

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 246: julio 2025



Aimarez

ARABAR ERRIOMA - 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 erretategia



- 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



Arroz con almejas
Ikili jatetxea (Donostia)
(Ver receta en pág. 11)

ondojan

Nº 246 Julio 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 Ariztiry, Liteo Leibar, 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: Truké 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 si 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

BURGER ARENA

Lo comentaba en el editorial de mayo y ahora lo vuelvo a repetir: Cada vez son más frecuentes los "macroeventos gastronómicos", fiestas pretendidamente culinarias impulsadas por empresas particulares que en algunos casos, además, visten a sus iniciativas como celebraciones populares o benéficas a pesar de que el único motivo que mueve a sus organizadores es el simple y llano ánimo de lucro. Así las cosas, en el espacio de un mes han tenido lugar en Donostialdea dos "fiestas", dedicadas a la carne y al pescado: La "Txuleta Festa" en el estadio de Anoeta y "Marísgalicia, la fiesta del marisco gallego", en Urbel. A ambos saraos se suma la "Champions Burger" que todavía se está celebrando en el Estadio de Anoeta. Lo de la "Champions" es mayormente alarmante, ya que si el año pasado nos parecieron excesivos los 10 días que duraba, este año han ampliado su estancia a 17 abarcando tres fines de semana, uno de ellos con un puente de tres días.

Aparentemente, estas celebraciones entrañan dentro de la iniciativa privada y como tal deberían de ser tratadas, pero habitualmente se crea una discriminación hacia el sector hostelero, al que realizan una clara competencia desleal al no estar obligados a cumplir los requisitos que a éste se le imponen en materia de ruidos, terrazas, separación de mesas, aforos, salubridad...

Y ojo, que no somos nosotros los únicos que lo decimos. La propia Asociación de Hostelería de Gipuzkoa emitió un comunicado el 20 de mayo en el que expresaba su preocupación ante la celebración de este tipo de eventos. Decían los hosteleros, desesperados, que la proliferación y duración de estos saraos tiene un impacto negativo directo



en la hostelería local, al generar una competencia fuera de los circuitos habituales, que desvía clientela y reduce ingresos para la hostelería local". Y señalaban los hosteleros al Ayuntamiento y a la Real Sociedad como dos entes arraigados en la ciudad que podían haber impedido estas celebraciones de haber tenido voluntad para ello, pero poderoso caballero es don dinero y cuando se vislumbra una ganancia fácil la ética queda en un segundo plano, y estos "nómadas gastronómicos" ganan mucho dinero y pagan bien el usufructo de solares e instalaciones varias.

Resulta triste, y muy injusto, que precisamente sea un club como la Real Sociedad el que permite, por el mero hecho de ganar unos miles de euros, la celebración de unas fiestas que van a hacer perder mucho más a un sector, el de los bares y restaurantes, que tanto hace por su equipo de fútbol decorando sus locales con sus banderas, escudos, pósters... y acogiendo a sus aficiones tanto los días de partido como cuando los partidos se juegan en el exterior. Es de mal nacidos ser tan desagradecidos.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 246: OPINIÓN: EL BCC APUESTA POR LA COMIDA BASURA 04 EN PORTADA: IKILI 08 COLABORACIONES 14-25 LA RUTA SLOW 14 SABERES Y SABORES 16 TE LO DIGO... 18 CERVEZA ARTESANA 20 TURISMO GASTRO 21 ITSASOTIK 22 ARTE LÍQUIDO 23 MENUDO MENÚ 24 AINARA LÓPEZ 25 PINTXO: ARTOLA 26 JAKITEA 28 JATETXEAK: HOTEL CATALONIA 30 PIL-PILEAN/AL DENTE: 34-43 JOSEMA AZPEITIA, GUISANDE-RA 34 MATERIA PRIMA 35 ILLARRA ERRETEGIA 36 TXAKOLI EN LA VINATERÍA 38 LA TORTILLA DEL ZABALET 40 LA TABERNA DE GROS 40 KOSTA AROA 42 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 44 RESTS. DE DONOSTIA 52 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 59 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 CON LAS MANOS EN LA MASA: JOSÉ BERASALUCE 62



Josema Azpeitia
Periodista Gastronómico

Este mes se ha dado a conocer la asociación entre el BCC y Marcas de restauración, un acuerdo que actúa como pista de aterrizaje facilitando el acercamiento conceptual del mundo de las franquicias de comida rápida a la excelencia

EL BASQUE CULINARY CENTER APUESTA POR LA “COMIDA BASURA”

Nuestra prestigiosa universidad culinaria, esa que nos iba a poner en el centro del mapa mundial de la excelencia da por sentado que el futuro de la gastronomía son las franquicias de comida basura y las va a tratar de tú a tú como hasta ahora ha hecho con los mejores restaurantes Michelin.

en la restauración”. Y en la fotografía adjunta, que abre este post, **Joxe Mari Aizaga** posaba sonriente junto con sus nuevos “socios estratégicos” ante una fotografía en la que aparece un establecimiento de **Burger King**.

Lo primero que me vino a la cabeza fue la vergüenza ajena que había sentido, 15 días antes, cuando a mediados de junio la Presidenta de la Comunidad de Madrid, **Isabel Díaz Ayuso**, había celebrado un acto institucional para felicitar a Burger King por haber llegado a su 50º aniversario. La multíbuena e incontinente mandataria hizo que hasta sus “fans” más acérquimos enrojecieran cuando soltó aquello de “En Madrid lo llamamos cariñosamente Burrikín”. Por supuesto, uno de mis pensamientos ante semejante esperpento fue: “Qué vergüenza da Madrid... qué manera de rendir una ciudad a la comida basura”.

Pero como si fuera una pesadilla, dos semanas después, estaba contemplando en la pantalla de mi ordenador al director del Basque Culinary Center, institución académica que hace bandera de la excelencia culinaria del País Vasco, sonriendo como un niño con zapatos nuevos ante una fotografía del “Burrikín”. Fue difícil, muy difícil, contener la arcada.

Tras el shock inicial, eso sí, llegó el momento de tratar de racionalizar y encasar lo que estaba contemplando. ¿Qué coño hacía el director de la más prestigiosa universidad culinaria de mi país, una institución que tiene como patrones a personalidades gastronómicas como **Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Eneko Atxa, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz...** posando ante el cartel de una de las más conocidas casas internacionales de comida basura?

Me llegó el e-mail el 2 de julio. Si me hubiera llegado el 28 de diciembre habría pensado que era una inocentada.

En el mismo se incluía una nota de prensa del **Basque Culinary Center** con el titular “*Marcas De Restauración y Basque Culinary Center: Nueva alianza estratégica para impulsar talento e innovación en la restauración*”. Y en la fotografía adjunta, que abre este post, **Joxe Mari Aizaga** posaba sonriente junto con sus nuevos “socios estratégicos” ante una fotografía en la que aparece un establecimiento de **Burger King**.

La respuesta está, como indicaba la nota de prensa, en la nueva alianza que ha establecido el Basque Culinary Center (BCC) con la Asociación “**Marcas de Restauración**” (**MDR**). ¿Y quién es MDR? Pues si entramos en su web y observamos el cuadro de su “Ecosistema” (Adjunto en este post), vemos que es una asociación que cuenta entre sus asociados marcas con enorme peso gastronómico como **McDonald's, Burger King, Coca-Cola, Kentucky Fried Chicken, Goiko, Grosso Napoletano, Taco Bell, Dunkin...** es decir, lo más granado de la comida basura universal, además de englobar otras asociaciones como **Áreas, Abades, Airfoods...** que a su vez incluyen entre sus socios a casas como **Pizza Hut, Vips, Ginos, Lizarran, Pans & Company, Domino's Pizza, Starbucks Coffee, Subway, The Good Burger, Mahou 5 estrellas**, y docenas más... es decir, más y más franquicias de lo que el Basque Culinary Center llama en su nota de prensa, y es que no hay que perder el sentido del humor, “*Restauración Organizada*”.

Y ojo, que MDR no acoge bajo su paraguas de vulgaridad gastronómica a cualquiera, no, no... En sus estatutos dejan bien claro cuáles son las dos condiciones “*sine qua non*” necesarias para formar parte de tan exquisita organización: Tener 20 restaurantes y facturar más de 15 millones. Una minucia que explica que algunas casas de comida basura tengan que estar dentro de asociaciones o cadenas para acceder al olimpo de los socios de MDR, y es que no todo el mundo llega a las condiciones de los socios del Basque Culinary Center.

Eso sí, MDR muestra una gran generosidad, añadiendo en su página web “*Estés o no estés en las cifras, consultanos que estaremos encantados de atenderte*”... Es decir, ¿Que no facturas 15 millones de euros al año? ¿Que te quedas en 12? Tranquilo, que tenemos una opción B para los pobres, y esa opción se llama “*La Cantera*”, una especie de limbo que, reza la web de MDR, “*es el lugar para las marcas de restauración que no reúnan dichas cifras y quieran formar parte del club de Marcas, aprender de los mejores y compartir experiencias con nosotros*”. Qué amplitud de miras !!

¿Qué hace aquí el Basque Culinary Center?

Visto esto, la pregunta que uno se hace es: “*¿Qué pinta el BCC en medio de este mar de fango culinario???*” Y la respuesta la ofrece la misma nota de prensa que arranca de la



Sobre estas líneas: La “plana mayor” del Basque Culinary Center y Marcas de Restauración el día de la firma del acuerdo posando bajo el cuadro que luce la foto de la franquicia de hamburguesas a la que se alude al inicio del artículo. **A la derecha:** Una hamburguesa del “Burrikín”.

siguiente manera:

“Marcas de Restauración y Basque Culinary Center han firmado un acuerdo de colaboración con el objetivo de impulsar la formación, la innovación y la investigación aplicada en el ámbito de la restauración organizada. Un paso estratégico para ambas entidades, unidas por su compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y el desarrollo del talento joven que marcará el futuro de la industria gastronómica.”

Es decir, nuestra prestigiosa universidad culinaria, esa que creímos que nos iba a poner en el centro del mapa mundial de la excelencia gastronómica ya da por sentado que “el futuro de la industria gastronómica” van a ser estas casas



y franquicias de comida basura y a partir de ahora las va a tratar de tú a tú como hasta ahora ha tratado a los mejores **restaurantes Michelin**, grandes asadores o restaurantes clásicos, poniendo al mismo nivel, por poner un ejemplo, el rodaballo del **Elkano** y el Big Mac de McDonalds. En ambas opciones ve el Basque un “compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y el desarrollo del talento joven”.



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

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

...y musho ma!!!!

Veíamos con horror cómo el Ayuntamiento y Kutxabank cedían algunos de los espacios más emblemáticos del Boulevard a McDonalds y a Burger King... pero no esperábamos que nuestra universidad culinaria fuera a convertirse en uno de los engranajes de la colonización alimentaria y la globalización culinaria.

Y a mí, personalmente, no me entra en la cabeza cómo la facultad universitaria liderada por Joxe Mari Aizaga puede hablar de “sostenibilidad” con la misma emoción ante restaurantes de Gipuzkoa que se han comprometido en políticas de “Desperdicio 0”, o casas como McDonalds o “el Burrikín”, que incluso si comes en el local te entregan todo, desde la hamburguesa hasta las servilletas, envueltas en plástico y cartón, convirtiendo sus locales y los alrededores de los mismos en un estercolero de envases y restos de plástico pringados de ketchup. Pero la magia de las notas de prensa hace que todo parezca de color de rosa y **estas casas generadoras de residuos dan la impresión de ser candidatas a una Estrella Michelin Verde.**

De todas formas, mis sudores fríos al leer la nota de prensa se acrecentaron al leer el segundo párrafo:

“Entre las principales líneas de actuación conjunta se encuentran la participación conjunta en programas de formación, la incorporación de estudiantes en prácticas en las empresas asociadas a Marcas de Restauración, el desarrollo de proyectos de investigación e innovación, así como la organización de eventos y actividades conjuntas que conecten el mundo académico con el empresarial.”

Traduciendo al lenguaje coloquial y si no estoy equivocado: A partir de ahora los alumnos del Basque Culinary Center acudirán, durante su formación universitaria, a realizar prácticas y stages en lugares como Pizza Hut, Lizarran, Domino's Pizza, Goiko, Kentucky Fried Chicken... y en el nuevo Basque Culinary Center de Gros cualquier día nos encontraremos con una gala de presentación de las nuevas hamburguesas de Goiko o Burger King, o la nueva línea de pizzas de Pizza Hut, por poner un ejemplo. Todo ello, no lo olvidemos, en un solar público cedido “por la cara” por nuestras instituciones para un período que, si no estoy equivocado, excede los 50 años.

Pienso en los alumnos a los que formé en Gastronomía Vasca a lo largo de 7 años, alumnos que han acometido proyectos hosteleros modernos, tradicionales, familiares, vanguardistas, ilusionantes... consiguiendo en muchos casos grandes reconocimientos y hasta estrellas Michelin, y me los imagino ahora embutidos en un delantal de color fos-

forito mientras preguntan a la persona que tienen delante: “¿Acompañará su menú con Fanta o Coca Cola?” y, no sé a ustedes pero lo que es a mí se me cae el alma a los pies.

El director del Basque Culinary Center se quedó ya del todo a gusto en el tercer párrafo de la nota, que reza lo siguiente: *“En palabras de Joxe Mari Aizaga, director general del Basque Culinary Center, “Este nuevo acuerdo representa una alianza que refuerza nuestra visión de conectar el mundo académico con el ecosistema empresarial para impulsar una gastronomía más innovadora, sostenible y profesionalizada”.*

De nuevo se utiliza la palabra “sostenible” para maquillar a las casas más contaminantes del panorama hostelerío y se presenta como modelo de profesionalidad a estas corporaciones que a lo largo de su historia se han nutrido de mano de obra barata compuesta de jóvenes, inmigrantes sin recursos y personas sin formación académica. Lo dicho... la magia de las notas de prensa y el lenguaje corporativo.

La empresa “asociada”, encantada

Por su parte, Marcas de Restauración también deja clara su ilusión por esta alianza en la nota de prensa, y lo hace en el cuarto párrafo de la misma:

“Por su parte, Marcas de Restauración destaca la relevancia de esta nueva alianza como una oportunidad para potenciar el intercambio de conocimiento, fomentar la creación de nuevos conceptos y consolidar el liderazgo del sector, siempre en colaboración con instituciones académicas de referencia internacional.”

Lean de nuevo este último párrafo. Y en cualquier caso ya se lo vuelvo a traducir yo al lenguaje coloquial: *“Fomentar la creación de nuevos conceptos y consolidar el liderazgo en el sector”*. Es decir, que no solo hay una alianza, sino una voluntad para impulsar que el mundo de la comida basura se convierta en el líder del sector hostelerío. Pueden respirar **Ronald McDonald**, el “Burrikín” y todas las casas de comida congelada y encapsulada: por si no era poca su paulatina implantación en nuestros pueblos y ciudades con el beneplácito de ayuntamientos, instituciones financieras y organismos públicos varios, ahora cuentan con el Basque Culinary Center en su objetivo de depararnos un futuro de comida envasada, plástico y salsas transgénicas... Se pueden agarrar los machos la hostelería tradicional y todo lo que le rodea (pequeños productores, agricultores, ganaderos extensivos, baserritaras, mercados...) el futuro será el de las franquicias alimentarias, sí o sí, y ahí estará nuestro idolatrado Basque Culinary Center para velar por ello.

Un negro futuro gastronómico... y nutricional

La nota sigue con su lenguaje empresarial y farragoso utilizando una y otra vez conceptos como “excelencia”, “innovación”, “colaboración”, “talento”, “motor de cambio”, “compromiso”, “transformación”... basura dialéctica para

Ecosistema



Colaboradores Estratégicos



justificar una increíble bajada de pantalones ante la arrolladora maquinaria de la comida basura y la restauración de marca. Veíamos con horror cómo el **Ayuntamiento de Donostia y Kutxabank** se habían vendido a las corporaciones americanas cediendo algunos de los espacios más emblemáticos del Boulevard a McDonalds y a Burger King, nos aterraba cómo habían ampliado **Garbera** con docenas de franquicias de comida basura y pseudobares de pintxos, alucinábamos al ver que lugares como la entrada de Andoain se están convirtiendo en amasijos de hamburgueserías y grandes superficies creando un paisaje y un ecosistema que no difiere mucho del que podemos encontrar en las afueras de ciudades como Dallas o Chicago... pero no esperábamos, para nada, que nuestra universidad culinaria, ese centro a cuyos responsables siempre se les ha llenado la boca con expresiones como "excelencia", "gastronomía", "tradición", "cercanía"... fuera a convertirse en uno de los engranajes de la colonización alimentaria y la globalización culinaria.

Es cierto que daba bastante vergüenza ver en los super-

mercados productos supuestamente "*testados por el Basque Culinary Center*" que a fin de cuentas son iguales que los demás, solo que cuentan con el logo del BCC para justificar el que sean cobrados más caros. Es cierto que el BCC ha impartido, entre sus excelentes cursos y cursillos, formaciones como el "*Curso de Burgers y cerveza*" patrocinado por Mahou o el de "*Street Food*"... pero considerábamos estas actuaciones como pequeños pecaditos asimilables y disculpables... pero lo que no esperábamos en la vida era ver a un centro considerado poco menos que la "esperanza gastronómica vasca" convertido en un vulgar mamporrero de la filosofía culinaria americana e internacional, en un agente de la globalización más espantosa, en un adalid de la vulgarización que está inundando de manera imparable el panorama hostelero. Si hasta ahora nos preocupaba el cariz que estaba tomando el asunto, ahora ya nos podemos dar por jodidos... Pobre gastronomía, pobre hostelería y restauración. Qué oscuro futuro gustativo y nutricional les espera a nuestros hijos y a las futuras generaciones.



"Bertakoa, bertakoarekin"

Bertakoteka



Ordutegia: ostegunetik,
astelehenetara
(12:00-16:30 // 18:30-00:00)
Astearteak eta asteazkenak
deskantsuagatik itxita.

Fermín Kalbeton 17 (Alde Zaharra), DONOSTIA 943 02 16 00 bertakoteka@bertakoteka.com



RESTAURANTE IKILI (Donostia)

UN PUNTAZO DE TRADICIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

“Cocina tradicional con un punto” es el slogan que creó para su proyecto personal **Aitor Martín**, joven tolosarra, ex-alumno del Basque Culinary Center y miembro de una familia hostelera que gestiona, a día de hoy, dos locales en las calles Garibai y Legazpi bajo la “marca” **BideBide**. De hecho, fue su madre, **Garbiñe Alkiza**, quien arrancó con dicha denominación en el Polideportivo Usabal de Tolosa y él ha mamado desde su más tierna infancia el ambiente de hostelería y el amor por la cocina.

Y qué significa para Aitor eso de “un punto”? Pues básicamente el hacer las cosas bien, o mejor dicho, un poco mejor que lo que se considera “bien”. “Nuestro servicio es informal, pero un poco más cuidado que lo habitual. Y en cocina no hacemos cosas del otro mundo... pero cuidamos el género, los procesos, las texturas, las temperaturas, las presentaciones...” Aitor estudió en el **Basque Culinary Center** entre los 18 y los 22 años. El último curso apostó por la rama de Gestión y pasó un año en un restaurante de Perú situado en pleno Mercado Central de Lima, “El rincón del buen sabor”. Allí, la vida no era como a este lado del charco. “Me levantaba todos los días a las 4 de la mañana y no paraba. Conocí a fondo una realidad completamente diferente. No os podéis hacer a la idea de cómo cambió mi cabeza durante ese año.”

De vuelta a casa, ya empezó a rumiar la idea de crear su proyecto propio, y la pandemia aceleró sus intenciones. Inicialmente, incluso, llegó a pensar en desarrollarlo en Tolosa, ya que vive en Hernialde, pero le parecía una plaza un poco pequeña para sus intenciones. “Al final tuve la grandísima suerte de encontrar este local y ello aceleró las decisiones”.

Y una de las principales fue el rumbo a dar al local. “¿Qué tipo de gastronomía voy a realizar? ¿Me voy a dedicar a las hamburguesas o a la alta gastronomía? Me sentía incómodo en los

dos extremos. En el BideBide una buena parte era comida rápida y quería hacer algo más tranquilo, más cuidado”. Y al final en vez de una opción económica e informal sin más Aitor y su equipo han creado un concepto en el que el ticket medio, si comemos bien, ronda los 70 euros pero, eso sí, recibiendo calidad y un excelente servicio. “Al final, me pregunté: ¿Dónde me siento cómodo? y la respuesta salió sola: En el sitio donde se cocina como en mi casa. Y eso es lo que estoy intentando hacer en Ikili, un lugar en el que controlo todos los platos. De hecho, tenemos siempre un montón de platos “fuera de carta”, pero ni uno de ellos sube al comedor sin haber pasado antes por mis manos. Al final, este concepto que hemos creado, este control de los platos y el género... es algo que al final me da una gran tranquilidad”.

Sin miedo al trabajo

A pesar de que menciona asiduamente la palabra “tranquilidad”, Aitor es una persona acostumbrada al trabajo y sin miedo a volcarse en él. De hecho, este joven empresario es de esas personas a quienes no se les caen los anillos por tener que meterse en la barra, ponerse en la parrilla, salir a la sala a reforzar al equipo de camareros o hacer de relaciones públicas. Hay que sacar el trabajo, hay que responder en todos y cada uno de los servicios, verdadera prueba de fuego de cualquier local de hostelería y, so-



1.- Piparras de berenjena fritas



2.- Hongos a la parrilla con yema de caserío





bre todo, hay que hacer que quien salga de Ikili lo haga feliz y, por supuesto, que vuelva.

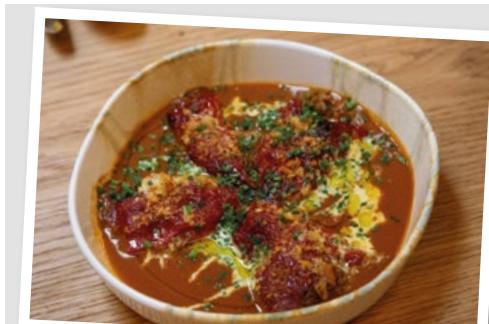
Esa, y no otra es la filosofía que mueve a Aitor, quien nos recibió con un rico salmorejo de sandía que tomamos en barra acompañado de un vermouth servido por su encargado de mostrador, Aarón, antes de pasar a la preciosa cocina del local, donde nos mostró las condiciones de pulcritud en las que trabajan y lo perfectamente organizado que tienen un espacio aprovechado al 100% para sacarle el máximo partido, y es que el reducido espacio con el que cuentan para la cocina alberga una cocina económica, dos hornos, varios fuegos, una parrilla de carbón, una gran mesa central y varias zonas para emplatar, además de las zonas de frío, el almacén... el espacio de trabajo de Ikili está pensado y bien pensado, como no podía ser de otra manera en casa de alguien que optó por la rama de Gestión para redondear su carrera.

Tras visitar la zona de cocina y ya sentados en el comedor, comenzó el fantástico alarde culinario al que nos sometió Aitor a lo largo de varias horas y que recogemos gráficamente en estas páginas, arrancando con unas carnosas Piparras de Ibarra perfectamen-



te fritas y unos sorprendentes hongos a la parrilla acompañados de su yemita de Campomayor, siguiendo con unos suculentos y adictivos pimientos del Piquillo de Lodosa rellenos de txangurro en salsa americana y finalizando los entrantes con un arroz con almejas del que ofrecemos portada y receta, digno de echar cohetes, tanto por el punto, inmejorable, del cereal, como por el tamaño, carnosidad y saborazo de las almejas, unas de las mejores que el que esto firma ha comido, y no exagero, en los últimos años.

Una txuleta provista por **Cárnica Goya**, proveedor de seriedad contrastada y dos postres impecables y cuidados con el mismo mimo que la parte salada nos hicieron concluir una de las más remarcables muestras de cocina tradicional que hemos disfrutado en los últimos tiempos. Ikili es, sin duda, un establecimiento que hacía falta en la encopetada zona del centro de Donostia, un local que podía haber encajado, aparentemente, tal vez más en lo Viejo o en un barrio, pero que ha tenido un éxito arrollador en la zona más chic de la ciudad. Si Aitor no hubiera abierto Ikili, habría que inventarlo. Era necesaria esta lluvia de tradición en el corazón de la ciudad. Ikili es un soplo de aire fresco, tradición con un punto... un puntazo de tradición !!



3- Pimientos rellenos de txangurro



4- Chuleta a la parrilla de Goya

Arroz con almejas

INGREDIENTES:

Arroz (aproximadamente 125 g. por comensal); 6 almejas por comensal; ajo; fumet; vino blanco; sal; perejil picado; aceite de oliva virgen extra

Para el fumet: Raspas de rape y merluza; Verde de cebolleta; Tallos de perejil; Agua; Sal

ELABORACIÓN:

La base de un buen arroz marino es siempre un buen fumet que nosotros elaboramos con raspas de rape y merluza, la parte verde de la cebolleta y tallos de perejil principalmente. Una vez hecho lo colamos bien y lo reservamos.

En una cazuela u olla doramos unos dientes de ajo picaditos en aceite de oliva. Cuando empiezan a bailar, antes de que cojan color, añadimos el vino blanco y a ese mismo vino le añadimos el arroz para marcarlo.

Sin que coja excesiva temperatura, añadimos la sal, y a partir de ahí iremos añadiendo el fumet cual si estuviéramos elaborando un risotto a la italiana, añadiendo el fumet al arroz según éste lo va absorbiendo, poco a poco, sin dejar de remover, hasta que absorba más o menos el doble de cantidad de caldo que de arroz.

A partir de ahí, si elaborando un risotto pasariamos al "mantecatto" añadiéndole parmesano y mantequilla, en nuestro caso lo retiramos del fuego y le añadimos un buen aceite de oliva virgen extra que emulsionaremos con el arroz y en el último momento le daremos el toque de gracia con un aceite verde de preparación casera y

La receta de...

Aitor Martín

IKILI JATETXEA
(Donostia)



un poco de perejil picado.

Las almejas, del mejor tamaño y calidad posible, las depositamos sobre el arroz durante los últimos 3-4 minutos, pero cuando se abran las retiramos para que no se hagan en exceso. Dejaremos que el arroz absorba sus jugos pero las dejaremos aparte hasta el último momento.

Justo antes de servirlo, emplataremos el arroz y depositaremos encima las almejas.



5.- Flan casero con crema de chocolate blanco y lima



6.- Torrijas de brioche caramelizada con helado de avellana y galleta

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

Otzaurteko 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
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

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 mitologia. Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- GR-283: Idiazabal 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
- **Eroipo IZ.** Centro de Interpretación Eroipe. 943 06 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



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Se puso de manifiesto que solo 2 de cada 100 cervezas consumidas en Euskadi están realmente elaboradas en ese territorio y cómo en muchos casos de las 98 restantes, simulando ser locales, en realidad están elaboradas a cientos de kilómetros.

El marco incomparable de Chillida Leku acogió recientemente la presentación de la nueva marca de "Basque Beer" así como diferentes acciones a desarrollar durante las próximas fechas. Fue ocasión propicia para rubricar el acto de renovación del acuerdo de patrocinio entre la Fundación HAZI, adscrita al

Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, y el Museo Chillida Leku, con el objetivo de impulsar la marca y

los productos amparados bajo el sello Basque Wine.

El encuentro en torno a "Basque Beer" estuvo dirigido exclusivamente a personas prescriptoras y profesionales del ámbito gastronómico de Euskadi y permitió conocer de primera mano las cualidades de las cervezas artesanas vascas: su carácter natural, alta calidad, elaboración cuidadosa, arraigo local y su personalidad diferenciada.

El programa incluyó la presentación de la nueva imagen de la marca, la campaña "Basquewashing" y las jornadas itinerantes Basque Beer Tour previstas para este verano de 2025, culminando con un cóctel-maridaje a cargo de Unai Barrante y Henri Ocelli, del fenomenal equipo que lidera Fede Pacha, y el beer sommelier Jabi Ortega. "Basque Beer no es solo una imagen, es un compromiso compartido por todas las cerveceras que producen en Euskadi. Una reivindicación colectiva frente al Basque Washing: productos que se presentan como vascos sin serlo, usando el euskera o colores locales como simple reclamo de marketing", se destacó durante la presentación.

Se puso de manifiesto que solo 2 de cada 100 cervezas con-



sumidas en Euskadi están realmente elaboradas en ese territorio y cómo en muchos casos de las 98 restantes, simulando ser locales, en realidad están elaboradas a cientos de kilómetros. "Defender lo local también es exigir honestidad, proteger el empleo, reducir la huella ecológica y apostar por una economía con arraigo", destacó Jabi Ortega. Puedes encontrar todas las cerveceras locales en este enlace: <https://www.basquebeer.eus/es/stop-basque-washing/>

El acto contó con las siguientes cerveceras participantes: **Basqueland** (Hernani)-Kevin Patricio, **Gross** (Donostia)-Andoni Galdos, **Byra** (Nanclares Oca)-Edurne Ibisate, **Pagoa** (Oiarzun)-Joxe Anjel Arbelaitz, **Boga** (Mungia)-Alba Donadeu, **Baga Biga** (Donostia)-Arna Estrader, **Zampano** (Aizarnazabal)-Joe Fesser, **Basquery** (Bilbao)-Jon Blasi, **Tito Blas** (Gorliz)-Angel Luis Esteban, **Basabe** (Legorreta)-Urtzi Larrea y **Meta Edabek** (Donostial)-Sergio e Igo. Por parte de las autoridades presentes, estuvieron **Amaia Barredo**, Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, **Raimundo Ruiz de Escudero**, director de HAZI, **Mireia Massagué**, directora de Chillida Leku y **Mikel Chillida**, nieto de Eduardo Chillida y Director de Desarrollo de Chillida Leku.



con
Aitor Buendía
LA RUTA SLOW

Domingos y festivos 13:00 h.
 Sábados, 23:00 h.



SABOR AUTÉNTICO DEL CANTÁBRICO EN TU MESA

Comercial AURKI te acerca las mejores conservas artesanales de la Costa Norte: tradición, calidad y sabor incomparable.



ARLEQUÍN

- Bonito del Norte en aceite y en escabeche
- Lomos y trozos de atún en aceite
- Anchoas del Cantábrico 00
- Sardinillas y mejillones en escabeche



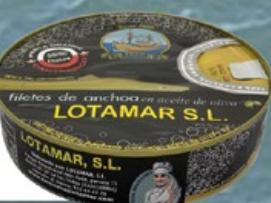
ANFELE

- Boquerones en vinagre, tiernos y equilibrados



LA MACHINA DE SANTOÑA

- Anchoas del Cantábrico sobadas a mano
- Especialidades: Anchoa Vermut, Anchoa Pasiega
- Pez aguja (relazón del Cantábrico)
- Ventresca de Bonito del Norte
- y láminas de cogote en aceite de oliva



LOTAMAR

- Filetes de anchoa en aceite de oliva



PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS

Productos de máxima calidad, elaborados de forma artesanal, con la esencia del mar Cantábrico

Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN

943 33 25 77

e-mail: donostia@comercialaurki.com

www.comercialaurki.com



Miguel Pocoví

Catedrático de Bioquímica

Como con cualquier tipo de alimento, cuando nos sentamos en la mesa, no conviene abusar de este manjar que tanto nos deleita a los turófilos.

QUESO Y SALUD: CREENCIAS Y EVIDENCIAS

El queso es un producto lácteo fermentado rico en nutrientes, que se consume prácticamente en todos los países y constituye una parte importante de la dieta humana. Además, al conservarse durante mucho tiempo optimiza la utilización de la materia prima, que se estropea fácilmente y proporciona una demanda de leche que favorece la economía. En zonas desfavorecidas ayuda a la creación puestos de trabajo, tanto en pequeñas empresas familiares como en grandes fábricas.

El queso es una fuente rica

en proteínas de alta calidad, grasas, minerales (calcio, fósforo y magnesio,...), vitaminas (A, K2, B2, B12 y ácido fólico...), probióticos, moléculas bioactivas (péptidos bioactivos, lactoferrina, ácidos grasos de cadena corta y membranas de glóbulos grasos), todos estos nutrientes fundamentales para la salud. Sin embargo, su consumo ha sido y sigue siendo motivo de discusión en cuanto a recomendaciones nutricionales, debido de su alto contenido de grasa y sal. Las grasas saturadas fueron consideradas en las décadas de 1970 y 1980 dañinas para la salud, consecuencia de ello, los lácteos "enteros" y en particular el queso, tienen mala reputación por su alto contenido de grasa saturada que junto a la sal, se perciben como componentes dietéticos desfavorables para la salud cardiovascular. Por ello, la mayoría de las pautas dietéticas recomiendan consumir queso como parte de una dieta saludable, pero limitan su ingesta por su alto contenido de grasa saturada y sodio. Estas recomendaciones se basan fundamentalmente en los datos extrapolados de los productos con alto contenido de grasa saturada y sal. Sin embargo, los quesos no son una simple colección de nutrientes aislados, sino que poseen estructuras nutricionales complejas, además no solo tenemos que considerar los nutrientes que los constituyen, sino que también es importante tener en cuenta las características que afectan a la digestibilidad y la biodisponibilidad, lo que va a modificar de forma sustancial los efectos generales del consumo de queso sobre nuestra salud. Además, los quesos son un grupo muy heterogéneo en cuanto a la matriz láctea debido a los diferentes métodos de procesamiento.

Se han publicado múltiples estudios científicos relativos a la influencia que tiene el consumo de queso sobre la mortalidad por cualquier causa o por causas específicas, tales como enfermedades cardiovasculares, el cáncer, enfermedades metabólicas, influencia sobre fracturas óseas u otras enfermedades, con resultados dispares. Para sorpresa de muchos, estudios recientes destacan en que los quesos no son lo mismo que otros productos

con alto contenido de grasa saturada. **El proceso de fermentación requerido para hacer queso brinda beneficios únicos para la salud.**

Existe una técnica estadística, denominada meta-análisis, que permite combinar los resultados de varios estudios individuales. Al combinar muchos estudios se consigue aumentar de forma muy importante tamaño de la muestra consiguiendo una gran potencia estadística, lo cual permite obtener resultados y conclusiones muy precisos.

Hace poco se dieron a conocer los datos de un estudio, coordinado por los Departamentos de Nutrición y Epidemiología de la Universidad de Harvard y publicado en la revista Advances in Nutrition, en el que los investigadores llevaron a cabo una revisión general de todos los meta-análisis publicados hasta mediados del año 2022, en los cuales se habían examinado los impactos en salud del consumo de queso. Los autores analizaron un total de 47 meta-análisis, que incluían 184 estudios, en los que se había analizado si determinadas enfermedades o fallecimientos relacionados o no con el consumo de queso. Los resultados de este estudio muestran que los consumidores de queso, con respecto a los que no lo hacen, tienen un riesgo más bajo de mortalidad por cualquier causa y no presentan más riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares e incluso puede tener beneficios protectores para determinados aspectos de su salud. Los investigadores observaron el consumo diario de queso y el riesgo de fallecer por cualquier causa o por una enfermedad cardiovascular tenían forma de U, es decir a bajas y altas ingestas el riesgo es alto, siendo más bajo con consumo alrededor de 40 gramos/día. Con respecto al consumo de queso y la hipertensión, a pesar del contenido de sal del queso, no se observó efecto alguno.

Además, **en este amplio estudio no se encontró relación entre el consumo de queso con la mortalidad por cáncer de cualquier tipo, o por cáncer de próstata, colon, pulmón o gástrico, ni con la incidencia de padecer cáncer colorectal, mama, vejiga o páncreas.** Los autores resaltan en sus conclusiones que en los análisis previos al no haber ajustado la ingesta total de energía, podría haberlos llevado a conclusiones falsas, como en el caso de que en algunos estudios se observara que un mayor consumo de queso se asociara con un riesgo elevado de cáncer general y de mama.

Por otra parte, otro resultado sorprendente de este estudio fue que **el consumo de quesos se relaciona con un menor riesgo de diabetes mellitus tipo 2**, la causa de diabetes más frecuente. Vieron que reemplazar una cantidad de 50 gramos por día de carne roja y procesada, tipo hamburguesa, por 30 gramos/día de queso se asoció con un 10 % menos de riesgo de diabetes mellitus tipo 2.

Los productos lácteos son ricos en calcio, magnesio, fósforo y proteínas, que son esenciales para una buena salud ósea. Sin embargo, el papel de la ingesta de lácteos en la prevención de fracturas óseas sigue siendo objeto de debate. Este estudio de

la Universidad de Harvard mostró una asociación favorable en forma de L entre el consumo de queso y el riesgo de fractura de cadera, estabilizándose en torno a 40 gramos/día. Es decir la ingesta diaria baja de queso se asocia con mayor riesgo, que va descendiendo a medida que aumenta el consumo hasta 40 gramos/día y a partir de una cantidad ya no se modifica el riesgo de fractura, consecuencia de una mejor resistencia ósea. Además, encontraron que la ingesta de queso se asocia con un menor riesgo de demencia lo que sugiere que el consumo de queso puede tener un efecto sobre la función cognitiva.

La acción protectora del consumo de queso con la mortalidad, enfermedad cardiovascular, fractura ósea y demencia puede atribuirse a la abundancia de nutrientes, compuestos bioactivos y probióticos que contiene el queso. Los productos lácteos, especialmente el queso, son una fuente dietética importante de menaquinona o vitamina K2. La vitamina K2 puede mejorar la salud cardiovascular al inhibir y revertir la calcificación vascular, por otra parte puede reducir la pérdida ósea relacionada con la edad promoviendo la gamma-carboxilación de la osteocalcina y aumentando la osteoprotegerina (ambos efectos favorables para la buena salud ósea). El mantenimiento las funciones neurocognitivas observado en los consumidores de queso puede ser consecuencia de la activación biológica de las proteínas Gas6 y S, y promover la síntesis de esfingolípidos, que se ha visto que participan activamente en la supervivencia y el crecimiento de las neuronas y las células gliales. Las bacterias probióticas del queso también interactuar con el microbioma intestinal, ejerciendo diversas funciones que mejoran la salud. Así pues, **determinados componentes de la matriz del queso puede mitigar en parte los efectos nocivos de las grasas saturadas y el sodio**. Aparte de los componentes del queso (es decir, proteínas o micronutrientes específicos), este efecto beneficioso del queso también podrían deberse al hecho de que una ingesta de queso puede reemplazar el consumo de otros alimentos (por ejemplo,



carne procesada y carbohidratos refinados) que han sido consistentemente asociados con un mayor riesgo de incidencia o mortalidad por enfermedades crónicas.

Como con cualquier tipo de alimento, cuando nos sentamos en la mesa, no conviene abusar de este manjar que tanto nos deleita a los turófilos. No debemos olvidar que estos efectos beneficiosos que hemos comentado, son consecuencia de estudios epidemiológicos en el que se observa el efecto sobre una amplia población. Los principales problemas de este tipo de estudios son que se ignora la variabilidad individual, por lo que el queso puede ejercer efectos muy diferentes en un determinado individuo, ya que no hay dos personas que seamos iguales, como tampoco hay dos quesos idénticos, en particular los elaborados de forma artesanal. También **es importante que tengamos en cuenta la forma de cómo las personas consumimos queso**. ¿Se consume derretido en hamburguesas, o pizzas de comida rápida que ya tienen un alto contenido de carbohidratos refinados, sal y grasas saturadas? ¿O se sirve en lonchas finas, con fruta fresca como tentempié o prepostre? Ojo también con los sucedáneos que ofrecen algunas grandes superficies y establecimientos de comida rápida, estos suelen ser productos lonchados y coloreados, que pueden contener cualquier ingrediente, menos queso. Otro punto clave es la frecuencia y la cantidad. Si las personas se atiborran de "sándwiches" bajos en grasa durante el día, podrían terminar ingiriendo tanta grasa saturada (o más) que si hubieran consumido una porción de un buen queso, y además se han privado de disfrutar de esta exquisitez láctea.

E
N
B
A
T
A



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA
943424797 - 609314962
enbatadenda@gmail.com
www.enbata.eus



Xabier Gutiérrez

Cocinero y escritor

DÍA DE COLLEJAS

Hoy he ido a la playa con mi abuelo que es un liante. Hacía mucho sol y me ha estado poniendo crema porque cascaba de narices. Como no me paraba quieto me ha ganado la primera colleja del día.

Después me ha ayudado a hacer un agujero en la arena, pero enseguida se ha cansado y lo he tenido que terminar yo. Había traído mis tiburones preferidos y me lo ha pasado genial.

Al rato ha tenido que abrir una sombrilla, que pesaba mogollón y que mi madre le ha obligado a traer, y que en algunos momentos he tenido que acarrear. Le gusta el rollo de las palabras y ha dicho que sombrero, sombrilla y sombrío vienen de la misma palabra, sombra. Tenía razón, nos ha dado una muy chuli.

Después me he bañado en la orilla, pero solo. Mi abuelo solo se moja los pies y dice que no se baña para vigilarme. No entiendo muy bien. Me cuenta que solo se mete al agua si estoy ahogando. Me río mucho con eso.

Luego hemos sacado un túper y me he puesto hasta arriba de las croquetas de mamá. Todavía estaban calientes. Eran de jamón y estaban muy ricas. A mí me gusta mucho hacer la croqueta, pero aquí mismo. Después de bañarme me rebozo en la arena.

Sacudiéndose las migas el abuelo ha empezado a contarme cosas en plan secreto.

Dice que su actividad favorita en la playa es ver los tatuajes tontos que lleva la gente. En ese mismo momento ha señalado disimuladamente a tres tipos que teníamos cerca. Estaban tumbados tomando al sol. Tenían todo el cuerpo petado de tatuajes. El de uno de ellos era como una especie de cebra ridícula y le ocupaba toda la espalda. El abuelo se ha reído diciendo que parecía un presidiario. Estaba rojo del sol y negro a rayas del tatuaje. Me ha comentado riéndose que era una buena combinación de colores para terminar en el hospital. Yo le he preguntado que no sé para qué están tomando el sol, que mejor se tatúen todo el cuerpo con colores de tostado, como si fueran una rebanada de pan, y acaban antes. El abuelo se ha empezado a reír. Dice que tengo unas ocurrencias muy saladas.

Otro tenía un montón de letras tatuadas por todo el cuerpo. Parecía un libro. Incluso hasta el cuello. Yo ya sé



leer y el abuelo me ha señalado lo que ponía en el brazo de uno de ellos. Un tipo moreno y con bigote que debía ser amigo del de la espalda. Ponía "por si acaso..." "¡Vaya chorrada!" ha dicho el abuelo en voz baja, pero después tenía una flecha señalando el otro brazo. Pero claro, como estaba tumbado de ese lado me ha dicho al oído, medio riéndose, que vaya con disimulo y le eche un poco de arena para que se levante o se dé la vuelta. Me ha parecido una idea genial.

Y ahí que he ido yo con la pala pillando arena como quien no quiere la cosa y la he levantado con fuerza. Pero me ha pasado y he echado arena a los tres.

Buah, tío, se han levantado super enfadados y han dicho un montón de palabrotas. Entre otras, "niño de los cojones". El abuelo, sin levantarse, se ha disculpado, pero se notaba mogollón que se estaba partiendo de risa.

Luego se han calmado, pero nosotros hemos conseguido saber lo que ponía en el bíceps del otro brazo. Un dibujo de un puño golpeando a un señor.

El abuelo, a escondidas de los tipos, me ha chocado la mano entre risas diciendo que, efectivamente, era unagilipollez. Luego me ha explicado que esa bobada la tendrá toda su vida. Después me ha explicado cómo se hacen y no me ha gustado ni un pelo. Yo, si veo una aguja, salgo pitando.

A pesar de eso yo le he dicho que los tatuajes me gustan y me ha respondido que estoy atontado. Luego le he contestado que a él no le gustan porque es un viejo y ahí me ha ganado la segunda colleja del día.

La tercera me ha venido cuando le he dicho que cuando sea mayor me haré un tatuaje de Pikachu.

XABIER GUTIÉRREZ
EL JUEGO
DE LA
MUERTE



LOS SECRETOS
Y MISTERIOS
DE CANFRANC

LIBROS CÚPULA



Lito Leibar
HOPA Beer Denda

Que no nos engañen más. Yo me quedo con las marcas que aún se mantienen independientes, las que lo siguen haciendo de una forma honesta y defendiendo lo nuestro.

PRESUMIR ENGAÑANDO

Leo con asombro a mi amigo Josema Azpeitia.

Para el que no lo conozca, presume de editar la mejor revista gastronómica gratuita, y es verdad, concretamente es esta que tienes en tus manos. Azpeitia comenta cómo el Basque Culinary Center se ha aliado con Marcas De Restauración.

Y me da para pensar mucho cómo bajo la bandera de la excelencia y la defensa del producto se engaña a la gente. Es triste que si no estás metido en el mundillo no te enteras de nada.

Es obvio que si haces las cosas bien y te posicionas, las grandes empresas se interesen por ti y puedan ver una opción de negocio que les sume o por lo menos, no les reste. Es el caso de la asociación de la famosa **Estrella** con cervezas **Basqueland**. Hay quien pueda estar en contra. Yo, personalmente, pienso que según como funcione puede ser bueno para el sector, dicho de otra manera, mantener lo que se ha hecho (bien) hasta ahora y no variar nada, con lo que se puede llegar a mucho más público, ya que tienen una muy buena cadena de distribución. Pero también puede pasar, como suelé suceder en el mayor número de casos, que se cargan lo hecho hasta entonces para hacer la misma mierda que hacían con su marca pero con otro nombre e intentar engañar al público que busca su producto de referencia, bien hecho, de calidad.

No es el único caso en el País Vasco. También está la marca **La Salve** que nació como un proyecto de recuperación de una marca antigua ya cerrada y que fue absorbida por el **grupo Mahou-San Miguel**, para acabar llevándose la mayor parte de la producción a sus fábricas convirtiéndola en una cerveza industrial más del grupo. Además, por estas tierras, tenemos uno de los peores ejemplos del engaño, vendiéndonos como la cerveza local, la nuestra, una marca que ya lleva muchos años fuera de aquí y que pertenece al grupo catalán de cervezas. Como se publicitan mucho, patrocinan al equipo de fútbol, el festival de Jazz, el Zinamaldia y mucho más, de manera que no solo parece que es auténtica, sino incluso que le debemos algo: Se trata, por supuesto, de **Keler**.

Y como todos se suben al carro, tenemos la **"cervecita de los números"** perteneciente al mayor grupo cervecero industrial que nos la vende como la receta original de la marca anterior. Y es que todo vale para vendernos el engaño.

Encima, se crea una marca de cervezas del País Vasco al amparo del Gobierno Vasco, **Basque Beer**, en la que están



dentro los grupos a los que pertenecen La Salve y Basqueland con derecho a voto y decisiones: el enemigo en casa. Y sí, es cierto que en la Asociación de Cerveceros de España también está representada la cerveza artesanal, pero con solo un representante del sector y sin derecho a voto.

Que no nos engañen más, aunque será imposible. Yo me quedo con las marcas que aún se mantienen independientes, las que lo siguen haciendo de una forma honesta y defendiendo lo nuestro de una forma real: **Gross, Laugar, Drunken Bros, Versum, Higer, Meta edabeak...**



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

**Hay que recordar
que la tradición
vitícola del Sobrarbe
tiene más de 1.000
años de antigüedad.**

Esta es una de esas historias que engancha desde el principio. Porque tiene alma. Porque va de personas, de paisaje, de recuprar el territorio y la riqueza natural que allí habitaba. Y también va de buen vino así que, como propuesta de enoturismo auténtico, una no puede pedir más.

Casa Vinícola Moliniás se encuentra escondida en el Valle de La Fueva, enclave privilegiado por su belleza natural, perteneciente a la comarca del Sobrarbe (Huesca).

Es allí donde viven y trabajan **Rebeca y Nicolás**.

En esta zona de montaña donde nada parece fácil (ni lo es) debido a su orografía, se hace difícil imaginar que alguna vez hubiera aquí casas de labranza dedicadas a la explotación agropecuaria y forestal. Por desgracia, fueron abandonadas en los años 60.

Algunos años y propietarios más tarde, los padres de Nicolás y un grupo de amigos, decidieron comprar el terreno y dar una segunda vida a este maravilloso entorno, que habilitaron para el **turismo rural** y dirigieron hasta el 2019, año en el que se produce el relevo generacional.



Ya en 2012, Nicolás, que trabajaba como enólogo para una bodega, se anima a empezar con una plantación experimental en la finca, conocedor de que el lugar, a 900 metros de altura y a los pies de la Peña Montañesa, reúne todos los requisitos para la elaboración de un **vino "singular"**. Hay que recordar que la tradición vitícola del Sobrarbe tiene más de 1.000 años de antigüedad.

El 5 de mayo de 2020, en plena pandemia, vuelven a plantar una viña. Continúan haciéndolo, a mano, hasta llegar a las 8.000 que tienen en la actualidad. Y empiezan a elaborar **vinos únicos de montaña** que expresan raíces, cultura y paisaje.

Si una finca de doscientas diez hectáreas de naturaleza, en la que, además de alojarnos, podemos disfrutar de una red propia de senderos, paseos entre viñedos, cuevas y preciosos atardeceres, se completa con la experiencia de brindar con su propio vino, se convierte en **Moliniás, un tesoro rural**.

www.casavinicola.com/molinias.com

ALBOKA
Shop On Line:
www.albokartesanía.com



ALBOKA
Plaza de la Constitución 8-DONOSTIA
Tf. 943 42 63 00
albokartesanía@hotmail.com





Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

• ¡ AL RICO BONITO !

Desde que ha empezado la campaña no hago más que comer bonito. Bonito del Norte. Nuestro bonito.

Este año me está apeteciendo más que nunca, y no es que otros años no lo haya comido a gusto, si no que este año lo busco mucho más.

Dicen que el cuerpo nos pide lo que necesita, y está claro que el mío necesita grasa, proteínas o vitamina D porque hace tiempo que me pide a gritos pescado azul.

La cosa es que el bonito está estupendo y que viene bien comerlo de cualquier manera.

Yo, el de este año ya lo he probado encebollado, a la plancha, rebozado, en tomate, la ventresca al horno y cocido con mayonesa.

Pero especialmente lo estoy comiendo en escabeche.

Me he dado cuenta de que es una manera fácil de tener bonito siempre a mano, listo para consumir y hecho en casa.

Además de riquísimo.

¡Menudo descubrimiento!

Tener un tupper de bonito escabechado en el frigo es muy socorrido

Que llegas a casa con hambre y no sabes qué almorzar, bonito escabechado con un trozo de pan. Que haces una ensalada y te apetece darle un toque especial, el bonito escabechado le dará el punto de acidez y la chispa de las especias. Que te apetece poner un aperitivo antes de la comida, pues un pinchito de bonito en escabeche sobre un alioli casero.

O quequieres tener un pequeño detalle con una persona, pues le regalas un bote de bonito escabechado por tí con un bonito lazo. Verás que ilusión le hace.

Jolín, ¡vale para todo!

Pues adelante entonces, que escabechar bonito es muy fácil.

Lleva poco rato, pocos ingredientes, y el resultado es un plato de lo más saludable.

Pruébalo, es muy sencillo, fácil y rico.

Aquí te paso la receta. ¡Ya me contarás como te va!

On egin!

LA RECETA DE CAROL: **BONITO EN ESCABECHE**

INGREDIENTES:

- 1 kg de bonito (peso bruto) cortado en tacos de bocado y libre de espinas y piel.
- 1 cebolla grande cortada en juliana
- 6 dientes de ajo en rodajas



- 2 zanahorias cortadas en juliana gruesa
- 2 trozo de cáscara de naranja
- 2 hojas de laurel
- 18 granos de pimienta
- 1 cucharada de pimentón (dulce o picante, al gusto, o mitad y mitad)
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso grande de vinagre de vino
- Sal

ELABORACIÓN:

- 1.- Pones a pochar en una cazuela a fuego medio la cebolla, el ajo y la zanahoria con tres cucharadas de aceite.
- 2.- Cuando estén blanditas añades el laurel, la pimienta y la cáscara de naranja y la sal y lo dejas cocinar 5 minutos más.
- 3.- Seguidamente metes los tacos de bonito y los cocinas durante un minuto.
- 4.- Añades el pimentón y el vinagre y lo dejas hervir todo cinco minutos más.
- 5.- Lo dejas reposar y enfriar.
- 6.- Cuando se haya templado lo puedes empezar a disfrutar.
- 7.- Y si quieres conservarlo para otras ocasiones lo puedes guardar en un bote hermético y meterlo al frigorífico.



Alberto Benedicto
www.aquavitacocktails.com

LA COCTELERÍA O EL ARTE DEL INTRUSISMO

En los últimos meses me he dado cuenta que por desgracia nuestro oficio, como profesionales de la mezcla, está cayendo en picado, esta siendo infravalorado ya que parece que cualquiera puede hacer un cóctel y encima se piensa que lo hace bien.

En una ciudad como Donostia, capital mundial de la gastronomía, no se le está dando valor al puesto del coctelero/a, ni al del barista, profesional del café, y creo que tengo la obligación moral de denunciarlo, ya que hay muchos compañeros detrás de una barra o una cafetera luchando día a día por dar un buen servicio, por seleccionar los mejores ingredientes para hacer un buen café o coctel, demostrando que la pasión por la profesión es lo que les hace destacar frente a los demás.

Me dio mucha pena cuando hace poco me enteré de que de los premios Talento Joven gastronómico habían eliminado la sección de coctelería, y por supuesto seguía sin aparecer la sección barista. Aún y todo, no creo que nadie nos tenga que "galardonar" por nuestro trabajo, mas allá del cliente que tenemos delante y que hemos sido capaces de sorprender gratamente.

Centrándome un poco más en el apartado de la coctelería, creo que es el único puesto que puede hacer crecer a un restaurante, contando por supuesto que todo lo demás se hace correctamente: buen producto, buen servicio, buenos vinos... pero si nos paramos a pensar como empresarios ¿Cómo puedo aumentar el ticket medio de mi comensal? ¿Con un plato o vino mas caro? Pues no, con un cóctel, porque nos amplía los momentos de consumo de ese comensal, ya que puede degustar un cóctel antes de comer y puede tomarse otro después, con lo que no está desplazando o sustituyendo al vino, sino que está ampliando los momentos de consumo dentro de nuestro restaurante.

Evidentemente somos una zona geográfica en la que la principal bebida durante las comidas son los vinos y sidras, pero si queremos mejorar en el ámbito de la sala y destacar como lo hemos hecho en la cocina debemos ponernos las pilas para estar a la cabeza de este servicio ya que en otras capitales, tanto lejanas (Londres, Tokio, New York) como cercanas (Bilbao, Barcelona, Madrid) están apostando cada vez mas por la coctelería, tanto en nuevos locales, como en restaurantes y hoteles.

A esta falta de entusiasmo por potenciar la coctelería en nuestro territorio como arma de mejorar el servicio en nuestros establecimientos se suma el intrusismo que cada vez esta más presente en restaurantes y eventos, ya que vemos cómo los clientes demandan cócteles, pero quieren cócteles profesionales y no realizados de cualquier manera o de forma chapucera. Valga como ejemplo lo que ví hace unas semanas cuando sirvieron delante mío un Expresso Martini sin agitar en la coctelera y encima en un vaso de txikito de vino en lugar de en una copa de cóctel. Además,



para mas inri oí a los camareros orgullosos decir: "¿Qué más dará dónde servirlo si se lo han bebido igual?". Pues NO da igual: la temperatura, la textura, el tipo de vajilla... influyen y muchísimo, ya no hablemos de realizar correctamente la receta.

¿Os daría igual que os sirvieran un Champagne en un vaso de vino que en una copa? La respuesta es no, ¿verdad?. Pues en la coctelería pasa lo mismo. No todo vale, no estamos haciendo mezclas para "emborrachar". Estamos haciendo mezclas para que el cliente viva una experiencia, sienta una sensación en cada sorbo.

Así que, por favor, profesionalicemos la coctelería y démosle el valor que le corresponde dentro de la gastronomía. Y mejor pronto que tarde, ya que luego tocará correr para ponerse al día.

El cóctel que os traigo hoy es una versión muy veraniega, sin alcohol y bajo en azúcar, lo que denominaremos un "cóctel saludable".

TEEN FIZZ

INGREDIENTES:

10 cl infusión de roibos y frutos rojos; 0,5 cl esencia de pomelo; 1 cl sirope de mandarina; 1 cl sirope de flor de sauco; 0,25 cl vinagre de manzana; 2 gotas de Fee Foam.

ELABORACIÓN:

Servimos todos los ingredientes en nuestra coctelera, junto con 4 hielos, agitamos bien y servimos. Decoramos con una flor.

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PAN DE AJO CASERO

INGREDIENTES (Para 4 personas):

500 grs de harina fuerte; 300 grs de agua templada
1 sobrecito de levadura de panadería
5 grs de sal; 1 pizca de levadura; 3 ajos
2 cucharadas de aceite de oliva; Perejil picado.

ELABORACIÓN:

1. Poner el agua templada en un bol y añadir el sobre de levadura y la pizca de sal. Remover durante 1 minuto.
2. Añadir la harina y un la sal. Remover con una cuchara hasta conseguir una masa.
3. Volcar en la mesa, y amasar hasta conseguir una bola.
4. Dejar reposar 1 hora, o hasta que la bola doble de tamaño, en un sitio cálido.
5. Cuando haya expandido la masa, le quitamos el aire, presionando con la mano.
6. Extender la masa en la mesa, y huntarla con el aceite con el ajo y espolvoreado de perejil.
7. Enrollamos la masa y la cortamos con un cuchillo en un ancho de 2 centímetros.
8. Colocamos en una bandeja de horno cubierta con papel para hornear.
9. Dejamos reposar otros 30 minutos.
10. Hornear hasta a 180 °C hasta que el pan esté dorado y crujiente.

Esta receta la elaboraron **Maddi y Alba**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de
más de 30 sabores

Además tienes: batidos,
granizados, horchata,
tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito
a casa en nuestros
envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

La receta de... AINARA LÓPEZ

LAS HERENCIAS

Leo o te cuentan sobre esas familias rotas por herencias que no tendrías ni que contar con ellas. Por un puñado de euros o unas pocas propiedades, no hace falta que sean muy costosas, hay personas que pierden la clase, la educación, los valores y si alguna vez hubo algo de amor también puede quedarse ahí como si la bolsa de basura se te hubiera abierto camino del contenedor. Creo que lo mejor que puedes dejar en este mundo no se guarda en bancos ni se mueve en mercados inmobiliarios, lo creo firmemente porque son los recuerdos los que has tenido que fabricar antes de que esa persona marche y son imposibles de borrar, de perder o vender. Además esas vivencias son las que te llevan a momentos únicos, la única manera de volver una y otra vez a leer ese capítulo que tanto te gustó. No creo que existan euros, cuenta bancaria, casas o pisos que te lleven a eso, dudo mucho que ese momento de notario te ponga los pelos de punta como cuando haces aquella receta que te hacía tu abuela o abuelo o hueles aquel pescado al horno que clavaba tu padre. Y a veces nos agarramos a lo material, pero de una manera ilógica y sentimental como ese plato sin ningún valor aparente que guardo de mis abuelos. Ese mismo plato donde mi abuelo Gervasio servía aquella ensalada de pimientos que siempre me devuelve a él, a esos días donde subía las escaleras de su casa a la hora de comer con mas alegría que hambre y que cuando abría la puerta y olía a pimientos asados era un momento inigualable. Éstas son las herencias que me gustan, por las que nadie se pelea ni pierde la dignidad porque son tuyas y nadie te las puede quitar. Eso quiero dejar en este mundo, recuerdos para parecer que nunca me marché.

ENSALADA DE PIMIENTOS DEL ABUELO GERVASIO

INGREDIENTES:

4 pimientos rojos grandes; Aceite de oliva; Sal; Cebolla morada; Cebollino; Vinagre suave.

ELABORACIÓN:

1. lava y seca bien los pimientos. Ponlos en una bandeja de horno, añádeles un poco de aceite de oliva y másalos y ponles su punto de sal.
2. Hornéalos a 200 grados 35/40 minutos.
3. Sácalos, tápalos con film transparente y deja que se templen.
4. Pélalos y límpialos. Cortalos en tiras con las manos y ponlos en un plato dónde habrás untado un diente de ajo.
5. Añade la cebolla bien picada, el caldo de los pimientos, un chorro de aceite de oliva virgen extra, un poco de vinagre y el cebollino picado.



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Naci el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta mas "influentzer")

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fui mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados "floripondios" porque si es buena habla sola.

Ainara López
Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



**BAR ARTOLA
(DONOSTIA)**

BOLA DE CARNE

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritxar Tolosa

Este oculto templo del pintxo ofrece una de las pocas bolas de carne caseras de la ciudad



El Artola es uno de esos tesoros escondidos que ofrece aún Donostia y que afortunadamente no ha caído en la vulgaridad turística ni en el cebo de la quinta gama. De hecho, el motivo de traerlo aquí es que el pequeño bar guiado por **Jose Mari Morales del Olmo y Ainhoa Bonail** es uno de los pocos, poquísimos, que elaboran una bola de carne casera, un producto que el 99% de los locales ofrecen, por lo general preelaborado, como pasa con la mayoría de las croquetas (no las de aquí).

Ainhoa, nos cuenta Jose Mari "entró hace 11 años como cliente y terminó de cocinera". Y ella le corrige "No, estuvimos un año de pareja y luego **me metiste** en la cocina". Sea cual sea el concepto, sarna con gusto no pica y Ainhoa está orgullosa de su trabajo y especialmente de esta elaboración que triunfa entre la clientela. Como nos explica, utiliza para su elaboración **carne de vacuno** que cuece y escurre bien para que suelte la grasa. La carne, por supuesto, no la deja "a pelo" sino que la mezcla con cebolla, tomate, pimiento verde, pimiento rojo... en proporciones que ella controla sabiamente y también le añade una bechamel ligerita "lo hago para que ligue, porque de lo contrario se nos soltaría toda la carne" explica. Una vez terminada la elaboración, solo queda freírla, proceso que Ainhoa también lleva a cabo con maestría, dejando la bola bien crujiente por fuera y



BAR ARTOLA

Salud, 1 (Amara Viejo) - DONOSTIA

Tf: 943 46 08 15 - Precio: 3,00 €

muy melosa por dentro, una auténtica delicia que corona con una cremita casera de piquillo y una salsa de perejil. Como ejemplo del éxito del pintxo, baste comentar que Ainhoa los elabora de 50 en 50. "Aquí la gente se cree que cuando cerramos la persiana ya hemos terminado, pero muchas veces cuando cerramos por la noche toca producir, y no cuatro cosas: 50 bolas de carne, 200 croquetas, 200 vieiras..."

Como puede verse, Jose Mari y Ainhoa son un gran exponente de esa hostelería tradicional, de toda la vida, que cuida al cliente y le ofrece lo mejor de sí misma. Si acuden, no dejen de probar el donostiarra, la gamba gabardina (sublime), el pintxo de salmón, la carrillera de merluza... Todo bueno, todo casero, todo hecho con ese ingrediente tan cotizado que es el cariño.



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución





"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

JAKITEA CELEBRÓ LA EDICIÓN DE 2025 DE LOS PREMIOS JAKITEA EN ZABALA SAGARDOTEGIA

JAKITEA PREMIÓ A LA TRADICIÓN

En el momento de cerrar estas líneas tan solo faltaban 6 días para la celebración de la edición de 2025 de los **Premios Jakitea**, los galardones que cada año premian la cocina tradicional en sus diferentes modalidades y preparaciones.

Como viene haciéndose a lo largo de las últimas ediciones, la **siderería R.Zabala de Aduna** ha sido el lugar elegido para la entrega de premios y para la celebración de la fiesta que rodea la misma y en la que nunca faltan diferentes proveedores, tanto de comestibles como de vino, sidra, cerveza... que se encargan a lo largo de las cerca de cuatro horas que dura el evento, de hacer que nadie se vaya con hambre o sed de la que es, sin duda, la cita más importante del año alrededor de la cocina vasca tradicional.

En las fotografías podemos contemplar, arriba, la foto de familia del año pasado de los **miembros de Jakitea**, acompañados de cocineros implicados con la asociación y venidos de Navarra, Álava, Bizkaia e Iparralde. Y bajo ellos, tres de los premiados en la edición de este año: el beasaindarra **Roberto Ruiz de Hika Txakolindegia** a quien se concede este año el Premio al Restaurante Kilómetro 0, **Nicolás Ramírez del Túbal de Tafalla**, que recibe el Premio al mejor plato tradicional por el Patorrillo que sigue preparando tal y como lo hacía su madre, la inolvidable **Atxen Jiménez**, y finalmente **Moha Arab**, responsable del **Bar-Restaurante Itxaropeña**, argelino afincado desde hace décadas en Donostia que ha sido galardonado con el premio a la integración.

El resto de premiados en esta edición han sido **Jaime Burgaña, de Kosta Aroa** de Getaria (Premio al Productor Local -ver artículo en pág. 42-), **Paul Arrillaga del Bar Restaurante Zazpi** de la Parte Vieja (Premio al mejor pintxo tradicional por su pintxo de oreja guisada), **Maurice Isabel del restaurante Ithurria de Ainhoa** (Premio a la Trayectoria), la **Asociación de cocineros Bisubi de Bizkaia** (Premio a la Solidaridad debido al proyecto de comedores sociales que están llevando a cabo para los sectores desfavorecidos), **Biok era-mateko Janaria** (Premio a la utilización del euskara), **Oraitz García Rekondo**, comunicador y redactor de la sección gastronómica de los sábados en el Diario Vasco (Premio Mikel Corcuera al mejor periodista gastronómico) y **Félix Belaunzarán del restaurante Iriarte de Berrobi** (Premio Juan Manuel Garmendia al mejor restaurante tradicional). Sin duda, unos premios con contenido y criterio.



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





HOTEL CATALUNYA (Donostia)

OPCIÓN GOURMET ABIERTA AL PÚBLICO

El Hotel Catalonia Donostia es uno de los más sorprendentes y recomendables hoteles de la capital guipuzcoana, tanto por su inmejorable y céntrica ubicación, como por sus inigualables vistas sobre la ciudad. Desde su concepción, este hotel ha contado con Aldapeta Gastrobar, un restaurante abierto al público que se ha reforzado profesionalmente con la incorporación del director del restaurante, el eibarrés **Iñaki Alfageme**, cocinero con más de 30 años de experiencia formado en Gestión y Dirección en el **Basque Culinary Center** y el chef **Ibai López de Letona**, natural de Vitoria-Gasteiz con una amplia trayectoria internacional.

Una oferta variada y funcional

La carta cuenta con **cuatro apartados** claramente diferenciados. Para empezar, encontramos una **parte variada e informal** con platos como ensaladas frescas, parrilladas de verduras, embutidos, tablas de quesos, pizzas, hamburguesas... y platos para compartir como la sorprendente Gilda Aldapeta, o el Pintxo de txangurro y erizo a la donostiarra gratinado con Idiazabal. Son igualmente remarcables las croquetas caseras de ibérico y de hongos, los mejillones, las zamburiñas gallegas...

El segundo apartado es el relativo a los **arroces**, elaborados al momento a partir de dos personas. Destaca el de rape, gambón y sepia, aunque no le va a la zaga el de arroz de pulpo y carrillera de ternera, propuestas a las que este verano se suma el de jugo de vaca y txuleta a la brasa.

Este último plato nos acerca el tercer apartado de la carta, el de la **brasa**. Aldapeta Gastrobar cuenta con una parrilla de carbón en la que se asan txuletas y solomillos de vaca rubia gallega, patas de pulpo, merluzas del Cantábrico y rapes acompañados, cómo no, de su refrito a la donostiarra.

Finalmente, un cuarto apartado llamado "**Sugerencias**" nos ofrecerá guisos y platos típicos que irán cambiando regularmente: Mollejas de cerdo, Txipirones en su tinta, Carrillera de ternera... entre otras.

Por supuesto, estos apartados se complementan con una cuidada oferta de **postres caseros** como la espuma de tiramisú con posos de café, la tarta de queso fluida, el coulant... y una excelente **selección de vinos**.

Esta amplia propuesta culinaria se ofrece en diferentes formatos, pudiendo optarse entre un completo **menú semanal** con 3 primeros, 3 segundos y 3 postres a elegir que se ofrece los mediódias de lunes a viernes por 33 euros (bebida y café incluido), un imbatible menú denominado "**Menú Tradición**" compuesto de un aperitivo, dos entrantes, un principal y poste facturado a 65 euros, bebida incluida, o la posibilidad, todos los días de la semana, tanto al mediódia como por la noche, de comer **a la carta** con un ticket medio que ronda los 55-60 euros, cantidad que puede de ser mayor o menor en función de los platos y, por supuesto, los vinos elegidos. Además, durante la temporada estival y siempre que el tiempo lo permita, quienes acudan a comer al amplio y luminoso comedor de este restaurante contarán con la exclusiva posibilidad de disfrutar del aperitivo o la copa final en la maravillosa **terraza de la azotea** del hotel, sin duda una de las mejores atalayas urbanas sobre la bahía de La Concha.



ALDAPETA GASTROBAR

Hotel Catalonia - Alto San Bartolomé 9

Tf: 943 44 42 94 - DONOSTIA

RIOJA ALAVESA



VINATERÍA VINIAPOLIS

Berminham 8 (Gros), DONOSTIA. Tel: 943 289 999 - 659 67 25 15. info@vinateria.es
© @vinateria_viniapolis

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 Barbará, 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 **Erpata-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.



Zumarraga



Urretxu

UROLA GARAIA comarca en verano?

UDARAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este verano

UZTAILA / JULIO

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 Ezkioga.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237



Urretxu

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 Ezkioga.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237



Legazpi



Ezkio-Itzaso



Zumarraga



INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

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

UROLAGARAIA
SERENDIPIA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA



JOSEMA AZPEITIA FUE NOMBRADO “GUISANDERA DE ORO” EN ASTURIAS



Nuestro coordinador, el periodista gastronómico legazpiarra Josema Azpeitia fue nombrado “**Guisandera de Oro**” a lo largo de la Gala Anual del Club de Guisanderas de Asturias que tuvo lugar en el hotel NH de Gijón el 4 de junio. El acto presentado por la presidenta del club **Amada Álvarez Pico** sirvió para reunir a las más de 40 integrantes de este prestigioso club culinario y reconocer la labor de varias de sus integrantes. Para empezar, tres guisanderas fueron recibidas como nuevas integrantes del club, concretamente **Mirta Rodríguez**, de El Torneiro, **Lucía Fernández**, del restaurante La Tabernilla de Oviedo y **María Alicia Candás**, del restaurante El Verano de Argüero. Acto seguido, fueron homenajeadas dos guisanderas jubiladas este año: **Lidia Vázquez** del Café Plaza de Oviedo y **Ángela Pérez** de Casa Emburria de Tineo. Asimismo el Club reconoció la labor de **María Busta** de Casa Eutimio de Lastres, por ganar el Campeonato del Mundo de Cocina de Atún y nombró “embajadores del club” a los propietarios del restaurante asturiano **Mesón Astur** de Málaga.

Realizados estos reconocimientos, el acto culminó con el nombramiento de “Guisandera de Oro” 2025, galardón que se concede a una persona que se destaca por ensalzar, amplificar o transmitir los valores del club, y que se personaliza en la entrega de una preciosa estatua obra de **María Luisa Sánchez-Ocaña** que representa la filosofía de la asociación convocante. Y este año fue Josema Azpeitia el merecedor de tal honor tras escuchar la sentida glosa que le dedicó el gastrónomo asturiano **Carlos Guardado**.



JOXEMARI BARRIOLA, RECONOCIDO EN LOS PREMIOS MATERIA PRIMA

El charcutero ibarratarra **Joxemari Barriola** fue uno de los cuatro productores galardonados en la III Edición de los **Premios Materia Prima** que se entregaron el 26 de junio en el restaurante **Don Producto y Tú** de Gasteiz. En estos premios, organizados por el mencionado restaurante, coordinados por el periodista **Pepe Barrena** y patrocinados, entre otros por el **Gobierno Vasco y la Diputación de Álava** fueron igualmente reconocidos el afinador de quesos **Andoni Vigalondo "Queseando"**,

las conservas de salmón **Keia** de Bizkaia y los artesanos de la oveja latxa **"Muturbeltz"** de Karrantza.

El jurado de los premios, entre cuyos miembros se encontraban nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, y nuestro colaborador **Aitor Buendía**, quedó especialmente seducido por las txistorras de piparras y de oveja de Joxemari Barriola, aunque lo que se premió como este galardón fue realmente toda la trayectoria de este charcutero miembro de una saga familiar dedicada a dicha

ASADOR ERRETEGIA KATTALIN



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

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

943 88 92 52



ILLARRA ERRETEGIA: PASIÓN POR LA SIDRA



A mediados de julio tuvimos el enorme placer de pasearnos por el Illarra de Igara, el asador que dirigen desde septiembre **Lucas Malheiros y Juliana Vallerini**, una pareja brasileña enamorada de la cocina vasca y nuestro país desde hace casi una década.

Lucas recaló en Gipuzkoa para estudiar en el **Basque Culinary Center**. Lo hizo entre 2017 y 2020. Posteriormente pasó una temporada en Mallorca, otra en la Toscana italiana... y acabaron volviendo a Gipuzkoa donde trabajaron una larga temporada en el asador **Patxiku Enea** de Lezo, antes de pasar a formar parte del equipo del Illarra para, finalmente, hacerse cargo del restaurante desde septiembre de 2023, así que pronto cumplirán dos años al frente del negocio.

Fue en Patxiku Enea donde Lucas y Juliana conocieron a **Aitor Bereziartua**, y el día de nuestra visita acudimos de su mano a hacer una degustación de sus sidras pues, además de adorar nuestra cocina, Juliana y Lucas son dos fans irreductibles de nuestro “vino de manzana”, así que degustamos la **Edición Gourmet de Bereziartua Sagardoak**, así como su sidra ecológica y la que embotella bajo el paraguas de la **D.O. Euskal Sagardoa**. Y para acompañar la ingesta, Lucas nos cortó unas rodajas del exquisito **carpaccio que elabora con lomo alto de vaca vieja**, una exquisitez que nos ofreció un claro adelanto de lo que podemos encontrar en la carta del local: sabor, técnica y sensibilidad.

Esta pareja, que lo está haciendo muy bien según sabemos por diferentes referencias, se confiesan fans irreductibles de la sidra. De hecho, ofrecen la sidra normal de Bereziartua como **una bebida más en su menú del día** y muestran y recomiendan su edición gourmet al igual que hacen con los vinos. “El domingo es para nosotros el día de la sidra” nos comenta Juliana, “nos encanta beberla en familia y se la recomendamos a los turistas que caen de vez en cuando por aquí. Es una bebida fresca y versátil que entra bien con todo”.

Fue, sin duda, una muy agradable toma de contacto y una excelente degustación en la que nos acompañó, además, el buen tiempo. Esperamos volver en breve para poder informaros sobre la oferta culinaria del local.





La tortilla de patatas del Zabaleta, elegida la mejor de España en un certamen en Málaga

La marca donostiarra se corona con la mejor tortilla de España tras un certamen multitudinario y con votación popular

Málaga ha acogido la primera edición de "The Best Tortilla 2025", un certamen que reunió a más de 60.000 personas y a 16 destacados locales de toda España. La tortilla del Zabaleta fue la gran vencedora, elegida por votación popular como la mejor del país.

Su éxito se basa en una receta cuidada y reconocible desde hace más de 40 años, elaborada con un innovador preparado de patata pochada que destaca por su sabor, textura y respeto a la tradición. Un reconocimiento al trabajo sostenido y a una propuesta gastronómica fiel al producto y la autenticidad.



¿Dónde encontrarnos?

- 📍 José Arana Kalea, 16 (Obrador)
- 📍 Calle Zabaleta, 51
- 📞 641 550 318 / 843 640 108

También nos podrás encontrar en establecimientos colaboradores que dispongan del logo oficial de la Tortilla del Zabaleta

CATA DE TXAKOLÍS EN LA VINATERÍA DE GROS

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 txakolis 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 (Oiarzun): 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.

EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

Para una experiencia
gastronómica con estrella,
la mejor agua del mundo.

alzola
basque water



LA TORTILLA DEL ZABAleta ARRASÓ EN MÁLAGA

El puerto de Málaga acogió, del 13 al 22 de junio, la primera Edición de 2025 de **The Best Tortilla**, un encuentro de bares y elaboradores de tortilla de patatas de todo el estado en el que a lo largo de 10 días más de 15 establecimientos se afanaron por servir cientos de tortillas a las **más de 60.000 personas** que pasaron por el recinto atraídos por la joya de la cocina estatal y el amplio programa de actividades lúdicas, festivas y musicales que lo complementaban.

Por la parte de Gipuzkoa, el encuentro contó con la presencia de **La Tortilla del Zabaleta**, que, de una forma totalmente sorpresiva para sus responsables, fue elegida el último día **"Mejor Tortilla del Estado"** como consecuencia de la votación popular realizada por todos los asistentes que pasaron a lo largo de la celebración por el recinto situado en la zona de cruceros del puerto malagueño.

Jon Zabaleta, máximo responsable de la tortilla que lleva el nombre de su bar familiar, nos confesó sentirse encantado por el premio. "No nos lo esperábamos, pues en la edición de este año no nos ha tocado el mejor de los emplazamientos y pensábamos que mucha gente no la había probado, pero al parecer a los que lo hicieron, les encantó" declaró sin ocultar su alegría.



LA TABERNA DE EGIA, FINALISTA EN ESPAÑA

La tortilla de patatas sigue siendo motivo continuo de noticia en nuestra capital, y es que en la próxima edición del **Campeonato de España de Tortilla de Patatas**, que se celebrará durante los días **5 y 6 de octubre en Alicante** dentro de la feria **Alicante Gastronómica**, un establecimiento donostiarra aspirará a conseguir el premio a la mejor "Tortilla con" con su propuesta de Tortilla de patatas con bacalao. Se trata de **La Taberna de Egia**, el establecimiento de la calle Virgen del Carmen dirigido por **Antonia Pazos** (en la foto) y **Alfredo Jiménez**, un bar en el que esta preparación culinaria ha ido adquiriendo cada vez más importancia hasta el punto de hacerles ganar, el año pasado, el primer premio en la modalidad "con" del Campeonato de Euskadi de Tortilla de patatas.

Antonia Pazos, en cualquier caso, está de racha este año, ya que su ensaladilla rusa ha sido seleccionada para representar a Gipuzkoa en el **Campeonato estatal de Ensaladilla** que se celebrará dentro del marco del Congreso **San Sebastián Gastronomika** que se celebrará en el Palacio Kursaal del 6 al 8 de octubre. Por lo tanto, Antonia no podrá ni relajarse tras el campeonato de Alicante ya que al día siguiente tendrá que estar dispuesta a competir en su ciudad... Mucha suerte, Antonia !!



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



HOGAR BLANCO



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

KOSTA AROA, PREMIO JAKITEA AL PRODUCTOR

Este año, en los Premios Jakitea (ver artículo en pág. 28) faltaría la mesa de un productor que solía ofrecer a los presentes gildas, verduras, piparras.... cultivadas en Getaria en ecológico: Hablamos de **Jaime Burgaña**, responsable de **Kosta Aroa**, un marinero que decidió quedarse en tierra firme y dedicarse a lo que hacía su abuelo: cultivar la tierra y, sobre todo, cuidarla.

Pero ojo, la ausencia de Jaime Burgaña de las mesas de "avituallamiento" de la fiesta que se celebrará en la **sideria R. Zabala** es por un buen motivo, ya que este especialista en horticultura será este año el premiado dentro de la categoría "**Premio al mejor Productor**". Burgaña, por lo tanto, está de enhorabuena tras una trayectoria que supera ya las tres décadas dedicado a cultivar, aprender, experimentar, vender, educar...

"No es fácil la producción ecológica. A pesa de que hay una conciencia, muchas veces se queda en eso, conciencia. Y es que la producción ecológica, desgraciadamente, sigue resultando cara y no se cobra lo que se debería cobrar. Una lechuga cultivada en ecológico, por ejemplo debería de valer alrededor de los 5 euros... ¿Está dispuesta la gente a pagar ese precio?"

Jaime Burgaña, ilusionado por haber sido seleccionado por Jakitea, no puede evitar recordar sus inicios, cuando tuvo el buen criterio de apostar por el guisante de lágrima, esa pequeña y deseada perla verde cuyo cultivo había existido pero se había dejado de llevar a cabo. "Cuando hace unos 30 años me planteé cultivar en ecológico y estuve mirando con un ingeniero si había mercado para ello, empezamos a interesarnos por el guisante de lágrima. Y nos dimos cuenta que en los restaurantes viejos lo habían conocido, que en el mercado de Zarautz se vendía en su día, que hubo un productor en Igeldo que también lo cultivaba... al final nos lanzamos y apostamos fuerte por el guisante", comenta Jaime.

Recuerda nuestro entrevistado que el inicio no fue fácil. "Cualquiera no podía pagar los precios que suponía un producto ecológico tan delicado. Empezamos con **Argiñano**, también se lo vendimos a **Elkano**... pero lo que marcó la diferencia fue el empezar a tratar con **Martín Berasategui**. Para él también era una novedad el mercado ecológico y se interesó un montón por nuestro trabajo. Y no solo nos cogía guisantes, también nos animó a plantar vaina, tomate... la relación con Martín Berasategui fue excelente, en algunos momentos casi en exclusiva, y fue como un hermano para mí. Luego la producción se fue abriendo y vinieron otros como **Arzak**, **Pedro Subijana**... con todos ha habido una buena relación y todos hemos aprendido de todos".

Hoy en día Kosta Aroa produce una amplia línea de vegetales, así como conservas de habas repeladas, pochas... En estos últimos tiempos han empezado a darle duro a la piparra estilo Ibarra y admite Jaime que todavía "sigue aprendiendo... y soñando que algún día, en vez de verse sus verduras como relleno o acompañamiento, pase al revés, que el ingrediente principal del plato sean las verduras y que el resto, el rodaballo, la txuleta... sea el acompañamiento".





sagardoa dastatu,
...BEREZIARTUAZ
Goratu!



COMER EN GIPUZKOA

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALAN



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatua 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, Chuletilas 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).

ALBITZUR

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 ostatua 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 Cochinchino, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... **Carta: 30€ Menú del día: 12,50€** (Café incluido) **Menú fin de semana: 27,50€ Cierra:** Martes.

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CIÓN 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, Puntaletas 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.

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 karapaxos 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.

ARRASATEURIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179
www.santaanamondragon.com**ZARTAGI**

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



El joven **Diego Sorrarin** ha dado nueva vida a este acogedor Ostatu situado en **uno de los pueblos y entornos más bonitos de Gipuzkoa**. Dotado de una experiencia que le ha llevado a trabajar en algunos de los mejores restaurantes del mundo en Noruega, Dinamarca y Chile, Diego muestra aquí su cara más tradicional practicando **una cocina de mercado elaborada con productos que adquiere personalmente en los mercados de Ordizia y Tolosa**, y que se refleja en dos menús (del día y de fin de semana) con propuestas que muchas veces no vuelven a ser repetidas. Además, los viernes noche ofrece platos de autor y los fines de semana se sirven raciones en barra como Croquetas, Callos, Piparras... **Menú del día: 19,80€ Menú fin de semana: 45€. Cierra:** Lunes y martes.

KATTALIN

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas** de viejo, asadas a la parrilla con mimo, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar al fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirre Zubeldia**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta: 45-60€**

BEASAINKATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com**URKIOLA**

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

**BEASAIN**KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com

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

ATOZTE TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL
DE JESÚS SALEGI (MAZZANTINI)



Desde el pasado 28 de junio, **Jesús Salegi**, quien dirigiera durante décadas el popular y cercano bar **Mazzantini**, se ha hecho cargo de otra referencia hostelera de Deba, el bar Atozte, situado en plena plaza de la localidad costera. En Atozte se seguirán sirviendo las estupendas **tortillas de patatas (hasta 18 variedades)** elaboradas por **Arrate Iriondo**, así como una gran variedad de **pintxos**, destacando el de hamburguesa con tomate. En Atozte tampoco faltará el **buen jamón ibérico**, los **platos combinados**, la Txuleta de vaca Angus y **raciones** como las Vieiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxoxo, el Codillo... así como **postres caseros**. Atozte abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal.

BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANSА... 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 ginebras de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinchino 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



DEBA

FORU ENPARANTZA
(PLAZA DEL
AYUNTAMIENTO)



URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01
631 29 13 68
www.urgain.net



El restaurante Urgain, uno de los establecimientos más emblemáticos de **pesados y mariscos del Cantábrico**, ha sido retomado por **Néstor Pañuñ y Edwin Quispe**, dos de los trabajadores que comparten sala y cocina con **Xabier Osa** en su última etapa al frente del restaurante y que, en consecuencia, conocen al dedillo cómo funciona este templo de la gastronomía marinera. De hecho, Xabier se ha volcado con ellos, les ha transmitido todos sus secretos y acude a menudo al local para colaborar en cualquier imprevisto o mejora que se pueda aplicar. Las **especialidades** de la casa siguen siendo los **pescados frescos asados**, los mariscos y los platos más emblemáticos como el Foie de la casa, la Ensalada de marisco, el Panaché de verduras, la Txuleta... **Menú del día:** 27 € **Menú fin de semana y festivos:** 35 €. **Carta:** 70-90 € **En Agosto,** solo estará disponible el **menú de fin de semana y festivos**.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 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€s.

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

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



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 brioché y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de larrainzar de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo 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 **Olbín 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

ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR Y EXCELENTE TRATO



LARRAUL

NUCLEO, 6

(Bajo el Ayuntamiento)

943 69 18 55

Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este estatau que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dando 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).

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.

AVENIDA

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



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

Menú del día: 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

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 piko-teo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinita 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 Txakolis 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 suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Saltedao de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la ejicia... **La temporada de la caza es una fiesta** en Gurutze-Berri con excelentes platos de Cervo, 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 BIZARDIA, 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, tendiente 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, Beigaihundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte). **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES



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

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

KUKO

GARAIAN GARAIKOA

**ORMAIZTEGI**

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Iñaki Telleria 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 justa 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 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 46€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

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 **génnero 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

EROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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 Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 . Acceso para minusválidos. **Cierra:** Lunes todo el día, domingos noche y noches de martes y miércoles.

FRONTÓN TOLOSA

REPORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA



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

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037

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 autopista 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 cazelletas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 15,50 € **Menú fin de semana:** 29,50 € **Platos combinados:** 13,50-23,50 € **No cierra**

TOLOSA

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

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

ANTXETA

COCINA TRADICIONAL, BOKATAS ... Y CENAS TODOS LOS DÍAS



La ameketarra **Mª Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, 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, y otros productos caseros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre encontraremos Ensalada, Ensaladilla, Sopa de pescado o Pasta a elegir de primero, así como Merluza rebozada y otros platos como segundo.

Menú del día: 12€ **Menú fin de semana:** 20€.

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL. 943 54 43 12

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 Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de langostino 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)

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso estatu 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 Ostatu Berria Aiert Izagirre

BAI BIDEA JATETXEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN PASO ADELANTE EN LA CALIDAD



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



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.

COMER EN DONOSTIA

ALDANONDO



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como 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.

DONOSTIA

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

www.asaderaldoanondo.com

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, vuela, 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

ARATZ ERRETEGIA



TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDÉNTIDAD



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 pue-de degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...) y otras exquisiteces 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 agudulce, 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€

DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com

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 tentan 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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD



DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com

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

CAFÉ VIENNA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

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

CASA UROLA



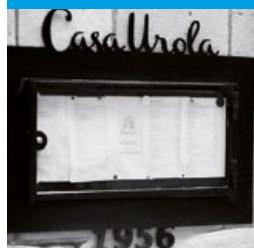
IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.es



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

EL VASKITO SAGARDOTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33
(IBAETA)

TEL. 943 27 36 19



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **siderería 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 "**Baxari 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 Errrotaburri, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JL: 24 € Menú Baxari: 39 € Menú Centollo: 42 € Menú Centollo 2: 48 € Carta: 70-80 €**

ETXEDE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

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

DONOSTIA

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIO-
NALES EN INTXAURRONDO

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

DONOSTIA

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

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN
DEL CENTRO DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7
(CENTRO)
TEL. 843 93 30 00
www.ikili.eus

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 Begirauendi 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 **barra de pintxos** en la que destaca su exitosa Tortilla de patatas. **Carta:** 55-60 € **Cenas todos los días excepto domingo noche.**

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

donostia

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.

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



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

DONOSTIA

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

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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna

DONOSTIA

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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPETO POR LA TRADICIÓN



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

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

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 Pulpito 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

LA TABERNA DE EGIA

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



DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)

Antonia Pazos y Alfredo Jiménez dirigen desde 1987 esta encantadora tarea 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.**

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS



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

DONOSTIA

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

MARIÑELA

4º TEMPORADA DE LA MANO DE
IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

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



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras las exitosas etapas vividas entre 2022 y 2024 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rapa 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, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela: 50 € (Bebida aparte) Carta: 50-55 € Cierra: Lunes**

MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE



Recientemente abierto por **Borja Olano** de Kapadokia, junto a su pareja, **Vane Pérez**, **Mamis-Etxe**, el antiguo Mamistegi, es un espacio acogedor y relajante, dotado de un precioso comedor y una terraza con vistas a su jardín. Borja practica una cocina tradicional en la que la **Parrilla de carbón** cobra gran importancia, asando a fuego gamba roja, verduras de temporada, bonito, rape, lenguado, txuleta, pluma... y donde destacan también los **Platos de temporada** y los **Arroces** como el de Gamba roja, el de Verdura y el de Pluma ibérica. En su barra, desde las 12:00, podemos degustar la **excelente tortilla de patatas con la que Borja ganó el I Campeonato de Euskadi** así como Calamares, Croquetas, Ibéricos, Ensaladilla de merluza, Callos caseros... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Noches de domingo a martes y miércoles todo el día.

DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL, 14
TEL. 943 71 56 19
mamistegi.asador@gmail.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

**DONOSTIA**

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

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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA

**DONOSTIA**

GLORIA, 2
(GROS)
TEL. 943 27 98 85

Tras el cierre el pasado 22 de septiembre del Ezkurra, **Joséba 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

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.

DONOSTIAPORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com**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.

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 35 87 78

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

**DONOSTIA**

ANOETA PASEALEKU, 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

 tu gastronet!

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISION INTERNACIONAL



VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



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

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).

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.Rioja encontraremos una excelente cocina tradicional de la mano del chef Jon Ander Mardaras y su equipo, con menús como el **"Menú de Temporada"** (31,95€ sin bebidas); el **"Menú Asador Vintage"** (41,75€ sin bebidas) o el **"Menú Infantil"** (17,95€). Especialidades: Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa con helado cremoso de aceite 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 al sarmiento y patatas fritas de Álava; Torrija con crema de la abuela Luchi.

CHAMORROCARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

Leo Chamorro lleva casi 30 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...

**LA TORTILLA
DEL ZABAleta**TORTILLA CASERA ELABORA-
DA AL MOMENTO

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.

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

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 34

www.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...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

60 ondojan

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-**



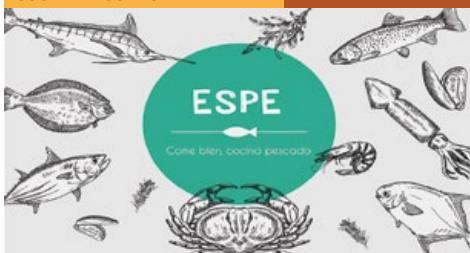
ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta 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 Húrdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCAZO

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 "Itzasotik", 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.pasteleriaoiartzun.com

JOSÉ BERASALUCE, DOCTOR POR LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ Y FRANCOTIRADOR CULINARIO

"LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA ES UNA BURBUJA CULINARIA MÁS CERCA DEL PELOTAZO QUE DE LA HONRADEZ"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Conocí a José Berasaluce hace 4 años debido a su condición de creador y coordinador del Máster en Innovación de la Cultura Gastronómica, Másterñam, impartido por la Universidad de Cádiz, en el que he tenido el honor y el gustazo de participar como docente durante 4 años. Este gaditano de raíces vascas no es cualquiera: Doctor por la Universidad de Cádiz con la tesis "Relaciones de poder en la gastronomía española contemporánea", historiador licenciado en Historia Moderna y Contemporánea, autor del polémico libro "El engaño de la gastronomía española: perversiones, mentiras y capital cultural" (Ediciones Trea, 2018)... Berasaluce es un francotirador gastronómico que no se calla ante nadie y ante nada, un profundo analista social que escanea continuamente con su sabiduría, su ironía y su acerada pluma las incómodas verdades que rodean al circo culinario.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

El cine, la lectura, los viajes, el carnaval de Cádiz.

¿Cuál es tu lugar favorito en Cádiz? ¿Y en el resto de Andalucía? En Cádiz, La Caleta. En Andalucía, la subbética cordobesa.

¿Y fuera de Andalucía?

El Cerrato palentino

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Travesía en barco por el río Nilo, Egipto

¿Y el que te queda por hacer? Japón

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La honradez

¿Y qué detestas?

Que me minta

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el restaurante Apoliente, El Puerto de Santa María (Cádiz)

Tu trabajo se ha desarrollado en torno a la historia, la gastronomía y la divulgación. ¿Qué parte de tu trabajo es la que más has disfrutado, en la que más a gusto te has sentido?? Conocer el trabajo de las mujeres en la cocina, a menudo invisible, precarizado y esclavizado

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

La gastronomía del vino de Jerez

¿Y el producto o costumbre gastronómica que más te

ha sorprendido fuera de casa? Las chuletas al sarmiento

¿Cuál es tu plato o producto favorito para comer?

El gazpacho

¿Y tu plato favorito para preparar?

El atún encebollado

Sugíérenos dos o tres restaurantes de tu provincia y, si quieras, dinos por qué.

Ventorrillo El Chato en Cádiz, una casa de postas del siglo XVIII donde nació la tapa. Pedro Nolasco en Jerez de la Frontera, un restaurante en la bodega Tío Pepe. El Ronqueo en Conil de la Frontera, puro mar y pescados de roca.

¿Y otros dos o tres restaurantes del resto de Andalucía?.

Casa Manolo León en Sevilla; Los Marinos José en Fuengirola; Noor en Córdoba

¿Y fuera de Andalucía? Mugaritz

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Pedro Aguilera, del Mesón Sabor Andaluz en Alcalá del Valle

Tu apuesta durante los últimos años ha sido el Master de Cultura Gastronómica Masterñam... ¿Qué diferencia a este Master del resto de formaciones culinarias al uso?



Este posgrado no está a la venta...

¿Qué es lo más extraño, curioso, estrambótico... con que te has encontrado en el mundo de la gastronomía?

La masculinidad precaria de los hombres cocineros. Esa necesidad que tienen ellos de recurrir a la categoría de arte, para poner distancias con la cocina del espacio doméstico de la mujer y su estrecha relación con el universo de los cuidados.

Has venido muchas veces por el País Vasco... ¿Qué te llama la atención, te gusta, te seduce... de nuestra gastronomía o de nuestro país??

Los txokos y sociedades gastronómicas

¿Crees que la gastronomía gaditana o andaluza se encuentran en un buen momento? Se encuentra en su momento más crítico, amenaza por la turistificación, la especulación gastronómica, los fondos de inversión, la precariedad y empobrecimiento de la clase trabajadora de la hostelería.

En su día revolviste el gallinero con tu libro "El engaño de la gastronomía española". ¿Nos puedes hacer un diagnóstico express de la situación de la gastronomía estatal a partir de las conclusiones principales a las que te ha llevado esta obra? El libro nació con la intención de provocar el debate, de entender la realidad de la gastronomía española y de hacerse preguntas incómodas. También para saber en qué dirección iba el desordenado crecimiento de la gastronomía española. Una burbuja culinaria más cerca del pelotazo que de la honradez. La principal conclusión de esta obra es la necesidad de generar otras voces, otros actores y la necesidad que tenemos de defendernos de las mentiras gastronómicas.

El título de tu tesis doctoral, "Relaciones de poder en la gastronomía española contemporánea" también da ganas de ir encargando café y palomitas por quintales para acompañar su lectura. ¿Un breve avance de la misma sin caer en el spoiler? En la tesis se analizan los discursos políticos, económicos, epistemológicos y estéticos de la gastronomía española a través de la identidad, de la precariedad de los trabajadores, de la sostenibilidad, de los realities shows televisivos, de la industria alimentaria, de la especulación gastronómica, de la élitización de las universidades, de las academias o de la cocina de autor.

La investigación identifica el poder gastronómico español a través de la geopolítica de los premios gastronómicos y sus



preferencias regionales, los algoritmos de las foodtech, los sistemas de patrocinios públicos que financian actividades privadas, la publicidad encubierta, los congresos culinarios y el proceso de mercantilización del patrimonio culinario.

Resalta el hallazgo de conceptos y categorías que hasta ahora no habían sido contempladas de esta manera en la gastronomía española como los gastronacionalismos, la foodificación, la pobreza laboral, la soberanía alimentaria, la falta de camareros o la españolidad culinaria.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo de la cocina y la restauración? ¿Seguirá la gastronomía teniendo un papel relevante en nuestras vidas y en nuestra economía?

La post-pandemia nos traerá más cocinas fantasma, menos cocinas en las viviendas de los españoles, más concentración de poder en los oligopolios agroalimentarios, más alimentos procesados, más injusticia alimentaria y más señores premiados.

Zure betiko irratia!!

**segura
IRRATIA**

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

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

