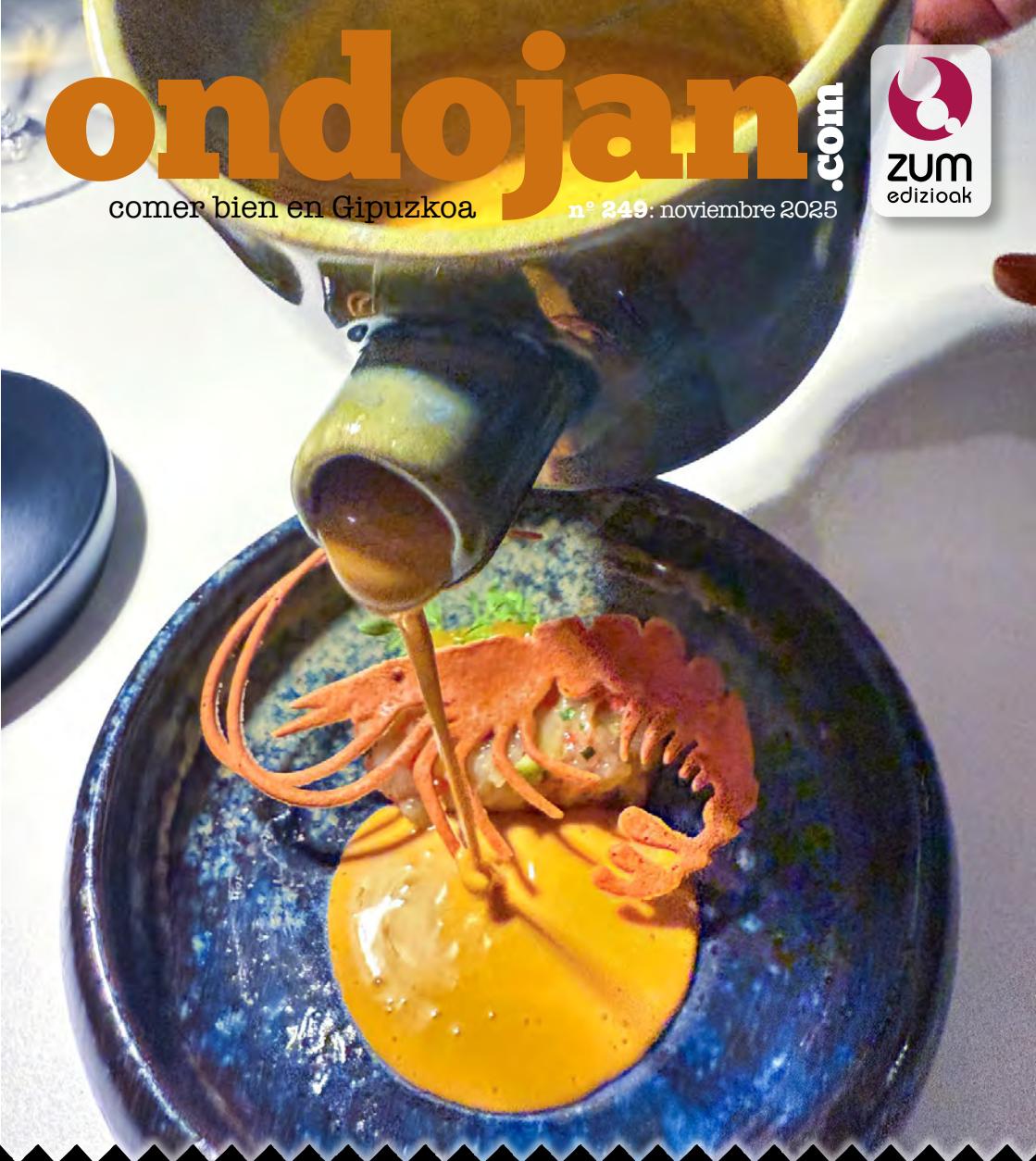


ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 249: noviembre 2025



Aimarez

ARABAR ERRIOMA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz 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



Tartar de gambón
Restaurante Gamberro (Zaragoza)
(Ver reportaje en págs. 10 a 16)

ondojan

Nº 249 Noviembre 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 Ariztety, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví y Javier Etyo

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

PUBLICIDAD:
Josema Azpeitia (609 47 11 26)



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 WhatsApp mediante lista de difusión. Dicho servicio, puede solicitarse gratuitamente en el WhatsApp 609 47 11 26.

Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y repartida gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Guipúzcoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de sus páginas.

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

estúpido concienzudo

EL MOMENTO DE LA TRADICIÓN

Con la excepción del reportaje dedicado al restaurante Gamberro de Zaragoza, un soplo de innovación, vanguardia y aire fresco en la capital aragonesa y que ocupa, paradójicamente, la fotografía de portada, este ejemplar de Ondojan.com es un alegato a la tradición gastronómica vasca, que protagoniza el reportaje que recoge el I Congreso de Cocina Tradicional Vasca celebrado por la Asociación Jakitea en la localidad labortana de Sara.

La tradición culinaria vasca también se encuentra presente en el artículo que recoge la experiencia vivida por tres cocineros donostiarras en Japón, país al que acudieron a defender nuestra gastronomía en dos congresos celebrados a tal efecto en la Prefectura de Mie, eventos en los que también estuvo presente la filosofía de Jakitea de la mano de su presidente, Xabier Zabaleta.

Lo venimos comentando hace ya mucho tiempo. Tras más de 15 de años de labor infatigable de la Asociación Jakitea la cocina tradicional ha pasado de ser la eterna olvidada a situarse en primera fila del debate gastronómico y culinario. De un tiempo a esta parte, como si se hubieran caído de un guindo, los chefs más vanguardistas confiesan su apego y su respeto por la cocina de sus ancestros, los productos de su terreno, las recetas olvidadas de su infancia... pareciera, escuchando a algunos, que nunca hubieran abandonado la tradición cuando hace menos de dos décadas, literalmente, la despreciaban.

Pero ojo, que todo movimiento gastronómico, al igual que los sísmicos, es de ida y vuelta, con sus réplicas y sus destrozos. Y ante el



panorama aquí descrito empieza a percibirse, tímidamente pero cada vez más claro, un run-rún que pretende desmitificar la tradición, al menos la más pura, la que ha defendido siempre la mencionada asociación, y hay quien empieza a calificar la tradición pura y dura poco menos que como "arma arrojadiza", como estática, inamovible, pretendiendo quitarle peso a esta práctica culinaria en beneficio de los chefs que optan por una tradición "mestiza", "fusionada", con guiños vanguardistas... el rollo de siempre para destacar a los restaurantes alabados por las guías y listas culinarias en detrimento de los establecimientos familiares y humildes. Cuidado con los impostores, que han iniciado un ataque sibilino y, como siempre, interesado.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 249: CAMPEONATO DE TORTILLA 04 EN PORTADA: GAMBERRO (ZARAGOZA) 10 COLABORACIONES 20-32 LA RUTA SLOW 20 SABERES Y SABORES 22 TE LO DIGO... 26 ARTE LÍQUIDO 28 ITASOTIK 30 DI...VINOS 32 LA SENDA DEL PINTXO: CAMPEONATO DE GIPUZKOA 34 JAKITEA 36 PIL-PILEAN/AL DENTE: 40-56 DONOSTIARRAS EN JAPÓN 40 ESCAPADA A LAGUARDIA 44 DESARME DE OVIEDO 50 CONCURSO FOTOGRÁFICO AVDG 54 KOSTA AROA 56 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 58 RESTAURANTES DE DONOSTIA 66 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 73 PLACERES GASTRONÓMICOS 74 CON LAS MANOS EN LA MASA: MIGUEL ÁNGEL DE DIOS 76



LA FALDA DE MADRID Y MONALISA DE ARANDA, MEJORES TORTILLAS DE PATATAS DE ESPAÑA

Muchas quinielas apuntaban a ello y así sucedió: **La Falda** de Madrid, el pequeño grupo capitaneado por Xan Otero que incluye los establecimientos La Falda y la Lorenza en Lavapiés así como La Falda de Chamberí abierto este mismo año en el local ocupado anteriormente por el mítico Sylkar, se alzó con el 1º premio en la **XVIII Edición del Campeonato de España de Tortilla de Patatas** celebrado el 5 de octubre dentro del marco de la Feria Alicante Gastronómica. El brazo ejecutor de

la "mejor tortilla de España" según el jurado fue **Alejandro Oliveira** quien quedara en segunda posición el año pasado, y que ejerce su labor como cocinero en La Falda de Chamberí.

Por otra parte, **Pedro José Román** del **Cañadio** de Santander, campeón de la edición de 2023 se alzó en esta ocasión con el segundo puesto mientras que el tercero recayó en **Celia Clara Correia**, de **La Teulada** (Elche), que el año pasado resultó ganadora en la modalidad "Tortilla de patatas Con".





Novedades en la Tortilla “Con”

Un día después, el 6 de octubre, tuvo lugar el **Campeonato de “Tortilla Con”** en el que **Ricardo Martín**, del Bar **Monalisa** de Aranda de Duero y tercero en la edición del año pasado se alzó con el triunfo gracias a su Tortilla de Patatas con Morcilla de Burgos. El segundo puesto de esta modalidad constituyó una novedad con la entrada de un nuevo participante en el podio, concretamente **Andoni Ibarguren** del Bar **Txintxirri** de Bilbao, actual campeón de Euskadi con su tortilla con alegría riojana. Y el tercer puesto recayó en **Alejandro Oliveira** de **La Falda** con su tortilla de patatas con chorizo cebollero y grellos, campeona de la edición de 2023 de esta nueva modalidad y que hizo conseguir a su autor un honroso doblete en el campeonato... Felicidades a todos y a todas !!

FOTOGRAFÍAS

Página anterior: Arriba: Ganadores de la modalidad “Tradicional”. De izquierda a derecha: Pedro José Román (Cañadío, Santander), Alejandro Oliveira (La Falda, Madrid) y Celia Clara Correia (La Teulada, Elche). Junto a ellos, dos miembros del equipo de La Falda y el organizador del campeonato, Rafael García Santos. Abajo: Tres momentos de la entrega de premios.

En esta página: Arriba: Ricardo Martín (Monalisa, Aranda de Duero) muestra su alegría al ganar la modalidad “Con”. A la derecha, posando con el resto de ganadores: Andoni Ibarguren (Txintxirri, Bilbao) y Alejandro Oliveira (La Falda, Madrid), también presentes en las fotografías inferiores. Bajo estas líneas: el ganador rodeado de su familia.





27 participantes... y 40 tortillas !! Además de los 5 establecimientos que hicieron podio en el campeonato y que se mencionan en las páginas 4 y 5 (Grupo La Falda con La Falda y La Lorenza, Cañadío, La Teulada, Monalisa y Txintxirri), hubo, por supuesto, muchos más participantes, concretamente 22 más que junto con los anteriores elaboraron 40 tortillas, 20 por modalidad. Os los mostramos en estas dos páginas y en la página 8. Ellos y ellas fueron:

Página 6,

Fila superior: María Rial e hijo (Azucarillo Tapería, Pontevedra), Alberto Villegas (San Remo, Palencia), Antonia Pazos (La Taberna de Egia, Donostia), **Fila central:** Anna Bogomolova (Flor Bar, Alicante), Manuel Vázquez (Vitato, Lugo), Álvaro Capiruchipi (Diluvio, Santander). **Fila inferior:** Dana Rotaru (Nou Pinet, Alicante), Haritz Urretabizkaia y Ane



Echeverría (Arantxa, Ormaiztegi, Gipuzkoa), Kamela Meghazi (Kutako, Betanzos, Coruña). Página 7, fila superior: Carlos Olabuenaga (Tizona, Logroño), Raúl Rubio (Txiki, Gasteiz), Samu Cerveira (Ankha, Ferrol, Coruña). **Fila central:** Adrián Cuevas (Río Abajo, Talarribas, Badajoz), Esteban Rey (Zahara, Ferrol, Coruña), Javier Izquierdo (El Viso, Gumiel de Mercado, Burgos). **Fila inferior:** Goizane Bilbao (El Atrio, Getxo, Bizkaia), Egoitz López y Natalia Campina (5 Estreillas, Basauri, Bizkaia), Alberto García Ponte (Mesón O Pote, Betanzos, Coruña). **Página 8, fila inferior:** Pelayo Llavona (La Martinuca, Madrid), Alejandro Díaz (Continental, Miranda de Ebro, Burgos), Pedro Miño (Adega Lastras, Betanzos, Coruña), Nando Cerón (La Melosa, Valencia). Todo un plantel de profesionales.



Momentazos del campeonato: En la foto superior, tomada tras la finalización del campeonato, podemos observar a todos los participantes en el mismo con el jurado sentado delante de los concursantes. Ellos son, de izquierda a derecha: Pepa Fernández (RNE), Paz Álvarez (El País), Quique Dacosta, Paco Torreblanca, Fran Martínez (Maralba), Rafael García Santos y José Manuel Crespo, "Crispi". También sentados, a la derecha, Carlos Baño y Gema Amor, responsables de Alicante Gastronómica, feria en la que se celebra el campeonato durante los últimos años. **En la fila central**, a la izquierda, los trabajadores del Bar de Tescoma. A la derecha, un momento de la ponencia ofrecida por Jon Agirre, del Bar Goiherri de Legazpi. El joven cocinero acudió a Alicante a dirigir con su equipo el bar de Tescoma y fue homenajeado como joven promesa de la Tortilla gourmet por Rafael García Santos.

Es temporada de trufa negra en Aurki

Las joyas silvestres
de la gastronomía
que no puede faltar
en tus mejores recetas



Productos del Pato • Alimentos selectos

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

RESTAURANTE GAMBERRO (Zaragoza)

GAMBERRO, PERO NO TANTO

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Uno de los momentos más remarcables, desde el punto de vista gastronómico, que he vivido a finales de este verano, fue la visita al restaurante Gamberro de Zaragoza, el disruptivo garito que dirige culinariamente el joven chef **Franchesko Vera Morales** apoyado en dos punitales de excepción: su eterna compañera y media naranja **Flor García** y el sumiller **Julio Canales**, que gobiernan la sala mientras Franchesko elabora sus personales creaciones.

Tenía muchas ganas de visitar Gamberro y volver a probar la cocina de Franchesko Vera, cocinero al que tuve el placer de conocer hace 10 años, cuando nos ofreció una inolvidable cena a cuatro manos en el Sirimirí de Ermua, en los añorados tiempos en los que este céntrico bar de la villa bizkaitarra estaba dirigido por **Raúl González Pavo**, cocinero al que he perdido completamente la pista tras su desaparición del mapa ermuatarrá.

Franchesko era entonces un pipiol que cumplía 24 años el mismo día en que nos ofrecía la cena en la que, admitió, no había podido dar rienda suelta a toda su creatividad. A pesar de todo nos dejó una excelente sensación en las papillas gustativas y en nuestra memoria gastronómica y yo, al menos, no he descansado hasta poder hacer mi reserva en Gamberro, establecimiento al que **solo se puede acceder desde su página web** cumpliendo a rajatabla las caninas normas de admisión, confirmación y reconfirmación de la reserva, esos engorrosos trámites a los que nos han llevado los abusos cometidos por tantos y tantos desconsiderados que con sus recurrentes "no show" han acabado con la confianza de los restauradores.

En el caso de Gamberro, merece la pena pasar por el aro y efectuar la reserva, que exige, entre otras cosas, acudir puntualmente a la hora impuesta por el propio local para empezar

la comida. No es de extrañar ya que la misma se compone nada menos que de 17 platos y lógicamente, es muy importante que el servicio se desarrolle para todos por igual.

Así pues, el 28 de agosto a las 14 horas acudí puntual como un clavo a la puerta de Gamberro donde Flor me abrió sonriente la puerta de la sugerente casa de comidas que comparte con su marido, y fui ubicado en una estratégica mesa desde la que puede contemplar en primera fila el espectáculo culinario.

La decoración y la luz tenue de la estancia ayudan al comensal a introducirse en una atmósfera oscura tan solo rota por el colorido de los platos, que suponen un alarde aromático, gustativo y visual, empezando con **una sucesión de "snacks"** que arrancan con la divertida y explosiva "Oliva" servida en la mano, el original e intenso Tartar de vaca con salsa Xo y crema de brioche tostado, la succulenta Croqueta de gambas al ajillo thai y la sorprendente y exquisita "Paella slim", una vistosa y crujiente lámina de arroz y azafrán que hay que cascarr y dipear trozo a trozo en un potente ali-oli, sintiendo en boca todas las sensaciones del plato al que hace referencia su nombre, desde el socarrat hasta el sabor a azafrán, pasando por el gusto de marisco y, como no, el del propio arroz.

Julio se encarga de ir llenando las copas con diferentes néctares vínicos, al menos en el caso de los que optamos por la pro-



1.- "Oliva"



2.- Tartar de vaca con salsa Xo y crema de brioche tostado



RESTAURANTE GAMBERRO
Bolonia, 26 - ZARAGOZA
Tf: 696 93 27 81
www.restaurantegamberro.es



3.- Croqueta de gambas al ajillo thai



4.- "Air Pizza"



puesta de maridaje, mientras los entrantes siguen con el "Guardia Civil" 2.0, un homenaje a la tapa más popular y conocida de Zaragoza que aquí se sirve de una manera visual y llamativa, la "Air Pizza", un panipuri que nos traslada al Mediterráneo y los Sesos en tempura de maíz nixtamalizado y alioli de perejil, una divertida propuesta que enlaza con la denominación del local aunque, como comentó en el título, la propuesta de Franchesko Vera es mucho más seria de lo que pudiera parecer a simple vista.

Del gamberrismo a la seriedad en "cero coma"

Una vez servidos los snacks el Gambero se pone muy serio. Casi solemne. El propio Franchesko Vera Morales sale a la sala a rematar con el sorprendente y etéreo toque de gracia uno de los pases más logrados: "Una mañana en el Pirineo cogiendo setas y hongos: chawanmushi y takoyaki", un plato que a pesar de los matices orientales de su nombre y su con-



cepción, nos lleva, realmente, a la atmósfera a la que hace alusión en su nombre haciéndonos sentir cuál si estuviéramos pisando hojarasca húmeda en los bosques pirenaicos. Y lo hace, además, de una manera poética, subliminal, onírica...

La Burratina ahumada de calabacín, su clorofila y lulo nos saca de nuestro ensueño y nos aleja momentáneamente de la montaña aragonesa a la que volvemos de sopetón con otro plato memorable: la Trucha del Pirineo curada presentada en forma de tartar, con melocotón gochugaru, sopa de coco y caviar de trucha, una explosión de sabor perfectamente complementada con el Tartar de gambón con gazpachuelo de sus cabezas y naranja sweet chilly que le sigue. Aunque el remate de la "trilogía del pescado" que supone la Merluza madurada en koji con emulsión de su proteína a la brasa y su carrillera en tempura es, tal vez, el plato más memorable y más inesperado del menú, además de una muestra del buen gusto de Franches-



5.- Sesos en tempura de maíz nixtamalizado



6.- Burratina ahumada de calabacín, clorofila y lulo

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





ko Vera y la prueba palpable de que domina absolutamente todos los palos de la baraja, ya que tiene bemoles que sea un aragonés quien me haya servido una de las más sorprendentes y gustosas preparaciones de merluza que he degustado en los últimos meses si no en los últimos años.

Carne y vino para el camino

Pudiera parecer que tras estos tres bombazos acuáticos la carne no nos vaya ya a sorprender, pero Franchesko Vera salva el tipo con ración doble de la misma empezando con una untuosa y "manjarosa" (que diría alguno) panceta de Teruel glaseada al wok con mantequilla de coliflor, kimchee y salsa de tapioca-mostaza que nos bombardea la boca haciendo desaparecer todo recuerdo marino de la misma, y si bien el finalizar la parte salada con un ave sangrante es toda una concesión a los menús degustación clásicos de la escuela "estrellada" francesa, el Pato Yakiniku con pasta a la brasa rellena de ragú



con shiitake y pakchoi es puro gozo gustativo además de un placer visual con una presentación pictórica que convierte el plato en un lienzo cargado de vistosidad y cromatismo.

Julio también se pone "serio" en esta parte del menú vertiendo en nuestra copa auténticas joyitas como Louis Jadot, un impecable blanco de Borgoña que acompaña a la trucha y al gambón con una inusitada elegancia, un viura de Bodegas Franco-Españolas que envuelve cual red pelágica a la merluza y un siempre bienvenido y resultón Tondonia que marida sin sorpresa ni complicaciones pero, eso sí, de manera implacable y totalmente efectiva a los dos platos finales de carne subrayando y confirmando el mencionado y probablemente buscado classicismo del remate salado del menú no exento, eso sí, de una gran personalidad, como todo lo que le rodea a lo largo de esta maravillosa experiencia sensorial.

La parte más "dulce" del menú del Gamberro no está exenta de matices, sorpresas y guiños orientales, empezando por el



7.- Tartar de trucha del Pirineo curada con melocotón gochugaru, sopa de coco y caviar de trucha



8.- Tartar de gambón con gazpachuelo de sus cabezas y naranja sweet chilly



Ajonegro, cacao, chocolate blanco y cereza de Riela, que nos recuerda visualmente a una noche de luna llena con ribetes japoneses, siguiendo con el Espárrago, limón y menta que, además de refrescarnos completamente boca y paladar juega con nuestros sentidos y nos deja claro, mostrándonos un ojo divino y omnipresente, que es el chef, uséase, el "creador", el que todo lo domina y lo decide, y finalizando por los "petit fours" que aquí son una locura estética y conceptual conformada por una crocante Mariposa de chocolate y caramelito, una dulzona mini-tableta de Chocolate casero de mango verde y un golosón Brownie especiado con dulce de leche, tres perlas dulces nada empalagosas que hacen culminar con una sonrisa en los labios el alarde de buen gusto, técnica y sabor que ofrecen a lo largo de cerca de dos horas y media Franchesko Vera, Flor y su equipo, máxime si combinamos esos pequeños caprichos con el adictivo Tokaji de 5 Puttonyos que nos sirve Julio dejando claro quién manda en el plano etílico.

Un delicioso equipo humano

Por mi parte tuve, además, el placer de quedarme un rato a charlar con los tres artífices del buen rato pasado en la capital aragonesa, que me mostraron su satisfacción con lo conseguido en estos años que no han sido una balsa de aceite, ya que Franchesko y Flor abrieron Gamberro tan solo unos días antes del cierre por confinamiento con la "bola extra" añadida de que se encontraban en pleno proceso de ampliación de la unidad familiar, lo que hizo que el 2020 se convirtiera en un año que no olvidarán en sus vidas. Eso sí, una vez alcanzada la "normalidad" o ese estadio similar a ella en el que vivimos desde entonces, Gamberro ha contado con el favor de crítica y público y se ha convertido en una de las propuestas más originales e interesantes de la capital aragonesa además de toda una referencia estatal y, cada vez más, internacional. Franchesko, Flor y Julio están encantados con lo conseguido. Sus caras y su actitud lo demuestran y ello ayuda a que la "performance" que



9.- Merluza madurada en koji con emulsión de su proteína a la brasa y su carrillera en tempura



10.- Panceta de Teruel glaseada al wok con mantequilla de coliflor, kimchee y salsa de tapioca-mostaza



supone el menú resulte todavía más convincente, sólido y, sobre todo, creíble. Y es que en todo el desfile de personas, platos y bebidas de la "Gamberro Experience" **no hay ni un gramo de postureo o impostura**, más bien al contrario, todo fluye como el Ebro del que les separan apenas 20 minutos a pie.

Tras hacer entrega al trío "calavera" (pieza ósea omnipresente en la decoración y la cubertería del local) de un ejemplar de la época cuaternaria de Ondojan.com en la que recogimos hace ya una década su incursión bizkaitarra (concretamente el nº 126 de 2015), seguí mi ruta aragonesa saciado, feliz y satisfecho, con el convencimiento de que volveré, en cuanto pueda, a Gamberro, máxime a sabiendas de que al menú que tuve el placer de degustar le quedan dos telediarios y que **en breve éste será parcial o totalmente sustituido por una nueva propuesta** proveniente de la muy bien ordenada pero siempre imprevisible cabeza de Franchesko Vera.

FOTOGRAFÍAS COMPLEMENTARIAS:

Página 11: El equipo de Gamberro, Flor García, Julio Canales y Franchesko Vera.

Página 12: Paella Slim y Guardia Civil 2.0

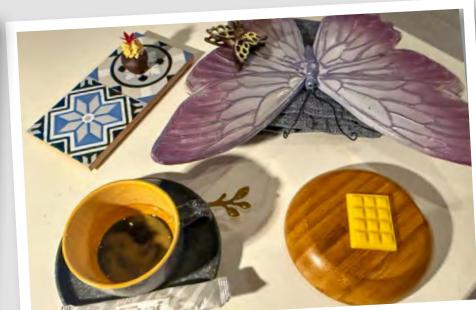
Página 14: Un detalle del comedor y el someliere, Julio Canales, haciendo uso del Coravín con el que sirve los vinos.

Página 15: Pato Yakiniku con pasta a la brasa rellena de ragú con shitake y pakchoi

Página 16: Arriba, Ajonegro, cacao, chocolate blanco y cereza de Riel, precioso postre con estética oriental. Abajo a la derecha, los "Petit Fours" consistentes en Mariposa de chocolate y caramelo, mini-tableta de Chocolate casero de mango verde y Brownie especiado con dulce de leche



11- Espárrago, limón y menta



12- Petit Fours

RIOJA ALAVESA



VINATERÍA VINIAPOLIS

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

GOIERRI

*zerbitzuak eta
alojamenduak*

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarreneca 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia ... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Laizkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ATAUN

Urbitarre 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

Guregas 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatoreh* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutilo* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune* 639 23 88 89

Petit Goierri*.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama* 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe .. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Lierningarako .. 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea:
..... ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA



Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENCIA -



IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23



- ATAUN** ▪ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Eroipo IZ.** Centro de Interpretación Eroipe. 943 06 19 63.

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

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

ORDIZIA Goierri eta Gastronomicaren IZ, d'Elkilatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkilatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI Zumalakarregi Museoa. Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

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

ZEGAMA Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87.
www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

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



Aitor Buendía

www.blogseit.com/larutaslow

Sin duda alguna, hay que destacar el empeño que ponen la organización y la Cofradía del Queso Idiazabal con un claro objetivo: visibilizar al primer sector con un producto como la DO Queso Idiazabal que representa a todo el país.

RECUPERANDO VARIEDADES AUTÓCTONAS DE TRIGO EN ARABA



Nuevamente, la Quesería "La Leze" de Ibarra (Lautada, Araba) se alzaba este año con el Concurso de Quesos de Ordizia en su 52º edición.

Conseguía así el Trofeo Kutxa de Oro de Kutxa Fundazioa que reciben aquellas personas que ganan el concurso tres veces en los últimos diez años. El 2º puesto fue para Kortaria, 3º Ipiñaburu, 4º Loperena Gatzandegia y 5º Eneko Goiburu. El Bar Itxaropena de Donostia se llevó la subasta del 1/2 queso por 5.200 euros. Además, se homenajeó a título póstumo a Luis de Lezama, Fermin Leizaola y Jose Mari Ustarroz, con mención especial a Kontxita Telleria del restaurante Martínez. En la cita participaron numerosas personas del primer sector vasco y también representantes políticos como Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia, la Diputada General de Gipuzkoa, Eider Mendoza, la Consejera de Agricultura, Amaia Barredo y el Lehendakari, Imanol Pradales, entre otros.

Sin duda alguna, hay que destacar el empeño que ponen en la organización la Cofradía del Queso Idiazabal, junto con la colaboración del ayuntamiento de esta preciosa comarca del Goierri. Una de tantas actividades que desarrollan a lo largo del año desde la cofradía no sólo en Euskadi sino en diferentes zonas geográficas con un claro objetivo: visibilizar al primer sector con un producto como la DO Queso Idiazabal que representa a todo el país.



100% leche de su quesería: Artzai Gazta

Respecto a la txapelduna de "La Leze", es una quesería familiar conformada por Eli Gorrotxategi y José Mari Jauregi, junto con los hijos Arkaitz y Gaizka. En 1992 decidieron apostar por esta forma de vida, el pastoreo y la elaboración de queso de



alta calidad, siguiendo el proceso de elaboración milenario y aportando nuestro toque personal. Tienen un rebaño de unas 400 ovejas latxas de cara rubia, se alimenta libre de transgénicos, de los pastos del entorno complementados con cereal, lo que garantiza una leche de calidad extraordinaria, rica en ácidos grasos insaturados, que son beneficiosos para la salud, y con la que elaboran los quesos entre los meses de enero y agosto.

El resto del año, de agosto a diciembre, las ovejas pastan libres en la parte alta de la montaña, en la Sierra de Altzania. "No compramos leche, y con la leche de nuestro rebaño elaboramos los siguientes tipos de queso: Queso Idiazabal de Pastor natural y ahumado La Leze; Queso Azul - Leze Urdin; Queso tipo "camembert" - Maitia; y Crema de queso- Gazta zaharra",

recuerdan desde esta quesería de "Artzai Gazta" que garantiza el 100% de sus quesos con leche propia de sus rebaños.

Por lo demás, el tradicional concurso de quesos elaborados por pastores y pastoras con leche cruda de oveja latxa o Karrantzana es una de las actividades de las "Euskal Jaiak" que celebra Ordizia en una feria en la que los productos de nuestros baserritarras son los principales protagonistas. Además del concurso de quesos, también se celebraron los concursos de frutas y verduras y ganado.

Enlace al programa:

<https://guau.eus/m/la-ruta-slow-de-euskadi-triunfo-de-la-queseria-la-leze-en-el-52o-concurso-de-queso-celebrado-en-ordizia-20250919152403>

An advertisement for the TV show "LA RUTA SLOW". It features a red background with white text. On the left is a stylized logo resembling a spiral or a 'U'. The text reads "con Aitor Buendía" and "LA RUTA SLOW". Below this are logos for "radio euskadi" and "radio vitoria". At the bottom, it says "Domingos, 16:00 h." and "Sábados, 16:00 h.". On the right side, there is a portrait of a smiling man with a beard, identified as Aitor Buendía.



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

Como ocurre cada año, la prensa publica noticias sobre este evento señalando algunos quesos como ganadores y tergiversando la información.

WORLD CHEESE AWARDS 2025: LA GRAN FIESTA MUNDIAL DEL QUESO



El evento anual del queso más importante del mundo, los "World Cheese Awards", que organiza la editorial británica de revistas gourmet "The Guild of Fine Food", ha tenido lugar en Berna, Suiza, los pasados 13-15 de noviembre, y cumplió su XXXVII edición. Es la primera vez que este certamen itinerante se celebra en Suiza. Este concurso de quesos siempre ha generado cierta controversia, porque se presentan quesos muy diferentes y los quesos más delicados siempre salen penalizados como consecuencia de las distancias de envío. Sin embargo es, probablemente, la competición de mayor renombre, de mayor éxito y popularidad. Como ocurre cada año, la prensa publica noticias de este evento señalando que un determinado queso ha conseguido la mejor medalla en este concurso, tergiversando la información, cuando no es más que uno más de los miles de premios que otorga. Los datos que doy a continuación proceden de la web oficial de The Guild of Fine Food (<https://gff.co.uk/>).

Este año se ha vuelto a superar el record de quesos presentados (5.244 quesos), un 9% más que el año pasado, procedentes de 46 países que llegaron a esa localidad suiza. Los quesos fueron evaluados por un panel internacional compuesto por 265 jueces de más de 40 países. Este jurado estaba formado por profesionales conocedores de la industria del queso, periodistas gastronómicos, compradores minoristas y expertos en ese producto. Los quesos, sin ninguna señal visible de identificación, se distribuyeron en 110 mesas, donde dos o tres jueces otorgaron a cada uno una puntuación, identificando los que eran dignos de un premio de oro, plata o bronce. Para ello evaluaron la corteza y el cuerpo, color, textura, consistencia y, sobre todo, el sabor.

Foto superior: El quesero suizo Pius Hitz de la quesería Vorderfultigen posa con el trofeo al mejor queso del mundo de 2025-26 (Foto: World Cheese Awards)

Además, cada uno de los equipos de la mesa correspondiente nomina un queso excepcional como Super Oro, "Super Gold". En esta edición, hubo en total 107 en la categoría de "Super Gold", que fueron reevaluados en la ronda final por otro jurado, el "Super Jurado", compuesto por 14 expertos reconocidos internacionalmente, -entre ellos el español Rafael Domínguez González, gerente de la distribuidora de queso Chacón e Hijo-, que redujo los 107 quesos a 14 finalistas, que son los denominados "Top Super-Gold", entre ellos, el de máxima puntuación, que es al que se le otorga el galardón de "The World Champion Cheese", Mejor Queso del Mundo o Queso Campeón Mundial, que sólo lo consigue uno de los quesos presentados a concurso.

Esta máxima distinción de los World Cheese Awards "Queso Campeón Mundial", ha sido otorgada 11 veces a quesos británicos, siete veces a quesos franceses, seis veces a quesos producidos en Suiza, cuatro veces a Noruega, una vez a quesos de Italia, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Estados Unidos, Canadá y Portugal y tres veces a quesos producidos en España: en 2008 obtuvo este galardón el Queso Arico curado al pimentón D.O. Majorero de la Sociedad Canaria de Fomento de Tenerife; en el 2012 el de D.O. Manchego, Gran Reserva de Dehesa de Los Llanos; y en el 2021 al queso Olavidia de Quesos y Besos (Lácteos Romero Peláez) de Guarromán, Jaén.

Listado de los mejores 14 quesos “Top Super Gold” 2025

Queso	Puntuación	Productor	País
Gruyère AOP Vorderfultigen Spezial over 18 months	85	Bergkäserei Vorderfultigen	Suiza
Crèmeux des Aldudes aux fleurs – Etxaldia	84	Etxaldia	Francia
Appenzeller® Edel-Würzig – aged 9 months, Käserei Ifang, Christian Tschumper	83	SO Appenzeller Käse	Suiza
Gantrisch Bergkäse	81	Bergkäserei Vorderfultigen	Suiza
Königs-Chäs Rezent	78	Rüttiberg Käse AG	Suiza
Ossau-Iraty AOP pasteurised sheep milk cheese	78	Agour	Francia
Stockinghall	78	Murray's Cheese	USA
Aged Rutland Red	76	Long Clawson Dairy	Reino Unido
Hechizo	76	Quesería La Zarcillera	ESPAÑA
Montana Intenso	76	Maaz Cheese	Holanda
Sparkenhoe Red Leicester	75	Leicestershire Handmade Cheese Company	Reino Unido
Pave Cobble	74	White Lake Cheese	Reino Unido
Yozawa Yagi	73	Yozawa Goat Farm	Japón
Eniquem Maly princ 4 months	69	Eniquem Cheese	Eslovaquia

En la edición de este año, el Mejor Queso del Mundo 2025, “The World Champion Cheese 2025-26”, con una puntuación de 86 puntos, ha recaído en un clásico Gruyère AOP de Suiza, “Vorderfultigen Spezial”, de 18 meses de maduración. En segundo lugar quedó, a un solo punto, un queso francés, “Crèmeux des Aldudes aux Fleurs”. Otro queso suizo, un “Appenzeller Edel-Würzig” de nueve meses de maduración elaborado por Käserei Ifang, obtuvo el tercer puesto.

Nuestro país ha conseguido este año una medalla “Top Super Gold” que fue otorgada a “Hechizo”, un queso de pasta blanda de leche pasteurizada de cabra, de Quesería La Zarcillera, de Zarcilla de Ramos, Lorca (Murcia), que obtuvo una puntuación de 76 puntos, 10 puntos por debajo del vencedor y empatado con otros dos quesos, uno holandés y otro británico. Además este queso, al conseguir la máxima puntuación entre los españoles, ha sido el vencedor del trofeo “El Mejor Queso Español 2025”.

En total, este año el certamen ha otorgado 2.469 medallas, de las que España ha conseguido 600 distinciones distribuidas en: una medalla Top-Super Gold, 20 medallas “Super

Cuadro superior: Los 14 quesos distinguidos con la calificación “Top Súper Gold” 2025. En la página siguiente, los quesos españoles calificados como “Súper Gold”.

Gold” de un total 107 que se otorgaron de esta categoría; 73 medallas de oro de un total de 347; 208 de plata de un total de 875; y 299 de bronce de un total de 1.140; lo que es indicativo de la calidad de nuestros quesos a nivel mundial. Conviene tener en cuenta que los quesos galardonados con una medalla de oro, plata o bronce, son los que el jurado de cada mesa (recuerdo que constituido por dos o tres miembros) considera que son merecedores de esa categoría, por lo que se conceden una media de tres medallas de oro, 6-7 de plata y 8-9 de bronce por mesa, es decir por cada 40-50 quesos, que solo han sido juzgados por dos o tres expertos.

The Guild of Fine Foods anunció la sede de la próxima edición de los World Cheese Awards 2026, que tendrá lugar en nuestro país, concretamente en Córdoba.

Los 20 quesos españoles que obtuvieron medallas SuperGold 2025.

Queso	Tipo	Elaborador	Lugar
Castillo Peñas Negras	Pasteurizada de oveja	Artesanos Peñas Negras	Mora (Ciudad Real)
Queso de Oveja Curado Trufado			
La Cerrato Umami el 5to sabor	Pasteurizada de vaca y oveja	Quesos Cerrato	Baltanás (Palencia)
Curado en Romero	Cruda de oveja	Agroalimentaria Valle de los Molinos S.L.	Los Yébenes (Toledo)
Emborrizado Montes de Málaga	Pasteurizada de cabra	Agammasur Sdad. Coop. And	Colmenar (Málaga)
Formatge Ovella Betara	Pasteurizada de oveja	Betara S.L.	Sant Boi de Lluçanès Barcelona
Hechizo	Pasteurizada de cabra	Quesería La Zarcillera	Zarcilla de Ramos (Murcia)
La Leze afinado original	Cruda de oveja (Idiazabal)	Quesería la Leze	Ilardua (Alava)
Larreako Gazta- Idiazabal	Cruda de oveja (Idiazabal)	Francisco Javier López de Uralde Fernández	Larrea-Barrundia (Alava)
Marantona Manchego Pdo4 meses	Cruda de oveja (Manchego)	Quesos La Casota S.L.	Ciudad Real
Mezcla Curado Los Cameros	Pasteurizada de vaca, oveja y cabra	Lácteos Martínez S.L.U.	Haro (La Rioja)
Pajarete semicurado de cabra	Cabra Payoya	Quesos Artesanos Pajarete	Villamartín (Cádiz)
Praizal Bodega	Cruda de oveja	Pilar Blanco Gutierrez	Jabares de los Oteros (León)
Queso Burgos línea Natural García- Baquero	Pasteurizada de vaca	Lácteas Garcia Baquero S.A.	Ciudad Real
Queso Curado El Roano	Cruda de cabra	Quesería El Roano	Purias (Murcia)
Queso Curado Mezcla	Pasteurizada de vaca y oveja	Lactalis Forlasa S.L.U.	Villarrobledo (Albacete)
Queso de Mezcla con AOVE	Pasterizada de vaca, cabra y oveja	Esperanza del Castillo S.L.	Pulgar (Toledo)
Queso Quevedo Azul Adictivo	Pasteurizada de vaca y oveja	Quesos Quevedo SL	Valoría La Buena (Valladolid)
Sarró de Búfala	Pasteurizada de búfala y cabra	Formatgeries Montbrú S.A.	Moià (Barcelona)
Queso añejo de oveja al romero	Pasteurizada de oveja	Quesos Vega Sotuelamos S.L.	Chinchilla de Monte-Aragón (Albacete)
Torta de Barros	Cruda de oveja	Quesería Tierra de Barros S.L.	Villafranca de los Barros (Badajoz)

Cuadro superior: Los 20 quesos españoles calificados como "Súper Gold" en la última edición de los World Cheese Awards.



*De la viña a la meta.
La tradición se celebra con
un brindis.*

O•K
1922

ORDIZIAKO KLASIKOA
CLASICA DE ORDIZIA

El vino oficial de la Clásica de Ordizia



Xabier Gutiérrez

Cocinero y escritor

Dicen de Los Legos que estimulan la creatividad, mejoran la visión espacial, el pensamiento lógico y matemático y aumentan las habilidades motoras finas, así como la coordinación mano ojo.

Cuando una persona es curiosa suele encontrar muchos estímulos en el mundo que le rodea para a través de ellos saciar su curiosidad. Cualquier cosa que suceda a su alrededor le interesa. Bien sea como se entrena un deportista de élite, como diseña una máquina un ingeniero o como un artesano adquiere esa destreza que lo hace único.

Desde ese momento todo se trasforma en hobby. Sinónimo de placer donde lo haya.

Y yo tengo muchos en general, pero uno muy concreto. Los Legos.

Dicen de ellos que estimulan la creatividad, mejoran la visión espacial, el pensamiento lógico y matemático y aumentan las habilidades motoras finas, así como la coordinación mano ojo. Ayudan también en los procesos de concentración y atención. Sin contar como herramienta de relajación o de tolerancia a la frustración. Esto último es cuando no encuentras una pieza o peor aún, no encaja en el sitio en el que tú te obcecás que va. Y resulta lo de siempre. Te has equivocado de ubicación cien movimientos antes. Esos momentos son desesperantes, pero también es verdad que sirven para desarrollar la planificación y la organización, claves para mantener el pensamiento crítico y la calma a la hora de tomar decisiones.

En fin, que son un diamante para la mente y el cuerpo. Y como tal, caros, como todas las piezas de una joyería.

MI MUNDO



Y hay dos maneras muy bien diferenciadas en hacerlos. Una, seguir las instrucciones que da el fabricante para que, después de miles de pasos grandes y pequeños, veas tu obra acabada. Un Titanic de tamaño casi original, el Rivendel del Señor de los anillos, una casa de pescadores, una torre Eiffel casi tan alta como una persona, la Estrella de la Muerte del universo Star Wars o un restaurante parisino con su buhardilla incluida.

Y la segunda es la más loca. Comprar piezas al azar para crear tu propio diseño. No hay libreto de instrucciones. Vértigo absoluto. Miles de piezas te miran con cara interrogante. Ahí es donde de verdad se pone en marcha todo un universo aparte. El de tu propia imaginación. Puedes diseñar tu oportunio avión, coche, casa, vestidos, sillas... cualquier cosa que se te pase por el cerebro. O más loco aún, simplemente dejarte llevar a ver cuál es el resultado porque el diseño se va creando según vas avanzando. El propio Lego decide, dirían los más atrevidos.

Ambas son factibles y divertidas. Reconfortantes añadiría. En la primera, el trabajo llevado a buen puerto después de unir casi diez mil piezas de todas las formas y colores. En la segunda ir más allá de lo que tu propia mente te dicte. Seguir el instinto, la intuición, sin saber dónde está la meta.

Pero yo creo que hay algo más en la consecución de una



pieza de Lego. Para mí es la increíble, y placentera sensación de estar creando un mundo en miniatura. pequeño y amable. Cuando estoy en plena tarea miro los personajes y les preparo todo para que ese universo en el que van a vivir sea lo más agradable posible. Que todos los detalles estén en su sitio.

Me aferro a esa imagen porque en realidad me gusta refugiarme en ellos. Yo dicto las normas y me convierto en el señor de un mundo imaginario que solo existe dentro de mí. Lo hago así porque cada vez más a menudo veo que no me gusta el que habito. Que ha mutado tanto que tal vez ya no pertenezca a él.

Y no lo cuento con amargura. No es una sensación des-

agradable. A lo mejor el análisis más sencillo sería la percepción de que las cosas que ocurren a mi alrededor forman parte de un tiempo que ya no es el mío. Quizás también porque no tengo la valentía o la osadía de intentar cambiarlo.

Quien sabe.

Por eso cada vez que pongo una pequeña pieza de Lego y presiono para que no se mueva, intento en realidad alejarme más de este mundo y refugiarme en uno en el que no tenga que dar explicaciones de lo que pienso. Que tenga la libertad de opinar sin que nadie a mi alrededor me lo eche en cara. Sin que ningún individuo me haga el vacío por ello.

Un mundo sin la censura que inunda el que vivimos.

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

Shop On Line:
www.albokartesanía.com



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

para no bostezar, el bartender de eventos trabaja en una dimensión paralela. Llega antes que las flores, se va después que el alquiler del mobiliario y mueve más cajas que el catering... pero sigue siendo el héroe silencioso.

La innovación en el catering premium pasa, precisamente, por reconocer ese poder oculto. Porque un bartender de eventos no sólo sirve cócteles: coreografía el flujo social, gestiona tiempos, ritmos, expectativas y hasta crisis discretas. Donde el maître ve logística, el bartender ve narrativa líquida. Y eso, amigo, cambia el partido.

El secreto está en la ingeniería. Montajes efímeros que parecen magia: estaciones modulares, coctelería RTD que reduce tiempos sin perder alma, mise en place milimétrica para que un mojito salga igual en un backstage de 2 metros que en una terraza con vistas al mundo. Ahí está la verdadera innovación: portabilidad sin renunciar a la firma, eficiencia sin diluir la experiencia.

El bartender de eventos premium no sólo mezcla ingredientes; mezcla energías. Decide cuándo elevar el "mood", cuándo enfriar la sala, cuándo meter un trago aromático que despierte conversaciones. Su barra es un "centro de gravedad" móvil, un catalizador social. Aunque nadie lo vea, siempre está ahí, ajustando la noche.

Por eso la barra invisible manda más de lo que parece. No compite con el catering; lo potencia. Lo afina. Lo hace memorable. Y en un mundo donde todos buscan "experiencias", quizá ha llegado la hora de aceptar la verdad incómoda: para que un evento brille, antes tiene que hacerlo quien agita la coctelera.

Además, la coctelería moderna trae consigo algo que el cliente valora cada vez más: personalización ejecutada con precisión quirúrgica. El catering principal sirve identidad de marca, concepto culinario, narrativa del chef, estilo de servicio, pero la barra invisible permite modular la experiencia de cada asistente. No es lo mismo un evento corporativo, un pre-party de gala o un cóctel post-congreso lleno de networking. El bartender adapta los cocteles, los matices, la velocidad de servicio y perfil aromático al tipo de público y al objetivo del encuentro. Esa flexibilidad es un valor estratégico brutal.

Y ahí es donde el catering de coctelería se convierte en el socio natural del hotel, restaurante o gran empresa de catering gastronómico. La barra premium cubre el hueco

LA BARRA INVISIBLE O EL PODER DEL BARTENDER

En los eventos de alto nivel hay un fenómeno curioso: la barra no está, pero se nota. Igual que un buen DJ al que nadie mira, pero del que todos dependen



experiencial que la cocina, por pura estructura operativa, no puede cubrir. Mientras el catering principal se ocupa de lo macro, la barra se encarga de lo micro: el detalle, el ritmo, la chispa, el momento wow. No pretende robar protagonismo; lo amplifica. Si la cocina pone el escenario, la coctelería enciende el foco que lo hace brillar.

En un mercado donde todos compiten por decir que ofrecen "experiencias", la verdad es más simple y menos glamurosa: las experiencias no se anuncian, se construyen. Y muchas veces empiezan en un vaso, en un gesto rápido, en un aroma que viaja por el aire antes de que el invitado entienda qué está pasando. Por eso la barra invisible no es un añadido; es un multiplicador. Y en los eventos premium del futuro, quien no lo entienda se quedará, literalmente, sin copa.

HONEY SOUR

INGREDIENTES:

5cl Tequila; 1cl Miel de agave; 1cl Miel de flores; 2cl Zumo de lima; 2,5cl zumo de mandarina; 2 Gotas de Fee Foam; Panel de miel

ELABORACIÓN: Introducimos todos los ingredientes en nuestra coctelera, junto con 4 hielos, agitamos bien y servimos. Decoramos con un trozo de panel de miel.

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



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

~~~~~  
**Cuando es el vapor de agua el que cocina a través de su calor, el alimento no recibe influencias de ningún otro condimento y el alimento sabe a él, a lo que es.**

**Al tratarse de un método de cocinado tan limpio, los alimentos al vapor sientan muy bien, porque no se han cocinado con nada de grasa.**

**Después, si quieras, puedes aliñar el pescado con aceite crudo o un ligero sofrito. Además es un método rápido, especialmente cuando se trata de pescado a lomos.**

~~~~~

PESCADO AL VAPOR



Mires donde mires, vas a encontrar la misma afirmación: preparar los alimentos al vapor es, sin duda, la manera más saludable de cocinar.

Y ya sé que estás pensando: "y la más aburrida, y la más sosa..." Pues no, no es así.

¿Has probado alguna vez el sabor de las verduras al vapor?

Es alucinante. El puerro sabe a puerro, la zanahoria a zanahoria y la merluza a merluza.

Cuando es el vapor de agua el que cocina a través de su calor, el alimento no recibe influencias de ningún otro condimento y el alimento sabe a él, a lo que es.

Al tratarse de un método de cocinado tan limpio, los alimentos al vapor sientan muy bien, porque no se han cocinado con nada de grasa.

Después, si quieres, puedes aliñar el pescado con aceite crudo o un ligero sofrito.

Además es un método rápido, especialmente cuando se trata de pescado a lomos.

Yo te animo a que pruebes, te va a sorprender.

En el capítulo de recetas vas a encontrar una receta básica de pescado al vapor acompañado con verduras, pero ahora te voy a explicar brevemente cómo hacerlo.

Para cocinar al vapor has de disponer una vaporera, no creas en algo raro, se trata de una cazuela con agujeros en la parte inferior. Debajo de ella se coloca, en el fuego, otra cazuela con agua. Al hervir esa agua, el vapor subirá por los agujeros y cocinará los alimentos que coloquemos en la vaporera.

Existen diferentes tipos de vaporeras: metálicas, eléctricas y de otros materiales como la silicona o el bambú. Éstas últimas son muy agradables para otros usos, pero en nuestro caso no te las recomiendo porque el olor a pescado queda impregnado en el bambú.

La técnica es muy fácil: pones la cazuela al fuego con agua y colocas la vaporera encima con los alimentos y pones la tapa. Es de vital importancia que la vaporera encaje a la perfección con la tapa y con la cazuela de abajo, para que no haya fuga de vapor.

Recuerda que el agua nunca ha de llegar a la vaporera, es el vapor el que va a cocinar el alimento, no el agua. No estamos cociendo.

Cuando se trata de pescado es conveniente que las porciones sean similares en grosor, para que se hagan a la vez y nunca poner capas sobreuestas en la vaporera



pues unas piezas se harán más que otras. No es el caso de las verduras, pues es más fácil que pase el vapor entre ellas y, además, se pueden voltear en mitad de la cocción.

Si te apetece, puedes aromatizar sutilmente el pescado añadiendo al agua verduras, especias y hierbas, o ponerlas de cama debajo de él.

Cuando el agua rompa a hervir el pescado empezará a cocinarse e irás observando cómo va cambiando de color. En breves minutos lo tendrás hecho. Echa el primer vistazo a tu pieza a los cinco minutos y luego cada dos.

Si no lo has hecho hasta ahora te animo a que pruebes a cocinar tu pescado así.

Te va a sorprender.

On egin!

Pescado fresco de primera calidad de la lonja a tu casa

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

ESPE
PESCADERÍA · ARRAINDEGIA
desde 1938

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 Brexa, 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

FINCA LA CANTERA MERLOT 2018 (D.O. NAVARRA)

La bodega Finca La Cantera de Santa Ana se encuentran emplazadas 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". 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 merlot monovarietal que es la expresión del terruño de la zona. Pequeña bodega con excelentes vinos.

100% Merlot con una cíanza de 24 meses en barricas de roble francés.

Capa alta de color con tonalidad granate. En nariz es intenso con una gran complejidad, disfrutando de sus aromas a frutas negras, nuez moscada, ahumados y balsámicos.

En boca es elegante, tanino agradable y frescura muy característica del paraje.

Vino cubierto de tonalidad granate. Aroma intenso y complejo. Frutas negras maduras con notas ahumadas y especiadas. En boca es fino y agradable. Con cierta estructura. Taninos amables. Destaca la buena acidez característica de la finca.



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 hostelería

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



CAMPEONATO DE GIPUZKOA

LOS PINTXOS A EXAMEN

El Palacio Miramar acogerá, el próximo miércoles 26 de noviembre, la final del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería de la provincia.



La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, con el apoyo del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco y del Departamento de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio de la Diputación Foral de Gipuzkoa, celebrará el próximo miércoles, 26 de noviembre, a las 19:00 horas en el Palacio de Miramar, la Final del Campeonato de Pintxos, Banderillas y Cocina en Miniatura de Gipuzkoa 2025. Como indica la propia Asociación en una nota difundida a los medios de comunicación, "Este certamen, que alcanza su quinta edición, se ha consolidado como un punto de encuentro para profesionales y establecimientos que trabajan a diario en la defensa de la cultura del pintxo; uno de los elementos más reconocibles de la identidad gastronómica del territorio. La iniciativa busca promover la excelencia culinaria, impulsar la creatividad y dar mayor visibilidad al tejido hostelero guipuzcoano, reforzando el papel que desempeña como motor económico y cultural".

Primera eliminatoria

Durante las últimas semanas, los establecimientos inscritos han recibido la visita del jurado en formato mystery shopper; un proceso que ha permitido evaluar las propuestas en su contexto real de servicio. Tras esta fase, han sido seleccionados 15 establecimientos finalistas, que presentarán un total de 22 creaciones: 11 propuestas de Cocina en Miniatura y 11 de Pintxo o Banderilla. En la final, los participantes deberán preparar sus elaboraciones ante un jurado profesional compuesto por especialistas del ámbito gastronómico, periodistas y representantes del sector. El jurado otorgará dos distinciones —al Mejor Pintxo o Banderilla de Gipuzkoa 2025 y a la Mejor Propuesta de Cocina en Miniatura de Gipuzkoa 2025—, ambas dotadas con 1.000 euros.

CAMPEONATO DE PINTXOS - FINAL 2025
Palacio Miramar - DONOSTIA
Miércoles, 26 de noviembre, 19:00 h.

La jornada concluirá con un cóctel y la ceremonia de entrega de premios, en un acto que reunirá a profesionales de la gastronomía, representantes institucionales, agentes del sector hostelero y medios de comunicación. Será, además, una oportunidad para poner en valor el trabajo de los establecimientos finalistas y para celebrar junto al sector la vitalidad y proyección de la gastronomía guipuzcoana.

Como concluye la nota distribuida por la Asociación de Hostelería, "Con esta nueva edición, Hostelería Gipuzkoa reafirma su compromiso con la promoción y defensa del pintxo como símbolo cultural, así como con el impulso del talento profesional que sustenta la calidad y reputación de la hostelería del territorio".

Establecimientos participantes

Los establecimientos que se verán las caras en esta edición del Campeonato de Gipuzkoa serán los siguientes:

En la categoría "Cocina Miniatura", Bixigari, Taurada Taberna, Muxumartín, Tatapas Gastroteka, Karlos Arguiñano, Haizea, La Perla, Café Restaurante Oquendo, Divinum, Zinema Corner y Zirta.

En la categoría "Pintxo / Banderilla", Karlos Arguiñano, Haizea, La Perla, Café Restaurante Oquendo, Divinum, Zinema Corner, Kore Jatetxea, Bar Manolo y La Cervecería del Antiguo.

Desde **Ondojan.com** deseamos la mayor suerte del mundo a todos y todas las participantes en este Campeonato... zorte on !!

(En la imagen, los ganadores de la Edición de 2024)



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

EL CONGRESO CONGRÉGÓ A COCINEROS Y COCINERAS DE AMBOS LADOS DE LA MUGA

JAKITEA CELEBRÓ EL PRIMER CONGRESO DE COCINA TRADICIONAL VASCA EN SARA

El 3 de noviembre, a partir de las 10:00 h, el Salón de Actos multiusos de Sara (Iparralde) fue el escenario del **I Congreso de la Cocina Tradicional Vasca**, una iniciativa de Jakitea en su empeño por crear puentes y sinergias que unan a los cocineros y cocineras que optan por la cocina tradicional en sus bares y restaurantes.

El evento arrancó con el saludo de **Jean Baptiste Laborde**, alcalde de Sara, siguiendo con la bienvenida y la intervención de **Xabier Zabaleta**, presidente de Jakitea, y la primera ponencia de la mano de **Catherine Marchand**, periodista landesa que ha colaborado estrechamente con el congreso.

Acto seguido, a las 10:50, tuvo lugar, moderada por el periodista Aitor Buendía, la primera mesa redonda del congreso, en la que se debatió bajo el título **"Producto local y cocineros y cocineras"**. En ella tomaron parte los cocineros **Fede Pacha** (Orona, Hernani), **Michel Niquet** (Chez Mattin, Ziburu), **Laura Muñoz** (Urgoña, Trebiñu), **Isaac Albiol** (Coffeebox Peñíscola), **Luis Salcedo** (Remigio, Tudela) y **Fernando González** (La Revelia, Amorebieta).

Tras finalizar dicha mesa, tuvo lugar la intervención de **Jakoba Errekondo**, Agrónomo y Paisajista que ofreció una jugosa charla bajo el nombre de "Birpentsatu dezagun Euskal Sukaldaritza" (Repensemos entre todos la Cocina Vasca).



Tras el descanso tuvo lugar la segunda mesa redonda, titulada **"La tradición como vanguardia"** en la que tomaron parte **Roberto Ruiz** (Hika, Villabona), **Maurice Isabal** (Ithurria, Ainhoa), **Fernando Santamaría** (Socio Fundador de Ekhiolio), **Raquel González** (Miembro de Bisesubi, Bizkaia) y **Chantal Echevertz** (Profesora del Lycée de Navarra en Donibane Garazi).

A continuación y antes del descanso, tuvo lugar la intervención de **Benjamín Lana**. El alto cargo de Vocento eligió el tema **"La tradición como vanguardia"** para su disertación realizando una de las intervenciones más interesantes de la mañana.

Finalmente, a las 13:15, comenzó la tercera y última





mesa redonda, en la que se habló sobre “**Cocina tradicional vasca, situación y futuro**”. En ella tomaron parte **Bixi Irizar** (Proferoray cocinera), **Jean François Bederede**, productor de Senpere, **Marianne Sage**, cocinera del restaurante Kintoa de Sara, **Ekaitz Apraiz**, miembro de **Bisubi**, **Jon Gil**, cocinero del restaurante **Bideko** de Amurrio y **Félix Manso**, cocinero y propietario del restaurante **Félix Manso** Ibarla de Irun.

Al término de las mesas redondas e intervenciones tuvo lugar una degustación de productos vascos por parte de las firmas colaboradoras, algunos de cuyos colaboradores pueden contemplarse en la página siguiente.

FOTOGRAFÍAS

Página anterior, arriba: Participantes en la Mesa Redonda “Cocina tradicional vasca, situación y futuro”: Bixi Irizar, Jean François Bederede, Marianne Sage, Ekaitz Apraiz, Jon Gil y Félix Manso. **En esta página, arriba:** Foto de familia de todos los participantes en el Congreso de Cocina Tradicional. **Parte inferior de ambas páginas:** Algunas de las personas que tomaron parte en las presentaciones, mesas y ponencias. De izquierda a derecha: Xabier Zabaleta (Presidente de Jakiteal), Catherine Marchand (Periodista), Aitor Buendía (Presentador), Fede Pacha (Orona, Hemani), Luis Salcedo (Remigio, Tudela), Jakoba Erre kondo (Agrónomo y paisajista), Roberto Ruiz (Hika, Amasa) y Michel Niquet (Chez Mattin, Ziburu)





Punto de encuentro de restauradores y productores: El I Congreso de la Cocina Tradicional Vasca, además de un lugar de intercambio de ideas, funcionó como nexo de unión entre diversos productores, miembros de cofradías, bodegueros, proveedores de servicios... ayudándoles a conocer a restauradores y a personas del sector. Así, de arriba a abajo y de izquierda a derecha podemos observar a **Gorka Asurmendi** (Quesos Azkarrá), miembros de la **Cofradía de la Putxera Ferroviaria de Balmaseda**, el especialista en asados **Txomin Parrillas**, **Sylvain Foucaud**, cortador de jamón, **Julio Escalante** y su mujer en el nombre de la **Cofradía de la Morcilla de Beasain**, **Jon García** de **La Tortilla del Zabaleta**, el chocolatero **Rafa Gorrotxategi**, **Martín Urkiola** (**Cofradía de la Morcilla de Beasain**) y **Antonio Gil**, de **Bodegas Mitarte**.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



**URBITARTE
SAGARDOTEGIA**

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



COCINEROS DONOSTIARRAS Y PERIODISTAS PROMOCIONARON LA COCINA VASCA EN JAPÓN

A principios de noviembre, varios cocineros vascos acudieron a Japón para asistir a una serie de actos organizados por la dirección del Hotel Vison de la Prefectura de Mie, establecimiento hotelero que acoge en su zona comercial la "San Sebastián Street", calle dedicada a la gastronomía y los pintxos donostiarras y que incluye tres réplicas o "Pop-ups" de los restaurantes, Aratz, Casa Urola y Zazpi. Precisamente fue en el gran salón de actos de este hotel donde se celebró, el pasado domingo 9 de noviembre, el **II Congreso de Gastronomía Vasca** al que acudieron cantidad de personas relacionadas con la gastronomía y la hostelería de la prefectura

de Mie y los alrededores de la misma.

El alcalde de la ciudad de Taki, **Yukio Kubo**, mandatario que ha acudido en múltiples ocasiones a Donostia debido al hermanamiento vigente entre ambas poblaciones, fue el encargado de dar inicio a este congreso en el que tomaron parte los chefs donostiarras **Pablo Loureiro**, de Casa Urola, **Paul Arrillaga** del Restaurante Zazpi y **Xabier Zabaleta** de Aratz Erretegia que participó no solo desde su condición de chef, sino como presidente de la **Asociación Jakitea**.

Fue precisamente este chef el que arrancó las intervenciones culinarias con una disertación bajo el título "**La cultura gastro-**





nómica creada por productores y chefs: ejemplos prácticos desde Donostia”, seguido de Pablo Loureiro, que se dirigió al público con el tema “Saborear el terruño de Donostia: una filosofía culinaria arraigada en la tierra”.

Paul Arrillaga, del restaurante Zazpi, fue el tercero en intervenir con el tema **“La cultura del menú prix fixe en Donostia: el placer de elegir dentro de un menú pensado para el comensal”**.

Además de los tres donostiarras, el congreso contó con las intervenciones de **Akira Nakatake**, cocinero local y responsable del restaurante de Gastronomía Vasca **Izurun**, ubicado en el Hotel Vison y **Koji Fukaya**, veterano cocinero japonés de la isla de Hokkaido, discípulo de **Luis Irizar** y responsable de una escuela de cocina y restaurante de cocina vasca convertidos, con el tiempo, en toda una referencia culinaria en el país del sol naciente.

Gran repercusión: Las fotografías superiores recogen la foto de familia y el aspecto de la sala durante el segundo congreso, mientras que las inferiores muestran algunas imágenes del primero, celebrado dos días antes.

Fukaya relató su experiencia en Euskal Herria, donde residió durante dos años y medio, y confesó que a pesar de que el tiempo vivido en nuestra tierra fue poco, considera que su corazón es “medio japonés, y medio vasco”. Prueba de ello es que Fukaya ofrece en su restaurante una gran cantidad de platos dedicados a la gastronomía vasca y ha sido, además, el **fundador de la primera sociedad gastronómica de la isla de Hokkaido**, creada y gestionada siguiendo el modelo imperante en las sociedades donostiarras.

El congreso fue clausurado por el periodista gastronómico y responsable de esta publicación, **Josema Azpeitia**, que apoyado





en una gran cantidad de imágenes que pusieron los dientes largos a los presentes ofreció, por una parte, un repaso histórico de las circunstancias que, en su opinión, han llevado a Donostia a convertirse en una ciudad gastronómica. Por otra parte, el legazpiarra hizo una mención de los “peligros” y las actitudes que la podrían hacer, en su opinión, “morir de éxito”, y finalizó mencionando a los establecimientos que han abierto sus pequeñas “sucursales” en el lugar donde se celebró el congreso, cantando sus virtudes y animándoles a seguir por la senda de la calidad, el producto y la tradición que, de por sí, han sido siempre santo y seña de su labor.

Finalizada la parte teórica del congreso, tuvo lugar una degustación popular de productos, vascos y, al término de la misma, una cena de gala en el restaurante Izurun en la que su chef, Akira Nakatake, ofreció todo un alarde de cocina vasca ante los ponentes del congreso y otras autoridades desplazadas al lugar como el gobernador de la prefectura de Mie, entre otros.

Clases de cocina y otras actividades culinarias

No terminó con esto la actividad gastronómica de los chefs desplazados a Japón. El lunes 10, Xabier Zabaleta se desplazó a la Escuela de cocina Ohka, de la ciudad de Taki (foto inferior), donde ofreció a los alumnos y alumnas de secundaria una clase magistral en la que les enseñó a elaborar albóndigas, además de hablarles de **producto local, tradición y sostenibilidad**, entre otros temas. Los alumnos siguieron atentamente las explicaciones de Zabaleta y participaron activamente en su exposición realizando no pocas consultas al chef.

Ese mismo día, a lo largo de la tarde, tuvo lugar en el restaurante Izurun una **formación sobre sidras, txakoli y vinos vascos** de la mano de Xabier Zabaleta, que se encargó, junto con Azpeitia, del servicio de vinos y la teoría acerca de los mismos. Ambos contaron en su comiendo con la ayuda del chef **Yoshitsugu Yamamoto**, de Osaka (foto inferior), propietario y chef en





dicha ciudad de **Alarde**, restaurante de cocina vasca. Yamamoto es un joven cocinero que en su día se formó en el **restaurante Alameda** de Hondarribia de la mano de los hermanos **Txapartegi**, y que hoy en día cuenta con un gran reconocimiento en su tierra. Yamamoto elaboró cinco pintxos, uno por cada uno de los vinos y sidras que fueron ofrecidos a los Asistentes.

Segundo congreso de cocina

Finalmente, el día 11, martes, los tres chefs donostiarras volvieron a participar en un segundo congreso, esta vez dedicado a la **cocina japonesa e internacional**, dirigido por el mencionado Koji Fukaya. En esta ocasión, los cocineros tomaron parte en una mesa redonda en la que se debatieron temas como **el producto de temporada, la situación actual de la restauración y la relación entre los productores y los cocineros**. Al término de este congreso, que contó, al igual que el anterior, con una

Gastronomía y divulgación: Los dos congresos celebrados en Japón combinaron las charlas con las degustaciones de los más variopintos productos vascos y japoneses.

gran asistencia de público, tuvo lugar una cena-cóctel en la que tanto los tres chefs presentes en el hotel, como otros establecimientos invitados, ofrecieron a los presentes diferentes muestras de su cocina. Los afortunados asistentes al evento pudieron así degustar desde pintxos donostiarras hasta especialidades japonesas como sushi recién elaborado ante el público o tempura igualmente recién cocinada. Asimismo los vinos y sidras vascas volvieron a ser los protagonistas de este segundo encuentro.

Los cocineros vascos, que ya se encuentran de vuelta en Donostia, se muestran terriblemente satisfechos de la labor realizada y la repercusión conseguida.





SEIS PROPUESTAS PARA UNA ESCAPADA ENOTURÍSTICA OTOÑAL EN LAGUARDIA

El otoño, esa estación melancólica y vibrante a la vez, nos invita a descubrir un rincón muy especial. Un paisaje de ensueño, salpicado de viñedos que se extienden hasta donde alcanza la vista, donde el tiempo parece detenerse para saborear cada instante. En el corazón de esta tierra, se alza majestuosa Laguardia, una villa amurallada que, suspendida sobre un cerro, nos seduce con su encanto medieval. Perteneciente a la distinguida Asociación de Pueblos Más Bonitos de España, esta joya nos promete un viaje inolvidable, y más allá de perderse en su laberinto de callejuelas, existen seis experiencias que lo elevarán a una categoría excepcional.

1. El Pórtico de Santa María de los Reyes

En las entrañas de la iglesia de Santa María de los Reyes, una de las dos parroquias de Laguardia, se esconde un tesoro inigualable: su pórtico policromado del siglo XIV. Un arco góticoy de cinco arquivoltas que se alza como un lienzo de piedra tallada, presidido por la imagen serena de la Virgen de los Reyes. La exquisita decoración, una sinfonía de figuras humanas —vírgenes, profetas, apóstoles— y motivos vegetales, narra un relato que el tiempo no ha podido borrar. La Oficina de Turismo local, consciente de su valor, organiza una visita guiada que culmina con un espectáculo de luz y sonido, 'El Pórtico de la luz', una experiencia multisensorial que proyecta un nuevo esplendor sobre esta joya del pasado.

2. La Torre Abacial

Dominando el horizonte, la Torre Abacial se alza con la nobleza de una fortaleza. Esta imponente torre-campanario, que antaño defendió las murallas occidentales de la villa, es un testimonio de dos épocas constructivas. Su base de finales del siglo XII nos habla de un románico de transición, mientras que las ventanas de los pisos superiores, del siglo XIII al XIV, nos revelan una evolución en su estilo. Se cree que pudo pertenecer a un antiguo monasterio, y a sus pies, un aljibe de aguas pluviales.

3. El Estanque Celtibérico

Bajo la superficie de la villa, un secreto milenario aguarda: el Estanque Celtibérico. Construido hace 2.100 años



para almacenar el agua de un manantial, es considerado el mayor depósito de agua de la Edad de Hierro en Europa. Sus muros, que alcanzan los tres metros de altura, y su vasta capacidad, de 300.000 litros, son una prueba de la ingeniería ancestral de los habitantes del cercano poblado de La Hoya. Hoy, un Centro de Interpretación permite sumergirnos en la fascinante historia de esta estructura hidráulica.

4. La Bodega 'El Fabulista'

Bajo el Palacio de los Samaniego (s. XVII) –donde nació y vivió el fabulista Félix María Samaniego– guarda cobijo la más especial de las 300 cuevas-bodega que horadan el subsuelo de Laguardia: El Fabulista. A 7 metros de profundidad,

sigue elaborando vinos de forma tradicional... y lo muestra de una manera singular: con una 'Visita de Fábula' entre fábulas y cuentos eróticos de dos personajes que recrean al mismísimo Fabulista y a su esposa, Manuela Salcedo. Esta visita teatralizada, la más especial de la bodega, se realiza los sábados tarde, a las 17:30 y 19:00 horas.

5. El Museo del Vino Villa-Lucía y su 'Experiencia 4D 'En tierra de sueños.'

A las afueras de Laguardia, es el primer Museo del Vino del mundo 100% inclusivo en lengua castellana. Un lugar pensado para todos, donde conocer, sentir, oler, ver y degustar el vino con los 5 sentidos, con un recorrido que mezcla artesanía con las tecnologías y efectos más vanguardistas,





de forma accesible e inclusiva. Allí tocáreis cepas y sarmientos, descubriréis la actividad del tonelero y los tipos de madera para fabricar barricas... A lo largo del recorrido, realizaréis una cata virtual, jugando a descubrir los aromas, colores y sabores del vino; y hallaréis estaciones táctiles etiquetadas en braille. El Museo ofrece, además, la experiencia en 4D 'En tierra de sueños', un original cortometraje, inclusivo, con más de 18 premios cinematográficos internacionales, en el que un Vinfo (duende del vino) invita al público a conocer el patrimonio, tradición y cultura de Rioja Alavesa. Realizado con las técnicas de domótica más novedosas y cámaras estereoscópicas de captura de movimiento, así como un montaje que aúna la imagen real con la generada por ordenador (animación) y con efectos sensoriales.

6. La experiencia Km.0 de un Asador Vintage

El complemento culinario a la visita a Laguardia tiene

como escenario el Asador Villa-Lucía, primer restaurante Km.0 de la D.O. Ca. Rioja, acreditado y homologado por el movimiento internacional Slow Food y que cuenta con un Solete Repsol. El lugar ideal para disfrutar de la mejor enogastronomía tradicional vasco-riojana con toques de innovación. Un innovador espacio gastronómico inspirado en las raíces de la cocina local y las recetas tradicionales de Luchi Santamaría. El comedor principal, de decoración vintage industrial, ofrece platos tan tentadores como: "Patatas o pochas a la riojana", "Carpaccio de novilla con lascas de Idiazabal y helado de aceite AOVE Km. 0", "Lomo de bacalao de Islandia a baja temperatura a la riojana", "Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos asados al sarmiento y patatas fritas de Álava" o "Chuletilas de cordeiro lechal al sarmiento", así como una gran variedad de postres caseros. Todo ello maridado con los mejores vinos de la D.O. Ca. Rioja.



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 faltarán 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 **Olientzero 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 Irímo... o para sentarte en el nuevo **banco gigante**, que además de ofrecerte una vista sin igual, sorprenderá a tus amigos. En Santa Barbará, además, encontrarás una excelente **zona de esparcimiento** con bar-restaurante, albergue, parque infantil... 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



UROLA GARAIA comarca este trimestre?

UDAZKENEAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este otoño

IRAILA / SEPTIEMBRE

URRIA / OCTUBRE

AZAROA / NOVIEMBRE

Igandea 7, Domingo

Artzain Eguna - Legazpi

Larunbata 13, Sábado

Folklore jaialdia - Urretxu

Iraialak 12-14, Septiembre

Agorreko Santutikzak - Legazpi

Iraialak 19-22, Septiembre

Santa Anastasia Jaiai - Urretxu

Larunbatak, Sábados

Antioko XLII Musikaldia

Antioko Baseliza, Zumarraga

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

Erakusketa: "Iraganera itzulera, objektuak gizartearren isla". Fabrika museoa, Legazpi

Ostiralek: 18-20h; Larunbata: 11:30-13:30 eta 18-20; Igandeak eta jaiai: 11:30-13:30

Larunbata 27, Sábado

Gure aiton-amonen bizimodu ezagutu!

1950eko hamarkadako eskola eta langileen etxebizitza 11:30, Legazpi. 943 730 428

Larunbata 27, Sábado

Kirikoketa errritotik 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

Larunbata 4, Sábado

Kontzertua- XLII. Antioko musikaldia (18:00h). Igartubeiti baserria, Ezkio.

Urrak 5, 19, 25, Octubre

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

Urrak 8-18 (8-18 de octubre)

Sagardo Astea Igartubeitien (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

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

37. Mineralogia eta Paleontología Astea

Urretxu.

Larunbata 8, Sábado

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

Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 15, Sábado

Latxa artilea. (16:30h)

Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 29, Sábado

Eguberri magikoak: 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

UROLAGARAIA
SERENDIPIA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA

OVIEDO CELEBRÓ EL DESARME



Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Tal como se esperaba, las **Jornadas gastronómicas del Desarme de Oviedo** transcurrieron este año con un éxito sin precedentes, superando todas las expectativas y estableciendo un nuevo récord absoluto de ventas, ya que durante los once días de celebración los restaurantes y locales de hostelería del municipio sirvieron **más de 85.000 menús**, todo ello sin contabilizar los menús "no oficiales" o los servidos a modo particular. Solo el día oficial, el 19 de octubre, se estima que en Oviedo se vendieron más de 30.000 menús. Son cifras que muestran el gran éxito de unas jornadas que este año, además, han sido reconocidas como **"Fiesta de Interés Nacional"**, lo que ha hecho aumentar la afluencia de gastrónomos y curiosos a la capital asturiana. Las imágenes de estas páginas muestran algunos momentos de la celebración el día 25 de octubre, fecha en la que se celebró el **Gran Capítulo de la Cofradía del Desarme**, organizadora de la fiesta.

Al son de las gaitas: Vicente Prado Suárez, "El Pravianu" dirigiendo a los gaiteros que acompañaron a los miembros del desarme y las cofradías invitadas el pasado 25 de octubre. Arriba, el desfile de cofradías llegando a la Universidad de Oviedo.



Llenando la tripa: "Que viva el Desarme, que fiesta más rica, porque se celebra llenando la tripa" reza el himno del Desarme que es entonado en cientos de ocasiones por propios y extraños durante los días que dura la celebración del esta fiesta que este año ha recibido el reconocimiento de Fiesta de Interés Nacional y ya ha comenzado a tramitar su reconocimiento como Fiesta de Interés Internacional. Haciendo honor a la canción, cientos de personas se congregaron el 25 de octubre en el Hotel Iberik Santo Domingo para degustar los tres platos que componen el menú de la fiesta: Garbanzos con espinacas y bacalao, callos a la asturiana y arroz con leche. La fotografía muestra un momento del servicio del postre.



GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

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



Notre Pain





Lleno absoluto: Arriba: El Teatro Campoamor registró un lleno absoluto durante la celebración del Capítulo de la Cofradía del Desarme. Abajo a la izquierda, el chef Ramón Roteta y sus acompañantes, en representación de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Abajo a la izquierda: Miembros del Desarme esperando pacientemente la entrada al teatro para disfrutar del capítulo.

Zure betiko irratia!!

segURA
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

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

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47
669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



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

NATALIA GARCÍA ZAMORA, GANADORA DEL CONCURSO FOTOGRÁFICO DE LA A.V.G.

La Academia Vasca de Gastronomía anuncia dio a conocer el pasado 30 de septiembre el fallo del jurado del Concurso de Fotografía "Sukaldaritza Argazkitan", realizado en colaboración con la Escuela de Fotografía Black Kamera, certamen convocado con el objetivo de promocionar y difundir la riqueza y diversidad de la gastronomía vasca.

Tras recibir un notable número de obras de gran calidad, el jurado ha premiado a las siguientes participantes:

1er Premio: Dña. Natalia García Zamora con su obra "Espelette".

2º Premio: Dña. Carmen Buedo Jiménez con su obra "Lemon Grass".

3er Premio: Dña. Reyes García con su obra "Mantilla".

El jurado ha estado compuesto por el fotógrafo Mikel Alonso, el cocinero Fernando Canales, María del Mar Churruga (Presidente de la AVDG) y Juan Manuel Garmendia (Vicepresidente de la AVDG), quienes han valorado la creatividad, originalidad y calidad técnica de las obras presentadas.

Las fotografías premiadas y seleccionadas, que se muestran en estas páginas, se encuentran asimismo publicadas en la web oficial de la Academia Vasca de Gastronomía: www.academiascacadegastronomia.com.



Sobre estas líneas: La fotografía "Espelette", obra de Natalia García Zamora, primer premio del concurso.

En la página siguiente: Las fotografías galardonadas con el segundo y el tercer premio: "Lemon Grass", obra de Carmen Buedo Jiménez y "Mantilla", presentada por Reyes García.



El primer premio, dotado con 200 euros y un delantal de la AVDG, ilustrará además la tarjeta navideña oficial de la Academia. El segundo y tercer premio recibirán 150 y 100 euros respectivamente, además de un delantal conmemorativo.

La entrega de premios tendrá lugar el lunes, 6 de octubre a las 10:30 horas en la sede de la Academia Vasca de Gastronomía (AVDG), situada en C/ San Vicente, 8, Planta 11, Dpto. 6B, Edificio Albia 1, (Bilbao).

Con este concurso, según reza la nota de prensa que ha distribuido la entidad organizadora junto a la comunicación del fallo del jurado, "la AVDG reafirma su compromiso con la difusión y salvaguarda del patrimonio culinario vasco, impulsando la creatividad en torno a la gastronomía y fomentando el vínculo entre cocina, cultura y arte".



KOSTA AROA, PREMIO JAKITEA AL PRODUCTOR

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

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, puchas... 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 **Conervas Dantza de Navarra**.
- Aceitunas premium Sarasa**, sabor auténtico.
- Pastas De Cecco**, la esencia de Italia en tu mesa.
- Aromática **Pimienta de Espelette**, un toque único.
- Los mejores **arroces Illa de Riu**, tradición y calidad.
- Trufas y hongos Arotz**, el sabor más exquisito de la tierra

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

DESCUBRE TODO
NUESTRO
CATÁLOGO
Y LLEVA
TU NEGOCIO
AL SIGUIENTE NIVEL

COMERCIAL AURKI

PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS

Muntogorri 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 CATALAN



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



Jokin Zavala y su mujer Aran Rodríguez son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatua dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, 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.

ALBITZUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maider Carceller dirige este acogedor restaurante en el que practica una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Puntaletas con vieira, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Kokotxas de bacalao en salsa verde, Bacalao al pil-pil, Carrilleras al vino tinto, Solomillo de vaca, Torrijas caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 35-40€** **Platos combinados: 14€** **Menú del día: 14,50€** **Cierra:** Lunes tarde.

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR



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

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

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO

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

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas** de viejo, asadas a la parrilla con mimo, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar al fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa 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€**

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

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

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

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

ATOZTE TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL
DE JESÚS SALEGI (MAZZANTINI)



Desde el pasado 28 de junio, **Jesús Salegi**, quien dirigiera durante décadas el popular y cercano bar **Mazzantini**, se ha hecho cargo de otra referencia hostelería 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 faltarán el **buen jamón ibérico**, los **platos combinados**, la Txuleta de vaca Angus y **raciones** como las Vieiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxoxo, el Codillo... así como **postres caseros**. Atozte abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO 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 ginebras de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€** **Menú del día: 19,80€** (en terraza: 24,20€) **Menú degustación: 48,40€** **Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

DEBA FORU ENPARANTZA (PLAZA DEL AYUNTAMIENTO)

(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 Pañuñ 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.**

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

DEBA

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

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

gipuzkoa

TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



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

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24

www.tripontzi.com

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Jon Couso Apeztegia, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioché y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de larrarde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta: 50-60€** **Menú: 25€** (No disponible en verano) **Menú "gautxori": 40€** (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO



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

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

elcilantroporestaurante.com

ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR Y EXCELENTE TRATO

LARRAUL

NUCLEO, 6

(Bajo el Ayuntamiento)

943 69 18 55



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

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

AVENIDA

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



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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



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

LASARTE-ORIA

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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

GURUTZE-BERRI

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, 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 Cervo, Jabalí, Liebre... Su carta de vinos enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú: 15€**

Carta: 45 - 50€ **Parking propio.** **Cierra:** Domingo noche y lunes.

OIARTZUN

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

www.gurutzeberri.com

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

**ORDIZIA**

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES



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

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

**ORMAIZTEGI**

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93

KUKO

GARAIAN GARAIKOA



Iñaki Telleria e **Iñigo Urkijo** dirigen este restaurante dotado de una clara filosofía: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir): 32€** **Menú "Pikoteo" (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 40€** (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado (8 platos: 2 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 46€** (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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

ORENDAIN

EROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo / 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 € **Menús de celebraciones** desde 32 . Acceso para minusválidos. **Cierra:** Lunes todo el día, domingos noche y noches de martes y miércoles.

FRONTÓN TOLOSA

REPORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA



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

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA



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

TOLOSA

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

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

gipuzkoa

ANTXETA

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



La amezkettarra **Mª Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la **cocina tradicional** y ofreciendo todos los días una barra de pintxos en la que destacan sus exitosas **tortillas de patatas**, tanto tradicional como rellenas, y otros productos caseros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre encontraremos Ensalada, Ensaladilla, Sopa de pescado o Pasta a elegir de primero, así como Merluza rebozada y otros platos como segundo.

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

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL. 943 54 43 12

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso estatuau renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZERAIN

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

BAI BIDEA JATETXEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN PASO ADELANTE EN LA CALIDAD



ZUMAIÀ

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



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

DONOSTIA

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



AMALUR

NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113

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

ARATZ ERRETEGIA



TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores pueden degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...) y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agudulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€

DONOSTIA

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



BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

DONOSTIA

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



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

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

donostia

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTÉNTICIDAD



DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarrar.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 Mendeneta 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 donostiarría es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

CAFÉ VIENNA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

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

CASA UROLA



IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERNÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.es



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

EL VASKITO SAGARDOTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33
(IBAETA)

TEL. 943 27 36 19



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidería 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 kuperas diferentes y menús típicos de sidería, y, por otra, una zona dedicada a **El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con la **excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errrotaburri, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JL: 24 € Menú Baxarri: 39 € Menú Centollo: 42 € Menú Centollo 2: 48 € Carta: 70-80 €**

ETXEBA 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.

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

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

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

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.

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

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

donostia

INTZA

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



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terraza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoxas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

DONOSTIA

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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA



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

DONOSTIA

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

DONOSTIA

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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPETO POR LA TRADICIÓN



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

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

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS
... Y COCINA VASCA



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

DONOSTIA

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

LA TABERNA DE EGIA

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



DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)
TEL. 943 53 10 35 /
610 23 42 32

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS



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

DONOSTIA

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

MARIÑELA

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

DONOSTIA

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



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

MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE



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

DONOSTIA

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

**TERESATXO**

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



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

DONOSTIA

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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA

**DONOSTIA**

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

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

DONOSTIA
 PORTUETXE 53
 (IGARA).
 TEL. 943 31 67 84
www.txola.com
**DONOSTIA**
 PLAZA TRINIDAD, 2
 (PARTE VIEJA).
 TEL. 943 44 10 07
www.txuletarestaurante.com
TXULETA14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

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

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA



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

DONOSTIA
 LOUIS LUCIEN
 BONAPARTE, 8
 (ERROTABURU)
 TEL. 943 35 87 78
DONOSTIA
 ANOETA PASEALEKUA, 30
 (JUNTO AL ESTADIO)
 TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoeta.com
XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA



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

itu 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 VISION INTERNACIONAL



VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



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

CHAMORROCARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

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

LA TORTILLA DEL ZABAletaTORTILLA CASERA ELABORA-
DA AL MOMENTO

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

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

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

Tfno. para encargos: 943 424 637**Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA****En IRUN:** Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43**DONOSTIA**

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)

TEL. 843 640 108
641 550 318**ZESTOA**

EZTIOLA KALEA, 1

TEL. 943 14 81 34

www.laiakoenada.com**LAIAK**MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

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

BACALAO SURANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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



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



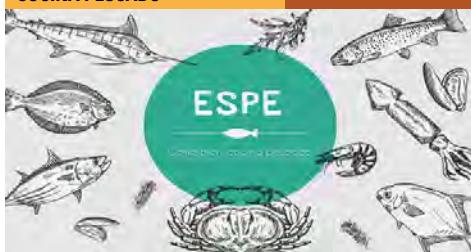
ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCAZO

DONOSTIA

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



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

MIGUEL ÁNGEL DE DIOS, EMPRESARIO HOSTELERO Y COFRADE MAYOR DEL DESARME DE OVIEDO

“LAS NUEVAS GENERACIONES NO QUIEREN TRABAJAR EN LA HOSTELERÍA PORQUE ES MUY SACRIFICADA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Miguel Ángel de Dios (Oviedo, 1965) es uno de los hosteleros más dinámicos de Asturias y, me atrevería a decir, de todo el Estado. Este incombustible trabajador es propietario de un imperio empresarial que incluye, en lo que se refiere a hostelería y restauración, El Bodegón de Teatinos, bar restaurante adquirido por sus padres, Luis y Charo, en 1980 y en el que él tomó contacto con este sector, varios bares, el restaurante de eventos La Finca de la Llorea así como la cadena de pulperías “A Feira” cuya dirección comparte con el pulpeiro de Carballiño y campeón de España Paco Gómez. En los últimos años Miguel Ángel de Dios ha adquirido una gran fama al ser la cabeza más visible y sonriente de la Cofradía del Desarme de Oviedo y al haberse dejado la piel en promocionar esta fiesta popular y gastronómica que acaba de ser declarada Fiesta de Interés Nacional, algo que le colma de orgullo.

Aparte de la hostelería y la gastronomía, ¿Qué aficiones cultivas?

Muchas, pero principalmente disfrutar de la vida y de los amigos.

De ser un perfecto desconocido a ser la cara más visible del “Desarme”, fiesta que se celebrará a lo largo del mes de octubre en Oviedo. ¿Cómo has llegado a este punto?

A base de trabajar. No me gusta estar parado y además de llevar varios bares y restaurantes me gusta implicarme en el sector. Así, fui vicepresidente durante 8 años de Hostelería de Asturias, y también ejercí como presidente de la Junta de Oviedo. Fue entonces, en 2012, cuando decidimos crear la Cofradía del Desarme, para promocionar una fiesta que se limitaba a un día, convirtiéndola en una celebración que ahora dura 12 días, atrae a miles de personas a Oviedo y a todo Asturias y está plagada de actividades. En ese momento decidí dejar las asociaciones de hostelería porque ya había hecho bastante trabajo en las mismas, pero fui nombrado Cofrade Mayor del Desarme, con lo que sigo estando ocupado las 24 horas del día.

¿Cuál es tu lugar favorito de Oviedo para relajarte cuando tienes algo de tiempo libre?

Me gusta relajarme paseando por el Parque de San Francisco

¿Y fuera de Oviedo?

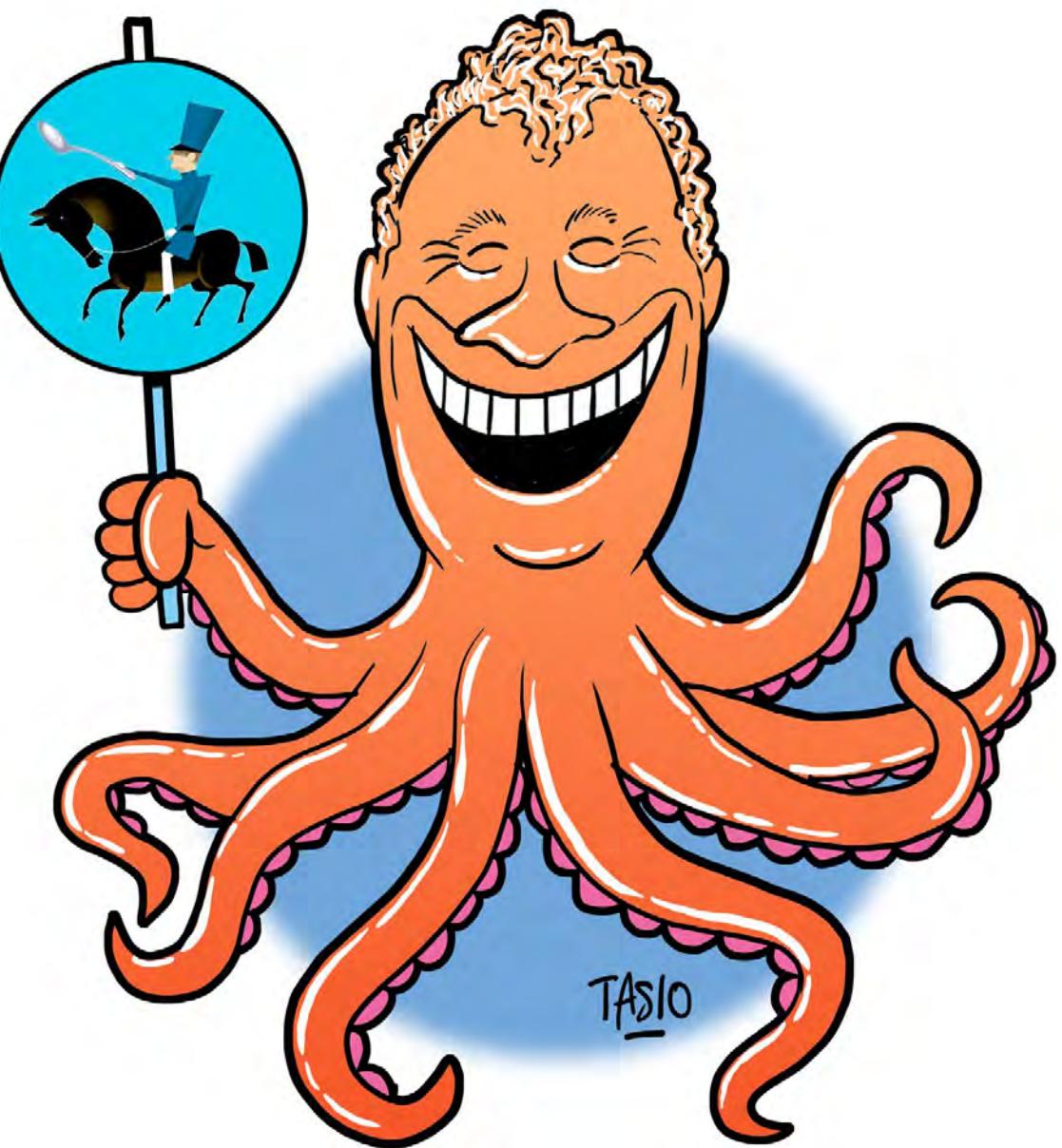
Me encanta recorrer la zona de costa y acantilados entre Moniello y Luanco.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Uno de los últimos ha sido a Malta. He disfrutado mucho y me ha sorprendido que una isla tan pequeña pueda tener tanta cultura y belleza. Me ha gustado todo: el agua, la comida...

¿Y el viaje que aún te queda por hacer?

Me quedan muchos viajes por hacer. A decir verdad, me queda mucho mundo por recorrer, porque mi vida ha sido tan atareada que no he podido hacer muchos grandes viajes. Me encantaría viajar a Chile, me gustaría conocer New York, ciudad a la que aún no he podido ir. Me gustaría mucho viajar a Japón, ir a La India...



Sé que es difícil para alguien tan volcado en TODA la hostelería, pero recomiéndame algunos de tus restaurantes favoritos en Oviedo

Casa Fermín, sin duda, que aparte de ser un local de la "esfera" Michelin es, en mi opinión, de lo mejorcito que tenemos en Oviedo. Y en otro estilo, casa Amparo, un restaurante entrañable, familiar, de toda la vida...

¿Y en el resto de Asturias o incluso fuera de ella?

Es muy recomendable el Guernica de Luanco por su pescado y marisco. Y en el mismo estilo de buen producto del mar Casa Basilio en Ribadesella. Y fuera de Asturias, me encanta el asador Casa Julián de Tolosa por el tratamiento que le dan a la carne, y la sidrería Casa Menéndez en Murcia, donde acabamos de promocionar el Desarme. Ah, y otra sidrería remarcable fuera de Asturias es la Sidrería Nerus, en Madrid.

De todas formas, vaya por donde vaya siempre me encuentro grandes sitios donde disfruto de su gastronomía, de su cultura y de su terruño.

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

Hay dos especialidades que hago bien y rápido. Una es una tortilla de patatas estilo Béztanzos y la otra los arroces, cualquier tipo de arroz. La verdad es que el arroz es muy agradecido. Al igual que con la ensalada se puede hacer de cualquier manera, con el arroz también se puede hacer lo que se quiera... imagínate que hasta suelo hacer tortilla de arroz con los sobrantes...

También tengo que decir que se me dan muy bien los guisos de todo tipo como los callos a la Asturiana. Incluso los preparé una vez en Buenos Aires y me quedaron muy bien. Al final la cocina consiste en hacer las cosas con cariño. Si se le ofrece tiempo y dedicación, al final las cosas salen muy bien.

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

He intentado trabajar y que me gusten los despojos, pero es algo que no termina de convencerme. Eso sí, siempre intentaré que me gusten. Y ahora que en los restaurantes A Feira estamos trabajando la Oreja, he conseguido que por fin me guste... algo es algo.

¿Y cuál es tu plato favorito?

Me gusta todo, porque soy de gustos muy amplios, pero sin duda los Callos al estilo de Oviedo son uno de mis platos favoritos. Cuando estoy fuera los echo mucho en falta, además son uno de los platos principales del Menú del Desarme, que consiste en Garbanzos con espinacas y bacalao, Callos al estilo de Oviedo y Arroz con leche.

Por supuesto, mis platos favoritos los disfruto mucho más si los acompaña de una buena botella de sidra asturiana, y cuando estoy relajado y tengo tiempo lo que más me gusta es disfrutar despacito, a gusto, de una andarica, que es como aquí llamamos a las nécoras. Mira que me encantan los percebes, o un buen centollo... pero creo que no cambiaría una andarica por nada de eso por lujoso que sea.

¿Algún cocinero que te haya sorprendido?

Hay una persona que me parece admirable y es Martín Berasategui.

He coincidido con él en muchos eventos y admiro cómo a pesar de todo el imperio que tiene a sus espaldas siempre está sonriente, dispuesto a ayudar, nunca olvida el abrazo, el "garrote"... además me siento identificado con él porque empezó como yo, en un bodegón... ¿Cómo no me va a caer bien?

¿Cómo ves la situación actual de la hostelería?

La situación cada vez es más complicada. Cada día nos exigen ser más profesionales, pero también nos exigen más obligaciones, más impuestos, tenemos serios problemas con el personal, con los horarios...





y los gastos se nos escapan. Esto no puede seguir así y creo que viene una nueva situación en la hostelería, una nueva situación en la que la hostelería actual descenderá mucho y lo que quede será mucho más profesional, de mucha calidad... pero no estará al alcance de todo el mundo. Y el resto serán franquicias, cadenas, hostelería de baja calidad y de quinta gama accesible al bolsillo de la gente, pero nada que ver con lo que hay ahora.

Te veo un poco pesimista al respecto

Al final, más que pesimista es ser realista. Solo hay que mirar a nuestro alrededor. Están cerrando locales con muchos años de experiencia y no hay continuidad. Las nuevas generaciones no quieren trabajar en la Hostelería porque ésta es muy sacrificada...

Seamos un poco positivos. Hablemos de los logros que habéis conseguido con la fiesta del Desarme

Como te he comentado antes, con la potenciación de la Fiesta del Desarme hemos conseguido que una fiesta que se celebraba en un solo día, el 19 de octubre, sea ahora una celebración de casi dos semanas que incluye recreaciones de época, conciertos, certámenes de poesía, un gran capítulo... Hay casi 50 restaurantes que son cofrades y

embajadores del Desarme pero es que además calculamos que son más de 300 los restaurantes que ofrecen el Menú del Desarme durante estos días, y sabemos de buena tinta que a día de hoy se sirven más de 70.000 menús del Desarme en octubre. Eso, sin duda, es bueno para la hostelería, es bueno para la ciudad y es bueno para nuestra historia y nuestra cultura.

¿Hay algo que quieras añadir?

Pues sí... quisiera hacer una mención especial a mi madre, Rosario Fernández de Urió, "Charo", una gran trabajadora y una buenísima guisandera que a sus 82 años y después de trabajar toda su vida en los fogones del Bodegón de Teatinos sigue siendo una persona muy especial con una enorme ilusión por vivir y por disfrutar. Mi madre me ha transmitido unos valores impresionantes que yo también he tratado de transmitir a mis dos hijas, Olaya y Celia, de las que estoy muy orgulloso.

Y también quiero hacer hincapié en lo que me llena y me ha dado el vivir el mundo de las Cofradías. Estas asociaciones se dejan la piel defendiendo el terroño y los productos de cada zona y me parecen algo imprescindible para la sociedad y para la gastronomía.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAUKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.



Jarraitu gure
facebooka

