

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 250: diciembre 2025



TASIO

ONDOJAN.com

250 millones DE GRACIAS !!!

Aimarez

ARABAR ERRIOLA - RIOJA ALAVESA

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

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretategia



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



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



ondojan.com

Ondojan.com

Ilustración de Tasio
(Ver reportaje en págs. 88-94)

ondojan

Nº 250 Diciembre 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, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví, Félix Maraña y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 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

DE 50 EN 50

Cuando una pequeña empresa como la nuestra empieza a editar revistas, terminar una supone un esfuerzo sobre humano. La segunda hace que uno se empiece a creer que el tema va para adelante. Y no me olvido la frase que soltó al vacío mi socio y, a pesar de ello, amigo Ritxar Tolosa cuando terminamos nuestra quinta revista y dio el golpe de tecla al ordenador que suponía, simbólicamente, el cierre de la misma: "Y ya llevamos cinco". Su satisfacción no podía ser mayor.

En aquel tiempo sólo editábamos el Donosti Aisia. Luego llegó la GIDA para la comarca de Urola Garaia, y al poco nos atrevimos con otra GIDA para el Goierri, y llegó Ondojan.com, y los libros de pintxos y recetas... y otra GIDA para Tolosaldea... Y podíamos con todo. Todas las revistas eran mensuales y hacia el año 2011 nos encontramos con que estábamos haciendo cinco revistas al mes, sumado a otros trabajos espontáneos, libros incluidos, que iban surgiendo. Entre las cinco revistas sumaban más de 80.000 ejemplares mensuales. Algunos se repartían por el sistema de buzoneo. Otros se dejaban en bares, restaurantes y comercios. Había que estar pendiente del reparto, de la imprenta, de los cobros de publicidad, de los comerciales, que nos dieron unos sustos de escándalo, ustedes ya me entienden... Si quieren que les diga la verdad, no sé cómo aguantamos aquel ritmo frenético.

Eso sí, llegó la crisis del ladrillo y se paró todo, y es que aquella "hostia" fue peor, mucho peor, al menos económicamente hablando, que la pandemia. Así que como todas las empresas y negocios nos tuvimos que reinventar y reestructurar.

Pero sea como sea, aquí estamos con este número 250 cuando parece que fue ayer cuando en plena pandemia sacamos el número 200. Y es que si antes hacer cinco nos parecía todo un logro, ahora hacemos las revistas de 50 en 50 oigan, y perdonen la bilbaína, pero es que nos hemos dado cuenta de que si sumamos las 88 Gidas de Goierri que llegamos a publicar, más las 19 que hicimos en Tolosaldea, más las 228 Gidas de Urola Garaia que seguimos publicando, con los 315 Donostia Aisia que publicamos antes de tener que cancelarla y los 250 ejemplares de Ondojan... resulta que esta revista que acabamos de sacar a la calle es nuestra publicación nº 900... y eso sí... eso son palabras mayores !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 250: OPINIÓN: "IROS TODOS A TOMAR UN PINTXO" ... 04

BERGARA: BODAS DE DIAMANTE 06 COLABORACIONES 12-28

FELIX MARAÑA 12 LA RUTA SLOW 14 SABERES Y SABORES 16 TE LO DIGO... 18

ARTE LÍQUIDO 20 ITSASOTIK 22 DI...VINOS 24 CERVEZA 26 NERE ARIZTOY 28

JAKITEA 30 SAGARDOTEGIAK 34 S.O.S. PARTE VIEJA: 38 GURUTZEBERRI 50

VILLA LUCIA 52 KOSTA AROA 54 TORTILLA 56-71 RESTAURANTES DE

GIPUZKOA 72 RESTAURANTES DE DONOSTIA 79 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 85 PLACERES GASTRONÓMICOS 86 TASIO 88



No se conforme con leer la revista. Entre en:

www.ondojan.com

recetas pistas sorpresas cartas sorpresas recetas pistas sorpresas cartas sorpresas

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa
ZUM Edizioak

Aimarez
ARROZ AL HABLA - 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

QUE NOS QUITEN LO ZAMPADO

...o “Iros todos a tomar... un pintxo !!”

250

ejemplares... que se dice fácil pero no, no... de fácil nada. Y menos teniendo en cuenta que realmente no son 250, sino que son 900. Si no entienden de qué estoy hablando, vayan a la página 3 y lean el editorial que publico cada mes bajo el título de “Estúpido concienzudo”. Les dejará las cosas claras.

Lo que no deja tan claro ese articulito, que sobre todo viene a ser una operación matemática, es el hecho de que todo este volumen de publicaciones y de producción lo hemos sacado a fuerza de nuestro sudor y esfuerzo, ya que ninguna institución nos ha ayudado, jamás de los jamases, a salir adelante.

Digo esto, porque a veces al que esto firma le da cierto coraje cuando alguien suelta aquello de “Os ayudará el Ayuntamiento, o la Diputación, o quien sea, no ??”... o el manido “Para hacer todo esto tendréis una subvención, no ?” Y se quedan tan anchos... Pues no. Ni tenemos ayudas, ni tenemos subvenciones, ni nos ayuda el ayuntamiento ni la diputación ni ningún ente público. Absolutamente ninguno.

Y ojo, no digo yo que nos tengan que ayudar, ya que en el fondo, los que formamos parte de ZUM Edizioak somos una empresa privada, una SL creada, supuestamente, con ánimo de lucro, esa terrible expresión que parece decir que intentar ganar dinero en esta vida,

aunque sea para vivir es algo así como pecaminoso, imoral.

Por lo tanto, no, las instituciones no están obligadas a ayudarnos, pobrecitas... bastante tienen con los fondos que dirigen a causas solidarias, sociales, culturales... una vez han descontado los sueldos de alcaldes, adjuntos y demás. Pero eso sí, hay una cosa que manejan las instituciones, y que no es moco de pavo, y que se llama publicidad. Y es que los que nos gobiernan hacen publicidad de sus diferentes campañas, de los eventos que organizan, etc... también hacen publicidad de imagen felicitando las fiestas, las navidades, los diferentes días temáticos del año... etc. No basta con gobernar y hacer cosas, hace falta que la ciudadanía se entere de que nuestros políticos sirven para algo, que nuestros impuestos tienen un buen uso... así que hay que echar mano de la publicidad.

Y ahí es donde ya se me tuerce el morro, ya que se supone que si las instituciones cuentan con un dinero público para invertirlo en publicidad en los medios de comunicación, el uso de ese dinero debería realizarse con equidad, teniendo en cuenta que todos los medios de comunicación pagamos los impuestos que nos corresponden y que, por ende, también deberíamos recibir la parte que igualmente nos corresponde cuando hay reparto de divisas publicitarias.

Pero no. Vean ustedes lo que son las cosas. ¿Quién no conoce Ondojan.com después de 22 años publicándose, 250 ejemplares



editados, varios libros en el mercado, unas redes sociales con una repercusión remarcable y millones de revistas repartidas informando con rigor sobre el mundo gastronómico, la hostelería, la restauración... ? No niego que habrá quien no nos conozca, pero puede ser una pequeña minoría despistada, no más.

¿Y quién no es consciente de que vivimos en una comunidad autónoma que se autodenomina "Nación gastronómica" y que ha hecho de sus restaurantes y sus alimentos un leit motiv, un signo de identidad, una marca turística, una cultura... ? ¿Cuántas campañas realizan nuestro Gobierno autonómico, nuestras diputaciones provinciales, nuestros ayuntamientos... relacionados con el sano vicio del comer el beber, el cultivar, el criar, el fermentar...? Ya les respondo yo: Muchas, muchísimas. Nuestras instituciones se gastan miles y miles de euros al año, por no decir millones, en campañas publicitarias relacionadas con la hostelería, la gastronomía y la alimentación. ¿Y saben de todos esos millones de euros cuántos llegan a esta revista que está sujetando entre sus manos?? Exacto: Cero. Ninguno. Ni un euro. Ni un céntimo. Cada vez que encienda la tele o coja ese periódico que tanto se vende (en todos los sentidos) usted verá, querido lector, campañas a favor de los alimentos de este y el otro lugar, recordando que es tiempo de comer verdura, recomendando hábitos saludables de alimentación mientras en la página contigua nos recomiendan pedir el vino por su apellido de cercanía... La publicidad de corte gastronómico es numerosa y continua, pero esta pobre revista no

recibe ni siquiera una consulta sobre sus tarifas. Es, sencillamente, despreciada y ninguneada porque, como imaginarán ustedes, el reparto de prebendas publicitarias es, como todo lo que hacen nuestros gobernantes y políticos, un cambio de cromos en función, más de lo que se informa, de lo que se calla uno, además de la adscripción política del editor o el grado familiar que le une con quien reparte el botín. Y como nosotros no nos casamos con nadie... pues no tenemos premio.

El caso es que a pesar de ese desprecio vergonzoso aquí estamos, con nuestro número 250. Y aquí estamos gracias a nuestro esfuerzo... y al esfuerzo económico de nuestros anunciantes. Bares, restaurantes, comercios, empresas... que sí creen en nosotros o en la idoneidad de invertir su gasto publicitario con nosotros. Así que además de agradecer a todos ellos, una vez más, haber elegido nuestras páginas para realizar su publicidad, pido a los lectores que hoy más que nunca se fijen en nuestros anunciantes, porque es gracias a ellos que Ondojan.com sigue vivo y pueden disfrutarlo mes a mes.

Y en cuanto a las instituciones, pues qué decirles... parafraseando al recién fallecido Robe, cantante de Extremoduro, y el título de su potente y muy exitoso disco en directo: "Iros todos a tomar... un pintxo". Y ya de paso, reflexionad sobre lo que nos estáis haciendo, pandilla de sinvergüenzas.

Josema Azpeitia



33 AÑOS Conectando el futuro



- Venta y reparación de equipos
- Soluciones para empresas
- Asesoramiento personalizado

Eustasio Amilibia 10, AMARA-DONOSTIA. 943 45 58 27 www.abarshop.es

BERGARA TABERNA (Gros, Donostia)

BERGARA, BODAS DE DIAMANTE

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Tal y como están hoy en día las cosas, mantener un año un local de hostelería abierto es una heroicidad. Alcanzar los 10, 15, 25 años... un hito digno de ser celebrado por todo lo alto... pero llegar a los 75 años de vida, a las Bodas de Diamante, es algo que solo lo consiguen los grandes, los muy grandes. El Bergara de Gros acaba de conseguirlo.

Si hay algo por lo que merece la pena practicar este ingrato trabajo del periodismo gastronómico de trinchera es por vivir momentos como el que me tocó este pasado miércoles al acudir al Bergara de Gros. Pensaba ser recibido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, los actuales responsables del bar, y me estaban esperando 6 personas, pertenecientes a las 2 últimas generaciones familiares de este templo de la cocina en miniatura: los hijos de los fundadores, **Patxi Bergara** y su hermana **M^ª Ángeles** (Manines para los amigos), la esposa de Patxi, **Blanca Ameztoy**, los mencionados Monty y Esteban, y la esposa de este último, **Susana Erdocio**. 3 mujeres y 3 hombres que han continuado

y mejorado el legado de **Patxi Bergara padre y Eladia Bidegain**, dos navarros que en su día se lanzaron a la aventura de abrir un bar en la esquina de Birmingham con General Artetxe sin imaginar que 75 años después aquella tasquita iba a ser toda una referencia de la gastronomía donostiarría.

Eso sí, la historia del Bergara que conocemos ahora, ese Bergara que se ha convertido en todo un referente del mundo del pintxo empezó en los años 70, y es que el rumbo de este bar dio un giro radical con la incorporación de Patxi hijo al plantel. Nacido en 1955, al cumplir 14 años dejó sus estudios en Jesuitas y se incorporó al bar impulsado, entre otras cosas, por el temprano fallecimiento de su padre. Corría 1969, y a lo largo

de la década de los 70 hubo un gran cambio en la hostelería donostiarra, hasta el punto de que en 1982, coincidiendo con la celebración del Mundial de Fútbol en España, los Bergara decidieron acometer una reforma integral del bar y convertirlo, sin dudarlo, en un bar centrado en los pintxos. Y esa tendencia se aceleró cuando Blanca Ameztoy se incorporó a la cocina del bar tras casarse con Patxi en 1985. "Blanca fue muy valiente" se enorgullece Patxi, "estaba fija en la Seguridad Social, en Podavines, y dejó aquel trabajo para venir aquí... menudo negocio hizo" bromea.



1.- Blanca Ameztoy sostiene, orgullosa, el Coccktail con el que ganó el I Campeonato de Gipuzkoa



2.- El Bergara está traquilo en otoño, pero nunca falta público en su barra y mesas



Blanca fue, en la sombra, la "ideóloga" de muchos de los pintxos que han hecho historia en el Bergara. "Fuimos autodidactas", recuerda la donostiarra, "porque la gente nos presionaba a hacer cosas nuevas y lo hacíamos sin tener formación de cocina". Esa presión, sumada a la experiencia que proporciona el trabajo y una gran parte de intuición, hizo que el Bergara ganara el primer campeonato de pintxos que se celebró en Donostia que fue, por ende, el primer campeonato del mundo.

"Fue en 1989 y lo ganaron con el pintxo **"Cocktail Bergara"**, que permanece hoy en día en la carta del bar. El pintxo fue una idea de Blanca basada en el clásico cóctel de gambas, y combinaba elementos tan atrevidos para la época como piña en almíbar, manzana, langostinos y salsa rosa, servido sobre pan de

molde tostado y huevas de trucha. Y un servidor, a pesar de haber publicado así como media docena de libros sobre los pintxos, no era consciente hasta la fecha de que entre otras joyas, en Donostia tenemos, en pleno final del año 2025, la oportunidad de degustar el pintxo que ganó el primer campeonato de esta especialidad que se celebró en el mundo, en 1989: el "Cocktail Bergara", así que al término de nuestra conversación me faltó tiempo para ir a la barra y pedir a Monty que me sacara uno, pues he de admitir que era un pintxo que, entre semejante variedad y colorido, no me había llamado especialmente la atención. Y tengo que admitir que me gustó, que ha envejecido bien y que seguramente no será la última vez que deguste este pintxo, todo un bocado histórico al alcance de todos, en Gros.



3.- Patxi Bergara y Blanca Ameztoy, ya retirados, disfrutan rememorando su pasado en el bar.



4- Sin entrar en la "guerra de las tortillas", la del Bergara es más que correcta y muy gustosa.



Sus pintxos favoritos

Pregunto a cada miembro de la familia del Bergara por cuál es, entre la enorme oferta con que cuentan, el pintxo favorito de cada uno. Éstas fueron las respuestas, claras y concisas:

Patxi: El Ajoarriero, "Porque es histórico y tiene mucha identidad".

Blanca: El Cocktail Bergara, "Porque fue con el que ganamos el primer Campeonato de Gipuzkoa. Para mí, no hay otro".

Esteban: El Itsaso, "Porque me parece fino y equilibrado".

Susana: El Gratinado. "Me encanta la combinación de los

sabores: al pisto, el champi, el toque de ajito... y porque tiene un buen bocado".

Monty: La Tortilla de antxoas, "Por la frescura del género, por su punto de cuajado... y porque comerlo en bocadillo es uno de los placeres de la vida".

Manines: El rojillo "Porque la combinación es perfecta: Piemento del piquillo, antxa en salazón, aceite de oliva virgen extra y muselina de ajo... una delicia".

Sin duda, para gustos, los colores... y usted, lector o lectora... ¿Tiene su pintxo favorito del Bergara de Gros?



Patxi: Ajoarriero



Blanca: Cocktail



Susana: Gratinado



Monty: Revuelto de antxoa



Esteban: Itsaso



Manines: Rojillo

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

GOIERRI

*zerbitzuak eta
alojamenduak*

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarreneca 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia ... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Laizkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ATAUN

Urbitarre 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea*** 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatoreh* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloc* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri**.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama* 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe .. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Lierningarako .. 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian 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
— GOIBURU TURISMO AGENCIA —



IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL

- Asteazkenetan Ordiziako azokara. Los miércoles al mercado de Ordizia.
- Gatzandegietara bositak. Visitas a queserías.
- Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gatzaren arteko maridajeak. Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- Talo tailerrak Igartzako Monumentu Multzoan. Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- Garagardo artisauen katak. Catas de cerveza artesana.



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS

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



GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

 943 16 18 23



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

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

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

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

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

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

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

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



Félix Maraña

Poeta y espíritu libre

Félix Maraña se ha dedicado al periodismo cultural desde siempre. Sus artículos han aparecido en los diarios más diversos y ha dedicado libros y artículos a retratar la vida sentimental y emocional de Donostia (donde vive desde niño) y el País Vasco y escrito ensayos sobre Unamuno, Baroja, Oteiza, Julio Caro Baroja... entre otros.

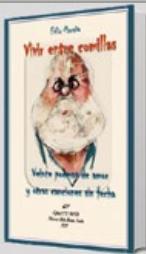


ONDOJAN.COM 250

Si llevamos bien la cuenta, y contamos los que van en la revista Ondojan, van por doscientos cincuenta. La revista representa esa parte de la vida que conjuga de salida, buen gusto, sabor y aprecio, buen yantar y buen bebercio, buen humor, mejor comida.

Información y color, entrevistas y recetas, tortillas, guisos, croquetas, pero siempre lo mejor. Literatura y sabor, condimento sugerente, para que elija la gente dónde comer o dormir, dónde aprender a vivir con producto diferente.

Y llevan en esta guisa, informando sin cesar, para poder almorzar, disfrutar sin tanta prisa, esbozando una sonrisa. En pueblos y capitales, productos tradicionales pero también exquisitos. Un placer, mil apetitos y simpatía a raudales.



VIVIR ENTRE COMILLAS

Félix Marañaren liburu berria

El nuevo libro de Félix Maraña

Ediciones Búho Búcaro Poesía - 2025

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





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

¿y si tiro de Chat gpt y le pregunto qué significa el 250 en el mundo de la gastronomía. Mejor incluso.

Qué significa en lo que entendemos como cocina tradicional.

Sí, esa a la que tanto apelas, Josema, y que bien reflejas en tus reportajes, artículos, opiniones...

programa "La Ruta Slow" en particular.

Y puestos a pensar en algo diferente, me he preguntado lo que puede dar de sí el número 250. Podría tirar de efemérides, de lo que ocurrió hace justo 250 años, o de qué ocurría en nuestro entorno con vuestro primer ejemplar. Pero, pensando pensando... ¿y si tiro de chat gpt y le pregunto qué significa el número 250 en el mundo de la gastronomía. Mejor incluso. Qué significa en lo que entendemos como cocina tradicional. Sí, esa a la que tanto apelas, Josema, y que bien reflejas en tus reportajes, artículos, opiniones...

• **250 g** es la medida clásica de legumbres secas para un puchero familiar.

• **250 ml** de caldo o vino suelen marcar el "chorro justo" de muchas recetas de siempre.

• **250 °C** es la temperatura fuerte del horno para pan, empanadas o asados tradicionales.

250 EJEMPLARES DEFENDIENDO NUESTRA GASTRONOMÍA, HOSTELERÍA... ETA GURE PRODUKTOREEI !!

Siempre es bonito cumplir años, ediciones, ejemplares... 250 no es tontería, ciertamente. Es la confirmación de un proyecto que se ha convertido desde hace tiempo en referencia gastronómica en Gipuzkoa (y gracias al mundo digital, más allá del territorio guipuzkoano). Josema, Ritxar... todas las felicitaciones para este 250º donde, por la parte que me toca, tengo la oportunidad de reflejar y dar a conocer diferentes cuestiones referidas con el concepto Slow Food y el



• **250 años** tienen muchas recetas heredadas de cocinas populares y transmitidas de generación en generación.

• **250 días al año** se comía de cuchara en muchas casas hasta hace no tanto.

• **250 km** recorrían antiguamente algunos alimentos desde el productor hasta el mercado comarcal.

• **250 personas** alimentadas en fiestas populares con una sola olla bien hecha.

• **250 minutos** de cocción lenta no eran excepcionales en la cocina tradicional.

Y así podríamos seguir y seguir... Seguro que la tan temida IA (creo que hay que aprender a usarla sí o sí) podría darme para muchos más datos, pero me quedo con poder volver a felicitaros en el número 300º. Para entonces seguro que seguiremos reivindicando el fundamento base de "Ondojan": preservar y fomentar nuestra gastronomía, hostelería, a las mujeres y hombres que la cocinan, que la sirven, que la preparan y yo diría, sobre todo, ensalzar a quienes la plantan, la cultivan, la riegan y la llevan hasta nuestros platos. Lurretik platerera!

Urte askotarako, Josema eta Ritxar!

Zorionak "Ondojan"!

con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

Domingos, 16:00 h.

Sábados, 16:00 h.



EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

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



250 AÑOS DE EQUILIBRIO (1776-2026)

Desde 1776, el manantial de Alzola ofrece un agua mineral natural que mantiene intacta su composición original.

Dos siglos y medio después, sigue siendo la elección de quienes buscan autenticidad, equilibrio mineral y un producto local con verdadera herencia.

250 años acompañando a la buena gastronomía.



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

**En la restauración,
el color juega un
papel fundamental
para satisfacer a
los clientes, cada
vez más exigentes.**

sentido en cada una de sus páginas. A través de sus artículos, reportajes, entrevistas e imágenes hemos conocido, aprendido a seleccionar y como disfrutar a la hora de sentarnos a la mesa, tomar unos pinchos, una cerveza o un vino.

Ante una comida, al igual que en el amor, lo primero que hacemos es empezar por la vista, la primera atracción nos lleva a través de este sentido. El dicho de que "los primeros en deleitarse son los ojos" tiene mucho más significado del que la gente cree. El 80% de la impresión de una comida la realizamos a través de la vista. Nos atrae el color rojizo de un chuleton, en cambio, no nos apetece el color oscuro o marrón que tiene cuando está oxidada su mioglobina. Es el primer flechazo, la comida nos atrae o nos produce rechazo a través del color, brillo o lustre, tamaño y forma. Además, influye el recipiente donde se sirve, aparte de ser importante la decoración de la mesa y del local, también elegimos según lo que leemos en una carta de un restaurante, o por la opinión e imagen en una revista.

Los estudios de los paleontólogos que han examinado los patrones de desgaste dental del hombre prehistórico, nos permiten conocer lo que comían y consumían nuestros antepasados. Los frutos y las verduras fueron los primeros alimentos, seguidas de dietas ricas en proteínas procedentes de la carne que ellos conseguían cazar o la de animales que encontraban muertos. La fruta madura era recolectada por nuestros antecesores en función de los cambios de color. La carne fresca era de un rojo brillante y generalmente segura para el consumo. La carne que comenzaba a pudrirse se volvía marrón, olía mal y era menos apetecible. Cuando el hombre controló el fuego, también aprendió a cocinar sus alimentos, con lo que le resultó más fácil los comerlos y mejoró su sabor, pero, cuando la carne se cocinaba demasiado tiempo y se volvía negra, el resultado era un sabor amargo a carbón, y era una señal de que debía ser rechazada. Los humanos tenemos un sentido innato para distinguir los alimentos seguros de los potencialmente tóxicos, y el de la vista es de suma importancia.

VISTA: SENTIDO OLVIDADO EN GASTRONOMÍA (Ondojan.com nos recuerda que existe)

Dice el refrán "La buena comida entra antes por los sentidos que por la barriga". En efecto, son importantes nuestros sentidos y usamos los cinco (vista, oído, olfato, gusto y tacto) a la hora de comer, aunque en muchas ocasiones no seamos conscientes de ello, como es el caso de la vista. **El cuarto de millar de números de Ondojan.com** nos pone de manifiesto la importancia de este



En el mundo actual de la restauración, el color juega un papel fundamental para satisfacer a los clientes, cuyos gustos, cada vez, son más exigentes. Los expertos en neuromarketing o específicamente en "branding", - palabra inglés que significa gestión de marca, es decir la estrategia para hacer popular y deseada una determinada marca-, conocen muy bien cómo funciona la psicología del color, y el hecho de que determinados colores inciden sobre nuestra apreciación del apetito.

Así, por ejemplo, **el color rojo** nos atrae y despierta nuestro apetito, aumenta nuestra sensación de hambre, a la vez que aumenta la "rotabilidad" de las personas. La visión del rojo, provoca la secreción de adrenalina, una hormona, y a la vez neurotransmisor, que nos acelera la respiración, el pulso y aumenta la presión sanguínea. La visión del rojo nos llama la atención. A través de la magneto-encefalografía se ha visto que tenemos más neuronas encargadas de procesar el color rojo que para otros colores, seguido por el verde, amarillo y azul, por esta razón el color rojo tiende a capturar nuestra atención con mayor facilidad que otros colores. Las células foto-receptoras o conos que se activan en nuestra retina responden a los estímulos de luz, convirtiéndolos en una señal eléctrica que es transmitida al cerebro. El cerebro compara la intensidad de corriente que le llega de cada cono e interpreta el color. El rojo y el verde producen oscilaciones gamma igualmente fuertes en la corteza visual temprana. Por esa razón, estos colores son utilizados en las señales de tráfico: rojo para detenerse (señal de alerta y advertencia) y verde para pasar (señal de seguridad, nos indica que todo está correcto). Por esta misma razón, las notificaciones importantes se escriben en color rojo.

El rojo es utilizado por los restaurantes y cadenas de comida rápida para decorar sus locales y colorear su logos, porque estimulan nuestra atención, las ganas de comer y el hacerlo de forma rápida (aumenta la rotabilidad). Véanse, como colorean sus locales y los logos McDonalds, Wendy, Tim Hortons, Telepizza...

El amarillo también es un color que nos induce a comer y

hacerlo de forma rápida, por eso los establecimientos de comida rápida lo combinan con el rojo, por ejemplo, Burger King o Mc Donalds.

El color verde es otro de los colores que nos atrae, y además produce una sensación de frescura, buen gusto y salud, por ello este color es utilizado en logos, pintura de establecimientos e incluso uniformes de empleados, por ejemplo, Starbucks, Subway o Mercadona.

El color blanco simboliza limpieza, y los platos más usados son de color blanco. El naranja induce a estar relajado, crea una atmósfera de calidez y tranquilidad, invita a estar un tiempo más prolongado. Los restaurantes más formales intentan crear una atmósfera diferente utilizando tonos suaves, lo que resulta en estancias más largas y un ambiente relajante, que induce a degustar un buen vino, tomar postres y café.

En cambio **el color azul** al tener una relativa ausencia en la naturaleza, aparte de los arándanos y algún otro, suprime el apetito y reduce el hambre. Por tanto, el color azul es un color poco apetecible y raras veces es usado por las marcas de comida rápida. Ocurre lo mismo con el negro y el gris.

En resumen, antes de saborear un plato, un vino o una cerveza lo degustamos con los ojos: los colores, las formas, y hasta la ambientación del espacio influyen en la elección y en el disfrute final. Los artículos, relatos, entrevistas, opiniones e imágenes de Ondojan.com no solo nos informan, sino que



nos despiertan curiosidad, evocan aromas, y nos transmiten la esencia de cada propuesta culinaria. Así, el leer y ver Ondojan.com se convierte en una experiencia sensorial completa, donde la vista actúa como puerta de entrada. ¡Enhорabuena a todo el equipo de la redacción de Ondojan.com y que sigan otros 250 números deleitándonos el sentido de la vista!

Panettone de chocolate o naranja y pasas

Esta Navidad,
#cambia
el chip

ukeratu artisaua eta naturala.
ukeratu bertako merkataritza.





Xabier Gutiérrez

Cocinero y escritor

250

Te lo chivo, por si tienes necesidad de llamar por teléfono a algún amigo que vive en el país africano de Ruanda. El número del prefijo es el 250.

Antes no, pero ojo ahora con hacerte un análisis de sangre y que el colesterol esté por encima de 250. Sera un sivivir, cuidadín con el cordero, los salchichones y todo lo rico.

El lio que me montaron el mes pasado al salir en el aeropuerto de Bolivia por no llenar bien el Formulario 250 sobre la salida física de divisas fue épico. El funcionario se cebó conmigo y casi acabo en la trena con el dichoso papel.

Lo produjo el fabricante italiano de coches Ferrari. El caballino Rampante sobre el capó rojo del Ferrari 250 GT brilla cada vez que lo saco del zurrón de lo que siempre quise, pero no pudo ser.

Artículo 250 del régimen específico de Tasas. Cuantía básica de la tasa de pasajeros y vehículos. La cuantía básica de la tasa de pasajeros, así como la de vehículos en régimen de pasaje que cada pasajero tiene derecho a embarcar o desembarcar, se determina según el Bloque I o II en el que viaje y el tipo de vehículo de que se trate, según el siguiente cuadro. Ostras, suena a la parte contratante de la primera parte.

No hace ni dos semanas se movilizaron 250 agentes en busca de una buena causa solidaria. La mejor que puede haber. Participar en el dispositivo para detener un foco de peste porcina.

La cifra 250 en números romanos se representa como CCL. El acrónimo coincide con la de la Cámara de Comercio de Lima desde donde se intenta respetar los derechos de las empresas y donde se hacen unos tiraditos de escándalo de buenos. También lo es del Café Con Leche en plaza Madrid en pleno relaxing.

Y por supuesto del Centro de Congresos de Lisboa donde hacen un bacalao riquísimo. El famoso Cod que los ingleses, en una alarde de imaginación calenturienta, lo fríen y lo tienen como emblema nacional de su gastronomía.

En el año 250 después de Cristo pasaron muchas cosas. El emperador romano Decio ordenó perseguir a los cristianos exigiéndoles hacer sacrificios a los dioses romanos. Esto, por desgracia, parece seguir estando de moda.

Un cuarto de Milenio son doscientos cincuenta años a no ser que Iker diga que Cuarto Milenio es otra cosa muy distinta, que lo es.

En diciembre del 2025 se cumple el 250 aniversario del na-



Xabier Gutiérrez, retratado por el afilado "lápiz" de nuestro caricaturista de guardia, Javier Etayo "Tasio"
(Ver reportaje en págs. 88-94)

cimiento de la mítica escritora británica Jane Austen. Recorremos el fino humor irónico de sus novelas. Muy british.

Y hablando de pomposos aniversarios, el del año que viene, 2026, en EE. UU. se prevé fino. Hará 250 años de la Declaración de Independencia. Veremos que fastos nos tiene preparados nuestro querido zanahorio.

Según un estudio de la universidad de Loleotodo los trescientos espartanos que lucharon en la batalla de las Termopilas en realidad eran 250 pero valían por 300.

Y hablando de aguerridos espartanos os presento a dos luchadores por la libertad gastronómico-periodística. Lo hacen a través de una pequeña revista hecha con todo cariño. El mismo con el que ponen los artesanos a sus elaboraciones. Hoy nos encontramos en el ducentésimo quincuagésimo aniversario de la llegada de la revista Ondo Jan a todos los txokos gastronómicos imaginables, bares, restaurantes, tiendas y demás espacios variopintos. Fundada por el ínclito periodista Josema Azpeitia y su inseparable Ritzar Tolosa, retratista de platos y personas. Osea, la revista número 250. Os damos nuestra más sincera enhorabuena por haber resistido todo esta cantidad de números. Por haber enseñado lugares y productos, jatetxes y tascas. Y también por haber capeado temporales muy injustos con total dignidad, como los que sucedieron durante la pandemia. Pero resistir al tiempo es aun más difícil. Vosotros lo seguís haciendo. ZORIONAK ONDON JAN. Os esperamos como todos los meses.

Por cierto, el otro día me enteré de que dos kiwis al día aportan 250 mg de vitamina C. Me quedé mucho más tranquilo.

con Malena Diaz



II Jornadas del Maíz



4 ENCUENTROS GASTRONÓMICOS
DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

Del 28 Enero al 1 Febrero 2026



Tlaxcala - Irun - Lezo

"La Trenza"

Promover la cultura Mexicana del maíz acercándola a un amplio público del País Vasco, difundiendo las tradiciones y la gastronomía que dan identidad a nuestros países por medio de actividades culturales, artísticas, cenas y eventos gastronómicos en distintas sedes de Irun y Lezo.

Formar vínculos culturales, sociales y gastronómicos con el estado de Tlaxcala México, compartiendo en esta jornada sus tradiciones y costumbres en País Vasco, España.

Compartir y dar a conocer en diferentes ciudades del País Vasco la cultura y gastronomía Mexicana, en el marco de "Las II Jornadas del maíz 2026".



PATXIKUENEAE

MALENA
DÍAZ

MAÍZ MASA



los amantes
DESTILERIA

VERSUM
SERVICIOS PARA TODOS
SUSTENTABILIDAD SOSTENIBLE

EL ZU
INDUSTRIAS S. A.
CASA FUNDACIÓN DE IRUN

Indumentaria
Irun

ondojan!
www.ondojan.com

Plan
cuatro
COMUNICACIÓNGRÁFICA



Alberto Benedicto

www.aquavitacocktails.com

Escribir de forma habitual en una revista no es solo un ejercicio creativo; para mí es, sobre todo, un acto de confianza. Y cuando esa confianza viene de un proyecto como Ondojan.com, adquiere un peso especial. Desde el inicio de mi colaboración en la sección Arte Líquido he encontrado algo poco común: un espacio donde la coctelería deja de ser un complemento gastronómico para convertirse en materia de reflexión, análisis y cultura. Un lugar donde el vaso no se llena solo de hielo y líquido, sino también de contexto, oficio y memoria.

Nada de esto habría sido posible sin la mirada de Josema y Ritxar, que supieron entender desde el primer momento que el universo líquido también merece relato propio. No como un apéndice, no como un adorno editorial, sino como una disciplina con identidad, técnica y futuro. Apostar por ello no es lo fácil; es lo valiente. Y esa valentía editorial se nota en cada página.

Para quienes vivimos la coctelería desde dentro escribir supone parar. Parar para ordenar ideas, para poner palabras a decisiones que normalmente se toman en segundos y para compartir aprendizajes que no siempre caben en una copa. Ondojan.com me ha permitido traducir la experiencia diaria en reflexión: hablar de tendencias sin dogmas, de innovación sin postureo y de negocio sin perder alma. Aquí he podido explicar por qué la barra importa, por qué el bartender ya no es solo ejecutor y por qué el líquido también construye identidad.

El beneficio de esta colaboración ha sido doble. Por un lado, aportar una mirada especializada que amplía el discurso gastronómico de la revista. Por otro, recibir un marco editorial que obliga a elevar el nivel, a argumentar, a contextualizar y a no quedarse en la superficie. Cuando alguien te da espacio, también te exige rigor. Y eso, lejos de limitar, hace crecer.

Hablar hoy de coctelería es hablar de evolución: de formatos que se transforman, de eventos que mutan, de públicos más conscientes y de una profesión que madura. Poder hacerlo en Ondojan.com es hacerlo en casa, con libertad y criterio. Y en un sector tan rápido como el nuestro, eso es un privilegio real.

ONDOJAN, EL ARTE LÍQUIDO Y EL VALOR DE QUE TE DEN VOZ

ARTE LÍQUIDO



ondojan
comer bien en Gipuzkoa

Quiero cerrar este texto con una receta, no como manual, sino como metáfora. Un cóctel que resume este camino compartido, una receta editorial: "Arte Líquido".

ARTE LÍQUIDO

INGREDIENTES:

- 5 cl de experiencia vivida
- 2,5 cl de reflexión pausada
- 2 cl de técnica bien entendida
- Un toque de riesgo editorial
- Hielo, tiempo y conversación

ELABORACIÓN:

Se mezcla sin prisas, se sirve con honestidad y se comparte mejor cuando hay alguien al otro lado dispuesto a escuchar.

Mientras existan proyectos como Ondojan.com, seguiré levantando la copa... y escribiendo.

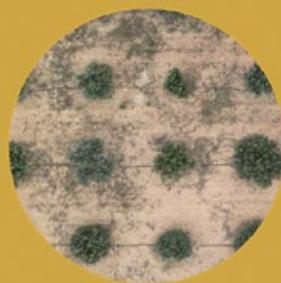


TRUFA MUDEJAR

Tuber melanosporum



- ◆ Trufa negra ecológica
- ◆ Huevos camperos trufados
- ◆ Azafrán ecológico
- ◆ Trufiturismo
- ◆ Registros sanitarios 21.031059/TE
40.073693/TE
14.003850/TE



- ◆ Gestiones referentes al mundo de la truficultura
- ◆ Espora - Desplazamiento con microscopio
- ◆ Exportadores de trufa negra en U.S.A, Japón, China y U.E

www.trufamudejar.com



F.F.R.N - 11067919202



AR-2813/PV

@trufamudejar



Inglés
Francés
Alemán
Chino
Español

+34 649 72 04 79



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

~~~~~  
**Felicidades de todo corazón, y también agradecimiento. Me siento muy afortunada de formar parte de esta gran familia de Ondojan, de buena gente con ganas de hacer buenas cosas.**  
~~~~~

ZORIONAK !



Mi más sincera enhorabuena al pedazo equipo de Ondojan.com por llegar a este ejemplar tan simbólico como es el 250.

Me puedo imaginar las doscientas cincuenta vísporas de entrega en imprenta, los doscientos cincuenta nervios de si llegamos o no, de si caben o no caben los caracteres, de si las fotos son las adecuadas.

Las doscientas cincuenta ilusiones, risas, llantos, desilusiones y alegrías.

Doscientas cincuenta esbozos, e mails, llamadas de última hora y correcciones.

En definitiva, doscientas cincuenta partes de arte, de creatividad y de bien hacer.

Por todo eso, y por mucho más, felicidades de todo corazón.

Y también agradecimiento, me siento muy afortunada de formar parte de esta gran familia de Ondojan, de buena gente con ganas de hacer buenas cosas.

Y quizás haya algo que no sea de conocimiento público, pero que os lo voy a contar ahora, y es lo mucho que nos cuidan Josema, Ritxar y equipo a todos los colaboradores y colabora-

doras de la revista.

Son muchos los detalles que a lo largo del año tienen con nosotros, y no te cuento si ya les llamas para pedirles una referencia o una consulta de cualquier cosa, se desviven por echarte una mano.

Pero de todo, lo más bonito, y con lo que más me quedo es con la comida en la que una vez al año nos juntan a todas las personas que colaboramos con ellos.

Es un momento de encuentro especial en el que compartes mesa, risas, confidencias y cánticos con personas con las que no suelen coincidir a menudo y con las que, con el pasode los años, has creado lazos.

Para mí es una cita que nunca me quiero perder.

Así que desde aquí reitero mi agradecimiento a Ondojan por todos esos bonitos momentos y esa gente especial que me habéis dado a conocer.

Por más ocasiones de encuentro, por más ejemplares y por un 2026 lleno de ilusiones y de cosas bellas que alegren nuestros corazones.

¡Larga vida a Ondojan.com!

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 Breba, Donostia

943 42 53 55 – 665 704 429

Come sano, cocina pescado - Carol Archeli





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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339

**Manu Méndez**

(Vinatería Viniápolis)
Bermingham, 8 (Gros)
943 28 99 99 DONOSTIA

~~~~~  
**Ondojan.com** empezaba  
a ser una referencia en  
Donosti y provincia.  
Desde esa pequeña  
tienda salían vinos a  
Japón y a los gran-  
des restauradores.  
~~~~~

CON ESFUERZO Y VINO... SE ANDA EL CAMINO

Hace unos 30 y pocos años, la primera Vinatería se instaló en la Gran Vía (Gros), en un sótano de unos 70 m2 y allí se iniciaba lo que ya había conocido unos años antes en Rioja Alavesa.

Estuve trabajando para el departamento de Cultura de la Diputación de Álava y desde que conocí la Rioja, me atrajo y aquí seguimos. Por aquel entonces conocí al grupo Ondojan.com, o quizás algún año más tarde... ya que debido a unas inundaciones en Gros en el año 1983 si mal no recuerdo, tuvimos que cambiar de lubar. Después de esos avatares nos trasladamos a la calle General Artxe, donde los 70 m2 pasaron a 30 m2 pero daba igual...

Josema ya era colega de tertulias sobre cine, vino y gastronomía... Acudió con Ritxar a un curso de cata en el pequeño local... Llegaron vinos de otras Denominaciones de Origen y empezó a surgir un grupo de interesados en el mundo del vino: la gente empezaba a interesarse por otras experiencias, todos nos conocíamos.

Ondojan.com empezaba a ser una referencia en Donostia y provincia. Desde esa pequeña tienda salían vinos a Japón y a los grandes restauradores... Se interesaban por todo lo nuevo del mundo del vino.

El local se quedaba pequeño y nos trasladamos a la calle Bermingham iniciando una nueva aventura... Se hacían presentaciones de vino mientras yo terminaba el Master en la D.O. Navarra. Visitábamos todas las bodegas posibles... Se montó la Asociación de Sumilleres de Gipuzkoa, con mucho esfuerzo... Josema siempre al lado para dar buena información al respecto.

Después se comenzó con el Premio Baccus en el año 1999 que ha sido otorgado a numerosas personas relacionadas con el mundo del vino... Y seguimos con cursos de cata, visita a bodegas, catas de aguas, whiskys, rones, etc, etc... Y surgió el incio del apartado de Txuleta y Vino llegado a la décima edición este año 2025 y ahí seguimos Josema y compañía... disfrutando de ello...

Recuerdo que nos editaste a Ramón Eder y a mí la revista Ulysses de viajes y literatura... En mi memoria recuerdo una cata de absenta en Pasajes San Juan y unas cuantas más de las que tenemos muy buenos recuerdos...

¡Salud y Vino!

Manu Méndez

«Un vaso de vino en el momento oportuno, vale más que todas las riquezas de la tierra». Gustav Mahler, compositor.

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



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

OK
O 1922

ORDIZIAKO KLASIKOA
CLASICA DE ORDIZIA

El vino oficial de la Clásica de Ordizia



Liteo Leibar
HOPA Beer Denda

Cada vez se recurre más a regalar cerveza artesanal... y no, no es un producto caro, caro es que te cobren 3 euros por una caña de algo industrial.

NOS QUEDAMOS CON LO BUENO

Veamos a despedir 2025 y dar la bienvenida al 2026, con la misma ilusión de unos niños que disfrutan de las fiestas, las luces y los regalos.

Durante el año pasan cosas muy buenas, buenas, cosas malas, peores y es propósito nuestro decidir con cuales nos quedamos y recordamos. Lo malo, mejor a la basura. Nos quedamos con lo bueno.

Hemos trabajado por y para hacer de la buena cerveza nuestra bandera y disfrute. Más hostelería va apostando por ofrecer a sus clientes algunas referencias de calidad y nosotros, felices. Más txoznas en las fiestas de pueblos, barrios... ponen algo de cerveza artesanal. Se hacen catas, degustaciones... Las fiestas de aniversarios de las cervceras de Euskal Herria son un éxito y ocupan los findes de semana de septiembre a noviembre.



Nuevos estilos han caido en nuestras manos, nuevas formas de elaboración, nuevos lúpulos, levaduras. También nos han traído autenticas frikadas que te dejan alucinado... "Cómo es posible que a alguien se le ocurra mezclar esos productos para elaborar una cerveza".... y como sobre gustos no hay nada escrito, no seré yo quien diga que no se elaboren, de hecho, lo apoyo.

Cada vez se recurre más a regalar cerveza artesanal, en la tienda lo podemos constatar, año tras año vienen para repetir regalo, un surtido de cervezas, que con la cantidad de novedades semanales que nos llegan, nos permiten no repetirlas. También nos preguntan por las catas y este año hemos triplicado el número de gente que ha acudido a las que hemos realizado. El año que viene más haremos.

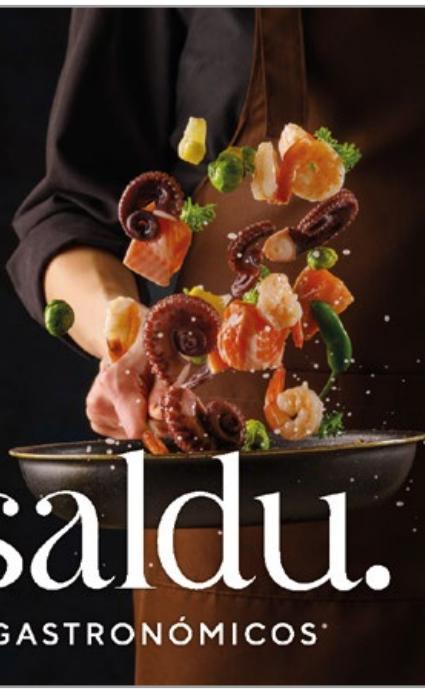
Y no, no es un producto caro, caro es que te cobren 3 euros por una caña de algo industrial.

Propósito para 2026: ser más feliz y disfrutar todos los días.

Cómo lograrlo: con una cerveza artesana en la mano. Cada día un estilo, cada día una fábrica, cada día buena compañía. Esta chupado. Brindemos... ¡¡¡HOPA!!!

Calidad en
tus creaciones

Alusaldu.
PRODUCTOS GASTRONÓMICOS





BEER DENDA

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |

CRAFT BEER SHOP |

ARTISAU GARAGARDO DENDA |

Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)
hopabeerdenda.com

943 043 097
655 804 404

hopa@hopabeerdenda.com
 hopabeerdenda



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

No podía faltar a esta cita, porque soy muy fan de aquellos y aquellas que aman lo que hacen.

Ondojan.com ha formado parte de mi vida desde hace años. En mis veintitantos y como buena aficionada a la gastronomía que era, la revista llamó mi atención nada más descubrirla.

Creo que fue en un bar, la verdad no recuerdo en cual. Y esto es normal ya que, por tradición familiar impulsada por mi querido padre, los aperitivos del domingo eran sagrados y nos recorríamos la Parte Vieja de Donostia y también Gros, Amara y el Antiguo, disfrutando de pintxos, sidra, txakolí y todo lo que se nos pusiera por delante.

No fue hasta que la gastronomía formó parte de mi vida profesional cuando un buen día me animé a llamar a **Josema y Ritxar**, para invitarlos a un evento que organizaba en una sociedad gastronómica de Hondarribi. Pensé que no me harían mucho caso, porque la "aventura" en cuestión era bastante peculiar. La degustación de un menú en torno a **la galeira**, un crustáceo de apariencia peculiar que tradicionalmente



se utilizaba como cebo de pesca, pero que esconde una carne sabrosa y jugosa. Como casi siempre en la vida, su belleza está en el interior.

Para mi sorpresa, aceptaron agradecidos y acudieron a la cita. Desde entonces, hemos compartido momentos divertidos, confidencias, anécdotas, un divorcio (el mío), viajes a mil destinos (todos gastronómicos of course), una pandemia, aniversarios, funerales, sonrisas y lágrimas (sí, como la película).

Por eso, aunque últimamente no nos vemos todo lo que nos gustaría, no podía faltar a esta cita. Porque **soy muy fan de aquellos y aquellas que aman lo que hacen**. Gracias a los dos por todo lo bueno y por lo mejor, que es lo que nos queda por disfrutar. Mila esker bihotz bihotzez.

reformas
imanol
berrikuntzak

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

- Coordinación **de todos los gremios**
- Viviendas y locales
- Baños, cocinas y reformas completas
- Fontanería

MÁS DE 18 AÑOS JUNTOS

www.imanolreformas.es



DISFRUTA DE NUESTRA VARIEDAD EN TORTILLAS

Tortilla Normal - Tortilla de Txaka
Con cebolla caramelizada
Con morcilla - Con alegrías
Rellena de jamón y queso

Repostería casera
Desayunos completos
Tostadas variadas



TXINDOKI

croissanteria

Secundino Esnaola, 1 - 943 72 47 71 - ZUMARRAGA

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



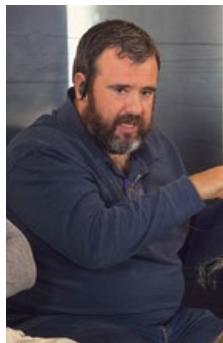


mesa redonda, en la que se habló sobre “**Cocina tradicional vasca, situación y futuro**”. En ella tomaron parte **Bixi Irizar** (Proferoray cocinera), **Jean François Bedere**, productor de Senpere, **Marianne Sage**, cocinera del restaurante Kintoa de Sara, **Ekaitz Apraiz**, miembro de **Bisubi**, **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 Bedere, 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 Jakitea), Catherine Marchand (Periodista), Aitor Buendía (Presentador), Fede Pacha (Orona, Hernani), 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**.



El barman perfecto para tu fiesta, evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

Global Brand Ambassador
de **DESTILERÍAS ACHA**

**BODAS • COMUNIONES • ANIVERSARIOS
FIESTAS • EVENTOS DE EMPRESAS**



@yonpavoncocktailevents

669 666 624

EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA



Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2025 cumplirá 30 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del **menú de sidrería**, en Eguzkitza ofrecen también Bacalao con tomate y, por encargo, Bacalao al pil-pil y Rape asado. Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. A partir de diciembre Eguzkitza abrirá viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

URDAIRA

“LA SIDRERÍA DE LOS CENTOLLOS”



Dirigida desde 1990 por **Patxi Azkondobieta**, con la ayuda de su mujer, **Josune Irazusta** y su hija, **Ane**, Urdaira es conocida por el gran público como “**La Sidrería de los Centollos**”, ya que Patxi tuvo la brillante idea de ofrecer txangurro impeccablemente cocido como complemento al menú de sidrería y la idea tuvo una enorme aceptación. En Urdaira, además, podemos solicitar igualmente **Kokotxas de bacalao en salsa verde o Bacalao en salsa**, aunque estos platos deben encargarse con antelación. En lo que se refiere a la sidra, Urdaira cuenta con varias hectáreas de **manzana propia** y cuida especialmente los procesos productivos limitando al máximo los tratamientos fitosanitarios. De hecho, es una de las sidrerías que ha apostado por la **D.O. Euskal Sagardo**. El Txotx en Urdaira se extenderá hasta principios de mayo, ofreciendo comidas de viernes a domingo y cenas de miércoles a sábado. **Cierra:** Lunes y martes.

TOLOSAUSABAL AUZOA, 25
(EGUZKITZA BASERRIA)
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com**R. ZABALA**SIDRA 100% LOCAL...
Y EXQUISITA PARRILLA

La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 20 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapelka de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardo y ofrece, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Ajoarriero y **menús para veganos, celíacos, etc.** **Abre del 5 de enero a finales de julio** de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45 euros.

USURBILAGINAGA AUZOA, 63
TEL. 943 37 26 91
www.urdairasagardotegia.com**LEGORRETA**BEGIRISTAIN
EXCELENTE CARNES EN UNA SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADAGUADALUPE AUZOA, 14
TEL. 943 80 60 66
www.begiristainsagardotegia.com

La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comedores rústicos entre kuperas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Cárnicas Goya a la parrilla, Queso, Membrillo, Nueces y sidra al Txotx. **Entre semana y por encargo, puede solicitarse Cogote de merluza a la parrilla**. Begiristain **abre todos los días de la semana** dando **cenas de lunes a sábado de 20:00 a 22:30** y **comidas de viernes a domingo de 13:30 a 15:00**.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



**URBITARTE
SAGARDOTEGIA**

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



SIDRERÍAS DE GIPUZKOÁ

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49
BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04
CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51
GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98
GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42
PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88
ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33
ALORRENREA Alorrennea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97
ETXEGERRIA baseria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97
LARRARTE baseria. Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47
REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20
IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02
IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28
ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79
ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51
OTSUA-EEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94
AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83
ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81
USURBIL
AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10
SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97
ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

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

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERREENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxtxoerreka, 2. 943 49 32 26
ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALIA baseria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGINISTAIN baseria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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



Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.





Josema Azpeitia

Periodista Gastronómico

~~~~~  
**Sigo defendiendo personalmente que la Parte Vieja sigue siendo uno de los mejores lugares del mundo para disfrutar de una gastronomía rica y variada en un espacio increíblemente reducido.**  
**La Parte Vieja es un tesoro culinario.**  
~~~~~

En 2026 se cumplirán 10 años de la publicación de este artículo de opinión que removió barras y conciencias y se adelantó a una opinión que ahora se considera generalizada y que algunos han llegado, años después, a arrogarse como propia. Crudo y directo, el escrito que recuperamos hoy sigue, tristemente, vigente a pesar de la enseñanza que pareció darnos la pandemia cuando todos nos solidarizamos con sus bares y cadenas. Las imágenes que lo acompañan pretenden ser un homenaje a lo que fue y ya nunca más será este barrio.



S.O.S. PARTE VIEJA

(Artículo originariamente publicado el 21-XII- 2016, día de Santo Tomás, en el Facebook de Josema Azpeitia)

En el momento de sacar la foto que abre este post y de que se me agolpen en la mente las reflexiones que ahora escribo, me encuentro en el Izkiña de la Parte Vieja donostiarra, a la entrada de la emblemática Fermín Calbetón. No había entrado en este bar desde que en julio nos llamaron para comentarnos que lo habían vendido. Delante mío tengo un pintxo de ajoarriero, recalentado dos veces en el microondas sin el más mínimo gusto, presentado en un plato lleno de las salpicaduras del horno,

Sobre estas líneas: Fotografía a la que se hace alusión en la primera línea de este artículo, obtenida en el bar Izkiña de la calle Fermín Calbetón en diciembre de 2016.

junto a un zurito servido en un horrible vaso promocional de Ron Barceló. Detrás se agolpan los platos de pintxos en los que prima la vulgaridad. Es la nueva imagen de la Parte Vieja. Si bien la chabacanería se ha ido instalando poco a



Especialidad en
ARROCES y
CARNES A LA BRASA

Lersundi, 3 (Abando) BILBAO • 679 527 767 • @restauranteKantal



Un concepto único de cocina

en pleno centro de Ermua



PROBALEKU PLAZA, 4 - ERMUA - 943 94 68 10



poco en los bares que viven más por el turista que por el día a día, durante el 2016 este fenómeno ha avanzado más rápido que nunca.

El local ya no es el mismo. Ha sido unificado al concepto actual hosteler de consumición rápida y que pase el siguiente. Mesas altas de madera artificial Ikea style, frialdad en la decoración... El pintxo tampoco es el mismo. El ajoarriero del Izkiña era de mis bocados favoritos de lo viejo. Se podía comer a cucharadas soperas. Le falta el sabor a tomate natural, a preparación casera que le imprimían las manos de Miguel Ángel Barandiaran. El ambiente tampoco es el mismo. Faltan Arkaitz y Jon en la barra, las comandas a voz en grito, los txakolis servidos desde alturas imposibles...

Eso sí, anda gente. No una barbaridad, pero estamos a martes con lo que la clientela es local. Y me imagino que

Narrika: Josemi, Mari y Araceli dejaron el Narrika en 2016. Afortunadamente, el bar, tras un período irregular, ha caído en buenas manos y el equipo actual ha sabido guardar la esencia del que fue uno de los bares más entrañables y representativos de la Parte Vieja.

el fin de semana se abarrotará. Un señor mayor, incluso, felicita al camarero por la reforma del bar. Y una señora comenta, antes de irse, que el pintxo (mas bien el canapé) de txistorra que han tenido la gentileza de servirle está muy bueno (puedo dar fe de que la buena mujer fue excesivamente generosa en su agradecimiento). Sé que el criterio y el buen gusto no son mayoritarios en la sociedad actual pero se me cae, aún más, el alma a los pies. Si los viejos ven bien estas transformaciones, estamos jodidos.

OTZAUERTEKO BENTA



- Jaunartzeak, cepakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bulkeretan, plater konbinatuak eta karta

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



Si tú me dices "VINO"... lo dejo todo !!



Obra del genio y de la tierra



LABASTIDA - RIOJA ALAVESA

www.mitarteonline.com





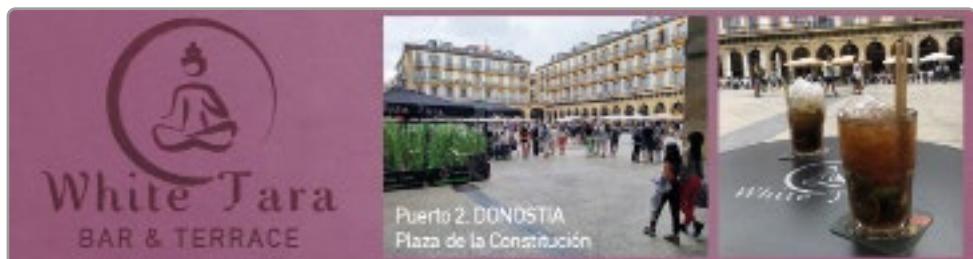
Cruzo la calle y entro en lo que fue, a inicios de siglo, el Alotza, un maravilloso bar restaurante cuando lo conducía Arantza Albeniz, que también vivió un periodo glorioso como Txondorra al mando de Conchi Guerrero. Al igual que el anterior, las mesas altas, la madera pulcra, de sensación artificial... imperan visualmente. Unos mantelitos individuales de papel en las mesas acentúan, además, la sensación de sentirme en una especie de McDonalds koxkero.

En la barra la imagen no hace sino acentuar la sensación. Croquetas ya fritas preparadas para ser recalentadas se amontonan delante de las jarras de sangría esperando al turista, mientras detrás de ellas el paisaje del mostrador lo conforman platos llenos de pintxos de chaka, tartaletas industriales rellenas de setas de bote, bocadillos y mini-croissants rellenos de jamón, minihamburguesas... Veo como un matrimonio francés acompaña de su hija llena

Azkena: Mertxe Bengoetxea e Iñigo Mas Lago decidieron dar carpetazo a su etapa al frente del bar Azkena de La Bretxa en septiembre de 2019 a la vista del mal futuro que veían al mercado. No solo acertaron en sus apreciaciones sino que se libraron, por los pelos, de la pandemia. Unos adelantados a su tiempo.

el plato que les tienden nada más entrar con una docena de pintxos en los que el pan, los bollos y las masas suponen el 90% de lo que se van a llevar a la boca.

Iba a pedir un pintxo para añadir más información a mis impresiones, pero me encuentro con un amigo, representante, y la charla y el pintxo de txistorra pre-Santo Tomás (algo más generoso, eso sí, que el anterior) hace que me abstenga de ello. Y es que, además, no hay nada, NADA que me atraiga. Si bien en el anterior han intentado man-





Le Bistrot

Familia Milagro - Desde 1978



Cocina tradicional navarra

Verduras de temporada • Croquetas caseras

Pintxos y raciones • Chuleta de viejo

Fuente del Matadero, 3 (Casco Antiguo) - TUDELA - 948 82 13 84 -

@lebistrottudela



tener alguna de las especialidades del local, aquí no veo nada que me recuerde a los excelentes pintxos que llenaban antaño esta barra. Además, a la vista de que un triste verdejo nos es facturado a 1,75 euros, amortizando de un plumazo la botella, me alegro de no haber ido más allá.

Hubo un tiempo en el que entrar en la Fermín Calbetón era dejarse llevar por un bullicio alegre y ruidoso mientras a uno le envolvían los olores que salían de los diferentes bares, haciéndole sentirse como el oso Yogui cuando perseguía aquellos hilillos aromáticos que desprendían las cestas de los excursionistas del parque de Jellystone. La entrada principal de la Parte Vieja parece también, a día de hoy, un parque. Pero un parque temático dirigido al turista incierto y sin gusto que llena platos que no terminará de consumir mientras las cajas registradoras suenan con alegría mientras cobran el pan para hoy.

La Cueva: Mari Amago y Guillermo Salvador tuvieron que dejar, un día de San Sebastián de 2020, el bar abierto en 1960 por Joaquín Salvador. Cómo echamos de menos aquellas almendras, aquellos champis... y esas personas humanas !!

Mirando desde lo alto de la escalera del edificio de la Pescadería (otro ícono que pronto será radicalmente transformado) el panorama no puede ser más desalentador: han caído el Goiz-Argi, el Izkina y el Lotza. Resisten al invasor el Txalupa, el Jose Mari, el Bodegón Alejandro, el Sport y el Borda Berri. De momento el partido lo ganan los de casa por 5 a 3 pero una sola jubilación o venta anticipada llevará al empate y a continuación, la derrota.

Piecola Venezia
Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.
Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

"Helados Artesanos"

el BODEGÓN

de Teatinos · 1955

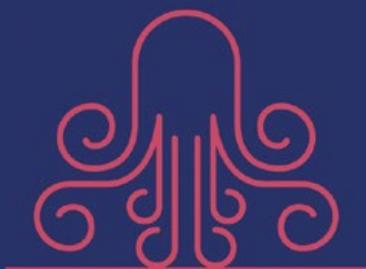


**COCINA TRADICIONAL
CON RAÍCES**



Ganador del
2º PREMIO
en el I Campeonato
Nacional de Callos
de LENA (2023)

C/ Puerto San Isidro, 17 - OVIEDO - Tf: 985 28 00 74



A FEIRA

— SABE A GALICIA —



GIJÓN - OVIEDO
AVILÉS - TRASONA
OURENSE - MADRID

www.afeirapulperias.es



Termino dando una pequeña vuelta y comprobando cómo locales que antes destacaban por lo auténtico de su oferta y la regularidad de afluencia de su clientela son hoy eriales sin el más mínimo atractivo, establecimientos de dudoso diseño que parecen decorados siguiendo el mismo patrón, observando cómo la última tendencia para algunos locales es exhibir en el exterior pantallas y fotos de comida (una práctica turística y poco edificante que hasta ahora solo había seguido alguna churrería dedicada a los platos combinados y poco mas), como si nos encontráramos en lo más cutre de Madrid o en las colonizadas Ramblas de Barcelona. Y el futuro se presenta igual de descorazonador: ha cerrado el Juanito Kojua, en mayo se jubilará Bernardo Beltrán y a partir de septiembre Casa Vergara cambiará de manos. A no ser que ocurra un milagro como fue la llegada de Pablo Loureiro al Urola, nos decantamos por el refrán de "Piensa mal..."

Los hermanos Cano: Muestra palpable de que los modelos hosteleros clásicos pueden durar y ser eficientes e incluso transmisibles. Ondojan.com los sacó a pasear en 2015.

Dicho todo lo dicho, tengo que subrayar que día a día sigo discutiendo con mucha gente que ha entrado en el peligroso discurso de afirmar, con la misma falta de criterio que los turistas que llenan platos y vasos de sangría, que "la Parte Vieja es una mierda". Sigo defendiendo personalmente que la Parte Vieja sigue siendo uno de los mejores lugares del mundo para disfrutar de una gastronomía rica y variada en un espacio increíblemente reducido. La Parte Vieja es un tesoro culinario donde nos encontramos desde auténticos bares de arqueología pintxera como Paco Bueno, Tiburcio o Juantxo hasta lo más moderno en cocina en



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



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



Remenetxe
ERRETEGIA - ASADOR

- Cocina tradicional vasca
- Especialidad en eventos
- Una de las mejores bodegas de Bizkaia



Andoni Rementeria,
Premio al mejor Sumiller de
Euskadi en varias ocasiones
y de España en 2018



Kurtzero Auzoa, 65
MUXIKA (IBIZKIA)
946 25 35 20

DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS DE INVIERNO



ESTAMOS EN EL MERCADO
DE ABASTOS DE TUDELA



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- | | | |
|--------------------------|-------------|---------------|
| ● COGOLLO DE TUDELA | ● RABANETAS | ● COLIFLOR |
| ● CARDERO ROJO DE ÁGREDA | ● ESPINACAS | ● ROMANESCU |
| ● CARDERO BLANCO | ● BORRAJA | ● CALABAZA |
| ● CEBOLLA DE FUENTES | ● ACELGAS | ● ACHICORIA |
| ● CEBOLLA DE MANOJO | ● ESCAROLA | ● ALCACHOFA |
| ● LECHUGA BLANCA | ● BRÓCOLI | ● TOMATE FEO |
| ● OLIVA NEGRALA | ● BERZA | ● JUDÍA VERDE |

CONSERVAS DE NAVARRA: Espárragos de Navarra,
Alcachofas de Tudela, Piquillo de Lodosa, Pochas de Navarra,
Menestra de verdura, Cardo, Borraja...

Arroz de Árguedas - Cerveza de alcachofa - Vinos de la zona



@frutasyverdurasasiermartinez



Asier Martínez



HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO:



636 411 345

ENVÍOS A TODO EL PAÍS EN 14 HORAS



miniatura con ejemplos como el Zeruko de Joxean Calvo o A Fuego Negro. La exquisitez culinaria está presente en referentes como La Cuchara de San Telmo, Borda Berri, Haizea, el Azkena de La Bretxa... mientras seguimos encontrando restaurantes con estrellas Michelin o merecedores de ellas como Kokotxa o Casa Urola. Sin dejar de lado establecimientos auténticos como Néstor, Irrintz, Etxebe, Etxeberria, Ordizia, Ormazabal Etxea, La Viña, Casa Alcalde, La Cueva, Ganbara, Martínez, Txepetxa, Piñudi, Juantxo, Danena, Gorriti, Cubi, El ensanche... en los que prima el buen ambiente, el buen género, el trato familiar con la clientela... sin olvidar otro buen montón de establecimientos modélicos e impecables desde un punto de vista hostelero y gastronómico como Txuleta, Gandarias, La Muralla, La Fábrica, Tamboril, La Cepa... y muchos más. Me quedo corto y seguramente me he dejado varios en el tintero, pero no podemos globalizar al conjunto de la Parte

Zeruko: Joxean Calvo y su inolvidable hermana, Marily, convirtieron al Zeruko en una referencia internacional basada en la calidad que, aún así, se vio obligado a cerrar sus puertas en 2019. Con él, rompieron el molde.

Vieja por el comportamiento de tres espabilados y cuatro grupos inversores que, eso sí, están haciendo un gran daño a su imagen y prestigio.

No perdamos el norte. Sigamos acudiendo a la Parte Vieja y defendámosla visitando sus establecimientos más emblemáticos y rechazando copias e imitaciones. Triste sería que el cáncer se extendiera de manera irreparable y que en un momento dado perdamos, realmente, este gran ícono de nuestra gastronomía y seamos conscientes de que no hicimos nada para evitarlo.

DesyVegas

Paseo Colón 10 (Gros) • DONOSTIA





¡FELIZ NAVIDAD! EGUBERRI ON!

Gure lagun eta bezeroei - A nuestros clientes y amigos

*Que la magia del sabor inunde vuestros corazones
Zaporearen magiaz gozatu jai hauetan*



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

RESTAURANTE GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

DONDE LA CAZA ES ARTE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El otoño es tiempo de caza. Y si hay un restaurante que ha convertido la actividad gastronómica proveniente de la cinegética en un arte y su "menú de caza" en una cita ineludible de nuestro calendario culinario, ese es el hotel-restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun. Situado en un precioso entorno en mitad de la carretera comarcal que une Oiartzun con Irún ofreciendo los privilegiados paisajes de las Peñas de Aia, Jaizkibel y los montes navarros, este histórico establecimiento lleva décadas ofreciendo un excelente menú a precio cerrado en el que su chef, Xabier Zapirain, sigue la estela de su padre elaborando unos platos impecables en los que prima la succulencia y la técnica mientras su hermano, Gorka, se ocupa de la sala y el servicio de vinos con informalidad, soltura y, sobre todo, esa profesionalidad que da la experiencia. Gurutze-Berri es un clásico ineludible, un bastión de la caza en particular y de la buena cocina en general.

Lamentablemente, con la caza está pasando, poco a poco, lo mismo que con la casquería o con los platos más tradicionales: que por mucho que los cocineros y cocineras canten a los cuatro vientos, sobre todo cuando son requeridos por los medios de comunicación, su amor incondicional por la cocina ancestral, de puchero, de cuchara, de toda la vida, y se autoconfiesen fieles herederos del arte y/o la teoría de Escoffier, Brillat-Savarin o las sacrosantas abuelas, la tercera realidad nos muestra que año tras año cada vez son menos los establecimientos en los que nos podemos reconciliar con los sabores de nuestra infancia. Sea por la dificultad intrínseca de ejecutar este tipo de cocina, por el cambio de hábitos del consumidor, o por una tendencia emergente (y me atrevería a decir, interesada) por parte de algunos gurús culinarios y mentideros gastronómicos de desmitificar e, incluso, ridicularizar la tradición, el caso es que cada vez es más difícil

darle una pequeña alegría a nuestra memoria gustativa.

Por ello es tan gratificante el encontrar todavía propuestas como la de este restaurante, un establecimiento en el que, a pesar de su innegable elegancia y clase, el postureo y la tontería quedan relegados a un segundo plano dando la debida importancia y preeminencia a lo que de verdad importa en una casa de comidas: lo que sale a mesa en el plato, ni menos ni más.

Menú de caza

Como todos los años, Gurutze-Berri se vuelca a partir del mes de octubre y hasta finales de enero en su **menú de degustación de caza**, una propuesta que cuenta con un enorme éxito tanto por parte del público asiduo al mismo como por la de quienes acuden por primera vez y quedan inevitablemente enganchados al mismo.



1.- Croquetas de pato salvaje



2.- Terrina de arroz con cebolla confitada



GURUTZE-BERRI
Plaza Bizardia, 7 - OIARTZUN
Tf: 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

56 años de trayectoria avalan a este templo de la caza y la tradición, los mismos que ha cumplido en abril de este año su actual chef y responsable, Xabier Zapirain, que nació el mismo año en que su padre, también Xabier, abrió este imponente hotel-restaurante en asociación, inicialmente, con el recordado Luis Irizar.

Gurutze-Berri nunca se ha rendido a modas o tendencias huecas y ha sabido adaptar su cocina a los tiempos manteniendo siempre los pies sobre la tierra combinando la más rabiosa tradición con guiños innovadores como fue la crea-

ción, en su día, de su plato más emblemático y personal, la ensalada de perdiz escabechada, que sigue siendo un ícono gourmand y gulesco indiscutible.

Este establecimiento ofrece, desde ya, diariamente y hasta el 7 de enero, un imbatible menú de caza que por 60 euros (precio final) incluye Croquetas de pato salvaje, Terrina de corzo con cebolla confitada, Ensalada de perdiz con huevo de codorniz, Paloma torcaz en salsa, Medallón de ciervo cumberland, Torrija con mousse de avellana, Crianza de Rioja Alavesa y Café. Supérñelo si se atreven.



3.- Ensalada de perdiz escabechada



4.- Paloma torcaz en salsa

VILLA LUCÍA, NAVIDAD “KILÓMETRO CERO”



En estas fechas en las que muchos buscan “el regalo perfecto”, el Espacio Gastronómico Villa-Lucía de Laguardia (Rioja Alavesa) propone regalar experiencias:

Visitas y gastronomía en Laguardia: Una completa pack que incluye comida en Villa-Lucía, visita al Museo del Vino y Experiencia 4D “En tierra de sueños” y, como colofón, una visita a la Bodega El Fabulista, un espacio singular a 7 metros bajo tierra, situado bajo un palacio del siglo XVII.

Experiencia “Pásalo de fábula en Laguardia”: Plan pensado para conocer Laguardia y su entorno a través de una visita llena de anécdotas y hechos curiosos. La jornada se completa con visita a la Bodega El Fabulista, seguido del Museo del Vino de Villa-Lucía y la Experiencia 4D “En tierra de sueños”, pudiendo redondearse quedándose a comer en el Asador de Villa-Lucía por cuenta propia.

Visita teatralizada “de fábula” a Bodega El Fabulista.

Una visita especial, en la que Félix Mª Samaniego, o su esposa, Manuela de Salcedo se aparecen sorpresivamente a los visitantes e interactúan con ellos, relatándoles fábulas, leyendas y también sus menos conocidos cuentos eróticos.

Por otro lado, Villa-Lucía cuenta con una fantástica **vinoteca** con interesantes estuches de regalo y botellas en formato Magnum ideales para regalar a los aficionados al vino y la buena gastronomía.

Finalmente, hay que destacar que Villa-Lucía ha sido distinguido oficialmente con la placa de reconocimiento de la marca **Sukaldarien Aliantza - Km0** (Alianza de Cocineras y Cocineros) por su compromiso con la filosofía del kilómetro cero. Este prestigioso reconocimiento, otorgado por Slow Food Araba, sitúa a Villa-Lucía entre los 27 establecimientos hosteleros de Álava y Euskadi que apuestan por una “alimentación buena, limpia y justa”. El galardón fue entregado el pasado 28 de noviembre en la Diputación Foral de Álava, por el presidente de Slow Food, **José Antonio Arberas**, momento que recogen las fotografías inferiores.



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

LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA

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

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

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

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

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

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

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





Cocina • Vasca

COCINA VASCA EN EL CORAZÓN DE CÁDIZ

Calle Placia 7 - Tf: 856 032 475 - CÁDIZ

SOLETE
Olea Reptil



GLUTEN
FREE

5,5-6%
ABV

VERSUM

CERVEZAS PARA TODOS

GUZTIONTZAKO GARAGARDOAK



📞 | +34 611 77 32 70

✉️ | versumbeer@gmail.com

🌐 | www.versum.beer





LA FALDA DE MADRID Y MONALISA DE ARANDA, MEJORES TORTILLAS 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 hubo, por supuesto, muchos más participantes, concretamente 22 más que junto con los anteriores elaboraron 40 tortillas, 20 por modalidad. En esta página os mostramos algunos de ellos. **Fila superior:** Carlos Olabuenaga (Tizona, Logroño), Antonia Pazos (La Taberna de Egia), Samu Cerveira (Ankha, Ferrol, Coruña). **Fila central:** Adrián Cuevas (Río Abajo, Talarrubias, Badajoz), Dana Rotaru (Nou Pinet, Alicante), Javier Izquierdo (El Viso, Gumiel de Mercado, Burgos). **Fila inferior:** Goizane Bilbao (El Atrio, Getxo, Bizkaia), Egoitz López y Natalia Campina (5 Estrellas, Basauri, Bizkaia), Alberto García Ponte (Mesón O Pote, Betanzos, Coruña).

LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA



BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA

URRETXU
AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75



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

ANTXFTA

TORTILLA EN EL BAR... ... Y EN LA PANADERÍA



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

USURBII

ZUBIAURRENEA, 6
TEL.943 54 43 12

ABANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia y Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa abre todos los días a las 9 de la mañana arrancando con cafés, tortillas de patatas y una **espectacular barra de pintxos clásicos** y todo tipo de embutidos, además de las mencionadas tortillas que tan bien se le dan a Ane: De patata, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... Llaman la atención sus **tortillas picantes**, solo para valientes, que están creando una clientela fiel y muy atrevida. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albondigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN QUE MARCAN LA DIFERENCIA



En pocos bares de pueblo se encuentra el encanto y la profesionalidad de BUKOI Taberna, dirigido por **Iana Aculova**, que ofrece una de las mejores tortillas de la periferia donostiarra. Además de la de cebolla y pimiento verde, sabrosa y jugosa hasta decir basta, **también la ofrece con cebolla, sin cebolla y con jamón y queso**, y todas cuentan con una legión de fans, al igual que sus sandwiches caseros y otros pintxos. El secreto de Iana, además de la buena mano, es el **afán de superación y mejora** continua, características que resultan lógicas cuando nos enteramos de que esta atenta y guapísima moldava ha sido deportista olímpica y ha representado a su país, un honor que sólo alcanzan las personas con gran voluntad y ganas de darlo todo. Iana lo demuestra día a día en su bar, pero sobre todo lo demuestran sus clientes, de todo tipo, edad y condición, con los que Iana siempre tiene una palabra atenta y con los que incluso se lanza en euskera, demostrando una total integración con la tierra que la ha acogido.

AVENIDA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO
ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 14€ Menú sábados: 20€ Cierra: Domingo.**

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

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



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



HIRU ALDETA

ESPECIALIZADOS EN TORTILLA PARA LLEVAR

LASARTE-ORIA

PABLO MUTIOZABAL, 2
TEL. 943 24 72 06
[@hirualdeta_taberna](https://www.instagram.com/hirualdeta_taberna)



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

EZKIÑA

LA YEMOSIDAD
AL PODER !!



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

ARRASATE

OLARTE, 25
TEL. 943 04 43 88

GOIHERRI

NUEVA ETAPA
PARA UN LOCAL MÍTICO

LEGAZPI

URTATZA, 1
TEL. 943 73 14 61
[@goiherri_jatetxea](https://www.instagram.com/goiherri_jatetxea)



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA



Bar
IZARRAIZ
 943 26 55 47
 El único BAR de la calle Prim

- PINTXOS
- RACIONES
- CAZUELITAS
- COCINA CASERA Y TRADICIONAL

ESPECIALIDAD EN
 TORTILLA DE PATATAS



Prim 4 - CENTRO - DONOSTIA

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 Bégihaundi a la parrilla, la Txuleta de Goya o sus postres caseros son sus caballos de batalla, además de **sugerencias fuera de carta** en función de la época del año o el mercado (Alcachofas, alubias, pochas, pescados de temporada...). Cuenta con una tentadora **barrera de pintxos** en la que destaca su exitosa Tortilla de patatas. **Carta: 55-60 € Cenas todos los días excepto domingo noche.**

DONOSTIA

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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
 RESPETO POR LA TRADICIÓN



DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
 TEL. 943 58 31 86

Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de Borja, Ane, Charly e Iñaki en una **referencia gastronómica de la Parte Vieja**. En Kapadokia encontramos **una cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina**. Desde su inicio, la tortilla de patatas ha sido uno de los fuertes de este establecimiento, y la participación en el **Campeonato de Euskadi** ha cambiado los parámetros del joven equipo del bar, sobre todo a partir de que quedaron elegidos como **vencedores absolutos del mismo**, lo que les ha llevado de elaborar una sola tortilla al a tener que elaborar varias docenas de ella.



RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN



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

LA TABERNA DE EGIA

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



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

DONOSTIA

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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA



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

HONDARRIBIA

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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - ARABA

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.

ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR Y EXCELENTE TRATO



Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleur, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lozena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente Menú degustación a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades tan atractivas como Bacalao a la madera de roble, Rulo de costilla ahumada 10 horas, Pueros 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).

DONOSTIA

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



VIENTO SUR

EL FEUDO GASTROVINÍCOLA
DE DORELÍN CASTILLO



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

LARRAUL

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



BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA DE ÁLAVA



VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIBA, 11
TEL. 945 03 41 48
@bodeguita_la_estrella

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



5 ESTRELLAS

TODA UNA "FACTORÍA" DE TORTILLAS

BASAURI

LEHENDAKARI AGIRRE, 91
TEL. 944 49 10 57
@bar5estrellas



Ganador en Bizkaia de la modalidad "con" en 2024 y 2025 con la "tortilla de bacalao" y la "tortilla brava" en los dos primeros campeonatos de Euskadi y seleccionado para el Campeonato de España al que volverá en 2026, **Egoitz López** es un jovencísimo chef apasionado de la cocina tradicional que cogió hace 13 años el mando del bar inaugurado por sus padres hace casi medio siglo y lo ha convertido en un templo de la tortilla de patatas. Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar hasta 6 tipos de tortilla: tradicionales, de bacalao, de cocido, bonito picante, brava, cabra... también elabora una con lacón y queso de tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito al mediodía entre los alumnos de los cercanos centros escolares "**la brava**", tortilla de patatas con bacon crujiente y salsa brava. Las tortillas de Egoitz son yemosas y cargadas de huevo bien emulsionado que corre por el plato como la lava de un volcán, pausada y firmemente. La fritura de las patatas es llevada al límite consiguiendo una maravillosa textura crujiente que invita a volver y repetir. Un bar con un gran futuro estratégicamente situado en la entrada de este populoso municipio.

EL ATRIO

UNA TORTILLA CON SENTIMIENTO

LAS ARENAS

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



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BIZKAIA

KANTAL SARRIKO

VARIEDAD EN TORTILLAS Y AMPLIA OFERTA CULINARIA

BILBAO
IBARREKOLANDA KALEA, 20 (DEUSTO)
TEL. 685 43 89 90
[restaurante Kantal](mailto:@restaurante Kantal)



El año pasado, este establecimiento situado en Sarriko (Deusto) inició una **nueva etapa** al abrir un segundo local en pleno centro de Bilbao dirigido por su responsable, **José González**, y quedando al cargo de la casa original la eficaz **Selva Aquino**, que ofrece, todos los días a partir de las 9 de la mañana (10:00 el fin de semana) una impresionante variedad de **tortillas** succulentas y jugosas de **más de 10 tipos diferentes**: De morcilla, de pulpo a la brasa, de alcachofas con parmesano, con alegría riojana, con cebolla caramelizada, de txistorra, de bacalao, de queso azul y cebolla caramelizada... Y ojo, que la oferta de Kantal no se limita, ni mucho menos, a las tortillas, contando con una completa carta salpicada de tentaciones como Callos, morros y lengua a la bizkaina, Arroces a la brasa, Mejillón brasa con marinera picantita, Croquetas de cecina y parmesano, Txuleta de vacuno a la brasa, Rodaballo a la brasa con su pil-pil, Tarta Tatín... Por su parte, **Kantal Lersundi**, en Abando, en pleno centro de Bilbao, se ha convertido en todo **un referente de la brasa** con una impresionante variedad de **arroces**, carnes y pescados a la parrilla y algunos platos que ya están haciendo historia como sus solicitadas alcachofas a la brasa. Ver anuncio en pág. 38

LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

BILBAO

FERNÁNDEZ DEL CAMPO, 35
TEL. 946 073 109

<https://zarate.restaurant/tienda/>



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



MESÓN O POTE

LA PERFECCIÓN BETANCEIRA

BETANZOS

TRAVEŚIA DO PROGRESO, 9

TEL. 981 77 48 22

www.mesonopote.com

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

ANKHA

LA TORTILLA DE CADA DÍA



Estratégicamente situada frente al parking más céntrico de Ferrol, la Cafetería Ankha, dirigida por el cocinero **Samuel "Samu" Curbeira** junto con su mujer, la colombiana **Paula Andrea Liberato**, es desde las 8 de la mañana un hervidero de gente, en su mayoría clientes habituales, que acuden a este estrecho pero bien aprovechado local a disfrutar de un merecido desayuno con churros o con su fantástica **tortilla de patatas de las que Samu y Paula elaboran más de 60 cada día**. Sabrosa, con la patata bien frita, fundente, la tortilla de Samu tiene algo que la hace muy personal e inimitable. Ese arte le ha llevado a auparse con el 3º puesto en el Campeonato de España de Tortilla de patatas en 2024 y como subcampeón de Galicia ese mismo año, una trayectoria imparable.

FERROL

RUA IGREXA, 34
TEL. 981 35 20 65
[@ankha.ferrol](http://ankha.ferrol)

KUTAKO

TORTILLA Y SIMPATÍA



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GALICIA - EXTREMADURA - CANTABRIA

LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO



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

RIO ABAJO

LA APUESTA MÁS PERSONAL
DE ADRIAN CUEVAS



TALARUBIAS

POBLADO PUERTO PEÑA
TEL. 924 804 037
@rioabajo_adriancuevas



Tras una fructífera etapa en la que ha pasado por algunos de los mejores restaurantes de Madrid y tras tres años de jefe de cocina al frente del Convento Santa Cruz, el chef **Adrián Cuevas** emprende su propio vuelo regresando a sus orígenes abriendo Río Abajo, un precioso restaurante a orillas del **Pantano de Puerto Peña**, en Talarrubias (Badajoz), en el que ofrecerá una **cocina de hondo carácter extremeño**, tradicional pero con altas dosis de cocina de autor. Por supuesto, la **tortilla de patatas**, especialidad que le ha llevado a ganar los campeonatos de Extremadura y a participar como finalista en el Campeonato de España, tendrá un protagonismo especial en este nuevo proyecto. Río Abajo abre todos los días a las 9:30 (a las 12 sábados y domingos) y cierra los lunes o descanso semanal.

BURDO

EL "TODOTERRENO" DE
LAS TORTILLAS



LIENCRÉS

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

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



LA TEULADA

LA REINA DE LA YEMOSIDAD

ELCHE

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



"Yemosidad" es la palabra que define a la jovial brasileña **Celia Clara Correia**. De hecho, esta cocinera apasionada se denomina a sí misma la "reina de la yemosidad" y por si las moscas o por si hubiera alguna duda, ha registrado a su nombre la denominación. Celia es un ejemplo clarísimo de superación continua. En 2022 participó en el Campeonato de Alicante de tortilla de patatas y su tortilla fue calificada por los expertos con un 5,5. Dos años después, Celia ha sido la indiscutible vencedora del Campeonato de España en su modalidad "Con" en 2024 y tercera en la modalidad Tradicional en 2025 gracias a su succulenta y muy personal Tortilla de patatas con papada de Joselito y chutney de mango, una muestra de su ingenio y atrevimiento que no solo le ha catapultado al Olimpo de las tortillas sino que se ha ganado el favor de su numerosa clientela convirtiéndose en una de las opciones más solicitadas. A día de hoy, Celia ofrece en su concurrido restaurante tres tortillas: normal, normal con cebolla y la mencionada de papada de Joselito, contando las tres con un éxito sin precedentes. De hecho, hay veces en que esta cocinera no da a basta tal es el éxito alcanzado por su local como resultado de su modesta trayectoria. Las **pizzas artesanas** son otra de las especialidades indiscutibles de este dinámico local.

NOU PINET

UNA GUI SANDERA CON HABILIDAD Y FUNDAMENTO



Dana es una excelente guisandera que ha pasado en un tiempo récord a destacarse en el Campeonato de Tortilla de Patatas de Alicante y a participar todos los años en el de España consiguiendo unos resultados de lo más dignos y prometedores. De hecho, en la edición de 2025 ha quedado posicionada entre los 5 primeros de la modalidad "con" asegurándose así el volver en 2026. En Nou Pinet, bar situado en un barrio residencial, Dana cuenta con una fiel clientela que acude atraída por sus excelentes tortillas, tanto la normal como sus otros "best sellers": la de patatas con alcachofas, ajos tiernos y trufa negra, la de txistorra con cebollata... y una vez en el bar es un pecado irse sin probar su pulpo, sus arroces, sus albóndigas... una guisandera de aupa, Dana !!

ALICANTE

C/ BUENAVISTA, 72
TEL. 965 28 24 40
[@merlotvinosytapas](https://www.merlotvinosytapas.com)

TIGO Y MIGO

TORTILLA Y PICOTEO EN UN AMBIENTE CÁLIDO Y JOVIAL

VALLADOLID

CONDE DE RIBADEO, 14
TEL. 655 63 58 30



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BURGOS - LOGROÑO

MESÓN EL VISO

REFERENCIA CULINARIA EN UN BELLO ENTORNO RURAL



GUMIEL DE MERCADO

C/ VISO, 45

TEL. 947 54 51 03

www.mesonelviso.es

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

MONALISA

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS



Ricardo Martín fue una de las sorpresas del I Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos de 2023. El arandino quedó ganador en la modalidad "Con" con su **tortilla de patatas con morcilla IGP "Morcilla de Burgos"**. Ese mismo año, en el Campeonato de España, Ricardo logró una muy honrosa 4º posición en la modalidad "Con", en 2024 quedó tercero y este año se ha proclamado **ganador de España** en dicha categoría. Todo ello ha coincidido con la apertura por parte de Ricardo de este gastrobar en el que por primera vez es su propio jefe y en el que la tortilla es la principal vedette, aunque también encontramos otras especialidades como Croquetas caseras, Falso risotto de lechazo y cebolla confitada, Bacalao ajoarriero con alioli de cebollino, Postres caseros...

ARANDA DE DUERO

C/ BURGO DE OSMA, 1
TEL. 655 98 77 42

LASOGA URBAN FOOD

BUENA TORTILLA Y COMIDA
DESENFADADA Y CANALLA



Juan Cruz Hernández y Cristina León atienden este céntrico bar en el que lo mismo sirven pinchos de tortilla de patatas -sola, con cebolla, hongos y queso azul- que platos de nueva generación de variadas raíces interpretados muy personalmente: hamburguesa de callos; tataki de atún rojo con cítricos y cecina; ensalada de saquitos de queso cremoso con pimiento cebolla y emulsión japonesa; revuelto de hongos, foie gras y emulsión de pimentón... y su afamada hamburguesa de pollo, uno de los platos más exitosos de su carta. En Lasoga Urban Food todo es **muy desenfadado, informal y cosmopolita con precios asequibles**, y siempre con el saber hacer de un chef vocacional y canalla que disfruta con su trabajo y que ha pasado por algunos de los más afamados restaurantes de los contornos.



LA FALDA / LA LORENZA

ACTUALES CAMPEONES DE ESPAÑA

MADRID

Miguel Servet, 4 - 911 68 80 96
Dr. Piga, 3 - 911 82 69 28
Espronceda, 17 - 911 83 54 16
www.lafalda.es / www.lalorenza.es



El matrimonio formado por **Xan Otero y Claudia Rodríguez** no solo tiene el orgullo de dirigir las tres tascas madrileñas de tortilla gourmet más canallas y auténticas, sino también el de haber creado un equipo profesional que funciona como una auténtica piña, completado con **Alejandro Oliveira** chef de La Falda de Chamberí. En los tres locales se elabora una **tortilla de Betanzos impecable** que les ha llevado a quedar **primeros en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España de 2023, segundos en la modalidad "Tradicional" en 2024 y campeones de España de la modalidad Tradicional en 2025**. Por de pronto, la tortilla de La Falda cuenta con la máxima calificación en la guía www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com, lo que no es moco de pavo. Si quieren terminar de redondear la experiencia, prueben sus excelentes callos o cualquiera de sus especialidades tradicionales. No se arrepentirán.

TIZONA

EL VALOR DE UN NEGOCIO FAMILIAR, EN UNA NUEVA UBICACIÓN

LOGROÑO

MENÉNDEZ PELAYO, 6
TEL. 662 19 99 09
@bartizona



Nos encontramos, ante uno de los bares en los que más ha evolucionado la tortilla con un responsable, **Carlos Olabuenaga**, que ha convertido su ajustada cocina en todo un banco de pruebas, un laboratorio de I+D donde no ha dejado de investigar todas las posibilidades que este plato "tan simple" ofrece. Tras ganar el Campeonato de Tortilla de La Rioja, Carlos Olabuenaga ascendió a velocidad de vértigo al Olimpo de la tortilla **ganando el Campeonato de España en 2022**, hazaña que compartió ex-aequo con el que ahora es su íntimo amigo, Alberto García Ponte, del Mesón O Pote de Betanzos (Ver página 67). En 2023 volvió a subir al podio logrando un meritorio tercer puesto y en los últimos años no ha dejado de ser convocado como ponente y jurado a los más diversos congresos y ferias. En Tizona hoy en día se come una de las mejores tortillas de España así como una excelente cocina tradicional obra de la hacendosa pareja de Carlos, **Ana Lasheras**, así como unos interesantes postres caseros. **Es de destacar, para quienes todavía no sean conscientes, que, Tizona se trasladó en mayo de 2025, al local antiguamente ocupado por otro clásico de la tortilla de Logroño: el Bar Serenella, en el número 6 de la calle Menéndez Pelayo.**

COMER EN GIPUZKOA

Comer en
GIPUZKOA
non jan

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

¡tu gastronet!

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.

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALAN



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Bonito, Txipirones a la plancha, Chuletas 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).

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



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

ARAMA

**HERRIKO PLAZA
683 47 33 46**

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 huevo escalfado, o el cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria, todo ello sin olvidar la exquisita elaboración de karpaixos 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.

ZARTAGI

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



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

BALIARRAIN

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

IRIARTE

25 AÑOS DE UNA APUESTA LOCAL, ELEGANTE Y DIFERENCIADA



**JOSE Mª GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78**

**www.iriartejatetxea.com
info@iriartejatetxea.com**



Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado a **menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El cochinillo, criado en su propio caserío familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos coccciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 70-75€ **Menú del día:** 25€ **Menú de Otoño:** 48. **Menú Degustación:** 80. **Cierra:** Lunes.

KATTALIN

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN
POR LA BUENA CARNE



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

BEASAIN

KATEA, 4

TEL. 943 88 92 52

www.kattalin.com**ATOZTE
TABERNA**

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL
DE JESÚS SALEGÍ (MAZZANTINI)



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

DEBA

FORU ENPARANTZA

(PLAZA DEL
AYUNTAMIENTO)**URKIOLA**

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



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.

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7

943 08 61 31

www.asadorurkiola.com**URGAIN**

RELEVO Y CALIDAD ASEGUADA EN
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE

DEBA

HONDARTZA, 5

TEL. 943 19 11 01

631 29 13 68

www.urgain.net

El restaurante Urgain, uno de los establecimientos más emblemáticos de **pesados y mariscos del Cantábrico**, ha sido retomado por **Néstor Panuño 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 marina. 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.

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

gipuzkoa

BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

ELGOIBAR

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

TOPA OSTATUA

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



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

TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



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

HERNANI

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

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

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.

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO



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

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
elcilantroporestaurante.com

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e **Izaskun Gurrutxaga** inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de 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, Cochimillo 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, Saltado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la ejigia... **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.

KUKO

GARAIAN GARAIAKOA



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

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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, Beigaihandi 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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

**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

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 chuleton de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Lunes todo el día, domingos noche y noches de martes y miércoles.

TOLOSA

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

FRONTÓN TOLOSA

REFORTEADO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

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

TOLOSA

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

ARTZABAL

MANÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbillar que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroliana. **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)

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

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 ostattu 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



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.

ZUMAIA

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

Comer en
DONOSTIA
non jan

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

tu gastronet!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

COMER EN DONOSTIA

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls** en el All i Oli, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarras **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes o de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tomaca, calçots a la brasa, butifarras, crema catalana, vino y copa de Cava o café). **Menú del día:** 19,50 (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada (Bebida incluida):** 34,50 (miércoles a viernes y sábado noche) 39,00 (Sábados, domingos y festivos). **Menú degustación:** 38€ (Bebida aparte). **Tarjetas:** Visa y Mastercard. **Cerrado:** Lunes y martes todo el día. Abierto: Miércoles a domingo al mediodía, y noches de viernes y sábado.

AMALUR

NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



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

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113



ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

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

Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores 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 agrodulce, 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€

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

BERGARA

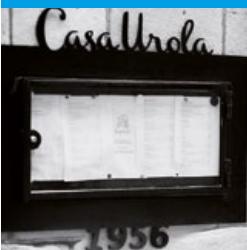
CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



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, Udaberri, 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.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolajatetxea.es



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

DONOSTIA

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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



Jesús Mari Pérez Muriel dirige este céntrico local que abre a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones 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.

DONOSTIA

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

EL VASKITO SAGARDOTEKA

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidió cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre **"Baxari Sagardoteka"**, Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, el imponente caserío cuenta con una zona dedicada a **"Sagardoteka"** con cuatro kuperas diferentes y menús típicos de sidería, y, por otra, una zona dedicada a **El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con la **excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errrotaburri, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JL: 24 € Menú Baxari: 39 € Menú Centollo: 42 € Menú Centollo 2: 48 € Carta: 70-80 €**

ETXEDE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

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

DONOSTIA

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIO-
NALES EN INTXAURRONDO

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

DONOSTIA

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

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MIS-
MA FAMILIA... Y ADELANTE !!

DONOSTIA

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

Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terraza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, 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.

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

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

DONOSTIA

PESQUERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna

DONOSTIA

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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA



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

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

DONOSTIA

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

DONOSTIA

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

MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE

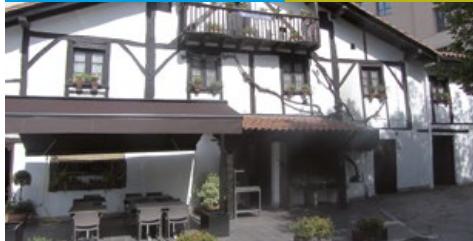


Recientemente abierto por **Borja Olano** de Kapadokia, junto a su pareja, **Vane Pérez, Mamis-Etxe**, el antiguo Mamistegi, es un espacio acogedor y relajante, dotado de un precioso comedor y una terraza con vistas a su jardín. Borja practica una cocina tradicional en la que la **Parrilla de carbón** 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, podremos 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.

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.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



DONOSTIA

PORLUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



DONOSTIA

PORLUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com

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

TERESATXO

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



DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com

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, pinxtos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. Toda la comida de Teresatxo se prepara **también para llevar**.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA



DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)

TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com

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

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

euskal herria

Comer en EUSKAL HERRIA non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 itu gastronet!

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISION INTERNACIONAL



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

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com

TUDELA - NAVARRA

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

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



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).

LAGUARDIA - ÁLAVA

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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



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, patatas 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

En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 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 Chamorro cuenta con un **Máster de Charcutería** en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado

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

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

**PASTELERÍA TRADICIONAL**

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

Tfn. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), **DONOSTIA**

En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

LA TORTILLA DEL ZABAleta

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

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

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

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", dada 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... Laiaik 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.

ZESTOA

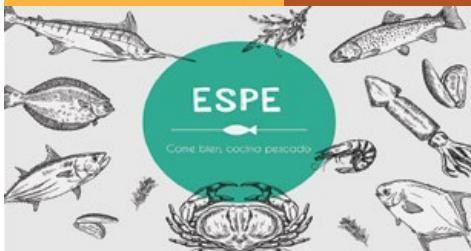
EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laiakdenda.com

Zaporejai

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y
PROFESIONALIDAD

**PESCADERÍA ESPE**

COME BIEN,
COCINA PESCADO



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaiá, 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?

DONOSTIA

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

La calidad es el nexo de unión de este veterano comercio de la Parte Vieja especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, Jamón Ibérico de Guijuelo, Jabugo, los Pedroches y Dehesa de Extremadura cortada a cuchillo en el propio local, embutidos como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus de Aldude, una atractiva selección de vinos, txakolis y Champagnes, quesos de excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... conservas de bonito y antxoas de Zumára y Ondarrúa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras exquisiteces.

**Oiartzun**

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

JAVIER ETAYO LLEVA MÁS DE 7 AÑOS ILUSTRANDO MENSUALMENTE A NUESTROS ENTREVISTADOS

TASIO, EL HOMBRE DE LAS MIL... CARICATURAS !!

entrevistas: Josema Azpeitia /
caricaturas: Javier Etayo "Tasio"

El encontrarse en su camino con Javier Etayo "Tasio" es una de las mejores cosas que le han sucedido a esta publicación, que necesitaba un contrapunto cómico y satírico que dulcificara y equilibrara su espíritu crítico. El navarro ha sabido captar a las mil maravillas dicho espíritu y sus dibujos, siempre acertados, han sido el complemento ideal a nuestras informaciones.

Desde julio de 2018, Javier Etayo (Sesma, Navarra, 1954) colabora de manera fija con Ondojan.com realizando las caricaturas de las personas entrevistadas por Josema Azpeitia en "Con las manos en la mesa", sección por la que han pasado personalidades de lo más variopinto. Desde el director del Festival Internacional de Cine de Donostia, Jose Luis Rebordinos, hasta el ex-jugador de la Real Sociedad Jesus Mari Satrustegi "Satrus", a lo largo de los últimos 7 años han sido más de 80 las personas retratadas por el afilado lápiz de este incansable pintamonas que llegó a realizar más de 9.000 tiras durante su etapa de dibujante diario en los periódicos "Egin" y "Gara" donde realizó un acerado retrato en tiempo real de la convulsa vida de nuestro país. Tasio es la cara amable, ácida y cachonda, del muchas veces ingrato y no tan gratificante mundo de la hostelería y la gastronomía. Las siguientes páginas recogen una simple selección de las muchas caras que han pasado por su pincel y por su tablet, pero hay más, muchas más, y todas pueden contemplarse en la sección "colaboradores" de nuestra web www.ondojan.com.







En las dos páginas anteriores: Josema Azpeitia y Javier Etayo, asomados a la ventana del Desy de Gros, uno de sus "bares de guardia". Bajo ellos, Iñigo Urkullu durante su etapa imperial de cierrabares a lo largo de la "pandemia" que sufrimos entre 2020 y 2022. En la página 89: Autocaricatura del propio Tasio, pertrechado de lienzos y pinturas cual artista del Renacimiento. **En esta página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo:** El productor de sidra Aitor Bereziartua, la abogada donostiarra colaboradora de esta casa y fina gastrónoma Alazne Cano, el bartender y autor de la sección "Arte Líquido" de Ondojan.com Alberto Benedicto, la presidenta del Club de Guisanderas de Asturias Amada Álvarez Pico, los viticultores Iñaki y Aitor Mata Pérez de Bodegas Aimarez, la comunicadora gastronómica y colaboradora de Ondojan.com Ainara López, los periodistas Aitor Buendía (Radio Euskadi, Ondojan.com, La Ruta Slow...) y Begoña del Teso (El Diario Vasco), y el fotógrafo zumarragarra Pako Vierbücher.



QUINTO PINO
bar de bocatas y pintxos
DONOSTIA

Plaza Sarriegi 4, 943 43 67 39



Rako
OSTATUA

Eguneko menua - Razioak - Ogitarkekoak
Arrai freskoak eta haragiak kartara

Mikel Goi-Aingeru Plaza 8, IRURA 943 90 09 93

Menú del día
Raciones - Bocadillos
Carnes y pescados frescos

RESTAURANTE - JATETXEA



Coordenadas GPS
43° 03' 02,2" N
2° 17' 40,1" W

www.restaurantekorta.com
restaurante_korta@gmail.com

San Lorenzo Auzoa, GABIRIA 943 88 71 86



LIZARTZAKO OSTATUA

Askatasunaren plaza 7 · LIZARTZA 943 11 49 57 Asteartetan itxite

- Eskaripean nahi duzun bazkaria
- Eguneko menua
- Asteburuko menua
- Lizartzako arkumea

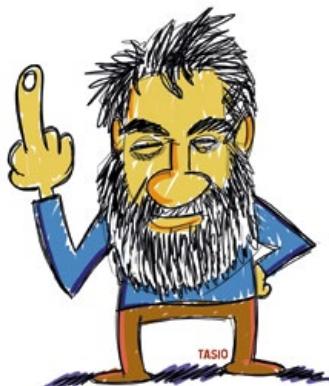
segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

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

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: El "gastrópata" avilesino Carlos Guardado, fundador de la Cofradía de Gastrónomos del Yumay, el ácido periodista gastronómico mallorquín y autor del blog Ajoblanco Andoni Sarriegi, el chef mexicano asentado en Irún y propietario del restaurante Cilántropo César Sánchez Serna, el ex-Sukalde Jaun de la Cofradía Vasca de Gastronomía Luis Mokoroa, la pescatera del Mercado de la Bretxa y colaboradora de esta publicación Carol Archeli, la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía M^a Mar Churruca, el director del Festival Internacional de Cine de Donostia y ex-director de la Semana de Cine Fantástico y de Terror José Luis Rebordinos y las dos cocineras navarras Sibila Redondo "La Silbi" y Angelita Alfaro, Madrina del Espárrago de Navarra y nombrada este mismo mes cofrade de honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía.



Batzoki
Jatetxea - Hondarribia

La Cocina de
Iñaki Gezala



EUSKAL SUKALDARITZA - COCINA VASCA

Damarri Plaza, 2 - Tf: 943 64 53 64 - HONDARRIBIA

Rincón San Esteban

JATETXE-TABERNA

San Esteban Auzoa 39 - TOLOSA



Menús FIN DE SEMANA
Menú DEL DÍA
Platos combinados
Hamburguesas



943 65 0029



HIKA
BY
ROBERTO
RUIZ

GASTRONOMÍA
VINO
PAISAJE

Otelarre, 35
AMASA-VILLABONA
943 14 27 09
www.hikabodega.es



ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ

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

- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ
- ... y mucho más !!!!*



BARATZE
TABERNA
EIBAR

COCINA DE TEMPORADA

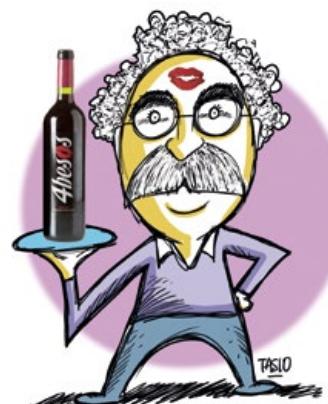
Taberna Urbana - Picoteo Singular - Alma Local

Pintxos elaborados • Platos y sugerencias de temporada

Paellas por encargo para disfrutar y compartir

Cocinamos con mimo, cercanía y producto local

Bidebarrieta 39 - 943 84 55 03 - EIBAR - www.baratztaberna.eus



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: El elaborador de sidra Demetrio Terradillos, de la sidrería Urbitarte de Ataun, el ex-futbolista de la Real Sociedad y distribuidor de vinos Jesus Mari Satrustegi "Satrus", el fallecido crítico gastronómico y colaborador de esta publicación Mikel Corcuerá, el fundador de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela y cocinero y responsable del Hotel Restaurante Remigio Luis Salcedo Irala, la comunicadora gastronómica y cocinera estadounidense afincada en Donostia Marti Buckley Kilpatrick, el sumiller y propietario de la Vinatería de Gros y colaborador de Ondojan.com Manu Méndez, el gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa Unai Agirre, el Presidente de la Asociación Jakitea y cocinero y responsable del Asador Aratz Xabier Zabaleta, y el periodista donostiarra y ex-colaborador de esta revista Sergio Errasti.

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



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 bacalaos 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, Carrileras, 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.

Consulta y compra desde nuestra página web:
www.bacalaosuranzu.com



Bacalao de importación

Mercado de la Bretxa - DONOSTIA. Tél. 943 10 78 08

Bacalaos Maite. C.C. Niessen - ERRENTERIA. Tel: 943 34 05 10

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

