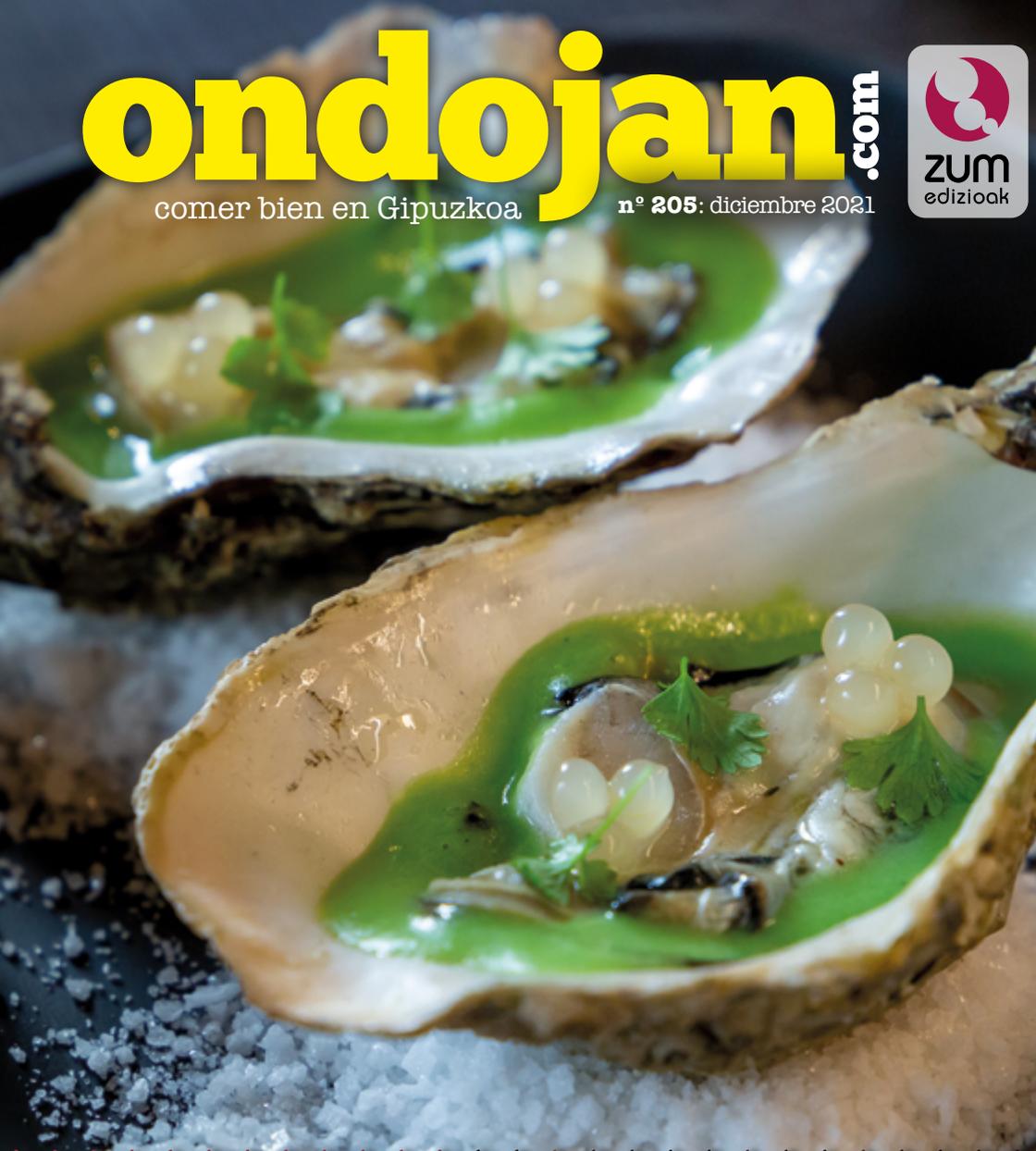


# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 205: diciembre 2021



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



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



**Ostra Guillardau a la brasa con apio y perlas de manzana**  
(Restaurante Kromátiko)

## ondojan.com

Nº 205 Diciembre 2021  
**ZUM EDIZIOAK, S.L.**  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com  
Impresión Leitzaran Grafikak  
Depósito Legal: SS-1097/03  
josema@zumedioak.com

**Coordinación:** Josema Azpeitia  
**Redacción:** Josema Azpeitia e Imanol A. Salvador

### Colaboradores:

Ainara López, Mikel Corcuera, Dani Corman, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Anne Otegi, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz y Javier Etxayo

**Fotografías:** Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

### PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)  
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

**Ondojan.com** no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. 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.

## estúpido concienzudo

### Vuelven los tiempos oscuros

**T**omamos prestado el título de un tema del grupo gasteiztarra **Soziedad Alkohólika** por ser un buen resumen de la sensación que ha calado en la hostelería y la restauración en general ante el golpe de timón que ha dado la situación que llevamos arrastrando desde marzo de 2020 cuando, tras un verano esperanzador en el que parecía que la campaña de vacunación había dado sus frutos, nos hemos encontrado con una “vuelta al cole” en la que nuestros gobernantes han vuelto a sacar a pasear su lado más intransigente y autoritario y, una vez más, utilizan al sector hostelero como cabeza de turco y pieza de sacrificio ante una circunstancia sanitaria que son incapaces de afrontar.

Además, en esta ocasión, a las restricciones a las que nos han ido acostumbrando de una manera cansina y progresiva, nuestros gobernantes han añadido un nuevo elemento: la obligación a la hostelería de exigir a su clientela el **Pase Covid**, una **medida de dudoso carácter legal y dificultoso encaje constitucional** que obliga a los restauradores, el colectivo más perjudicado por la nefasta gestión gubernamental a **convertirse en policías** exigiendo a sus clientes información que hasta ahora se consideraba del dominio privado.

La medida, de momento, sólo se exige que sea aplicada en los restaurantes con capacidad mayor a 50 personas y en el ocio nocturno, pero conociendo la falta de imaginación de nuestros mandatarios y su tendencia a lanzar balones fuera en vez de buscar soluciones efectivas a los problemas, **podemos apostar sin temor a perder a que en un plazo más corto que largo la obligación del injusto y, seguramente, ilegal pasaporte, será extendida al total de la hostelería**. Mientras tanto, los estadios de fútbol, los deportes públi-



cos, los supermercados, las grandes superficies y las empresas siguen llenándose de gente sin controlar aforos ni exigir ningún tipo de pase ni obligación a sus usuarios. La historia se repite y sigue perdiendo, siempre, el sector hostelero.

El mencionado grupo **Soziedad Alkohólika** publicó hace unos años, antes de la pandemia, un disco titulado **“Sistema Antisocial”** que contenía un tema: **“Farmacocracia”** en el que avanzaban de manera visionaria que el poder planeaba crear pandemias “y traficar con el dolor”. El estribillo de la canción repetía: “Tu vida, tu muerte, la decidirán las patentes”. Algo empieza a oler a podrido en este asunto cuando siempre están perdiendo los mismos y los que podrían hacer algo para solucionarlo siempre están mirando al tendido sin avanzar. En Europa cada vez es más clamoroso el rechazo público a la gestión de los gobiernos de esta epidemia... ¿se trasladará aquí esa tendencia?

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 205 INTRODUCCIÓN 04 REPORTAJE: PREMIOS EUSKADI DE GASTRONOMIA 08 FIRMAS 14-40 MIKEL CORCUERA 14 ESSENCIA DE VID 16 LA RUTA SLOW 18 TURISMO GASTRONÓMICO 20 DI... VINOS 20 ARTE LÍQUIDO 22 ITSASOTIK 24 OREKATUZ 26 DIETÉTICA 28 JAKITEA: TRIPONTZI (HERNANI) 30 LA RECETA DE... AINARA LÓPEZ 32 MENUO MENÚ 34 MENÚ PICANTE 36 EL ABOGADO RESPONDE 40 GRANDES MESAS: KROMATIKO 42 LA SENDA DEL PINTXO: AMBIGÚ ESTACIÓN 46 REPORTAJE: NETYA FER 47 REPORTAJES: LOS QUE NO LA CONTARÁN (II) 50 RITA 54 A LA CARTA: BASA (BAIONA) 60 GUÍA RESTAURANTES 62 LISTADO RESTAURANTES 100 PLACERES GASTRONÓMICOS 107 DORMIR EN GIPUZKOA 113 CON LAS MANOS EN LA MASA: DEMETRIO TERRADILLOS 116**



## SÓLO HAY UNA PORTADA... PERO TENÍAMOS MÁS

Han pasado cinco meses desde que publicamos en papel el anterior ejemplar de Ondojan.com, concretamente nuestro nº 200, pero en ese periodo no hemos cesado en nuestra actividad. De hecho, hemos publicado otros cuatro ejemplares digitales de nuestra revista y hemos seguido editando nuestra guía GIDA en Goierri y Urola Garaia.

**N**o lo olvidéis: si os limitáis al Ondojan que podéis encontrar de vez en cuando en alguna barra, os estáis perdiendo muchos de los contenidos que editamos en ZUM Edizioak, y acceder a ellos es muy fácil: las revistas que hemos publicado entre julio y diciembre de 2021, así como toda nuestra producción pueden ser consultadas en la **Zona de descargas** de nuestra web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com), además de en la plataforma de lectura y almacenamiento de publicaciones **Issuu.com**.

Además de eso, todas estas revistas, la mayoría de ellas de más de 130 páginas de contenido han sido enviadas por **Whatsapp** a casi **2.000 lectores** que, a su vez, las han compartido urbi et orbi.

No podemos negar que estábamos deseando volver a publicar nuestra revista en papel, pero a partir de ahora las cosas cambiarán y a lo largo del año que viene publicaremos **cuatro números en papel (primavera, verano, otoño e invierno)** y el resto de publicaciones (8 más) serán editadas en digital.

Por lo tanto, si queréis recibir directamente y de manera gratuita nuestras revistas en vuestro móvil en cuanto sean publicadas, o si queréis recibir alguna de éstas que mostramos en estas páginas, pasadnos vuestro número de móvil al Whatsapp **609 47 11 26** (Josema). A partir de ese momento, recibiréis cómodamente el PDF de nuestras revistas antes que la mayoría de la gente... On egin !!



### Contenidos para todos los gustos.

Un pequeño resumen de los contenidos de estas revistas:

**Nº 201 (Agosto de 2021):** En portada: Agirretxea (Ezkio). Grandes mesas: Ama (Tolosa), Reportaje: Carlos Sánchez cortador de jamón. A la carta: Oian-guko txiringitoa. Jakitea: Kostera Amaiketako. Con las manos en la masa: Alazne Cano.

**Nº 202 (Septiembre):** En portada: Orient Berri (Beasain). Grandes mesas: Kabo (Iruña), Reportaje: Spring Wine Festival. A la carta: Pizzería Capricciosa. Jakitea: Olano (Ordizia). Con las manos en la masa: Pako Vierbacher.

**Nº 203 (Octubre):** En portada: Joaquín Fernández. Grandes mesas: El Doncel (Sigüenza), Reportaje: Bereziartua y Aimarez. A la carta: Casa Maruxa. Jakitea: Altzoko Ostataua. Con las manos en la masa: Alberto Benedicto.

**Nº 204 (Noviembre):** Especial Asturias. Obituario: José Juan Castillo. Jakitea: Txurruka (Soraluze). Con las manos en la masa: Rogelio Martínez.







Ventanas Goierri

[www.ventanasgoierri.com](http://www.ventanasgoierri.com)

943 72 53 15

Más de  
**20** años  
**urte**  
baino gehiago

Maite duzun hor  
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a window at a vast, cloud-filled sky. The sky is filled with white and grey clouds, and a bright light source, possibly the sun, is visible in the distance, creating a glowing path through the clouds. The person's hand is raised, as if reaching out to the sky. The window frame is visible on the right side of the image.

**Ventanas PVC y aluminio**  
**Cierres de balcón**  
**Persianas**  
**Mosquiteras a medida...**

**ri babesten dugu**  
**que más quieres**

# ZUM EDIZIOAK Y TXUSMA PÉREZ AZACETA PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA

El pasado 26 de octubre, los que mes a mes os ofrecemos esta GIDA desde ZUM Edizioak, **Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia**, junto al también legazpiarra **Txusma Pérez Azaceta**, montañero y editor, tuvimos el honor de recibir, de la mano de la Academia Vasca de Gastronomía y el Gobierno Vasco, el **Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publicación** de 2019 por nuestro libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa". Fue un acto emotivo y entrañable en el que también fueron premiados periodistas como **Sergio Errasti**, cocineros como **Fede Pacha y Sergio Zarate**, asociaciones como **Jakitea Elkarte**...

**E**n total, fueron 9 los premios que se repartieron a lo largo de la ceremonia, los cuatro Premios Euskadi de Gastronomía y los tres premios específicos de la Academia Vasca de Gastronomía, que concretamente fueron los siguientes

## Premios Euskadi de Gastronomía 2019:

- Premio Euskadi de Gastronomía al Mejor Restaurador: **Sergio Ortíz de Zarate**. (Restaurante Zarate de Bilbao).
- Premio Euskadi de Gastronomía al Mejor Director/a de Sala: **Stefania Giordano**. (Restaurante Nerua Guggenheim de Bilbao).

- Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística: **Sergio Errasti Guinea**.
- Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Publicación Gastronómica: "Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa" de **Josema Azpeitia, Ritxar Tolosa y Txusma Pérez Azaceta**.

## Premios Academia Vasca de Gastronomía:

- Premio "José María Busca Isusi" (Asociación o persona relacionada con la gastronomía vasca): **Asociación Ja(ki)tea Elkarte (Gipuzkoa)**.





Cuatro de los premiados durante el acto del 26 de octubre: Sergio Errasti (Premio Euskadi a la mejor labor periodística); Xabier Zabaleta, -Jakitea Elkarte- (Premio Busca Isusi); Fede Pacha (Premio Extraordinario de la Academia) y Stefania Giordano (Premio Euskadi a la mejor Jefe de Sala)  
A la derecha: la cubierta del libro premiado.

- Premio "Manuel Llano Gorostiza": (Cultura del vino) **Museo del Vino Dinastía Vivanco**
- Premio "Luis Irizar" (A la docencia, institución o persona): CIFP Hostelería-Ostalaritza LHII – Galdakao (**Escuela de Hostelería de Galdakao**)
- Premio "Juan José Lapitz" (Producto): **Asociación de Apicultores de Gipuzkoa**
- Premio "Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía": **Federico Pacha Goikoetxea** (Orona Fundazioa y Chillida Leku)



**Zurrumuru**  
KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera  
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones  
C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

## Críticas, “en directo” al Gobierno Vasco

A pesar de que en la entrega de los **Premios Euskadi de Gastronomía** todos los premios fueron precedidos por un breve discurso pronunciado por un académico, hubo dos discursos más largos y directamente relacionados con la situación que la epidemia ha creado en el mundo de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración.

El primero fue el protagonizado por nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, curiosamente el único en ejercer el derecho a poder expresar unas palabras tras recibir el premio. Tras agradecer en nombre de sus compañeros, Ritzar Tolosa y Txusma Pérez Azaceta, autores junto a él del libro premiado, la concesión del premio, Azpeitia expresó las siguientes palabras:

“Quería dar las gracias a la Academia Vasca de Gastronomía, sobre todo, porque al elegirnos para un premio como éste, el Premio Euskadi de Gastronomía a nosotros, a Sergio Errasti, a la Asociación Jakitea... demostráis que no estáis siguiendo el hilo de las tendencias de la “Gastronomía - espectáculo”, sino que realmente **la Academia Vasca de Gastronomía está preocupándose por la gente que realmente vivimos de la Gastronomía**, nos peleamos por la Gastronomía y estamos día a día luchando por este sector. Asimismo al Gobierno Vasco, por supuesto, le tengo que agradecer que apoye este tipo de premios, este tipo de actos, que ponen en valor nuestro trabajo y nos dan gasolina para seguir adelante.

Por otra parte y de manera personal, como Josema Azpeitia, quiero decir que estoy doblemente contento, porque es la segunda vez que se me concede el Premio Euskadi de Gastronomía. La primera vez fue hace 8 ó 9 años, el Premio a la Mejor Labor Periodística, un honor doble por lo tanto.

### “Hosteleros y restauradores abandonados por las instituciones”

Y tengo que decir también, como periodista gastronómico que llevo ya más de 25 años trabajando en este sector, que me ha tocado en el último año y medio hablar, con docenas iba a decir pero me atrevería a decir que con cientos de hosteleros, de restauradores, de cocineros... y que desde la tasca más humilde hasta el restaurante de mayor relumbrón, me han transmitido que durante este año y medio, durante esta pandemia, **se han sentido muchas veces abandonados, olvidados, dejados de lado precisamente por estas instituciones** que durante tantos años han sacado pecho presumiendo de esta gastronomía en un país que definen en sus folletos, en sus comunicaciones...



como **“la Nación Gastronómica”**.

Esos hosteleros, esos cocineros, han visto, perplejos, como en otros países de nuestro entorno donde no se le da tanta importancia a la Gastronomía, donde no se habla de “Nación Gastronómica”, países como Alemania, como Inglaterra, como Noruega, como Suecia... o incluso en países donde realmente se apoya y se protege a la Gastronomía como Francia... en esos países ha habido unas ayudas, ha habido una protección... sí, ha habido como aquí, unos ciérrres de la Gastronomía que no niego que han sido en beneficio de todos, estábamos en una situación que nadie sabía cómo torearla... pero por lo menos han tenido un apoyo, **han tenido por detrás unas ayudas que les han servido para paliar por lo menos en el ámbito económico y también en el ámbito anímico esa situación tan dura** que se crea en un sector cuando es **el único que ve que se le obliga a cerrar** de manera obligatoria mientras que a otros sectores se les pone puente de oro, puente de plata para que sigan ejerciendo su labor.

Por lo tanto, quisiera pedir, aprovechando esta atalaya, que se trate de paliar en la manera de lo posible ese daño que se ha hecho y que en esta situación que está viniendo y que ya nos están preparando para ella, les pediría por favor, apelo a su humanidad, les conozco personalmente a muchos de ellos, sé que son personas que nos conocen a todos los que andamos en este ámbito, **que traten de que no sea la Gastronomía, la Hostelería, de nuevo, esa cabeza de turco de una situación tan difícil de**



Llevar a cabo y que se trate de adoptar otra serie de medidas. Estamos con la Gastronomía y como en el caso de la mujer del César, que se dice que “no sólo tiene que ser virtuosa, sino que tiene que parecerlo”, que no sólo parezca que somos la “Nación Gastronómica”, que se note que somos la “Nación Gastronómica” y que la Gastronomía sea un poquito mejor cuidada.”

### Respuesta de Bingen Zupiria

El segundo discurso fue la intervención final del acto, protagonizada por el Portavoz del Gobierno Vasco, Bingen Zupiria, que al final de su discurso hizo alusión al comentario de Josema Azpeitia con estas palabras:

“Esta de hoy es una buena oportunidad para que los ciudadanos y ciudadanas que seguimos y siguen la actualidad a través de los medios de comunicación pongan su foco en las personas y entidades que hoy han resultado premiadas. **Es también una oportunidad para que los premiados y las premiadas manifiesten sus sentimientos, sus opiniones, y también, cómo no, sus críticas, como esta misma tarde ha sucedido.**

Por todo ello creo que estos premios adquieren esa importancia insisto, y lo digo por tercera vez, más en una situación como ésta. Para las autoridades públicas de la Comunidad Autónoma Vasca no ha resultado nada fácil la gestión de estos largos días, semanas y meses de pandemia. Y si algo ha decidido y ha guiado nuestras decisiones desde el primer momento, ha sido el objetivo de lograr alcanzar el mayor equilibrio posible entre el cuidado de la salud, el cuidado

de la salud colectiva y el mantenimiento de las actividades económicas de todo tipo siempre que ha sido posible. Y junto a eso ha sido nuestro empeño desde el primer día y sigue siéndolo el ayudar y apoyar a los sectores económicos que más afectados se han visto en esta situación de epidemia.”

A continuación, y tras comentar una serie de ayudas que el Gobierno Vasco ha destinado al sector ganadero y agropecuario y otra serie de ayudas genéricas no destinadas concretamente a la hostelería o la gastronomía, sino dirigidas a todo tipo de actividades, el consejero finalizó afirmando: “El mundo, espero que continúe adelante y nosotros, desde las instituciones y desde la sociedad estaremos orgullosos de la evolución que todo el sector agroalimentario vasco, que todo el sector de la gastronomía vasca ha conocido durante las últimas décadas, porque ha sido el esfuerzo de esos y esas profesionales, de todas esas actividades, las que han llevado a la gastronomía vasca al lugar que ocupa y las que sin duda le darán el impulso para continuar siendo una actividad social, cultural y económica relevante.”

Si analizamos literalmente el párrafo final del discurso del consejero, queda más que claro que nuestras instituciones confían en “el esfuerzo” de los profesionales de nuestro sector para salir adelante, lo que **nos hace temer que no se contempla ninguna ayuda a este sector** obligado a cerrar durante casi toda la epidemia, como se ha hecho en la mayoría de Europa. Queda claro que **la Gastronomía y la Hostelería tendrán que salir adelante única y exclusivamente con sus propios medios** y su capacidad de trabajo. Esperemos que, al menos, le dejen trabajar.



A vuestro servicio desde Amara y desde las Redes Sociales



**Abar**  
Informática



Eustasio Amilibia 10, AMARA-DONOSTIA. Tf: 943 45 58 27  
www.abarinformatica.com

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alajamenduak

## JATETXEA

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea ..... 943 16 31 16

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

**N** Guregas ..... 943 80 54 80

**N** Kattalin ..... 943 88 52 52

**N** Kikara ..... 943 88 62 34

**N** Mandubiko Benta ..... 943 88 26 73

**N** Salbatore ..... 943 88 83 07

**N** Urkiola ..... 943 08 61 31

**N** Xerbera ..... 943 88 08 29

### GABIRIA

**N** Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Orañe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55

Pilarrena ..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99

Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58

Zezillonea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia ..... 943 73 57 97

Martinez ..... 943 88 06 41

Oiano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

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

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

Kixkurgane ..... 943 50 10 86

## ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ZERAIN

Mandlo ..... 943 80 17 05

Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbiltarte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

**N** Oiharte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

**N** Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

**N** Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

**N** Igarza\* ..... 943 08 52 40

**N** Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

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

Zezillonea\*\* ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Ordizia\* ..... 943 73 57 97

### SEGURA

**N** Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

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

Petit Golemi\*\* ..... 657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

**N** Lizarrarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

**N** Ondarne ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa ..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

**N** Arrieta Harandi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

**N** Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerne ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Lizarrarate ..... 669 77 71 60

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEA

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

**N** Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Ekartea ..... [www.ordizian.com](http://www.ordizian.com)

Unanue Gozotegia ..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE

**N** Gida zerbitzuak ..... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

**N** Gida zerbitzuak ..... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpreak kalitate turistikorako konpromisoaren ziurtagiria dute.

[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**GIPUZKOA**  
TURISMOA

**Goitur**  
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran)
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)



- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)



- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net) [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza)



- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



943 16 18 23



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## TAN POBRETONES COMO RICOS

Ahora que se acercan épocas de dispéndios sin medida, nos vamos a fijar en unos pobretones bien ricos. Los mejillones son sin duda el marisco más popular y barato que existe. **Victor Sueiro**, galego ejerciente, decía que esperaba que algún día los mejillones encontrarán su sitio y tuvieran la categoría culinaria que por ahora se les niega, cuestión que él no podía explicarse. "No quisiera - afirmaba - caer en la tentación de decir que por baratos, aunque en alguna ocasión llegué a sostener tal teoría".

Los mejillones, estos moluscos, evidentemente sabrosos, han cometido la falta de ser baratos, y eso en Gastronomía es causa casi segura de ostracismo en las minutas

De la misma idea era el valenciano **Lorenzo Millo**, que relataba con sarcasmo el escaso valor que se le da a este molusco lamelibranquio "... Por lo demás, decía, el hecho de que un cliente pida en el restaurante hispano mejillones no significa, ni mucho menos, que se le vayan a servir; pues estos moluscos, evidentemente sabrosos, han cometido la falta de ser baratos, y esto en Gastronomía es causa casi segura de ostracismo en las minutas".

No nos queda más que decir a aquellos que los desprecien, que ellos se lo pierden, ya que, una vez de que nos cercioremos de que en el restaurante en el que lo vayamos a pedir o cuando los preparemos en casa, se hallan en su debido punto sanitario y debidamente depurados, pocos manjares (sobre todo si son de roca) hay que nos hagan menos daño al bolsillo y nos aporten tanta satisfacción.

Además son muy agradecidos por su versatilidad. Hay mil formas de prepararlos, desde los simples "al vapor", hasta la más complicada "a la badalonesa", pasando por los socorridos "a la marinera" (con tomate, ajo y perejil picados), a la "Villero" etc.. La citada "a la badalonesa", parece ser que fue una ocurrencia del histórico cocinero catalán **Ignacio Doménech**, que los incluye en una de sus numerosas obras. Consiste en



añadir a los mejillones, además de cebolla picada, champiñones, ajo y perejil, sazonando el conjunto con especias variadas.

Para los que peinamos canas (o los que ni siquiera peinan ya nada) hay una referencia indispensable de este molusco en nuestra tierra, que no es otra que los "tigres" del desaparecido y formidable bar Negresco o mas cercano en el tiempo y de la mano de un cocinero imaginativo como pocos, culto y refinado, dotado de un espíritu inconformista como es el legazpiarra **Kote García Galindo** (en los últimos años profesor e investigador en el Basque Culinary Center) con su denominado: "Falso risotto de mejillón crujiente", con el que fue indiscutible txapeldun en 2007 del Campeonato de pintxos de Gipuzkoa. Un relleno tradicional de mejillón de salsa americana, pero esferificado, dispuesto en una comestible concha de pasta filo teñida con tinta de calamar, escoltado de un risotto (en realidad elaborado con pasta orzo o puntalette) y decorado con falsas y punzantes huevas de tabasco. Un pintxo que en su día fue una feliz trasgresión.

Por otra parte, muy clásicos y sencillos pero igualmente sabrosos los mejis ofrecidos por esa tasca selecta que es la lasartearra taberna Avenida del cordial **Yon Mikel Rodriguez**, con una salsa picantona que te hace revivir... si estabas muerto.

FOTO: "Pintxo de falso risotto de mejillón crujiente"

**DJ IÑIGO ETXENIKE**

Ezkontzak  
Despedidak  
Jaia

# 655 744 657

ESTAS NAVIDADES  
DISFRUTA DE

*Aurki*  
EN TU MESA

*Gabon  
zoriontsuak!*



★ FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr. ★

Y NUESTRA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES

Disfruta de nuestra selección de productos gourmet para estas fiestas. Los mejores foie-gras frescos, mi-cuits, magrets, ahumados, ibéricos, cochinitos, txangurro relleno a la donostiarra, langostinos salvajes, langostas, bogavantes, pulpo cocido, caviars, trufas frescas (Tuber Melanosporum), capones y pulardas rellenas.



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



**Dani Corman**  
Consultor enológico

## ● BASONDOA: EL SUSURRO DE LA BALDORBA

**S**iempre me ha gustado la música de **Benito Lertxundi**. Su emotivo “**Baldorba**”, me hizo situar por primera vez en el mapa esta zona de Navarra también conocida como **Orbaibar** o **Valle de Orba**.

Fue un Febrero de 2005 cuando nos escapamos por primera vez a conocerla. Recuerdo unos días maravillosos disfrutando de preciosos paisajes de invierno y una rica gastronomía, con la caza y la trufa como

protagonistas. Aquellos días tuvimos la suerte de visitar a un par de productores muy especiales. Hoy quiero hablarlos de uno de ellos.

A comienzos del siglo XX, cuando la plaga de filoxera había arruinado la viticultura en Navarra, el joven **José María Ibáñez** fue becado por las instituciones del momento para aprender, en la región de **Champagne**, el proceso de elaboración de sus reputados espumosos. Tras la experiencia vivida, decidió poner en práctica los conocimientos adquiridos y fundó su pequeña bodega en el pueblo de **Oloritz**, bajo el nombre de **Basondoa**. Ya desde el comienzo apostó por variedades locales de uva y sus vinos gozaron de éxito tanto en el mercado local como en el de exportación. Obtuvo el reconocimiento por parte de las autoridades locales, quienes agasajaban a sus ilustres invitados en las celebraciones con el espumoso del joven Ibáñez. Su esmerado método y cuidado por los detalles fue trasladándose de generación en generación, llegando finalmente hasta **Mitxel Ibáñez**, actual continuador de un legado de más de cien años.

Su escasa producción en los últimos años ha permitido un cierto anonimato y un consumo principalmente entre clientes particulares y amigos de la casa, con lo que rápidamente se agota la producción año tras año. De la añada 2016 se han producido tan sólo 7.800 botellas. La garnacha tinta con que se ha elaborado procede de un viñedo de 25 años de producción ecológica, ubicado en **Irunberri-Lumbier**, sobre suelos de margas arcillosas combinadas



con tierras calizas, a una altura de 475 m.s.n.m. Tras la obtención del vino base y provocada la segunda fermentación ha pasado, nada más y nada menos, cuatro años en contacto con sus levaduras antes del degüelle, tras el cual no se ha adicionado nada de azúcar.

Este **Basondoa Blanc de Noirs Brut Nature** es un excelente vino espumoso. Visualmente atractivo, gracias al ligero contacto de las pieles tintas con el mosto y esa sucesión de minúsculas burbujas subiendo ordenadamente a la superficie. Su nariz es fina y elegante, perfectamente perfilada por el prolongado tiempo de maduración en la bodega, con aromas que van surgiendo de manera pausada, casi como un susurro que cuenta historias al oído. Pero es en la boca donde el vino muestra todo su esplendor. Burbuja delicada, fina, cremosa, acompañada de muy buena frescura, sapidez y profundidad. Una delicia.

Cada vez que abro una botella de Basondoa no puedo evitar emocionarme recordando aquellos maravillosos días recorriendo el valle, mientras resuena en mi cabeza la preciosa melodía de Benito Lertxundi.

# Aimarez

Vinos y bodegas propias  
en Labastida  
(Rioja Alavesa)

El mejor sabor de **Rioja Alavesa** directamente a tu casa !!  
**Arabar Errioxako zaporea zure etxean**

Son tiempos duros y complicados. Tiempos de mirar hacia nuestros productores más cercanos y apostar por lo local.

Aimarez, bodega familiar situada en Labastida (Rioja Alavesa - Araba) lleva décadas elaborando su tinto tempranillo de maceración carbónica y su blanco viura, dos vinos que representan el más puro espíritu de Rioja Alavesa: frescos, sabrosos, sanos... y elaborados siguiendo los sistemas ancestrales heredados de nuestros padres y abuelos.



Apuesta por lo nuestro...  
apuesta por **Aimarez**

**Disfruta de  
dos grandes vinos  
a un precio excelente !!**

**BLANCO VIURA:** Caja de 6 botellas **20 €**  
**TINTO TEMPRANILLO:** Caja de 12 botellas **40 €**

(Portes e IVA incluidos. Servicio a Álava, Gipuzkoa y Bizkaia.  
Otras zonas, consultar)

**BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - [www.aimarez.com](http://www.aimarez.com)**



**Aitor Buendía**

[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)

Para Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food, la comida es un camino hacia la libertad. Si las personas pueden alimentarse, pueden ser libres.

## “COMIDA Y LIBERTAD”, POR CARLO PETRINI

¿Crees que comes sólo para alimentarte y sobrevivir? ¿De dónde viene ese alimento que estás disfrutando? ¿Qué consecuencias tiene que hayas elegido comer ese alimento y no otro? Para **Carlo Petrini**, fundador y presidente de **Slow Food**, la comida es un camino hacia la libertad. Si las personas pueden alimentarse, pueden ser libres.

“Comida y libertad” es un libro inspirador sobre las aventuras y los viajes de Carlo

en su lucha mundial por revolucionar la forma en que los alimentos se cultivan, se distribuyen y se comen; compuesto por relatos sinceros y emotivos, nos permite vislumbrar la situación actual sobre la cadena de producción alimenticia y plantear posibles modelos para el futuro.

Además, esta entretenida y apasionante historia en la que se exalta el extraordinario poder creativo de la diversidad humana, biológica, cultural y científica, quiere hacer reflexionar a las personas lectoras sobre el impacto que los alimentos tienen cada día en el medio ambiente, la justicia social y la salud en todo el mundo.

La traducción al castellano de «Comida y libertad» se debe a Diente de León, un programa editorial además de una plataforma activa de formación sobre temas relacionados con la ecología, las plantas medicinales, la salud, la nutrición, el cuerpo y la mente.

Slow Food es un movimiento mundial que hoy involucra a millones de personas, en más de 160 países, que trabajan para asegurar que todo el mundo tenga acceso a una alimentación buena, limpia y justa. Así sea. Es nuestro camino.

Urte berri on guztioi!



con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi | radio vitoria

Domingos, 13 h. | Jueves, 17 h.

Sidras  
BEREZIARTUA  
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*



## TURISMO GASTRONÓMICO

PASTOREANDO OVEJAS  
SIN IR A BELÉN

La historia de Almudena me ha llegado como caída del cielo este mes de Diciembre. Porque me gusta contar historias de personas que se atreven a intentar cumplir sus sueños y esta es una de las más bonitas que recuerdo.



Os hablé de otro pastor, Zacarías Fievet. El del programa de la tele "Entre ovejas", que llevó a hacer la trashumancia con él a unos cuantos famosos... Por ahí va la cosa. No va a hacer falta ser famoso para pastorear. Ya es un lujo al alcance de cualquiera.

Almudena Rodríguez trabajaba como mando intermedio de una gran superficie comercial, un trabajo absorbente que apenas le dejaba tiempo para ver a sus hijos a diario. Tras el nacimiento del tercero, en 2010 decide, junto a su marido, dejar Erandio (Bizkaia) e iniciar una nueva vida en Argañin (Zamora) en la comarca de Sayago, un lugar que les encantó y que descubrieron durante unas vacaciones de Semana Santa.

Pensaron en rehabilitar una casa para convertirla en un bar-tienda o en un centro rural pero finalmente acabaron comprando 400 ovejas para iniciar un proyecto conjunto con unos vecinos que ya tenían ganado. Nueve meses más tarde la alianza se rompió y Almudena y su pareja se llevaron sus ovejas a Argañin. Sin experiencia y con tantas cabezas de ganado, la cosa se ponía difícil. Se acabó de complicar cuando las circunstancias vitales terminaron separando a Almudena y su marido.

Completamente sola Almudena intentó continuar su sueño. Y fueron unas amigas que la acompañaron un día en sus tareas cotidianas las que le dieron la idea: "la gente pagaría por vivir esta experiencia" dijeron. Así nacieron este verano de 2021 las mañanas de pastoreo. Por un precio de 10€ para adultos y 5€ por niño, podemos pasar una jornada laboral con la ganadera y participar en su día a día.

Recordad, este año no hace falta ir a Belén para pastorear. Acercaos a conocer a Almudena y a su rebaño. Granja Biotza- 677 78 62 40. FB Granja Biotza.

¡Feliz Navidad! Y bienvenido 2022.

## Nere Ariztoy

Consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios



## DÍ...VINOS

BOHIGAS BRUT NATURE RESERVA  
(D.O. CAVA)

Fermí Bohigas es una bodega familiar tipo château que elabora tintos, blancos y espumosos.

Trabajan especialmente bien los cavas. Esta bodega nace en el privilegiado enclave de la "Cuenca del Anoia" en Òdena, donde se encuentran las cavas y viñedos de Can Macià.

Desde hace más de ocho siglos la familia cultiva sus viñedos bajo la influencia del río Anoia, respetando la tierra y buscando un canal de expresión en las variedades que mejor se han adaptado. Con más de 35 hectáreas de terrenos planos y clima mediterráneo-continental, Can Macià tiene una producción de rendimientos bajos y acidez alta, con maduraciones lentas pero completas, que hacen de esta finca una zona especialmente indicada para la obtención de vinos base cava de gran calidad. La elaboración de sus cavas está basada en las variedades autóctonas Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

El cava Bohigas Brut Nature es elaborado con las variedades Macabeo, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada. se mantienen un mínimo de 15 meses en la cava. **Burbuja fina Aroma muy fresco destacando fruta blanca** (manzana ácida y pera) **so-bre notas de piel de cítricos y flor blanca**. De fondo notas especiadas debido a la crianza (canela) y galleta. Es un cava estructurado. La burbuja desprende sensaciones de cremosidad, dando volumen y suavidad a la estructura que confiere la acidez y ampliando los aromas de fruta blanca y especies que se repiten en boca. Final seco, que limpia bien, dejando una gran sensación de frescor. Para tomarlo entre horas, con aperitivos, carnes... Felices pascuas !



## Jon Méndez

(Vinatería Viniápolis)  
Birmingham, 8 (Gros)  
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA



<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

**AQUAIGNIS**

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,  
we are a hot spring resort  
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.



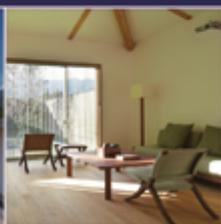
The joy to pick  
fresh strawberries.



**LODGING**

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## “HOMEMADE” O “PRODUCTOS INDUSTRIALES”

Como pasa en la cocina, en la coctelería también hay productos intermedios que se pueden hacer, o preparar de forma casera, siempre y cuando tengas los conocimientos adecuados para poder elaborarlos. Además del **conocimiento sobre la materia**, hay que valorar otras opciones como si hay algún **producto similar en el mercado** de buena calidad, si el coste que me va a suponer hacerlo **es aceptable**, la **necesidad** que tengo de hacer **ese producto** y por supuesto también influye la **ilusión** con la que hagamos el producto.

Ahora desarrollemos cada una de estas facetas... La primera y más importante, el **conocimiento sobre el producto y su manipulación**. Esta parte es vital para saber cómo podemos obtener un producto final con el mejor resultado, pero también es imprescindible que sepamos que es lo que estamos buscando, pues si no sabemos exactamente lo que queremos es muy complicado poder obtener un buen resultado.

Os pongo un ejemplo clarísimo, si hacemos un sirope de hierbabuena, lo podemos hacer con hojas frescas o bien con hojas secas ya sean compradas o deshidratadas por nosotros. Si lo que quiero es hacer un sirope fresco con esa esencia de clorofila usaremos las hojas frescas, que sería ideal para hacer un mojito, pero si por el contrario lo que quiero es esa potencia de sabor y aroma a hierbabuena usaremos las hojas secas, y este sirope lo podemos introducir en un coctel más complejo donde no busquemos el frescor sino la potencia de sabor.

Pasamos al siguiente punto, si hay **algún producto similar en el mercado**, ¿Por qué hacer el nuestro propio? A esta pregunta hay muchas respuestas, pero la más habitual suele ser “porque ninguno me convence o ninguno me gusta”. Si hablamos de siropes, también suelo oír, porque el azúcar y agua no vale nada, y es cierto, su coste es bajo, pero... ¿y tu tiempo? ¿y la **electricidad** empleada para hacerlo? **Estos dos costes son dos elementos que muchas veces pasan desaperci-**

**bidos**, cuando realmente, el coste más elevado a la hora de elaborar un coctel o plato es la mano de obra cualificada. En este punto, además, hay un problema más, ¿cómo calculo el coste exacto de un producto? Pongamos que hablamos de un sirope, del ejemplo de antes, tenemos que calcular primero el coste de las materias primas, es decir la cantidad que vamos a echar de cada producto y a qué precio lo hemos comprado, en este primer punto, ya estamos invirtiendo o perdiendo tiempo según se mire. Una vez que tengo todos los ingredientes los pongo en la olla y los hago, ¿Cómo se cuándo va a estar el producto siempre igual? Si la respuesta es porque lo probamos, eso no es una razón científica, porque si por ejemplo estamos haciendo un sirope y se nos ocurre comer antes un trozo de chocolate amargo nos va desvirtuar todo el sabor del producto. ¿Cómo calculo el coste de la luz empleada? ¿Desde qué momento comienzo a sumar minutos para luego contabilizar la mano de obra?

Por estos motivos, hay que pensar muy bien si nos merece o no la pena hacer un producto o comprar, pero **además entran en juego la necesidad e ilusión**, que son dos afirmaciones que van de la mano, pues muchas veces no tenemos la necesidad de elaborar un producto, pero dada la ilusión que tenemos por hacerlo nos convencemos de que lo necesitamos y terminamos haciéndolo. Y viceversa, hay veces que necesitamos un producto, pero que por falta de ilusión no lo llevamos a cabo.

Los “homemade” más habituales suelen ser **los siropes y los bitters**, pues son productos de “bajo riesgo alimenticio”, lo que no significa que si lo hacemos o conservamos en malas condiciones se conviertan en productos de “alto riesgo alimenticio” por la mala manipulación que hemos desarrollado.

Por otro lado, están los productos intermedios o premix, serían aquellos productos que preparamos con antelación en la Mise en Place, para facilitarnos la hora del servicio. En este punto también hay mucha controversia, porque unos dicen que hay que hacerlo todo al momento y otros que ¿Por qué no tenerlo preparado con antelación? Pero, como este debate también es muy amplio, lo dejo para el siguiente artículo.



Pásate estas navidades por  
**Ogiberri/latortilladetzabaleta** en el nuevo  
Centro Comercial Garbera Revolution.  
**¡Y llévate la recién hecha, al instante!**

O si lo prefieres,  
**te la acercamos**  
a cualquier punto de Donosti

[www.latortilladetzabaleta.com](http://www.latortilladetzabaleta.com)

☎ **641 55 03 18**  
📍 C/José Arana 16 Bajo  
📷 @latortilladetzabaleta  
📍 La Tortilla de Zabaleta

Consulta condiciones para  
**Pedidos especiales\***  
Para tus comidas/cenas de empresa  
y otras celebraciones navideñas.



\* Mismo 3 envíos.  
Todos los días a partir de las 10:00h.

## DARK FASHIONED

### INGREDIENTES:

- 7 cl. Ron Plantation Original Dark
- 1,5 cl. Sirope de Falernun
- 2 dash Orange Fee Brothers
- 1 naranja
- 1 unidad hielo seco

### ELABORACIÓN:

Este coctel lo elaboramos directamente en vaso, echamos todos los ingredientes, mezclamos bien y aromatizamos con naranja, continuamos removiendo hasta homogenizar el resultado del coctel. Si queremos acelerar el proceso de mezcla de todos los ingredientes añadiremos un poco de hielo seco, que lo que provoca es una maceración fría rápida de todos los ingredientes. Finalmente taparemos el vaso con su cúpula de cristal para mantener los aromas y que así cuando lo vayamos a beber lo podamos apreciar.



**ASTOBIZA**  
HAND MADE  
ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD  
www.astobiza.es

Distribución para Gipuzkoa  
**KAPELA**  
Gourmet Selección  
620 39 67 87  
comercial@kapela.es

**MALKOA**  
Txakoli de Larga Guarda

**ASTOBIZA VERMOUTH**  
WORLD VERMOUTH AWARDS  
WORLD'S BEST SEMI-SWEET  
WORLD GIN AWARDS  
LONDON DRY  
Innovación Km.0



**Carol Archeli**

www.pescaderiaespe.com

## UN CLÁSICO PARA NAVIDAD

**E**stamos en tiempo de txipiron, eso nadie lo puede negar. Si te acercas a la lonja de Pasajes estas últimas semanas podrás comprobar que los barcos que subastan sus

mercancías allí vienen cargados de calamar. El calamar y la sepia destacan, en abundancia, sobre el resto de especies que capturan.

Se trata de buques que faenan en el Cantábrico, en el Golfo de Bizkaia. Los calamares, al igual que todas las especies se clasifican por tamaño. Los del número uno son los más grandes y los del cinco los más pequeños, y se subastan por separado.

Este año no está entrando demasiado y su precio, especialmente el del grande no está bajando nada. Pero su sabor, **el sabor del calamar de aquí, no tiene igual.**

Nosotras vendemos mucho calamar, especialmente ahora, que es su época. Es cuando más rico está y cuando suele estar mejor de precio. Y además, es que en Donosti nos gusta mucho. Para la plancha, frito en tiras, en su tinta, con patatas, a lo Pelayo, con arroz...de cualquier modo nos encanta.

Pero hay una receta a la que tod@s, especialmente las generaciones más jóvenes, tenemos cierto miedo (y me acabo de incluir, tan ricamente, entre las generaciones más jóvenes...jajaja. Si es que lo importante es el espíritu). Pues eso, que hay una receta que nos da respeto y no nos atrevemos a hacer: Los **txipirones rellenos en su tinta**, uno de nuestros clásicos y buque insignia de la gastronomía donostiarra.

Una vez tuve la suerte de ir a cenar a Arzak con otras dos amigas pescaderas. Además del maravilloso trato que recibimos por parte de todo el equipo, especialmente de Elena, del rato que compartimos con ella y de lo riquísimo que estaba todo, en el recuerdo de mi cerebro sensorial está para siempre unos txipirones dedal rellenos que me sirvieron. Creo que ese sabor ha pasado a formar parte de mi ADN de sabores y no me va a abandonar de por vida.

Es cierto que los txipirones los había visto yo, unos días antes, en la Lonja de Pasajes. Un txipiron pequeño, que le llamamos nosotras de dedal, porque es así, en cocinado queda del tamaño de un dedal de coser... ¡imagínatelo! Yo los vi y me parecieron un género increíble pero también tenían un precio increíble y los dejé pasar.

Cuando el sábado fuimos a cenar y me lo ofrecieron, ¡no me lo podía creer! Dicho sea de paso que yo nunca pido txipirones en su tinta fuera de casa. A mi madre le salen buenísimos y no necesito más. Pero aquello era diferente, esos txipirones, y encima cocinados en Arzak...esa ocasión no la podía dejar pasar. ¡Y qué maravilla! Cómo disfruté de esa textura, ese pedazo sabor, esa finura...esa cocina de bocado.

Y detrás de cada txipiron qué trabajo, qué dedicación, qué cariño por hacer bien las cosas. Yo creo que todo eso me comí. Por eso me supieron tan buenos y se fueron conmigo para siempre.



Pues no, no voy a aspirar a hacer, ni de lejos, aquello en mi casa, ni pretender que lo hagáis. Simplemente no me gustaría que esa receta de nuestras abuelas o bisabuelas se perdiera por no hacerla. Sólo pretendo explicar, de manera muy sencilla (y sana, desde luego) cómo hacer unos txipirones rellenos. Para que nuestro@s hij@s los prueben, les guste y se animen ellos también, en su día, a prepararlos. Creo firmemente que esta receta ha de pasar de generación en generación. Vamos a ello.

Entiendo que la gran dificultad de esta elaboración se encuentra en su ingrediente principal: el propio txipiron. Más que en él, en su limpieza y manipulación. Para hacer los txipirones rellenos debemos primero limpiar bien los txipirones, guardar cuidadosamente su tinta y reservar sus tentáculos y alas. Y luego, darles la vuelta.

Entiendo que esta limpieza no es fácil y que puede echar para atrás a más de un@, pero hoy en día esto está cambiando, y en algunas pescaderías, como la nuestra, **ofrecemos el servicio de limpieza de txipirones**, solicitándolo con unos días de antelación. Nosotras además, **disponemos dentro de nuestra marca propia de congelados, bandejas de txipirones limpios por nosotras, con su tinta y todo.** Listos para cocinar. Así que ya no hay excusas... ¡Manos a la obra!

Además, esta receta cuenta con la ventaja de que se puede hacer con antelación y conservar muy bien en el congelador. De esa manera, disponemos congelado en nuestra casa un plato de lo más sibarita para cualquier apuro. Y para las fiestas navideñas ¿Qué más apañado que tener el plato principal preparado semanas antes?

Otra cosa a tener muy en cuenta con este plato: **Siempre ha de reposar.** Si se van a congelar no es necesario, basta con dejarlos enfriar y meterlos después al congelador. Pero si no, hay que cocinarlos dos días antes de su consumo. Porque en esas 48 horas el calamar habrá absorbido los aromas de la salsa y habrá ganado muchísimo en sabor y también en textura. Comer un txipiron en su tinta recién hecho o comer uno reposado en la salsa 48 horas no tiene nada que ver. Así que sabiendo todo lo que sabemos ¡vamos al turrón!

(Receta al pasar la página)

# ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR  
NUESTRA AMPLIA CARTA**

**24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL**

**IMPORTACIÓN:**

Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadia -  
Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus -  
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -  
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

**LOCAL CRAFT - ARTESANAS:**

Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -  
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

**MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES**

para acompañar la cerveza

**VERMOUTH ELEGANTINI...** y gran ambiente!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA



## CAFETERÍA GARIBAI 21

- Dirigido por Edu Rubio -

**POSIBLEMENTE, LA MEJOR TORTILLA DEL MUNDO:**

(Preparada con huevos vascos, de Euskaber)

- De patata - De bacalao - De patata, cebolla y pimiento
- De txampi con jamón, cebolla y pimiento
- De patata rellena de York y queso...

**Y ADEMÁS...**

- Pintxo Cosoto (Mini tortilla de huevo Euskaber con su generosa loncha de Guijuelo)
- Pintxos de txorizo picante de León de Carnicería Mateo
- Embutidos de Salamanca - Caracoles... ¡Y MUCHO MÁS!!

Abrimos de lunes a viernes a las 08:00

(sábados, domingos y festivos, a las 10:00)

Y cerramos... a las tantas.

C/ Garibai, 21 (Centro)  
DONOSTIA.

Tf: 943 43 31 34



Cafeteria Garibai

## TXIPIRONES RELLENOS

– Ración para 3 personas – (por Carol Archeli)

### INGREDIENTES:

1kg. de Txipirones (peso bruto) limpios y con sus tintas; 1 sobre de tinta de sepia (opcional); 4 cebollas medianas; 2 dientes de ajo; 1 vaso de salsa de tomate o 3 tomates medianos pelados; ½ vaso de cognac; Sal; Aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN:

#### El relleno:

Primeramente vamos a preparar el relleno. Y reservar. Para ello, primero, cogemos los tentáculos y las aletas de los txipirones y los troceamos finamente.

En una sartén pequeña ponemos a pochar una de las cebollas con un diente de ajo ambos picados finamente, y cuando esté a medio pochar se añaden las patas y aletas troceadas, se sala y se deja pochar suavemente 10 minutos más. Pasado ese tiempo se retira del fuego y se reserva. Se pone a pochar el resto de las cebollas en una sartén junto con el diente de ajo. A los cinco minutos se agrega el tomate y que siga pochando cinco minutos más.

Transcurrido ese tiempo se añade el brandy, y cinco minutos después las tintas. Se rectifica de sal. La salsa gorda resultante se pasa por la batidora hasta conseguir la textura deseada y se vierte en la cacerola donde se van a cocinar los txipirones.

#### Los txipirones:

Los txipirones los tendremos ya limpios. Entonces solo nos queda darles la vuelta antes de rellenarlos.

¿Por qué se hace esto? Porque con este paso evitaremos que el relleno se salga del txipiron y nos olvidaremos de ponerle un palillo. Dar la vuelta a un txipiron limpio no tiene misterio, solo hay que hacerlo con cuidado para que no se rompa. Lo ideal es hacerlo sobre un soporte duro que tengamos en casa, por ejemplo el palo del mortero. Se apoyan en el palo y poco a poco se van dando la vuelta como si fueran una media o un calcetín. Despacio y con cuidado. Nada más. Una vez volteado



se limpian un poco de lo que pudieran contener y se procede a su relleno.

Con una cuchara introducimos en cada Txipiron parte del relleno que ya hemos preparado, sin llenarlo demasiado para que no desborde. Una vez rellenos se pasan por un poquito de harina y se fríen suavemente, de esta manera tenderán a encogerse algo y así cerrarán en su interior el relleno.

#### Montaje final

Muy sencillo. Ahora se introducen los txipirones ya rellenos en la salsa y se deja guisar unos 20 minutos. La salsa gorda se hará más ligera por el agua que vayan soltando los txipirones. Una vez transcurrido este tiempo ya estarán hechos.

#### Guarnición

Tradicionalmente se presentaban los txipirones rellenos acompañados de triangulos de pan frito. Hoy el pan frito ha caído más en desuso para dejar paso al arroz blanco, que luce mucho al plato colocado en forma de montaña junto al txipiron. Esto ya es cuestión de gustos. Ahora ya solo les falta el reposo o el congelador y ¡listos! Enhorabuena! Ya has hecho tus txipirones rellenos

¿A qué no es tan difícil? On egin!

# ESSENCIA

## WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com





**ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:** Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De bicipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

#### KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la penencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

#### KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

#### KURSAL 2011

Guan acogida de la penencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

#### KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

#### VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



# PATXI LARRAÑAGA

## CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 372 668

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)

## EN INVIERNO, DISFRUTA TAMBIÉN DE LA BUENA VERDURA DE TUDELA A TU CASA !!



ESTAMOS EN EL MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA



*Asier Martínez*  
Frutas y verduras de la Ribera

- ALCACHOFA DE TUDELA
- CARDO BLANCO DE TUDELA (para cocer)
- CARDO ROJO DE ÁGREDA (para cocer y ensalada)
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- APIO
- ESPINACA
- AJOS TIERNOS
- BERZA
- TOMATE FEO
- ESCAROLA
- COLIFLOR
- COGOLLOS DE TUDELA
- CEBOLLA DE MANJAO
- BRÓCOLI
- LECHUGA BLANCA
- OLIVA NEGRAL Y EMPELTRE

**DÉJATE SEDUCIR POR LAS INVERDURAS !!**

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO. 636 411 345  
ENVÍOS A TODO EL PAÍS



**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada nº 1887

## NO DEJES ESCAPAR TU COLÁGENO, TUS ARTICULACIONES TE LO AGRADECERÁN

**M**ientras pensaba sobre qué escribir en este número

de Ondojan, miraba a través del cristal y veía la lluvia, sentía la humedad y escuchaba el viento frío. Y esas sensaciones me trasladaron a un día como éste, en un invierno precovid, a la visita que hice al estudio de cerámica Miandku, donde mis amigos artesanos ponían su maravillosa vajilla hecha a mano y yo llevaba unos suculentos garbanzos acompañados de unas formidables guerreras como son las crucíferas (en este caso berza), y huesos!... tan olvidados.

Eran huesos de rodilla, un placer que desde que tengo uso de razón era motivo de disputa entre mis hermanos para ver quién se los comía. Los huesos con sus cartílagos con esa textura gelatinosa, que en particular a mí me chifla o cuando los utilizas para hacer un caldo, que al enfriarse parece un flan. Esa textura gelatinosa se debe al colágeno que contiene. **El colágeno es el componente principal de los tejidos conectivos que conforman varias partes del cuerpo, incluyendo los tendones, los ligamentos, la piel y los músculos, proporciona estructura a la piel y fortalece los huesos.**

A medida que vamos cumpliendo años empezamos a reducir la producción de colágeno. Esto se une a si se hace mucho deporte o cuando una mujer entra en la menopausia. Su falta provoca dolor de articulaciones, pérdida de masa ósea, pérdida de flexibilidad de la piel... Por ello **es importante introducir colágeno en nuestra dieta.**

Y ¿dónde lo encontramos? A pesar de que este tipo de caldos están llenos de colágeno, no es tan sencillo que cuando los comamos, el colágeno que contiene vaya directamente a nuestras articulaciones. El colágeno es una proteína, y como tal se descompone en aminoácidos durante la digestión y luego el cuerpo los recompone



para usarlos donde crea conveniente.

**Para poder fabricar colágeno, nuestro cuerpo necesita trabajar conjuntamente con proteína de buena calidad** que la encontramos en la carne, pescado, huevos y si eres vegano por ejemplo en la combinación de proteínas vegetales con cereales (lentejas con arroz) y con alimentos con acción antioxidante e inflamatoria como son: Vitamina C (naranjas, coles de Bruselas, pimiento rojo...), Verduras de Hoja Verde (lechugas, espinaca, perejil...), alimentos de vegetales de color naranja (Calabaza, zanahoria, boniato...)

Pero volviendo a los caldos y uniéndose a la necesidad de evitar el despielfarro alimentario, desde hace unos años se llama deshechos a los huesos, manitas de pollo, tendones, espinas... démosles una oportunidad y hagamos suculentos caldos que en estos tiempos de frío y lluvia nos alimentan el estómago y el alma.



**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada nº1887  
C/Prta nº4 3º, Donostia  
+34 961544675

### **CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD**

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación.**
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

**NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675**

# 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](http://www.urbitartesagardotegia.com)

TRIPONTZI JATETXEA (HERNANI)

## COCINA HONESTA Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

**H**ay restaurantes que le hacen a uno sentir una gran confianza desde el momento mismo que se atraviesa la puerta de entrada. Es lo que hemos sentido siempre en el Tripontzi de Hernani, un pequeño bar-restaurante situado en pleno casco histórico de la localidad de Donostialdea, a un paso de la plaza y el ayuntamiento, en el mismo emplazamiento que tuvo en su día el mítico **Iruntxi**. De hecho, mucha gente sigue llamando así al restaurante comandado por **Igor Muñoa (Berrobi)** y **Amaia Aizpurua** cuyo padre, **Pedro**, felizmente jubilado, fue quien dio merecida fama al local antes de que éste pasara, en 2004, a manos de su hija y su pareja.

La entrada en Tripontzi es la habitual en muchos bares-restaurantes. Es más, si no sabemos que al fondo hay un comedor debidamente acondicionado, el lugar nos puede parecer externamente un bar más y bastante estrecho, además. Pero una vez atravesado el pequeño pasillo de entrada nos encontramos con un pequeño pero muy bien aprovechado comedor, discreto, luminoso y acogedor, en el que podemos comer de mesa y mantel contemplando el trañín de la cocina del establecimiento, que permanece abierta de par en par mostrando sin vergüenza sus interiores a todo el que se acerque a la puerta.

Y es que Berrobi y Amaia no tienen nada que ocultar. **Su cocina es aparentemente sencilla y honesta, basada al 100% en el producto y buscando siempre la mejor relación calidad-precio** para el comensal. Estos principios, irrenunciables en esta casa, nos son demostrados con el primer entrante: un señor plato de **Jamón Duroc**, dulzón, con una textura realmente agradable, sabroso y con una grasa muy equilibrada. "En todas partes optan por el ibérico y nosotros queríamos un jamón bueno pero que permita disfrutar del mismo con una buena relación calidad-precio. Así que encontramos este jamón del que se puede servir una hermosa ración por 12 euros y la gente está encantada".

Igualmente satisfactorias resultan las **Gambas blancas de Huelva** con las que sigue el menú: de intenso sabor, pasadas el mínimo por la plancha para mantener su exquisita textura y servidas a la temperatura perfecta. Dos entrantes de diez.



### Platos de factura impecable

Entrando en los platos propiamente dichos, arrancamos con una de las especialidades de la casa, el **Txangurro a la donostiarra** elaborado, de principio a fin, en casa. "Sólo nosotros sabemos las horas que pasamos aquí picando txangurro, pero a la gente le encanta y hecho aquí está mucho más rico" nos cuenta orgulloso Igor. Alguna que otra pequeña cáscara entre nuestros dientes, así como el fantástico sabor nos dejan clara su sinceridad.

Seguimos con otro plato fetiche del local, la **Brocheta de langostino y bacon**, que Igor borda con una exquisita salsa elaborada con nata, mantequilla, perejil y una gota de Coñac. Ingredientes simples que logran un resultado en boca extraordinario.

Las **Almejas a la marinera** que continúan la degustación nos hacen ya quitarnos la txapela ante el arte de esta pareja, ya que son sin duda unas de las mejores que hemos probado nunca, hermosas, succulentas y acompañadas de un pil-pil de morirse a untar pan, al igual que el **Revuelto de hongos en cocotte** que sigue el menú nos deja boquiabiertos por su presentación, su sabor y su cremosidad. No en vano Igor lo prepara "a la francesa", al baño María y removiéndolo pacientemente una y otra vez hasta que el huevo alcanza consistencia de pomada. Una exquisitez que en pocos sitios se cuida de una forma tan especial.

Para terminar los platos principales, Amaia e Igor nos ofrecen una **Txuleta de Viejo** servida en su punto perfecto, tostada por fuera y roja por dentro acompañada de dos guarniciones de lujo: unos piquillos confitados de saltar las lágrimas y unas patatas caseras que rivalizan en gusto con la propia txuleta.

Y antes del café y la agradable tertulia que mantuvimos hasta el atardecer, Berrobi nos sirvió una descomunal copa con flan, helados, nata, algo de tarta... "Llevo tiempo reivindicando la '**Copa de la casa**', ese postre que antes era imprescindible en cualquier comida en Euskal Herria y que ahora nadi pide y casi nadie ofrece. Lo estamos recuperando y esperamos que vuelva a ponerse de moda". Ni que decir tiene que nos pareció una idea fantástica.



**TRIPONTZI JATETXEA**  
**Andra Mari, 11 - HERNANI**

**Tf: 943 55 57 24**

### Un lugar sencillo y accesible

Tripontzi abre todos los días de la semana, salvo el domingo, y entre semana ofrece un excelente **menú** de cocina tradicional a 12,50 euros, así como un **menú degustación** de fin de semana de 7-8 platos, terminado siempre en pescado y txuleta, al excelente precio de 35 euros, bebida aparte.

La de Igor y Amaia es una apuesta clara, atractiva e ilusionante por la tradición vasca, **aquellos restaurantes de antaño en los que el trato es tan importante como la comida** y en los que se comía rico y barato buscando, sobre todo, la satisfacción del comensal. Volveremos a Tripontzi porque nos encantó su ambiente y su naturalidad y, sobre todo su cocina de la que todavía nos quedan por probar sus atractivas **ensaladas**, que constituyen una importante parte de su carta, y sus **pescados** que, según tenemos entendido, son tan bien cuidados o más que su excelente carne... esperamos contároslo en nuestra próxima visita que, además, coincidirá con una **inminente reforma** que aumentará en 4-5 mesas la capacidad del comedor... estén atentos a sus pantallas.





# 5

**MASKARADA**  
Eskura ezazu!

**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**



**MASKARADA**

Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · [www.maskaradadenda.com](http://www.maskaradadenda.com)

## La receta de... AINARA LÓPEZ

### PASTEL DE MERLUZA

#### INGREDIENTES:

400 gr de merluza cocida (unos 600gr sin cocer).  
230 gr de nata para cocinar.  
140 gr de salsa de tomate frito.  
4 huevos L.  
Sal  
1/2 puerro.  
Agua.

#### ELABORACIÓN:

Pondremos el puerro, el agua y la sal en una cazuela. Cuando empiece a hervir añadiremos los lomos de merluza. Taparemos y dejaremos cocer unos 5 minutos. Sacaremos la merluza y dejaremos templar.

Una vez esté templado desmigaremos con las manos.

En un cuenco pondremos el pescado, la nata, la salsa de tomate y el punto de sal, batiremos con ayuda de batidora.

Añadiremos los huevos y batiremos ligeramente.

Pondremos la masa resultante en una molde rectangular y con el horno caliente a 180 grados cocinaremos el pastel al baño María 45 minutos.

Sacaremos y dejaremos enfriar antes de consumir.



#### LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

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

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

**Ainara López**

Madre y divulgadora gastronómica  
DONOSTIA



PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



[visitriojaalavesa.com](http://visitriojaalavesa.com)



**ENTRA**

[visitriojaalavesa.com](http://visitriojaalavesa.com)



**ELIGE**

una experiencia



**REGALA**

Rioja Alavesa



**DISFRUTA**

hasta un año



RUTA  
DEL VINO  
RIOJA · ALAVESA

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO

#### INGREDIENTES:

Para la crema pastelera: 1/4 litro de leche entera, 1 palito de canela, 1 piel de naranja, 50 grs de azúcar, 30 grs de harina normal, 1 Huevo, 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

100 grs chocolate negro

2 dl Nata semi-montada sin azúcar

#### ELABORACIÓN:

Lo primero es preparar la crema pastelera al microondas: **1.** Calentar en un bol para microondas a media potencia (450 W) la leche junto con la canela y la piel de naranja. Dejar infundir (aromatizar la leche con la canela y la naranja) 10 minutos. **2.** En un bol mezclar la harina y el azúcar. Remover y mezclar bien. **3.** Añadir al bol, los huevos y la esencia de vainilla. Remover y mezclar bien. **4.** Añadir la leche con cuidado sin la canela ni la piel de naranja. Remover bien. **5.** Ir metiendo esta mezcla en el bol al microondas a media potencia (450 W) en intervalos de 2 minutos y en cada vez remover con una barilla hasta que la crema esté densa y bien caliente. **6.** Añadir el chocolate en trozos a la crema y remover hasta que se deshaga por completo. **7.** Dejar templar la crema de chocolate e ir añadiendo la nata montada poco a poco removiendo suavemente con una cuchara. **8.** Verter la mezcla en vasos o en un bol. **9.** Enfriar en la nevera y servir.

Receta elaborada por **Irati y Alanis**.

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

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

www.ogiberri.com



# GANA UN LOTE



**bacalaos  
uranzu**

Tu tienda de bacalao online  
[www.bacalaosuranzu.com](http://www.bacalaosuranzu.com)



## DEL MEJOR BACALAO

Ondojan.com y Bacalaos Uranzu te dan la oportunidad de ganar un excelente lote de bacalao y productos artesanos que recibirás completamente gratis en tu domicilio en caso de ser uno de los ganadores de nuestro sorteo.

### CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

**1 Bacalada de 3 Kg.**

**1 Kilo de Bacalao  
desmigado**

**1 tarro de Miel de las  
Hurdes**

**Lote valorado en 62€**  
(Precio de venta en tienda)

### SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

Para participar en nuestro concurso sólo tienes que respondernos a estas tres preguntas sobre Bacalaos Uranzu (Las respuestas las encontrarás en la sección "Placeres Gastronómicos", en las páginas finales de esta revista).

- 1> ¿Por qué nombre se conoce también al "Filete selección" de bacalao?
- 2> ¿Cómo se llaman los dos responsables de Bacalao Uranzu?
- 3> ¿Se vende bacalao desalado en los puestos de Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:  
[josema@zumedioak.com](mailto:josema@zumedioak.com)

Entre los acertantes sortaremos 3 lotes de bacalao compuestos de una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un tarro de Miel de las Hurdes "El Tío Picho". El lote está valorado en 62 euros.

**¡Anímate, participa y... ¡MUCHA SUERTE!!**

**DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • IRUN: Mercado de Uranzu • ERRETERIA: Centro Com. Niessen**

## Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

### VINO CALIENTE

¿No estás cansado de que te cuenten el chiste de que un vasco y un árbol de navidad se parecen en que ambos tienen las bolas de adorno? Pues hay que ponerle remedio rápidamente aunque a priori parezca complicado mezclar erotismo y navidad en una receta de cocina.

Como siempre **es importante todo lo que rodea a nuestra cita**. Vamos a imaginar que estamos en ese punto en que la vasquita objeto de nuestro deseo acepta venir a pasar con nosotros si no la Nochebuena, sí al menos una buena noche. Hay que currárselo un poco y alquilar una cabaña o bungalow en un sitio nevado y con mucho frío (en el exterior se entiende). Si hay un fuego bajo ya el romanticismo estará en el aire.

Necesitaremos **una botella de tinto joven de calidad**, entre 60 y 80 gramos de azúcar (yo le pondría 60, no me gusta demasiado dulce y al final se puede rectificar) corteza de naranja y limón, 2 palos de canela y anís estrellado. Estos son los básicos, también puede llevar cardamomo, unas bolitas de pimienta negra, cúrcuma e incluso un toque de picante que nos hará entrar en calor todavía antes y nos activará la circulación (algo realmente útil a la hora de la coyunda).

Ponemos las especias al fuego y añadimos el azúcar. Cuando se empiezan a extender sus efluvios añadimos una pequeña cantidad de vino hasta disolver el azúcar y después el resto del vino. Lo dejamos a fuego lento una media hora y lo colamos.

Al volver del paseo por la nieve dejamos a nuestra Julieta o Nekane calentándose junto al fuego y le servimos un vino en la vajilla más cuqui que hayamos encontrado en el mercadillo navideño. Nos retiramos brevemente con alguna excusa para enfundarnos el traje de Olentzero sexy que



tendremos preparado para la ocasión. Ella estará sujetando la taza con las dos manos, con la mirada perdida y cuando levante la mirada y vea a un chicarrón del norte vestido de Olentzero con transparencias nos pedirá un poco más de vino. Ahora hay que averiguar si bebe para olvidar esa visión o si tanto esfuerzo no ha caído en saco roto y el chiste de las bolas pasa a ser historia.

**Carlos Lahoz**

Miravientos Distributions  
ELGOIBAR



**Villa-Lucía**, Laguardia presenta **ComeCultura**

**FIESTAS-CENA** de celebración de **NAVIDAD** para grupos de empresa, amigos... en **VILLA-LUCÍA**

**10-11-17-18 de Diciembre**

DIFERENTES ALTERNATIVAS DE MENÚS • MÚSICA CON "TWIN ROOM" & "EMILIO RETORTILLO" DURANTE LA CENA Y MÚSICA DE FIESTA CON "DUO IMPERIAL": VOCES EN DIRECTO & DJ • SWEET & CANDY BAR DURANTE EL BAILE • SORTEOS DE NAVIDAD • PHOTOCALLS GENERAL & VINTAGE • SERVICIO OPCIONAL DE AUTOBUSES MAGIC WINE TOUR (CONSULTAR)

**ESPACIO SEGURO COVID-19. Reservas en el: 945 600 032**



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

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

# VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría  
embotellada

Miravientos Distributions  
**618 259 339**



# ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH  
TARIFA

## LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.  
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.  
Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN  
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO  
IKE JIME



DESANGRADO  
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO  
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

[www.jcmackintosh.es](http://www.jcmackintosh.es)



**JAVIER MOSQUERA**  
Abogado

El abogado Javier Mosquera responderá en esta sección de forma gratuita las consultas jurídicas de nuestros lectores. Para ello, deberán enviar la consulta a la dirección **elabogado-responde@gmail.com**. Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasas, 8. Tf. 943 88 96 42)

## El Abogado Responde

### CONTROL DE ALCOHOLEMIA Y ABUSO POLICIAL

**H**ace unos días me paró la policía en un control de alcoholemia. La historia acabó conmigo detenido en comisaría por alcoholemia y por agredir a uno de los policías. Reconozco que sí había bebido, pero no estoy conforme con lo de la agresión porque fueron ellos los que me provocaron y también me agredieron a mí. ¿Puedo denunciar a los policías por brutalidad policial, o algo así? **Gracias. J.J.. (Beasain).**

Antes de denunciar hay que saber si lo que tú cuentas tiene una base legal y pruebas que pue-

dan sostenerlo. Si como dices, tú también fuiste agredido, debería haber un informe médico que lo acredite; luego deberías solicitar una copia completa del Atestado policial para ver lo que los policías indican en él, y por último ver si dispones de testigos, grabaciones de audio-video...

Si a la vista de todo esto ves pruebas suficientes para una denuncia contra el policía, deberías ir al Juzgado a interponer una denuncia por lesiones y abuso de autoridad; si no dispones de pruebas, piénsate el poner la denuncia porque está penada la denuncia falsa, y puedes acabar siendo imputado en un proceso penal.

### EMBARGO DE LA VIVIENDA Y DEUDA ECONÓMICA

**M**i consulta es sobre el embargo de mi vivienda: me ha llegado una carta del Juzgado donde me dicen que me van a embargar la vivienda por no pagar la hipoteca, y que se va a subastar dentro de unas semanas. Estoy muy asustada porque me van a echar a la calle y encima me dicen que me quedo sin casa pero que todavía debo al Banco unos 35.000€. ¿Cómo es posible que encima de que pierdo mi casa todavía deba dinero, cuando fueron ellos los que la tasaron y me dieron sólo el valor de la casa? No entiendo nada. ¿Qué puedo hacer?. **A.U. (Ordizia)**

Para los casos de ejecución hipotecaria por causa de impago, los bancos proceden a solicitar el embargo de la vivienda por el valor que falte por pagar de la hipoteca más una cantidad para intereses y costas.

Pues bien, el Juzgado procede a sacar la casa a subasta pública en ese precio, y en la mayoría de los casos no va nadie a la subasta, así que el propio Banco se la adjudica, pero, y aquí está

el secreto, la Ley le permite adjudicarsela en un precio inferior en un 30% al precio de subasta, con lo que el Banco se queda con la totalidad de la vivienda, y aún así la deuda no se extingue, sino que se mantiene, y por ello pueden seguir exigiéndote el pago de una cantidad de dinero.

Como ves, es una situación muy injusta y genera que la deuda siga viva, con lo que te ves sin casa y sin dinero.

Recientemente hay iniciativas parlamentarias para crear una ley para evitar estas situaciones, con lo que con la entrega de la vivienda quedaría saldada la deuda en su totalidad (como ocurre en muchos países cercanos). El problema es que en España la garantía hipotecaria tiene un componente personal, y no vale eso de entregar las llaves en el Banco y que se queden con la vivienda, porque la vivienda no es la responsable ante el Banco, sino que lo es la persona.

Mi opinión es que esta ley que están estudiando no va a prosperar porque los Bancos tienen mucha fuerza política y, claro está, no quieren viviendas, sino que quieren dinero.

**Javier Mosquera**  
**Abogado**

Jose Lasas, 8  
**LAZKAO**  
Tf. 943 88 96 42



*Patricio*  
Cocktail Bar

*Tu mejor ambiente  
en pleno centro  
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

**ALBOKA**  
Plaza de la Constitución 8  
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN  
Tlf.: 943 42 63 00    albokaartesania@hotmail.com

*La Gata con Botas*  
Boutique  
Erótica

Ven a visitarnos y descubre  
las últimas novedades

[www.lagataconbotas.es](http://www.lagataconbotas.es)

C/Karmelo Etxegarai Nº 7 - DONOSTIA  
Tf. 943 310 270 - 638 847 789  
patricia.lagataconbotas@gmail.com

KALE NAGUSIA, 14  
20003 DONOSTIA  
943 424 797

**ENBATA**

enbatadenba@gmail.com  
www.enbata.eus

ITSAS ESTILOA - ESTILO DE MAR - STYLE MER

**KROMÁTICO (GASTEIZ)****PALETA DE COLORES, OLORES Y SABORES**

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Acudir a Kromátiko no es acudir a un restaurante convencional. Aunque el palabra esté gastado hasta la saciedad y se utilice de una manera incorrecta si nos ceñimos al diccionario, el acudir a este restaurante de Gasteiz es lo que hoy en día en círculos culinarios se entiende como una “experiencia” gastronómica. En Kromatiko no sólo nos llenaremos la andorga (que lo haremos, porque las raciones son generosas y los platos intensos y saciantes), sino que experimentaremos sabores, texturas, colores, sensaciones... que no habíamos vivido anteriormente o que lo habíamos hecho en contadas y muy especiales ocasiones. Entrar en Kromátiko significa aceptar las reglas del juego y dejarse llevar a un ámbito que trasciende al meramente gastronómico de la mano de cuatro personas que disfrutan, y valga la redundancia, haciendo disfrutar a quien entra en su casa.

**E**n cualquier caso, Kromátiko no es un Mugaritz. No es un laboratorio de sensaciones en las que el hecho de comer llega incluso a difuminarse. Kromátiko es un restaurante y si bien el comer en el mismo va a rayar en algunos casos el experimento o el espectáculo, en esta casa el producto está en el plato y se ve, se palpa y se degusta. En Kromátiko, como indica su nombre, hay mucho color, hay mucha estética, hay mucho juego visual... pero también hay un amor por el producto, la temporada, el mercado, lo local, la tierra... conceptos que pueden parecer contradictorios con una postura vanguardista, pero que en este caso confluyen a la perfección.

**4 patas para un restaurante**

Kromátiko son cuatro sílabas y, sobre todo, cuatro personas: **Aitor, Zuri, Javi y Tata**. Aitor y Javi se ocupan de la cocina y Zuri y Tata gobiernan la sala. Los chicos por un lado y las chicas por otro. Muy vasco. Solo que precisamente lo vasco, al igual que lo gastronómico, se desarrolla de una forma muy especial en Kromátiko: Aitor es vizcaíno, Zuriñe es gasteiztarra de nacimiento e hija de coreanos Javi es andaluz y Tata es colombiana, pero ambos llevan, igualmente, una buena parte de sus vidas en la ciudad blanca. De semejante cóctel de culturas, referencias, memorias gastronómicas y

gustos sólo podía surgir algo como este restaurante que, inaugurado durante la pandemia y con un año escaso de vida, se ha convertido en una de las fórmulas más exitosas de la capital alavesa.

Las cuatro patas de Kromátiko, además, soportan el peso a partes iguales, ya que además de ser cuatro socios a partes iguales, todo el peso, todo, lo llevan “entre los cuatro y nadie más. Es complicado pero nos encanta porque el control es mucho más grande y, además, pretendemos que Kromátiko sea en el fondo como un restaurante familiar”.

La palabra utilizada por Aitor es la clave: “**Restaurante**”. Y eso que esa no era la idea inicial del proyecto. Kromátiko, iba a ser lo que también de manera algo equivocada conceptualmente se conoce como un “Gastrobar”, un establecimiento con una gran barra en la que se iban a servir pintxos, raciones, copas, cócteles... mientras que en las mesas se podría comer a la carta. La pandemia retrasó la apertura y condicionó el negocio. “La pandemia ha sido como un año en blanco, un banco de pruebas” continúa Aitor, “y Inos ha obligado a probar de todo: Restaurante, Take Away, Street Food... hemos hecho de todo. No hemos tenido un tiempo de adaptación, ha sido un año y pico muy intenso. Y ahora, con la situación algo más asentada, hemos decidido jugarlos como restaurante, y parece que hemos acertado.





## La degustación: coloreando la ciudad blanca

Lo primero que llama la atención al sentarse en Kromátiko es, precisamente, un detalle incoloro: una hermosa jarra de agua a disposición del comensal. Nos parece un detallazo y un gran ejemplo de respeto y fidelización.

También es depositada en mesa una selección de panes de **Artepan**, casa local por la que Kromátiko apuesta en un 100%, algo muy importante en un restaurante en el que hay no pocos platos de "Toma pan y moja", empezando por el pintxo de **Txistorra de Kanpezu a la brasa** con morrones asados con el que empieza el espectáculo.

Sigue a la txistorra una fundente y fluida **Croqueta de txuleta** que sorprende por la intensidad de su sabor (efectivamente, lleva txuleta), seguida, en un espectacular salto de la tierra al mar, por una **Ostra Guillardau nº 1 a la brasa con vichyssoise de apio y perlitas de manzana**. Aquí empezamos intuir la grandeza de Kromátiko, al conseguir, con algo tan delicado como la ostra y una verdura tan aromática como el apio un plato en el que, al contrario de lo que se podría pensar, la ostra resalta en toda su identidad y no queda escondido nada, ni la espectacular crema de apio ni la manzana... creándose una combinación perfecta.

Resultan también de diez los platos propiamente dichos

como las **Potxas ecológicas de Orbiso con emulsión de erizo, txiprones y bizkaina de oreja** con la que empiezan las raciones más contundentes. Un mar y montaña espectacular en el que las potxas guardan una textura perfecta, con un caldo de los que pegan los labios e invitan a no abrir la boca y disfrutar en silencio del momento. Igualmente, la **Anguila con foie** seduce también por su atrevida textura y, sobre todo, por su potente mole, tan espeso como una tinta de calamar, que unifica el plato y le dota de un acertado picante que termina de redondearlo.

Sorprenden, y mucho, los **Garbanzos verdes ecológicos de Orbiso con bogavante y salsa holandesa**. (Ver página anterior). La textura de los garbanzos es perfecta, pero igualmente lo es la salsa y el punto del bogavante. Nos encontramos con un plato de reminiscencias francesas, todo un orgasmo gustativo del que Aitor y Javi están especialmente orgullosos. "Nos encanta el Zuberero, de hecho es nuestro restaurante favorito, y ante este plato solemos decir entre nosotros, "esto es un Hilario"... subraya Aitor".

Pasamos al pescado con el **Rodaballo con salsa de ajo y espinaca de Ceilán** en el que vuelve a aparecer poderosa la brasa, seguido, entrando en la carne, de un **Pato canetón con emulsión de pistachos y moras**, un clásico actualizado con gusto. Aquí no hay secretos salvo cuidar el



*Txistorra de Kanpezu a la brasa*



*Croqueta de txuleta*



*Anguila con foie*



*Rodaballo con salsa de ajo y espinaca de Ceilán*

producto y su cocción, pero los acompañamientos marcan la diferencia mostrando un gran sentido del gusto y la estética. El plato entra por los ojos y seduce por el estómago.

Y terminando los calientes, otro plato que nos termina de rendir ante los chefs: **Guiso de montaña alavés con costilla de potro asada al sarmiento**, trufa blanca de Hungría, trufa de otoño, ajo tierno y unas acertadísimas castañas que dan al plato una personalidad innegable y convierten su degustación en un disfrute. Para hundir hasta el fondo la cuchara y disfrutar como mastines de cada bocado.

Y para terminar la degustación, nuestros anfitriones optan por una excelente degustación de queso Idiazabal en diferentes curaciones de **Queseando**.

### Un restaurante para disfrutar

Kromátiko es lo que es. **Un restaurante dirigido por cuatro personas en el que caben 32 comensales.** Y si algo tienen claro sus responsables es que esas personas vienen a disfrutar de una buena comida. "No doblamos mesas. Entran 32 personas y queremos que la gente venga relajada y a disfrutar" comentan, convencidos, e insistiendo con ello en el concepto "restaurante" del que hablábamos antes. El ticket medio por persona ronda los 50 euros, lo que hace que sea todavía más interesante su visita.



#### KROMÁTIKO

C/ Beato Tomás de Zumarraga, 2 - GASTEIZ

Tf: 639 476 066

[www.kromatikorestaurante.com](http://www.kromatikorestaurante.com)



*Ostra Guillaudeau n. 1 a la brasa con vichyssoise de apio y perlitas de manzana*



*Potxas ecológicas de Orbis con emulsión de erizo, caxirrones y bizkaina de oreja*



*Pato canetón con emulsión de pistachos y moras*



*Guiso de montaña alavés con costilla de potro asada al sarmiento*

**AMBIGÚ ESTACIÓN**  
(PARTE VIEJA)

# MICUIT CASERO CON TOSTADAS

**Josema Azpeitia**

fotografías: **Ritxar Tolosa**

Exquisita revisión de un clásico de la mano del chef venezolano Luis Ángel Pulido



**R**ecuperamos para Ondojan.com una sección que se ha desarrollado durante décadas en **Donosti Aisía: “La Senda del Pintxo”**. Con nuestra guía de ocio en dique seco como efecto de la actual circunstancia y sin posibilidad de ser recuperada hasta que mejore sensiblemente la situación cultural y social, esta revista es sin duda el mejor lugar para seguir desarrollando nuestro safari mensual a la búsqueda del mejor pintxo para [nuestrolector@ondojan.com](mailto:nuestrolector@ondojan.com).

Y la primera parada de nuestro retomado “pintxo-pote” particular la realizamos, precisamente, en un local que no es el típico bar de pintxos al uso. A pesar de su reducido tamaño, **Luis Ángel Pulido**, chef venezolano asentado tiempo ha en Donostia, ha apostado por que su local, que en su día acogió al mítico Iturrioz-2, funcione más bien como restaurante, objetivo que está cumpliendo a la perfección consiguiendo una clientela fiel y entusiasta y **una oferta gastronómica muy personal** que esperamos poder daros a conocer en breve de manera más completa.

En cualquier caso, en la barra de Ambigú Estación siempre encontraremos **diferentes opciones de pikoteo**, como su jugosa y muy bien trabajada **Tortilla de patata**, su fundente Croqueta de jamón, sus Tortitas de camarón, sus Torrezonos con mole, sus Bravas con salsa casera de las que Luis está especialmente orgulloso o sus Arepas de pollo, “taco” típico de Venezuela resultón y sabrosón.

El foie es, en cualquier caso, el producto fetiche indiscutible de Luis. De hecho, como afirma el propio chef, “Es un producto que me vuelve loco. En sudamérica se conoce muy poco, y aunque me había tocado trabajar allí de pasada en algún lugar, fue todo un descubrimiento al llegar aquí. Así que me compré un libro sobre él, en París tuve la oportunidad de cocinar con la hija de **Raymond Oliver**, chef especializado en grandes buffets que también me dio varios consejos, y no he parado hasta encontrar un foie exquisito que me traen entero de las Landas y el punto de cocción perfecto. Y ya está. Sólo le añado sal y pimienta negra”.

El resultado, podemos asegurárselo, es sencillamente espectacular. Aparentemente sencillo, el bocado resulta exquisito, máxime si lo acompañamos con una copa de la excelente **selección de vinos naturales y biodinámicos** que trabaja Luis en su barra, otra de sus muchas virtudes.



**LA REBOTIKA**  
BRASA BARCELONESA

Apostamos por ingredientes locales de máxima calidad y los cocinamos en nuestra brasa para sacarle todo su sabor.

RESERVAS ☎ 943 218 906

**¡En La Rebotika la brasa manda!**

[www.larebotika.es](http://www.larebotika.es) Avenida Zarautz, 6 (EL ANTIGUO)

-  CARTA SIN GLUTEN
-  OPCIONES VEGANAS
-  MENÚ Y PLATO DEL DÍA
-  SERVICIO A DOMICILIO
-  OPCIONES TAKEAWAY

¡No te pierdas nuestros arroces a la Brasa en paellera!



Lo nuestro es la Higiene"

## SOLUCIÓN INTEGRAL PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE SU NEGOCIO



HOSTELERÍA



ASEOS



HOTELES



HIGIENE EN COCINAS



TAKE AWAY



LAVANDERÍA

Más de **35 AÑOS DE EXPERIENCIA** en la distribución de productos y sistemas para la **LIMPIEZA, HIGIENE Y MANTENIMIENTO PROFESIONAL** en colectividades, hostelería e Industria.



Productos ecológicos

Procesos para optimizar costes

Asesoramiento personalizado

Programas de formación

Reducción de residuos

Polig. Joxe M<sup>a</sup> Korta  
Industrigunea-Parc. A-6, Nave 6  
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)  
Tel: 943 491 177  
clientes@netyafer.com



Lo nuestro es la Higiene"

Síguenos en     

[www.roldannetya.com](http://www.roldannetya.com)



Roldan Netya cumplirá 40 años de historia el próximo ejercicio. Se centra en la distribución de productos y sistemas para la limpieza e higiene en colectividades, hostelería e industria. Durante este tiempo han sido pioneros en la introducción de productos y sistemas destinados a mejorar los niveles de higiene y calidad hoy referentes en el sector de la limpieza, higiene y protección profesional.

## “SOMOS UNA EMPRESA CON UNA ELEVADA CONCIENCIA ECOLÓGICA DESDE NUESTROS INICIOS”



**Óscar Montserrat**  
director comercial de Roldan Netya

### ¿Cómo definiría a Roldan Netya?

Como una empresa familiar, formada por un gran equipo de profesionales, preocupados por aportar soluciones a las exigencias del sector.

### ¿Qué la diferencia de su competencia?

Quizá la búsqueda de la excelencia en el servicio que demandan nuestros clientes.

### ¿Dónde distribuyen?

En la actualidad damos cobertura nacional y tenemos 7 delegaciones con base logística: Murcia, Alicante, Valencia, Castilla-La Mancha, Madrid, Catalunya y Euskadi.

### ¿Qué les piden sus clientes?

Nuestros clientes nos piden el mejor asesoramiento en cuanto a la elección de producto, un precio competitivo y buen servicio.

### Ofrecen productos, pero también maquinaria...

Nuestro portfolio se compone de más de 6.000 artículos en stock, entre ellos, celulosas, productos químicos, utensilios de limpieza, artículos take away, equipamiento para hostelería, gestión de residuos y maquinaria de limpieza.

### ¿Qué sector es más exigente: colectividades, hostelería o industria?

Su portfolio se compone de más de 6.000 artículos en stock, válidos para cualquier demanda del cliente y siempre con la mayor profesionalidad.



## “NUESTROS CLIENTES NOS PIDEN EL MEJOR ASESORAMIENTO EN CUANTO A LA ELECCIÓN DE PRODUCTO, UN PRECIO COMPETITIVO Y BUEN SERVICIO”

Cada sector tiene sus exigencias, pero, al fin y al cabo, todos demandan rigor, servicio, asesoramiento y profesionalidad.

**Ahora es imprescindible no invertir en limpieza e higiene ¿no?**

Debido a la situación actual, se ha incrementado la exigencia en cuanto a limpieza y desinfección en todos los sectores. El usuario valora mucho más las medidas en cuanto a higiene que toman los establecimientos.

**Son los principales distribuidores a nivel nacional de los productos de Proquimia. ¿Qué les aporta esta marca?**

Para Roldan Netya, Proquimia es un socio colaborador, que nos permite ofrecer al mercado un amplio abanico de soluciones a cualquier inquietud que se nos plantee en cuanto a limpieza y desinfección. Su amplia gama de productos y el soporte técnico que nos aporta nos ayuda a ofrecer la solución adecuada.

**¿Cuál es su producto estrella en la actualidad y cuál puede ser durante el próximo año?**

Sin duda, Conpack desinfectante Plus, por su capacidad de desinfectar superficies en una dosificación del

1% y en 1 minuto de contacto. Para el año que viene, pensamos que el producto estrella puede ser la gama ecocorpack de lavandería, que aporta reducción de residuos plásticos, espacio en las instalaciones y que aporta una importante reducción de costes en el proceso de lavado. Todo ello con el valor de ser un sistema de lavado ecológico.

**¿El medio ambiente es fundamental en estos tiempos para vender más?**

Roldan Netya es una empresa con una elevada conciencia ecológica desde sus inicios. Entendemos que es fundamental contribuir a la conservación del planeta y contribuimos tanto en los medios que utilizamos día a día como en los productos que llevamos al mercado.

**¿De qué están más satisfechos en sus casi 40 años como empresa referente?**

Del capital humano que compone Roldan Netya. En 2022 cumplimos 40 años y tanto tiempo atesora gran cantidad de experiencias personales. En la actualidad la empresa la componen 180 empleados y algunos de ellos trabajan aquí desde el primer día. Roldan Netya no sería lo que es hoy sin su compromiso.



En la imagen, la delegación con base logística ubicada en Roldán (Murcia). La compañía dispone de otras seis.

## Fallecidos durante la pandemia

# LOS QUE YA NO LA CONTARÁN (II)

Como comentábamos en la anterior revista que sacamos físicamente a la calle, nuestro número 200, han sido muchos los meses en los que no hemos podido publicar en papel esta revista, aunque en la edición digital puede decirse que no hemos parado. Y prácticamente en todos los ejemplares hemos tenido que incluir un obituario en homenaje a un fallecido con el que guardábamos relación de una manera u otra y además, curiosamente, no ha sido el Coronavirus quien se ha llevado a estas personas, sino que han sido infartos, insuficiencias, accidentes... los que nos han hecho perder a varios amigos y conocidos. En los meses transcurridos entre las dos publicaciones la tendencia se ha mantenido y seguimos teniendo que lamentar más desapariciones irreparables.

### Josema Azpeitia

*En la página contigua, José Juan Castillo, asomado al balcón de Casa Nicolasa, junto al mercado de la Bretxa, en la semana en la que iba ya a cerrar su restaurante.*

*Abajo, diferentes fotografías del maestro con su editora, Idoia Arozena, el escritor Félix Maraña, el hostelero Iñigo Mas, sus compañeros de aventuras Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, su esposa Ana Mari Ezcay y los firmantes de esta revista y autores del libro que homenajeó a su cocina la pasada década*

**D**os grandes cocineros y un fotógrafo gastronómico han sido las pérdidas que hemos tenido que lamentar en la segunda media mitad del año, personas que han trabajado toda su vida demostrando una gran capacidad de sacrificio sumada a grandes dotes de humildad y profesionalidad.

### JOSÉ JUAN CASTILLO, el cocinero generoso.

José Juan Castillo fue uno de los primeros chefs que nos tuvo en cuenta y durante prácticamente década y media nos cedió mensualmente una receta para ser publicada en nuestra guía de ocio Donosti Aisia. De esa manera fuimos testigos privilegiados de los últimos años de Casa Nicolasa y después del cierre del restaurante continuamos una estrecha relación que muchas veces se materializaba en la celebración de una cena en una sociedad, cometido del que siempre se ocupaba él, una persona que adoraba cocinar para los amigos a pesar de haber estado haciéndolo toda la vida. Afable, culto, generoso, gran conversador y, por supuesto, excelente cocinero, José Juan Castillo será siempre recordado por su gran calidad humana y su generosidad a prueba de bombas. Un cáncer de estómago nos arrebató en su mejor momento vital a este gran amigo.

### IÑAKI LOPETEGI, el motorista fotógrafo.

Aunque falleció en julio como consecuencia de un triste accidente de moto, no fue hasta septiembre que nos enteramos del fallecimiento de Iñaki Lopetegi, fotógrafo vinculado toda la vida a las pruebas deportivas como el ciclismo y gran aficionado a la gastronomía. Iñaki siempre se prestó a colaborar con nosotros, cedernos imágenes, hacernos de refuer-

## Tu solución TicketBAI

Lleva al día la gestión integral de tu negocio hostelero de la mano de FIDEGEST, la solución modular adaptada a HOSTELERÍA.

Solicítanos una sesión de  
**CONSULTORÍA GRATUITA**

ticketbai@fidenet.net | 943 40.44 41

www.fidegest.com

fidegest  
odoo



Una solución desarrollada por

fidenet  
COMUNICACIÓN





*El fotógrafo Iñaki Lopezegui, y su gran amigo, Xabier Martínez, que guarda en su restaurante de Ordizia toda una colección de sus fotos*

zo en momentos de saturación... siempre quedará en nuestra memoria como una persona bonachona dispuesta siempre, siempre, a echar una mano.

**LUIS IRIZAR: el maestro de maestros.**

Justo a la hora de cerrar este ejemplar, cuando estábamos a punto de ir a imprenta recibimos, como un mazazo, la noticia del fallecimiento de Luis Irizar, quien fuera en los años 70

**CARPE DIEM TATTOO PIERCING**  
 WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM  
**ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002**  
 Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado  
 SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

TODOS LOS PIERCING 39€  
 SALVO LENGUA 49€



el maestro de los cocineros, unos jóvenes sin apenas experiencia entonces, que conformaron el movimiento de la Nueva Cocina Vasca: el también recientemente fallecido José Juan Castillo, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Ramón Roteta, Karlos Arguiñano, Tatus Fombellida... Luis Irizar es el ejemplo de una vida dedicada a la gastronomía y la restauración. Tras trabajar en mil hoteles y restaurantes fundó su propia escuela en 1997 y la acababa de cerrar el 30 de septiembre. Con 91 años el chef, una de las personas más humildes y queridas del panorama gastronómico vasco, no llegó a fin de año.

*Tres momentos en los que tuvimos el privilegio de fotografiar y entrevistar al maestro de maestros Luis Irizar.*



**Maitiana**  
*La bombonera de San Sebastián*

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería





Ismael Iglesias lo está clavando. Lo está petando. Este joven toledano al que conocimos al otro lado del Urumea conjuga una creatividad sin límites con un apego a sus orígenes sumado a una búsqueda de la modernidad sujeta siempre con el freno de la tradición. Sumen a ello una pizca de travesura y un ligero toque canalla y obtendrán su retrato robot.

Acudir a Rita dejando que pase el tiempo entre las visitas es encontrarnos siempre con una sorpresa, porque Ismael Iglesias, además de no saber estarse quieto, es terriblemente curioso, con lo que mientras está experimentando con texturas, maduraciones o maceraciones, su rabillo del ojo va buscando el próximo proceso o tendencia al que va a prestar atención para aplicarlo a su cocina.

RITA by ISMAEL IGLESIAS (Donostia)

# INCANSABLE CREAD



**RESTAURANTE RITA by ISMAEL IGLESIAS**

**Duque de Mandas, 5 (Atotxa) - DONOSTIA**

**Tf: 943 50 72 88 - [www.restauranterita.com](http://www.restauranterita.com)**

**Texto: Josema Azpeitia - Fotografías: Ritzar Tolosa**

# OR DE SENSACIONES



**E**s lo que tiene ser un apasionado de su trabajo, porque Ismael lo es y no lo puede disimular. Mientras muchos chefs hablan cada vez más de simplificar procesos, ganar tiempo, externalizar algunas preparaciones... Ismael, como hacían las cocineras de la vieja escuela, es capaz de pasarse horas guisando, confitando, picando género, controlando cocciones... para que el resultado del plato que va a mesa sea el que está buscando. Es de los que sigue pensando que la cocina es una cuestión de tiempo y que el que pretende cobrar justamente todo ese tiempo está loco, como han pensado siempre los cocineros que consideran que sí, que lo suyo es un trabajo, pero son felices porque su trabajo en otras circunstancias lo harían por amor al arte. Y además, de tonto no tiene un pelo y a pesar de lo relatado, nos consta que cumple con su parte de conciliación familiar... qué tío !!



No se puede explicar de otra manera la lluvia de sensaciones con la que, como siempre y sin avisar, nos agredió este loco de los fogones que con la ayuda de **Ettore**, su muy eficaz responsable de sala y también loco pero en este caso del mundo del vino, agotó nuestra capacidad de sorpresa en una maratoniada sesión que se inició con un suculento **Buñuelo relleno de paté con interiores de conejo**, coronado con velo de papada ibérica y ali-oli de curry. Este entrante, sencillo en apariencia, es ya de por sí una buena muestra de lo que Ismael puede llegar a interpretar o, en este caso, homenajear con su cocina. El interior del buñuelo, en este caso, está basado en un plato que hacía su madre, un guiso de perdiz y foie con cebolla pochada flambeado al Armagnac y elaborado lentamente, en la cocina económica, consiguiendo ese mágico ensamblaje de sabores que hoy es tan difícil de imitar. **Ismael consigue retrotraernos a los sabores de ayer** guisando con paciencia esta versión tan personal de dicho guiso y lo actualiza con el ali-oli que le aporta un toque de modernidad, tanto visual como gustativa.

Siguió una muestra de los diferentes experimentos que Ismael está realizando con la carne. Desde que instalaron la **nueva y flamante parrilla**, la cocina de Rita ha ido cogiendo maneras de laboratorio y poco a poco van experimentando con tiempos, maderas, texturas... En nuestra última visita, pudimos probar un **Carpaccio de rubia gallega** obtenido de las faldas que retira a las txuletas antes de proceder a su asado. Este carpaccio es marinado 25 días en sal y azúcar y madurado más de 100 días en cámara. Antes de ser servido se "revitaliza" con un chorrillo de aceite navarro de **Artajo**





de Arbequina, y a la mesa. “Es un plato que le ha quitado un 40-50% al jamón como entrante” presume orgulloso Ismael, y no es para menos, ya que se trata de un producto menos convencional, menos comercial, pero mucho más gastronómico. Su aroma deja claro el tiempo que ha pasado en cámara pero no llega a dar sensación de rancio, ofreciendo un exquisito bouquet añejo que encantarán a los amantes de la carne. Sin duda, un entrante redondo.

Redonda fue también la **Ventresca de atún cubierta de velo de papada** que nos fue servida a continuación. Un plato que representa la suavidad personificada sin renunciar a la contundencia en el sabor, ya que además del velo de papada, que aporta la grasa que hace de hilo conductor entre los platos servidos hasta el momento, esconde asimismo un sabroso carpaccio de zizahori (rebozuelo) que todavía intensifica más el gusto del plato, que cuenta también con el sutil matiz de un

aceite de cardamomo que levanta el sabor del pescado y hace que la seta y la papada no escondan el ingrediente principal de esta preparación. Aquí hay que mencionar el **Mugeta** (tinto ecológico de las Bardenas) propuesto por Ettore para maridar el plato ya que, si bien parecería que un blanco pudiera ser más lógico, la armonía de este navarro arisco y penetrante con la ventresca resulta de 10, intensificando, curiosamente, el carácter marinero del plato.

El desfile de maravillas siguió con un **Tartar de gamba blanca con oxalis y habitas**, coronado en mesa con un caldo elaborado a base de alcachofas y cocido en la Ocoo, la olla coreana que cocina a presión a baja temperatura que cada vez es usada en más cocinas y que no podía faltar en casa del curioso y juguetón Ismael. Otro plato exquisito, armonioso y terriblemente personal que combina magistralmente el dulzor de la gamba con el amargor de la alcachofa en un mar y montaña cuyo único defecto es que se acaba demasiado rápido.

Pasamos a la carne (o así lo parecería si esto hubiera sido un menú convencional) con una extraordinaria **Malviz guisada** de la que dimos cuenta con las manos, sintiéndonos salvajes por un momento, libres de etiquetas y prejuicios. Y cuando nos esperábamos el postre, Ettore volvió al comedor con un **Salmonete a la parrilla** que fue desespinado, fileteado y servido en mesa. “Queremos recuperar la finalización de los platos ante el comensal” nos comentó Ismael, “una tendencia que desapareció y que ahora se va recuperando cada vez más”. Ciertamente es que esta actitud da más confianza que un plato que llega emplatado desde cocina y, además de aportar algo de espectáculo en sala, hace que el plato sea degustado recién terminado, lo que no deja de ser un privilegio. En el





caso de este salmonete hay que añadir, además, que el punto de asado era ideal, con lo que el disfrute fue todavía mayor.

Y claro, tras el pescado... de nuevo carne. Eso sí, en esta ocasión sí que ésta finalizaba la parte "salada" del menú. Para ello, Ismael eligió un **Jarrete de cordero recental**, entre el cordero lechal y el cordero de pascua, acompañándolo de una duxelle de champiñón. Una forma clásica y succulenta de terminar los platos "calientes" y, a la vez, toda una declaración de intenciones de este chef que nunca renuncia a los grandes clásicos.

Eso sí, el postre tampoco fue un postre convencional. Para empezar, se inició con la llegada de un espectacular **Carrito de quesos**, otra figura perdida que este chef ha recuperado devolviéndole el protagonismo y la presencia en sala que nunca debió de perder, y menos en una tierra de amantes del queso como la nuestra, seguido, por aquello de compensar,

de un postre dulce a más no poder, compuesto de **chocolates en diferentes tamaños, texturas y sabores**: cremoso de chocolate y avellana, tierra de cacao, tejas de chocolate, panacotta de cardamomo, bizcocho... un totum revolutum chocolatero que, a pesar de su apariencia, no se hace nada pesado y mantiene la armonía que han mantenido todos los platos de la degustación.

En cualquier caso, terminamos felices aunque también aliviados de finalizar el desfile de platos disfrutado en Rita, y es que ni Obélix en el banquetazo de "las 12 pruebas" se pegó un alarde gastronómico como el que nos ofreció este chef demostrándonos que se atreve, y puede, con todo.

Ismael Iglesias no cocina, crea bombas de sabor y buen gusto que cada vez atraen a más gente a este céntrico pero discreto txoko de Atotxa. ¿Buscan sensaciones fuertes y diferentes? Atrévase a provocarle... no se arrepentirán !!





## BASA: GASTRONOMÍA JUSTA EN UN ENTORNO INFORMAL

El pasado mes de septiembre tuvimos el placer, atendiendo la amable invitación de **Fabian Feldmann**, de conocer su nuevo restaurante, Brasserie BASA, situado en el interior del antiguo Tribunal de Comercio de Baiona, a un paso de la Catedral, en pleno centro de la capital labortana. Fabian, poco conocido a este lado del Bidasoa, es uno de los más aclamados chefs de Iparralde. Alemán de nacimiento, Fabian dirige hace ya unos cuantos años el restaurante **L'impertinent de Biarritz**, reconocido con una estrella Michelin, en el que practica una gastronomía muy personal pero, eso sí, basada en unos principios irrenunciables como son la utilización de **productos locales, ecológicos y de temporada** en la mayoría de sus platos.

**Josema Azpeitia**

**N**o conforme con su trabajo en su primer restaurante, Fabian abrió, con la impagable ayuda de su mujer, **Sara**, el restaurante Basa en Baiona. “El desafío” nos contó personalmente Fabian, “consistía en demostrar que es posible llevar a cabo la filosofía que mantenemos en L’Impertinent, abriéndolo al gran público. Demostrar que es posible **practicar una cocina justa, local, ecológica... sin que los precios tengan que ser los de un restaurante Michelin**”.

Dicho y hecho, Fabian y Sara abrieron Basa en octubre del año pasado, aunque los cierres a los que abocó la situación sanitaria hicieron que se vieran obligados a centrarse en la comida para llevar, circunstancia que les sirvió para familiarizarse con el local y tomarle la medida.

“Inicialmente, el nombre del restaurante iba a ser Juste (Justo), haciendo referencia a que todo lo que se iba a hacer en él es, precisamente, eso: justo” nos explica Fabian, haciendo hincapié en que el término “Justo” no sólo lo aplica a la comida, sino que **su restaurante es justo en paridad, potenciando la contratación de mujeres, justo en accesibilidad**, facilitando la entrada y el movimiento en el mismo de las personas con limitaciones y favoreciendo igualmente la contratación de las mismas entre el personal. Es igualmente **justo en gasto de energía y aprovechamiento de los desperdicios...** en suma, un restaurante sostenible 100% en todos los sentidos. Incluso la oferta de vinos,



1



2



3



4



5



6

**BASA, BRASSERIE ÉQUITABLE**  
**74, rue d' Espagne (Edificio Antiguo Tribunal de Comercio)**  
**BAIONA - Tf: 00 33 5 59 70 38 06**

dirigida por Sara, se compone prácticamente en su totalidad de **referencias ecológicas y biodinámicas procedentes de pequeños productores**. Y todas las elaboraciones, incluido el pan de masa madre, se realizan en el propio local.

En cuanto a la oferta gastronómica de Basa, el local cuenta con una **carta corta y precisa que huye del encorsetamiento del menú degustación Michelin y ofrece creaciones informales** basadas en el producto y la temporada, invitando al público a compartir platos y raciones. Además, los responsables quieren potenciar los domingos con su "Formula Brunch" saludable y "sugerencias del domingo" como son la Merluza de anzuelo, el Pollo del domingo de la granja Iparla, el Atún rojo de anzuelo de San Juan de Luz, la Crème Brûlée con vainilla de Madagascar...

En nuestro caso, precisamente, acudimos un domingo a una populosa "Table d'hôtes" compartida con periodistas y amigos de la pareja en la que degustamos el Jamón Ibaïama de Eric Ospital, Ostras (**Foto 1**), Salmón marinado (**Foto 2**), Mejillones gratinados y mejillones a la pimienta (**Fotos 3 y 4**), Merluza de San Juan de Luz (**Foto 5**) y una exquisita carne

de ternera en su jugo que nos emocionó hasta tal punto que olvidamos fotografiarla. Eso sí, immortalizamos las patatas fritas caseras que la acompañaban (**Foto 6**), impecables en sabor, apariencia y textura. Y terminamos con unas ricas Fresas con crema de verbena, acompañando todo con la excelente selección de vinos propuesta por Sara.

En Basa, además, podemos degustar otros productos como la Gilda donostiarra, el Humus de alubia blanca con piquillos y almendras, la Sopa de pescado con alioli y picatostes, el Pan Bao con pulled pork y kimchi rojo, la Ensalada de tomate local con aceite al ajo, el Pescado crudo con gengibre, sésamo y pimentón, la Panceta de cochinitillo de Eric Ospital crujiente con salsa mole y "arto gorria", la Pintada con shitake y pimientos rojos, o la Selección de quesos locales de vaca, cabra y oveja.

Salimos con una excelente primera impresión de Basa. Eso sí, estamos deseando volver para profundizar más pausadamente en su carta y ahora sí, estamos más impacientes que nunca por conocer la cara más personal de Fabian Feldman en L'Impertinent de Biarritz. Estamos seguros de que la experiencia merecerá la pena.

Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

**ALEGIA**

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

[www.restaurantetxintxari.com](http://www.restaurantetxintxari.com)



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

# OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M<sup>a</sup> Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

# 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 Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebosada... **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



**Maidier Carceller y Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, Solo-millo 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:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

# URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G  
TEL. 943 18 01 19



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamá o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.

## SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

## ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche): 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

## IRIARTE

COCHINIÑO, PRODUCTO DE  
CERCANÍA Y TERRAZA

## BERROBI

JOSE M<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78  
www.iriartejatetxea.com



**Felix Belaunzarán** sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, 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: 50-55€ Menú del día: 19€ Menú Degustación: 60€. Cierra: Lunes.**

## BELAUNTZAKO OSTATUA

CHULETAS SELECCIONADAS Y POTAJES EN OLLA FERROVIARIA

## BELAUNTZA

HIRIBURU, 23  
943 90 45 90



**Ana Muñoz**, quien fuera varios años jefa de cocina en el restaurante Allerru, dirige desde septiembre en solitario el Ostatu de Belauntza tras haberlo dirigido en sociedad durante un año. La especialidad indiscutible del local son las **Chuletas del país a la parrilla**, para lo que cuenta con **Ricardo Salceda**, carnicero deshuesador que acude personalmente al matadero a elegir las piezas de carne, siempre vacas del país, y las asa con gran maestría. También preparan **potajes y alubias en putxera ferroviaria**, y otros platos como Costilla, Churrasco... Abre todos los días a las 11 con pintxos variados, destacando su excelente Tortilla de patata. Cuentan además con **Txikipark cubierto**, lo que lo hace un lugar ideal para familias. **Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 25€ Carta: 30-40€ Cierra: Martes Cenas: De viernes a domingo**

## KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)



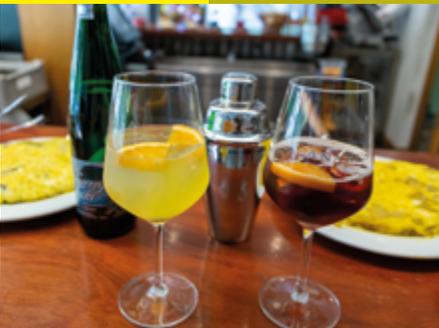
La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletetas**, chuletetas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **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 que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. 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:** 40-45€

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintxos fríos en barra y pintxos de cocina así como Bocadillos, Raciones, Pintxos y Hamburguesas caseras** elaboradas con **Carne Kilómetro 0**. Entre sus **raciones**, tienen buena salida las Alitas, el Secreto ibérico en salsa, el Bacalao ajoarriero o pil-pil o el Salpicón de marisco. Igualmente tienen una gran aceptación sus **Tablas de Ibéricos**, bien de jamón, bien de embutidos variados o sus interesantes **Tablas de queso** que combinan Idiazabal, Agour, Gazta Zaharra, Roquefort y Queso palentino. Haritz nos ofrece cada semana un **vino en promoción** especialmente bien servido.



**ZARTAGI (Baliarrain)**

## UN GRAN RESTAURANTE CAMUFLADO DE OSTATU

Nos lo hemos pensado antes de decantarnos por este titular, porque el mundo de las publicaciones y las redes están llenas de vinagres que enseguida saltan con expresiones del tipo "¿Qué queréis decir? ¿Que un ostatu no puede ser un gran restaurante?" y lindezas por el estilo. Pero finalmente, siguiendo el principio de la prensa diaria sería "que la realidad no te estropee un buen titular", hemos optado por publicarlo, claro que sí.

**Y**es que si de algo estamos seguros es de que **las hermanas Urtausun Etxeberria**, naturales de Andoain y bregadas en mil batallas gastronómicas por tierras andaluzas no se van a tomar a mal este titular porque tienen más mundo que Willy Fog y están de vuelta de todo.

El pasado 27 de noviembre estas dos guisanderas cumplieron 3 años desde la feliz fecha en la que decidieron asentar sus posaderas en este perdido pueblecito de Tolosaldea y a partir de entonces se dedican a alimentar tanto a sibaritas como a quien día a día pasa por su casa con la única e igualmente noble y respetable intención de llenar la andorga, porque como no olvidan las veteranas hermanas, "estamos donde estamos y lo que más se sigue vendiendo en este restaurante son los **platos combinados**... de hecho, el escalope es el rey de nuestra casa".

Estamos convencidos, además, de que los platos combinados de Amaia e Itziar Urtausun deben de ser fantásticos, tanto en cantidad como en gusto y presentación, pero como hacemos habitualmente cuando acudimos a esta casa de comidas, en nuestra última visita optamos por **su cara más gourmet**, faceta que dominan, como sugerimos en el titular, con las maneras de un gran restaurante.

Así, las Urtausun se dividen, Itziar en sala y Amaia en cocina, y bombardean al comensal con maravillas como unas Antxoxas en salazón de una delicadeza y un sabor como no encontraremos en ningún restaurante de la costa; unos Judiones estilo La Granja con sus tropiezos de una cremosidad apabullante (plato de menú del día pero que nos fue servido para que comprobáramos que esa faceta también se cuida al milímetro); unas Vieiras sobre cama de hongos, rucula frita y patata paja de una sutileza espectacular que son terminadas en mesa con una crema de guisantes; un Lomo de atún Ballfegó con pimientos y tomate casero servido en un punto cercano al sushi japonés salvaguardando todo su sabor y textura; un Solomillo de ciervo con salsa de frambuesa que nos traslada gustativamente a Centroeuropa por su apariencia, sabor y consistencia (de nuevo un punto de cocción y un sabor sublimes) y unos Canutillos con nata y crema que aportan el toque de gracia final al menú.

Zartagi es, como pueden comprobar, toda una sorpresa gastronómica escondida entre Tolosaldea y Goierri, **un señor restaurante que no dejará indiferente a los amigos de la cocina auténtica** que va más allá del simple producto, un diamante en bruto al que debería peregrinar quien busca algo distinto.



**ZARTAGI**

**Herriko Plaza**

**BALIARRAIN Tf: 943 32 58 12**

# AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86



**Juanjo Martínez de Rituerto** y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12.20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

# TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9J  
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de 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.... **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 11,45 € (11,95 con café). También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

## BEASAIN

NAFARROA ETORRIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana**: 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas**: Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

## 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](http://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 pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación**: 37,50€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

## HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24



**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 Txuletón 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).

# ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

## HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.araunlariberri.com](http://www.araunlariberri.com)



**Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia**, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". 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 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

## HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.araunetxea.com](http://www.araunetxea.com)



**Xabier Aguirre** dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menú en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



Las **carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador que en 2021 cumple **15 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Steak tartar de buey, Cigala a la brasa con caldo de sus cabezas, Vieira a la brasa, Almejas con arroz, Rape y bacalao a la parrilla, Txuleta premium (con maduración normal) y Txuleta Dry Age (con maduración extrema)... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves y miércoles todo el día. Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

## AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09



“Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa” es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera...  
**Carta:** 15 - 25€ **Menú día:** 11,90€ (**Sábados:** 15 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

## TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

COCINA TRADICIONAL CON EL TOQUE DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... En 2022, además, la planta superior acogerá el **restaurante gastronómico Shuma**, donde Sergio practicará su cocina más avanzada traspasando los convencionalismos. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú “a jugar”:** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

### ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
www.sakabaserria.com



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado. Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 22€** (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parillada de marisco (por encargo): 45€** (Para 2 personas).

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día: 25€. Menú de gustación: 38€** (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta: 40€. Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta: 25 - 40€ Menú día: 12€ Menú fin de semana: 22 € Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.


**MARTÍNEZ (Ordizia)**

## EL PLACER DE LA CUCHARA

Visitamos, un frío jueves de noviembre, a Xabier Martínez en su restaurante, situado a un paso del mercado de la villa. Hacía tiempo, Covid mediante, que no habíamos tenido la oportunidad de disfrutar de la buena mano de este chef que ha ido evolucionando desde que le conocimos a una cocina en la que cada vez toma más importancia lo clásico y lo local, eso sí, sin perder de vista ni la creatividad ni la técnica aprendidas a su paso por Ategorrieta donde fue alumno y profesor.

**X**abier se encuentra pletórico. A pesar de la que está cayendo el ordiziarra está atravesando un buen momento profesional y el día de nuestra visita, precisamente, se encuentra de estreno probando unos preciosos delantales diseñados en exclusiva por **Alberto Letamendia**, artista local que ha expuesto en Nueva York y que, al parecer, está vendiendo muy bien en el mercado norteamericano. Los nuevos delantales del Martínez reflejan muy bien la mezcla entre tradición y personalidad propia que Xabier trata de transmitir con su propuesta culinaria.

### Oscilando entre la carta y el menú

De cara a nuestra degustación y en la misma onda que hemos comentado de encuentro entre clasicismo y modernidad, Xabier nos propone alternar platos de carta con el menú, juego al que accedemos gustosamente, arrancando con una fina **Ensalada templada de alcachofa de Tudela con langostinos fritos y vinagreta de Jerez** presente en la carta de temporada, para continuar con una succulenta **caldereta de pescado** elaborada con begihaundi, patata de Álava, gambas, merluza y un toque de eneldo que aporta unas leves reminiscencias orientales a un plato de menú del día pero digno de carta en el que hundimos la cuchara sin piedad y disfrutamos del placer de llenarnos los carrillos con un plato caliente y contundente en un día en el que el frío congela hasta los pasos.

Pasando de nuevo a la carta, nos son servidas unas melosas **kokotxas de bacalao** sobre una trabajadísima **farsa de txangurro**, obligándonos ésta a empuñar de nuevo la cuchara para disfrutarla en toda su intensidad, al igual que hacemos con el **salmón a la plancha**, plato de menú pero, al igual que la caldereta, cuidado con un mimo extraordinario, sirviéndolo sobre una deliciosa salsa de txakoli elaborada con cebollita, gambas, eneldo... que realza el gusto del pescado, bien hecho pero jugoso, presentado con una piel crujiente que hace que cada bocado sea un escándalo de sabor y textura.

Siguiendo con la parte más marinera de la cocina de Xabier, degustamos un **txipirón begihaundi encebollado sobre cama de hongos** que nos hace, literalmente, llorar de placer al igual que lo hacen los maravillosos **callos**, especialidad indiscutible de la casa con la que volvemos a usar la cuchara ya que, de empezar a untar con pan la potente salsa corremos el riesgo de perder el reloj en la misma. Y tras tanta cuchara, pasamos a la cucharilla para disfrutar de un pecaminoso **"Goxua a nuestro estilo"** que aporta el broche de oro a un auténtico festín de buen gusto y tradición. Si quieren emularlo, acérquense a Ordizia donde por los 13 euros del menú o las 45 de la carta, Xabier les trasladará a un mundo de esencias y texturas en grave peligro de extinción.


**MARTÍNEZ JATETKEA**
**Santa María, 10 - ORDIZIA**
**Tf: 943 88 06 41**

# MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€. **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.

# MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 11€ (Café incluido)º **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

# OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 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.** Y ahora, en otoño... **tiempo de MONDEJUS** en Orendaingo Ostatua !!

## ORDIZIA HOTELA

CUIDADA COCINA TRADICIONAL  
Y ARROCES AL MOMENTO

## ORDIZIA

FILIPINETA KALEA, 6  
TEL. 843 73 97 97  
www.hotelordizia.eus



**Juan Jiménez**, chef catalán muy vinculado hace décadas al Goierri dirige la cocina del recién abierto hotel Ordizia ofreciendo en él, entre otras cosas, sus **excelentes arroces elaborados al momento** como su mítico Arroz de bogavante, la Paella de frutos de mar o la Caldereta de fideos con langostinos, así como **platos de carta** como Micuit casero al Pedro Ximénez, Pimientos asados con antxoas, Idiazabal y yema, Pulpo a la manera tradicional... Todos los días, entre semana se ofrecen dos **Menús diarios**, a 15 y 25€ respectivamente, así como un **Menú degustación de fin de semana** a 37,50€, bebida aparte. Juan y su equipo planean, además, introducir un **Menú de fin de semana** a 18,50€, bebida aparte. El **precio a la carta** oscila entre los 45 y los 50€

## 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 con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Cudillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche): 15 € + IVA - Sábados: 28 € + IVA - Menú infantil: 8,50 € (IVA incluido).** **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra: Jueves** todo el día y domingos tarde-noche.

# LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

## PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
TEL. 943 39 23 86  
www.lacervepasaia.com



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es **la 1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día** que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día: 12€** (Sábados, domingos y festivos: 14€) **La cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

# 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-restaurant 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** y **Jose Mari Lete** cuidan 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: 12,95 € Menú fin de semana: 24,50 € Platos combinados: 10,50-18,50 € No cierra**

# AMA

## ÚLTIMOS COLETAZOS ANTES DEL CAMBIO DE UBICACIÓN

# TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
[www.amataberna.net](http://www.amataberna.net)



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, ofrecen sus últimos coletazos en el actual AMA, espacio que inauguraron en 2018 y que siguiendo el principio de “cocinar como una madre lo haría para sus hijos” ha evolucionado de la fórmula de bar de pintxos tradicional a un **formato más cercano al concepto “Restaurante”**. Finalizado el verano, **AMA se trasladará con su concepto actual al barrio Berazubi**, donde contarán con un local más amplio y adecuado para dar rienda suelta a su creatividad, que actualmente encuentra su mejor expresión en un extraordinario **menú degustación** facturado a 54 euros y compuesto de 13 pases (3 aperitivos, 7 platos salados y 3 postres) en el que realizan un sentido homenaje al caserío y la comida tradicional de Tolosaldea.

# BRANNIGANS

PINTXOS, PLATOS COMBINADOS,  
POLLOS, CODILLOS... Y CERVEZA

# URRETXU

LABEAGA, 37  
TEL. 943 96 64 29



**Amancio Santos**, responsable del Asador Muga (Ver página 66) dirige también hace un año este veterano local al que ha cambiado de cara convirtiéndolo en un lugar más amplio y luminoso y creando una **oferta gastronómica popular y accesible con Pollos asados de máquina, Codillos Asados, Pintxos y todo tipo de Platos combinados**, así como su excelente **Tortilla de patatas**, que pueden consumirse con diferentes **cervezas de barril o con sidra al Txotx**, también disponible en Muga. Toda la oferta de Brannigans puede comerse en el local o solicitarse **para llevar**. Y a cuatro pasos tanto del Brannigans como del Muga, Amancio se ha hecho también con las riendas del popular **Pub Eguzkia**, donde podemos tomar una buena copa en un estupendo ambiente.

# ASADOR MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA  
PARRILLA Y BUENOS MENÚS

# ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 36  
TF. 843 98 98 49  
[www.asadormuga.com](http://www.asadormuga.com)



**Amancio Santos** lleva 5 años dirigiendo este amplio bar-restaurante cuya especialidad indiscutible son las **carnes y pescados a la parrilla** con especialidades como el Pulpo a la parrilla o a la gallega (plato muy solicitado), piezas a la parrilla como **secreto, picaña, entrécua, entrecot, txuletón de viejo**... en pescados siempre dispone de **rodaballo, rape y lubina** así como el resto de pescados por encargo, al igual que los exitosos Langostinos a la parrilla o **Mariscadas a la parrilla por encargo**. Imprescindible también probar el **Cochinillo y el Cordero asado** que se preparan también para llevar. En Muga también se sirven **pintxos variados en barra y menús**, y su completo menú de fin de semana siempre incluye un segundo plato a la parrilla. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€. **Menú fin de semana:** 23€. **No cierra.**

# ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39

[www.artzabaljatetxea.com](http://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**. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 10,90€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €.

# ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

FCB: 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 **tradicción, 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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
@zumaia\_baibidea



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen con gran gusto y profesionalidad este céntrico, luminoso y acogedor restaurante que cuenta con una atractiva terraza en la animada plaza Eusebio Gurrutxaga. Los **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, y sugerencias del fin de semana como Gambas blancas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne. que son maduras en el propio establecimiento en su armario de maduración, en el que el público puede elegir directamente las carnes que va a consumir. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Finalmente hay que subrayar su mimado menú del día, así como su **cuidada y variada carta de vinos** con excelentes referencias de blancos y tintos de múltiples Denominaciones de Origen. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

# ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL  
 TF. 943 14 80 92  
 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construída por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019,**

trabaja con maestría sus fuegos en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

# ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

B° ETXEBERRI, S/N  
 TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

Comer en  
**DONOSTIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

**ALDANONDO**

PARRILLA DE CARBÓN  
EN PLENA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

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

[www.asadoraldanondo.com](http://www.asadoraldanondo.com)



**Mikel Mayán**, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como 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; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

**AMBIGÜ ESTACIÓN**

EL PLACER DE COMPARTIR EN  
UN LOCAL CALIDO Y ACOGEDOR

**DONOSTIA**

ALDAMAR, 12  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 04 97 01



El 4 de julio de 2021 se cumplieron 7 años desde que el chef vnezolano **Luis Pulido** se hiciera cargo de este acogedor local de la Parte Vieja en el que ofrece una **cocina de temporada muy personal con toques internacionales** en la que prevalece la **filosofía de compartir** platos, raciones, medios platos, pintxos... Dotado ahora con una cómoda terraza mirando al mercado de la Bretxa, en Ambigü podemos degustar tentaciones como Tataki de bonito del norte con kale, ajoblanco y ajetes; Ravioli de langostinos marinados y cocidos en su caldo con soja y yema, Arepas de pollo o vegetales, Cachapa con secreto ibérico... Además podemos acompañar todo con una excelente selección de **vinos naturales**, ecológicos y biodinámicos. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

# ARATZ ERRETEGIA

TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA

**DONOSTIA**

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 32 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 langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrí dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, 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 45€ **Menú del día:** 11€

## AKARI

EL NUEVO HOGAR DE  
HITOSHI Y AKARI KARUBE

**DONOSTIA**

C/ AMARA, 14  
(JUNTO A LA PLAZA EASO)

TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube** y **Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta:** 35-45 € **Plato del día:** 9,00 € **Cierra:** Domingos por la noche y lunes todo el día

## ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO

**DONOSTIA**

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

[www.araeta.com](http://www.araeta.com)



**Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia** dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

# BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

## DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos 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.

## BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

## DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13  
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

[www.bodegadonostiarra.com](http://www.bodegadonostiarra.com)



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

## CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA

## DONOSTIA

Pº VIZCAYA, 14 (AMARA)  
TEL. 943 46 10 62



"**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grelos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta: 20-25€ Menú: 13,50€ Menú Galicia: 54€ (2 personas).** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo tarde y lunes todo el día.

# CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

**DONOSTIA**

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



**Jesús Mari Pérez Muriel** dirige desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **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.casaurrolajeatxea.es](http://www.casaurrolajeatxea.es)



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

# DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

**DONOSTIA**  
AVENIDA DE  
BARCELONA, 24  
(RIBERAS DE LOIOLA)  
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de **16 platos combinados**, **6 platos infantiles** entre 6 y 8 euros. Más de **7 tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de **30 infusiones naturales**... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú**: 11 € (bebida incluida) **Menú de fin de semana**: 16 € (bebida aparte) **No cierra**. Cenas todos los días

## 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.

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

## DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 12  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su bar, además, podrás disfrutar de sus **pintxos elaborados al momento en cocina**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€ **Cierra**: Domingo noche y lunes.

## EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra.

## EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

**DONOSTIA**

MIRACRUZ, 17  
(GROS)  
TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra 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 es 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... Ezkurra 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. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

# HAIZPE

## PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

### DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12  
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde  
Amara, Easo y Antiguo-



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

### HAIZEA

#### PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

### DONOSTIA

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



**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 encabollado 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.

### HIDALGO 56

#### EXCELENTE COCINA CLÁSICA DE LA MANO DEL "CHEF DEL VINO"

### DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)  
TEL. 943 27 96 54  
[www.www.hidalgo56.com](http://www.www.hidalgo56.com)



**Juan Mari Humada** y **Nubia Regalado** regentan este mítico local con alma de bistro en el que podemos degustar pintxos, raciones y medias raciones con **productos de temporada** (Hongos, Bonito, Piparras, Antxoas, Xixas, Alcachofas, Espárragos...), y **platos de caza** como Paloma torcaz, Perdiz, Ciervo, Liebre... Hidalgo 56 es también conocido por sus platos de **cocina vasca** (Txangurro casero, Txipirones frescos en su tinta, Merluza Txapeladun -Ganadora de un concurso en ETB-) y por sus guisos de **casquería fina** como sus afamados callos, su oreja de cerdo, carrilleras, manitas... El **vino** es también protagonista de este local con más de **200 referencias** en carta y unos 35 vinos por copas. **Menú:** 16 €. Comida para llevar. **Cierra:** Domingo noche y martes.

# IKAITZ

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

**DONOSTIA**

PASEO COLÓN 21

(GROS)

TEL. 943 29 01 24

[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)



A dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** del chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Ensalada de queso fresco, nueces, pasas de uva y brocheta de fresas con vinagreta de caramelo; Arroz meloso de pato confitado y hongos; Nuestra ensalada templada de bogavante y almejas; Atún rojo con vinagreta especial Ikaitz y mayonesa de cítricos; Carrillera ibérica en su salsa sobre crema de calabaza; Torrija caramelizada con helado de café... **Carta: 40-45€ Menú del día: 25€** (lunes a viernes mediodía) **Menú degustación (bebida incluida): 55€ Cierra: Lunes y martes.**

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

**DONOSTIA**

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yúrrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra: Domingo. Terraza aperturada.**

## KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,  
VERMOUTHS Y COCINA VASCA

**DONOSTIA**

SANTA CATALINA, 4  
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

[www.kata4.com](http://www.kata4.com)



En septiembre de 2021 se cumplieron 10 años de la apertura de este precioso local creado por **Eulalia Córdoba** y **Goiko** como el primer Oyster bar de Donostia y en el que podemos degustar hasta **8 tipos de ostras** (7 francesas y una asturiana) en el local o llevándolas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. La carta, dirigida a los fogones por el chef **Carlos Silva** ofrece una amplia variedad de platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Ceviche de mero o 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 del día: 27,50€ Cierra: Domingo.**

# IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

PESCADERÍA, 12  
(PARTE VIEJA)  
@irrintz\_taberna



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

# ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

# KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

**DONOSTIA**

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

[www.kapadokiabar.com](http://www.kapadokiabar.com)



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

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjitakahashi.com](http://www.kenjitakahashi.com)



**Kenji Takahashi**, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

## KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y  
COCINA MEDITERRÁNEA

**DONOSTIA**

AVDA. ZURRIOLA, 28  
TEL. 943 27 77 91  
[www.kostalde.com](http://www.kostalde.com)



Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde son **especialistas en Paellas**, no en vano llevan 40 años haciéndolas, y todos los platos del menú pueden llevarse a casa. Este local cuenta con pintxos, raciones, bocatas y platos combinados. **Menú del día:** 12€. **Medio menú del día:** 8,75€ **Menú fin de semana:** 20€. **Carta:** 22-30€. Hay Menús para celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética.

# KOSTERA AMAIKETAKO

APUESTA POR LA CALIDAD Y LA PROXIMIDAD

**DONOSTIA**

ENBELTRAN, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 58 41 70

[www.restaurantekostera.com](http://www.restaurantekostera.com)



La marca de selección **Amaiketako**, que hace tiempo gestiona un bar en Benta Berri, ha inaugurado este restaurante ubicado en el lugar ocupado hasta la fecha por La Muralla. Dirigido por los chefs **Helder G. Alonso y Asier Rudi**, Kostera presenta **una propuesta gastronómica centrada en el producto de alta calidad y de temporada al que aportan un toque "bistrónomico"**: Ensalada de tomate con bonito casero; Crema de vaina con puerro y papada; Atún rojo con morros; Txixarro escabechado con gazpacho de cereza; Chuletón premium de Luismi Garayar, Tabla de quesos vascos... La oferta se complementa con una **carta de vinos con más de 130 referencias** entre las que no faltan los txakolis de las 3 D.O.s y otros muchos vinos. **Carta:** 40-45 euros (sin vino).

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL  
CON COCINA ININTERRUMPIDA

**DONOSTIA**  
PLAZA GORGATXO, 1  
(EL ANTIGUO)  
TEL. 943 47 73 63



Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con **una oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** arrasan el Pulpo a la plancha, las Carrilleras y las Ensaladas y las **Hamburguesas** cuentan con incontables adeptos, sobresaliendo la Tijuana (con guacamole, tomate, bacon y cebolla) o la **Hamburguesa Veggie** (Vegetariana) **elaborada en la cocina del propio local**, todo ello complementado con una cuidada y variada **oferta de vinos**. En el apartado de desayunos siguen la misma línea con bizcochos caseros elaborados también en la cocina del local. **No cierra.**

**DONOSTIA**

NARRIKA, 27  
(PARTE VIEJA)

## PIÑUDI

AHORA, CON MENÚ DE PINTXOS  
A UN PRECIO EXCELENTE !!



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de piqueo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caseño, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico, **Brochetas** (De ternera, de pollo, de cerdo con mostaza, de langostinos...), y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra:** lunes. Además, Piñudi ofrece un excelente **MENÚ DE PINTXOS** compuesto de 4 excelentes pintxos a 12 euros, IVA incluido.

# LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

**DONOSTIA**

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



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

# M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

**DONOSTIA**

VITORIA-GASTEIZ, 6  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 38 12 55  
[www.restaurantemartin.es](http://www.restaurantemartin.es)



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elcano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

# ORIENTAL I y II

## COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

**DONOSTIA**  
 REYES CATÓLICOS, 6  
 (CENTRO) TEL. 943 47 09 55  
 MANTEROLA, 6  
 (CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 11,70€ Menú especial: 25€ No cocina.**

## PORTUETXE

### COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

**DONOSTIA**

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

[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de nombre, 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€**

## ROBERTO

### GRAN VARIEDAD DE VERMÚS Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

**DONOSTIA**

31 DE AGOSTO, 22  
 (PARTE VIEJA)  
 TEL. 943 58 51 74

[www.txakolinadonostia.com](http://www.txakolinadonostia.com)



Si recalamos en el barrio de Gros, resulta imprescindible hacer una visita a **Galia Galán**, que se afana en su minúsculo tasko de la calle General Artetxe en servir **los vermouths más trabajados de los contornos, contando con una variedad que supera con creces los 50**. Los exquisitos aperitivos pueden ser acompañados de una rica **variedad de pintxos clásicos** entre los que destacan las Gildas, la Tortilla de patata, la Mojama gaitana, la Ensaladilla rusa, las Antxoas marinadas, el Salmón o las Croquetas. Además, acaba de introducir como novedad las **Empanadas peruanas**, que pueden ser de pollo, ternera o chicharrón. El Roberto cierra lunes y martes, entre semana abre de 11 a 11, los viernes de 12 a 12 y los domingos de 12:30 a 11.

# RITA by ISMAEL IGLESIAS

## ALTA COCINA A PIE DE CALLE

**DONOSTIA**

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

[www.restauranterita.com](http://www.restauranterita.com)


Creativo, atrevido, divertido... instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, el chef **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante, que cuenta con una excelente **terracea** cubierta y al que ha incorporado una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Carpaccio de txuleta "dry age", Mejillones de roca al vapor, Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Carabinero relleno de huevo y trufa, Pulpo a la parrilla, tuétano y mojo verde, Txipirón de la bahía a la parrilla, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:50-60€**

## SENRA

### ESCAPARATE DEL PINTXO Y LA TXULETA A LA PARRILLA

**DONOSTIA**

31 DE AGOSTO, 28

(PARTE VIEJA)

TEL. 625 50 55 05



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintxos fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintxos de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el Txuletón de viejo o el Solomillo a la parrilla de carbón, así como el Tomate de la casa en ensalada, el Arroz con almejas o el Txipirón fresco a la plancha. Senra abre a las 12 del mediodía y cuenta con **parrilla de carbón** a la vista de los comensales. **No cierra.**

**DONOSTIA**

IKATZ KALEA, 17

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 90 27 95

## SUHAZI

### NUEVA DIRECCIÓN EN UN LOCAL CON SOLERA



**Anita Hernández y Mikel García**, que llevan acumulados más de 15 años de experiencia en diferentes locales de la Parte Vieja, se han hecho en diciembre de 2021 con el Suhazi, bar restaurante al que van a dotar de nueva vida con la **cocina tradicional con toques de autor** de Mikel: Ensalada de ventresca, Carrilleras de ternera al vino tinto, Merluza y otros pescados frescos, Bacalao al pil-pil, Nuestra tarta tradicional de queso homeada, Brownie de chocolate, Arroz con leche... Además, todos los días habrá **pintxos fríos y calientes** a partir de las 11:00: Tortilla de patatas jugosa, Tortillas variadas, Tartaleta de hongos y foie, Pintxos clásicos de barra... **Menú del día: 16,50 € Carta: 25-30 € Cierre:** Lunes. **Cenas:** Jueves, viernes y sábados.

# 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 PARA LLEVAR.**

## TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

**DONOSTIA**  
C/ USANDIZAGA, 3  
(GROS)  
TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:** 30€ **Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

## TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

**DONOSTIA**

TÓMAS GROS, 2  
(GROS).  
TEL. 943 28 72 33



Calidad en el producto y buen trato son las bases de este bar en el que **Jose Mari Rey** trabaja dándolo todo desde 1983 y dirige en solitario desde 2017. Desde las 8:30 de la mañana, en su interior y en su terraza, podemos disfrutar de una amplia gama de **Pintxos y Raciones** con especialidades como Champi plancha con su huerta, Plato ibérico, Taco de manita rellena de carrillera, Montadito de txistorra al momento, Caracoles Tomás Gros, Ensaladilla al vapor... Tienen también merecida fama sus Callos caseros o sus Morros rebozados, así como sus "Huevos rotos sin romper" con paletilla ibérica, tomate, patatas y champis. **Menú del día:** 12€ (con agua del grifo, café o postre) 14,50 € (con bebida, café y postre) **Menú fin de semana:** 17,50 €. **Cierra:** Domingos y festivos.

# TXAKOLINA

TXAKOLI DIRECTO DE LA BODEGA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL

**DONOSTIA**

31 DE AGOSTO, 22  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 58 51 74

[www.txakolinadonostia.com](http://www.txakolinadonostia.com)



El 1 de julio abrió sus puertas en plena Parte Vieja este bar-restaurante dirigido por **Xabier Urruzola y Garazi del Rey**, responsables de la **bodega de Txakoli Inazio Urruzola, de Alkiza**. En Txakolina, como no, se sirven todas las variedades de txakoli de la bodega en perfectas condiciones así como una **exquisita selección de vinos de todo Euskal Herria**. Y para acompañar la bebida, cuidados pintxos como Rulo de cordero, Trufa de mar, Bacalao con pil-pil de hongos, Atún rojo encebollado... sin olvidar las raciones y los platos como el Jamón de Guijuelo, los Calamares o el Chorizo al txakoli, la Tabla de quesos de Agour (Iparralde), el Rape con refrito o el Txuletón de vaca. **Tradición vasca y enología** de la mano en un local agradable y acogedor. **No cierra**.

# TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

**DONOSTIA**

PORTUETXE 53  
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

[www.txola.com](http://www.txola.com)



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, ha cumplido en 2021 **sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. 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) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

# TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

**DONOSTIA**

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

[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)



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

# XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

**DONOSTIA**

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

[www.hotelanoeta.com](http://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 su 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.

Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastronet!

## AMAREN

APUESTA POR LA EXCELENCIA  
EN CARNES A LA PARRILLA

### BILBAO - BIZKAIA

C/ DIPUTACIÓN, 6  
(CENTRO)

TEL. 944 97 89 06

[restauranteamaren.es](http://restauranteamaren.es)



**Félix Parte**, propietario del grupo gastronómico bilbaíno **La Olla** abrió hace cinco años Amaren, restaurante especializado en carnes, obteniendo un éxito arrollador. A finales de 2021, Amaren ha ampliado su capacidad en un nuevo local adyacente para convertirse en **un palacio gastronómico dedicado al culto a la carne de vacuno**, para lo que el empresario ha contado con su hijo, **Aitor Parte**, en las labores de dirección y coordinación y con el parrillero **Aitor del Olmo**, campeón de parrilla en San Sebastián Gastronomika 2019, al frente de las llamas. 2 nuevas e impecables parrillas, extracción individual en cada mesa y carnes del país de cuidada procedencia sometidas a una maduración perfecta, convierten a Amaren en un **paraíso para los amantes de la carne de calidad**.

## TXUQUIN

FUSIÓN NAVARRO-EXTREMEÑA  
EN BILBAO LA VIEJA

### BILBAO - BIZKAIA

HERNANI, 20  
(BILBAO LA VIEJA)

TEL. 946 42 93 336

[www.txuquin.es](http://www.txuquin.es)



"**Nafarromadura Food**" es el género culinario fundado por el extremeño **Andrés Lucía** y el navarro **Javi Sancet**, que se han atrevido a abrir un local en plena pandemia para ofrecer una fusión divertida e informal pero muy trabajada de las gastronomías de sus pueblos natales. Rizando el rizo, han prescindido del menú limitándose a la carta y a dos menús degustación para exprimir aún más su creatividad con propuestas como la sorprendente Ensalada "hurdana" (naranja, limón, chorizo, ajo y huevo frito), Tabla del txerri extremeño, Hongo Beltza con velo de papada ibérica, Lasaña de alcachofa y pimiento del piquillo con bechamel de calabaza, Natillas de castaña y patxarán... **Menú Txuquin (4 pasos):** 19,95€ **Menú degustación (7 pasos):** 35€

## HOTEL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4

TEL. 948 82 08 50

[www.hostalremigio.com](http://www.hostalremigio.com)



Dirigido desde los años 70 por la familia Salcedo, Remigio es uno de los **restaurantes más relevantes de Tudela**, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Tras una profunda reforma, **Luis Salcedo**, segunda generación del negocio, acompañado en sala por su hermano **Juan**, ha dado una vuelta de tuerca a la carta aportando **sutilos toques de vanguardia a los platos de siempre**: Achicoria, vinagreta de mostaza y miel y macadamia ahumada, Ensalada de cardo rojo, Pimientos asados del cristal con papada de Maskarada, Borraja, patata y berberechos, Alcachofas a la parrilla con papada glaseada en teriyaki, Caracoles guisados a la Tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Sesos rebozados... En Remigio, además, podemos disfrutar de un Menú degustación de verduras que cambia según la estación. **Menú del día: 22€ Carta: 40-50€.**

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2

(CASCO VIEJO)

TEL. 678 32 07 26

[www.lacatedraltudela.com](http://www.lacatedraltudela.com)

## LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pikoteo que es La Catedral de Tudela, recién galardonado con un "Solete" por parte de la Guía Repsol. En pleno Casco Viejo de la ciudad, La Catedral es lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reyno. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **una excelente barra y nuevas raciones** como el Revuelto de Txangurro con piparras o los Huevos Rotos con Boletus y Foie. Completan la oferta una interesante **pizarra de vinos** servidos con esmero y un servicio de diez. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

## KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS

DE ZUMARRAGA, 2

TEL. 639 476 066

[www.kromatikorestaurante.com](http://www.kromatikorestaurante.com)



**Aitor, Zuri, Javi y Tata** conforman Kromatiko, un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, fresca y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuetano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazari al sarmiento... Saber y sabor. **Carta: 50-55 €**

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N

TEL. 945 600032

[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)

## VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



El Restaurante del Espacio Villa Lucía encara el invierno con fuerzas renovadas. Además de contar con un extenso programa de actividades, el chef **Juan Antonio Gómez Antuñano** ha preparado un excelente **Menú Especial Invierno** para los mediodías entre semana en el que podrá elegirse por **27,95 euros** entre platos como Menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy, Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Plato diario de cuchara, Pescado de lonja del día, Hamburguesa de ternera de Álava, Verduras asadas a la parrilla, Pantxineta casera, Tarrito de goxua, Cazuelita de arroz con leche... El menú, como no, puede ser regado con un excelente **vino joven D.O.Ca. Rioja** y, por un suplemento de 4 euros, con un crianza.















# HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

Los amantes de la cerveza, la buena cerveza, estamos de enhorabuena. El 11 de agosto de 2020, **Liteo Leibar Aldama**, una de las personas que más controla de birra en Donosti, no en vano lleva del orden de 25-26 años en el mundo de la cerveza, abrió Hopa Beer Denda, una completa tienda de cerveza en el barrio de Gros, concretamente en el nº 8 de la calle Padre Larroka, dedicada en un 95% a la cerveza artesana.

“**H**opa”, vocablo ideado por **Galder Izagirre**, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar), aunque rizando el rizo nosotros también le encontramos “hope”, una llamada a la esperanza en estos días extraños y frustrantes.

Más de 430 referencias de cerveza, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento, ya que además de Liteo encontraremos en el equipo a Mikel, de la cervecería Boulevard de Irun, que se ha implicado hasta las cachas en este proyecto.

## Apuesta decidida por la cerveza local

Eso sí, la pasión de Liteo y Mikel ha sido siempre potenciar lo local, motivo por el cual dan gran importancia a los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...** de hecho, varias de esas casas han apostado por Hopa instalando en la tienda **frigoríficos propios para que puedan ser adquiridas a la temperatura ideal.**

Finalmente, Hopa cuenta con una pequeña sala todavía sin habilitar, en la que Liteo y Mikel planean realizar **catas y presentaciones de diferentes cervezas artesanas.** Sin duda, Hopa ha llegado con el propósito de permanecer en el tiempo y convertirse en un referente en el cada vez más extenso mundo de la “craft beer”. Como afirma Liteo, “llevaba más de 5 años dándole vueltas a la cabeza para abrir una tienda y hay tres motivos que me han llevado a ponerla en marcha y a hacerlo además aquí, en Gros. El primero fue la crisis del Covid-19 que me convenció de que un establecimiento de este tipo no sólo es necesario sino que puede resultar muy práctico en una situación como la que hemos vivido, el segundo, que **Gros se está convirtiendo en un barrio muy significativo en el mundo de la cerveza artesana** con establecimientos como Desy, Baga-biga, Mala Gissona, el bar de Basqueland... o la propia cerveza Gross sin ir más lejos. Y el tercer motivo, egoístamente hablando, que yo también vivo en Gros, así que mejor imposible !!”



## ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

### DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21  
TEL. 943 42 28 82  
@kukanadonostia  
kukanadonostia@gmail.com



La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este veterano comercio de la Parte Vieja especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva **selección de vinos, txakolis y Champagnes**, quesos de

excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras muchas exquisiteces.

**Sylvain y Aurkene también dirigen Kukaña, en el nº 10 de la Plaza Sarriegi**, cerca del Boulevard, donde encontrarán una gama todavía mayor de productos, más versátil y variada, incluyendo productos de fuera de Euskal Herria pero manteniendo los parámetros de calidad de esta casa.

## ANTOJITOS

DESDE 2015, ENDULZANDO DONOSTI

### DONOSTIA

RAMÓN Y CAJAL, 5  
TEL. 943 50 68 03



**La repostería artesanal para llevar** es la especialidad de Antoñitos, pastelería artesana de Gros (Donostia) que abre todos los días desde primera hora. Cheesecakes, Tartas de zanahoria, Dulce de leche, Alfajores, Torrijas caseras, Zumos naturales, Bizcochos artesanales, Repostería casera, Dulces veganos... También se elaboran **tartas temáticas personalizadas** para cumpleaños y celebraciones.

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

### ORDIZIA

NAGUSIA, 12  
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espinacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA** MERCADO DE LA BRETXA P-2  
**IRUN** MERCADO URANZU  
**ERRETERIA** CENTRO COM. NIESEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO... Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 35)**

**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En 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, Carri-**

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



### 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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN, COCINA PESCADO

## DONOSTIA

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



**Carol Archeli** dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegi, 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 pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. 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?**

## 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...

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

## DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus  **cursos de iniciación a la cata de vinos**.



# Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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



**MONTES NORTE (Donostia)**

## SABORES DIFERENTES PARA ESTAS NAVIDADES

**H**ace un año, en diciembre de 2020, os dimos a conocer el establecimiento del Grupo Montes Norte, cooperativa agrícola de Ciudad Real, que el donostiarra Alfredo Medina había abierto en el barrio de Errotaburu. 363 días después, hemos vuelto a visitar a Alfredo para ver que este entusiasta amante de sus raíces sigue ofreciendo en su modesto establecimiento la **mejor variedad de productos de Ciudad Real** que podemos encontrar en la ciudad, destacando sus **extraordinarios aceites de oliva virgen extra**, entre los que sobresale el **Aceite Verde de cosecha temprana**, que Alfredo nos muestra en la primera imagen, un aceite obtenido de las primeras aceitunas, cuando todavía se encuentran verdes, mucho más afrutado y aromático que los aceites convencionales, y para cuya elaboración hacen falta 9 kilos de aceituna por litro cuando la media habitual suele ser de 5.

Además de sus aceites, Alfredo ha incorporado para este año una **gran cantidad de productos ideales para consumir o para regalar en las inminentes fiestas navideñas**: Dulces genuinos y artesanos de Ciudad Real como **Mazapanes, Yemitas de mazapán, Marquesas, Bombones, Glorias, Empisonados...** delicias que darán un toque de calidad y originalidad a nuestra mesa a un precio que realmente nos sorprenderá.

Asimismo, en Montes Norte encontraremos productos "salados" que completarán a la perfección una buena mesa navideña o un buen lote de regalo como **conservas de gran calidad** (Rabo de toro al vino tinto, Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, Callos a la madrileña, Patés de ciervo o Jabalí...) así como **embutidos ibéricos, quesos manchegos auténticos, salsas artesanas, aceitunas** de todo tipo...

Finalmente, no podemos olvidar que la Cooperativa Montes Norte también agrupa a agricultores del sector vitivinícola, por lo que en el establecimiento de Alfredo también podemos encontrar **excelentes vinos, tintos y blancos, espumosos** elaborados siguiendo el método champenoise, vermouths, cervezas artesanas...

Alfredo, además, tiene una gran virtud, y es la de que **prácticamente nadie que entra en su tienda se va de la misma sin probar el género** antes de estar seguro de comprarlo, con lo que la garantía de Montes Norte es doble: por una parte la seguridad que da la permanencia de un establecimiento abierto en plena pandemia que ha sabido mantenerse a pie un año con la que está cayendo, y por otra, la **hospitalidad y la honradez** de su responsable, que no estará a gusto hasta que sepamos que de verdad vamos a salir satisfechos con nuestra compra. Alfredo es de la vieja escuela y hará que no nos arrepintamos de nuestra visita.



**MONTES NORTE - TIENDA GOURMET**  
**C/ Txomin Agirre, 6 (Errotaburu)**  
**DONOSTIA Tf: 629 441 053**

**Invita a tus clientes a vivir  
una experiencia única.**

Zure bezeroentzat  
esperientzia paregabea.

C/ Mayor, nº1  
Donostia /  
San Sebastián  
Tel.: 943 429 214



[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)



▶ Presentando la tarjeta  
de tu establecimiento,  
te invitaremos a una  
copa de cava.

Zure establezimenduko  
txartela erakutsiz, cava  
kopa bat opari.

# LA CASA DE EPI: CERCA DE TODAS PARTES

La comarca de Sakana, en el punto en el que Navarra se junta con Gipuzkoa y Álava, es un "punto de partida" perfecto para visitar cualquier rincón de Euskal Herria. Y La Casa de Epi, en Ziordia, es el "Cuartel General" ideal: A media hora de Pamplona y Vitoria Gasteiz y a una hora escasa de Donostia y Bilbao, pero con la ventaja de estar situada en un enclave tranquilo y alejado del ruido, y rodeada de impresionantes montañas.

**L**a Casa de Epi, inaugurada en julio de este mismo año, es una Casa Rural ideal para familias, grupos de amigos, viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri**, al norte de la localidad, **y la Sierra de Urbasa** al sur, ambas repletas de rutas de senderismo, recorridos para BTT, zonas de escalada.... La **cordillera de Aralar**, por su parte, es accesible desde La Casa de Epi en media hora de automóvil, al igual que otras zonas naturales y rurales como la Montaña Alavesa.

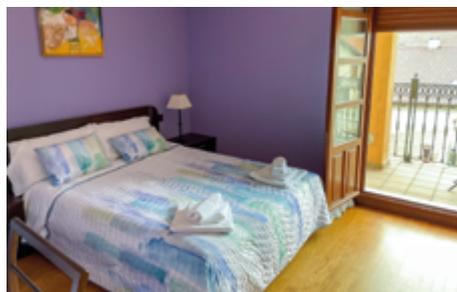
La pequeña localidad de Ziordia, por su parte, es un remanso de paz que cuenta con un bar en funcionamiento, aunque a menos de 15 minutos en coche se puede acceder a los municipios de **Altsasu, Araia o Salvatierra-Agurain**, que cuentan con todo tipo de servicios.

Asimismo, alrededor de Ziordia existen multitud de restaurantes de montaña, queserías, pueblos, monumentos prehistóricos... que pueden ser igualmente visitados.

## Una casa recién estrenada con todas las comodidades

La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra Epi Baztarrika se abrió al público en Julio de 2021, por lo que está recién estrenada. Cuenta con **4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas**. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean.

La casa de Epi se alquila en su totalidad al precio de **300 euros al día** en temporada baja y **400 euros al día en temporada alta** (de Semana Santa hasta finales de agosto).



**LA CASA DE EPI**

**Calle Santa Lucía Kalea, 36-B**

**ZIORDIA (Nafarroa)**

**lacasadeepi@gmail.com**

**669 791 997 - 687 525 906**

## HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G  
TEL. 943 604 749  
[www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



## HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)  
TEL. 943 21 40 00  
[www.hotelgudamendi.com](http://www.hotelgudamendi.com)



En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

## PENSIÓN KURSAAL EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)  
TEL. 943 29 26 66  
[pensionesconencanto.com](http://pensionesconencanto.com)



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



## HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30  
(AMARA)  
TEL. 943 45 14 99  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
  - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
  - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**  
**943 32 78 00**  
**aida@pensionesconencanto.com**



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
  - » Recién reformada.
- Peña y Gofi 2 (Gros)**  
**943 29 26 66**  
**kursaal@pensionesconencanto.com**



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
  - » En el corazón de la Parte Vieja.
- San Juan 14**  
**943 42 01 32**  
**itxasoa@pensionesconencanto.com**

[www.pensionesconencanto.com](http://www.pensionesconencanto.com)

**DEMETRIO TERRADILLOS (RESPONSABLE DE URBITARTE SAGARDOTEGIA)**

## “EL COVID NOS HA DEJADO UNA GRAN DESGANA PARA SEGUIR LUCHANDO POR SEGUIR ADELANTE”

**Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”**

El buen humor es una de las constantes de nuestro protagonista de hoy, que como toda persona alegre, empieza por reírse de sí mismo, así cuando se presenta lo hace así: “**Demetrio Terradillos González**, con ese nombre y natural de Amezketa, con padre y abuelo de Lezo, además”. Enamorado del vino y de la sidra, optó por ésta última y en 1989 se hizo con el caserío que actualmente acoge la sidrería Urbitarte en Ataun, junto con su mujer, la abaltzisketarra **Itziar Irastorza**. Entre ambos dirigen esta atípica sidrería donde se dan pescados a la parrilla y setas de todo tipo a la plancha, y donde la sidra se cría en barricas de roble francés como si fuera un vino de crianza logrando, además, un gran éxito comercial. Y es que Deme, entre otras cosas, es un visionario.

### ¿Además de la gastronomía y la pasión por la sidra, qué aficiones cultivas?

Me encanta el deporte. El fútbol, la pelota... los bertso-laris también me han gustado mucho aunque ya no voy tanto, y soy un gran amante del vino.

### ¿Cuál es tu lugar favorito en Ataun? ¿Y en Gipuzkoa?

En Ataun no tengo ninguno porque no salgo absolutamente nada. Antes iba de vez en cuando a Lizarrusti, pero ahora aquí me quedo, en Ergoiena. En Gipuzkoa, me gusta mucho Getaria.

### ¿Y fuera de Gipuzkoa?

Me gusta mucho Labastida, en Álava, y Los Arcos en Navarra.

### ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

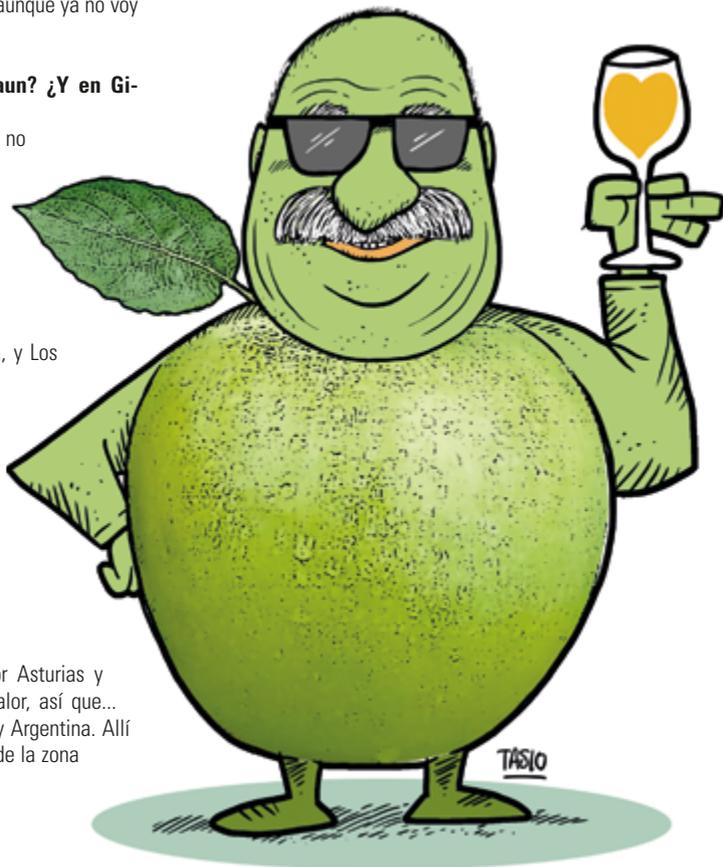
Cuando nuestra hija, Maitane, era una niña, nos fuimos los tres a Mallorca. Era la primera vez que cogíamos un avión y fueron 7 días muy intensos.

### ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me gustaría hacer un buen viaje por Asturias y Galicia, pero también me gusta el calor, así que... Como países tengo pendientes Cuba y Argentina. Allí visitaría a gusto las bodegas de vino de la zona de Mendoza.

### ¿Qué valoras en una persona?

La franqueza y la bondad.



**¿Y qué detestas en una persona?**

La falsedad.

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?**

Fue en Arzak. Estuvimos Itziar y yo hace unos 25 años. De hecho, nos gustó tanto que posteriormente invitamos a toda la familia con sus compañeros a comer allí.

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

La Txuleta, porque es mi trabajo y, además, es un producto que me encanta.

**¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?**

Una de las comidas que más me ha sorprendido en mi vida fue en 2017, una comida que hicimos en un thailandés de Nueva York. Comimos cosas que no habíamos comido nunca. Unas me gustaron, otras no... pero fue toda una experiencia.

**¿Cual es tu plato favorito para comer?**

Aparte de la txuleta, una buena paella, alubias negras, el foie... me gusta todo. ¿Qué no me gusta?

**¿Y tu plato favorito para preparar?**

Me encanta preparar el pescado a la parrilla. El txitxarro me sale muy bien, así como el besugo.

**Sugiérenos dos restaurantes en Gipuzkoa o alrededores.**

El Gandarias de la Parte Vieja. Y también voy muy a gusto al Myflower de Getaria, que tiene una relación calidad-precio espectacular.

**¿Y otros restaurante fuera de tu provincia?**

El Túbal de Tafalla y el Bidea Bi, de Zizur Menor, junto a Pamplona. En ambos se come de cine..

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué?**

Quique Dacosta ha sido uno de los que más, porque nos explicaba tan bien todo lo que nos estaba sacando que fue muy sorprendente. Además, fui solo y me sirvieron la comida solo a mi, lo que no es nada fácil.

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

Friki es nuestra vida, y que te pasen cosas como que te hacen una reserva para 3 adultos y 3 chavales y se

presenten con 4 chavales ¿Qué hago? ¿Le meto debajo de la mesa?

**COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?**

Ahora medianamente bien, pero hasta mediados de este año hemos estado mal en todos los sentidos, muy mal. Menos mal que la gente del pueblo, la gente de Ataun, se ha portado de maravilla con nosotros. Estamos muy agradecidos a todos.

**¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la gastronomía, la restauración... y la sidra?**

Ya las ha traído. Nos ha dejado una gran desgana para seguir luchando por salir adelante. Yo, al menos, no había conocido anteriormente tanta desidia en el sector, tan pocas ganas para hacer cosas. Ya nos podemos preparar porque nos viene una buena.

**Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?**

Viviría todo lo que no he podido vivir hasta ahora. No me despondría pero vivir sí que haría, además de dedicar más tiempo a estar con la familia, hermanos, etc...



# Bai Reformas



**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

[www.baireformas.com](http://www.baireformas.com)



Jarraitu gure  
facebooka