

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 251: enero 2026



Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Ondojan.com
"El baile de las mareas" (Kiska)
(Ver reportaje en págs. 12-18)

ondojan.com

Nº 251 Enero 2026

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

639 21 89 40

E-mail: zum@zumedioak.com

josema@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:

Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendía, Nere Ariztoy,
Jon Méndez, Alberto Benedicto,
Carol Archell, Xabier Gutiérrez,
Miguel Pocovi y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

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

estúpido concienzudo

INVIERNO CALIENTE

A pesar del frío reinante, está bastante claro que se nos avecina un invierno caliente. El panorama rural está más revuelto que nunca y entre las enfermedades que están llevando a medidas drásticas lógicamente contestadas y combatidas por un agro cada vez más débil y más desnudo, acuerdos como el igualmente combatido Mercosur y una actualidad económica en la que cada día tenemos que afrontar una nueva subida de precios o de impuestos mientras nuestro poder adquisitivo es cada vez más bajo, pocos dudan de que la inestabilidad que nos rodea va a reventar por algún lado... nadie sabe por dónde pero pocos lo dudan.

Y es que el malestar generalizado no solo se limita al bolsillo, que sin duda es nuestro punto flaco y el que más fácil nos hace saltar, sino que hay que sumarle una situación geopolítica que nos hace hervir de indignación y tomar partido a un lado u otro de la barricada dialéctica en encendidos debates, una sociedad cada vez más atontada por los medios de comunicación y anestesiada gracias la dependencia cada vez mayor de los móviles y el resto de dispositivos que aparentemente nos interconectan pero que cada vez nos mantienen más aislados, y la angustia de observar que se está fraguando una juventud que vemos con horror caer con sonoro estrépito en unas actitudes despóticas, clasistas e irrespetuosas que creíamos haber desterrado en el último tercio del siglo XX y que nos hacen temer lo peor sobre el rumbo que tomará el sistema que nos rodea y del que nos alimentamos (y al que alimentamos) en los próximos años.

Sin saber cómo ha sido, hemos salido de



una pandemia, pero nos hemos convertido en una sociedad enferma. Quien no está estresado está indignado, quien no está indignado esta empobrecido, quien no está empobrecido está enfermo... y no pocos están aquejados de varios o de todos estos problemas.

Y a río revuelto, ganancia de pescadores. Las multinacionales, los fondos buitres, los holdings, los imperios despóticos... chapotean en la inmundicia, compran políticos, opiniones y voluntades e insistirán en que todo va bien y que los raros somos los quejicas... ¿Queda un resquicio para un debate racional acerca de qué queremos ser, tener, comer...?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 251: RAFA GORROTXATEGI 04 EN PORTADA: KISKA 12 COLABORACIONES 22-36 LA RUTA SLOW 22 SABERES Y SABORES 24 TE LO DIGO... 28 ARTE LÍQUIDO 30 ITSASOTIK 32 DI...VINOS 34 NERE ARIZTOY 36 JAKITEA 38 SAGARDOTEGIAK 42 TXAKOLINA 64 GURUTZEBERRI 70 VILLA LUCIA 72 KOSTA AROA 74 TORTILLA 76-89 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 90 RESTAURANTES DE DONOSTIA 97 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 103 PLACERES GASTRONÓMICOS 104 CON LAS MANOS EN LA MASA: TXARO ZAPIAIN 106



RAFA GORROTXATEGI ABRE UNA NUEVA TIENDA EN PLENA PARTE VIEJA DONOSTIARRA

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

A pesar de que es un canto más bien propio de la Semana Grande, este 20 de enero, además de la Marcha de San Sebastián y las habituales canciones que acompañan a las composiciones de Sarriegi, sería todo un detalle que alguna o algunas tamboradas de la Parte Vieja entonararan el “Artillero, dale fuego”, sobre todo por aquello de “ezkontzen zaigula pastelero”. Y es que tras un “noviazgo” de cinco años desde la apertura, el 11 de noviembre de 2020, de su primera tienda en Donostia, Rafa Gorrotxategi ha consumado su matrimonio con la capital inaugurando este mismo mes de diciembre un nuevo establecimiento que supone su asentamiento definitivo en la Bella Easo, y lo ha hecho frente a la tienda anterior, en la calle Narrika, a un paso del Boulevard y a 100 metros de la Plaza de la Constitución, donde dentro de 3 días comenzarán a sonar cientos de tambores dando inicio a 24 horas de alegría y jolgorio.

Los tambores son, precisamente, otro de los nexos de unión del confitero tolosarra con la capital gipuzkoana. No en vano fue él el primero que creó un “tambor dulce” destinado a ser el postre de la copiosa cena de una de las más emblemáticas tamboradas de Io Viejo, la de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Corría el 2003 cuando Luis Mokoroa, entonces Gran Sukalde Jaun de la misma, propuso a Rafa Gorrotxategi elaborar un postre que simbolizara el espíritu de la fiesta donostiarrá. El postre,

un timbal de chocolate blanco relleno de tiramisú con una rejilla de chocolate simulando a la perfección la forma de un tambor fue un éxito “de hecho, hoy en día muchas pastelerías elaboran tambores de postre, pero nosotros fuimos los primeros que lo lanzamos al mercado” subraya Rafa. En su nuevo establecimiento, por supuesto, está disponible estos días tanto este tambor original como un tambor de trufa de chocolate, más pensado para el público infantil.

Me reúno con Rafa Gorrotxategi una lluviosa mañana de enero para hacer las fotos que ilustran este artículo. El chocolatero acude a la cita con Armintz, su hijo mayor, formado en el Basque Culinary Center y pieza clave a día de hoy del negocio familiar junto a su hermano menor, Joanes, que ha cursado el Grado Medio de Pastelería en Cebanc. El hecho de que ambos hermanos hayan optado por seguir los pasos de su padre cursando estudios

Relevo generacional: *Rafa Gorrotxategi ha conseguido contagiar su pasión por la confitería a sus hijos Armintz (en la imagen) y Joanes. Asimismo, en su establecimiento donostiarrá podremos contemplar diferentes piezas acarreadas del Museo del Chocolate Vasco que el repostero gestiona en el polígono Usabal de Tolosa.*





Pintxo “gozoa”: Rafa y Armintz contemplan la vitrina de “pintxos dulces”. Junto a ellos, Rakel, dependienta que les ha acompañado desde el inicio de su “aventura” donostiarra

culinarios y tomando parte activa en la empresa heredera de la pasión del añorado Jose Mari Gorrotxategi muestra a las claras lo bien que ha hecho “sus deberes” el bueno de Rafa consiguiendo en un oficio tan complicado asegurar ese relevo generacional que tanto se echa en falta en otros sectores. Sus hijos derrochan, al igual que él, un amor incondicional por el mundo del dulce en particular y la gastronomía en general.

Rafa no puede evitar, en una Parte Vieja inusualmente vacía como consecuencia del mal tiempo, rememorar las circunstancias que le llevaron a abrir su primera tienda aquí. “Estábamos en plena pandemia y el trabajo había bajado de manera muy preocupante, así que aprovechamos la bajada de los alquileres para instalarnos en la Parte Vieja. Las ventas no fueron espectaculares, pero poco a poco, a base de trabajo y esfuerzo, hemos logrado asentarnos, pero el local era pequeño e insuficiente y cuando se libró éste justo enfrente no nos lo pensamos”.

El nuevo espacio ocupado por los Gorrotxategi, que duplica

sobradamente el anterior, es una pieza diáfana y luminosa, con grandes ventanales y un amplio espacio para que los clientes puedan moverse a placer por el mismo e incluso sentarse un momento si quieren consumir en el mismo el producto que adquirirán. Desde el principio Rafa ha tenido muy claro que “no quería la clásica pastelería”, así que tanto en forma como en concepto ha creado algo diferente. “El diseño es un homenaje a Chillida, y las piedras cuadradas que encontramos en diferentes zonas de la tienda quieren recordar a las piedras que Peña Gantxegi eligió para el Peine del Viento”, comenta Rafa en alusión a una de las obras cumbre del arquitecto oñatiarra. Una buena parte de la tienda, por otra parte, está ocupada con piezas acarreadas



33 AÑOS Conectando el futuro



Abar
Informatica

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

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



BACALAO DE CALIDAD, LISTO PARA TRIUNFAR EN COCINA

En nuestro catálogo encontrarás una amplia gama de bacalao, pensada tanto para cocina tradicional como para un servicio ágil y constante:

BACALAO DESALADO TRADICIONAL

- Lomos Extra
- Lomos Gourmet
- Lomos 4/7
- Lomitos sidrería
- Desmigado
- Tripas

BACALAO CONGELADO AL PUNTO DE SAL

- Filetes 500/1000 y +1000
- Supremas
- Lomo Jumbo
- Kokotxas
- Desmigado

Además, disponemos de **salsa pilpil** elaborada y congelada, lista para usar y con un resultado impecable.

Calidad, regularidad y formatos adaptados a cada tipo de cocina.

Consúltanos sin compromiso.



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



En el corazón de “Lo Viejo”: El escaparate de Rafa Gorrotxategi en Narrika. A la derecha, Rafa y Armintz con dos de sus especialidades en la “Consti”.

del Museo del Chocolate que Rafa Gorrotxategi gestiona en su obrador en el barrio Usabal de Tolosa. “Queremos que esta tienda sea un escaparate del museo de Tolosa. Todavía no está terminado, pero en breve las piezas que hay aquí tendrán un código QR que la gente podrá consultar para saber su origen, historia, utilidad... siempre animándoles a acudir a Tolosa a conocer el espacio original.”

En cuanto a la oferta “tangible” de la tienda, en el nuevo espacio de Rafa Gorrotxategi encontraremos, principalmente, un nuevo concepto: el “Pintxo Gozoa” (Pintxo Dulce). “En los últimos tiempos ha cambiado el consumo del pastel grande” recalca el confitero, “la gente pide un pastel grande para compartir

o se va al tamaño pequeño, así que se nos ha ocurrido una idea intermedia que simula, en concepto y tamaño, al pintxo donostiarra, algo que casa muy bien con la filosofía de la Parte Vieja”. Además, cómo no, en este precioso establecimiento encontraremos todos los productos de Rafa Gorrotxategi como los turrones, tejas y cigarrillos, chocolate a la taza, chocolates “bean to bar”... también habrá algunas piezas de bollería artesana y quien quiera podrá acompañarlas con un café o un chocolate. Y, por supuesto, también se despacharán aquí los productos “de temporada” de la casa como los roscones, las opilas y “pipar opilak” de San Blas... y todo tipo de tartas que podrán ser encargadas de víspera con el fin de ser servidas recién hechas y en su punto perfecto.

Los Gorrotxategi, sin duda, han clavado una importante pica en una ciudad con la que siempre han mantenido una gran relación comercial y afectiva. Les deseo la mejor de las suertes en este dulce proyecto.



VIVIR ENTRE COMILLAS

Félix Marañón 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





DE PINTXOS (DULCES) CON RAFA GORROTXATEGI

"Píntxo Gozoa" (Píntxo dulce) es el nuevo concepto que el confitero tolosarra ha introducido nada menos que en la cuna de la cocina en miniatura, la Parte Vieja donostiarra. El nuevo establecimiento de Rafa Gorrotxategi cuenta, como cualquier bar al uso, con un mostrador en el que encontraremos unas 20 referencias, entre las que le hemos pedido que nos seleccione 4 para hacernos una idea de lo que encontraremos si queremos terminar una ronda de pintxos llevándonos algo dulce a la boca.

1.- PASTEL VASCO DE CHOCOLATE.

Pastel vasco clásico, de masa crujiente al estilo francés, relleno de chocolate artesano de Rafa Gorrotxategi. Una vuelta de tuerca al estilo tolosarra a un clásico de Iparralde. Precio: 3,00 euros.

2.- LEMON PIE.

Tartaleta de pasta brisa rellena de crema cítrica y merengue flambeado y ligeramente tostado por el exterior. Al llevar una crema elaborada con zumo de limón natural resulta un bocado ligero y fresquito, así como ácido y digestivo. Precio: 2,80 euros.

3.- TARTA DE QUESO IDIAZABAL HORNEADA.

Rafa Gorrotxategi quería alejarse de la omnipresente tarta de queso y ha elaborado una, en sus palabras, "a nuestro estilo". Elaborada con una base de bizcocho de almendra con nueces y queso Idiazabal de la quesería Azkarra de Galarreta (Álava) y coronada con yema tostada, resulta un bocado intenso con un pronunciado sabor a queso ahumado. Precio: 3,00 euros.

4.- TARTA DE MANZANA.

Tarta con base de pasta brisa rellena de franchipán y manzanas ácidas con mermelada de albaricoque. Un clásico vasco imprescindible. Precio: 2,80 euros.



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



CREATIVIDAD A CUATRO MANOS

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Recientemente, los hermanos Julen y Xabier Pérez, del Bar Restaurante Kiska han presentado “El Síndrome de Peter Pan”, la nueva experiencia gastronómica que ofrecerán a partir del 1 de febrero de 2026. Estas dos bestias creativas llevan ya unas temporadas ofreciendo en su bar familiar unos menús degustación rompedores y disruptivos con los que cuentan una historia traduciéndola en platos llenos de técnica, color, sabores y texturas, conformando una experiencia que no deja indiferente además de suponer todo un espectáculo visual y sensorial.

En cualquier caso, aunque habrá que esperar todavía unos días para poder disfrutar de la nueva experiencia, todavía será posible, durante lo que queda de enero, acudir a Ermua a vivir “**El lenguaje de las flores**”, la historia con la que han sorprendido muy agradablemente a cientos de comensales a lo largo de 2025, un recorrido por conceptos y sabores que unen ideas que pueden parecer tan diversas como producto local, especias japoneses, caramelos madrileños e ingredientes africanos logrando conformar un conjunto en el que todo confluye hacia un resultado final espectacular.

Hace unas semanas tuvimos la oportunidad de disfrutar de este maravilloso menú compuesto de 10 pases y facturado al muy ajustado e increíble precio de 58 euros por persona y salimos encantados de la experiencia.

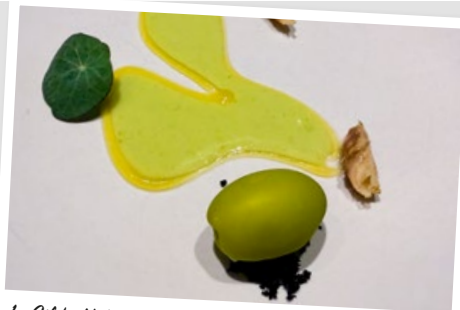
Arrancamos a la hora marcada por los chefs, ya que las pocas personas (un máximo de 10-12) que acuden a la experiencia tienen que personarse al unísono para disfrutar del espectáculo, y Julen y Xabi tuvieron el detalle de darnos a probar el pintxo que están preparando para las próximas jornadas de Ermua, un trampantojo en forma de cebolla que esconde un

corte de helado en su interior... o tal vez sea al revés ya que los Pérez son magos en el arte de mostrar lo que no es.

Una vez en nuestro asiento elegimos el vino. La experiencia incluye la bebida, pero los responsables del Kiska ofrecen la posibilidad de acompañarla con otras referencias a precios totalmente razonables, con lo que quien quiera puede optar por elegir una bebida acorde a sus gustos.

Y arrancó el viaje con “**Gilda molecular**”, un divertido y fresco aperitivo compuesto de bombón líquido de aceituna, crema de guindillas y hierbas, gel de maracuyá, tierra de aceituna negra deshidratada y lascas de caballa. Efectivamente, la sensación en boca es la de una gilda, pero el bombón de aceituna descoloca al cascar al ser mordido y aportar un toque dulce al conjunto. Un principio prometedor que siguió con una de las propuestas aparentemente más clásicas del menú: “**Cruella**”, un plato de espárrago blanco de Navarra ahumado con salsa de ajo negro y blanco, almendras tostadas y cebollino. El crujiente de las almendras conjugó sorpresivamente con la blanda textura de los espárragos y el ajo aportó un toque canalla a un plato que de lo contrario resultaría sutil y hasta algo plano en sabor.

El siguiente plato, “**El baile de las mareas**”, dejó clara la



1.- Gilda Molecular: Bombón líquido de aceituna, crema de guindilla y hierbas, gel de maracuyá...



2.- Cruella: Espárrago blanco de Navarra ahumado, salsa de ajo negro y blanco, almendras tostadas, cebollino...



BAR KISKA
Zeharkale, 4 - ERMUA
Tf: 630 86 18 04
www.kiskaermua.com



vocación internacional de la cocina y la mente de los hermanos Pérez combinado un ingrediente tan canario como el mojo picón con un producto japonés de una sutileza extrema como es el katsobushi, finísimas lascas de atún seco que aportan un potente toque marino a todo lo que acompañan. El plato resultó succulento a más no poder, digno de ser rebañado, y dejó patente el buen trabajo que Julen y Xabier realizan con los fondos y las salsas que acompañan prácticamente a todos los platos de la experiencia.

Potente cuerpo central del menú

Los cuatro siguientes pases del menú compusieron el centro de la degustación y, a su vez, los platos más potentes de la misma. Así, continuamos nuestro recorrido con **"Vulcano"**, un colorista plato de Mejillones al vapor, escabeche de zanahoria y jengibre, crujiente de tira de sepia, aire de naranja y rábano

encurtido, un bocado de innegable gusto marino que nos llevó, al igual que el anterior, al vicio de abrillantar con pan el recipiente, dada la gustosidad del conjunto y, sobre todo, de sus salsas.

A continuación, degustamos **"El atardecer"**, una explosiva esferificación de arándanos, melocotón y vodka y, lógicamente, del atardecer pasamos a la **"Luna"**, una masa de buñuelo frita acompañada de parmentier de patata y pimienta negra con brandada de bacalao y huevas de trucha. Presentada sobre una mano blanca, la propuesta sorprende tanto visualmente como en boca, resultando uno de los bocados más originales del menú, tanto en composición como en textura.

Y antes de pasar a la parte dulce de la experiencia, los Pérez nos sirvieron **"Imperio Inca"**, una porción de dorada al horno acompañada de salsa cremosa de ají amarillo peruano y pimienta California dulce con un crujiente de raspa de pesca-

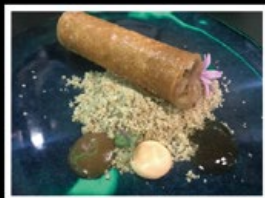


3- El baile de las mareas: Gambones salvajes, salsa cremosa de sus cabezas, mojo picón, katsobushi



4- Vulcano: Mejillones al vapor, escabeche de zanahoria y jengibre, crujiente de tinta de sepia, aire de naranja...

Un concepto único de cocina en pleno centro de Ermua



PROBALEKU PLAZA, 4 - ERMUA - 943 94 68 10



do y huevas de lumpo. De nuevo, una explosión en toda regla de sabores aparentemente encontrados que, sin embargo, confluían armoniosamente... y es que, me crean o no, estoy salivando cual perro de Paulov rememorando, al escribir la crónica, las muy satisfactorias sensaciones gustativas que vivimos a lo largo de "El lenguaje de las flores". Yo, si estuviera en mi lugar, iría reservando plaza que el final de enero llegará más rápido de lo que creemos.

Traca final dulce

El menú "El Lenguaje de las Flores" concluyó con una trepidante parte dulce en el que estos jóvenes cocineros nos bombardearon con las tres últimas perlas creativas de la experiencia.

El alarde final arrancó con "Los jardines de Bali", un ligero y sugerente bocado consistente en un risotto de coco y azafrán con gel de café con leche cubierto a modo de red con



un trabajado crujiente de café, una joya visual y gustativa que ya en solitario habría supuesto un gran postre.

Seguimos con "Madriz con Zeta", un refrescante interludio compuesto de helado de frutas del bosque, espuma de yogur y un almíbar de violeta que recordaba poderosamente a los famosos caramelos madrileños que dan sentido al nombre del postre.

Y como en unos buenos fuegos artificiales, "El Lenguaje de las Flores" concluyó con una traca final en formato "showcooking" en la que los hermanos Pérez lo dieron todo saliendo a la sala y componiendo delante nuestro "Los idiomas mudos de África", un precioso postre definido en su carta como "Labios de chocolate blanco y palomitas, tartaleta de mantequilla, sirope tropical, gel de limón, crema de caramelo, mousse de vainilla y ras al hanout". Julen y Xabier nos mostraron a pelo su arte culinario y estético mientras detrás de ellos un vídeo elaborado "ad hoc" explicaba el título de la experiencia



5.- El atardecer: Esferificación de arándanos, melocotón y vodka.



6.- Luna: Masa de buñuelo frita, parmentier de patata y pimienta negra, brandada de bacalao huevas de trucha

Solo quien sueña aprende a volar...



y un elefante, protagonista del mismo, observaba desde la barrera la labor de los responsables del Kiska que, en el fondo, es un homenaje a su especie.

Ni que decir tiene que los tres bocados no se quedaron en la imagen, sino que resultaron ser otras tres exquisitas explosiones de sabor muy bien pensadas y elaboradas que supusieron todo un broche de oro a la experiencia.

En conjunto, fue un auténtico placer el acudir a Ermua a disfrutar de este espectáculo que, como digo, no se queda en lo visual sino que resulta completamente satisfactorio y sorprendente también desde el plano gustativo. Y me quito el sombrero ante la frescura y el arte de Julen y Xabier Pérez, ya que tiene un enorme mérito el transformar el escenario de un bar familiar de toda la vida con una cocina minúscula en un auténtico laboratorio de experiencias culinarias valiéndose tan solo de su intuición, su ilusión y su buen gusto estético y gastronómico. Y, por supuesto, invirtiendo horas y horas ideando la experiencia, desarrollándola, haciendo pruebas, asumiendo errores, invirtiendo... y una vez en marcha el menú preparando, semana a semana, las salsas, los fondos, las mil y una elaboraciones que

componen esta sucesión de platos a cada cual más complejo y meritorio. Horas y horas que, por supuesto, no se cobran, ya que los 58 euros que cuesta el menú no cubren la labor mental y física que desarrollan estos cracks de la creatividad cuya principal satisfacción es conseguir que la gente que acuda a disfrutar de sus "películas" salga feliz y satisfecha de las mismas, algo que, a fe mía, están consiguiendo con creces.

Mi más sincero agradecimiento a Jesús Portugal por darme a conocer estas iniciativas y animarme a acudir a las mismas y, por supuesto, a los hermanos Pérez por el buen rato que nos hicieron pasar.

La experiencia "El Lenguaje de las Flores" podrá ser degustada hasta el final de enero en el Kiska. Resuconsultar días y horarios. Y quien esté interesado en vivirla, algo que recomiendo fervientemente, deberá moverse rápido ya que el 1 de febrero de 2026 Xabier y Julen estrenan "El Síndrome de Peter Pan", una nueva locura que sustituirá a la aquí comentada, con lo que a partir de ese momento ya no será posible dar marcha atrás.



7.- Imperio Inca. Dorada al horno, salsa cremosa de gij amarillo peruano y pimiento california dulce...



8.- Los Jardines de Bali. Risotto de coco y azafrán, crujiente de café, gel de café con leche.



FOTOGRAFÍAS COMPLEMENTARIAS:

Páginas 7 y 8: Los hermanos Julen y Xabier Pérez, creadores del menú degustación.

Página 10: Julen y Xabier se encargan de todo: desde la presentación en directo de cada plato hasta el servicio de los

mismos en mesa.

Página 11: Texto en una de las paredes del comedor.

Página 12: Xabier y Julen dando los últimos toques a "Los idiomas mudos de África", plato en formato "showcooking" con el que concluye el menú.



9.- Madriz con zeta: Helado de frutos del bosque, espuma de yogur, almibar de violeta.



10.- Los idiomas mudos de África: Labios de chocolate blanco y patomitas, tartaleta de mantequilla...



Remenetxe

ERRETEGIA - ASADOR

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



1 SOL
Guía Repsol

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



Kurtzero Auzoa, 65
MUXIKA (BIZKAIA)
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 |
| ● CARDO ROJO DE ÁGRED A | ● ESPINACAS | ● ROMANESCU |
| ● CARDO BLANCO | ● BORRAJA | ● CALABAZA |
| ● CEBOLLA DE FUENTES | ● ACELGA | ● 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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Ukiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilonea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe..... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ATAUN

Uribitarte..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 50 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

Igarza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... 943 18 76 55

LAZKAO

Hotel Lazkao* : 688 64 35 72

OLABERRIA

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

Zezilonea*..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

Imaz**..... 691 34 43 18

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ixurte**..... 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

Lizargate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarte..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arieta Harundi 656 72 12 66

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 669 77 71 60

ATERPETXEA

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errata..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:
..... ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
— GOIERRI TURISMO AGENTZIA —

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomia

- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- **Talo tailerrak Igartzako Monumentu Muiltzoan.** Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** Parque Natural Aizkorri-Aratz.
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** GR-283: ruta del queso Idiazabal.
- **EH Trailguneak: trail eremu berria.** EH Trailguneak: nuevo dominio para el trail.
- **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.gipuzkoaturismoa.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoaturismoa.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Eroipe IZ.** Centro de Interpretación Eroipe. 943 06 19 63.
- BEASAIN** • **Igartzako Monumentu Muiltzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- IDIAZABAL** • **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- ORDIZIA** • **Goierni eta Gastronomikaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía. d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- ORMAIZTEGI** • **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- SEGURA** • **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- ZEGAMA** • **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza
- ZERAIN** • **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



Aitor Buendía

www.blogseib.com/larutaslow

ETA TREBIÑUN ERE... TXOTX !!

La apertura del "Txotx" es ya una realidad. Ha arrancado la temporada de sidrerías en Euskal Herria. Bai, ez bakarrik Gipuzkoan. A estas alturas, no demos por hecho que todo el mundo sabe que la sidra, gure sagardo, está presente en diferentes puntos de Euskadi. Y sí, no sólo en Gipuzkoa, también en Bizkaia, en Araba, en Navarra, en Iparralde... ¡y en Trebiñu! Bai horixe! Hay

Hay que subrayar la labor que realiza Euskal Sagardoa promocionando no solo la sidra, sino las variedades autóctonas de manzana y los productos desde sidras de "hielo", "ancestrales"... hasta espectaculares vermuts.

que subrayar la gran labor que realiza la **DO Euskal Sagardoa** con la idea de promocionar, no solo la refrescante sidra, sino las variedades autóctonas de manzana, los diferentes productos que podemos encontrarnos desde sidras de "hielo", "de fuego", "ancestrales", monovarietales... y hasta espectaculares vermuts.

Todo ello lo podemos encontrar en la web **sagardoa.eus** cuyo motor de búsqueda nos permite reservar de una manera muy sencilla, intuitiva, en cualquier sidrería y, además, comprar todo tipo de productos. Nuevamente aquí, qué gran trabajo de **"Sagardoa Route-La Ruta de la Sidra del País Vasco"**.

Y lo que digo en el arranque: el Condado de Treviño también acoge una sidrería, concretamente en Askartza, en esa muga llegando desde el Puerto de Vitoria (o la N-1) que nos marca en una rotonda tirar para Montaña Alavesa, Rioja Alavesa o, yendo hacia la derecha, a Trebiñu Sagardotegia. La apertura del "txotx" fue realmente mágica, cercana, sencilla, con mucha musicalidad (haundixia "Dupla" desde Agurain, Lautada) amén



de Arabako Bertsolariak y un trío que animó la jornada con alboka, triki, pandero, txalaparta... Y luego... ¡el acompañamiento de quienes acudimos hasta Askartza y compartimos mesa"

Por cierto, nuevamente no faltó a la cita un panarra excepcional como es **Txema Pascual**. Y para la ocasión, aportó un pan elaborado con sidra de la propia sidrería al estilo del reconocido "Azkoyen" que es ya un habitual en sus tiendas de **"Artepan"**. No es seguro pero quizá quizá... lo podamos encontrar como "Txotx Ogia". ¡Primicia!



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 Pocovi
Catedrático de Bioquímica

LA ALCACHOFA: CARACTERÍSTICAS, CURIOSIDADES Y BENEFICIOS DE ESTA FLOR COMESTIBLE

La alcachofa es una planta del grupo de las angiospermas, o sea, con flores.

Su nombre científico es *Cynara*

scolymus L. La primera palabra de este nombre binomial "*Cynara*" se refiere al género, que algunos sostienen que hace referencia al color ceniciento de las hojas, ya que en griego y en latín significa ceniciento, en cambio otros creen que procede de una isla griega, Kynaros, donde se cultivaba, o incluso de que para abonar la planta se utilizaba ceniza (cinere en latín). El otro término "*scolymus*", se refiere a la especie y procede del griego "*skolymos*" que deriva de "*skolos*" que significa "estaca puntiaguda", haciendo referencia a sus espinas. La L. es la abreviatura que nos indica que el botánico que describió esta especie por primera vez fue Carlos Linneo.

Origen de la alcachofa

Estudios recientes, basados en análisis genético demuestran que el cardo silvestre (*Cynara cardunculus* L.) es el ancestro de la alcachofa que, en base de selecciones hecha por el hombre, habría derivado al cardo cultivado y posteriormente en la alcachofa. La domesticación a partir de la especie silvestre tuvo lugar, con gran probabilidad, en Sicilia y el norte de África durante el Imperio Romano, donde las condiciones áridas, altas temperaturas y elevada salinidad son ideales para su crecimiento y reproducción.

Probablemente los antiguos griegos y romanos no la cultivaban, solo recolectaban las plantas silvestres con fines medicinales. Pero ya en el siglo I, Plinio el Viejo describe métodos del cultivo de la alcachofa en Cartago (Tunicia) y Córdoba (España), sin embargo no fue hasta el siglo VIII con la invasión musulmana cuando el cultivo de la alcachofa se implantó en la Península Ibérica, donde tomó el nombre de alcachofa como una derivación fonética del árabe *Al Kharshuf*, y en la época morisca siglos XII y XIII ya se dispone de documentación escrita de su cultivo en Andalucía.

Los franceses llevaron a América, a través Luisiana, el cultivo de la alcachofa. En el siglo XVIII, los colonos españoles junto con los franciscanos la introdujeron en California, siendo actualmente este estado el mayor productor de América de Norte. Desde el año 1948 en Castroville (California), se realiza un concurso anual de belleza, muy popular, donde se elige a la "Reina de las alcachofas". Curiosamente la famosa actriz Marilyn Monroe, a sus 22 años, fue la primera en ser coronada en ese concurso (Figura 1). Actualmente, los mayores productores de alcachofas son Italia, Egipto, España, y Francia.

Anatomía de la alcachofa

Esta reina de las verduras, se cultiva en todo el mundo por sus



inflorescencias inmaduras o yemas florales, es decir las flores a medio formar. Se aprovecha el momento previo a la floración para obtener las partes comestibles que son el receptáculo floral, la base de sus brácteas y los tallos florales. La planta produce tallos florales robustos y ramificados que contienen entre tres y cinco capítulos grandes. Estas cabezuelas son gruesas y están cubiertas por numerosas brácteas coriáceas (o tacto similar al cuero), en cuya base se encuentra la parte tierna y comestible. Si no se cosechan, las alcachofas se abren formando capullos parecidos a cardos con numerosas flores pequeñas en forma de disco de color azul violáceo (Figura 2).

Usos

Aparte de su uso como verdura, se aprovechan los residuos agroindustriales de alcachofa para preparados dietéticos e industria farmacéutica de extractos ricos en polifenoles, enzimas y biomoléculas. La variedad de usos es tal que incluso con las hojas se elabora un aperitivo amargo o "bitter", italiano denominado "*Cynar*" (Figura 5). Además, los estigmas de sus flores se siguen utilizando ampliamente como coagulantes lácticos en la preparación de queso gracias a su alto contenido en enzimas que hidrolizan la caseína de la leche.

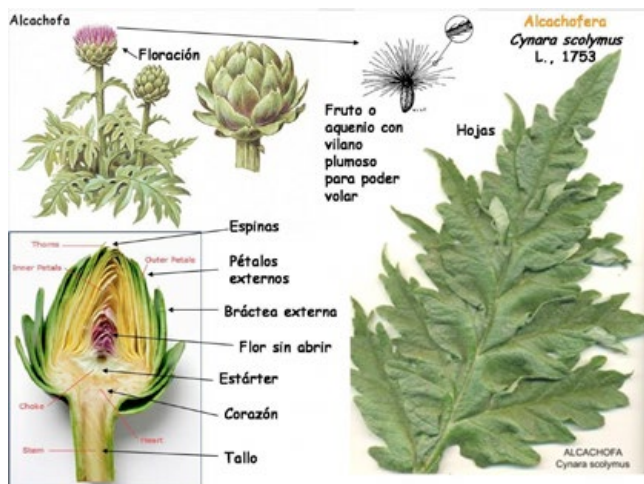
Propiedades nutritivas

Las alcachofas se caracterizan por ser un alimento con muy pocas calorías (44 kcal/100 g de parte comestible alcachofas), prácticamente ausente de grasas (0,1%), siendo su componente mayoritario el agua, contienen una cantidad importante de hidratos de carbono (8 % de la parte comestible), entre los que destaca la inulina y la fibra. Los minerales mayoritarios son el potasio y el fósforo. El potasio es fundamental para el buen funcionamiento de nuestros músculos sistema nervioso, y el fósforo para el mantenimiento de los huesos y dientes. Una ración nos proporciona el 20% de las ingesta diaria recomendada de fósforo. Son una

buen fuente de manganeso (0,25 mg/100 g de producto comestible) superior a la mayoría hortalizas o legumbres, necesario para producir energía y proteger las células e importante para la salud ósea e impedir la diabetes.

Las alcachofas tienen una serie de características que los convierten en un alimento apto para perder peso: Como hemos visto son bajos en calorías, lo que significa que podemos comer mucha cantidad sin apenas aportar calorías, además contienen mucha agua. El consumo de alimentos bajos en calorías y ricos en agua son fundamentales para perder peso. Por otra parte son también son ricas en fibra que está recomendada para la pérdida de peso por su alta capacidad saciante.

Además estas pequeñas verduras están repletas de nutrientes importantes, como vitamina C, vitamina A y hierro, aparte de antioxidantes. Las alcachofas ofrecen más proteínas que muchas otras verduras. Además son proteínas que van asociadas a un alimento libre de colesterol y grasas saturadas, por lo que son apropiadas para personas que tienen un riesgo de sufrir enfermedades coronarias.



Aunque conviene resaltar que tanto las proteínas animales como las vegetales aportan excelentes beneficios a la salud, ninguna es mejor que otra, y en una buena dieta deberíamos incluir ambas. Se recomienda que las proteínas de nuestra dieta aporten entre un 10% y un 20% de la energía y que al menos el 50 % del total diario de proteína proceda de fuentes vegetales, además las pro-

f @ v

#artepanvitoria

artepan

artepan.com

teínas de nuestra dieta tienen que incluir a todos los aminoácidos esenciales (que no podemos fabricar). La forma más apropiada de conseguirlo es consumir parte de las proteínas que sean de origen animal, combinando adecuadamente con productos vegetales que tengan una cantidad importante de proteínas que sean complementarias. Las alcachofas cumplen con esta característica, ya que 100 g de alcachofas contienen 3 gramos de proteínas de los cuales aproximadamente 850 miligramos son de aminoácidos esenciales.

Cabe destacar entre las características nutricionales de las alcachofas, el ser una fuente importante de un prebiótico llamado inulina (no confundir con la insulina). Se puede afirmar que las alcachofas son las reinas en contenido de este interesante compuesto, ya que 100 g de su peso seco, contienen: en las brácteas 16 g, en el tallo 28 g, en las hojas 4,7g y en el corazón 40 g de inulina.

La inulina es un carbohidrato formado por una cadena de moléculas del azúcar fructosa. Al no disponer los humanos de ninguna enzima intestinal capaz de romper la inulina en trozos más pequeños, no se absorbe en el intestino delgado por lo que pasa al grueso y constituye una fibra soluble que ayuda a mantener el tracto intestinal, aparte de estimular la flora intestinal beneficiosa, además mejora la absorción de minerales como el calcio. Al ser la inulina una cadena de fructosa algunas de las moléculas se liberan. La fructosa tiene un poder edulcorante 1,7 veces superior al del azúcar de mesa o sacarina, por lo que la inulina contribuye, en parte, a la percepción de dulzor de las alcachofas.

Las propiedades de la inulina van más allá, recientemente, un grupo de investigadoras del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, un centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han demostrado que la inulina ayuda a aliviar los efectos de la esteatohepatitis no alcohólica (EHNA) en ratones, una enfermedad que puede derivar en la cirrosis hepática. La EHNA es una enfermedad caracterizada por inflamación y esteatosis (acumulación de grasa) en el hígado, que suelen padecer personas obesas o diabéticas. Según estas investigadoras, la fermentación de la inulina por acción de las bacterias intestinales forma un compuesto, el ácido pentadecanoico, que ayuda a reducir la esteatosis hepática y la inflamación.

Cabe señalar que la inulina, al ser un carbohidrato que los humanos no podemos digerir en el intestino delgado, tiene el "pequeño" inconveniente que es que al pasar al intestino grueso, constituye un excelente sustrato para las bacterias intestinales que se encuentran en ese lugar y lo transforman en gases (anhídrido carbónico, metano e hidrógeno), y de ahí proceden las

ventosidades que nos echamos tras en consumo de alcachofas. Si no queremos que se produzca este desagradable inconveniente, especialmente para los que nos rodean, debemos consumirlas en pequeñas cantidades al principio, hasta que nuestras bacterias intestinales se adapten.

La inulina supone un problema para la industria conservera debido a su alto contenido esta precipita, lo que perjudica el aspecto de la conserva, sin embargo, por lo que hemos visto, no debería ser rechazada ya es ideal para una buena salud digestiva.

Sabor ligeramente amargo y retrogusto dulce.

En las alcachofas podemos apreciar diferentes sabores, entre los más característicos se encuentra un interesantísimo toque amargo y un regusto final dulce. El sabor particular amargo que tienen las alcachofas procede en gran parte de una sustancia denominada cinarina (ácido 1,3-dicafeoilquínico), un compuesto de sabor amargo que es más prevalente en las cabezas, pero también en las hojas. La cinarina tienen la capacidad de estimular secreciones digestivas promoviendo la liberación de bilis, lo que ayuda a mejorar la digestión de las grasas, por esta razón la combinación de alcachofas con alimentos ricos en grasas constituye una complementación excelente para digerir la grasa, como es el caso de combinar las alcachofas con foie. Otro compuesto presente en las alcachofas es, el ácido clorogénico, un compuesto con propiedades antioxidantes, y probablemente protectoras del hígado y antitumorales.

Como hemos comentado las alcachofas nos dejan un regusto dulce, el sabor dulce se debe, como hemos comentado, por una parte a la pequeña rotura de la inulina que libera el edulcorante fructosa. Por otra parte otros dos componentes activos principales de la alcachofa que acabamos de mencionar, el ácido clorogénico y cinarina, ambos inhiben los receptores del gusto, por lo que el agua (y otros alimentos y bebidas) parecen dulces.

Las hojas de las alcachofas son especialmente amargas, por que son ricas en un compuesto denominado cinaropicrina, con una abundancia aproximada de 90 gramos por kg. Este compuesto contribuye a aproximadamente en el 80% del sabor amargo característico que tienen las hojas, el resto se debe otro compuesto denominado grosheimina, que está presente en cantidades mucho menores. Estos dos compuestos activan los receptores sensoriales amargos. Durante el desarrollo de las inflorescencias, el contenido de cinaropicrina disminuye progresivamente en el receptáculo y está ausente en las brácteas externas.

Se ha visto que la cinaropicrina posee unas grandes propieda-



des, tales como inmunológicas y antiinflamatorias. En estudios recientes también se evidenció que la cinaropirina posee un marcado efecto sobre las lesiones de las mucosas, previniendo la gastritis. Además la cinaropirina ejerce un efecto protector frente al fotoenvejecimiento de la piel causado por la radiación ultravioleta.

¿Por qué se ennegrecen al cortarlas?

Otra característica que tienen las alcachofas es que al cortarlas se oscurecen rápidamente, esta peculiaridad se debe a contienen muchos fenoles y además contienen unas enzimas denominadas polifenol-oxidasas y peroxidasas, que oxidan estos compuestos fenólicos. El contenido fenólico en la parte comestible de la alcachofa en estado de madurez oscila entre 0,5-2% de su peso fresco. El ennegrecimiento se produce cuando cortamos las alcachofas, porque rompemos los compartimentos celulares, lo que permite que entren en contacto los fenoles y las enzimas comentadas, las cuales en presencia de oxígeno, transforma los fenoles incoloros en unos pigmentos denominados eumelaninas de color negro o pardo y feomelaninas de color naranja rojizo, pigmentos que también son los que determinan los colores de nuestra piel. Lo mismo ocurre en el campo durante las heladas, las denominadas "heladas negras", cuando el tejido de la alcachofa se hiela, al ocupar más espacio el hielo que el agua, se rompen los compartimentos de la célula, poniendo en contacto los fenoles con las enzimas que los oxidan y las alcachofas ennegrecen.

Desde el punto de vista nutricional el hecho de que se produzca el oscurecimiento al cortar las alcachofas es indicativo de que contienen muchos fenoles, que son compuestos antioxidantes beneficiosos. Existe una proporcionalidad directa entre el contenido polifenólico y la susceptibilidad de pardeamiento en la alcachofa, por lo tanto debería constituir un marchamo de calidad que al cortar la alcachofa esta se oscurezca. Sin embargo, desde el punto de vista industrial y en especial a industria conservera resulta un inconveniente por el aspecto del producto. Para combatir este problema se realizan operaciones de escaldado, lavado con disoluciones antioxidantes o inhibidoras enzimáticas, también el tratamiento con microonda resulta efectivo. Como truco casero para evitar el ennegrecimiento es utilizar zumo de limón o perejil, ambos ricos en el antioxidante ácido ascórbico o vitamina C, que impiden el ennegrecimiento.

Como última curiosidad, los americanos, que para algunas cosas son muy listos, supieron aprovechar este contratiempo de las heladas que afecta al aspecto estético, con operaciones de "marketing". Por ejemplo, la empresa Ocean Mist Farms las vende más caras diciendo que estas alcachofas han sido "frost kissed" (besadas por la helada, o por el hielo), resaltando que saben mejor. Si estáis interesados las podéis adquirir a través de su página web:

<https://www.oceanmist.com/products/frost-kissed-artichokes>

Calidad en
tus creaciones

Alusaldú.

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

NO OFENDAMOS A LAS ANGULAS

Donostia a 20 de enero de 2046

- Abuelo ¿Qué es una angula?

- Bueno. Pues era un... digamos un pescado que se comía antiguamente en época de invierno que era cuando se pescaba.

- Ya. Y ¿era rico?

- Bueno, es que en realidad lo que se pescaba no era el bicho en sí, sino el alevín que tenía forma de gusano blanco chiquitín

- Buajj... ¡Qué asco! En el cole nos dan los miércoles unos aperitivos que son larvas de gusanos criados en no sé dónde. El profe nos dice que son muy nutritivos, pero a mí no me gustan nada. Pero las angulas ¿Cómo se preparaban?

- Bueno, pues con un poquito de aceite de oliva y ajitos fritos. Estaban ricas. Lo que tenían sobre todo era textura. A mí me gustaban mucho. Y a tu bisabuelo aún más. Y sobre todo se cotizaban un montón. En el 2026, cuando se prohibió su pesca y consumo, llegaron a pagarse cantidades astronómicas por un kilo de angulas.

- Interesante

- Pero luego llegó la Guerra Verde, la de Groenlandia, y entonces pusieron barreras para que los submarinos enemigos no pudieran pasar al mar de los Sargazos, que era donde se reproducían, y eran tan finas que no pasaban ni las angulas.

- Jajaja

- En serio te estoy diciendo, pues.

- Serían como medias de señoras, entonces.

- Algo así. Total, que ahora según los estudios se han extinguido del todo. O sea, que estamos como antes.

- El ser humano a veces es gilipollas

- Y por desgracia, llegaron cosas peores. Luego vino la prohibición de las gulas. Que eran un sucedáneo hecho con otros pescados como el abadejo.

- No entiendo. ¿Se hacía un pez con trozos de otro pez? Vaya chorrada.

- Sí, querido nieto. Más o menos era eso.

- ¿Y qué pasó con la gula?

- Parece ser que en el 2030 alguien de un grupo político propuso que era ofensivo para las angulas que hubiera un producto que las imitara y decidieron también prohibirla. Y el producto no era malo. Muy sabroso, pero sin textura. A los



chavales les gustaba mucho.

- Curioso.

- No veas la que se montó aquel año. También decidieron prohibir la comercialización del caviar.

- Ni idea de lo que es el caviar.

- Las huevas de un pez muy concreto. El esturión.

- Bueno. Me parece lógico. Tú siempre me has contado que tu aita te obligaba a soltar los cangrejos que pescabais en la playa si tenían huevas.

- Pues algo parecido. Era un producto muy caro. Casi tanto como las angulas con un sabor a pescado pero muy profundo. A mí me encantaba, pero ya sabes. Huevas y tal. Prohibido. Es que fue un año en el que se juntó todo. Porque el mejor venía de Irán y como se montó la guerra con aquel país todo lo que venía de allí se clausuró. En realidad, se prohibieron todas las huevas que se comercializaban hasta el momento. Las de salmón, las de trucha, las de pez volador, las de lumpo...

- Buff. Cómo está el patio. ¡Qué ha preparado el aita para la cena de San Sebastián?

- Me ha dicho que angulas.

- ¿En serio, abuelo? Me estás tomando el pelo.

- Creo que ha pescado corcones delante del Kursaal y luego ha hecho tiras con su carne asemejando angulas. Espero que las angulas no se molesten.

HOPA

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](https://www.instagram.com/hopabeerdenda)



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA COCTELERÍA QUE VIENE: CINCO DECISIONES QUE MARCARÁN LAS BARRAS EN 2026

Enero siempre invita a parar un segundo y mirar con algo más de perspectiva. En coctelería también. Pasadas las luces, los eventos y el ruido de diciembre, queda lo importante: pensar qué estamos haciendo y hacia dónde vamos. Porque más allá de modas y fuegos artificiales, la coctelería que va a funcionar en 2026 se está decidiendo ahora, en pequeñas decisiones que parecen menores... pero no lo son.

La primera es evidente: **menos carta y más concepto**. Cada vez tengo más claro que no gana quien ofrece veinte cócteles, sino quien sabe explicar cinco. Barras con identidad, con discurso, con coherencia. Reducir no es empobrecer; es afinar. Y cuando el cliente entiende lo que bebes, la experiencia sube varios escalones sin necesidad de artificios.

La segunda decisión clave es dejar de ver el **RTD** premium como el enemigo. Bien trabajado, es una herramienta brutal: consistencia, rapidez, control de costes y menos estrés operativo. En eventos, caterings y barras de volumen alto, el RTD no resta alma si hay un criterio detrás. De ahí nuestra apuesta determinante por ellos en este 2026, con **WAAM Cocktails** como buque insignia.

Otra decisión es la **coctelería sin alcohol** que ya no pide permiso. El NOLO (No alcohol, Low Alcohol) que funciona no intenta imitar al cóctel clásico; construye el suyo propio. Textura, acidez, amargor, aroma. Cuando se hace bien, no es una alternativa: es una elección. Y las barras que lo entiendan antes, llegarán más lejos.

La barra se vuelve móvil o desaparece. Hoteles, eventos, pop-ups, restaurantes... La coctelería sale de su zona de confort. Aquí manda la logística invisible: mise en place optimizada, técnica simplificada y servicio fluido. Lo espectacular está bien; lo replicable es lo que paga las facturas.

La última, pero la más importante: **el bartender deja de ser solo bartender**. Ahora gestiona experiencia, tiempos, energía y negocio. Lee la sala, entiende al cliente y sabe cuándo subir o bajar el volumen del evento. Agitar bien ya no es suficiente.



La coctelería que viene no será más ruidosa, será más consciente. Y en 2026 no destacará quien haga más cosas, sino quien tome mejores decisiones. Como casi siempre, todo empieza mucho antes de servir la primera copa.

MARY TEA

INGREDIENTES:

- Infusión de manzanilla y te verde
- Sirope de mandarina
- Concentrado de pomelo
- Vinagre de sidra de manzana
- Emulsionante fee foam

ELABORACIÓN:

Mezclamos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos bien y servimos en una taza simulando una infusión. Es un cóctel sin alcohol ideal para disfrutar en estas frías tardes.



TRUFA MUDÉJAR

Tuber melanosporum

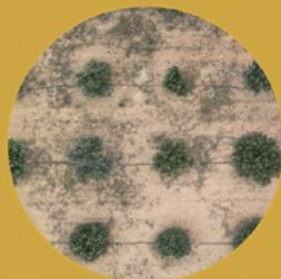


- Trufa negra ecológica
- Huevos camperos trufados
- Azafrán ecológico
- Trufiturismo
- Registros sanitarios

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

ME ENCANTA LA SIDRA



Imaginate un txitxarro al horno con su refrito, un pescado rebozado, unas kokotxas o un marmitako. Todos esos platos están muy bien acompañados de una buena sidra fresquita.

No solo me encanta si no que, además, me sienta estupendamente. Y eso no es poco decir en la maravillosa edad en la que las hormonas hacen la vida por su cuenta y lo que antes te sentaba bien ahora te sienta fatal, y lo que antes te gustaba ahora aborreces.

Cada persona es un mundo y no hay dos casos iguales, pero en el mío es claro. En este momento, algunas bebidas, como el vino, se me hacen de difícil digestión y aumentan mi temperatura corporal. Sin embargo la sidra refresca mi cuerpo, me quita la sed y me sienta muy bien.

En mi casa siempre se ha bebido sidra. De toda la vida hemos tenido un botellero especialmente para ella, y con la experiencia de generaciones ahora somos capaces de meter más botellas, en menos espacio. Lo deberíamos patentar.

Tener sidra en casa, al menos en la nuestra, conlleva unos rituales que se repiten año tras año.

El día que hay que decidir cuántas botellas se piden para este año, o el que hay que ir a buscarlas a la sidrería con el maletero a tope de cascos vacíos y asegurándonos que nos llevamos la sidra de la kupela de siempre, de la que nos gusta,

de la Lourdes.

Y luego, ya en casa, la cata de la nueva añada. Que si está más dulce que la del año pasado, que si demasiado clara, ya oscurecerá, que si a unos nos gusta más o a otros menos.

Y así año tras año, siglo tras siglo. En definitiva, que al igual que entre escamas, yo también he crecido entre botellas de sidra, cascos y sidrerías.

Y es que ¡cómo maridan las dos cosas! La sidra y el pescado.

Con todo plato de pescado que te imagines entra bien un buen vaso de sidra (menos con el sushi, pero es que el sushi no es una receta nuestra, tradicional de aquí)

Imaginate un txitxarro al horno con su refrito, un buen pescado rebozado, una cazuela de kokotxas en salsa verde o un marmitako. Todos esos platos y muchos más están muy bien acompañados de una buena sidra, fresquita y recién escanciada.

Solo de pensarlo se me hace la boca agua.

Así que ¡Larga vida para ese matrimonio!

Que en nuestro país no falte buena sidra ni buen pescado, que ambos nos cuidan por dentro y alegran nuestro espíritu.

On egin!

Pescado fresco de primera calidad de la lonja a tu casa

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

ESPE
PESCADERÍA - ARRAINDEGIA
desde 1938

Carol Archeli Pescadería Espe
Premio EUSKADI a la INNOVACIÓN COMERCIAL 2019
Mención especial Premios Nacionales de Comercio Interior 2020
Puesto nº12 del Mercado de La Bretxa, 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 lio y cuando llego a casa ya
han comido..."*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339



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

LA PASIÓN DE ANDRÉS SEGOVIA (D.O. TORO)

El origen de esta bodega comenzó en el año 2004, creando bodega en el 2007.

Una pequeña producción por petición familiar, unas vendimias que en los primeros años fue una fiesta y que logró que los vinos tengan esa pasión y ese cariño que la familia Segovia tiene por sus viñas y por sus vinos.

Para lograr las mayores calidades, se apostó por el respeto a la naturaleza, el equilibrio en la poda, labores, aportaciones naturales "no químicos" y producciones acordes con ese equilibrio de las plantas. Vino Reserva La Pasión Abdón Segovia procede de una parcela de más de 100 años, cepas de pie franco preflorísticas y conducción en vaso.

Viñedo a 682 metros de altitud con un suelo arenoso y arcilloso. Se extiende con diferentes orientaciones por la forma en colina ubicada en la Denominación de Origen Toro.

100% Tinta de Toro. Crianza en bodega en roble francés, donde realiza la segunda fermentación de 20 a 22 meses en la que continúa su trazabilidad hasta el momento del ensamblaje para ser embotellado y pasar a reposo otros de 8 a 10 meses hasta su etiquetado. De color picota granate intenso, granate brillante. En nariz se notan aromas a tostados café, regaliz, tofe y frutas rojas maduras cacao, paladar sedoso.



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

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

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



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


1922

ORDIZIAKO KLASIKOA
CLASICA DE ORDIZIA

El vino oficial de la Clásica de Ordizia



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

● APFELWEINKONTOR, UN RINCÓN MÁGICO EN EL BARRIO DE LAS SIDRERÍAS

Además de degustar su deliciosa y “peligrosa” sidra, descubrí que Dayanna y Josef tenían una bonita historia que contar.

Una de las actividades más participativas del encuentro, y abierta a tod@s aquell@s que la quisimos disfrutar, fue la feria, en la que pudimos degustar sidras locales, nacionales e internacionales, de la mano de expositores de todo el mundo.

Allí conocí a **Dayanna y a Josef**. Llamaron mi atención porque, además de ofrecer su **vino de manzana** (delicioso y peligrosamente fácil de beber), exponían en su stand unas preciosas jarras de barro pintadas a mano. También descubrí después que tenían una bonita historia que contar.

Dayanna nació en Bogotá, pero su talento artístico y las ganas de explorar otras culturas e idiomas, la llevaron a viajar a Alemania en 2017. El destino quiso que conociera a Josef, un joven alemán de **Frankfurt**, experto en vino de manzana, que pronto reconoció en ella su habilidad innata para el arte.

Sachsenhausen, conocido como **el barrio de las sidrerías**, se encuentra a orillas del río Mainz. Es uno de los lugares mejor conservados de la ciudad, con calles adoquinadas y edificios de gran belleza. En este rincón de postal se encuentra **Apfelweinkontor**, la sidrería donde Josef empezó en 2010 a trabajar e interpretar su vino de manzana.

La casa con entramado de madera **más antigua de Frankfurt** (construida en 1292), fue el lugar donde surgió la idea de fusionar el arte de Dayanna con el “**bembel**”, una jarra de barro donde tradicionalmente se sirve el vino de manzana y que se decora de forma artesanal.



Hoy en día hay más de 200 **bembel** realizados por esta artista, exclusivos y personalizados, repartidos por Alemania, China o América del Norte. También es Dayanna la que realiza el diseño de las etiquetas del vino de manzana.

Josef se considera muy afortunado por poder compartir el viaje de Dayanna y ésta a su vez, agradecida de formar parte de las tradiciones de Frankfurt.

Con más de 10.000 visitantes en sus catas de sidra, premios como el del Concurso Internacional de sidra de Nueva York 2020 o el de Productor de sidra del año de Alemania, a quien no le apetece descubrir un rincón mágico como éste. Prost!

<https://www.apfelweinkontor.com/>

<https://sagardoarenlurraldea.eus/es/sagardo-forum/informacion-general/>

reformas
Imanol
berrikuntzak

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

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

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



TXINDOKI

croissanteria

Repostería casera
Desayunos completos
Tostadas variadas

Secundino Esnaola, 1 - **943 72 47 71** - ZUMARRAGA

EL CONGRESO CONGREGÓ 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** (Urgora, 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 Bixubi, Bizkaia) y **Chantal Echevertz** (Profesora del Lycée de Navarre 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



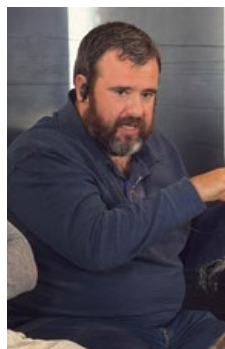


mesa redonda, en la que se habló sobre **“Cocina tradicional vasca, situación y futuro”**. En ella tomaron parte **Bixi Irizar** (Proferoray cocinera), **Jean François Bedere**, productor de Senpere, **Marianne Sage**, cocinera del restaurante Kintoa de Sara, **Ekaitz Apraiz**, miembro de **Bisubi**,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

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 Buendia (Presentador), Fede Pacha (Orona, Hernani), Luis Salcedo (Remigio, Tudela), Jakoba Errekondo (Agricultor 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 Azkarra), 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

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
(EGUZKITZA BASERRIA)
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com



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"

USURBIL

AGINAGA AUZOA, 63
TEL. 943 37 26 91
www.urdairasagardotegia.com



Dirigida desde 1990 por **Patxi Azkonobieta**, 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 impecablemente 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 **manzanal propio** 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 Sagardoa**. 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.

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 94
www.rzabala.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 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela 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 Sagardoa 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.

BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA
SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADA

LEGORRETA

GUADALUPE 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 kupelas 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

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubiet). Tf. 943 36 20 49

BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

CALONGE Padre Orkologa, 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

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRARTE baserria.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-ENEA 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

URDAIRA Aginaga Auzoa. Tf. 943 37 26 91

AGINAGA Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ATAUN

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

LEGORRETA

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

ORDIZIA

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

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

ITURRIETA B° Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

OARSOALDEA

ERRENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

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 baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





PRESENTACIÓN DEL TXOTX PARA EL CONJUNTO DE EUSKAL HERRIA

Texto: Euskal Sagardoa eta Sagardo Route. Fotografías: Josema Azpeitia

El pasado 9 de enero tuvo lugar en la Plaza de la Constitución de Donostia la presentación de la temporada del Txotx de manera conjunta por parte de todas las sidrerías integradas en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Nos hacemos eco de la nota de prensa elaborada para la ocasión por los organizadores (Euskal Sagardoa y Sagardo Route) e ilustramos el artículo con las fotos obtenidas "in situ" a pesar de las inclemencias del tiempo.

La temporada del txotx, un auténtico placer

Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Iparralde y Nafarroa presentan conjuntamente la nueva temporada del Txotx.

Las 46 sidrerías han producido 3,1 millones de litros, utilizando 4,4 millones de kilos de manzanas de 250 manzanales locales. La cosecha fue abundante, pero se recogió un 15 % menos de manzanas de lo previsto.





El sector ha dado un paso más hacia la expansión de la Denominación de Origen a todo el País Vasco y ya ha desarrollado un **Plan Estratégico para la manzana**. Trabaja en el desarrollo de los planes de la sidra y la sidrería.

La temporada de sidrerías 2026 fue presentada hoy por el sector en la Plaza de la Constitución de San Sebastián. Además de sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava, también estuvieron presentes las de Navarra y el País Vasco Norte. Por ello, dentro de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**, el objetivo era ilustrar y explicar el trabajo que se está realizando para unir los sectores de la manzana y la sidra de todos los países, y en él participaron representantes de todos ellos. Se abrió un barril con sidra de cada país para que la gente pudiera degustarla. De hecho, el camino para expandir la Sidra Vasca, que abarca Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, al

País Vasco Norte está en marcha y se han dado varios pasos. Una vez logrado esto, el compromiso de incluir a Navarra también está ligado.

La temporada de sidra cuenta con varios actos inaugurales en diferentes localidades y regiones. Previamente, el sector sidrero vasco, liderado por Euskal Sagardoa, acordó realizar una presentación conjunta para ofrecer datos generales y noticias sobre el compromiso del sector.

La temporada del txotx es una época especial, ya que ofrece a los amantes de la sidra y a todos los clientes una oportunidad única para disfrutar de la sidra, catar y compartir nuevas sidras. Tendremos la oportunidad de descubrir nuevas sidras y hablar con los sidreros sobre sus diferencias en la tonelería, para aprender y disfrutar de la nueva cosecha.





¿Qué tipo de sidra degustaremos durante la temporada del Txotx 2026?

Este año, el sector ha tenido la oportunidad de obtener una cosecha abundante y, en general, las manzanas han sido de alta calidad. Sin embargo, debido principalmente a la ausencia de frío invernal, en algunas zonas se ha cosechado un 15 % menos de manzanas de lo previsto. Las sidras serán, en general, más ligeras que el año pasado, con un 6 % de alcohol. Los sidreros están muy satisfechos, ya que la cantidad de manzanas cosechadas les ha permitido trabajar correctamente en la bodega. Se podrán ver muchos productos diferentes en las sidrerías y, poco a poco, en el mercado. Esto se debe al trabajo del sector en los últimos años y a que es un año de manzana.

En general, tendremos una oferta muy amplia, ya que no solo encontraremos sidras diferentes, sino también en diferentes puntos de maduración. Esto suele ser un indicador de un año de manzana. **Actualmente, hay 250 manzanales en el País Vasco, con un total de 475 hectáreas.** La intención es aumentar esta cifra, tanto en número de sidrerías como en hectáreas de manzanos, y tomar medidas para equilibrar las cosechas. En este sentido, en los últimos años se han reconvertido 170 nuevas hectáreas en Gipuzkoa, algunas de las cuales han entrado en producción este año y lo harán en los próximos 3-4 años.

Hoy han participado en la rueda de prensa la administración que apoya los diferentes puntos de este sector.





Entre ellos han destacado el apoyo por parte de la Diputación Foral de Gipuzkoa el director del departamento de agricultura, **Joseba Aranburu** y la apuesta por la manzana que hace desde hace años y que ahora más que nunca necesita el sector. Por otro lado, la Diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio, **Azahara Domínguez**, ha destacado el apoyo a **Sagardoa Route**, para “dar a conocer la cultura de la sidra, ofreciendo actividades muy diversas por todo el territorio, no únicamente durante la temporada del Txotx, dotándole al producto de su justo valor y haciendo que éste traspase nuestras fronteras” y ha hecho un llamamiento a disfrutar de la nueva temporada desde la responsabilidad y el respeto. Han participado, a su vez, **Nora Beltrán de Otalora**, directora de calidad y promoción alimentaria del Gobierno

Vasco ha destacado el apoyo a la promoción de la Denominación de Origen de la sidra y por su parte, el director general de desarrollo rural del Gobierno de Navarra, **Rubén Goñi**, ha recalcado la importancia para Navarra la inserción en la Denominación de Origen.

La sidra es un placer local, y también podemos degustarla en la txotxa. La temporada de sidra es también la época del año en que las sidrerías reciben más visitantes. Por ello, el sector sidrero ha introducido diversas innovaciones en los últimos años para ofrecer un valor añadido al cliente visitante.

Este año, con el Placer Local como lema principal, el sector ha querido poner en valor todos los elementos



AXER KAFE

ROCK & FOOD

M^a de Lezo 1 · ERRETERIA · 943 90 20 89



esenciales que componen la Sidra Vasca en su totalidad: Sidra vasca, un auténtico placer. Manzanas locales, agricultores, productores, economía, costumbres, sidrerías... La sidra vasca es un escaparate de un modelo de producción centenario, y el sector ve su futuro en este camino.

En los próximos días se celebrarán varios actos de presentación de la nueva sidra





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



ASTIGARRAGA MARCÓ EL INICIO DEL TXOTX

Texto: Sagardoaren Lurraldea. Fotografías: Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia

El 14 de enero tuvo lugar, en Astigarraga, el “Sagardo Berriaren Eguna” (Día de la Nueva Sidra) que escenifica la apertura oficial de la Temporada del Txotx de 2025. A partir de YA y hasta finales de abril las sidrerías de Gipuzkoa abrirán sus puertas al público para ofrecer la nueva sidra y el tradicional menú de sidrería. Nos hacemos eco aquí de la Nota de Prensa elaborada por Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) y la ilustramos con las fotografías obtenidas en la presentación oficial llevada a cabo en la Casa de Cultura de Astigarraga y en la sidrería Petritegi, donde tuvo lugar el acto de degustación de la primera sidra.

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, **Euskal Pilota Selekzioa** ha abierto esta mañana la temporada del txotx 2026 en la sidrería Petritegi de Astigarraga, durante la celebración del **XXXIII Sagardo Berriaren Eguna**. Previamente, sus representantes han plantado un manzano de la variedad Errege Sagarra en la plaza Kontxa Etxeberria de la misma localidad.

El encuentro ha comenzado a las 12:00 horas en

Erribera Kulturgunea con una rueda de prensa, en la que han participado **Xabier Urdangarin** (alcalde de Astigarraga), **Azahara Domínguez** (diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio), **Xabier Arruti** (diputado de Equilibrio Territorial Verde), **Nora Beltrán de Otalora** (directora de Calidad y Promoción Alimentaria Gobierno Vasco), **Unai Agirre** (director de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa) y los invitados **Jose Mari Mitxelena** (presidente) y los pelotari-





ris **Enara Gaminde, Eñaut Lizeaga y Beñat Lizaso**, de Euskal Pilota Selekzioa

El alcalde Xabier Urdangarin ha agradecido la labor de los productores de sidra: “Este año también habéis elaborado las sidras con mucho cariño y mimo, cada una a vuestra manera. Y con generosidad nos abridéis las puertas de vuestra casa”: Al mismo tiempo, ha querido

recordar a quienes durante tantos años han “trabajado, sin parar y en silencio” para conseguir poner en marcha la Euskal Pilota Selekzioa, y ha destacado que el trabajo de los y las deportistas merece el reconocimiento de la ciudadanía de Euskal Herria.

Por su parte, la diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio, Azahara Domínguez, ha des-





tacado que el evento de hoy es uno de los más importantes de nuestro territorio. Asimismo, ha afirmado que la temporada del txotx refleja muy bien nuestra forma de ser y entender la vida, y ha apelado a la responsabilidad para disfrutar de ella.

El diputado Xabier Arruti ha destacado las similitudes entre la sidra y la Euskal Selekzioa. Entre otras cosas, ha mencionado que la sidra y la pelota son la imagen de nuestra identidad y cultura que se difunde en el mundo, que ambas logran un equilibrio entre lo antiguo y lo nuevo, y el color verde que comparten.

Asimismo, Nora Beltrán de Otalora ha destacado los pasos dados por Euskal Sagardoa en el último año.

La cosecha ha sido mayor este año

En cuanto a la cosecha, tal y como ha explicado Unai Agirre, esta ha sido mayor que la anterior, si



bien en muchos lugares ha sido un 15-20% menor de lo esperado, debido principalmente a la falta de frío en invierno. **En total se han producido alrededor de diez millones de litros de sidra, y de esos 3,1 millones de litros bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en 46 sidrerías: 2.965.000 litros en Gipuzkoa, 40.000 en Araba y 95.000 en Bizkaia.** Además, en 2025 se recolectaron 4,4 millones de manzanas para elaborar Euskal Sagardoa.

Agirre ha destacado además que este año, en general, **las sidras serán más ligeras y tendrán un 6% de alcohol;** pero ha subrayado que cambiarán mucho de una sidrería a otra y que este año habrá mucha diversificación.

Para terminar, Agirre ha explicado que la sidra de la kupela que ha abierto la temporada de txotx se ha elaborado con variedades como Urtebi Txiki, Urtebi Handi y

k
kantal

Especialidad en
ARROCES y
CARNES A LA BRASA

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





Errezila, entre otras. Se han utilizado mayoritariamente manzanas ácidas y tardías; es de color amarillo-verdoso y con carbónico muy visible en el vaso. Además, en nariz presenta una elevada intensidad aromática, con destacadas notas de frutas cítricas, como la lima o el limón. En boca destaca la frescura, la acidez y el equilibrio con una amargura sutil.

“Un día especial para nuestro pueblo”

Por parte de Euskal Pilota Selekzioa, Enara Gaminde ha asegurado que ser los protagonistas de la jornada de hoy constituye para ellos un honor. “El de hoy es un día especial para nuestro pueblo y nuestra cultura. Y estamos muy agradecidos porque esta invitación es un reconocimiento a nuestro trabajo”.

Joxe Mari Mitxelena también ha destacado las similitudes entre la pelota y la sidra. De hecho, tal como

ha explicado, la manzana y las pelotas que se utilizan en eskupilota y en cesta-punta tienen un tamaño muy similar al de la manzana, a diferencia de las que se utilizan en otros países, que son más pequeñas. Además, ha recordado que hay 30 modalidades diferentes de pelota y que también hay manzanas de muchos tipos para la elaboración de sidra. También ha mencionado que la que la ‘xistera’ que se usa en la cesta-punta es la herramienta que se utilizaba para recoger la manzana.

Para terminar, Eñaut Lizeaga ha señalado que el principal reto de la Euskal Selekzioa es disputar el Mundial, aunque ha reconocido que antes hay que trabajar mucho; mientras que Beñat Lizaso, jugador de pelota adaptada, ha animado a los jóvenes a participar en el deporte adaptado. “Yo empecé en el año 2011 y ha sido un honor formar parte de esta familia”.

Tras la rueda de prensa, Gaminde, Mitxelena, Lizeaga



Batzoki
Jatetxea - Hondarribia

La Cocina de
Iñaki Gezala



EUSKAL SUKALDARITZA - COCINA VASCA

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



PETRITEGI SAGARDOTEGIA
Petritegi Bidea, 8 - ASTIGARRAGA
Tf: 943 45 71 88

y Lizaso han plantado un nuevo manzano de la variedad Errege Sagarra en el jardín de la plaza Kontxa Etxeberria. Con este acto simbólico se pretende mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza.

Después ha llegado el momento más importante del día: en la **sidrería Petritegi de Astigarraga**, y al grito de "Gure Sagarro Berria", Euskal Pilota Selekzioa ha abierto la primera kupela y, con ello, se ha dado comienzo a la temporada del txotx 2026.



OTZAUURTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: 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





PACO ETXEBERRIA INAUGURÓ EL TXOTX DEL GOIERRI EN OIHARTE

Texto: Sagardoaren Lurraldea. Fotografías: Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia

El pasado jueves 15 de enero tuvo lugar la ceremonia de apertura del Txotx de las sidrerías del Goierri de la mano de Goierri Turismoa que congregó a las cuatro sidrerías de la comarca así como a múltiples personalidades, medios de comunicación y demás invitados en un acto sencillo y cercano que tuvo lugar en la Sidrería Oiharte de Zerain, siendo el forense y divulgador Paco Etxeberria el encargado de abrir y degustar la primera kupela de la temporada.

Nos hacemos eco aquí de la Nota de Prensa difundida por Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra y la ilustramos con las fotografías obtenidas ese mismo día durante la celebración:





Dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa 15 productores de manzana del Goierri han recolectado 360.000 kilos de manzanas de las 65 hectáreas allí plantadas.

Un total de 125.000 litros de Euskal Sagardoa (sidra con Denominación de Origen) han sido elaborados por las cuatro sidrerías: Oiharte en Zerain, Urbitarte en Ataun, Tximista en Ordizia y Begiristain en Legorreta.

Este año, y por decimotercera vez en la región, se ha organizado una rueda de prensa para anunciar la apertura de las sidrerías del Goierri. En la comarca del Goierri, las sidrerías tienen una gran importancia. Hoy, cuatro sidrerías abren la nueva temporada: Urbitarte en Ataun, Begiristain en Legorreta, Tximista en Ordizia y Oiharte en Zerain.

Características de las manzanas y la sidra del Goierri

En el Goierri, los inviernos son más fríos y los veranos, generalmente más secos y cálidos que en Beterri, lo que a menudo nos proporciona manzanas y sidra con mayor carácter. Aunque en Gipuzkoa se utilizan tipos de manzana similares, hay algunas que se utilizan casi exclusivamente en el Goierri, como la manzana Mokotea o la manzana Oru. Por otro lado, la manzana Errezil es la más común en la zona del Goierri. Entre los 15 productores de manzana de la zona, se utilizaron 360.000 kg de manzanas dentro de la denominación de origen. Entre los cuatro productores de sidra se han producido 125.000 litros de sidra vasca.





Homenaje a la obra de Paco Etxeberria

Los sidreros quisieron rendir homenaje a Paco Etxeberria en reconocimiento a su contribución a la historia y la memoria del País Vasco. Fue la persona elegida para elaborar el primer txotx y será el embajador de la Sidra del Goierri este año.

Nacido en Beasain, es médico forense, antropólogo, espeleólogo, investigador, catedrático de Medicina Legal y Forense de la Universidad del País Vasco, y fue presidente de la Sociedad de Ciencias Aranzadi hasta 2018. Es subdirector del Instituto Vasco de Criminología, entre otras cosas.

Temporada de Txotx en el Goierri

Las cuatro sidrerías del Goierri han inaugurado la Temporada de Sidrerías. La manzana y la sidra siempre han tenido su lugar e importancia en el Goierri. En los últimos años, el sector ha trabajado para recuperar este lugar, tanto en producción como en consumo.

Begiristain y Oiharte, aparte de la posibilidad de comer o cenar allí, ofrecen visitas guiadas para quienes lo deseen. Urbitarte, Tximista y Begiristain abren también sus puertas durante el verano y el otoño. Todas estas sidrerías también venden sidra directamente desde sus casas y ofrecen la posibilidad de comprarla online:

<https://www.sagardoa.eus/es/97-comprar-sidra-online>



BARATZE
TABERNA
EIBAR

COCINA DE TEMPORADA

Taberna Urbana - Picoteo Singular - Alma Local

Pintxos elaborados • Platos y sugerencias de temporada

Paelas por encargo para disfrutar y compartir

Cocinamos con mimo, cercanía y producto local

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



De esta forma, las sidrerías de Goierri ofrecen la posibilidad de disfrutar de la sidra a lo largo de todo el año. Para reservar y ver las opciones que ofrece cada casa, haga clic en los enlaces a continuación

- OIHARTE (ZERAIN):

<https://oiharte.com/>

- TXIMISTA (ORDIZIA):

<https://www.tximistasagardotegia.com/>

- BEGIRISTAIN (LEGORRETA):

<https://www.begiristainsagardotegia.com/>

- URBITARTE (ATAUN):

<https://www.urbitartesagardotegia.com/>



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

...y mucho má !!!!

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



Oferta turística del Goierri y reconocimiento a la labor realizada por Goitur

Goitur lleva 12 años organizando el evento de hoy. El sector quiso agradecerle su labor y le hizo una mención especial por incluir la producción de sidra en su oferta turística. Se puede consultar toda la oferta turística de Goierri en:

www.goierriturismo.com



Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores

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

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

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



GETARIA PRESENTÓ SU TXAKOLI

Texto: Getariako Txakolina. Fotografías: Josema Azpeitia

El pasado sábado 17 de enero, día de San Anton, se presentó, como manda la tradición, la nueva añada de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, acto que tuvo lugar en el Museo Balenciaga y fue seguido de una degustación de las diferentes bodegas en el frontón municipal. Nos hacemos eco en las siguientes páginas de la nota de prensa emitida por la propia D.O. y la ilustramos con las fotografías que obtuvimos "in situ".

Presentación de la nueva cosecha de Getariako Txakolina

"Un txakoli de 11º, afrutado y con un punto de acidez equilibrado, que da la frescura característica a nuestro Txakoli de Getaria".

Esta mañana ha tenido lugar en Getaria la presentación de la nueva cosecha de Getariako Txakolina, que en palabras de la presidenta de la Denominación de Ori-

gen Getariako Txakolina, Itziar Eizagirre, es "un txakoli de 11º, afrutado y con un punto de acidez equilibrado, que da la frescura característica a nuestro Txakoli de Getaria".

El acto de presentación ha reunido en el Museo Balenciaga de Getaria a bodegas productoras, representantes institucionales y personalidades del mundo de la gastronomía. Durante el evento se ha entregado el **Mahasti**





Jaun 2026 a la Escuela de Cocina CEBANC en su 50 aniversario y la Escuela de Cocina AIALA en su 30 aniversario. Un reconocimiento otorgado por la D.O. Getariako Txakolina, por su trayectoria y por el trabajo en la profesionalización del sector de la restauración, tan unido a la producción del Txakoli de Getaria.

Posteriormente, coincidiendo con la festividad de





San Antón de Getaria, ha tenido lugar la degustación y celebración popular en el frontón de Getaria, donde se han podido degustar los Txakolis de 23 de las bodegas inscritas.

Cosecha 2025: 36ª cosecha D.O. Getariako Txakolina

El año 2025, ha sido un año húmedo con pocos días despejados en el que, gracias a la profesionalidad de los viticultores, se ha podido obtener una producción buena en calidad y, prácticamente igual en cantidad que la cosecha 2024. Las bodegas van innovando, pero manteniendo la tradición e identidad del Txakoli de Getaria, un vino fresco, de graduación media 11º y equilibrado en boca, con suave acidez.

La producción ha sido de 2.536.000 litros. Lo que supone que saldrán al mercado unos 3.300.000 bo-



tellas aproximadamente. De estos litros, el 90% son de Txakoli blanco, el 9-10% Rosado y el Tinto no llega al 1%. Respecto a la elaboración de espumosos, anualmente se elaboran unos 30.000 litros, siempre dependiendo de las necesidades de las bodegas.

En los últimos años, se va ampliando la gama de elaboraciones en las bodegas, necesidad marcada por los cambios de hábito y gusto en el consumo.

Mahasti Jaun 2026: Escuela de Cocina CEBANC y Escuela de Cocina AIALA

La Escuela de Cocina Cebanc CEBANC es la primera Escuela Superior de Cocina y Hostelería de Gipuzkoa. Cuenta con un reconocido prestigio en el sector y 50 años de experiencia en la formación profesional y continua. Su apuesta por la empleabilidad, la innovación metodológica y la conexión constante con las empresas



HIKA
BY
**ROBERTO
RUIZ**

**GASTRONOMÍA
VINO
PAISAJE**

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



ha contribuido a mejorar las oportunidades laborales del alumnado y a reforzar el dinamismo económico y social del territorio.

La Escuela de Cocina Aiala de Karlos Arguiñano, con sede en Zarautz, cumple 30 años de trayectoria formando a profesionales de cocina y hostelería en Gipuzkoa. Su modelo formativo prioriza el aprendizaje práctico y la conexión con el sector, en colaboración con empresas y profesionales del territorio. Aiala ha contribuido al relevo generacional y a la mejora continua del oficio en el ámbito gastronómico.

D.O. Getariako Txakolina: algunos datos

Ámbito geográfico: Territorio Histórico Gipuzkoa.

479 has. de viñedo inscrito y en 2025 se han entregado 69 cartillas de viticultores que trabajan y mantienen los viñedos.

31 Bodegas inscritas en la cosecha 2025: 3 en Aia, 1 en Alkiza, 1 en Beizama, 2 en Deba, 9 en Getaria, 1 en Hondarribia, 1 en Mutriku, 1 en Oiartzun, 1 en Olaberria, 1 en Oñati, 2 en Orio, 1 en Villabona, 6 en Zarautz y 1 en Zestoa.

Las bodegas trabajan prácticamente el 80% de la superficie de viñedos, por lo que realizan todo el proceso del txakoli, desde el viñedo, elaboración y por último comercialización del producto.

Variedades recomendadas: Hondarrabi Zuri, variedad blanca se encuentra en un 85% del viñedo y Hondarrabi Beltza, variedad tinta que se encuentra en un 10% y un 5% restante de otras variedades blancas admitidas en el Reglamento como Chardonnay, Riesling, Gros Manseng y Petit Courbu, pero siempre en un porcentaje no superior al 20% del total elaborado por cada bodega, de cara a mantener la Hondarrabi Zuri como variedad principal y a

Rincón San Esteban

JATETXE-TABERNA



Menús FIN DE SEMANA
Menú DEL DÍA
Platos combinados
Hamburguesas



San Esteban Auzoa 39 - TOLOSA

943 65 0029



su vez mantener la peculiaridad y tipicidad del Txakoli de Getaria.

El Txakoli de Getaria se identifica por el Precinto Numerado que se coloca por encima de la cápsula de cada botella, además de la etiqueta de cada bodega elaboradora inscrita.

El Órgano de Control contratado por la Denominación para la certificación de Txakoli es la Fundación HAZI que, junto con el Consejo Regulador, vela por el cumplimiento de la normativa establecida de cara a asegurar la calidad del producto.



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



ENBATA

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

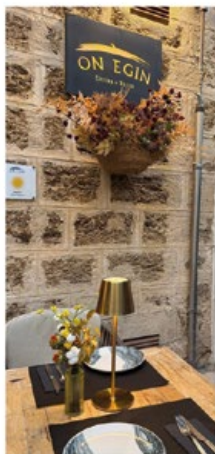
ON EGIN

Cocina • Vasca

COCINA VASCA EN EL CORAZÓN DE CÁDIZ

Calle Plocia 7 - Tf: 856 032 475 - CÁDIZ

SOLETE
Onda Report



VERSUM

CERVEZAS PARA TODOS

GUZTIENTZAKO GARAGARDOAK



GLUTEN
FREE

5,5-6%
ABV

☎ | +34 611 77 32 70

✉ | versumbeer@gmail.com

🌐 | www.versum.beer



RESTAURANTE GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

DONDE LA CAZA ES ARTE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar 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 Irun 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 suculencia 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 terca 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, ridiculizar 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 preminencia 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 gustación 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 cecina con cebolla confitada



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-restaurant 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 icono 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. Supérenlo 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 completo 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 M^º 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.



VILLA LUCÍA
Ctra. Logroño, s/n
Tf: 945 60 00 32 - LAGUARDIA



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 babys 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 dente" 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 lo 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 guisante 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.





Plaza Sarriegi 4, 943 43 67 39



Menú del día
Raciones - Bocadillos
Carnes y pescados frescos

Eguneko menua - Razioak - Ogitartekoak
Arrai freskoak eta haragiak kartara

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

RESTAURANTE - JATETXEA



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

www.restaurantekorta.com
restaurantekorta@gmail.com

San Lorenzo Auzoa, GABIRIA 943 88 71 86



LIZARTZAKO OSTATUA

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

Askatasunaren plaza 7 · LIZARTZA

☎ 943 11 49 57

Asteartetan itxite



BELAUNTZAKO OSTATUA 1991
ETXEKO JANARIA - COCINA TRADICIONAL

- Eguneko menua
- Haragiak eta arraiak parrilan
- Asteburuko menua
- Tolosako babarrunak egunero
- Berezitasuna: Frisoi arrazako behi-txuleta
- Etxeko postreak

Hiriburu 23, BELAUNTZA 943 90 45 90

Astelehenetan itxita
Lunes cerrado



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS



EL PALACIO EUROPA DE GASTEIZ ACOGERÁ EL III CAMPEONATO DE TORTILLA DE EUSKADI

Los hosteleros de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia tendrán la oportunidad de participar, por tercer año consecutivo, en el Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi que se desarrollará, como en las dos ediciones precedentes, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Vasca y que este año tendrá lugar en el Palacio Europa de Vitoria-Gasteiz el próximo **10 de marzo, martes**.

Todavía no se ha dado a conocer el listado de participantes aunque ya ha trascendido que este año este concurso contará

con una serie de novedades, siendo la principal de ellas la no celebración de las semifinales provinciales que tuvieron lugar en las dos anteriores ediciones, limitándose en esta ocasión a una única final para todo el territorio autonómico.

Ofrecemos, junto a estas líneas, las imágenes de los ganadores de las tres semifinales provinciales que se disputaron el año pasado en Gipuzkoa, Álava y Bizkaia. Para más información:

www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com





URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75

BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA



El urretxuarr **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."

ANTXETA

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

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL.943 54 43 12



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

ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13
TEL.669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa abre todos los días a las 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... Llamen la atención sus **tortillas picantes**, solo para valientes, que están creando una clientela fiel y muy atrevida. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albóndigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ASTIGARRAGA

KALE NAGUSIA, 36
620 96 53 73
@bukoitaberna



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, desconuales 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€ Cierre: 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 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



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

EZKIÑA

LA YEMOSIDA
AL PODER !!

ARRASATE

OLARTE, 25
TEL. 943 04 43 88



Asier Antia es un "echao p'álante". 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 !!

GOIHERRI

NUEVA ETAPA
PARA UN LOCAL MÍTICO

LEGAZPI

URTATZA, 1
TEL. 943 73 14 61
@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 Estalayo**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería, esta pareja está haciendo reflotar 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, a Platos combinados... sin olvidar las hamburguesas, de gran aceptación, con carne de Black Angus.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA



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

DONOSTIA

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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO POR LA TRADICIÓN



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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
TEL. 943 58 31 86



RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN

HONDARRIBIA

SAN PEDRO KALEA, 10
TEL. 660 06 1666

www.restauranterafel.com



Iosu Carrión Insausti, joven chef especializado en cocina tradicional comenzó, años ha, a elaborar una tortilla de patatas en los fogones del Bar **Kai Zaharra** que era considerada, por muchos, "la mejor del Bidasoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora **una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios**. La calidad de la tortilla queda clara y diáfana en el comentario descriptivo que Rafael García Santos hace de la misma en su web: "Ciertamente rústica y primaria, pese a que busque la presencia del huevo en el centro. De una gran succulencia: gulesca 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 pintos y con paella todos los días.

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

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



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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA

DONOSTIA

GLORIA, 2 (GROS)
TEL. 943 27 13 74
@txofretaberna



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - ARABA

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

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



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.

VIENTO SUR

EL FEUDO GASTROVINÍCOLA DE DORELÍN CASTILLO

ELGOIBAR

BERNARDO EZENARRO, 17
TEL. 943 54 34 97
@vientosurgastroteka



Dorelín 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 hosteler **ganando en varias ocasiones el Campeonato de Pintxos de Elgoibar**. Esta eibararra, además, se preocupa por tener una buena tortilla de patatas. Suele estar disponible para las 9:30 de la mañana y cuenta con una nada despreciable cantidad de adictos que la están esperando. Dore mima a conciencia la tortilla confitando la patata a fuego lento y con paciencia y pochando la cebolla hasta decir basta, consiguiendo na tortilla resultona que merece la pena ser conocida.

ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR Y EXCELENTE TRATO

LARRAUL

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



Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente **Menú degustación "Zaharrak Berri"** basado en los cuatro colores de las salsas vascas a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades a la brasa, sugerencias de temporada o platos que Iker borda como el Arroz con Bogavante, todo ello sin olvidar la posibilidad de comer a base de pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 60-65€ **Menú del día:** 19,00 € **Menú degustación:** 60€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados

BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA DE ALAVA

VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIAGA, 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 Areta, 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 amama 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 brie", variedad a la que el fin de semana añaden la tortilla de patatas con trufa y hongos. Además de todo esto, en El Atrio encontraremos **otras especialidades** como el Bao de rabo de toro, los Jalapeños, 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
[@restaurantekantal](http://restaurantekantal)



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** suculentas 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 bizkaína, 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 Tatin... 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
<http://www.tabernadizarate.com>



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



MESÓN O POTE

LA PERFECCIÓN BETANCEIRA

BETANZOS

TRAVESÍA DO PROGRESO, 9
TEL. 981 77 48 22
www.mesonopotepote.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

FERROL

RUA IGREXA, 34
TEL. 981 35 20 65
@ankha.ferrol



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 un 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.

KUTAKO

TORTILLA Y SIMPATÍA

BETANZOS

VENELA DO CAMPO, 5
TEL. 690 39 40 65
@bar_kutako_betanzos



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



LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO

VIVEIRO

RÚA PASTOR DÍAZ, 32

TEL. 982 09 44 41

www.la-tortilla-maravilla.com



Victor 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, paísana, de trufa... y nuestra favorita: la Tortilla de rabo en salsa, bautizada como **"Torotilla"** 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 ADRIÁN CUEVAS

TALARRUBIAS

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 or descanso semanal.

BURDO

EL "TODO TERRENO" DE
LAS TORTILLAS

LIENCRES

Bº SALAS, 6

TEL. 942 57 48 14

@burdoestobarliencres



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.elche.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 suculenta 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 basto tal es el éxito alcanzado por su local como resultado de su modélica trayectoria. Las **pizzas artesanas** son otra de las especialidades indiscutibles de este dinámico local.

NOU PINET

UNA GUIсандERA CON
HABILIDAD Y FUNDAMENTO

ALICANTE

C/ BUENAVISTA, 72
TEL. 965 28 24 40
@merlotvinosytapas



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 cebolleta... y una vez en el bar es un pecado irse sin probar su pulpo, sus arroces, sus albóndigas... una guisandera de aupa, Dana !!

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 tasca 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.



MESÓN EL VISO

REFERENCIA CULINARIA EN UN BELLO ENTORNO RURAL

GUMIEL DE MERCADO

C/ VISO, 45

TEL. 947 54 51 03

www.mesonelviso.es



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

MONALISA

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS

ARANDA DE DUERO

C/ BURGO DE OSMÁ, 1
TEL. 655 98 77 42



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 4ª 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, Faslso risotto de lechazo y cebolla confitada, Bacalao ajoarriero con alioli de cebollino, Postres caseros...

LASOGA URBAN FOOD

BUENA TORTILLA Y COMIDA
DESENFADADA Y CANALLA

LOGROÑO

BELCHITE, 4

TEL. 646 33 88 08

@lasogaurbanfood



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

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

**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.

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

ZARTAGI

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



BALIARRAIN

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



El joven **Diego Sorarrain** 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.

IRIARTE

25 AÑOS DE UNA APUESTA LOCAL, ELEGANTE Y DIFERENCIADA



BERROBI

JOSE M^o 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 cochinitillo, 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 cocciones, 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

BEASAIN

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



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

URKIOLA



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

BEASAIN

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



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

ATOZTE
TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL
DE JESÚS SALEGI (MAZZANTINI)

DEBA

FORU ENPARANTZA
(PLAZA DEL
AYUNTAMIENTO)



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

URGAIN



RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE

DEBA

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



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

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

ELGOIBAR

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



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



Margari Arruti dirige desde 2019 y con la impagable ayuda de **Eduarne Zubillaga** Topa Ostata, 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**

HERNANI

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



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

ARRAUNLARRI BERRI



**COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR**

HONDARRIBIA

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



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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

www.casahumada.com



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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

www.zezilionea.com



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



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

MARTÍNEZ



TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

KUKO



GARAIAI GARAIKOA

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

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



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

FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA
Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA



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



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

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

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



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 13,60€ (15 con café) **Menú fin de semana:** 25,90€. **Medio Menú:** 8,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 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**

ZERAIN

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



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

BAI BIDEA JATETXEA



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



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



Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



¡tu gastroweb!

DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com

ALDANONDO

**PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA**



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

COMER EN DONOSTIA

ALL I OLI

CAŁÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2 (MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.aliolidonosti.com



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 donostiarra **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 tumaca, 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.

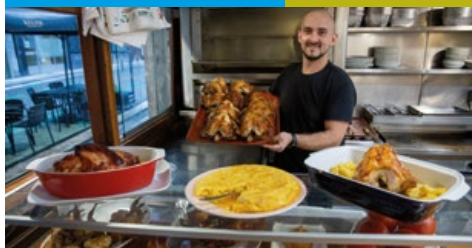
AMALUR

NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113



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

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, 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 agri dulce, Kokotxas en salsa o rebosadas, 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



DONOSTIA

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGARDETEKA

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



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

ETXEBE PUB**AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE****DONOSTIA**IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40

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

DONOSTIAALDAMAR, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 10**HAIZEA****PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA**

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

HAIZPE**PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES
EN INTXAURRONGO****DONOSTIA**PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONGO)-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-

Bar a cargo de **Esther Vallés**, 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-Martin Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

DONOSTIAESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33**INTZA****90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!**

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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

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

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS
... Y COCINA VASCA



DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ES-
PACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 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 Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta: 50-60€**

TERESATXO

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

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igarra, 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.**

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)

TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com



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

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

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



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL



VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



LAGUARDIA - ÁLAVA

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



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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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 posibili-



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
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaremas, brioches, croissants...

Tfno. 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

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

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



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

ZAPOREJAI

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y
PROFESIONALIDAD



DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21
TEL. 943 42 28 82
[@kukanadonostia](mailto:kukanadonostia@gmail.com)
kukanadonostia@gmail.com

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 cortado 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 anchoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras exquisiteces.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

TXARO ZAPIAIN, PROPIETARIA Y COCINERA DEL RESTAURANTE ROXARIO (ASTIGARRAGA)

“PARA COCINAR, HAY QUE PREGUNTARLE A LA TEMPORADA, A LA ESTACIÓN, QUÉ ES LO QUE TOCA, Y ELLA NOS LO INDICARÁ”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Txaro Zapiain (Astigarraga, 1946) cumplirá 80 años este mismo mes, el 28 de enero, con lo que “revalidará” su condición de ser la más veterana cocinera y propietaria de un restaurante de Gipuzkoa. La vida de esta guisandera vocacional ha rondado siempre alrededor de las verduras y a pesar de que las circunstancias le han llevado a lugares como la lejana alemania, siempre ha vuelto al redil y aquí sigue, en el restaurante aledaño a la sidrería familiar, cocinando con la misma ilusión con la que lo ha hecho toda su vida y acostándose cada día siendo algo más sabia que al levantarse, porque a pesar de sus años no pierde ni un gramo de la curiosidad y las ganas de aprender que han guiado siempre su labor. Txaro es una leyenda viva de la gastronomía gipuzkoana y es un lujo poder acudir a su restaurante, comer “lo que toca” y disfrutar de su buen humor y su amena conversación... Zorionak, Txaro !!!

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

Principalmente he trabajado y he podido dedicar algo de tiempo a algunas aficiones según me ha dejado la vida: Siempre me ha gustado el monte, viajar...

¿Hablando de viajar, cuál ha sido tu mejor viaje?

En su día me tocó viajar a Islandia. Fue por trabajo, ya que entonces me dedicaba a las traducciones y fui coincidiendo con un partido que tenía que jugar la Real Sociedad. Aún así, pude conocer aquel país que me pareció diferente a todo. En pocos kilómetros de recorrido te podías encontrar con las cuatro estaciones. A todo esto, la Real ganó aquel partido, 1-0, gracias a un gol de Satrus.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Ya he viajado mucho y no tengo un lugar específico que me atraiga de manera especial.

¿Cuál es tu lugar favorito en Astigarraga?

Santiagomendi, el monte de nuestro pueblo, que pertenece al Camino de Santiago. Humboldt ya habló de él en sus libros de viajes, y lo describía como un monte lleno de sembrados, y la verdad es que en él se han cultivado manzanos, verduras... en Santiagomendi se recogían los mejores guisantes de la zona. Ahora ha cambiado mucho y

se ha perdido mucha parte de la tierra cultivada.

¿Y en Gipuzkoa?

Siempre me ha gustado mucho el santuario de Arantzazu y las campos de Urbia. Es una zona preciosa.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La personalidad. Tener una manera de ser auténtica y ser fiel a ella.

¿Y qué detestas en una persona?

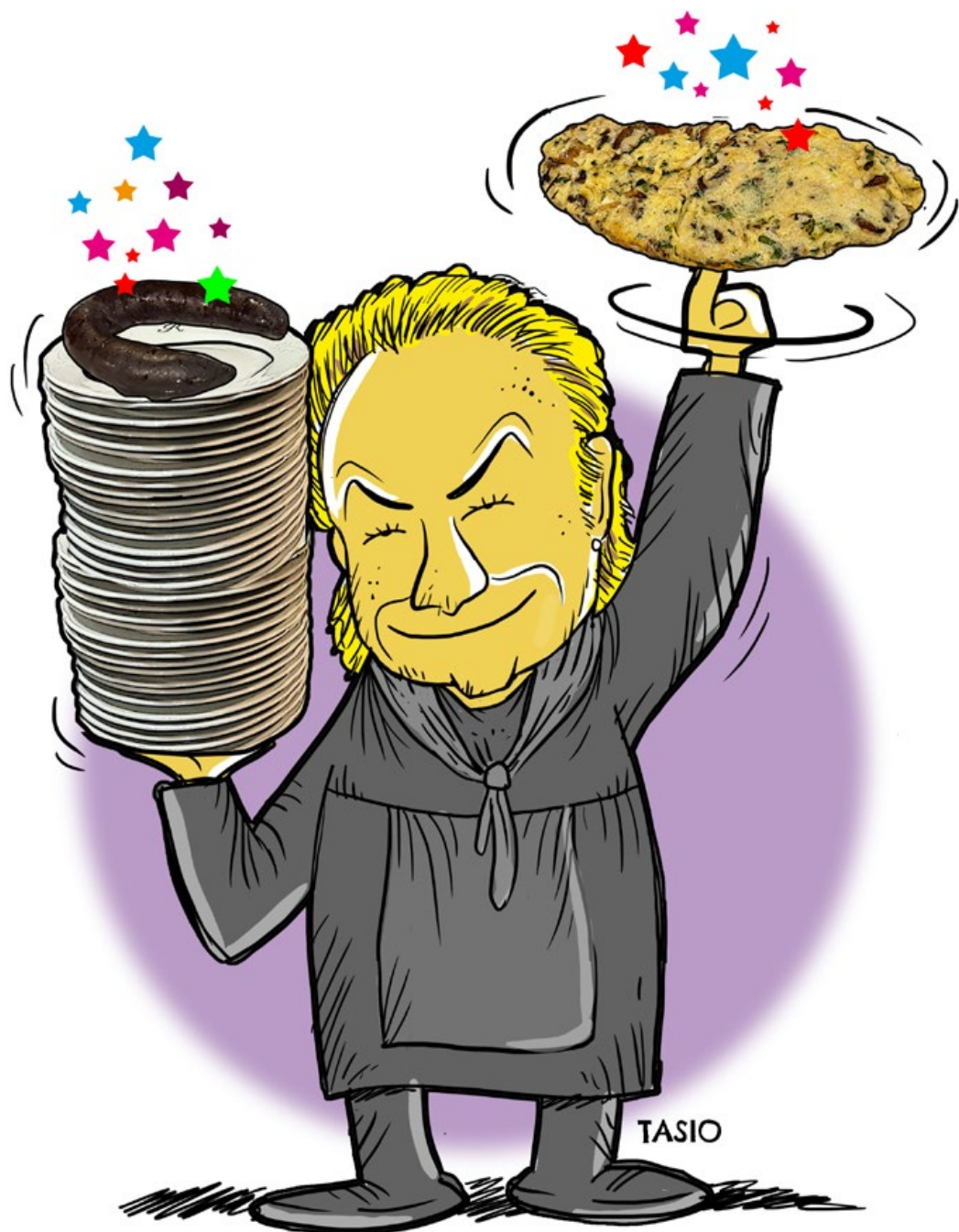
La mentira. No puedo con los mentirosos.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

He vivido muchas pero no se me olvida, hace tiempo, la que viví en Akelarre de la mano de Pedro Subijana.

Tu cocina siempre ha sido una cocina de producto. ¿Cuál de ellos es tu fetiche o favorito? ¿Cómo recomiendas comerlo?

He pasado mi vida entre manzanas y guisantes, y a pesar de ello siguen siendo dos de mis productos favoritos... de hecho, estoy deseando que llegue el guisante nuevo para empezar a disfrutar de él... y me encanta “pecar” comiendo un bocadillo de tocineta a media mañana, como “hamarretako”.





¿Hay algún producto con el que no puedas?

Pues no. En esta vida me ha tocado comer absolutamente de todo, a veces por necesidad. Así que no hay nada a lo que me haya resistido.

¿Y cuál es el producto que más te gusta cocinar?

Realmente todos, pero si me quedo con alguno sería con las verduras. Me encanta cocinar la verdura de cada temporada. Hay que aprender a preguntarle a la estación, a la temporada... y ella nos dirá qué es lo que toca cocinar. Todo ello sin olvidar, por supuesto, algunos platos especiales como los txipirones en su tinta, la zurrurutuna... la verdad es que disfruto mucho cocinando.

¿Y cuando no quieres cocinar? ¿Qué restaurante o restaurantes nos recomendarías en tu entorno?

Hace mucho que no voy de restaurantes y los que más me gustaban de esta zona han ido desapareciendo. En su día me gustaba mucho ir a Elkano... la abuela de Aitor Arregi, María, me preparó los salmoneos más ricos que he comido en mi vida... y tengo muy buenos recuerdos del Txulotxo de San Juan y las langostas que comí allí en su día...

¿Guardas algún recuerdo culinario de tu infancia?

Muchos... ten en cuenta que nos pasábamos el día en la cocina de casa. Terminábamos de cenar y siempre había

algo que hacer... desgranar el maíz, seleccionar las alubias.... así que nos poníamos junto al fuego y hala, a trabajar. También tenía buen apetito y me gustaba comerme los restos que quedaban al final de las comidas... de pequeña me llamaban "Eltzekondo", que es como se les dice a los que "limpian" los platos y las cazuelas...(ríe)

Este mismo mes de enero cumplirás 80 años. ¿Con que producto o con qué plato lo celebrarás?

(Sin dudarlo): Con la verdura de temporada que toque. Ahora, por ejemplo, está muy bueno el cardo, la acelga, la cebolleta... De hecho, en esta temporada suelo hacer una menestra de 13 verduras en la que junto ajo fresco, puerro fino, guisante, penca, haba nueva, cogollos, acelgas, cebolleta... y está riquísima. Y en las celebraciones también me gusta comer un pescado rico pero que no sea muy caro: lubina, kabrarroka... Y de postre, por supuesto, el bizcocho que he hecho aquí toda la vida, "Ettxeko bizkotxo zaharra".

¿Cómo ves la cocina y el panorama culinario actual?

Me parece que los cocineros hoy en día no saben tratar el producto como es debido. No sé qué pretenden sacar de él, pero el producto sigue siendo el mismo de siempre y él mismo nos indica cómo trabajarlo. Es en balde marearlo porque al final lo que hacen es estropearlo y hacer que pierda su personalidad.

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

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

