premios:

1º Premio y Pintxo de Oro: Peña "Cacao Club"

"Baratzeko pindara / L'étincelle du potager" (La chispa del huerto) Primera fotografía de la página contigua. Pintxo compuesto de galleta de parmesano, tomillo, calabacín marinado





en aceite de oliva y salvia, mousse de tomate y salvia, tomate confitado y panceta de cerdo confitada 16 horas.

2º Premio: Peña "Besteak"

"Karotxoa / Pintxo toasté aux anchois frais marinés et mouseline de carottes"(Pintxo tostado con boquerones marinados y muselina de zanahorias). Segunda fotografía de esta página. Pintxo compuesto de pan blanco, mantequilla de hierbas, zanahoria, comino, anchoas frescas, naranja, limón, alga wakame, aceite de oliva, sal, pimiento de Ezpeleta y espinas fritas.

3º Premio: Peña "Les Bascos"

"Pulled pleurottes" (Pulled setas)

Pintxo compuesto de setas de ostra, col lombarda, remolacha, zanahoria, eneldo, perejil y cebolla frita. Primera fotografía de la parte inferior de esta página.

Los tres bocados resultaron, como nos comentaron nuestros informantes, "exquisitos, al igual que no pocos del resto de participantes. Hay que subrayar que tanto Zabalaeta como Azpeitia volvieron plenamente satisfechos de la experiencia. Como nos contaban el periodista y el cocinero, "fue un placer, como siempre que lo hemos hecho, el participar en el Pintxo Eguna de Baiona, y no sólo por el privilegio de degustar y evaluar los pintxos presentados, sino por el hecho de disfrutar de una jornada en la que las calles de Baiona son tomadas por gentes llegadas de todo Iparralde y parte de Hegoalde que recorren todas las peñas probando sus propuestas y generando un ambiente espectacular. Este año el mal tiempo empañó un poco la celebración pero con todo fue una magnífica jornada." La fotografía a pie de la página contigua da buena fe de lo descrito por Zabalaeta y Azpeitia.





ARABAKO: EL BASQUE CULINARY CENTER AFIANZA SU INFLUENCIA EN ARABA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

El Basque Culinary Center fue el escenario, el pasado lunes 12 de mayo, de la presentación de **Arabako**, una agrupación de cocineros y cocineras impulsada por la universidad culinaria donostiarra en el que de momento han sido reclutados unos 20 restaurantes en los que se ha buscado como hilo conductor la juventud más o menos patente de sus propietarios o de sus cocineros y el hecho de practicar una cocina que siga los principios de "cercanía", "temporalidad", "sostenibilidad"... que hoy en día acaparan el relato gastronómico.

Arabako, que traducido literalmente significaría "de Álava", busca, con su denominación y su imagen, ser un juego de palabras, ya que el declinativo vasco "**KO**" que luce al final de su nombre y que destaca visiblemente en su logotipo, hace también alusión a las iniciales de "**Kilómetro 0**", ese utópico concepto que buscan los cocineros, productores, distribuidores... que quieren trasladar a su público una imagen de compromiso con su tierra y su origen.

Coincide la presentación de esta iniciativa del Basque Culinary Center con un momento clave para la facultad culinaria de





Mondragón Unibertsitatea en dicho territorio, ya que uno de los proyectos más ambiciosos del BCC es la inminente puesta en marcha (aunque “de facto” ya ha empezado su andadura) de **EDA Drinks & Wine Campus**, la rama dedicada al mundo de la bebida de esta universidad gastronómica que contará, como todo proyecto actual que se precie, con la construcción de un flamante edificio singular (dos en este caso) que haga todavía más visible la iniciativa, al menos en apariencia. Las futuras sedes de este entramado se situarán, concretamente, en la zona de Lakua (Gasteiz) y en Laguardia, capital del vino de Rioja Alavesa. Estos edificios se sumarán a la no menos vistosa edificación que el BCC está construyendo en tiempo récord en Gros (Donostia) conformando un nada despreciable imperio inmobiliario y culinario que sin duda dará mucho que hablar en un cercano futuro.

En este contexto, y máxime teniendo en cuenta que el levantamiento de su segunda sede en Donostia se ha visto salpicado de una sonada polémica, es lógico que el Basque Culinary Center busque equilibrar su impetuoso crecimiento reforzando su aterrizaje en territorio alavés llevando a su terreno a los jóvenes cocineros que empiezan, como los típicos perretxikos alaveses, a aflorar en las llanadas y montes de dicha provincia, dándose el caso, además, de que no pocos de ellos han sido formados en dicha universidad o mantienen o han mantenido un vínculo anterior con la misma y con su actividad.

Cena por todo lo alto en el BCC

Si bien resulta ligeramente contradictorio en un grupo que procura el Kilómetro 0 como una de las principales bases de su dis-





curso, Arabako llevó a cabo su bautizo de fuego en la sede central del Basque Culinary Center, a 100 kilómetros de distancia de Gasteiz, marco en el que los jóvenes integrantes de la asociación ofrecieron una cena en la que sacaron músculo mostrando ante un numeroso público su saber hacer culinario con una propuesta que resumía los principios anteriormente expuestos y que definen su cocina y su relato. También hay que señalar que la presentación ante la prensa, realizada unas horas antes, tuvo lugar en el **Mercado de Abastos** de Gasteiz con lo que la escenificación del arranque de la iniciativa tuvo lugar, al menos, en un marco más acorde a la misma.

Ya concentrados en Donostia y tras los preceptivos discursos de bienvenida entre los que destacó la sincera y sentida alocución de **Aitor Ocio**, chef del restaurante familiar **Bodeguilla Lanciego** de Gasteiz, se ofreció un cóctel en el que en varios

corners atendidos por diferentes restaurantes se pudieron degustar varios entrantes como la "Gilda de la tierra" que propuso **Beatriz Pascual**, del restaurante **Almazen** de Salinas de Añana, las soberbias y muy simbólicamente alavesas "Zizas con caracoles" creadas y elaboradas por **Jon Gil Zarate** del restaurante **Bideko** de Amurrio, el succulento "Corzo con trufa de primavera" ideado por **Aitor Etxenike y Zuriñe Kim de Kromatiko** (Gasteiz) o los vistosos "Puerros confitados a la brasa con crema de zanahoria" de **Jokin Loma y Belén Sandrin** del Restaurante **Palacio de Añana**, entre otros. También presentaron sus propuestas **Ibán Sancho y María Lasquibar** de KEA Basque Fine Food, **Luis Hernani** de Mano Lenta, **Luis Ángel Pérez** de 144 y **Gorka Arrieta** de Sua Basque Fusion, todos ellos establecimientos situados en la capital alavesa.



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritzा Cocina vasca tradicional



Arrai freskuak parrilan eta
garai-garaiko barazkiak,
perretxikoak eta gainontzeko
produktuak.

Pescados frescos a la parrilla
y verduras, setas y productos
de temporada.



Berezitasuna: Behi zaharraren
txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta
de viejo a la parrilla.

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) **BEASAIN**
943 88 92 52 • asador@kattalin.com • www.kattalin.com





Tras el cóctel, los asistentes pasaron al comedor principal del Basque donde el resto de los cocineros presentes conformaron un menú que fue servido plato a plato empezando por un entrante en forma de "Paté de la montaña" de la mano de **Edorta Lamo** de **ARREA!** (Kanpezu), siguiendo con unos resultones Guisantes con salsa Perigord y yema por parte de **Cristian Solana** de **El Puntido** de Páganos, continuando con una sabrosa Menestra de vaca terroña cocinada por **María y Jabi Sarasua** del **Karmine** de Gasteiz y concluyendo con dos postres: una Tarta de zanahoria y girasol elaborada por **Koldobika Galán y Asier Moreira** del restaurante **Bode** de la calle Herrería de la almendra vitoriana y una sorprendente y gustosa "Tuile de miel con panna cotta y aroma de abeja" de **Aitor Ocio** de la **Bodeguilla Lanciego**.

Este alarde culinario, además, se complementó a la perfección con una acertada selección de vinos alaveses que maridaron, uno a uno, cada uno de los platos servidos. Así, el paté de

entrañas de Edorta Lamo fue regado con un fresco blanco de **Heredad García de Olano**, los guisantes de El Puntido se complementaron a la perfección con un intenso blanco fermentado en barrica de **Bello Berganzo**, la menestra de Karmine fue armonizada con un contundente tinto **Malaspiedras de El Mozo Wines** y los postres se acompañaron con un redondo reserva de **Bodegas Ruiz de Viñaspre**.

En conjunto fue una excelente y muy completa cena que dejó claras, al menos en lo referente al contenido culinario, las intenciones de esta agrupación que, al menos, en lo que incumbe al que esto firma, consiguió el que, en mi opinión, debería ser el principal objetivo de cualquier asociación de cocineros que se precie: dar ganas a quien pruebe sus platos de acudir a sus restaurantes a conocer de manera más precisa y completa su propuesta culinaria. En mi caso, espero poder ir conociendo, uno a uno, a estos chefs y restaurantes que tanto nos hicieron disfrutar durante la agradable noche del pasado lunes.





"Vermut elaborado con vino base de godello y sauvignon blanc, botánicos y mucha alegría."

"Excelente aperitivo antes de comer, pero yo a veces me lío y cuando llego a casa ya han comido..."

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339



JUANMA GARMENDIA FUE RECORDADO POR SUS AMIGOS EN EL ASADOR KATTALIN

El pasado 23 de mayo se cumplieron 5 años del sorpresivo e inesperado fallecimiento de Juan Manuel Garmendia, quien fuera durante 30 años el alma mater, junto con su esposa, Arantxa Agirre Zubeldia, del Asador Kattalin, de Beasain.

Fue precisamente ella, Arantxa, quien nos invitó a acudir ese día a un homenaje que fue tributado al añorado parrillero por parte de un variopinto grupo de clientes y amigos personales que todos los años se juntan para recordar la figura de quien tanto trabajó por sacar adelante este restaurante.

Como no podía ser de otra manera, el homenaje se realizó en la forma de una opípara comida que recogió los platos más emblemáticos del asador, dirigido a día de hoy con gran profesionalidad y prodigiosa mano por Arantxa Agirre Zubeldia: así pues no faltaron en la mesa productos de temporada como los guisantes y las zizas o "frutos" de la parrilla como el besugo, finalizando con un impecable cabrito asado. Por supuesto, a lo largo del ágape se brindó y se recordó en múltiples momentos al fallecido amigo. Cómo pasa el tiempo y cómo se te añora, Juanma !!





Sobre estas líneas: Juanma Garmendia posa junto a "Pezuñas", el impresionante buey criado hace cosa de una década por el ganadero de Legorreta Alejandro Goya. Juanma era un apasionado de la carne local y en más de una ocasión adquirió una vaca o un buey para proveer a su asador de carne de cercanía. **En la página contigua:** Momentos del homenaje tributado al parrillero alegitarra. **Bajo estas líneas:** Algunos de los platos degustados el día del aniversario de su fallecimiento.





XABIER ETXABE VOLVIÓ A REVOLUCIONAR ZESTOA CON SU JORNADA DEL VINO

Este año fue una edición especial de la “**Ardo Dastake-ta**” (Degustación de Vino) que **Xabier “Bittarte” Etxabe** organiza en su pueblo, Zestoa, y es que la reunión vitivinícola popular que organiza anualmente este enamorado del vino y el producto local cumplió nada menos que 10 años como atestigua la X que lucía est

Xabier es el propietario y dinamizador de **Laiak**, la maravillosa tienda de vinos y productos gourmet situada en pleno centro de la preciosa y muy desconocida localidad de Zestoa,

y seguramente nadie se creyó, cuando empezó a organizar este populoso evento, que el mismo iba a cuajar y menos que fuera a durar una década (seguramente más ya que, imaginamos, la pandemia obligaría a la suspensión de alguna de las ediciones). Pero el caso es que ha llegado un momento en el que cientos de zestoarras de todas las edades así como no pocas personas de los municipios limítrofes esperan como agua de mayo (o mejor dicho, como vino de mayo) este día en el que alrededor de una docena de bodegas se dan cita bajo el amplio paraguas de la “vi-





sera” del polideportivo local. Allí, desde las 12.30 del mediodía, ese soberbio espacio aporticado, se llena a rebosar de gentes de todas las edades dispuestas a degustar las propuestas de los representantes de las distintas bodegas. Además, el encuentro no se limita a conocer y degustar vinos. Hay también pintxos provistos por casas como **Exclusivas Mardu, Maisor o Basatxerri**, y para que no falte de nada tampoco falta a su cita la **Txaranga Ustekabe** de Eibar, grupo “hermanado” con Zestoa, que ameniza continuamente las dos horas del sarao con piezas alegres y cachondas entre las que destaca, como no, el pasodoble “**Amparito Roca**”, santo y seña de la localidad, una tonada que pone los pelos como escarpias a los nacidos o criados en esta perdida villa del corazón de Gipuzkoa.

El año pasado hicimos “kale” pero en esta ocasión nos

acercaamos a Zestoa, y a lo largo de más de dos horas pudimos disfrutar del buen hacer de casas como **Bodega y viñedos Aimarez, Bodegas Monteabellón, García de Olano, Aitaren Upategia, Bodegas Guzmán Aldazabal, Bodegas Lapazarán, Bodegas Tritium, Quinta Mazuela...** culminando con un auténtico “final feliz” en la sociedad del organizador donde disfrutamos de una opípara comida en la mejor de las compañías.

POSTDATA: Uno de los momentos más divertidos de la cata de ayer fue cuando el muy vacilón **José Luis García de Olano** nos contó que en la etiqueta de su vino **ERA**, denominación que esconde los nombres de sus sobrinos **Erlantz y Aiora**, se esconden, también, las fotos de perfil de ambos chavales... ¡Sois capaces de verlas vosotros también??





LA COFRADÍA DEL ESPÁRRAGO DE NAVARRA LLENÓ MENDAVIA DE COLOR Y SABOR

No sabemos si es por la sensación de que ya llega el buen tiempo y con él el verano, o porque el surgir de las flores hace que la gente se anime y se mueva más... el caso es que el quinto mes del año suele venir cargadito de eventos. El fin de semana del 24, 25 y 26, sin ir más lejos, se nos acumuló la presentación del libro de Jakitea en Ordizia que comentamos en el pasado ejemplar de Ondojan.com, y los tres eventos que reseñamos seguidos en estas páginas: el homenaje a Juanma Garmendia, la cata de vinos de Laiak en Zestoa, y

uno de los acontecimientos más coloristas y emblemáticos de Navarra: el **capítulo anual de la Cofradía del Espárrago de Navarra** que ha ido evolucionando hasta convertirse en un día completo dedicado al exquisito y blanco fruto de La Ribera.

Alarde de cofradías

Como siempre, docenas de cofradías se acercaron a esta dinámica localidad de Tierra Estella siguiendo el llamamiento del grupo dirigido por **Enrique Sanchez Sacristán**, protagoni-



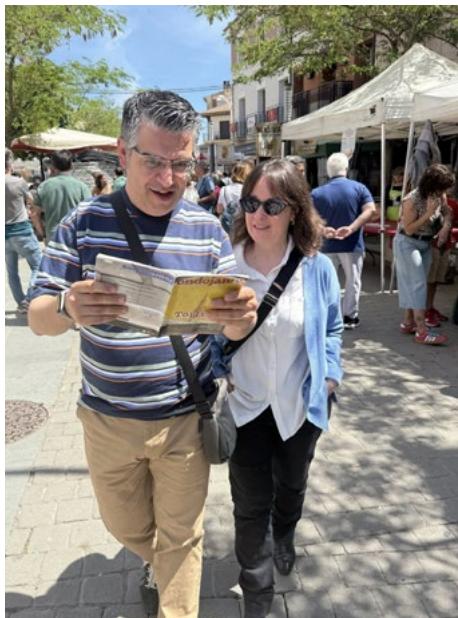


zando, tras juntarse en la plaza del Ayuntamiento, un concurrido desfile que recorrió la villa parando en la Plaza Mayor donde los dantzaris locales ofrecieron un bonito espectáculo.

Y volvió a ser un placer encontrarnos una vez más con los rostros habituales en estos saraos como nuestra querida **Angelita Alfaro** y nuestros no menos apreciados **Alberto Rodríguez Cota**, comunicador y fino gourmet junto a su media naranja **Ester**, la alcaldesa **Mari Jose Verano**, tan accesible y solitaria como siempre, el Gran Maestre de la Cofradía del Espárrago **Enrique Sánchez Sacristán** y su esposa **Adela Morcillo**, el periodista freelance y colaborador de esta casa **Aitor Buendía** y su inseparable **Isabel Lekunberri Castillo**, el conservero **Nacho Vela**, la incansable y muy profesional hostelera **Diana Mardan**, actualmente al cargo del hogar del jubilado, labor que

a lo largo del verano compagina con la explotación del bar de las piscinas municipales, su marido y comercial de conservas y otras hierbas **Javier Luri Elvira**, los amigos de la **Cofradía del Vino de Rioja** como **Roberto Latorre Ibarrula** y compañía, así como otras muchas personas con las que coincidimos frecuentemente en encuentros y celebraciones varias como los amigos de la **Cofradía del Bonito de Colindres**, los de la **Morcilla de Bea-sain**, los del **Queso de Idiazabal**, la **Cofradía de la Antoxa de Donostia** con el incombustible **Luis Sukia**, la **Cofradía Vasca de Gastronomía** con su presidente **Luis Mokoroa**... Mendavia atrae a cientos de personas de distinto pelaje que al pisar sus calles confluyen en las mismas actividades sean éstas de procedencias, credos o rangos totalmente divergentes, y es que esta localidad, alegre y humilde tiene magia !!!!





Sin duda, el momento más importante de la jornada celebrada, por 33º vez, por la Cofradía del Espárrago de Navarra, es el Capítulo propiamente dicho que los últimos años viene celebrándose en el Salón de Actos del **Ayuntamiento de Mendavia**.

En esta ocasión, el grupo anfitrión nombró Cofrade de Mérito a **Miguel Angel Diaz Saiz de la Cofradía de Quesos de Cantabria**, así como Cofrades de Honor al agricultor de Lazagurria **Máximo López Caro**, la emprendedora agraria mendaviesa **Leire Martínez Bárbara** y el periodista de la Agencia Algas **Daniel Campanero Echecipea**, agitador agrónomo y gastronómico y liante donde los haya (en el buen sentido de la palabra, se entiende).

Vayan, por lo tanto, desde aquí, nuestras más sinceras felicitaciones a todos los galardonados, a sabiendas, con conocimiento de causa, de la emoción que suele embargar en jornadas

como ésta a las personas que son distinguidas en las mismas, pues no en vano hace ya unos años nuestro coordinador, Josema Azpeitia, fue también nombrado Cofrade de honor por dicha cofradía. Y también fue un día importante para los miembros de la **Cofradía de la Costrada de Aoiz** que este año acudieron a Mendavia por primera vez para hermanarse con sus congéneres del espárrago y pasaron por el rito de degustar los ricos espárragos ofrecidos por la cofradía organizadora del acto.

En cualquier caso, a pesar de la importancia simbólica e institucional del acto central del Capítulo de la Cofradía del Espárrago de Navarra, no vamos a negar que los dos momentos más esperados por los asistentes al mismo son principalmente dos: y el primero de ellos es la **cata de espárragos frescos** que tiene lugar en el **Hogar del Jubilado** adjunto al Ayuntamiento de Mendavia, donde





Diana Mardan y su equipo agasajan a todos los asistentes con cientos de espárragos cocidos esa misma mañana y otros productos 100% navarros como los pláticos de Pimiento del Piquillo de Lodosa, Alcachofa de Tudela rebozada, embutidos variados, Cava Mainegra, Vino de Navarra de Mendavia de Bodegas Marqués del Atrio... un "aperitivo" contundente y populoso en el que pudimos saludar a varios protagonistas de esta jornada y departir con ellos.

Y el segundo momento más esperado por los asistentes al capítulo de la Cofradía del Espárrago de Navarra es, cómo no, la **comida de hermandad** que volvió a llenar, una vez más, el polideportivo de Mendavia y en la que se hizo un rico repaso a la gastronomía navarra, eso sí, sin abusar en este caso del Espárrago que ya bastante había sido consumido a lo largo de la jornada.

Así pues, una vez tomado asiento, degustamos salmorejo

elaborado, cómo no, con tomate local y Piquillo de Lodosa, suculentas pochas navarras, algo de carne y postre... y cómo no, Pacharán Navarro, que una comida en el viejo Reyno sin él es como un mayo sin flores.

Así que disfrutamos del final de una bonita jornada en una estupenda mesa en la que gozamos, entre otros inmejorables acompañantes, de la agradable compañía de varios comunicadores culinarios con quienes analizamos y discutimos lo divino y lo humano... y principalmente lo gastronómico.

También echamos unos canturreos con el homenajeado Daniel Campanero Echecipea, cerramos el comedor con Angelita Alfaro, departimos con Mari Jose Verano y Enrique Sanchez Sacristan... en fin, que fue una gozada el fin de fiesta y que ya estamos contando, como en Sanfermines, los días que faltan para la próxima !!





LAS FIESTAS DE ZABAleta (LASARTE-ORIA) PREMIARON LA MEJOR TORTILLA DE PATATAS

Este año hemos repetido por segundo año consecutivo la experiencia como jurados del Campeonato de Tortilla de Patatas de las fiestas del barrio Zabaleta, en Lasarte. Y lo hemos hecho acompañando a ese monstruo de la hostelería y gran amigo que es **Yon Mikel Rodríguez** del **Bar Restaurante Avenida**, situado en el centro de dicha localidad.

El campeonato tuvo lugar el primer domingo de junio, concretamente el día 1. El día arrancó un tanto apagado

debido al tiempo reinante, más bien tristón, pero poco a poco las condiciones climatológicas fueron mejorando y el ambiente se empezó a calderar con las dantzas infantiles que se celebraron en el flamante frontón del barrio. Asimismo, el campeonato popular de tortilla de patatas atrajo a un numeroso público, y finalmente, el tiempo mejoró del todo al mediodía permitiendo las actuaciones de gigantes y cabezudos así como las pruebas de Herri Kirolak, con lo que las fiestas se salvaron, eso sí, más





que nada porque a pesar de ser nuevo en su mayoría, Zabaleta, “**Buenos Aires**” para los amigos, es un barrio kasta y con carácter y sus gentes responden en fiestas tomando las calles !!!

“An de güiners ar”

Las fotografías de la parte inferior del artículo muestran, de izquierda a derecha, las tortillas ganadoras de esta edición del Campeonato Popular de Tortilla de Patacas, que fueron las siguientes:

- **Primer premio:** Martina Muñoz
- **Segundo premio:** Jorge Redondo
- **Tercer premio:** Ina Uhalte

Todos los ganadores fueron premiados con unos hermosos lotes de vinos, cavas y huevos ecológicos gentileza de **Yon Mikel Rodriguez**, responsable de Avenida Taberna Jatetxea. Además, la ganadora, Martina, además de llevarse el mejor lote, ganó también una cena para dos personas en el Bar Avenida, así como el compromiso de participar el año que viene como jurado de la siguiente edición del campeonato.

Las fotografías que complementan el artículo muestran, en la página anterior, a los jurados del campeonato junto a los ganadores del mismo y, en esta página, algunas de las actividades del programa de fiestas (gigantes y cabezudos y herri kirolak) así como el momento de la degustación de tortilla por parte del jurado.





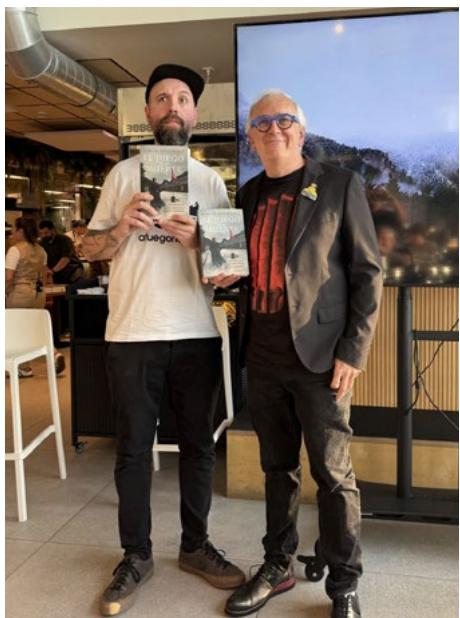
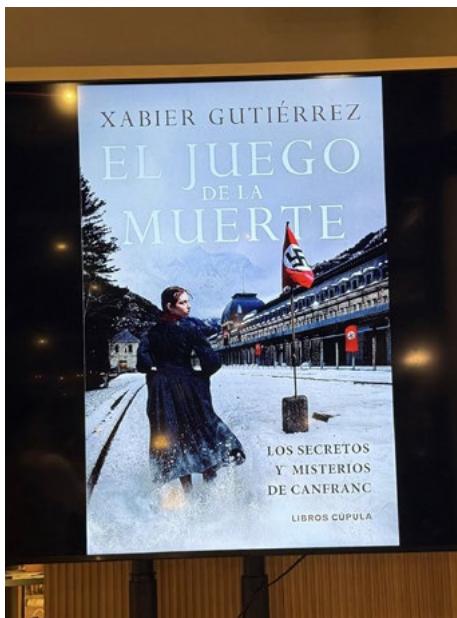
XABIER GUTIERREZ PRESENTÓ “EL JUEGO DE LA MUERTE” EN LA ARROCIERÍA ZMARE

En el invierno de 1943, una joven judía llamada Amira busca refugio en la estación ferroviaria de Canfranc para escapar de los nazis. Allí conoce a Emeterio Gascón, un miembro de la resistencia quien le ofrece ayuda y un plan para sacarla del país. Sin embargo, un oficial nazi sospecha que Emeterio está ocultando algo y se inicia una persecución. A medida que avanza la trama, se desentraña una compleja red de secretos y relaciones que se extienden desde la época de

la Segunda Guerra Mundial hasta la actualidad.

Simultáneamente, en la actualidad, un nuevo programa de realidad virtual permite a los personajes adentrarse en el pasado y vivir experiencias históricas con todos los sentidos. El programa es tan avanzado que consigue transmitir hasta olores y sabores relacionados con las imágenes que aparecen a través de las gafas, lo que lleva a los personajes a situaciones límite mientras se suceden asesinatos y los secretos van saliendo a la luz.





El juego de la muerte se adentra de lleno en el más puro sentido de la supervivencia, la memoria y la identidad, y nos transporta a una época en guerra en la que la miseria y las penurias diarias eran una constante en la vida cotidiana. Llena de intriga y misterio, esta novela negra conseguirá trasladarte a unos de los escenarios clave de la Segunda Guerra Mundial en nuestro país".

Este texto tan enganchón es la sinopsis que podemos encontrar en la contracubierta de la novela **"El Juego de la Muerte"**, la última obra literaria de **Xabier Gutiérrez**, quien fuera en su día el Jefe de Laboratorio del restaurante **Arzak**, creador del género "Noir Gastronómico" con el que se lanzó a la piscina con la trilogía "El aroma del crimen". Xabier, dedicado ahora de lleno al asesoramiento gastronómico y a la escritura, vuelve a cautivar-

nos con una trama que mezcla intriga, guerra, secretos, amor... y saltos temporales hasta dejarnos sin aliento.

Cena de presentación en ZMare

Para dar a conocer la novela, publicada por **Libros Cúpula** (Editorial Planeta) y que ya puede ser encargada en cualquier librería, algo más sano y más solidario con el pequeño comercio que comprarla por internet, Xabier organizó el pasado 6 de junio una cena "a 20 dedos" (ingeniosa manera de evitar caer en el gastadísimo "a 4 manos") con un gran amigo: **Edorta Lamo**, propietario, chef y mente creativa de **Arrea!** el restaurante que dirige desde hace años (y más intensamente desde el cierre durante la pandemia de **A Fuego Negro**) en la perdida localidad alavesa de Kanpezu y que le ha valido la consecución, en un





tiempo récord, de una estrella Michelin, actualmente la única con la que cuenta el territorio alavés.

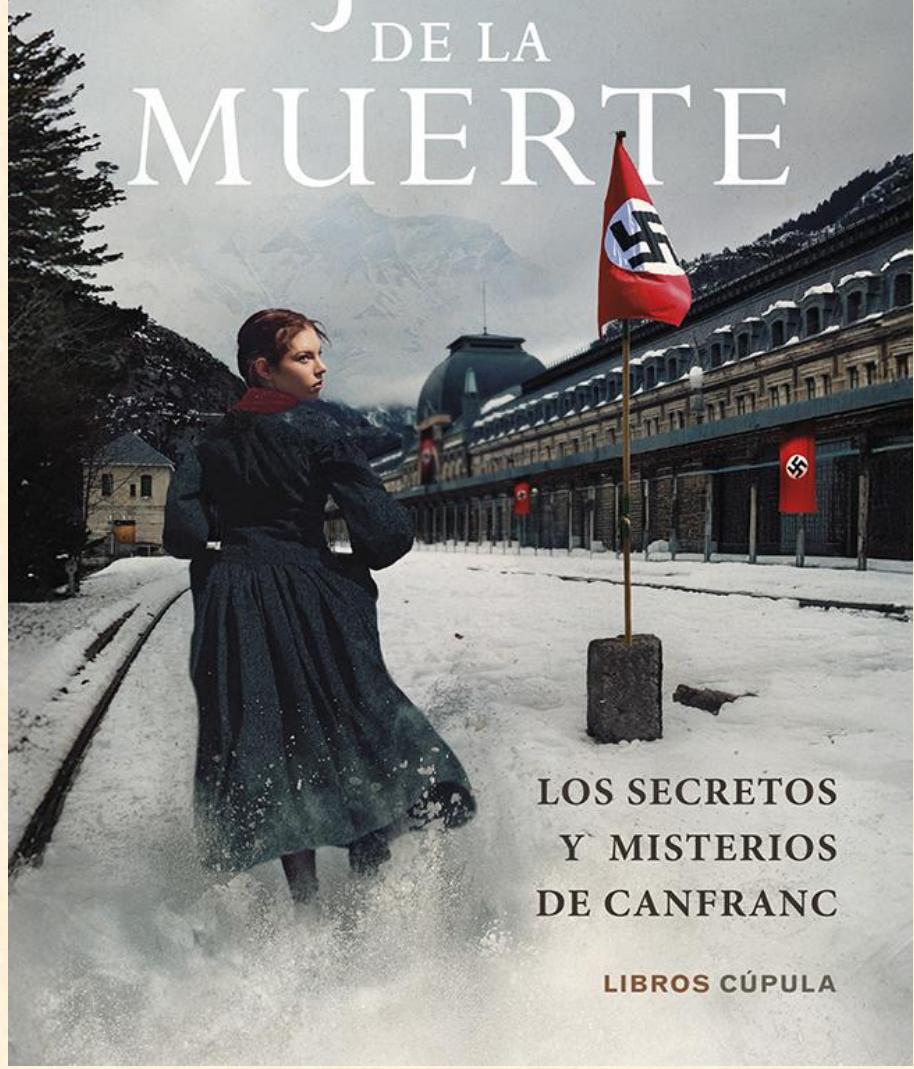
La cena tuvo lugar un viernes noche en **ZMare**, la arrocería que **Mikel Ubarrechena** ha montado en pleno paseo de la Zurriola y en la que Xabier también realiza labores de asesoramiento. Allí, ante un nutrido auditorio, los dos cocineros mantuvieron una informal y divertida conversación en la que Edorta se sinceró llegando a admitir que en los tiempos de A Fuego Negro habría rechazado la estrella pero que a día de hoy con su nuevo concepto es bienvenida, algo totalmente lógico teniendo en cuenta las características de su restaurante.

A continuación, Xabier presentó su novela y desgranó su argumento, eso sí, guardándose las sorpresas y giros argumentales para sí, y acto seguido ambos chefs procedieron a despachar el menú ideado para la ocasión y compuesto por las siguientes y ocurrentes creaciones:

- 1.- Mar y Cuyá** (Maracuyá, pato y crujiente de semillas)
 - 2.- El salto del Tigre** (Mejillones, tomate picante y cortezas)
 - 3.- V doble con TX** (Vieira con Vainas y Txangurro)
 - 4.- Huevo A Fuego Negro y Amarillo** (Huevo con txipirones en su tinta)
 - 5.- Todo al rojo** (Bacalao confitado en zumo de remolacha con mojo colorado)
 - 6.- Pio Pio Vasco de Maskarada** (Costilla de cerdo a baja temperatura con vasco canope y patatas de colores)
 - 7.- Cacao Mountain** (Crujiente de chocolate con frutas del bosque liofilizadas)
 - 8.- Sebedé y piñácidia** (Piña asada y especiada con cannabis andaluz)
 - 9.- Trufas sin trufa** (¿No irás a irte sin probar nuestras trufas?)
- Ni que decir tiene que el evento fue toda una experiencia... Ojalá todas las presentaciones de libros fueran así !!



XABIER GUTIÉRREZ
EL JUEGO
DE LA
MUERTE



LOS SECRETOS
Y MISTERIOS
DE CANFRANC

LIBROS CÚPULA



SAGARRA Y BURDUNTZI TRIUNFARON EN EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE ERMUA

El pasado 11 de junio tuvimos el placer de acudir de jura dos del Campeonato de Pintxo celebrado en Ermua dentro de la Semana Gastronómica organizada por la **Asociación Culinaria Lobiano** que este año, además, cumple su 25 aniversario. Y realizamos esa "dura" labor en compañía de tres Cracks como son **Goizane Bilbao Retolaza**, del Bar **El Atrio** de Getxo, quien consiguió el Segundo Premio en la final del último Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi, **Iñaki Azkue**, chef y propietario del restaurante "**El Vaskito**" y **Jesús Portugal**, fundador y dina-

mizador de la mencionada Sociedad Gastronómica Lobiano.

El campeonato de pintxos de Ermua es una actividad que revoluciona la localidad entera. A lo largo de toda la semana, los bares participantes en el mismo, en este caso 13 bares, ofrecen otros tantos excelentes pintxos ideados exclusivamente para la Semana Gastronómica, 13 propuestas frescas, coloristas, sabrosas, en las que los hosteleros locales derrochan imaginación, arte y buen gusto. Durante los días que dura la Semana, los pintxos se ofrecen por las tardes a precio popular son muchos miles





los que se venden ya que los ermuatarras responden saliendo a probar las propuestas a concurso y llenando los bares a lo largo de siete días en los que se crea un excelente ambiente que oscila entre lo gastronómico y lo festivo.

Aunque el veredicto fue decidido el mismo miércoles en el que los miembros del jurado nos recorrimos los bares para degustar sus propuestas, el resultado del mismo no se dio a conocer hasta el domingo, fecha en la que Jesús Portugal publicó la nota que daba a conocer el palmarés, que quedó configurado de la siguiente manera:

- Premio al mejor pintxo creativo o innovador: Gastro-bar Sagarra: "Nigicreta" (Atún, kimchi, leche de coco y soja)

- Mejor pintxo tradicional: Bar Burduntzi: "Croissant Ibérico" (Carrillera ibérica, patata y cebolla caramelizada)

Se da la circunstancia de que el pintxo ganador, creación del

Jesús González del Gastrobar Sagarra, resultó, igualmente, **ganador del Campeonato de pintxos de Bizkaia**, con lo que el creativo y muy trabajador hostelero ermuatarras se apuntó un doblete histórico en su carrera... **Zorionak, Jesús !!**

Eskerrik asko, Lobiano !!

No podemos dejar de mencionar que al término del recorrido como jurado por los bares de Ermua, la Asociación Gastronómica Lobiano, de la mano de su dinamizador, Jesus Portugal, tuvo el detalle de entregar a nuestro coordinador, Josema Azpeitia, una figura de madera en reconocimiento a la labor que he realizado promocionando sus actividades y trabajando en ellas a lo largo de los últimos 10 años. Un gran detalle que no nos esperábamos y ante el cual no podemos más que expresar nuestro más sincero agradecimiento... Eskerrik asko, Lobiano !!





LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES BAGERA SE VOLCÓ CON LA FUNDACIÓN DRAVET

El jueves 12 de junio, tuvimos el enorme placer de tomar parte activa en el Brindis Solidario que la **Asociación de Comerciantes Ba Gera** organizó en la **Cofradía Vasca de Gastronomía** para colaborar económica y emocionalmente con la **Fundación Síndrome de Dravet**, una asociación sin ánimo de lucro que trabaja de manera incansable para conseguir curar la terrible enfermedad a la que hace referencia su nombre y ayudar a las familias de los niños y niñas afectados por la misma.

Como reza la web www.dravetfoundation.eu, el Síndrome de Dravet, también conocido como Epilepsia Mioclónica Severa de la Infancia, es una forma rara y catastrófica de epilepsia intratable que comienza en el primer año de vida, con una incidencia estimada de 1 cada 16.000 nacimientos.

La Asociación de Comerciantes Ba Gera, que engloba a una bonita cantidad de establecimientos donostiarras unidos por el patrón de ser comercios tradicionales y/o familiares, destina una parte de sus recursos y su trabajo a realizar diferentes acciones





de carácter solidario bajo la marca o slogan **"Brindis que dejan huella"**. Y este año, dicha asociación decidió colaborar con la Fundación Síndrome de Dravet, y para hacerlo se organizó un Brindis Solidario en la Cofradía Vasca de Gastronomía con fecha de 12 de junio. Para ello se contactó con diferentes empresas relacionadas con la alimentación y la distribución que ofrecieron, de manera totalmente gratuita, gran cantidad de productos que fueron consumidos durante el encuentro.

Es de destacar que, además de las empresas que aportaron su genero hubo particulares que colaboraron, asesoraron, amenizaron... y trabajaron de diversas maneras para que la fiesta resultara un éxito, como es el caso de **Ainhoa**, coordinadora de la Cofradía Vasca de Gastronomía, **Aritz Aranburu**, jefe de cocina de la misma, **Xabier Zabaleta**, de **Aratz Erretekia**, que

colaboró en la preparación de los entrantes...

Asimismo, resultó fundamental la colaboración del grupo **Radio Rebelde** que amenizó la fiesta con su excelente repertorio. Las colaboraciones se completaron con la aportación de prácticamente todos los comercios de Ba Gera que donaron diferentes productos que fueron sorteados entre los asistentes

Vaya desde aquí, nuestro agradecimiento a las siguientes empresas sin cuya generosidad no habría sido posible la celebración de este inolvidable acto: **La Tortilla del Zabaleta, Agas Empanadillas, Quesos Aranburu, Ipardis, Treku Banaketak, derto Carnicerías, Gorena Precocinados, Conservas Maisor, La Casita de Caramelo, Aramendia Pastelerías, Coca-Cola, Covysla, Sarasti Edariak, Sidrería Zapiain y Bodegas Murgialdai**





LA CARNICERÍA ODRIEZOLA Y EL BAR HAIZEA ARRASARON EN ARRASATE CON SUS CALLOS

La Carnicería Odriozola de Azpeitia, dirigida por **Bálintin Odriozola Agirreabal**, se alzó con el triunfo en el Campeonato de Callos de Gipuzkoa que organizó por tercer año consecutivo la **Asociación de Carniceros Eder-to-Harakel** y que tuvo lugar el sábado 14 de junio, en la Plaza Seber Altube de Arrasate.

21 carnicerías de Gipuzkoa tomaron parte en esta competición en la que además de la mencionada carnicería el podio se completó con la **Carnicería Oiarbide** de Beasain, dirigida por

Patxi Arangiz, que se hizo con el segundo puesto, y la **Carnicería losu** de Aretxabaleta, dirigida por Xabier Gasañaga Fernández, que quedó en tercera posición.

Campeonato comarcal de bares

Coincidendo con este campeonato, la Asociación Ederto-Harakel organizó en el mismo espacio el **I Campeonato comarcal de elaboración de callos** dirigido a bares y restaurantes de Debagoiena, en el que participaron 6 establecimientos de la





zona. El ganador de esta primera edición fue el bar **Haizea** de Elgeta, seguido en segundo lugar por **Ezkiña Taberna** de Arrasate y en tercero por el bar Gurea de Aretxabaleta.

La degustación de los callos por parte del jurado comenzó a las 17:45, hora en la que los miembros de Harakel comenzaron a servir las cazuelitas de callos participantes en la mesa del jurado, que este año estaba compuesto por las responsables de Ederto-Harakel **Mailu Odriozola y Belén Lobo**, el concejal del Ayuntamiento de Arrasate **Eñaut Arríaran** y nuestro coordinador, el periodista gastronómico **Joséma Azpeitia**. Tras acabar la degustación de los callos de los bares y antes de comenzar la referente al Campeonato de carnicerías se unió a la mesa del jurado el cocinero local **Asier Antia** que, lógicamente, no pudo tomar parte en la primera ronda al ser uno de los contendientes.

La cata y el recuento de votos fue dirigido por **Xabier Aldalur**, miembro de la Agrupación de Asociaciones de comercio de Gipuzkoa **Dendartean**.

Degustación de callos y excelente ambiente

Paralelamente al Campeonato de Callos, los miembros de Ederto-Harakel organizaron un espacio en el que los viandantes y curiosos pudieron degustar los "tripakis" preparados por las diferentes carnicerías participantes, consiguiendo crear un excelente ambiente.

En las imágenes, además de los premiados, pueden verse las dos primeras cazuelitas ganadoras del premio de carnicerías (la nº 3 y la 18) y las dos primeras del concurso de bares (la nº 22 y la nº 23).





LA VINATERÍA DE GROS DEGUSTÓ Y EVALUÓ CINCO EXCELENTE TXAKOLÍS GIPUZKOANOS

La Vinatería de Gros, el imprescindible espacio que en su día abriera y dirigiera el simpático **Manu Méndez**, sigue gozando de eventos y encuentros organizados por el veterano vinatero que en esta ocasión nos animó a una cata ciega de 5 txakolís que él previamente había seleccionado. Los vinos, que fueron degustados envueltos en papel para no identificar su botella ni su posible origen fueron los siguientes:

1.- Txakoli Aldako 2024 (Oiartzun): 100% Hondarrabi Zuri. Blanco pálido con reflejos verdosos. Tiene gran abundancia de

aromas frutales (manzana verde, uvas frescas...) y florales. Seco al ataque, armonioso en boca, tiene un final amplio y aromático, resultando jovial por sus burbujas.

2.- Txakoli Basalore Igartzeta 2023 (Zarautz): 100% Hondarrabi Zuri (Cepas Viejas). Elaborado con los viñedos más antiguos, en crianza sobre lías durante 11 meses. Amarillo intenso con notas de flores blancas y manzana. En boca maduro en el ataque, graso en el paso de boca y persistente.

3.- Gañeta Berezia 2023 (Getaria): Procedente de viñedos





viejos y uvas con el mayor grado de maduración. Txacolí de alta expresión con buena madurez, concentración aromática y gusto largo. Tonos amarillos claros, con aguja, brillante y transparente. En nariz, abierto y con fruta madura y final largo y afrutado.

4. Ladislao de Bidania 2021 (Hondarribia): Elaborado con Hondarrabi Zuri y Zuri Zerratia. Se cría 12 meses en barrica de roble francés más un año de bodega para un mayor envejecimiento. Color dorado intenso, aromas frescos... es un vino complejo con un cuerpo agradable, equilibrado, con buena acidez. Su cata es floral y se aprecian frutas de hueso y taninos sedosos.

5.- Murgialdai Txakolina 2024 (Oñati): Una sorpresa en la cata: siendo aparentemente el txakoli más convencional, sorprendió por su equilibrio y sus toques cítricos seduciendo a los presentes en la cata hasta el punto de quedar en segundo lugar

en la puntuación, siguiendo al Ladislao de Bidania.

Buen beber... y buen comer

Tras semejante degustación, realizada, para no contaminar el paladar, sin acompañamiento sólido, se pasó, una vez probados y evaluados los cinco txakolis, a una pequeña degustación en la que triunfaron la tortilla de patatas de **La Taberna de Egia**, elaborada expresamente para la ocasión, y los pasteles artesanos de la **Casa Aramendia**, un producto enmarcado al 100% en el objetivo principal de esta casa, que no es otro que el de elaborar toda su producción con harina 100% natural de trigo.

Y la reunión no pudo culminar mejor al acudir al restaurante **Haizea**, del **Hotel Palacio de Aiete**, en el que su responsable, **Lau**, nos hizo disfrutar lo que no está escrito.





LAS FIESTAS DE FANDERIA (ERRENTERIA) PUSIERON EN VALOR LA TORTILLA DE PATATA

EL 20 de junio tuvimos el placer de participar, por primera vez, como jurado en el **Campeonato de Tortilla de Patatas de las Fiestas de Fanderia**, barrio de Errenerteria casta y movido donde los haya que empezó ese día la celebración de las mismas y que alargó el ambiente hasta la noche del lunes siguiente en la que culminaron cuatro días de festejos con la hoguera de San Juan.

Fue nuestro amigo **Andoni Pablo**, responsable de **Bacalaoz Uranku** y su mujer, **Rakel Corchero**, habitantes del barrio

y originarios del vecino barrio de Gabi Errota, los que facilitaron que los organizadores contactaran con nosotros para probar y valorar las 9 tortillas que se presentaron a concurso, labor que asumió nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, y en la que fue acompañado por **Juan Mari**, miembro de la organización de las fiestas, presente en la primera fotografía de la página contigua.

Y fue una gozada catar esas tortillas elaboradas con toda la ilusión del mundo por parte de los participantes, que se animaron a meterse en las cocinas de sus casas y llevar la tortilla





hasta el mostrador de recepción a pesar de que el calor reinante superaba ampliamente los 30 grados y daban muy pocas ganas de realizar ningún esfuerzo.

Para valorar las tortillas medimos, como hacemos en los concursos "oficiales", la presentación de la tortilla, su punto de sal, su jugosidad y, finalmente, el sabor, resultando ganadora la nº 2, presentada por **Igor Llanos**, a quien podéis ver en la primera imagen de la página anterior, blandiendo su obra de arte, que resultó sabrosa, jugosa y con un buen punto de sal, ligeramente subido pero que no escondía el sabor de la tortilla y animaba a seguir disfrutándola.

Hay que decir también que las tortillas estuvieron por lo general más que correctas y que hubo una, **la nº 1** (primera foto inferior de la página anterior), que se peleó bastante el primer

puesto, pero tenía que haber solo una ganadora y por poco, pero resultó ser la segunda.

Nuestro agradecimiento a los voluntarios que hacen posible estas bonitas fiestas, a nuestro apreciado Andoni por involucrarnos en ellas y a todos los participantes por su ánimo e ilusión.

Zorionak, Igor, zorionak, Fanderia, y esperamos volver a dejarnos caer por este bonito y dinámico barrio... Hurrengora arte !!!

NOTA: El resto de imágenes del post muestran las 8 tortillas presentadas al campeonato, aparte de la ganadora, que era la nº 2, en el orden en el que fueron entregadas y fueron catacadas por el jurado. Arriba, junto a la foto de Azpeitia y Juan Mari, un pintxo de la tortilla ganadora y un momento de la breve comparsa realizada por Azpeitia en el escenario de las fiestas.





EL VINO, EL CANTO Y LA GASTRONOMÍA SE UNIERON EN EL 25º ANIVERSARIO DE VINATELIA

Vinatelia, el Club de Vinos fundado hace un cuarto de siglo por **Manu Herrero**, cumplió, el pasado 21 de junio, 25 años, y lo hizo en un marco tan imponente como es el **Hotel Costa Vasca** donde tuvo lugar una comida planteada como un menú de maridaje entre las propuestas del establecimiento y los diferentes vinos de **Somontano**, Denominación de Origen invitada al evento.

El encuentro se inició en la terraza del hotel donde un

hábil cortador de jamón recibió a los convocados repartiendo una buena cantidad de platillos que fueron maridados con los vinos pirenaicos mientras iban llegando el resto de asistentes.

Y una vez dentro, distribuidos en las mesas, se procedió al menú-maridaje propiamente dicho y consistente en:

- Lingote de foie caramelizado, manzana y brotes tiernos, acompañado de Viñas del Vero Gewurztraminer 2024.





- Raviolis de langostino, bisque de bogavante, lima keffir y txangurro con Sommos Colección Sauvignon Blanc 2023

- Lubina con parmentier de AOVE, pasas, piñones y vinagreta de tomates cherry con vino Bestué Alicia Chardonnay Lías 2024

- Carrilleras de ternera, parmentier de patata y jugo de tomates secos y kalamata con vino Pirineos Señorío de La-zán reserva 2018

- Pantxineta con crema de vainilla y helado de vainilla con Enate Gewurztraminer dulce 2022.

En conjunto, una rica y agradable comida acompañada de unos exquisitos vinos cuyo maridaje, saltó a la vista y al paladar, había sido muy bien pensado. Y el ágape fue seguido de una sobremesa en la que fue coronada como miembro de honor de la Asociación la intérprete **Ainhoa Arteta** que aprovechó el micrófono que se le ofreció para ejecutar diversos temas con más o menos fortuna así como para comentar diversos temas que le fueron pasando por la cabeza.

La sobremesa contó también con la aparición "sorpresa" de **Rafa Gorrotxategi**, tolosarra al igual que Ainhoa Arteta, que además de felicitar a Vinatelia su aniversario, aprovechó para obsequiar a los presentes con unas bandejas de chocolates variados.



UDAKO ESKAINTZA

¿Qué te ofrece nuestra

ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

Una comarca... cuatro pueblos !!

EZKIO-ITSASO: El Caserío-Museo **Igartubeiti**, además de sus visitas guiadas ofrece todos los miércoles, como actividad especial “**Egin ezazu zure sagar zukua**”, experiencia en la que puedes elaborar tu propio zumo de manzana. También ofrecerán la experiencia “**Sagar Txotx**”, una visita que muestra la importancia de los alimentos en el caserío Igartubeiti y que termina con buen sabor de boca, degustando un pintxo y haciendo txotx (Ver fechas en la agenda).

LEGAZPI: Experiencia sin igual en la **Ferrería de Mirandaola**. Además, opción de realizar “pista-jokoa” en el Parque de Mirandaola que cuenta, además, con frontón y zona de picnic. Y en el Picadero de Ormazarreta podrás iniciarte en la equitación o pasear a caballo.

URRETXU: El alto de **Santa Barbara**, accesible en coche, es el mejor lugar para subir a la cumbre de Irímo... o para sentarte en el nuevo **banco gigante**, que además de ofrecerte una vista sin igual, sorprenderá a tus amigos. En Santa Barberá, además, encontrarás una excelente zona de esparcimiento con bar-restaurante, albergue, parque infantil...

ZUMARRAGA: **Antio / La Antigua**, la “Catedral de las ermitas” permanecerá abierta todos los días de julio y agosto. Y el 15 de agosto será un día muy especial en el que podrás ver bailar la **Ezpata-Dantza** (baile de espadas) en la parroquia. Además, puedes acceder desde la Azoka (plaza del mercado) a varias rutas a pie. Más info: www.zumarragaturismo.com.



Urretxu

UROLA GARAIAN

comarca en verano?

UDARAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este verano

UZTAILA / JULIO

Larunbata 5, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 6, Domingo

Ruta obrera. (11:00 h.)
Escuela de los años 50+ vivienda.
Legazpi. 943 730 428

Igandea 13, Domingo

Escape Room. (11:00 h.)
Museo del Hierro vasco
Legazpi. 943 730 428

Igandea 13, Domingo

Chillida Lantoki+ Fabrika (12:30 h.)
Bisita guidatua. Legazpi. 943 73 04 28

Larunbata 26, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 27, Domingo

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)
Legazpi 943 730 428

Asteazkenetan (Miércoles)

Sagar zukua egiteko tailerra/
Taller de zumo de manzana (10:30 h.)
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Asteburuetan (Fines de semana)

El misterio de la Virgen de Ezkio.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237

ABUZTUA / AGOSTO

Larunbata 2, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 16, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 30, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 31, Domingo

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)
Legazpi 943 730 428

Asteazkenetan (Miércoles)

Sagar zukua egiteko tailerra/
Taller de zumo de manzana (10:30 h.)
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Asteburuetan (Fines de semana)

El misterio de la Virgen de Ezkio.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237



Legazpi



Ezkio-Itsaso



INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

Urola Garaiko turismo Bulegoa / Of. Turismo Urola Garaia
943 72 20 42 / whatsapp 688 64 05 34
turismobulegoa@urolagaraia.com

UROLAGARAIA
SERENDIPIA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA

ELENA ARZAK (Donostia)

LA "ESTRELLA" DE JUAN MARI

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Los Arzak están de enhorabuena. A finales de 2024 se cumplieron **50 años** desde que la guía Michelin tuvo la deferencia de concederles su primera estrella, un merecido premio a una trayectoria que contaba ya con la friolera de 77 años de experiencia y todo un reconocimiento a la figura de **Juan Mari Arzak**, entonces un joven chef que optó por la renovación poniendo en el centro del mapa mundial una casa de comidas familiar estratégicamente situada al borde de la N-1 que había sido de todo a lo largo de su larga existencia: merendero, sidrería, escenario de bodas y banquetes... y siempre una gran referencia popular.

(Artículo inicialmente publicado en la sección "Gastroleku" del diario Noticias de Gipuzkoa)

Medio siglo más tarde, retirado Juan Mari y con Elena, cuarta generación, al frente del negocio, Arzak sigue siendo, a pesar de contar con tres estrellas y fama mundial, ese restaurante en el que le reciben a uno como en su casa, huéndo del encorsetamiento y el postureo y focalizando toda la energía en lo que de verdad importa: el trato y el plato.

Nacida, como el que esto firma, en julio de 1969, Elena admite que no fue consciente de la llegada de la primera estrella y lo que ello supuso. Lo que sí observó año tras año fue cómo iba mejorando la estructura del restaurante y cómo aquello iba adquiriendo cada vez más formalidad. "Vivíamos muy cerca del restaurante y cogíamos el autobús del colegio en la puerta del mismo, así que pasábamos muchas horas en él. Allí estaban la amoña, **Pakita Arratibel**, que la recuerdo cortando las chuletas, la tía Serafina que tan pronto estaba limpiando txipirones como picando txangurro... Todo se hacía en la misma mesa: cortar la carne, planchar, llevar las cuentas... Llegaban proveedores con productos, entraban y salían cocineros como **Pedro** (Subijana) o **Karlos** (Arguiñano)... yo aquí me lo pasaba muy bien y el ambiente era muy bueno. Eso sí, había mucho trajín" evoca Elena.

Admite nuestra interlocutora que la pasión por la cocina no se le prendió desde el principio. "Para mi hermana **Marta** y

para mí todo a nuestro alrededor era hostelería y restauración, eso es verdad, pero lo veíamos como algo lejano. Y es que una cosa es venir unas horas al día, ayudar en verano... pero otra muy distinta dedicarte a ello al 100%. Además, yo quería estudiar Historia, así que como todos los críos tuve mis dudas. Pero no se pueden poner puertas al campo y viendo día a día cómo iba mejorando todo y la importancia que iba cogiendo, yo también me fui enamorando de la historia".

A partir de ahí todo vino en cascada. Lejos de quedarse en casa, tras acabar la Selectividad Elena estudió en la **Escuela de Hostelería de Lucerna**, en Suiza. "Precisamente fue estando en Suiza cuando nos concedieron, en 1989, la tercera estrella Michelin. Mi padre me llamó por teléfono porque no quería que me enterara por otras fuentes. Recuerdo sus palabras: 'Estamos muy contentos pero no sé cuánto tiempo va a durar' El aita tenía el complejo de sentirse menos lujoso que **Zalacain**, o que **Michel Guerard**, y pensaba que eso podría hacerle perder la tercera estrella. Pues todavía la tenemos, y todos los días le recuerdo sus palabras" sonríe.

Terminada la etapa en Suiza, Elena se formó en los fogones de los cocineros franceses más prestigiosos: **Michel Trois-gros**, **Alain Ducasse**, **Pierre Gagnaire**, **Alain Dutournier**... "Me quería formar para que la gente no dijera que no había hecho nada, y además mi padre me dijo en su día algo muy importante: 'Elena, si eres constante y trabajadora, la gente verá que de verdad querías estar aquí'. Tenía la ventaja de que nuestros padres nos habían educado bien el paladar llevándonos a restaurantes como el de **Philippe Arrambide**, a **La Gallupe de Christian Parra**... Eso sí, al volver a casa tenía un batiburrillo enorme en la cabeza, así que leí muchos libros de cocina vasca, hice un estudio de identidad, me fijé mucho en los cocineros de aquí, en sus locales, en la cocina popular... fue algo que me abrió mucho los ojos y me sirvió para hacer una combinación entre lo que había aquí y lo que había aprendido fuera".

(Sigue en la pág. 69)







FOTOGRAFÍAS

Página anterior: Vista externa de la flamante nueva fachada del Restaurante Arzak en el Alto de Miracruz. A la derecha, Elena Arzak posa en la entrada de la cocina justo antes de que se inicie el servicio del mediodía.

En esta página: La mexicana Cinthya Yaber lleva ya varios años como jefa de cocina del Restaurante Arzak. El futuro de esta casa, sin duda, es de las mujeres si es que el presente no lo es ya.

En la página contigua: Mariano Rodríguez, el sumiller, toda una institución en esta casa que siempre ha cuidado especialmente bien el apartado vinícola.

Bajo estas líneas y en la parte inferior de las dos próximas páginas: Algunos de los platos degustados el día de nuestra visita.

En las dos próximas páginas: Dos imágenes de Elena Arzak, posando en la dinámica cocina de su restaurante y tomando una comanda, costumbre que sigue manteniendo como una forma de mantener una ventana al pasado en un restaurante que debido a su posición está obligado a no perder nunca de vista el tren de la modernidad.



Nuez de mantequilla



Sopa de ajo frito



Enérgico de gamba



Degustación de aceites de oliva virgen extra

(Viene de la pág. 66)

Recordando aquellos tiempos, Elena agradece la confianza prestada por su padre. "Para entonces el restaurante era un sistema que funcionaba por sí solo. Pero el aita me dejó cambiar platos, crear algunos nuevos, mejorar la vajilla y algunas presentaciones... Si no, no me hubiera quedado" afirma categoríca.

Tres décadas después Elena guarda la templanza que da la satisfacción por lo conseguido, algo tan simple como hacer felices día a día a sus comensales, lo que, asegura, no es fácil. "Tienes un organigrama muy establecido con un personal muy cualificado que es el motor del restaurante, pero todos los servicios son distintos porque los clientes son personas y cada mesa es un mundo, tanto a nivel de gusto como a nivel de ritmo y, sobre todo, a nivel de 'por qué han venido', ya que unos vienen por negocios, otros son gourmets, otros vienen por una celebración, otros porque les han regalado un vale, otros son foodies, otros han ahorrado y han venido por curiosidad... y nosotros tenemos que ofrecer el mismo trato y la misma satisfacción a todos" subraya Elena, matizando que "de todas formas, si no tienes un interés gastronómico, no vienes aquí".



Anchoa en equilibrio



Cerdo ibérico con sus secretos



Bogavante y levadura



Estampa de kokotxas de merluza



Preguntas a Elena Arzak:

“Salí fascinada de Casa Nicolasa”

¿Dónde come Elena Arzak cuando puede pegarse una escapada en su entorno?

En los bares de pintxos, en Rekondo... y en los nuevos restaurantes. Me ha gustado mucho, entre otros, Kiro Sushi.

¿Hay algún restaurante al que te guste volver de vez en cuando?

Allí donde esté Ramón Freixa. Es una cocina muy equilibrada y con efecto sorpresa.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

La primera que recuerdo con majestuosidad fue en Casa Nicolasa con José Juan Castillo. Tenía 10 años y salí fascinada del restaurante, por la comida y por el servicio.

¿Cuál es tu producto o plato favorito para cocinar? ¿Y para comer?

Para cocinar, el pescado, porque es el más delicado y el más fácil de estropear. Y para comer, unos txipirones de anzuelo a la plancha. Me apasionan.



Carabinero mariposa



Huevo frito salino



Momento ácido



Helado quemado

¿Hay algún país cuya cocina te haya sorprendido especialmente?

Me gusta mucho la cocina latinoamericana: la mexicana, la peruana... la brasileña también es muy buena. Y me gusta y he trabajado mucho la cocina asiática.

¿Cuál es el viaje que te queda por hacer o la cocina que te queda por descubrir?

Me gustaría saber, y probar, qué cocinan en los sitios extremos como el Polo Norte, el desierto... Cómo lo hacen y con qué.

Detrás de un gran hombre, dicen, siempre hay una gran mujer... y detrás de una gran mujer, un gran hombre. ¿Algo que comentar del tuyo?

Simplemente que he tenido muchísima suerte de conocer a Manu. Me da mucha energía, mucho amor, y le emociona lo que hago.

Si tuvieras que definir a tu padre con una sola palabra, ¿Cómo lo harías?

Único.



RESTAURANTE ARZAK

Avda. Alcalde J. Elosegi 273 (Alto de Miracruz)

Tf: 943 27 84 65

DONOSTIA



Rape con milhojas de colores



Pichón con longan y gel de cactus



Entorno al chocolate



Chocolates artesanos



AZTIRI ERRETEGIA (Gabiria)

EL AZTIRI DE SIEMPRE

Fue a finales de 2021, hace tres años y medio, cuando el final de la pandemia todavía no se veía muy claro, cuando **Mavi Fernández** se animó a hacerse con las riendas del Asador Aztiri de Santa Marina, ese encantador restaurante amplio y luminoso que acogió en su día las escuelas de este barrio, perteneciente en su mayoría a Gabiria, pero más cercano físicamente del centro de Legazpi que del de su propio municipio. Eso sí, Mavi no era nueva en esta plaza, ya que **lleva trabajando 6 años** en este establecimiento en el que entró inicialmente como camarera.

Manteniendo la oferta de siempre

Así que Mavi conoce muy bien el suelo que pisa. No en vano cuando empezó a gobernar en su negocio actual decidió, inicialmente, mantener la extensa carta que se ha ofrecido tradicionalmente en este emblemático asador. El tiempo, sin embargo, le ha demostrado que es mejor ofrecer una carta corta pero intensa que perderse por las ramas, así que recientemente **ha simplificado la oferta del jatetxe manteniendo, eso sí, los platos que más éxito han cosechado siempre** y añadiendo poco a poco algunas propuestas de cosecha propia con las que hace un guiño a su origen. Porque no hay que olvidar que a pesar de llevar aquí 24 años, Mavi nació en Galicia, en las cercanías de Xinzo de Limia, lugar conocido por la calidad de su huerta y especialmente de sus prestigiosas patatas, y aunque su oferta gastronómica se basa casi al 100% en la cocina tradicional vasca, cuando puede o le da "el cuarto de hora" se anima a ofrecer algún plato gallego o a añadir algún toque de su tierra a sus platos.

Así, quien acuda a Aztiria Erretegia no va a salir decepcionado ya que Mavi **mantiene las especialidades de la casa** como la solicitada ensalada mixta y las ensaladas templadas que, según nos comenta, tienen mucho éxito "La gente pide muchas ensaladas, tanto la normal como la templada de pulpo, la de bacalao... y los que la prueban, muchas veces repiten" comenta satisfecha. También ha mantenido la sopa de pescado, un plato que cada vez se encuentra menos en los restaurantes y que la gente pide tanto en invierno como en verano "Suelo tenerla en carta y en el menú del día. Y tiene un éxito enorme. Intento tenerla todos los días, pero esta semana, por ejemplo, hice un montón ayer y hoy ya me han dejado sin ella".

Comida casera

Sin duda, la gran baza de Mavi es el elaborar en su cocina la práctica totalidad de los platos que salen a la mesa. "Los callos los hago yo, y los hago igual que como los hacía en Galicia, pero sin los garbanzos, y a la gente le encantan. También hago alubias, albóndigas, champiñones en salsa, boquerones, revuelto de hongos, carrilleras, txipirones en su tinta, rape al horno... Los postres, como el arroz con leche, el flan, el tiramisú, la tarta de queso... también son caseros y cuando quiero hacer un guiño a Galicia ofrezco fuera de carta pulpo, churrasco, caldo gallego... hay que ofrecer variedad a la gente". Con un excelente **menú de martes a viernes a 14 euros** (medio menú a 10) y una carta entre semana o el fin de semana que raramente pasa de 25-30 euros, Aztiria Erretegia sigue siendo una de las opciones más atractivas del Goierri, por calidad, por precio y por su maravilloso entorno.



**AZTIRI ERRETEGIA
Santa Marina Auzoa - GABIRIA
Tf: 943 73 36 22**



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 16 h.



WAWA
WAWA
cocktails

+ info



Bar
IARRAIZ 943 26 55 47
 El único BAR de la calle Prim
 PINTXOS - RACIONES - CAZUELITAS
 — Prim 4 - DONOSTIA —



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

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

Birmingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99



SEGURA
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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



OLANO TABERNA (Ordizia)

UN CENTENARIO PUESTO AL DÍA

Fue en 2019, justo cuando el Bar Olano cumplía 100 años desde su apertura, cuando el ordiziarra **Ekain Mugika** se lanzó a la piscina y, sin previa experiencia laboral hostelera, se hizo cargo, en sociedad, de uno de los más emblemáticos establecimientos de la villa. Y 4 años después, en noviembre de 2023, dio otro paso adelante pasando a dirigirlo en solitario. Valor, por lo tanto, está claro que no le escasea a este emprendedor que ha sabido dotar a un espacio que apenas había evolucionado en su primer siglo de andadura de **una apariencia y un contenido más contemporáneo y acorde con los tiempos que corren** sabiendo, no obstante, mantener un **equilibrio entre novedad y tradición** que le ha hecho igualmente conservar una clientela de lo más variopinto, tanto en gustos como en edades.

Así, cuando entramos en Olano nos encontraremos, desde primera hora, con una barra de lo más clásico en la que los pintxos no revisten de ninguna modernidad u originalidad, pero resultan igualmente apetitosos: Tortillas de patatas variadas, Montaditos de embutido, Tortilla de jamón entre pan... o el siempre eficaz y tentador pintxo de medio huevo, uno de los emblemas de las barras donostiarras, cada vez menos presente en las mismas.

Esa barra "de siempre" contrasta, sin embargo, con **una carta ya más acorde con la filosofía personal de Ekain**, más dado a una informalidad más actual en la que prima más el compartir que el comer a la manera clásica y en la que encontraremos opciones más actuales como las Verduras en tempura con romesco, el Hummus de remolacha, el Lenguado a la meunière con verduritas al vapor, el Pulpo con crema de patata... que conviven con otras propuestas de siempre como los Txampis al estilo del Olano, las Carrilleras en salsa, la Merluza en piperrada...

Una comida variada y colorista

En esta primera visita en la nueva etapa de Ekain, nos dejamos llevar por el ordiziarra y degustamos, primeramente, una original y sabrosísima brocheta de oreja, el único pintxo de su pizarra que cuenta con la indicación de "15 minutos de espera". Podemos afirmar, sin embargo, que la misma lo merece.

De la barra pasamos a la zona de comedor, dotada de una espectacular **cristalería sobre el patio interior** de la casa, datado del siglo XVI, para proceder a degustar las sugerencias de Ekain, a saber, un Arroz de carabineros sabrosón y muy bien presentado, una focaccia rellena de cabeza de jabalí de Xubero que nos maravilla por su intensidad de sabor, una Costilla glaseada presentada en bocadillo que nos seduce igualmente y con la que nos pinchamos gustosamente los dedos, y dos postres que terminan de redondear la experiencia: un tiramisú casero impeccable y un helado de queso Idiazabal digno de levantar la txapela.

Nos queda más que claro que Olano se ha convertido en **un restaurante fresco, variado y divertido, recomendable para todos los públicos y todas las edades**. Reafirma nuestra impresión una cuadrilla de ejecutivos que al terminar de comer se despiden con un sonoro "Hemos comido de maravilla". Eso sí, según nos comenta nuestro anfitrión, este verano planea renovar la carta y añadirle varias novedades, así que tenemos una excusa para volver.



OLANO TABERNA

Foru Pasealeku, 1 - ORDIZIA

Tf. 943 80 54 70



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS

- Suplemento -



NO ES UNA RECETA...
ES UNA FORMA
DE HACER !!



LA
TORTILLA
DEL
ZABAleta

José Arana, 14
641 55 03 18

}

DONOSTIA

{

Zabaleta, 51
943 27 64 88



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

ADAMO

TORTILLA CON DUENDE
LISTA PARA LLEVAR



Son ya unos cuantos los años que **David Carrillo** lleva en este local al final de la playa de Gros al que le ha sacado chispas con una tortilla muy personal, jugosa pero chorreante, a la que añade puerro como un elemento diferenciador y que ha conseguido un éxito sin precedentes. Aprovechando el éxito del local originario, David abrió, a mediados del 2023 un nuevo local, "**Adamo Plaza**", en el barrio de Gros, en la calle Claudio Anton de Luzuriaga, junto a la Plaza de Cataluña. En este todavía más pequeño establecimiento, Antonio ha decidido apostar por el "Take away" pero, eso sí, ofreciendo mucha variedad. Así, no sólo ofrece tortillas enteras, sino que podemos llevarnos pintxos, medias tortillas, bocadillos... y hasta raciones como albóndigas caseras. Adamo prepara inminente una tercera apertura en la Plaza de Easo.

DONOSTIA

J M^a BARANDIARAN, 26
TEL. 943 38 16 07
@adamo_beach

AITUBE BERRI

TORTILLA, JUVENTUD
Y PROFESIONALIDAD



Dirigido por **Artur Pereira y Asier Merino**, Aitube Berri ofrece una gran variedad de tortillas de patata de diferentes tipos que han alcanzado un notable éxito debido a su excelente conjunción de patata y huevo resultando **jugosas y yemosas**. Además de la tortilla normal, elaborada con cebolla, podemos encontrar **tortillas rellenas**, habitualmente de jamón y queso y de chaka, siendo ambas muy solicitadas por un público en el que llama la atención la gran presencia de jóvenes, algo debido en buena parte a la insultante juventud de los responsables del bar, que han logrado que cuente con un gran ambiente en el que se mezclan la informalidad en el trato con una gran profesionalidad en el servicio. Los fines de semana Asier y Artur se atrevén con otras tortillas especiales como pueden ser la de **morcilla** u otras ocurrencias similares.

ANTONIO BOULEVARD

LA TRADICIÓN CONTINÚA



Con el objetivo de dar continuidad al mítico Antonio Bar, **en 2022 nació Antonio Boulevard**, situado en la Parte Vieja de San Sebastián. Desde 2025 **Humberto y su hija, Adriana**, han apostado por mantener la esencia del bar viva, para ello, han apostado por productos de calidad y temporada y un servicio cercano con el cliente.

La huella de identidad del Antonio, es sin duda la tortilla de patata. La cocinera, **Ana Uli**, empezó realizando esta tortilla en el desaparecido Bar Gaztelu de la Parte Vieja y pasó a continuarla a mejorarlo en el Antonio. La realización de la tortilla es compleja, durante casi dos horas, pochan 5 kilos de patata y 1,5kg de cebolla, hacia el final, añaden 0,5kg de pimiento verde, además de sal y aceite de oliva virgen extra y 38 huevos. **Sacan 4 tortillas durante el día, es decir, 150 pintxos.** Es un atractivo de cliente local, turistas, críticos gastronómicos, instagramers internacionales y todo tipo de fauna acida por probar este succulento producto. Ambos establecimientos son una muestra palpable de la mejor hostelería de la ciudad.

DONOSTIA

MAYOR, 2, ESQUINA BOULEVARD

TEL. 943 18 74 39
@antoniboulevardss



URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10

TEL. 943 72 35 75

BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA



El urretxuarra **Javi Quintana** tomó en octubre de 2012 los mandos del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la tortilla de patata, producto que se ha convertido en el buque insignia del bar. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca**, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana y también por encargo siempre que se solicite el día anterior. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación. En la guía y web "Tortilla de patatas - Lo Mejor de la Gastronomía", Rafael García Santos define la tortilla de Javi como "Muy del gusto general, fácil, muy gratificante y sin relevancias gastronómicas. Se distingue por el buen gusto que transmiten todas las que hace, muy similares, y por una regularidad germánica. Delicada, fina, dentro de su identidad, patata-patata, con atisbos agrios, sensación derivada de la clase e identidad."

ANTXETA

TORTILLA EN EL BAR...
... Y EN LA PANADERIA

La ameketarra **Mª Jose Altuna** dirige este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la cocina tradicional y ofreciendo todos los días una **barra de pintxos** en la que destacan sus exitosas tortillas de patatas, tanto tradicional como rellenas. Mª Jose dirige también la cercana **panadería Opil Goxo** y allí también elabora, todos los días, desde las 6 de la mañana, su solicitada tortilla. De hecho, el éxito de la misma fue lo que le impulsó a hacerse con su bar actual donde además de la tortilla normal la ofrece rellena de bacon o jamón y queso, con chaka, con calabacín y pimientos rojos y verdes... así como otros **productos caseros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa...** También destacan por sus bocatas, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**.

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL. 943 54 43 12

ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13
TEL. 669 34 02 14

Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia y Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 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 de patatas y para las 9 ya tiene montada una **espectacular barra de pintxos clásicos** y todo tipo de embutidos, además de las mencionadas tortillas que tan bien se le dan a Ane: De patata, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... Llaman la atención sus **tortillas picantes**, solo para valientes, que están creando una clientela fiel y muy atrevida. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albóndigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

AVENIDA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO
ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada... todo casero y servido en generosas raciones. Buena música y desayunos desde primera hora.

Menú del día: 16 €€ **Menú sábados:** 26 € **Cierra:** Domingo.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

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



Miguel Montorio pasó en 2009 a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta y Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piparrada... 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**.

BAI BIDEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN
PASO ADELANTE EN LA CALIDAD

ZUMAIÀ

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75



El restaurante Bai Bidea, dirigido por **Yuli Aparicio y Cristian González** acaba de sufrir una pequeña pero significativa **reforma** que ha dotado de una **mayor elegancia** a su comedor y ha mejorado los suelos y sus baños, convirtiéndolo en un **local más acogedor** y más acorde a la línea de producto y calidad a la que les ha ido llevando su experiencia y el buen gusto de su clientela. Entre las principales **novedades** de esta nueva etapa está la incorporación de un **Menú Especial diario** de lunes a viernes que sustituye al menú del día y cuenta con dos raciones a elegir, carne o pescado y postre, un menú que equivale en calidad a una comida a la carta al **interesante precio de 28 euros**. Por lo demás, tanto entre semana como el fin de semana puede optarse por la carta en la que destacan los **platos de temporada de Cristian y las carnes y pescados a la parrilla** que tan buena fama han dado a este restaurante.

ASTIGARRAGA

KALE NAGUSIA, 36
620 96 53 73
@bukoitaberna

BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN
QUE MARCAN LA DIFERENCIA



En pocos bares de pueblo se encuentra el encanto y la profesionalidad de Bukoi Taberna, dirigido por **Iana Aculova**, que ofrece una de las mejores tortillas de la periferia donostiarra. Además de la de cebolla y pimiento verde, sabrosa y jugosa hasta decir basta, **también la ofrece con cebolla, sin cebolla y con jamón y queso**, y todas cuentan con una legión de fans, al igual que sus sandwiches caseros y otros pintxos. El secreto de Iana, además de la buena mano, es el **afán de superación y mejora continua**, características que resultan lógicas cuando nos enteramos de que esta atenta y guapísima moldava ha sido deportista olímpica y ha representado a su país, un honor que sólo alcanzan las personas con gran voluntad y ganas de darlo todo.



HIRU ALDETA

ESPECIALIZADOS EN TORTILLA PARA LLEVAR



Tras varios años dedicados a la hostelería nocturna, **Edu Echeverría** y su pareja, **Nerea Martín** decidieron asentarse en 2019 en el Hiru Aldeta de Lasarte-Oria centrándose en cocina y cafetería. Edu provenía de familia hostelera. Sus padres habían dirigido el bar Bolatoki en el centro del pueblo y en él tenía gran importancia la tortilla, por lo que decidieron incluirla en la carta del nuevo local. La de Edu es **una tortilla que su propio autor define como "una tortilla regular, que nunca decepciona y que la gente valora"**. Coincidimos con la descripción. Es una tortilla más bien patatosa, pero su ejecutor tiene buena mano y logra que salga a barra suculenta y jugosa con lo que son muchos los clientes fijos que acuden a degustarla. Con el paso del tiempo **Edu y Nerea se han enfocado en la elaboración de tortillas para llevar**, tanto para particulares como a empresas. En este ámbito las **especialidades** son: Tortilla de ajo y cebolla, Tortilla con piparrada, Tortilla clásica... además de una serie de opciones más especiales como las de morcilla con pimientos, la de bacalao con morcilla y rúcula, la de alegría riojana, la de ropa vieja...

ERRONKA

VARIEDAD DE CERVEZAS Y PIKO-TEO EN UN NUEVO LOCAL



Dirigido desde el pasado 11 de marzo por los jóvenes **Facundo y Frederick**, Erronka abre a las 7 de la mañana para ofrecer desayunos y a partir de las 7:30 comienza a servir su producto más exitoso, la **tortilla de patata**, además de diversos **pintxos y raciones** que se ofrecen todo el día como el solicitado **pintxo de Huevo**, queso y secreto ibérico, entre otros. Erronka también encontraremos una completa carta de **bocatas, hamburguesas, platos combinados...** La calidad y la frescura del producto es la obsesión de estos experimentados hosteleros que también cuentan con una **gran variedad y calidad en platos de pasta** acompañados con varias salsas de garnición y ofrecen un **excelente café** de la casa Candelas que cuidan con auténtico esmero, no obstante Fernando es barista. **Menú del día:** 14,90 € **Carta:** 20-25 € **Cierra:** Domingos.

BEASAIN

SENPERE, 7 (LOCAL 34)

TEL. 943 96 90 24

EZKIÑA

LA YEMOSIDAD AL PODER !!



Asier Antia es un "echao p'alante". Se atrevió en su día a elaborar platos de casquería en una villa en la que ese tipo de productos en barra brillaba por su ausencia y hoy es una referencia por sus callos, sus morros, su oreja de cerdo... Igualmente, tras la celebración del I Campeonato de Tortilla de patatas de Euskadi en febrero y marzo de 2024, se ha convertido en **uno de los pilares de la "revolución" de la tortilla de patata gourmet**. Así, Asier experimenta con su tortilla ofreciendo, todos los días a partir de las 9, magníficas tortillas rebosantes de huevo, con patata recién cortada y frita, **no solo en versión tradicional sino con las más variopintas y originales combinaciones**: De rulo de cabra y bacon, de Bacalao con pimientos y alegría riojana, de Carbonara, de Cecina y queso... la imaginación (y el atrevimiento) al poder !!

LASARTE-ORIA

PABLO MUTIOZABAL, 2

TEL. 943 24 72 06

@hirualdeta_taberna



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

GOIHERRI

NUEVA ETAPA
PARA UN LOCAL MÍTICO



El mítico Goiherri de Legazpi cuenta con un nuevo y joven equipo de la mano del joven cocinero **Jon Aguirre** y su pareja, **Amaia Estalay**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería, esta pareja está haciendo resaltar con muy buen criterio este popular espacio ofreciendo una cuidada selección de pintxos entre los que destaca su muy solicitada tortilla de patata de la que, de momento, ofrece dos versiones entre semana (con o sin cebolla) y algunas tortillas rellenas más a lo largo del fin de semana. Además de las tortillas, buque insignia de la casa, en Goiherri cuentan con una carta variada e informal en la que encontraremos Bocadillos, Sandwiches, Platos combinados... sin olvidar las hamburguesas, de gran aceptación, elaboradas con carne de Black Angus.

LEGAZPI

URTATZA, 1
TEL. 943 73 14 61
[@goiherri_jatetxea](http://goiherri_jatetxea)

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN
DEL CENTRO DE DONOSTIA



Aitor Martín, cocinero curtido en el **Basque Culinary Center** y miembro de una veterana familia hostelera, dirige de manera independiente este céntrico bar-restaurante desde junio de 2024. La propuesta culinaria de Ikili es ofrecer una **cocina tradicional vasca fresca y actualizada con un toque personal** sin perder de vista las raíces. La Ensaladilla rusa, el Arroz con almejas, el Beigaiundi a la parrilla, la Txuleta de Goya o sus postres caseros son sus caballos de batalla, además de **sugerencias fuera de carta** en función de la época del año o el mercado (Alcachofas, alubias, pochas, pescados de temporada...). Cuenta con una tentadora **barrera de pintxos** en la que destaca su exitosa Tortilla de patatas. Carta: 55-60 € Cenas todos los días excepto domingo noche.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPETO POR LA TRADICIÓN



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar 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**. Desde su inicio, la tortilla de patatas ha sido uno de los fuertes de este establecimiento, y la participación en el **Campeonato de Euskadi** ha cambiado los parámetros del joven equipo del bar, sobre todo a partir de que quedaron elegidos como **vencedores absolutos del mismo**, lo que les ha llevado de elaborar una sola tortilla al a tener que elaborar varias docenas de ella.

DONOSTIA

PESQUERÍA, 10
TEL. 943 58 31 86

LA TABERNA DE EGIA

TORTILLAS, ROCK AND ROLL
... Y EXCELENTE CAFÉ !!



Antonia Pazos y Alfredo Jiménez dirigen desde 1987 esta encantadora taberna que resultó **ganadora de la modalidad "Tortilla con" en el último Campeonato de Tortilla de patatas de Euskadi** gracias a su Tortilla de patata con bacalao, siempre disponible en el bar. **Otras tortillas** que trabaja Antonia son la tradicional (con o sin cebolla), con calabacín, con bonito, con morcilla de Beasain... además de otras propuestas como **Pintxos, Tostas, Montaditos...** En La Taberna de Egia, que abre de lunes a sábado a las 8 de la mañana, cobra una gran importancia **el mundo del café**, con diferentes cafés especiales que van cambiando con frecuencia cuidando los orígenes y, sobre todo, la manera de prepararlos y servirlos. **Cierra:** Domingo.

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA). TEL. 943 53 10 35
TEL. 610 25 42 32



RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN

HONDARRIBIA

SAN PEDRO KALEA, 10
TEL. 660 06 1666
www.restauranterafael.com



Iosu Carrión Insausti, joven chef especializado en cocina tradicional comenzó, años ha, a elaborar una tortilla de patatas en los fogones del Bar Kai Zaharra que era considerada, por muchos, "la mejor del Bidasoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora **una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios**. La calidad de la tortilla queda clara y diáfana en el comentario descriptivo que Rafael García Santos hace de la misma en su web: "Ciertamente rústica y primaria, pese a que busca la presencia del huevo en el centro. De una gran succulencia: gulesta por expresividad y pinta. El punto de sal y la lubricación del aceite contribuyen a su notoria contundencia. Para más carácter, muy embebida de huevo. La costra exterior, sellada a gran intensidad, se muestra a su vez intensa y completamente tostada. Su presencia, la define. Depara mucho placer carnal. Una tortilla de patatas, en verdad, muy diferente." Su barra cuenta también con una cuidada variedad de pintxos y con paella todos los días.

MAMIS-ETXE

EL ESPACIO MÁS RECENTE DE DONOSTIA



Recientemente abierto por Borja Olano, del Kapadokia de la Parte Vieja, junto a su pareja, Vane Pérez, Mamis-Etxe, el antiguo Mamistegi, es un espacio acogedor y relajante. Dotado de un precioso comedor y una práctica sala con vistas a su jardín, este restaurante resulta **ideal para relajarse en un entorno "de barrio"**, disfrutando de un pintxo o una ración en su barra o un arroz o un pescado a la parrilla en su comedor. Porque esos van a ser los fuertes de Mamistegi: Una barra en la que se servirá continuamente la **excelente tortilla de patatas con la que Borja ganó el I Campeonato de Euskadi** y otras propuestas como Calamares, Croquetas, Ibéricos, Ensaladilla de merluza, Callos caseros... y un comedor donde disfrutar de **una cocina eminentemente tradicional**.

DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL, 14
TEL. 943 71 56 19
@mamis.etxe

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA



Tras el cierre el pasado 22 de septiembre del Ezkurra, Joseba Balda sigue con su excelente servicio y su oferta culinaria a tan solo 100 metros, en el Bar Txofre donde 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 sigue siendo 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... Txofre, que abre todos los días a las 08:00 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. **Cierra:** Lunes



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

TXINDOKI

LA TORTILLA MÁS MADRUGADORA



ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNOLA, 1
TEL. 943 72 47 71
@txindokikafetegia

El Txindoki es una de esas heroicas cafeterías que **abre todos los días a las 7 de la mañana** y desde primera hora ya ofrece todo tipo de **bollería recién horneada** como croissants, napolitanas, caracoles, ensaimadas, zumo natural de naranjas recién exprimidas... y tortilla de patatas recién hecha, disponible siempre en barra hasta las 21:00. **La tortilla de Diego es una buena tortilla, sin excesivos alardes pero siempre equilibrada y gustosa.** No en vano este argentino asentado en Zumarraga hace más de década y media dirigió también el Berit (ver pág. 33) donde se curtió en la elaboración de este plato. Sin complicarse la vida, manteniendo con precisión milimétrica un punto de cuajado de una yemosidad media y limitándose a tres tipos de tortilla (normal, rellena de jamón y queso y con chakal), Diego nos hace felices a quienes tememos la necesidad de contar con una "tortillería de guardia", un lugar donde, sea la hora que sea que nuestros pasos nos hayan llevado allí, podamos degustar una tortilla recién hecha o, cuando menos, que no se haya convertido en un bloque de hormigón. Diego, además, dirige en sociedad el **bar Urzubi**, situado a 400 mts. que cuenta también con una recomendable tortilla.

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA



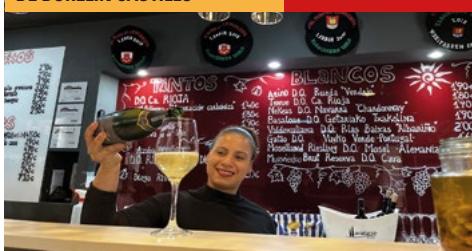
Iñaki Azkue ha trasladado el concepto de El Vaskito a un nuevo emplazamiento en Ibaeta, con lo que el actual **Vaskito-Berri** pasa a ser un **bar de barrio de calidad en el que encontraremos buen género, opciones de comida informal** elaboradas en el local y, sobre todo un excelente trato por parte del joven equipo. Seguiremos encontrando los **pintxos** habituales de barra, su excelente tortilla de patatas, sus untuosos callos... así como unos generosos **platos combinados** entre los que destaca el "**Katxopo**", que incluye un cachopo de 500 gramos. Asimismo encontraremos, **ensaladas, bocadillos...** y como gran novedad **pizzas de elaboración casera** que se preparan al momento en el propio horno de la casa.

DONOSTIA

LOUIS-LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 16 25 16

VIENTO SUR

EL FEUDO GASTROVINÍCOLA
DE DORELÍN CASTILLO



ELGOIBAR

BERNARDO EZENARRO, 17
TEL. 943 54 97 97
@vientosurgastroteka

Dorelin Castillo es una jovencísima entusiasta del mundo del vino y la gastronomía, que en 2018 decidió hacerse con las riendas de la vinoteca Viento Sur. Han pasado más de 6 años desde aquella decisión tomada en 2018 y Dore no sólo sigue al frente con una clientela encantada y en aumento, sino que además ha dado muestra de su saber hostelero **ganando en varias ocasiones el Campeonato de Pintxos de Elgoibar**. Esta eibartarra, además, se preocupa por tener una buena tortilla de patatas. Suele estar disponible para las 9:30 de la mañana y cuenta con una nada despreciable cantidad de adictos que la están esperando. Dore mima a conciencia la tortilla confitando la patata a fuego lento y con paciencia y pochando la cebolla hasta decir basta, consiguiendo na tortilla resultona que merece la pena ser conocida.

LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - ARABA



ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR
Y EXCELENTE TRATO



Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleur, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente Menú degustación a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades tan atractivas como Bacalao a la madera de roble, Rulo de costilla ahumada 10 horas, Puerros confitados con colas de cigala a la brasa... todo ello sin olvidar platos más sencillos y la posibilidad de comer a base de pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 50-60€. **Menú del día:** 18,00 € **Menú degustación:** 50€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados (conviene reservar).

LARRAUL

NUCLEO, 6
(Bajo el Ayuntamiento)
943 69 18 55

BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA
DE ÁLAVA

VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIBA, 11
TEL. 945 03 41 48
[@bodeguita_la_estrella](https://www.bodeguita_la_estrella.com)



Alexandra Ferrar, Álex para los amigos, es el alma y la alegría de este establecimiento tan sobrio como luminoso, situado a **5 minutos a pie desde la entrada de la Catedral Vieja**. Alexa dirige su propio proyecto desde 2022 elaborando una tortilla como las de las abuelas de antaño, contando para ello con el apoyo del cocinero **Pedro Valor**. Álex abre todos los días a las 7:00 para elaborar su tortilla, sencilla y efectiva, que sale al mostrador jugosa y chorreante, tortilla que le hizo **ganar la final de Álava del I Campeonato de Euskadi de Tortilla en 2024**. La tortilla puede acompañarse de potentes alegrías riojanas que se dejan a disposición de la clientela. El bar permanece abierto y con la tortilla hasta las 15:00h.

TXIKI

LA TORTILLERÍA DEL MERCADO



VITORIA-GASTEIZ

JESÚS GURIDI, S/N (MERCADO)
TEL. 945 12 21 22
www.bartxiki.com



La Tortillería Txiki del **Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz**, dirigida por **Raúl Rubio**, es la continuación del Bar Txiki, abierto en 1981 por **Paco Rubio y Rosa Romo** en la calle Sancho el Sabio y que hoy en día sigue en activo pero bajo el nombre "El Poteo de Sancho" y dirigido por el hermano de Raúl, Joseba Rubio. Raúl y Marta viven una época de oro. Vendén todos los fines de semana cerca de un centenar de tortillas, hasta el punto de haber ampliado en 2023, ocupando **un local concurridísimo que dispone de terraza**. Estamos ante una tortillería en el sentido estricto de la palabra, dada la oferta y venta de **más de una docena de distintos tipos de tortilla y miles de pintxos**: Tortilla de patatas sola y con cebolla; con pimientos; con bacalao; con champis y jamón; con jamón y pimiento; con txistorra; rellena de morcilla; rellena de York y queso; de chaka; torti-pizza de bacon y queso... hasta una tortilla de patatas morada. Eso sí, si hay que elegir una, sin lugar a dudas, esa debe ser la tortilla de siempre del Txiki, sin cebolla y calentita, recién salida de la sartén... ésta, o la campeona de **bacalao**, con la que se hicieron, en 2023, con el **3º puesto en el Campeonato de España de Tortillas "Con"**.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BIZKAIA

5 ESTRELLAS

TODA UNA "FACTORÍA" DE TORTILLAS



Ganador de la modalidad "Tortilla con bacalao" en Bizkaia dentro del I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas de 2024 y seleccionado para el Campeonato de España al que volverá en 2025, Egoitz López es un jovencísimo chef apasionado de la cocina tradicional que cogió hace 13 años el mando del bar inaugurado por sus padres hace casi medio siglo y lo ha convertido en un templo de la tortilla de patatas. Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar hasta 6 tipos de tortillas de patatas: normal, normal con cebolla, con bacalao, con chorizo... también elabora una con lacón y queso de tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito al mediódia entre los alumnos de los cercanos centros escolares "la brava", tortilla de patatas con bacon crujiente y salsa brava. Las tortillas de Egoitz son yemosas y cargadas de huevo bien emulsionado que corre por el plato como la lava de un volcán, pausada y firmemente. La fritura de las patatas es llevada al límite consiguiendo una maravillosa textura crujiente que invita a volver y repetir. Un bar con un gran futuro estratégicamente situado en la entrada de este populoso municipio.

EL ATRIO

UNA TORTILLA CON SENTIMIENTO



LAS ARENAS

ZALAMA KALEA,
PARTICULAR DE CLUB, 2
TEL. 946 56 89 39

Ángel Sierra a los mandos y Goizane Bilbao en cocina son los máximos responsables desde hace 8 años de El Atrio, elegante bar situado en el corazón de Areeta, una de las zonas más animadas de Getxo. Formada en la Escuela de Hostelería de Leioa y poseedora de un amplio bagaje profesional y culinario, Goizane pone un especial cuidado en elaborar la tortilla haciendo un homenaje a su abuela "hago la tortilla de mi ammama añadiéndole un toque crujiente y sirviéndola algo menos cuajada, pero sigo sus pautas pochando la cebollita durante horas y batiendo los huevos con cariño, con una lengua, sin usar el tenedor, para darle un toque de cremosidad y que quede como la lava fluida de un volcán". El resultado es la exquisita tortilla que le valió ganar en 2024 el Campeonato de Tortilla de patatas de Bizkaia y acudir al de Euskadi, tortilla que sirven en formato "tortilla normal" como en el de "tortilla con queso brie", variedad a la que el fin de semana añaden la tortilla de patatas con trufa y hongos. Además de todo esto, en El Atrio encontraremos otras especialidades como el Bao de rabo de toro, los Jalapeñitos, la Focaccia italiana de jamón ibérico, el Sandwich Barrene... y es que si algo gusta a Goizane y Ángel es divertirse fusionando estilos y, sobre todo, "que su carta y su barra no ofrezcan lo mismo que el resto".



LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

BILBAO

FERNÁNDEZ DEL CAMPO, 35

TEL. 946 073 109

<https://zарате.restaurant/taberna/>



En Bilbao la tortilla de patatas luce nada menos que una estrella Michelin, concretamente la que luce **Sergio Ortiz de Zarate** desde que la Guía Roja le tocara con su varita mágica en 2015. Si bien para Sergio fue toda una sorpresa, si algo tuvo claro este chef fue que, con estrella o si ella, él iba a "seguir trabajando como siempre". Y ese "como siempre" al que apela Sergio supone seguir **cuidando el lado más tradicional y popular de su cocina**, que incluye, como no, la tortilla de patatas, y es que aunque Sergio no sirve nuestro plato favorito en su restaurante "estrellado", el bilbaíno cuenta con un local pegadito a la Alhóndiga en el que ésta es la "estrella", y nunca mejor dicho: La Taberna de Zarate (Arpiku). Aquí, el principal protagonismo es de la tortilla, de la que Sergio vende **cerca de 1.000 pintxos cada día**. La tortilla de Sergio es una tortilla normal, sin pretensiones, con una proporción alta de patata y un punto de cuajado que, si bien mantiene su jugosidad, está algo alejado de lo que consideraríamos una tortilla "gourmet". Aun así, es **sabrosa y efectista** y la gente se da de codazos, principalmente el fin de semana, por hacerse con uno de sus pintxos tanto "normal" como picante... por algo será !!

MR. MARVELOUS

UNA TORTILLA MEDITADA Y METICULOSA

BILBAO

HEROS, 18

TEL. 944 24 97 59



Igor Mombiela, responsable de este céntrico y original establecimiento es un espíritu inquieto que se halla, en estos momentos, en fase de superación profesional. "Este año voy a ir a por todas" nos aseguró en la última visita que realizamos, en octubre de 2024, a su local. Y en noviembre **estuvo en un tris de ganar la Copa de Bizkaia**, un importante campeonato que se celebra en dicha provincia, en el que toman parte docenas y docenas de establecimientos y en el que llegó a la final, que no ganó por una cuestión conceptual y no por falta de calidad en su propuesta, que mereció un mejor resultado. Dispuesto a participar y a plantar batalla en el II Campeonato de Pintxos de Euskadi que se celebrará entre febrero y marzo de 2025, Igor sigue elaborando en su ecléctico local **una tortilla exquisita, bien estructurada, con un punto justo y necesario, pero no excesivo, de picante y un tamaño de pintxo perfecto**. La Revolución de la Tortilla de Patatas precisa, sin duda, de personas con una actitud como la de este leioatarra serio y hacendoso. Ojalá se cumplan sus expectativas y nos encontremos con otro tortillero "abducido" e ilusionado por la filosofía de la Tortilla Gourmet !!



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BIZKAIA - NAVARRA

SORGINZULO

UN BAR BRILLANTE EN PLENO "CASCO"



BILBAO

PLAZA NUEVA, 12
TEL. 944 15 04 64
www.sorginzulo.com

Situado en el mismo corazón del Casco Viejo bilbaíno, en la Plaza Nueva, distinguiéndose de los establecimientos turísticos que le rodean, Sorginzulo ofrece **algunos de los mejores bocados en miniatura de la ciudad**. No en vano mereció en 2018 el **Premio al Mejor Bar de Pintxos de Euskal Herria**. El mérito es de **Iñaki Lazcano**, un campeón de la cocina en miniatura con neta identidad de taska, sin otra pretensión de complacer marcando la diferencia y potenciando lo local. Su pinto de pil-pil, sin ir más lejos, es la mejor manera de saborear la que ha sido la capital histórica del bacalao: Bilbao. No por tanto fondo culinario se desatiende la **tortilla de patatas**. Tiene la nobleza de la calidad de los ingredientes en escena: emplea patata ágata y huevos de Euskalberri. Y hace gala de muy buenas trazas: patatas confitadas con una sutil impregnación de cebolla roja vizcaína, que le da carácter y arraigo, muy amarronada y sazonada en su punto. **Muy equilibrada y, a la vez, muy gustosa**, en consonancia con el paladar local, que el chef conoce a las mil maravillas. Sellado fino y amarillo al calor, sin apenas fuego. Por dentro, muy cremosa, muy embebida de yemerosidad, bastante jugosa sin que apenas babee. Iñaki viene superándose y aspira a lograr una tortilla Txapeldun.

LE BISTROT

LA HUERTA NAVARRA EN TODO SU ESPLendor



TUDELA

FUENTE DEL MATADERO, 3
TEL. 948 82 13 84

La del Bar Le Bistrot es una de las pocas tortillas de patatas jugosas y poco cuajadas que podemos encontrar al sur de Navarra. El responsable de la misma es el joven chef **Alberto Lamana Milagro**, perteneciente a una familia de hosteleros vinculada de toda la vida a esta comarca y su exuberante huerta. Alberto lleva desde los 15 años en cocina. Este chef se inició en el restaurante familiar, **Restaurante Bardenas**, en Arguedas, a un paso del desierto que da nombre al restaurante. Su madre, la veterana guisandera **Ana Mª Milagro** fue siempre su guía e inspiración, aunque en cuanto pudo se "escapó" dos años para formarse, años en los que recaló en el Remigio y en el **Hotel Tudela Bardenas**. De vuelta a casa, volvió a reengancharse a la cocina del restaurante familiar aunque la retirada de su tío Rueti, responsable de Le Bistrot de Tudela, le animó a trasladarse al casco viejo de dicha villa para hacerse con dicho local donde practica **una impecable cocina tradicional** con la ayuda de su hermano **Toño**, que ha pasado de encargarse de la sala en Bardenas a responsable de Barra en Le Bistrot. Por supuesto, además de su tortilla de patatas, una de las grandes especialidades del local son las **verduras de temporada de Tudela**, así como sus croquetas caseras y su chuleta de viejo.



MESÓN O POTE

LA PERFECCIÓN BETANCEIRA

BETANZOS

TRAVEŚIA DO PROGRESO, 9

TEL. 981 77 48 22

www.mesonopote.com



No es casualidad que haya sido la tortilla de **Alberto García Ponte**, propietario y cocinero del Mesón O Pote, la que hemos elegido para ilustrar la **Guía de las mejores tortillas de patatas** (ver página 48), y es que cada vez que acudimos a este establecimiento nos tenemos que quitar la txapela ante la perfección de esta obra maestra de la orfebrería tortillera, esta máxima e impecable expresión de la tortilla más académica y normativizada y, a la vez, más imitada de todo el estado: **la tortilla de Betanzos**. Alberto no solo elabora a diario la tortilla más elegante de esta preciosa y animada ciudad coruñesa, sino que perfecciona y depura día a día su técnica mejorando lo presente, sin conformarse ni caer en la rutina, aprendiendo, reflexionando y enseñando su técnica a todo el que le lo solicita sin guardarse ningún secreto bajo la manga, convencido de que de esta manera, entre todos, seguirán haciendo grande a esta localidad. Esta elegancia y este savoir faire ha hecho que Alberto sea en tres ocasiones campeón de España de tortilla de patatas y que su establecimiento sea uno de los más visitados de Galicia no solo en verano sino a lo largo de todo el año. Un ejemplo claro de pasión y amor por la tortilla. No dejen de probar asimismo su pulpo, su croca, su calamar... todo !!

KUTAKO

TORTILLA Y SIMPATÍA



Tras regentar varios años el Mesón Avenida, **Kamela Meghazi Maceiras y Manuel Souto**, alias "Kutako", decidieron trasladarse a Venela do Campo, una de las calles más frecuentadas por el público que inunda esta localidad en busca de su afamada tortilla. Al segundo año de abrir la persiana ganaron el **Premio del Público en el Campeonato local de Tortilla de Betanzos**, un premio, a efectos prácticos, más valioso que los premios del jurado oficial. Kutako es un bar pequeño, acogedor y canalla, que invita a conversar con los vecinos de mesa y de barra y, por supuesto, a disfrutar de la impecable tortilla que elabora, superándose cada día, la metódica Kamela, cocinera centrada en su trabajo y dotada de una gran simpatía y don de gentes. Kutako es el típico bar que uno repite y repite.

BETANZOS

VENELA DO CAMPO, 5

TEL. 690 39 40 65

@bar_kutako_betanzos

O CABO

CAMPEÓN
POR PARTIDA DOBLE

Este precioso gastrobar, que cuenta con el honor de haber hecho un extraordinario **"doblete"** en 2024 ganando el Campeonato de España de Tortilla de Patatas en septiembre y el de Galicia en octubre, está regentado por **Ramón Rodríguez e Isabel Gesto**, pareja muy trabajadora que ha ido mejorando y ampliando el local original. Situado en pleno centro de La Coruña, este populoso establecimiento cuenta con un público intergeneracional que lo mismo gusta de comer un marisco, una ensalada o algún plato preparado, todo dentro de fórmulas sencillas que transmiten naturalidad. Sin duda, un caso claro de éxito empresarial y hostelero. Por supuesto, entre sus especialidades se encuentra la **tortilla de patatas de la que elaboran más de 100 al día**.

A CORUÑA

RUA PICAVIA, 2

TEL. 981 91 74 04

@_ocabo



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GALICIA - ASTURIAS - CANTABRIA

LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO



Víctor Valenzuela, que cuenta en Viveiro con el restaurante **O Muro**, inauguró en el casco antiguo de esta preciosa localidad, en plena Semana Santa de 2023, esta tortillería gourmet, única en concepto y diseño. **Muy original, informal, pop y cachonda, abierta a todas las horas y públicos.** Ofrece tortilla para desayunar, en pincho, como ración en plato... Tortilla de patata con y sin cebolla, con chorizo, paisana, de trufa... y nuestra favorita: la Tortilla de rabo de Galicia. La tortilla de chorizo es una de las mejorcitas que hemos probado. El embutido no invade la estructura y los gustos de la patata y el huevo se mantienen nítidos, sirviéndose completamente desengrasada. **También ofrece platos experimentales** que va poco a poco añadiendo a la carta como la **"Tortilla de los Huevos de Oro"**, con la que participó en 2023 en la final del Campeonato de España en la entonces recién estrenada modalidad "Tortilla con". Y entre tantas posibilidades, la Tortilla de patata con cebolla que, como todo en este negocio, tiene marchamo personal.

MERLOT VINOS Y TAPAS

PARAÍSO DE LOS ADORADORES
DEL DIOS BACO



En Avilés, es parada imprescindible este establecimiento regentado por **Nuria y Santiago**, un matrimonio que se viene dejando la piel día a día en su trabajo **desde marzo del 2010**. Este bar en el que los aficionados al vino se volverán locos por la variedad y el cariño con que estos son tratados y servidos por Santiago, se ha hecho conocido por la **monumental tortilla de patata y chorizo** que elabora Nuria, contundente y suculenta, que a pesar de sus descomunales proporciones guarda esa jugosidad que siempre buscamos. "Esta tortilla nos salvó durante el confinamiento" nos confiesa Nuria. Como homenaje a esta tortilla han instalado un **contador de tortillas** en el bar que anda rondando ya las 15.000... por algo será !!

AVILÉS

C/ CABRÚNANA, 3
TEL. 609 87 73 746
[@merlotvinosytapas](http://merlotvinosytapas)

BURDO

EL "TODOTERRENO" DE
LAS TORTILLAS



LIENCRES

Bº SALAS, 6
TEL. 942 57 48 14
@burdorestobarliencres

Burdo, uno de esos locales "todo terreno" que tiene diferentes espacios y funciones según horario, está dirigido por dos hosteleros talentosos y dinámicos: **David Gómez**, hostelero de raza, y **Manuel Martín**, el chef, formado en la Escuela Luis Irizar de Donostia y curtido en restaurantes de primer nivel, un cocinero con recursos que sabe conectar con el público. Burdo funciona como local especializado en desayunos, como gastrobar, como restaurante... y, entre horas, vende muchas **tortillas elaboradas al más puro estilo "Santander"**, gustosas y jugosas. De hecho, los fines de semana se dispara el consumo llegando a unas 50 tanto de tortilla convencional como de tortilla de bonito con mayonesa, de foie-gras con paleta ibérica... y alguna más.



CAÑADÍO

REFERENCIA NACIONAL EN TORTILLA

SANTANDER-MADRID

GÓMEZ OREÑA 15 - SANTANDER -

TEL: 942 31 41 49

www.restaurantecanadio.com



Situado en pleno centro de Santander y con casi 10 "sucursales" en Madrid como el propio Cañadío Madrid o los establecimientos La Maruca (del que pronto abrirán un cuarto local), La Primera, la Bien Aparecida, etc... Cañadío es una de las referencias nacionales de la Tortilla de Patatas aunque aquí, en su casa originaria, fue donde comenzó todo. Fundado por Paco Quirós y Teresa Montesoliva, a día de hoy es el jefe de cocina, Pedro José Román (en la foto) quien dirige culinariamente el restaurante y el grupo. Ganador del Campeonato de España en 2021 y 2023, este chef siempre acude a dicho certamen de donde generalmente regresa con alguno de los premios en el bolsillo. Tras haber dedicado varias décadas su barra a los más variopintos pintxos, tras la pandemia y sus dos victorias estatales, en Cañadío han optado por destinar su barra exclusivamente a la tortilla de patatas, ofreciendo tanto su mítica tortilla convencional (una de las más imitadas y solicitadas del país) como la popular "tortilla santanderina" en la que la tortilla de patatas se complementa con bonito, mahonesa y una capa de tortilla francesa. Cañadío es también un excelente restaurante tradicional de gran calidad con una envidiable relación calidad/precio y una cocina auténtica y con raíces.

LA FALDA / LA LORENZA

LA ESENCIA DE BETANZOS EN PLENO CENTRO DE MADRID

MADRID

Miguel Servet, 4 - 911 68 80 96

Dr. Piga, 3 - 911 82 69 28

www.lafalda.es / www.lalorenza.es



El matrimonio formado por Xan Otero y Claudia Rodríguez no solo tiene el orgullo de dirigir las dos (pronto las tres) tascas madrileñas de tortilla gourmet más canallas y auténticas, sino también el de haber creado un equipo profesional que funciona como una auténtica piña, completado con Rodrigo Barredo, chef de La Lorenza y Alejandro Oliveira (ambos en la foto) que cubre el mismo puesto en La Falda. En ambos locales se elabora una tortilla de Betanzos impecable que les ha llevado a quedar primeros en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España de 2023 y segundos en la modalidad "Tradicional" en 2024, aunque pocos dudan de que llegarán, tarde o temprano, a alcanzar el primer puesto. Por de pronto, la tortilla de La Falda cuenta con la máxima calificación en la guía www.tortilladeplatataslomejordelagastronomia.com, lo que no es poco de pavo. Y por si fuera poco, estos valientes se han animado a finales de 2024 a hacerse con el antiguo Sylkar, establecimiento referencial de la tortilla de Madrid que cerró recientemente, y que pondrán en marcha a mediados de 2025 bajo el nombre de "La Falda de Chamberí". No dudamos de que será todo un éxito.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - CASTILLA Y LEÓN

MESÓN EL VISO

REFERENCIA CULINARIA EN UN BELLO ENTORNO RURAL



GUMIEL DE MERCADO

C/ VISO, 45

TEL. 947 54 51 03

www.mesonelviso.es

La progresión de **Javier Izquierdo** desde que en 2023 se presentó al I Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos organizado por Burgos Alimenta ha sido impresionante: Ese mismo año resultó vencedor de dicho campeonato y, al año siguiente, hizo lo mismo en la modalidad "Tortilla con morcilla IGP Morcilla de Burgos". No contento con tanto triunfo, este vecino de Gumiel quedó 2º en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España con su tortilla de mollejas y riñones de lechazo, una tortilla que ha sido calificada por la crítica especializada como "una de las tortillas con más personalidad de España". Estas dos tortillas "con" así como la tortilla tradicional de Javi pueden ser degustadas en el Mesón el Viso, en Gumiel de Mercado, pequeño municipio situado a un paso de Aranda de Duero. Javier ofrece en su casa familiar una cocina castellana de carácter en la que **las croquetas y la carne son las señas de identidad** de la casa, huyendo del lechazo, no por animadversión, sino porque, en palabras de Javi, "ya hay suficientes sitios que lo trabajan, y muy bien. Nosotros no queremos entrar en competencia con ellos, sino contar con un estilo propio".

SAN REMO

DONDE LA COCINA
ES ARTE



Alberto Villegas Villegas es todo un personaje, un HOSTELERO con mayúsculas, un cocinero de raza criado entre marmitas que a pesar de acceder tardíamente a la cocina está avanzando hacia una excelencia que ya lo ha colocado como uno de los chefs más reputados de Palencia. Alberto **prepara todos los días una tortilla impecable** a primera hora de la mañana subiéndola a las redes y mejorándola día a día. Hoy en día este chef cuenta con **dos establecimientos** con tortillas de notable alto, su San Remo de toda la vida y el recién abierto **Castizo** de Valladolid que cuenta también, como San Remo, con una **excelente bodega**. Merece la pena pasearse por los bares de este loco por la cocina a probar su tortilla... y ya de paso, el resto de su excelsa oferta gastronómica.

PALENCIA

AVDA. BRASILIA, 2
TEL. 979 71 21 63
[@sanremopalencia](http://www.smartremo.es)

TIGO Y MIGO

TORTILLA Y PICOTEO EN UN
AMBIENTE CÁLIDO Y JOVIAL



VALLADOLID

CONDE DE RIBADEO, 14
TEL. 655 63 58 30

Tigo y Migo es una cálida y acogedora taberna en pleno centro de Valladolid que cuenta con unas excelentes tortillas y una cuidada selección de tapas y raciones. **Sara Cabello**, la propietaria, se encarga de cocinar y todos los días prepara un plato de cuchara como tapa, como **plato del día**, o para llevar. También prepara arroces y todo tipo de guisos, por no hablar de los excelentes tomates rosas que nunca faltan en el bar. Uno de los principales fuertes es la **tortilla de patatas de diferentes tipos**: normal, con chorizo, con trufa, riojana con pimientos... Está claro, como afirma la propia Sara, que el éxito de sus tortillas es una cuestión de "yemosidad". El buen trato a la clientela es otra de las características de este atractivo local.



LA TEULADA

LA REINA DE LA YEMOSIDAD



ELCHE

CARRER FRAY LUIS DE LEÓN, 5
TEL. 966 20 20 50
www.lateulada.es

"Yemosidad" es la palabra que define a la jovial brasileña **Celia Clara Correia**. De hecho, esta cocinera apasionada se denomina a sí misma la "reina de la yemosidad" y por si las moscas o por si hubiera alguna duda, ha registrado a su nombre la denominación. Celia es un ejemplo clarísimo de superación continua. En 2022 participó en el Campeonato de Alicante de tortilla de patatas y su tortilla fue calificada por los expertos con un 5,5. Dos años después, Celia ha sido la indiscutible **vencedora del Campeonato de España en su modalidad "Con"** gracias a su succulenta y muy personal **Tortilla de patatas con papada de Joselito y chutney de mango**, una muestra de su ingenio y atrevimiento que no solo le ha catapultado al Olimpo de las tortillas sino que se ha ganado el favor de su numerosa clientela convirtiéndose en una de las opciones más solicitadas. A día de hoy, Celia ofrece en su concurrido restaurante tres tortillas: normal, normal con cebolla y la mencionada de papada de Joselito, contando las tres con un éxito sin precedentes. De hecho, hay veces en que esta cocinera no da a basta tal es el éxito alcanzado por su local como resultado de su modesta trayectoria. Las **pizzas artesanas** son otra de las especialidades indiscutibles de este dinámico local.

TIZONA

INMINENTE TRASLADO A LA CALLE MENÉNDEZ PELAYO

LOGROÑO

CIRIACO GARRIDO, 14
TEL. 662 19 99 09
@bartizona



Nos encontramos, ante uno de los bares en los que más ha evolucionado la tortilla con un responsable, **Carlos Olabuenaga**, que ha convertido su ajustada cocina en todo un banco de pruebas, un laboratorio de I+D donde no ha dejado de investigar todas las posibilidades que este plato "tan simple" ofrece. Tras ganar el Campeonato de Tortilla de La Rioja, Carlos Olabuenaga ascendió a velocidad de vértigo al Olimpo de la tortilla **ganando el Campeonato de España en 2022**, hazaña que compartió ex-aequo con el que ahora es su íntimo amigo, Alberto García Ponte, del Mesón O Pote de Betanzos (Ver página 43). En 2023 volvió a subir al podio logrando un meritorio tercer puesto y en los últimos años no ha dejado de ser convocado como ponente y jurado a los más diversos congresos y ferias. En Tizona hoy en día se come una de las mejores tortillas de España así como una excelente cocina tradicional obra de la hacendosa pareja de Carlos, **Ana Lasheras**, así como unos interesantes postres caseros. **NOTA IMPORTANTE:** Tras hacer historia en su ubicación actual, Tizona se trasladará a lo largo de mayo de 2025, al local **antiguamente ocupado por otro clásico de la tortilla de Logroño: el Bar Serenella**, en el número 6 de la calle Menéndez Pelayo.



GOIERRI, EL TERRITORIO IDIAZABAL Y LAS "BASQUE HIGHLANDS"

Texto y fotografías: GOITUR

A 30 minutos de Donostia se encuentra la comarca de las Basque Highlands, conocida como Goierri; la naturaleza, la gastronomía tradicional y una cultura que recoge el legado de siglos de historia sorprende a quienes se acercan al Goierri. Las Basque Highlands son, desde 2015, Destino Europeo de Excelencia (EDEN «European Destinations of Excellence»); un galardón otorgado por la Unión Europea, que destaca la apuesta realizada por el desarrollo turístico sostenible.





Gastronomía: "Territorio Idiazabal"

Goierrri ofrece la posibilidad de hacer una inmersión en el mundo del queso Idiazabal, visitando las queserías, el Centro de Interpretación y Degustación del queso Idiazabal, y realizando catas y maridajes con el vino local txakoli, con sidra, vino blanco, cava, champán o vinos de Jerez.

Otra visita imprescindible en el Goierri es el mercado de Ordizia, el más antiguo e importante del País Vasco, que se celebra todos los miércoles desde 1512. Los productores de los caseríos de los pueblos cercanos bajan cada semana a este mercado a vender los productos que ellos mismos labran en sus caseríos.

La oferta gastronómica de las Basque Highlands se completa con las ferias gastronómicas que se celebran a lo largo de todo el año y con D'elikatuz, el Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía.



Naturaleza: "Basque Highlands"

La comarca del Goierri se encuentra enclavada entre los Parques Naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar. Ambos parques cuentan con un Centro de Interpretación, en Zegama y Ataun respectivamente, donde se dan a conocer los accesos a los Parques Naturales y las actividades a realizar en los mismos, como el senderismo, la escalada, BTT, recorrer sus carriles bici o simplemente disfrutar del paisaje, bordeando los Parques en vehículo.

Las Basque Highlands tienen también dos magníficas rutas para hacer senderismo: la Ruta del Queso y la Vía Verde. La GR-283, conocida como la Ruta del Queso, atraviesa los Parques Naturales de Aralar y Aizkorri-Aratz, en un recorrido de casi 100 km que se suele realizar en seis etapas, y que permite conocer los secretos de la elaboración del Queso Idiazabal haciendo paradas en queserías y lugares relacionados con el proceso de creación del queso.

La Vía Verde une las localidades de Mutiloa y Ormaiztegi en un recorrido de 4,2 km recomendado para familias. La ruta cuenta con un juego de orientación para niños y una parada en el coto minero de Aizpea, en Zerain.

También en las localidades de Ataun (Lizarrusti), Segura y Zegama, hay instalados 7 recorridos de orientación permanentes de diferentes dificultades: se trata de una modalidad ideal para disfrutar en familia o entre amigos.



Cultura: “Corazón de Euskadi”

El Goierri es un territorio de gran relevancia cultural. El Camino de Santiago y el Camino Real atraviesan su geografía, llena de puntos de interés, como los museos de personajes históricos, monumentos declarados como Bien de Interés Cultural o las villas medievales de Ordizia y Segura. Para conocer bien su cultura, merece visitar los siguientes 7 lugares:

- **Museo José Miguel Barandiaran de Ataun San Gregorio:** patriarca de la cultura vasca (museo dedicado a la mitología).
- **Centro de Interpretación Erroipe de Ataun Aia:** conoce la historia y el modo de vida del mundo rural.
- **Conjunto Monumental de Igartza (Beasain):** se pue-

de visitar el palacio, el molino, la ferrería, el puente...

- **Centro de Interpretación Medieval de Segura:** ubicado en la villa que data del año 1256, muestra el estilo de vida de la Edad Media.
- **Museo Zumalakarregi de Ormaiztegi:** muestra la vida del general carlista Tomas de Zumalakarregi y su hermano Miguel, político liberal, haciendo un repaso a la historia del siglo XIX en el País Vasco.
- **Paisaje Cultural de Zerain:** está formado por el museo etnográfico, la antigua serrería hidráulica, la cárcel y una tienda de artesanía.
- **Complejo Minero de Aizpea:** se puede visitar una antigua explotación minera y sus galerías.





Camino de Santiago y ferias

Por el Goierri transcurre el Camino de Santiago del interior, que se convierte en Camino Real a su paso por esta comarca: el túnel de San Adrián y las montañas de las Basque Highlands, hacen de esta etapa, una de las más espectaculares de todo el Camino. En el año 2015, el Camino de Santiago del Norte fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, así como el Túnel de San Adrián, hito en el Camino.

Las tradiciones locales son también parte importante de la cultura: las demostraciones de deporte rural, el juego de bolos en Zerain... Destaca la Semana Santa de Segura, el campeonato de baile al suelo del País Vasco que se celebra en Segura en octubre, y las degustaciones en las fiestas de las localidades de la comarca.



Ferias de Primavera:

- 23 de marzo, Segurako Udaberri azoka.
- 23 de abril, Ordiziako Artzai eguna.
- 3-4 de mayo, Gazta Azoka en Idiazabal.



COMER EN GIPUZKOA

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALÁN



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albitzur 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 Bonito, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubiadas completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú: 14€ Menú fin de semana: 32€ Alubiadas: 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).

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



ALEGIA

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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



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

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CION VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maider Carceller dirige este acogedor restaurante en el que practica 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, Puntaletones con vieira, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Kokotxas de bacalao en salsa verde, Bacalao al pil-pil, Carrilleras al vino tinto, Solomillo de vaca, Torrijas caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 35-40€ Platos combinados: 14€ Menú del día: 14,50€ Cierra:** Lunes tarde.

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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR



Iñaki Pildain, dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki, chef con amplia experiencia en los fogones, es de **corte tradicional con toques innovadores** que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los **productos de temporada**: Habitas o alcachofas con hueso escalfado, o el cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria, todo ello sin olvidar la exquisita elaboración de karapairos en temporada y los helados y sorbetes naturales. **Menú degustación: 38,00€. Carta de raciones, hamburguesas caseras y platos combinados.** La cocina cierra las noches y los lunes. Terraza con vistas maravillosas y parking propio. **Tarjetas:** Todas.

ARRASATE

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

URKIOLA

NUEVA ETAPA, MISMA ESENCE, DE LA MANO DE INIGO URKIOLA



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com

Desde febrero de este año este veterano asador beasaindar vive una nueva etapa de la mano de **Inigo 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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANS... 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 bisteck con queso de Mausitxoa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€** **Menú del día: 19,80€ (En terraza: 24,20€)** **Menú degustación: 48,40€** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

ELGOIBAR

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

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA, RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO



EZKIO

Bº STA LUCIA, 9
943 72 95 37

Margari Arruti dirige desde 2019 y con la impagable ayuda de **Edurne Zubillaga** Topa Ostatua, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados.... **Menú del día: 14 €** **Menú de fin de semana: 29 €** También ofrece **platos combinados** desde 14 euros.

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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



Igor Muñoz (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 Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 platos 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).

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24

www.tripontzi.com

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberri.com



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 Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinchilo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50-60€ **Menú:** 25€ (No disponible en verano) **Menú "gautxori":** 40€ (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina** este 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 chuleton 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.

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

elcilantroporestaurante.com

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 píkoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinchilo 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



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

LASARTE-ORIA

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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolí elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduras 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

GURUTZE-BERRI



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



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.

OIARTZUN

PLAZA BIZARDOA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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

ORENDAIN

ERROSIARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

KUKO

GARAIAK GARAIAKOA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Iñaki Tellería e Iñigo Urkijo dirigen este restaurante dotado de una clara filosofía: 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 juste medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día** (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir): 32€ **Menú "Pikoteo"** (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 40€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado** (8 platos: 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 46,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



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 Gujuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuleton 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.

TOLOSA

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

FRONTÓN TOLOSA

REPORTALECIDO 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 tolosana y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbea)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba 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 "Txiringuito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luz", 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.

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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA



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** cuida 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:** 15,50 € **Menú fin de semana:** 29,50 € **Platos combinados:** 13,50-23,50 € **No cierra**

TOLOSA

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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



El segurataria **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 ostatua renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatua
Berria Aiert Izagirre

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL



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, Txipirones plancha, Alitas de lamugorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 13,60€ (15 con café) **Menú fin de semana:** 25,90€. **Medio Menú:** 8,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiaida:** 22,50€ (Bebida aparte)

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES



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 rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas y sus raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.

COMER EN DONOSTIA

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que cumplirá 100 años en 2024. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Sopa de pescado, 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; Terrina de foie casero... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

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** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...) y otras exquisitencias como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agudís, Kokotxas en salsa o rebozadas, 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 50€ **Menú del día:** 15€

AMALUR

NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113



Sergio Galhardo, joven hostelero curtido durante 10 años en la Bodega Donostiarra dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las Codornices asadas, los Caracoles a la riojana, los Higadillos de pollo encebollados... Sergio prepara, además, una hermosa **paella mixta** todos los días que, literalmente, vuelta, y ofrece **cenas todos los días** pues la **cocina permanece abierta** de manera ininterrumpida **hasta las 23:30**. Entre las novedades ofrecidas por este nuevo responsable está la posibilidad de hacer el pedido por **WhatsApp** y el servicio a domicilio por Glovo. **Menú del día:** (8 primeros y 8 segundos) 16€ **Menú fin de Semana:** 24€ **Cierra:** Martes

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 antoñas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udarri, Itxaso, Revuelto de antoñas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratificado 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.

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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



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

DONOSTIA

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

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEM-
PORADA, PARRILLA Y PINTXOS



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, encontrándose, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

EL VASKITO SAGARDOTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECI-
MIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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

DONOSTIA

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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidió 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 cuenta con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kuperas diferentes y menús típicos de sidería, y, por otra, **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 Errrotaburu, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JL: 24 € Menú Baxarri: 39 € Menú Centollo: 42 € Menú Centollo 2: 48 € Carta: 70-80 €**

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

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

HAIZPE

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 relleno de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berastegui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazelitas y pintxos de cocina** (Pulpo con 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

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

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 **terraza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoxas 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



"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 Kabutia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo la **calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo "Irrintz"-Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabecheado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA



DONOSTIA

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



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito 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**

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS
... Y COCINA VASCA



Han pasado ya 13 años desde que **Goiko y Eulalia** abrieron el primer establecimiento dedicado a las ostras en Donostia con **más de 8 variedades de ostras** según la temporada del año, para degustar en el local o llevarlas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. También se ofrecen preparadas como la Ostra gratinada con salsa holandesa o el pintxo de Ostra en tempura sobre briocche. La carta, dirigida por el chef **Carlos Silva** ofrece platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el **jamón cortado a cuchillo** y los vinos seleccionados por **Goiko y Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta: 40€ Menú de la semana: 31€ Cierra: Domingo.**

DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)
TEL. 943 42 32 43
www.kata4.com

PIÑUDI

TRADICIÓN Y SABOR Y RAÍCES
EN CADA BOCADO



La cocina paraguaya, una cocina plena de sabor tradición que mezcla raíces guaraníes y españolas es la característica principal del Bar Piñudi desde que lo dirige **Adriana Bogado**, que ofrece especialidades de su país como las Empanadas paraguayas, (de carne, de pollo, de jamón y queso...), Milanesas de vacuno, Costilla de cerdo asada...Entre sus **raciones** destacan las croquetas de jamón y las alitas de pollo sin olvidar especialidades como el Piracaldo (sopa o caldo de pescado) o la Sopa Paraguaya que al contrario de lo que parece es un plato sólido elaborado con harina de maíz, queso, huevo... y mucho cariño. En Piñudi cobran gran importancia los **productos de temporada** y las verduras se compran diariamente en la Bretxa. **Cierra: Lunes.**

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 24 36 31

MARIÑELA

4^a TEMPORADA DE LA MANO DE
IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras las exitosas etapas vividas entre 2022 y 2024 el restaurante Mariñela, en pleno muelue donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipiron plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxos fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela: 50€ (Bebida aparte) Carta: 50-55€ Cierra: Lunes**

DONOSTIA

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



Javier Bereciartua y Joseko 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€**

TERESATXO

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas 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**.

DONOSTIA

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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.

euskal herria

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...
www.ondojan.com

itugastroweb!

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 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours); desde 85 € (bebida aparte).

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISION INTERNACIONAL



Abierto en 2020, Kromatiko **conjuga cocina tradicional y vanguardia con toques internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica definen una propuesta divertida y cambiante desarrollada por **Aitor Etxenike** en cocina y **Zurie Kim** en sala, en la que técnica y brasa adquieren una importancia vital llevando marcado en el ADN el **respeto a la tierra y los pequeños productores**. La oferta culinaria se resume en dos menús degustación: **Iris** (10 pases, 75 €) disponible todos los días y **Little Iris** (8 pases, 65 €) disponible sábado noche, único día en que se sirven cenas. También cuentan con un **menú degustación diario** de 5 pases que se sirve de martes a viernes mediodía al precio de 38,50 €. **Cierra:** lunes

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com

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 con un museo del vino inclusivo y una premiada experiencia 4D, en el que además de **más de 250 referencias de vinos de D.O.Ca. Rioja** encontraremos una excelente cocina tradicional de la mano del chef **Jon Ander Mardaras** y su equipo, que se ofrece a través de menús como el "**Menú de Temporada**" (31,95€ sin bebidas); el "**Menú Asador Vintage**" (41,75€ sin bebidas) o el "**Menú Infantil Gente Menuda**" (17,95€). Especialidades: Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa con helado cremoso de aceite AOVE Arróniz; Callos, patas y morros de ternera al estilo de la abuela Luchi; Pimientos rellenos de carne al estilo de la abuela Luchi; Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos asados al sarmiento y patatas fritas de Álava; Torrija con crema de la abuela Luchi.

CHAMORROCARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA**DONOSTIA**C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TELF. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 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 ZABAletaTORTILLA CASERA ELABORA-
DA 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 milhojas, 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****ZESTOA**EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34www.laiakoenada.com**LAIAK**MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

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.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2 ERRENTERIA CENTRO COM. NIessen



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



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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUESTO 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 Pasai**, 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?**



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAUKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.



Jarraitu gure
facebooka

