



Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04

LA GASTRONOMÍA ESTÁ QUE ARDE

El de 2025 será recordado históricamente como un "verano caliente", pero no por las altas temperaturas que se han registrado a lo largo del mismo (que también), sino por los cientos de incendios que han asolado miles y miles de hectáreas de terreno a lo largo de toda la Península Ibérica. Cada vez hay menos actividad ganadera, los montes y campos están abandonados a su suerte sin nadie que los cuide y los proteja y los pirómanos con intereses más o menos claros no tienen ningún problema en entretenerse dando rienda suelta a su ardiente pasión.

Arde la España vaciada y más que va a arder si no ponemos remedio a la tendencia actual en la que anualmente cientos de pequeños ganaderos y agricultores van abandonando sus explotaciones tirando la toalla ante el impagable aumento de los costes de producción y alimentación sumado a la gestión de las instituciones que cada día que pasa les obligan a pagar más impuestos y les imponen más trabas burocráticas que dificultan cada vez más su labor al no poder hacer frente a tanto papeleo y obligación cuando deberían emplear su tiempo en alimentar y mimar a sus animales y cuidar sus campos y sus pastos.

Nos cuentan nuestros políticos y nuestras televisiones que los gobiernos centrales y autonómicos están con los pequeños productores y con la gastronomía local, pero en la práctica real cada vez se lo ponen más difícil a los pequeños mientras extienden sin disimulo alfombra roja a las grandes multinacionales, las cadenas de fast-food, las macrogranjas o incluso proyectos industriales como la factoría de Altri en Galicia



que sin tener nada que ver con la agricultura, la ganadería o la alimentación va a joder a las tres si por un casual termina por llevarse a cabo su construcción y nadie hace nada, de una manera legal o ilegal, para evitarlo.

Por lo demás, la gastronomía está también que arde con la llegada de los eventos otoñales como el Campeonato de Tortilla de Patatas y la feria Alicante Gastronómica en Levante, el Congreso San Sebastián Gastronomika en Donostia y otras muchas citas que animarán el panorama culinario a nivel mediático y publicitario. Pero no nos engañemos, si la tendencia sigue siendo maltratar y dificultar a los pequeños productores de cercanía, pronto estas citas dejarán de tener sentido y crecerán exponencialmente otro tipo de eventos como las Champions Burguers, Ferias de la Txuleta de importación y otros bodrios por el estilo... tiempo al tiempo!!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 247: OBITUARIO: JUAN CINTERO, REFERENTE LABORAL Y HUMANO 06 EN PORTADA: FIN DE SEMANA DEL TOMATE FEO DE TUDELA 08

COLABORACIONES 14-22 LA RUTA SLOW 14 SABERES Y SABORES 16
TE LO DIGO... 18 ITSASOTIK 20 DI...VINOS 22 PINTXO: LA TABERNA DE EGIA 24
JAKITEA 26 PIL-PILEAN/AL DENTE: 34-48 PREMIOS MATERIA PRIMA 34
SEMANA DE LA SIDRA EN IGARTUBEITI 40 BODEGAS A PIE DE CALLE 44
KOSTA AROA 48 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 50 RESTAURANTES DE
DONOSTIA 58 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 65 PLACERES GASTRONÓMICOS 66
CON LAS MANOS EN LA MASA: STEVEN EKHOLM 68

Ensalada de Feo de Tudela
Restaurante Remigio (Tudela)
(Ver receta en pág. 10)

ondojan.com

Nº 247 Agosto 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 Aritzoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo
Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:
Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores, aunque generalmente sí lo hace. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc., no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos o humanos, que nadie es infalible.



Josema Azpeitia
Periodista Gastronómico

El final del verano nos ha sorprendido muy ingratamente con la noticia de la desaparición de quien fuera uno de los principales referentes de la distribución gipuzkoana, un alma generosa de gran calidad humana a la que echaremos mucho de menos.

JUAN CINTERO: UN REFERENTE LABORAL Y HUMANO

~~~~~  
**Juan Cintero no se limitó a vender a la Hostelería vinos y licores. Para nosotros fue como un mecenas que nos ayudó a sacar adelante muchos de nuestros proyectos.**  
~~~~~

distribución de nuestra provincia a lo largo de décadas y décadas. .

Juan Cintero era una persona con olfato y sensibilidad, tanto para los negocios como para la gastronomía. Lo demostró en su día cuando confió en un loco idealista llamado **Juan Ignacio Belasco** que tras desesperarse hablando con unos y otros llamó a su puerta cargando con sus propios garrafones, intentando que alguien tomara en serio aquel licor de endrinas en el que creía a pies juntillas. Juan creyó en él y solo hay que ver en qué se ha convertido **Pacaharán La Navarra** y el grupo que lo rodea para entender que Juan Cintero no solo era comprensivo y generoso, sino que tenía una gran intuición empresarial. "Los negocios son perfectos cuando salimos los dos beneficiados, tú y yo" me solía decir, siempre con una franca y sincera sonrisa, cada vez que nos juntábamos en su despacho para discutir los plazos y las condiciones del próximo libro que nos iban a ayudar a publicar.

Y es que Juan Cintero no se limitó a vender a la hostelería vinos y licores. Para nosotros fue como un mecenas que nos ayudó a sacar adelante muchos de nuestros proyectos. La colaboración empezó con el libro que dedicamos en su día a la figura de **José Juan Castillo**, todavía en vida, y siguió con la edición de otros volúmenes como los

tres libros de **"De Pintxos por Gipuzkoa"**, el libro **"La Senda del Pintxo"** de Pamplona y otros trabajos como **"Menús de Temporada"**, libros todos ellos en los que por nuestra parte implicamos a cientos de bares, restaurantes y cocineros e intentamos, en la medida de lo posible, hacer una buena labor en la que, al igual que rezaba la filosofía de Juan, "todos saliéramos beneficiados". Creo, sinceramente, que lo conseguimos y que nuestro difunto amigo contribuyó a que hayamos dejado un bonito legado impreso.

La relación con Juan no se limitó al ámbito profesional. Fueron muchas, muchísimas las ocasiones en las que compartimos mesa y mantel bien fuera acudiendo a restaurantes de amigos y conocidos, bien fuera en su sociedad donde de vez en cuando daba rienda suelta a su arte culinario como en una ocasión en la que nos hizo disfrutar de lo lindo con una espectacular paella que nos costará olvidar.

La pandemia afectó muy negativamente a su empresa y durante los años posteriores a la misma, aunque ya apartado del trabajo, fue testigo del derrumbamiento de un castillo que le había costado enormes esfuerzos edificar. Aún así no perdía esa sonrisa y esa bonhomía que siempre le acompañó.

Recordaré siempre a Juan como un buen amigo de sus amigos, un hombre de familia que disfrutaba con los placeres sencillos como comer con los amigos o disfrutar de sus nietos a los que quería con auténtica locura. Y nunca olvidaré que fue una de esas personas que confió y creyó en nosotros ayudándonos y dándonos a conocer gentes con las que también hemos labrado grandes relaciones y amistades. Muchísimas gracias por todo Juan, y que la tierra te sea leve, amigo!!.

***Junto a estas líneas:** Juan Cintero nos acompaña, sonriente y satisfecho, durante la presentación del libro "Menús de Temporada". **A la derecha:** Una de tantas comidas con Juan, en este caso en el añorado La Muralla de la Parte Vieja.*





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

... y musho má !!!!

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



TUDELA DEDICÓ TODO UN FIN DE SEMANA A SU TOMATE MÁS PRECIADO

El fin de semana del 30 y 31 de agosto tuvo lugar en Tudela el Fin de Semana del Tomate Feo de Tudela que incluyó en su seno dos actividades principales: el **III Capítulo General de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela** el sábado y la **XVIII Edición del Concurso del Tomate Feo de Tudela** que se celebró a lo largo de la mañana del domingo.

El sábado, a las 10:00 tuvo lugar el "pistoletazo de salida" de este completo fin de semana con la recepción de cofradías en el Hotel Restaurante Remigio y el desayuno ofrecido a las mismas.

A continuación se dio inicio a la "Marcha Cívica" de las Cofradías que hizo un alto en el camino, concretamente en la Calle Muro, donde se impuso el pañuelico de la cofradía al monumento al Hortelano y se realizó una sesión de bailables por parte de los gigantes de la localidad al son de los Gaiteros de Tudela.

Gran afluencia de cofradías

Llamó la atención del público presente el colorido del desfile y la cantidad de cofradías representadas en el mismo, no en





vano fueron 22 las que acudieron al capítulo, empezando por las cofradías locales del Tomate Feo y la orden del Volatín y las cofradías navarras de la Costrada de Aoiz, el Cuto Divino de Tafalla, la Tostada del Ajo de Murchante, el Vino de Navarra, el Relleno de Navarra de Villaba y el Espárrago de Navarra. De Gipuzkoa acudieron la Cofradía de la Morcilla de Beasain, la del Queso de Idiazabal de Ordizia, la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia y Bidasoako Sagardoazaleen Kofradia de Irun. La presencia vasca se completó con la Cofradía de la Paloma de Sara y el Instituto del Gusto de Aquitania, y hubo también una importante presencia de cofradías del resto de la península como la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, la de la Anchoa del Cantábrico, la del Bonito del Norte de Colindres, la de la Borraja y el Crespillo de Aragón, la Cofradía del Desarme de Oviedo, la del Cocido Madrileño, la del Vino de Rioja o la de los Gastrónomos del Yumay de Avilés. Todas ellas recorrieron al son de los

gaiteros el tramo que llevó de la calle Muro a las puertas del Ayuntamiento de Tudela.

Un capítulo corto e intenso.

Desde su concepción la Cofradía del Tomate Feo de Tudela ha tenido claro que la parte más institucional de sus celebraciones, el “capítulo” propiamente dicho, debía ser breve y efectivo. Y así fue. Las autoridades ocuparon sus asientos a las 11:30 y se establecieron las 12:15 como hora máxima para despejar las dependencias municipales. El horario se cumplió a rajatabla y a las 12:17 los participantes ya se encontraban en el exterior situándose para la foto de familia con la que concluyó el acto.

A lo largo de esos tres cuartos de hora y tras la preceptiva escucha del himno de Navarra, el saludo de la Secretaria de la cofradía, **Andrea Arregui** y las palabras del alcalde, **Alejandro Toquero**, tomó la palabra el Presidente de la Cofradía **Luis**





Salcedo Irala para agradecer a los presentes su asistencia en un sentido discurso que precedió a los tres nombramientos que se realizaron durante el capítulo: el nombramiento como Embajador de la Cofradía al presentador televisivo **Germán Martínez Pozos**, el nombramiento como Cofrade de Honor a **Gregorio Aguado Zardoya** y el nombramiento como Cofrade de Mérito al joven jotero **Alex Espinosa** que ofreció dos vibrantes jotas antes y después del discurso de la Presidenta del Parlamento de Navarra, **María Chivite**, con el que se dio por concluido el acto al que siguió una ruta por los bares del Casco Antiguo y una opipara comida de hermandad en el Restaurante Remigio.

Otras actividades

La celebración del Fin de Semana del tomate se complementó el sábado con otras actividades como talleres infantiles, una degustación gratuita de salmorejo de tomate feo ecológico de la mano de **El Obrador de Villa Javier** y una demostración culinaria en directo con el chef **Vicente Ursúa**. Además, a lo largo de la mañana se celebró en la Plaza Nueva la **Feria del Tomate Feo de Tudela** donde pudieron adquirirse una gran diversidad de productos artesanos y en los bares de la localidad se ofreció, a partir de las 12:30 el "Vermut Toma-te algo", a lo largo de una ruta en la que varios bares de la localidad ofrecieron pintxos y platos

elaborados con Tomate Feo de Tudela, concretamente los bares El Gaitero, 17 Cortes, Malakerida, la Catedral, Le Bistrot, José Luis y Casa Alberto. También se sumaron a la ruta los restaurantes Remigio, Iruña, Pichorradicar, Sua y Enriqueta, y El Obrador de Villa Javier ofreció platos de tomate para llevar.

Concurso de Tomate Feo

El domingo 31 tuvo lugar el que realmente es el acto más importante del Fin de Semana del Tomate: El Concurso del Tomate Feo de Tudela que celebró su 18ª Edición. Hasta las 11:30 de la mañana los agricultores locales entregaron los tomates que fueron catados y evaluados por el jurado presente en la fotografía superior de esta página: de izquierda a derecha, el agricultor **Javier Navarro**, el periodista gastronómico y coordinador de esta publicación **Josema Azpeitia**, el confitero tolosarra **Rafa Gorrotxategi**, **Jesús López**, de la Cofradía del Vino de Rioja, **Miguel Pocoví**, catedrático de Bioquímica de la Universidad de Zaragoza, **Carlos Cuadrado** de los Gastrónomos del Yumay de Avilés, **Vanessa Bustillo** de la Cofradía del Bonito de Colindres, **Jean-Baptiste Casenave** del Institut du Goût de Aquitania y **Miguel Ángel de Dios** de la Cofradía del Desarme de Oviedo. Luis Salcedo, del Remigio, cortó los tomates y dirigió la cata en la que se estableció el siguiente palmarés:



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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



Ensalada de Feo de Tudela

INGREDIENTES:

Tomate Feo de Tudela en su momento óptimo de maduración; Aceite de oliva virgen extra; Un soplete

Para el aliño:

1 Kg. de tomate; 20 g. de sal; Una bolsa de vacío

ELABORACIÓN:

Este plato solo se sirve en el Remigio de Tudela cuando el tomate se encuentra en su momento óptimo y se prepara con los tomates recolectados en el propio huerto del restaurante en la isla fluvial de La Mejana.

Para el aliño se utilizan 20 gramos de sal por cada kilo de tomate, pudiendo utilizarse incluso las peladuras del mismo. Trituramos todo junto, lo introducimos en una bolsa de vacío y lo dejamos fermentar a 27-28 grados de temperatura durante más o menos dos días, sin que se suba mucho la acidez ni que coja carbónico.

Colamos y ya tenemos el aliño.

A la hora del pase, pelamos el tomate a soplete y lo servimos acompañado de su aliño y un buen chorro de un aceite de oliva virgen extra de calidad.

La receta de...

Luis Salcedo Irala
HOTEL RESTAURANTE REMIGIO
(Tudela)



Premio al tomate más feo:

Tomate nº 166, recolectado por Gloria Gil en el Término de Traslapuente. La agricultora fue premiada con un jamón ofrecido por Jamones Volatín.

Tomates de mejor gusto:

1º Premio: Tomate nº 38 (300 euros y trofeo). Recolectado por Sonia Reviriego en el Término de Lodares.

2º Premio: Tomate nº 72 (150 euros y trofeo). Recolectado por mariano Lacarra en el Término de Lodares.

3º Premio: Tomate nº 53 (Cena para dos personas). Recolectado por Víctor Manuel Blanco en el Término de Huertas Mayores.

Tomate de la Cofradía:

Este año se ha establecido una nueva categoría para que los miembros de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela participen de manera independiente evitando suspicacias. El ganador fue Moncho Díez con el tomate nº 70 recolectado en el Término de Lodares, y fue premiado con una cena para dos personas en el Restaurante Remigio.





Foie Gras Aurki

Tradición, sabor
y excelencia.

Calidad que se nota
en cada bocado.



Origen



Perfección en el plato

COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

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

Uriola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilonea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ATAUN

Urbitate..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea****..... 943 88 98 88

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo***..... 943 88 19 58

Zezilonea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

Imaz**..... 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune**..... 639 23 88 89

Petit 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

Liernigarakoa... 669 77 71 60

ATERPETXEA

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 25
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -
URTE

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren 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 gaztaren ibilbidea.** GR-283: ruta del queso Idiazabal.
- **Euskal Herriko Trail Estazioa.** Estación de Trail del País Vasco.
- **Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak.** Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

ATAUN

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

- **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA

- **Goierri eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI

- **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA

- **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

ZEGAMA

- **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko 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.blogseib.com/larutaslow

No es de extrañar que **"Bionekazaritza"** recibiera el Premio **"Slow Food Araba"** 2025, "por su labor de promoción y defensa de prácticas ecológicas e innovadoras que buscan fortalecer el territorio, sus personas y su futuro alimentario"

RECUPERANDO VARIEDADES AUTÓCTONAS DE TRIGO EN ARABA



Recientemente tuvimos oportunidad de conocer de primera mano gracias a **"Bionekazaritza"** (Asociación Alavesa de Agricultura Ecológica), el proyecto **"Gariaraba"** de recuperación de trigos antiguos alaveses donde también están presentes otros colectivos agroecológicos como **"Tierra Papel Tijera"** y **"Mendialdeko Ogia"**. Y al mismo tiempo, el convenio **"Agrocoop"** donde también se encuentra, además de **"Bionekazaritza"**, la **Red de Semillas de Euskadi** **"Hazien Sarea"**, **"ASSE"** (Asociación de Fruticultores y Sidreros de Alava) en colaboración con **Neiker**. Desde 2022, este programa tiene como objetivo principal rescatar variedades autóctonas de trigo que formaron parte del paisaje y la memoria agro cultural del territorio alavés.

"Rojo de Sabando", "Mocho Rojo", "Mocho Velloso", "Victoria Temprano", "Involcable de Zambrana"... son variedades locales cultivadas por generaciones de personas agricultoras y presentan una diversidad genética significativa que las hace especialmente resistentes ante eventos climáticos extremos. Además, al tratarse de plantas de porte más alto y densas, aportan múltiples beneficios agroecológicos: fijan CO₂, regeneran la estructura del suelo y ayudan a mantener el equilibrio de los agroecosistemas.

El proyecto contempla una estrategia integral: primero, identificar y conservar estas semillas en bancos de germoplasma; luego, cultivarlas en parcelas demostrativas; y finalmente, incorporarlas a la cadena agroalimentaria para llegar al consumidor final, como pan o harina ecológica de proximidad. Los resultados hasta la fecha son prometedores. No solo se ha conseguido preservar estas variedades, sino que también se ha

logrado abrir canales de comercialización en mercados locales y fomentar catas y jornadas de puertas abiertas para educar a la ciudadanía en agrobiodiversidad. Desde la Asociación, destacan además que los productos elaborados con estos trigos no solo son nutritivos, fáciles de digerir y ofrecen aromas y sabores tradicionales, sino que representan una conexión viva con la identidad rural alavesa.

"Bionekazaritza": Premio Slow Food Araba 2025

Este proyecto encarna los valores esenciales del movimiento Slow Food: enriquecer la agrobiodiversidad, fortalecer los circuitos cortos entre persona productora y consumidora, y rescatar sabores y saberes tradicionales. La iniciativa de Agrocoop no solo recupera semillas-patrimonio, sino que también impulsa una agricultura resiliente, sostenible y con profundo arraigo





cultural y gastronómico.

Por todo ello, no es de extrañar que "Bionekazaritz" recibiera el pasado julio el **Premio "Slow Food Araba" 2025** en el marco de la Feria Agrícola de Santiago, "por su labor de promoción y defensa de prácticas ecológicas e innovadoras que buscan fortalecer el territorio, sus personas y su futuro alimentario", tal y como recordó el presidente de Slow Food Araba, **José Antonio Arberas**. El premio consistió en una cesta con diferentes productos de pequeñas y pequeños productores del territorio alavés y un ramo de flores muy especial. «Hicimos una visita reciente a «Arruamarrate Baserria» (Azkoitia) donde una pareja que trabaja en agricultura regenerativa y ecológica, cultivan flores tan preciosas como estas donde se ve la diversidad que tienen en su entorno», explicó **Eduardo Urarte** en la entrega del premio.

Zorionak eta eskerrik asko zuen lanagatik, Bionekazaritz!

Enlace al programa:

<https://guau.eus/m/la-ruta-slow-gariaraba-proyecto-de-recuperacion-de-trigos-antiguos-alaveses-en-salcedo-lantaron-20250714112804>

Fotografías:

Página anterior, arriba: Visita a Salcedo (Alava) para conocer la recuperación de trigos antiguos alaveses

Abajo: Nacho Beltrán de Heredia (Mendialdeko Ogia) explicando los diferentes panes y productos derivados de trigos antiguos alaveses.

Sobre estas líneas: Entrega del Premio Slow Food Araba 2025 a "Bionekazaritz".

Bajo estas líneas: Ramón Roa (TierraPapelTijera-Bionekazaritz) explicando las particularidades de los trigos alaveses.





con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW




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





Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

~~~~~  
**El sangacho es una parte muy poco valorada y muchos la desechan a pesar de que su textura es suave, rica en proteínas y fuente de vitaminas.**  
~~~~~

un músculo con múltiples capilares que, durante la pesca, la sangre que contienen ha coagulado e impregna esa parte de la carne del pescado dándole un color oscuro. Es un tejido muy rico en hemoglobina y mioglobina. La hemoglobina es una proteína (y la vez es un pigmento) que se encuentra dentro de los glóbulos rojos cuya función es la de transportar oxígeno desde las branquias al músculo y otros tejidos, además también transporta el dióxido de carbono que se genera como consecuencia de la actividad del músculo a las branquias. Las branquias en los peces extraen el oxígeno del agua y realizan una función de captar oxígeno similar a la de nuestros pulmones. Mientras, la mioglobina es otra proteína y pigmento cuya función es atrapar el oxígeno en el interior de las células musculares para que estas produzcan la energía suficiente durante el esfuerzo físico. Ambos pigmentos contienen hierro y son los responsables del color rojo en la carne roja. La intensidad del color oscuro de la carne de un túnido dependerá de la cantidad de hemoglobina y mioglobina contenida dentro del músculo de la carne. Cuanto más oscura es la carne más hemoglobina y mioglobina contiene en su interior, mientras que la más clara posee menos.

Los peces oceánicos, es decir, los siempre están nadando, como el caso del bonito del norte o del atún, son muy activos y utilizarán sus músculos para nadar continuamente. El tejido muscular que tiene un color rojo oscuro significa que también tiene más capilares con mayor contenido de hemoglobina. Estos músculos que constituyen el sangacho se localizan cerca de la espina y su función principal es ayudar en el movimiento, y constituyen el verdadero motor de estos nadadores excepcionales. El hecho de que el sangacho se encuentre en la franja alrededor de la espina es debido a que en la espina es donde se fabrica la hemoglobina y los glóbulos rojos, que posterior-

¿DESECHAR O NO DESECHAR EL SANGACHO?

El sangacho es la parte situada cerca de la espina de los túnidos que presenta un color muy oscuro. El nombre de sangacho, probablemente, procede del término italiano medieval, "sanguinaccio", que era utilizado para referirse a la carne que contenía mucha sangre. En Andalucía se suele conocer con nombre de fangacho y en catalán sangatxo, o tonyina negra.

El sangacho es en realidad

mente pasan a la sangre. Señalar también que el corazón de los túnidos tiene el mismo color que el sangacho, ya que posee una gran cantidad de vasos sanguíneos. Estos tejidos musculares que tienen un color rojo muy oscuro, sólo representan alrededor del veinte por ciento del tejido muscular total del atún.

Valor nutricional

El sangacho es una parte muy poco valorada por la mayoría de consumidores y muchos la desechan porque dicen que da mal sabor, a pesar de que su textura es suave, rica en proteínas de alto valor nutritivo, posee una grasa rica en omega 3, es fuente importante de vitaminas del grupo B (B2, B3, B6, B9 y B12) y minerales especialmente hierro y selenio. Cabe destacar su alto contenido en hierro, por cada 100 gramos de sangacho de bonito del norte obtenemos 9 miligramos de hierro, el cual, constituye unos alimentos de los más ricos en este mineral superando al contenido del hígado de pollo, además este hierro es de fácil absorción por estar unido al grupo hemo. Dado su alto contenido de hierro es uno de los mejores aliados para combatir la anemia, siendo muy recomendable para mujeres en edad fértil. Aparte de hierro, también es una fuente rica de ácidos grasos omega-3, que son necesarios para una buena la salud cardiovascular. La única contraindicación es para personas que sufran de hiperuricemia o gota, que conviene que limiten su consumo dado su alto contenido en purinas que se transforman en ácido úrico.

Características organolépticas.

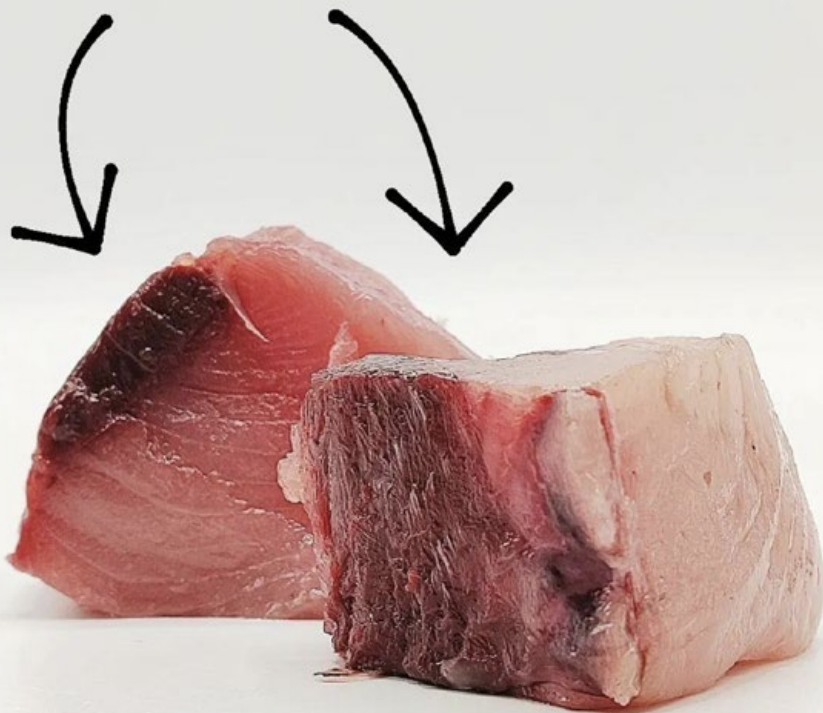
El sabor fuerte que tiene el sangacho se debe, en gran parte, al alto contenido de hemoglobina, que al ser una molécula que contiene hierro, este le confiere un sabor metálico. Además, el hierro reacciona con otros componentes de la carne que intensifican su sabor.

Muchas conserveras y salazoneras consideran por su aspecto y sabor potente que el sangacho es un subproducto, por lo que suelen destinarlo y transformarlo en harinas de pescado.

Su uso en cocina

En la zona de levante, en la época escasez, el sangacho de atún o de tintorera fresco era uno de los productos de las pescaderías más económico y muy popular para las personas con menos recursos. Actualmente todavía, en esa costa del Mediterráneo se sigue elaborando de múltiples formas y son populares determinados platos con sangacho de atún como son: el arroz al horno con sangacho y judías,

Sangacho



las pebreretes de sangacho, la sangoreneta de sangatxo, el mullador o tomacat o fritanga alicantina.

Aunque no sea una de las partes más populares de los túnidos, gracias a la creatividad de los cocineros, podemos encontrar formas excelentes de elaboración del sangacho, entre otras: en conserva, a la plancha, a la parrilla, guisado, en escabeche o marinado.

¿Debemos desechar el sangacho?

Si no has probado el sangacho y te gustan los sabores fuertes, te aconsejo hacerlo, es posible que te guste y que no sigas tirándolo, con ello conseguirás un producto de alto valor nutritivo, y contribuirás a un mejor aprovechamiento de los recursos naturales que tenemos en este planeta. Ya hay bastante pobreza en el mundo como para tirar la comida.



"Bertakoa, bertakoarekin"

Bertakoteka



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

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





Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

LA MEMORIA DEL CINE

Se han cumplido cincuenta años del estreno de Tiburón.

Reconozco que fui afortunado al poder asistir al pase en exclusiva de la famosa película, que meses antes de su estreno oficial, se produjo en mi ciudad. Fue en la sesión de clausura de la XXIII edición del Festival de Cine de San Sebastián. Corría el año 1975 y a España le quedaban apenas un par de meses para dar un gran giro.

No recuerdo cómo conseguimos las entradas. Por internet

seguro que no. Mis compañeros de la cuadrilla eran muy eficaces a pesar de ser como yo, unos adolescentes con quince años recién cumplidos. Lo que sí recuerdo es la cara del tipo de la entrada a la sala al ver a cuatro efebos meterse al anfiteatro del cine Astoria.

No olvido la imagen detenida en mi memoria subiendo la escaleras empujadas del gallinero del cine y la sensación de complicidad de estar allí. De haber conseguido las entradas. En las gradas abarrotadas se respiraba un curioso ambiente de excitación. La cinta traía tras de sí una expectación como pocas veces se había visto.

Su director era un joven estadounidense desconocido, pero yo traía informaciones de mi hermano de que ya había hecho algunas con anterioridad y en concreto una titulada Duel (Duelo). Traducida aquí como El diablo sobre ruedas, ¡Dios mío cómo se pasaban cambiando los títulos! Que era muy buena fue el escueto mensaje que me dio. El propio director reconocía tiempo más tarde que Tiburón (Jaws) era una adaptación de esta anterior. Durante la proyección la gente estuvo metida de lleno en aquellas escasas dos horas de metraje de la ahora mítica película. No parpadeamos, gritamos con los tres sustos gordos que tiene el filme, empatizamos con los personajes que poco a poco se iba merendando el "actor" principal, y a la salida tuvimos la sensación de haber participado en algo histórico.

Pasado un tiempo tengo esa misma percepción. En realidad, no sé si era tal vez mi edad, o la increíble calidad de todo lo que se proyectó en aquella inolvidable edición. Lo digo porque aquel año, el comité de selección del Festi, dirigido por Miguel Echarrí, se portó. Además de la nombrada se proyectaron una selección de películas inolvidables, de las que marcan época. La encabezaba la extraordinaria Furtivos de Jose Luis Borau con guion del propio Borau y de mi amigo Manuel Gutiérrez Aragón, que con todo merecimiento se llevó la Concha de Oro. Sin olvidarnos de Pim, pam pum, fuego de Pedro Olea,



la segunda parte de El padrino, de Coppola, Derzu Uzala, del mítico director japonés Akira Kurosawa o Tarde de perros, con Al Pacino. Muy injusto sería no nombrar el film Portero de noche de la directora Liliana Cavanni con el impactante cartel de la protagonista, Charlotte Rampling, medio desnuda y con atuendo nazi.

No me pregunté qué hacía yo a mi tierna edad viendo todo eso porque no tengo respuesta. Tal vez fue por la afición por el cine que desde muy pequeño me inculcaron mis padres.

Fue un festival único e inolvidable pero Furtivos fue algo más. Una cinta mágica. La recuerdo con toda la carga de dureza y desgarró que emanaba el filme. La figura de la actriz Lola Gaos empuñando una azada es difícil de olvidar. A mí me impresionó casi más que la del pez.

Pero hoy hablamos del inolvidable escualo que marcó a varias generaciones. Desde entonces, las pocas veces que me baño en el mar, la recuerdo con toda la carga de genialidad de Steven Spielberg que, con apenas veinticinco tacos, logró sacar adelante con no pocos contratiempos. Una cinta que cuenta bastantes más cosas que las que se ven. Las que se escuchan forman parte también de la memoria colectiva. John Williams fue otro de los artífices de aquella magia. Dos compases de su música y tanto si la oyes en el mar como en tierra firme, sabes que el peligro, alguna amenaza, o el desasosiego, están cerca.

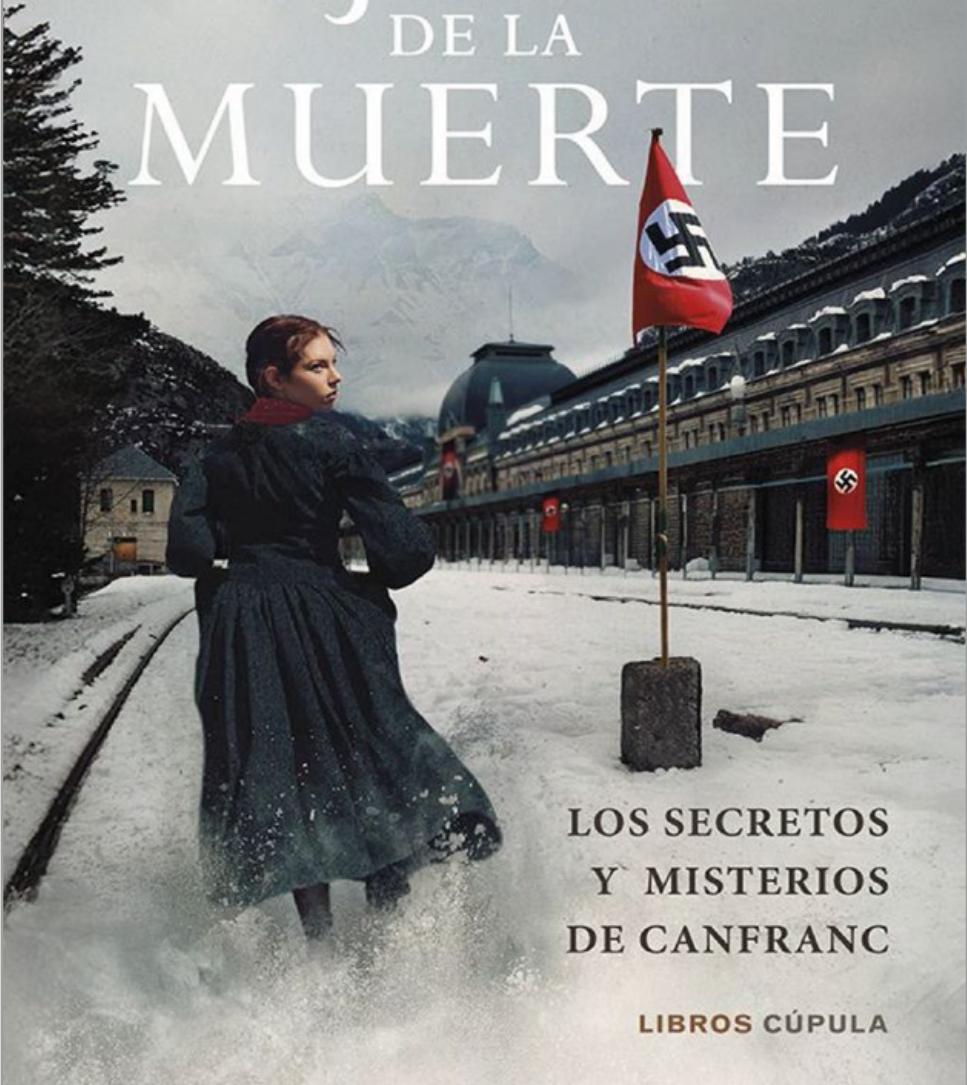
Tiburón me marcó. Aunque mirándolo en la distancia creo que no fue la película en sí misma. Fue esa edad donde descubres cosas que ves por primera vez. Un periodo donde todo te impresiona. Cuando la frontera de la niñez cae por completo.

La marca que dejaron Tiburón, Portero de noche o Furtivos en la mente de un imberbe de la época como yo, fue imborrable.

A veces dudo si no fue Furtivos, más que Tiburón, la que de verdad se quedó en mi memoria.

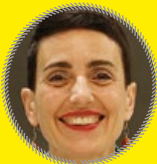
XABIER GUTIÉRREZ

EL JUEGO DE LA MUERTE

The background of the book cover is a historical photograph of a snowy street in Canfranc. A woman in a dark, long-sleeved dress and a red scarf is walking away from the viewer, looking back over her shoulder. To her right, a red flag with a white circle and a black swastika is planted in a small stone block in the snow. In the background, there is a large, ornate building with a dome and several smaller flags with the same symbol. The scene is set in a snowy, mountainous area.

LOS SECRETOS
Y MISTERIOS
DE CANFRANC

LIBROS CÚPULA



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

● CONSERVAR EL PESCADO EN CASA



~~~~~  
**Si el pescado ya lleva unos días en tu frigorífico y no sabes qué hacer con él, no lo congeles, el congelador no hace milagros.**  
~~~~~

En estos días de tanto calor, y como sucede casi todos los veranos, las consultas acerca de cómo conservar el pescado en casa se suceden con mucha frecuencia. Y es normal que nos entren dudas.

Por ese motivo, quiero dejaros aquí unos consejos básicos acerca de cómo tratar el pescado para conservarlo de la mejor manera posible y en cualquier estación del año.

En tu casa, como es obvio, puedes conservar el pescado en el frigorífico o en el congelador.

Lo primero que has de tener claro cuando lo traes de la pescadería es cuando tienes previsto consumirlo.

Si lo vas a consumir en el plazo de dos días, lo refrigeras en el frigorífico, pero si no sabes si lo vas a comer en ese tiempo, es mejor que lo congeles.

Mi madre siempre decía a sus clientas que “en el congelador si metes bueno, sacas bueno” pero si el pescado ya lleva unos días en tu frigorífico y no sabes qué hacer con él, no lo congeles, el congelador no hace milagros.

Refrigeración en frigorífico

El pescado fresco, para su mejor conservación necesita estar limpio, húmedo y frío.

El motivo de limpiar el pescado es barrer los restos

orgánicos como sangre y vísceras, y además, eliminar las bacterias que pueda tener en su superficie para así prolongar su conservación en el tiempo.

Si has pedido en la pescadería tu pescado ya fileteado no es necesario que lo limpies para guardarlo. Simplemente asegúrate que no tiene agua residual ni suciedades en el envoltorio, en cuyo caso las retiras. Y guárdalo en el frigorífico en ese mismo envoltorio limpio.

Si has pedido tu pescado limpio y entero como, por ejemplo, el caso de unas anchoas, o una lubina, conviene lavarlo antes de guardarlo.

Lo ideal es hacerlo en agua muy fría, salada y de manera breve. Cuanto menos se manosee el pescado, mejor.

Para conservar la humedad del pescado y que no se reseque, envuélvelo en el papel de la pescadería limpio y húmedo y/o en un trapo humedecido en esa agua (sólo mojado, sin que gotee).

Y después guardalo en la zona más fría de tu frigorífico.

Congelación en el congelador

La congelación es una gran opción para alargar la vida útil del pescado, y también, para disponer de buen pescado en casa cuando lo necesitas.

Siempre y cuando se realice correctamente, la congelación garantiza la seguridad alimentaria y el valor nutricional del pescado.

Es cierto que, algunas veces, pueden verse alteradas sus cualidades organolépticas de sabor, olor, color o textura. Es importante seguir unas simples recomendaciones a la hora del congelado, para que esos cambios sean los mínimos.

- Congela tu pescado en porciones pequeñas o de ración. No sólo porque te será mucho más fácil organizarte a la hora de descongelarlo, sino porque además tardará menos tiempo en congelarse, y cuanto antes se congele mejor resultado organoléptico tendrás.

- Congela tu pescado limpio, siguiendo los mismos criterios de limpieza que usamos para la refrigeración, pero aquí sí que te tienes que asegurar de que esté bien seco.

- Congela lo más hermético posible. Si tienes la posibilidad de poner el pescado al vacío será ideal, y si no, procura que el envoltorio se encuentre lo más pegado a su superficie, para evitar la presencia de aire que lo pueda “quemar” y conferir sabores extraños.

- Etiqueta cada paquete que prepares con la identificación del producto y la fecha de congelación.

De este modo sabrás qué paquete tienes que consumir con prioridad.

- El tiempo de permanencia máximo recomendado para el pescado congelado en un congelador doméstico es de 8 meses para pescado blanco y 3 meses para pescado azul (En congeladores industriales este tiempo es mayor, incluso de años)



Cuidados al descongelar

Los cuidados en la descongelación también son muy importantes.

- Descongela el pescado gradualmente. Del congelador pásalo a la parte más fría del frigorífico (al menos 12 horas), y de ahí a temperatura ambiente.

- Una vez descongelado déjalo airear unos minutos fuera del envoltorio y cocínalo cuanto antes.

- El pescado que se ha congelado y descongelado no debe volver a congelarse, salvo que se cocine a más de 70°C durante al menos dos minutos.

Onegin !!

Pescado fresco de primera calidad de la lonja a tu casa

Pescadería Espe tu pescadería online con envío a domicilio en 24h

ESPE
PESCADERÍA - ARRAINDÉGIA
desde 1958

Carol Archeli Pescadería Espe
Premio EUSKADI a la INNOVACIÓN COMERCIAL 2019
Mención especial Premios Nacionales de Comercio Interior 2020
Puesto nº12 del Mercado de La Bretxa, Donostia
943 42 53 55 – 665 704 429

Come sano, cocina pescado - Carol Archeli



Jon Méndez
(Vinatería Viniápolis)
Bermingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99
DONOSTIA

TINTO SH SYRAH 2022 (D.O. NAVARRA)

La bodega Finca La Cantera de Santa Ana se encuentra emplazada en el valle del Ebro, en el corazón de una gran terraza conocida como el "Monte de las viñas". Trabajan la viña con pasión y respeto al terruño. Mediante suaves laboreos, intensa labor manual y sin más riego que el natural de la lluvia. Buscan vinos que reflejen lo mejor de su variedad y añada.

Finca La Cantera de Santa Ana cuenta con hectáreas que están apostadas en el Valle del Ebro, las cuales son "Suelo, Moncayo y Cierzo".

Pequeño proyecto dentro de la DO Navarra. Sus vinos, elaborados al pie del Moncayo, al límite con la Ribera, son muy personales con un carácter muy diferenciador. Entre todos los vinos que elaboran destaca el syrah monovarietal que es la expresión del terruño de la zona.

Pequeña bodega con excelentes vinos. A tener en cuenta que todas son pequeñas series, hechas a mano con mucho mimo y amor.

Este tinto SH es posiblemente uno de los primeros Syrah de la Denominación de Origen Navarra, plantado en las inmediaciones de la bodega, seleccionado y vendimiado a mano. 100% Syrah con una crianza de 9 meses en barricas nuevas. Color púrpura de capa muy alta. Gran intensidad aromática. En nariz muy bien, sobre todo por la complejidad y la calidad. Mezcla perfecta de fruta y crianza. De paladar amplio, intenso y muy largo. Tanino muy maduro y fino. Muy aromático en boca.



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

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

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

EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

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

alzola
basque water



LA TABERNA DE EGIA
(DONOSTIA)

ENSALADILLA RUSA

Texto y fotografías:
Josema Azpeitia

Antonia Pazos está de Racha y este año podría hacer doblete y convertirse en bicampeona de España.



Antonia Pazos, que lleva, como dice su marido y compañero de trabajo **Alfredo** “deleitando los paladares de Donostia con sus tortillas desde 1987” ha sido toda este año por la divina providencia pues va a participar, por una parte, en la modalidad “Tortilla Con...” del **Campeonato de España de Tortilla de Patatas** que tendrá lugar el 6 de octubre en la feria Alicante Gastronómica y, acto seguido, en el **Campeonato de España de Ensaladilla Rusa** que se celebrará el 7 de octubre en el Palacio Kursaal dentro del marco del congreso San Sebastián Gastronomika.

Llama la atención la tranquilidad de Antonia ante la perspectiva de dos fechas, seguidas para más inri, que en otros profesionales hubieran generado desde ataques de nervios hasta cuadros clínicos con todo tipo de complicaciones. Antonia, tranquila ella, sigue acudiendo todos los días puntualmente a su bar, como si no pasara nada, para elaborar las tortillas que tanta fama le han acarreado, sobre todo desde que hace un año ganara con su tortilla de patatas con bacalao pimientos y cebolla, la modalidad “Con” del **Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas** (en el que volvió a repetir triunfo quedando segunda este año), así como el resto de pintxos y raciones de su oferta culinaria, en la que destaca la ensaladilla que hoy nos ocupa en esta sección.

Cuando le preguntamos sobre su ensaladilla y el por qué ésta ha sido elegida este año por los responsables del congreso para representar a Gipuzkoa, Antonia encoge los hombros y no se da ninguna importancia “Es una ensaladilla normal, sin nada especial. Exactamente la misma que llevo haciendo desde siempre. Es verdad que sale rica y que hay mucha gente que viene a comerla todos los días. Y no son pocos los que también la piden para llevar, porque es muy versátil, de esas que gustan a todo el mundo. La verdad es que cada vez se pide más”.



La ensaladilla de Antonia no lleva ningún ingrediente especial. Ella misma nos los recita: “Patata, huevo, aceite de oliva, pimientos extremeños, anxo picadita, bonito y mahonesa Hellmann’s, que creo que es la que mejor le va a la mezcla”, como te digo, la que hemos ofrecido en La Taberna de Egia durante toda la vida”.

Antonia no se hace excesivas ilusiones de cara al campeonato del día 7. “No tengo ninguna expectativa especial porque mi ensaladilla es muy normalita y al campeonato va a acudir gente de mucho nivel con unas ensaladillas muy especiales. Sé, por ejemplo, que va a participar un malagueño que al parecer hace una ensaladilla extraordinaria y según me han dicho es el favorito absoluto”.

Nos da la impresión de que Antonia es sincera y de que, realmente, a esta mujer que está ya de vuelta de todo le da absolutamente igual el ganar o no ganar. Eso sí, antes de finalizar nuestra conversación, nuestra interlocutora no puede evitar mostrar un rayito de esperanza al comentarnos con esa sonrisa socarrona y natural que tanto le caracteriza: “hombre... también es verdad que el año pasado ganó un gallego con una ensaladilla muy parecida a la mía, así que... nunca se sabe”.

Espereemos que los augurios de Antonia se cumplan y ojalá haga podio en ambos encuentros... Suerte, Antonia !!



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

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

LOS PREMIOS MÁS TRADICIONALES



En el pasado ejemplar adelantamos, antes de su entrega, los **Premios Jakitea de 2025**. En este ejemplar os ofrecemos las imágenes de la emotiva entrega de premios que tuvo lugar el 22 de julio en la Sidrería R. Zabala de Aduna así como las palabras que dedicó el presentador de la gala, Joxe Felipe Auzmendi, a cada uno de los premiados: .

1.- Premio al Restaurante Jakitea: Herriko Etxea

Este premio se entrega cada año a un restaurante de Jakitea. Y este año es el turno de Herriko Etxea, de Lasarte-Oria. Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga, que han pasado por lugares tan prestigiosos como el Olentzo o el Hotel Palacio de Aiete, dirigen actualmente este restaurante ofreciendo una cocina tradicional impecable y un servicio de primera. Su menú del día es como comer a la carta ofreciendo un reflejo perfecto de la misma, y su barra cuenta con una excelente variedad de pintxos, siendo su momento álgido el pintxo-pote de los jueves. Además de eso, Javi Penas es una de las personas que a modo particular más se ha implicado con Jakitea.



2.- Mejor Productor Local: Kosta Aroa

Jaime Burgaña, responsable de Kosta Aroa, es un marinero que decidió quedarse en tierra firme y dedicarse a lo que hacía su abuelo: cultivar la tierra y, sobre todo, cuidarla. Se instaló en Getaria hace unos 30 años y apostó por un producto ancestral del que hablaban los viejos agricultores pero que había caído en el olvido: el guisante de lágrima. A fuerza de mucho trabajo y siempre apostando por el ecológico, Jaime ha hecho que este producto alcance notoriedad de alta cocina, y a día de hoy su trabajo abarca muchos productos más.

3.- Mejor Pintxo Tradicional: Oreja guisada (Zazpi)

Tras una larga y fructífera trayectoria, Paul Arrillaga terminó dirigiendo el Bar Zazpi en la calle San Marcial convirtiéndola en aquella taberna complicada y estrecha en una meca del pintxo y de la buena cocina. La pandemia le hizo replantearse las cosas y trasladó nombre y concepto al Museo San Telmo en cuyo exterior sigue dirigiendo el Zazpi, convertido en un gran restaurante en el que el pintxo sigue teniendo una importancia trascendental. Su guiso de oreja es la muestra más palpable de su gusto por la tradición, algo que Paul no pierde a pesar de que ha demostrado dominar cualquier estilo y practicar una cocina muy personal.

4.- Mejor Plato Tradicional: Patorrillo (Túbal)

Nicolás Ramírez, propietario y jefe de cocina del Túbal de Tafalla siempre menciona sus dos apellidos, Ramírez y Jiménez, ya que fue su madre, la inolvidable Atxén Jiménez, quien llevó este restaurante a lo más alto de la gastronomía navarra y quien inculcó a Nicolás el amor por la cocina y la filosofía del trabajo. A día de hoy, Nicolás sigue preparando el patorrillo tal como lo hacía su madre, haciendo que miles de personas pasen anualmente a probarlo. Y su restaurante sigue siendo, para muchos, uno de los mejores de Euskal Herria.

5.- Impulso al euskera: Biok (Oiarzun)

Pablo Miranda y Rebeca Leyva se conocieron trabajando en la cocina del Zuberoa. Pablo, gallego, se formó en Cebanc y entró a formar parte del staff del restaurante de Hilario Arbelaiz en 2004. Rebeca, mexicana, acudió hace algo más de 10 años a formarse a Zuberoa y tras conocer a Pablo decidió quedarse entre nosotros. Ambos abrieron, el 24 de marzo, Biok Eramateko Janaria en Oiarzun, un establecimiento de comida para llevar en el que principalmente se elabora cocina tradicional con producto Kilómetro 0 de la máxima calidad. Desde un principio han tenido en cuenta nuestra lengua utilizando el euskara de manera mayoritaria en sus rótulos, folletos, redes sociales, vídeos...

6.- Premio a la trayectoria: Maurice Isabal

Maurice Isabal fue durante décadas, junto a su mujer, Maritxu, el máximo responsable del restaurante Ithurria de Ainhoa, abierto por sus suegros en 1962. Poseedor de una estrella Michelin, Maurice fue una pieza clave importante en el desarrollo de la Nueva Cocina Vasca en Gipuzkoa, movimiento que apoyó junto con su gran amigo Firmin Arranbide, del Hotel Les Pyrénées de Donibane Garazi. A día de hoy el hijo de Maurice, Xabier Isabal, sigue cocinando en el bistró familiar y el restaurante principal lo dirigen los sobrinos de éste, Xabier Isabal y Louis Isabal. Sin duda, toda una saga de chefs.





7.- Kilometro 0: Roberto Ruiz (Hika Txakolindegia)

Pocos cocineros vascos han sido tan respetuosos con el producto local como Roberto Ruiz. En su etapa al frente del Café Frontón de Tolosa protagonizó la recuperación de la humilde alubia de Tolosa convirtiéndola en un producto de lujo digno de la alta cocina. Y a lo largo de su trayectoria ha puesto en valor otros muchos productos de nuestras huertas o carnes olvidadas como la de la oveja, entre otras. A día de hoy, Roberto dirige el restaurante de la magnífica bodega de Txakoli Hika de Amasa, otro magnífico ejemplo de Kilómetro 0 ya que el txakolí que allí se produce proviene de las uvas plantadas a escasos metros de la bodega.

8.- Premio a la Solidaridad: Bisubi Fundazioa

Bisubi Fundazioa es una organización constituida sin ánimo de lucro por más de 150 sukaldaris de Bizkaia con la misión de poner en valor nuestra identidad de territorio gastronómico y cultural comprometido. Entre sus objetivos transformadores, es digna de admiración su apuesta firme por contribuir al desarrollo social y humano de personas con escasos recursos económicos mediante su participación en actividades vinculadas al sector de la gastronomía.

9.- Premio a la Integración: Moha Arab (Itxaropena)

Moha Arab, conocido en todo el gremio de hostelería y restauración donostiarra, nació en Argelia y vino a Donostia hace ya décadas, dedicándose a trabajar en la hostelería nocturna en sus inicios, cosechando una gran fama debido a su simpatía y su capacidad de trabajo. Hace unos años dirige el Itxaropena en la calle Enbeltran, local que ha convertido en uno de los más interesantes bares de pintxos de Donostia, con una barra en la que el producto de temporada y de proximidad lleva la voz cantante. Moha ha conseguido que los hosteleros, cuando cierran sus bares, vayan al Itxaropena, algo que dice mucho de él.

10.- Premio Mikel Corcuera al Mejor periodista gastronómico: Oraitz García Reondo

Lo de Oraitz García Reondo ha sido, como pasa entre los cocineros que aprenden y siguen la estela de sus madres, un caso de transmisión natural, pero en este caso, en el mundo del periodismo gastronómico. Así, fue normal que Oraitz se hiciera cargo de la sección que su padre, Peio García Amiano, llevaba décadas firmando todos los fines de semana en El Diario Vasco. En cualquier caso, Oraitz ha demostrado tener su propio estilo y su propio criterio, y ha aportado nuevos aires y frescura a su sección. Es un placer leer cada sábado las crónicas de Oraitz..

11.- Premio Juan Manuel Garmendia al mejor restaurante: Iriarte (Berrobi)

Felix Belauntzaran, que estudió cocina en Cebanc, se formó en el Frontón de Roberto Ruiz entre los 23 y los 27 años. Lógicamente, su filosofía culinaria bebe mucho del beasaindarra, sobre todo en lo referente a su querencia por la cocina vasca tradicional, la calidad y el Kilómetro 0. Es más, el cochinillo asado que representa la especialidad de su local proviene de los cerdos nacidos y criados en su caserío familiar situado tan solo a un kilómetro del restaurante. Poseedor de un sol Repsol, Iriarte es, sin duda, uno de los mejores restaurantes de Tolosaldea... y de Gipuzkoa.

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



Sidra Urbitarte

Sidra Urbitarte D.O.

Jentilen Lurra

Sidra Saarfe

SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Una amplia representación de distribuidores y productores locales. La fiesta de Jakitea siempre ha sido punto de unión de significativos productores locales y algunos de los más destacados distribuidores que colaboran con el evento ofreciendo sus productos a los asistentes. En las imágenes superiores, el charcutero de Aldudes (Iparralde) **Pierre Oteiza**, quien en su día recuperara la raza de **Euskal Txerri**, **Jon Uyarra** de **Conservas Salanort** de Getaria, **Antonio Gil** de **Bodegas Mitarte** de Labastida con su familia, **Antonio Alduán** de **Distribuciones Alusandu** y **Gorka Asurmendi** de la quesería **Azkarra** de Galarreta (Araba)



Productores, cocineros, premiados... Gentes de todo tipo y condición coinciden en una fiesta en la que todos y todas son bienvenidos. Pudimos degustar el excelente jamón de **Carrasco de Guijuelo** cortado a cuchillo como gentileza de Distribuciones **Mardu** y saludar a **Jaime Burgaña (Kosta Aroa)**, **Ramón Errasti (Arbela Txakolina)**, **Paulino Ibargoien (Bordatxo)**, **Txema Martín**, **Oraitz García**, **Peio García Amiano**, **Amaia Ortuzar (Ganbara)**, **Arantxa Agirrezabala (Kattalin)** y sus hijos **Ander e Imanol**, **Javier Sesma** y **Julio Escalante (Academia Vasca de Gastronomía y Cofradía de la Morcilla de Beasain)** junto a sus mujeres, **Sonia García Olazabal (Félix Manso Ibarla)**...



Todo el mundo estaba allí. Desde los responsables de **Basatxerri** con su jamón de cerdo nacido y criado en Euskal Herria hasta **Rafa Gorrotxategi** con sus dulces y chocolates, pasando por la sabrosa y tierna propuesta de **Pollos Lumagorri**, no fueron pocas las delicias que pudieron degustar asistentes como **Txemari Esteban (Botarri)**, **Elena Navarri (Kostalalde)**, **Xabier Osa (Urgain)**, **Catherine Marchand (La Semaine du Pays Basque)** con su hija **Mathilde**, **Aitor Bereziartua (Bereziartua Sagardoa)**, **Félix Manso** y **Xabier Izagirre**, **Gema y Enara (Aratz Erretegia)**, **Iñaki Mata (Aimarez)**, **Nagore Rodríguez (Jakitea)**... lo dicho, no faltaba nadie.

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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





GASTEIZ ACOGIÓ LA TERCERA EDICIÓN DE LA ENTREGA DE LOS PREMIOS “MATERIA PRIMA”

El Restaurante **Don Productu y Tú** de Gasteiz acogió este junio la III edición de los Premios “Materia Prima”, galardones que reconocen a los productores que están marcando una nueva etapa en la alimentación con sus creaciones artesanales del mar, la huerta, la montaña y la granja.

A la cita acudieron un centenar de personas entre las que no faltaron altos cargos políticos de la Comunidad Autónoma Vasca, Ayuntamiento de Gasteiz y Diputación de Álava, así como periodistas gastronómicos y empresarios de diversas proceden-

cias. Tras la bienvenida del anfitrión, **Javier Sáenz**, alma mater de Don Productu y Tú, tuvo lugar la entrega de premios en un dinámico acto conducido por el periodista y colaborador de esta publicación **Aitor Buendía**, que se afanó en presentar a los cuatro premiados de esta edición:

- **Andoni Vigalondo Ochoa de Chinchetru**, único afinador artesano de quesos de la Comunidad Autónoma, que esarrolla su labor en la tienda-cueva **Queseando**, en Gasteiz, eligiendo piezas de distinto tipo para madurarlas controlando el cuidado





de las cortezas, la temperatura, la humedad y el tiempo de maduración. El resultado son unos quesos prodigiosos ofrecidos al cliente en su momento óptimo de consumo.

- **Gaxen Ortuzar**, maestro ahumador de **Keia**. El salmón es la joya de esta empresa ahumadora artesanal de Lemoa (Bizkaia). Tras más de dos décadas investigando las mejores técnicas para conseguir productos exclusivos siguiendo la tradición nórdica, este pescado capta suavemente el exquisito aroma del humo de roble manteniendo un equilibrio gustativo y de textura excepcional.

- **Joseba Edesa y Laurita Siles** de **Mutur Beltz**, proyecto de vida artesana de esta pareja, basado en la protección y recuperación de la oveja de raza karrantzana, en el valle bizkaitarra de Karrantza derrochando arte, diseño y territorio para honrar el

oficio del pastoreo mediante la confección de productos elaborados con la lana de esta oveja en peligro de extinción.

- **Jose Mari Barriola**, de la **charcutería Barriola** de Ibarra, tienda con mucha historia que ha desarrollado un nuevo concepto de carnicería en el que se elaboran excelentes embutidos artesanos como su original txistorra con piparras de Ibarra, txistorra negra con salsa de tinta, txistorra con carne de oveja... Toda una revolución que pudo, además, ser degustada en la cena que acompañó a los premios.

El jurado que eligió a los galardonados de este año estaba compuesto en esta ocasión por los periodistas gastronómicos **Josema Azpeitia, Julián Méndez, Aitzol Zugasti, Marta Renovaes y Aitor Buendía**, además de **Ángel Fernández de Retana** del Basque Culinary Center y **José Antonio Merino** de





Arabako Txakolina. Tras la entrega de los galardones, además, se homenajeó a otro periodista, **Pepe Ribagorda**, poseedor de un amplio bagaje en televisión y especializado en dar visibilidad a la gastronomía a través de su portal 'De las Cosas del Comer'.

La entrega de premios fue seguida de una cena en la que pudieron probarse algunos de los ingredientes ganadores de esta edición y de las anteriores, como los dados de Salmón ahumado Keia, el dúo de Txistorra de Barriola de txuleta y piparra, la tarta de queso crema artesano de Queseando o la Sidra de Hielo de la sidrería Oiharte de Zerain.

Premios Top Tradition en Marqués de Riscal

Este año, la entrega de los Premios Materia Prima se ha visto complementada con la entrega en las **Bodegas Marqués de Riscal** de los Premios **Top Tradition Restaurant**, que a pesar de su nombre en inglés reconocen a 10 restaurantes del Estado Español que han dedicado su trayectoria a ensalzar la cocina tra-

dicional, la de producto, esa cocina, según los organizadores de los premios, "que se ha enseñado de generación en generación".

Así, recogieron su distinción los restauradores que aparecen en la fotografía superior de esta página: **José Cruz Guínea y Jon Gil (Bideko)**, Lezama, Álava), **Sacha Hormaechea (Sacha)**, Madrid); **Ignacio Solana (Solana)**, Ampuero, Cantabria); **Pedro Martino** (La Rienda, Asturias); **Nicolás Ramírez (Túbal)**, Tafalla); **Jaime y Jordi Sanz de (Casa Jaime)**, Peñíscola); **Pilar Pedrosa y Alfonso Fierro (Estrella del Bajo Carrion)**, Villoldo, Palencia); **Guillermo Elejabeitia (El Portal de Echaurren)**, Ezcaray, La Rioja) y **Leandro Casas (Gayarre)**, Zaragoza). También recogió un galardón el historiador y coordinador del Máster **Masterñam** de la Universidad de Cádiz **Jose Berasaluze** en representación del Restaurante **Ventorrillo El Chato** (Cádiz), aprovechando la ocasión para pronunciar el único discurso milmamente crítico y sustancioso que pudo escucharse a lo largo de estas populosas y elegantes jornadas.



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Goratu!



UDAZKENEKO ESKAINTZA

¿Qué te ofrece nuestra

ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

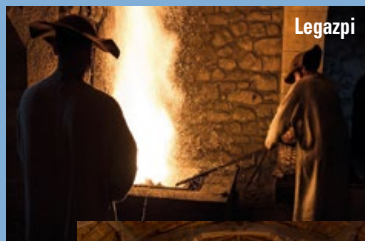
Una comarca... cuatro pueblos !!

EZKIO-ITSASO: El Caserío-Museo **Igartubeiti**, además de sus **visitas guiadas** ofrecerá durante estos meses una variada programación que incluye **encuentros intergeneracionales**, exposiciones y la proyección de un **cortometraje**. Y, como cada año, no faltará una de sus citas más esperadas: la **Semana de la Sidra**, que se celebrará **del 8 al 18 de octubre** (ver páginas 40 a 42 de esta misma revista).

LEGAZPI: Experiencia sin igual en la **Ferrería de Mirandola**, que recibirá durante estos meses, además, la visita de **Olentzero y Mari Domingi**. También podrás disfrutar de visitas guiadas a **Chillida Lantokia**, a la **escuela de los años 50** y a la **vivienda obrera**, entre otras propuestas que te transportarán al pasado industrial. 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 Irimo... o para sentarte en el nuevo **banco gigante**, que además de ofrecerte una vista sin igual, sorprenderá a tus amigos. En Santa Barbara, además, encontrarás una excelente **zona de esparcimiento** con bar-restaurant, albergue, parque infantil... Y del 27 de octubre al 2 de noviembre se celebrará la **XXXVII Semana de Mineralogía y Paleontología**.

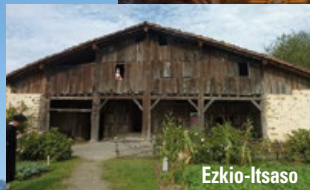
ZUMARRAGA: Antio / La Antigua, la "Catedral de las ermitas" acogerá como cada año, durante septiembre, el **Ciclo de Música Antigua**. Además, desde la **Azoka** (plaza del mercado) podrás acceder a diferentes rutas a pie que invitan a descubrir el municipio. Más información: www.zumarragaturismo.com



Legazpi



Zumarraga



Ezkio-Itsaso

Urretxu



UROLA GARAIAN

comarca este trimestre?

UDAZKENEAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este otoño

IRAILA / SEPTIEMBRE

Igandea 7, Domingo

Artzain Eguna - Legazpi

Larunbata 13, Sábado

Folklore jaialdia - Urretxu

Irailak 12-14, Septiembre

Agorreko Santikutzak - Legazpi

Irailak 19-22, Septiembre

Santa Anastasia Jaiak - Urretxu

Larunbatak, Sábados

Antioiko XLII Musikaldia

Antioiko Baseliza, Zumarraga

Irailak 19 - Urriak 5, (19 sept.-5 oct.)

Erakusketa: "Iraganera itzulera, objektuak gizartearen isla". Fabrika museo, Legazpi
Ostiralak: 18-20h; Larunbatak: 11:30-13:30
eta 18-20; Igandek eta jaiak: 11:30-13:30

Larunbata 27, Sábado

Gure aiton-amonen bizimodua ezagutu!
1950eko hamarkadako eskola eta langileen
etxebizitza 11:30, Legazpi. 943 730 428

Larunbata 27, Sábado

Kirikoketa erritmotik txalapartara.
(16:30). Igartubeiti, Ezkio. 943 725 107

Igandea 28, Domingo

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)

Legazpi 943 730 428

Lenbur-Ezpataren misterioa (11:30)

Euskal Burdinaren Museoa.

Igandea 28, Domingo

URRIA / OCTUBRE

Larunbata 4, Sábado

Kontzertua- XLIII. Antioiko musikaldia
(18:00h). Igartubeiti baserria, Ezkio.

Urriak 5, 19, 25, Octubre

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)

Legazpi 943 730 428.

Urriak 8-18 (8-18 de octubre)

Sagardo Astea Igartubeitin

(Ikus 40-42 orr.)

Larunbatak 11, 18, Sábados

Bisita konbinatua: Igartubeiti +

Fabrika Museoa

Erreserbak: 943 730 428/943 725 107

Igandea 19, Domingo

(Ondarearen Europako Jardunaldiak)

Bisita: Chillida Lantoki, Legazpi.

11:00. Erreserbak: 943 730 428

Bisita: Langileen Etxebizitza, Legazpi.

12.30. Erreserbak: 943 730 428

Urriak 27 - Azaroak 2 (27 oct.-2 nov.)

37. Mineralogia eta Paleontologia Astea
Urretxu.

AZAROA / NOVIEMBRE

Larunbata 8, Sábado

Laburmetraia: Zinema eta Landa Eremuko
Emakumeen Ziklo Nazionala. (17:00h)

Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 15, Sábado

Latxa artilea. (16:30h)

Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 29, Sábado

Eguberri magikoa: sagar, ipuin eta

ikatz artean. (Igartubeiti Baserria goizean +
Euskal Burdinaren Museoa eta Mirandaola
arratsaldean. 943 730 428/943 725 107

Asteburuetan (Fines de semana)

Mari Domingi eta Olentzero Mirandaolan

Euskal Burdinaren Museoa eta

Mirandaolako Burdinola, Legazpi

(10:00-19:00) Erreserbak: 943 730 428

Asteburuetan (Fines de semana)

Bisita: Ikasi, jolastu eta amestu Legazpin.

Aiton amonen eskola + Euskal Burdinaren

Museoa eta Mirandaolako Burdinola, Legazpi

(16:30) Erreserbak: 943 730 428



INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

Urola Garaiko turismo Bulegoa / Of. Turismo Urola Garaia

943 72 20 42 / whatsapp 688 64 05 34

turismobulegoa@urolagaraia.com

La vida en el pasado

SEMANA DE LA SIDRA EN IGARTUBEITI



Texto y fotografías:
Igartubeiti Baserría - Museoa

En octubre el Caserío Museo Igartubeiti revive el proceso original de producción de la sidra vasca, este caserío de mediados del siglo XV, ubicado en Ezkio-Itsaso y dotado con un original lagar, nos permite conocer de cerca la vida y costumbres del pasado.

Contexto histórico y arquitectura

El caserío Igartubeiti se construyó a mediados del siglo XV y fue ampliado en el siglo XVII debido a la llegada del maíz americano para construir un secadero. En la década de los 90 el caserío vivió un largo proceso de restauración por parte de la Diputación Foral de



Gipuzkoa y en 2001 se abrió como Caserío Museo.

El corazón del caserío es un enorme lagar de madera, una espectacular estructura de madera de roble que se utilizaba para la producción de sidra. Este edificio es testigo vivo de la arquitectura agraria vasca y de su modo de vida.

¿Qué es la Semana de la Sidra?

La Semana de la Sidra se celebra todos los años en octubre y es una de las actividades estrella del Caserío Museo Igartubeiti. Es el único momento del año en el histórico lagar del caserío para ver prensar en directo la manzana. Esta actividad es una gran oportunidad para vivir directamente la elaboración de la sidra de manera tradicional.

Programa de actividades

Prensado tradicional de la sidra: Se realiza a las 11:30 entre semana y los fines de semana a las 12:00.



Igartubeiti Baserria

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

BASERRIKOAK Caseros
ZEREALDUNAK Cereales
OPIILAK Bollos
BIOLOGIKOAK Biológicos
BAGETAK Baguettes
TXAPATAK Chapatas

Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain





Visitas teatralizadas, Kirikoketa y txalaparta:

Los días 11, 12 y 18 de octubre se ofrecerán visitas teatralizadas antes del prensado y después tendremos una actuación de kirikoketa y txalaparta.

Otras actividades:

- Exposición de variedades de manzana
- Nuevas exposiciones temporales
- Los sábados 11 y 18 de Octubre a las 17:00 visita a la Zona de Fábrica de Legazpi de la mano de Lenbur y Urola Garaia Turismo (en castellano y gratuito)

¿Quieres completar la experiencia?: Posibilidad de comer en una sidrería de la mano de la empresa Sagardoa Route

CONSEJOS PRÁCTICOS:

Inscripción: todas las actividades cuentan con plazas limitadas por lo que es necesario reservar con antelación.

Puntualidad: estos días la afluencia de gente en el caserío es mayor de lo habitual, por lo que se ruega puntualidad y llegar con tiempo.

La Semana de la Sidra es una experiencia única que une tradición, patrimonio, cultura y gastronomía, ven en octubre a Igartubeiti y vive cómo la sidra une pasado y presente.

MÁS INFORMACIÓN:

Igartubeiti Baserri Museoa. Ezkio bidea, z/g, Ezkio. 943 722 978/943 725 107 - www.igartubeitibaserria.eus


segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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



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**



LABASTIDA CELEBRÓ UNA EDICIÓN MÁS DE “BODEGAS A PIE DE CALLE”

El municipio de Labastida, puerta de entrada de Rioja Alavesa, celebró el pasado 5 de julio una edición más de “**Bodegas a pie de calle**”, el encuentro anual que reúne a productores y bodegueros de la localidad en un circuito urbano en el que muestran y dan a degustar sus vinos más representativos.

Este año el circuito tuvo lugar en el Barrio del Otero, el antiguo “barrio de las bodegas” de Labastida, un cerro ligeramente apartado del centro desde el cual se divisa una preciosa vista del

bonito casco de la villa alavesa.

El recorrido arrancaba delante de la única bodega que hoy en día realiza su actividad en dicho montículo, Bodegas el Otero, cuyo nombre hace, precisamente, mención al cerro en el que se encuentran, aunque es una bodega más conocida por el nombre de su tinto de maceración carbónica, Aimarez, marca con la que hoy en día también elaboran un excelente blanco de viura y un crianza a partir del propio maceración carbónica.

A lo largo del circuito, no obstante, se podían probar, en dife-





Sobre estas líneas: Carlos Sánchez, elaborador madrileño enamorado de Rioja y afincado en la misma, nos ofrece su blanco Bienlarmé. A su derecha, los hermanos Iñaki y Aitor Mata Pérez de Bodegas el Otero (Aimarez).

Abajo, los representantes de Bodegas Torres y la simpática responsable de Château Voisin de Saint-Émilion, bodega invitada al evento para reforzar la amistad entre los elaboradores de Rioja y los de Burdeos.

En la página anterior: Vista del casco de Labastida desde el Cerro del Otero, y dos momentos del evento: La inauguración del mismo con la presencia del alcalde de Labastida, Daniel García, y la conferencia ofrecida por el historiador Salvador Velilla sobre la Historia del Vino en Labastida.



rentes stands preparados a tal efecto, los vinos más representativos de las bodegas participantes, a saber:

- Bodegas Área Pequeña
- Bodegas La Carbonera
- Bodegas El Andén
- Bodegas Gontés
- Mitarte
- Alain Quintana
- Tronado Wines
- Tierra
- El Hombre Orquesta
- Granja Nuestra Señora de Remelluri
- Finca la Rica
- Bodegas El Otero





Sobre estas líneas: La mayoría de los participantes siguieron las directrices de la organización y se ataviaron homenajando al siglo XVIII para remarcar el carácter medieval de Labastida y su relación con el vino a lo largo de los siglos, como hicieron las responsables del puesto que, estratégicamente situado en el centro del recorrido, ofrecía varias opciones de picoteo para acompañar al vino.

Abajo: De izquierda a derecha, las encargadas de despachar los tickets que daban derecho a la obtención de una copa para degustar los diferentes vinos de las bodegas participantes, y a su derecha momentos de las degustaciones de los vinos de Jorge Gil, Lindes de Remelluri y Bodegas Mitarte cuyo responsable, Ignacio Gil, no solo se vistió adecuadamente para el evento sino que ejerció como un auténtico bodeguero medieval aportando humor y teatralidad al acto.

- Dominio del Challao
- Lindes de Remelluri
- Domaine Canadell Sánchez
- Manuel Quintano Labastida
- Carlos Sánchez Sánchez

A estas bodegas se sumaban los proyectos cosecheros de Alberto Martínez, Jorge Gil, Iñigo Perea, Luis Salazar y Alain Quintana.

El evento se completó con diversas actividades que tuvieron lugar los días anteriores como una cata de vinos el 3 de julio dirigida por **Nacho Jiménez** o una cata de vinos parcelarios de Labastida el 4 de julio. Además, el mismo día del circuito el historiador **Salvador Velilla** ofreció una charla sobre la Historia del Vino en Labastida y ya clausurados los stands a las 15:00h, el ambiente se arlargó hasta el anochecer con actividades para los más jóvenes como teatro infantil y un monólogo de **Agustín Durán** al filo de la medianoche.



RIOJA ALAVESA



VINATERÍA VINIAPOLIS

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

KOSTA AROA, PREMIO JAKITEA AL PRODUCTOR

Este año, en los Premios Jakitea (ver artículo en pág. 26) destacó un productor que habitualmente ofrece a los presentes gildas, verduras, piparras.... cultivadas en Getaria en ecológico: Hablamos de **Jaime Burgaña**, responsable de **Kosta Aroa**, un marineru que decidió quedarse en tierra firme y dedicarse a lo que hacía su abuelo: cultivar la tierra y, sobre todo, cuidarla.

Esta condición "especial" de Jaime Burgaña en la fiesta que se celebró en la **sidería R. Zabala** es por un buen motivo, ya que este especialista en horticultura fue 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 pesar 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".



PRODUCTOS AUTÉNTICOS Y DE MÁXIMA CALIDAD PARA COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN

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

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

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

DESCUBRE TODO
NUESTRO
CATÁLOGO
Y LLEVA
TU NEGOCIO
AL SIGUIENTE NIVEL



PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS

Muntugurri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN
943 33 25 77

e-mail: donostia@comercialaurki.com
www.comercialaurki.com

COMER EN GIPUZKOA

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Bonito, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 14€ **Menú fin de semana:** 32€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidor 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, Puntalettes 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, Torrija 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

ARRASATE

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



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 huevo 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 karapaixos en temporada y los helados y sorbetes naturales. **Menú degustación**: 38,00€. **Carta de raciones, hamburguesas caseiras y platos combinados**. La cocina cierra las noches y los lunes. Terraza con vistas maravillosas y parking propio. **Tarjetas**: Todas.

ZARTAGI

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



BALIARRAIN

PLAZA DE BALIARRAIN
943 78 87 10
www.zartagi.eus
info@zartagi.eus



El joven **Diego Sorrairain** 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



BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



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 Agirrezabala**, 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€

URKIOLA

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



BEASAIN

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



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

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 Katxopo, 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.

DEBA

FORU ENPARATZA
(PLAZA DEL
AYUNTAMIENTO)

URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE



El restaurante Urgain, uno de los establecimientos más emblemáticos de **pescados y mariscos del Cantábrico**, ha sido retomado por **Néstor Pañuñi y Edwin Quispe**, dos de los trabajadores que compartieron 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.**

DEBA

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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinito confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 19,80€ (En terraza: 24,20€) Menú degustación: 48,40€ Tarjetas: Todas. Cierre: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.**

ELGOIBAR

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

TOPA OSTATUA

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



Margari Arruti dirige desde 2019 y con la impagable ayuda de **Eduarne 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.

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37

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

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24

www.tripontzi.com



Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberrri.com



Jon Couso Apeztegia, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoto (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri 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

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



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

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

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 !!**

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, desconuales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebosada... y **un excelente Txangurro a la donostiarra casero los fines de semana**. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 16€ **Menú sábados:** 26 **Cierra:** Domingo.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoeteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

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



LASARTE-ORIA

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



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

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:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

MARTÍNEZ



TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

KUKO

GARAIA GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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 pases: 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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Gujuelo, 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

REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA

TOLOSA

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



El equipo de este amplio bar-restaurante situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** cuida con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 15,50 € **Menú fin de semana:** 29,50 € **Platos combinados:** 13,50-23,50 € **No cierra**

ANTXETA

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

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL. 943 54 43 12



La amezketarra **M^o 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 caseiros 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 encontramos 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€.

ARTZABAL

**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL**

USURBIL

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



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri 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 €. **Alubia:** 22,50€ (Bebida aparte)

ZERAINGO OSTATUA

**COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE**

ZERAIN

UDALETEKXO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **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.

BAI BIDEA JATETXEA

**UN LOCAL RENOVADO CON UN
PASO ADELANTE EN LA CALIDAD**



ZUMAIA

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



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



DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



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

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...) 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 agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€

AMALUR

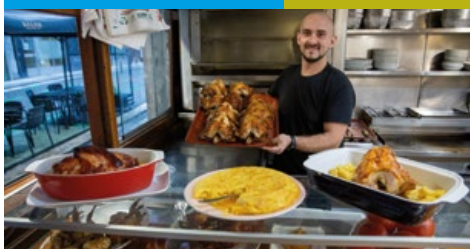
NUÉVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



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 encabollados... Sergio prepara, además, una hermosa **paella mixta** todos los días que, literalmente, vuela, y ofrece **cenar todos los días** pues la **cocina permanece abierta** de manera ininterrumpida **hasta las 23:30**. Entre las novedades ofrecidas por este nuevo responsable está la posibilidad de hacer el pedido por **WhatsApp** y el servicio a domicilio por Glovo. **Menú del día:** (8 primeros y 8 segundos) 16€ **Menú fin de Semana:** 24€ **Cierra:** Martes

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM

(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CENTRICO 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.casauroiajartetxea.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 SAGARDETEKA

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 **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío cuenta con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, 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 Errotaburu, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JL:** 24 € **Menú Baxarri:** 39 € **Menú Centollo:** 42 € **Menú Centollo 2:** 48 € **Carta:** 70-80 €

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

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

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

DONOSTIA

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES
EN INTXAURRONGO

DONOSTIA

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

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

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

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN
DEL CENTRO DE DONOSTIA

Aitor Martín, cocinero curtido en el **Basque Culinary Center** y miembro de una veterana familia hostelera, dirige de manera independiente este céntrico bar-restaurant 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 Begoña 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 !!

DONOSTIA

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



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, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



"Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja" es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo la calidad que tenía el **Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo "Irrintz" -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Meji llón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



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

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



DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



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 brioche. La carta, dirigida por el chef **Carlos Silva** ofrece platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el **jamón cortado a cuchillo** y los vinos seleccionados por **Goiko y Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta:** 40€ **Menú de la semana:** 31€ **Cierra:** Domingo.

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)

TEL. 943 53 10 35 /

610 25 42 32



Antonia Pazos y Alfredo Jiménez dirigen desde 1987 esta encantadora taska 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 boniato, con morcilla de Beasain... además de otras propuestas como **Pin-txos, 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

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)

TEL. 943 29 02 39



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

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 88

MARIÑELA

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



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

MAMIS-ETXE

DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL, 14

TEL. 943 71 56 19

@mamis.etxe

mamistegi.asador@gmail.com

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.

PORTUETXE

DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



Javier Bereciartua y **Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **casero de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado de una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:** 50-60€

TERESATXO

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com

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 generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. Toda la comida de Teresatxo se prepara **también para llevar**.

TXOFRE

DONOSTIA

GLORIA, 2

(GROS)

TEL. 943 27 98 85

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA



Tras el cierre el pasado 22 de septiembre del Ezkurra, **Joseba Balda** sigue con su excelente servicio y su oferta culinaria a tan solo 100 metros, en el Bar Txofre donde sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, y **todo tipo de tamaños para llevar**. También sigue siendo destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Txofre, que abre todos los días a las 08:00 también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Cierra:** Lunes

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla. Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON
NOVEDADES EN BARRA Y MESA



DONOSTIA

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



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.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoeta.com



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO
RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA

TUDELA - NAVARRA
GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta:** 40-50 € **Menú del día:** 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte).

KROMATIKO
COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN 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 **Zuriñe 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

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 Luchy; Pimientos rellenos de carne al estilo de la abuela Luchy; Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos al sarmiento y patatas fritas de Álava; Torrija con crema de la abuela Luchy.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOILA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laikaenda.com



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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Urantz, **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 Urantz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTERLERIA ARTESANA

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

STEVEN EKHOLM, PERIODISTA GASTRONÓMICO SUECO ENAMORADO DE EUSKAL HERRIA

"TENER QUE PAGAR ENTRE 600 Y 1.000 EUROS POR UNA COMIDA CON MARIDAJE ES SURREALISTA"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Aunque nació en 1968 en Nueva York, Steven Ekholm es un escritor, crítico y gastrónomo sueco que ha escrito extensamente sobre diversos temas y muy especialmente sobre el País Vasco y su gastronomía. Escribió la primera guía escandinava sobre el conjunto de Euskal Herria en 2016 (Mitt Baskien) y recientemente ha publicado un nuevo libro (Upptäck Baskien) en 2025. Su guía ha sido galardonada como mejor libro del mundo en su categoría en los Premios Gourmand (2018) y también ha escrito un libro de reportajes sobre el mundo de las trufas (Tryffelfeber, 2023). Todas esas circunstancias han llevado a que nuestros caminos profesionales se crucen hasta el punto de que nos hemos vuelto grandes amigos y hemos compartido multitud de aventuras y experiencias gastronómicas. Solo faltaba una entrevista en profundidad para terminar de sellar esta curiosa relación. Hela aquí,

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Leer, viajar y pescar con mosca.

¿Cuál es tu lugar favorito de Suecia?

Suena a cliché, pero vivo en mi lugar favorito de Suecia: la Costa Alta, una región declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco junto al mar, a unos 600 km al norte de Estocolmo. Altas montañas, extensos bosques y miles de pistas para hacer senderismo cerca del mar.

¿Y fuera de Suecia?

¡Oh, muchísimos! Probablemente Noruega. Pero también visité una vez la mágica selva de Irati con tres buenos amigos, un lugar increíble que me encantaría volver a visitar en otoño, cuando cambia de color de verde a rojo-naranja-amarillo.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

¡Muchísimos! Pero uno importante fue cuando viajé solo en el ferrocarril Transiberiano-Mongol de Helsinki a Pekín y luego a Lhasa, en el Tíbet. Pasé dos semanas más allí visitando monasterios y finalmente viajé en un 4x4 hasta el Campo Base del Monte Everest. Ese viaje no fue cómodo, pero sí muy importante.

¿Y el viaje que aún te queda por hacer?

Japón, sin duda. Tengo una imagen muy romántica del lugar. Si algún día mis sueños se hacen realidad, pasaría encantado un par de semanas simplemente comiendo en Tokio.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La honestidad y la amistad.

¿Y qué es lo que detestas?

La avaricia y la deshonestidad.

¿Dónde has tenido tu mejor experiencia culinaria?

En muchos sitios. ¡Siempre con amigos!

¿Cuál es el producto o la tradición culinaria que más valoras en tu zona?

Surströmming: ¡Arenque fermentado! ¡Ahora es temporada de este "pescado apestoso", que por supuesto es un verdadero manjar! Comer pescado apestoso, beber bebidas fuertes y cantar mucho es lo que está pasando ahora mismo en Suecia, pero sobre todo en la Costa Alta. ¡Tienes que probarlo!

¿Y cuál es el producto o la tradición culinaria que más te ha sorprendido fuera de tu país?

Probablemente Estados Unidos, y no para bien. Es un país tan rico, pero con tan pocas opciones si viajas por él... La comida rápida está por todas partes: grasa, sal y azúcar dondequiera que estés. Está matando a una nación, o al menos a la mitad. Realmente trágico.

¿Cuál es tu plato o producto favorito?

Probablemente podría comer panceta de cerdo al estilo asiático, realmente tierna, todos los días del resto de mi vida. También lasaña. Pero eso probablemente significaría una vida muy corta... así que me decanto por la modesta patata. Hay un millón de maneras de cocinarla, y siempre sale bien. ¿Qué haríamos sin la patata?

¿Se te da bien cocinar? Si es así, ¿cuál es tu plato favorito?

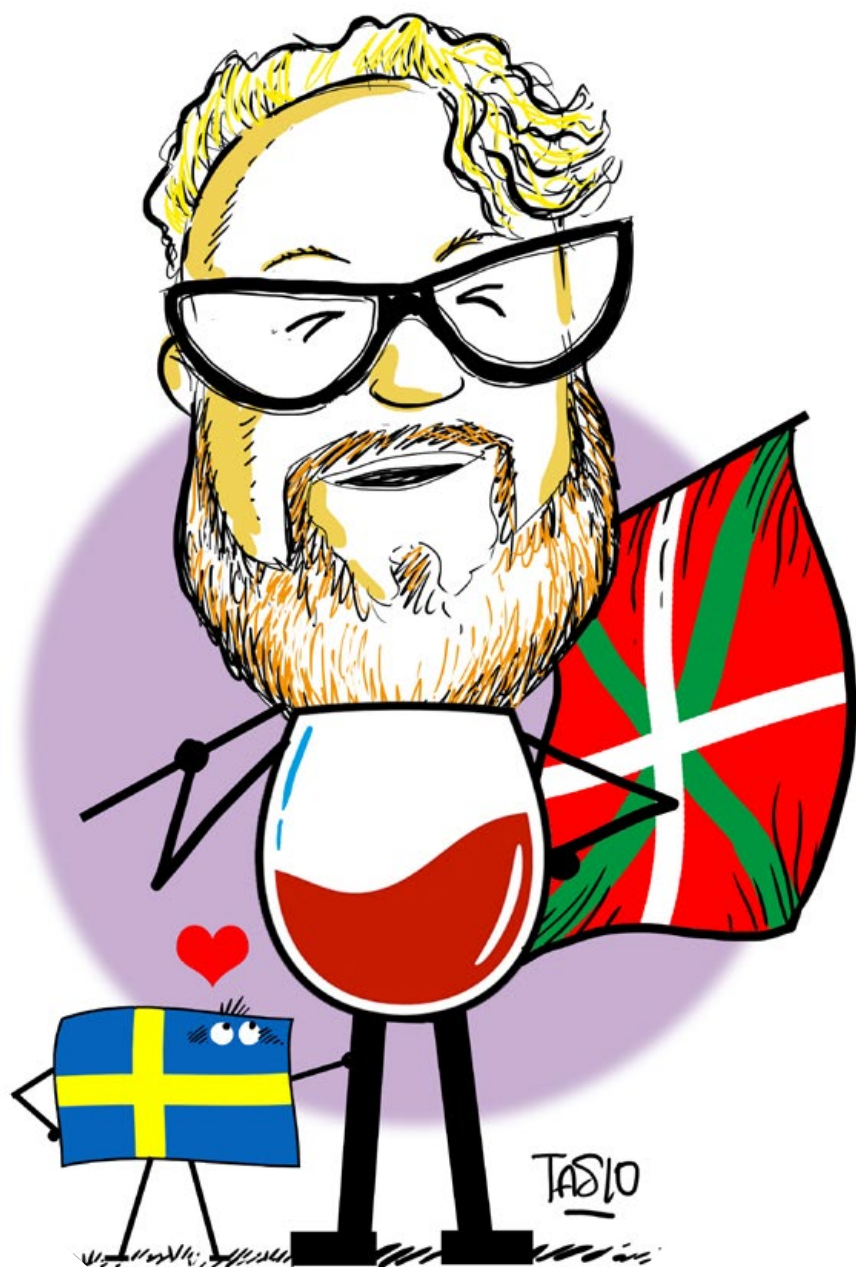
Cocino mucho para mi familia y amigos. Pero, por supuesto, soy un aficionado. No tengo ningún plato favorito, pero durante los veranos disfruto cocinando a la parrilla.

¿Hay algún producto o plato al que no puedas resistirte, que no te guste?

Por desgracia, tengo algunos problemas con los platos con mucha textura gelatinosa como... kokotxas, orejas de cerdo, callos y similares.

Sugiere dos o tres restaurantes de tu país y, si quieres, cuéntanos por qué.

Como vivo en el norte del país, no puedo seguir muy bien la



escena gastronómica de Estocolmo ni más al sur. Pero puedo decir con seguridad que Frantzén en Estocolmo es una auténtica experiencia gastronómica de primera clase, el primer restaurante de tres estrellas de Suecia. Otro restaurante superestrella, en el sur de Suecia, es VYN, donde Daniel Berlin ha creado un espacio único que atrae a gente de todo el mundo.

¿Y dos o tres restaurantes más del resto de Europa?

Una experiencia absolutamente importante fue en Can Roca, en Girona. Fue como la visita a Arzak, un momento decisivo en mi vida, cuando decidí dedicarme a la gastronomía como un mundo en sí mismo, una obra de arte o una materia de estudio, no solo algo para llevar a la boca. Después, Joan Roca y yo conversamos en un francés pésimo en la sala de fumadores hasta las 3 de la madrugada. ¡Cuánta generosidad!

¿Un chef que te sorprendió? ¿Por qué?

Mathias Dahlgren es uno de los chefs suecos más condecorados de la historia y fue importante en el movimiento de la Nueva Cocina Nórdica en sus inicios. Ha dirigido varios restaurantes Michelin en Estocolmo y es una auténtica estrella. Pero viene del norte del país y ha mantenido una humildad sorprendentemente alta a lo largo de los años, a pesar de su fama entre la alta sociedad. Hace dos años, hicimos un programa de radio para la radio sueca hablando de trufas, y me gustó mucho. Humilde, atento, con los pies en la tierra...

¿Qué es lo más extraño, curioso o bizarro que has encontrado en el mundo de la gastronomía?

Intento evitar las cosas más raras. Pero extraño y desafiante ha sido, por ejemplo, que me ofrecieran leche fresca de yegua en una yurtas en el desierto de Gobi, con 20 mongoles observándome. No estaba buena, pero la bebí y dije que sí. También me sorprendió un poco cuando Aitor, en Elcano, una noche nos explicó todas las partes de un rodaballo a mi esposa y a mí, y de repente también nos sirvió los ojos. Los comimos, por supuesto.

Has visitado el País Vasco muchas veces.

¿Qué te llama la atención, qué te gusta, qué te seduce de nuestra gastronomía o de nuestro país?

He escrito dos libros y muchos artículos intentando explicar mi amor por el País Vasco. No es fácil hacerlo en un par de frases. Pero creo que parte de su encanto reside en ser una tierra de contrastes. En un territorio bastante reducido, se encuentran altas montañas y una extensa costa, con bosques frondosos, amplias llanuras e incluso desiertos, es como un jinete sentado en una silla de montar (los Pirineos) con una pierna en el lado francés y la otra en el español. Es un país lleno de tradiciones y cultura local, pero también abierto a la modernidad y a las influencias de todo el mundo. Los vascos son una raza tenaz y patriótica, además de aventureros y exploradores llenos de curiosidad, hablan más idiomas que la mayoría de los europeos... ¡Y les gusta la fiesta!

¿Cuáles son tus tres o cuatro restaurantes favoritos en el País Vasco?

Mi restaurante favorito sin duda es el Restaurante Aratz en Donostia. ¡Lo tiene todo! Platos tradicionales, preparados con honestidad y maestría, con el mayor cariño y generosidad por

Xabier e Iker Zabaleta. ¿Qué más se puede pedir?

Pero también hay muchos otros favoritos.

Y en la Fórmula 1, me encanta Arzak en Donostia, porque fue allí donde descubrí el mundo de la gastronomía vasca hace unos 20 años. ¡Les estaré eternamente agradecido a Elena y Juan Mari! Pero mis increíbles colegas de Bizkaia, Etxebarri y Azurmendi, están a la altura, y allí se puede disfrutar también de una gastronomía de primera clase.

Eres un gran experto en txakoli.

¿Cuándo descubriste este vino y cuál fue tu primera impresión?

Como la mayoría de quienes visitan Euskal Herria por primera vez, descubrí el txakoli en los bares de Donostia. Recuerdo que el espectáculo era más importante que la calidad del vino.

Fue muy divertido. La verdad es que disfruto de los vinos blancos frescos y ácidos, y el txakoli de Getaria de la vieja escuela realmente cumplió con lo prometido desde el principio. Pero



desde entonces, se ha producido una revolución en el mundo del txakoli: la calidad es MUCHO mayor y la variedad de vinos, mucho más amplia. Hace 20 años era difícil encontrar txakoli local en los mejores restaurantes; ante todo, era un vino de bar, un vino popular.

¿Cómo ves la situación actual del txakoli?

Creo que es más interesante que nunca. Se producen muchos más vinos de alta calidad, se están realizando muchas inversiones en las bodegas y las nuevas generaciones de viticultores también son enólogos cualificados. Esto supone un cambio. Hace 20 años, no mucha gente fuera del País Vasco había probado el txakoli. Hoy en día, la historia es diferente. Getariako txakolina solía ser precisamente eso: el vino joven, burbujeante y a veces demasiado ácido del estilo Getaria. Un 90% de ese estilo y quizás un 10% de un Berezia más tranquilo. Ahora la mayoría de los productores elaboran diversos vinos, que abarcan desde los vinos de bar hasta las demandas de los restaurantes Michelin. El éxito de la exportación del txakoli rosado también ha contribuido. Creo que en el futuro también habrá muchos más tintos y espumosos en el segmento de txakolis de alta calidad.

¿Crees que la gastronomía sueca está en un buen momento? Y si es así, ¿Por qué?

Creo que sí. Hemos sobrevivido a los peores años de la resaca de la Nueva Cocina Nórdica, cuando todos los restaurantes querían ser Noma, nuestro Bulli. Sin faltarle el respeto a los templos de la alta cocina sueca, hay que reconocer que no son restaurantes para la mayoría. Tener que pagar entre 600 y 1.000 euros por una comida con maridaje, es surrealista. Por suerte, muchos restaurantes en Suecia cambiaron de rumbo, volviéndose sin duda más internacionales y convencionales, pero también más asequibles. Pero a los suecos les gusta competir, y cuando Björn Frantzén recibió tres estrellas Michelin este año, en sus tres restaurantes (uno en Estocolmo), fue poco menos que un logro olímpico, impulsado naturalmente por multimillonarios de los países del Golfo.

Si vamos a Suecia... ¿Qué productos deberíamos consumir? ¿Cuáles son los tesoros de su gastronomía? ¿Y dónde deberíamos consumirlos?

Como pasa con todos los buenos productos locales, el sabor de los productos suecos es mejor en su lugar de origen. ¡Así que vengán a Suecia y descúbralo! Suecia es un país con una extensa costa y presume de tener más islas que cualquier otro país del mundo. Esto significa que el pescado siempre ha sido importante para nosotros. El arenque y el salmón son probablemente los pescados más emblemáticos que comemos, y los preparamos de muchas maneras diferentes. En mi zona, por ejemplo, disfrutamos de una exquisitez local, el surströmming (arenque fermentado). ¡Nos encanta! (Aunque hay que admitir que no a todo el mundo le encanta). Los grandes bosques también posibilitan que tengamos mucha caza, como alces, corzos y diversas aves silvestres. El otoño es la mejor época



para disfrutar de ello. El pueblo saami también cría renos, una carne muy sabrosa. Sin embargo, la mayoría de los platos tradicionales suecos no se sirven a menudo en restaurantes, sino en los hogares. Especialmente durante días festivos como el solsticio de verano (smorgasbord) y la Navidad (julbord).

Ya has publicado dos guías sobre el País Vasco. ¿Tienes algún otro libro en proyecto?

Pues sí, de hecho, acabo de terminar una novela que transcurre parcialmente en Bilbao y Pamplona. Todavía es pronto, así que veremos qué pasa con ese proyecto.

¿Qué consecuencias crees que tendrá la actual situación postpandemia, incluida la crisis económica, en el mundo de la cocina y la restauración? ¿Seguirá la gastronomía desempeñando un papel relevante en nuestras vidas y nuestra economía?

Aunque nos ha costado varios años recuperarnos de la pandemia, creo que cambió algo en nosotros. Por ejemplo, la sensación de inmortalidad. La COVID nos volvió más a la defensiva y temerosos. Creo que también tendrá efectos a largo plazo en las inversiones en el sector hostelero en general. Más apuestas seguras como la comida internacional, que gusta a todos, pasta, pizza, hamburguesas, kebab y comida china para llevar en lugar de kokotxas y arenques fermentados, por desgracia. Es triste, pero la gente tiene mala memoria, y no se da cuenta de que necesitamos salir a bares y restaurantes y disfrutar de buena comida y buena compañía... que nos moriremos si no lo hacemos.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

