

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 235: julio 2024



# Aimarez

ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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



**Txipirón plancha con cebolla**  
Mikel Mayán (Aldanondo)  
(Ver receta en pág. 9)

**ondojan**.com

Nº 235 Julio 2024

**ZUM EDIZIOAK, S.L.**  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83  
639 21 89 40

**E-mail:** zum@zumedioak.com  
josema@zumedioak.com

**Impresión** Leitzarzan Grafikak  
**Déposito Legal:** SS-1097/03

**Coordinación y Redacción:**  
Josema Azpeitia

**Colaboradores:**

Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocioli y Javier Etayo

**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)



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

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

**estúpido conciencizado**

**¿EL FIN DE LA AGRICULTURA?**

“**L**a Agricultura se encuentra en vías de extinción”. Así de claro (y a la vez negro) ve el futuro de su sector Jaime Burgaña, responsable de la explotación agrícola Kosta Aroa de Getaria, de la que hablamos en las páginas 38 y 39 de este ejemplar de Ondojan.com.

Jaime había sido entrevistado por un importante diario gipuzkoano el día de nuestra visita. En el reportaje, destacado en la portada del periódico, el veterano agricultor se lamentaba de que toda la verdura de verano (tomate, piparras...) viene este año con dos meses de retraso, y de que en mayo y junio no se habían dado las condiciones climatológicas adecuadas ni para cultivar en invernadero ni para hacerlo en campo libre.

Jaime, en petit comité, nos comenta que este problema se extiende, a fin de cuentas, a muchos sectores. “Para la hostelería también está siendo un verano nefasto. El mal tiempo vacía las terrazas y en julio no tiene visos de mejorar. Y tanto para la hostelería como para nosotros, esto supone un desastre. En estos meses, cuando viene mucha gente, es cuando más se vende. Si todo se atrasa y no contamos con la cosecha hasta dos meses más tarde, se acaba la temporada, se va la gente, la hostelería no se recupera y nosotros quedamos en manos de la gran distribución, que no nos da más que dos alternativas: o malvender rebajándonos a su precio o el clásico “deja aquí la mercancía y ya iremos vendiendo”. Cualquiera de las dos opciones que señala el responsable de Aroa, salta a la vista, son negativas, muy negativas para el sector. “He visto este año a productores llorando después de tener que arrancar miles de plantas de piparra echadas a perder por el mal tiempo. Nos



encontramos ante una situación en la que el sector primario, la agricultura, va a ir desapareciendo de nuestro entorno y se va a ir quedando únicamente en Marruecos, en La India, en Brasil...¿Y entonces, qué? O logramos salvar la cosecha de tomate y convencemos a la gente de que si quiere producto local va a tener que pagarlo a su debido precio, o tendremos serios problemas. Este invierno va a ser muy duro para muchos pequeños productores” concluye sombrío Jaime Burgaña sin entrar en el problema del personal porque entiende que éste se extiende a todos los sectores.

Sombrío editorial para empezar el verano, pero necesaria voz y reflexión para intentar concienciar a la ciudadanía. Ahora solo hace falta que ésta escuche... y reflexione. ¿Lo hará?

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 235: OPINIÓN: ¿HAMBURGUESAS? ¡NO, GRACIAS! 04 EN PORTADA: ASADOR ALDANONDO 06 REPORTAJE: COMERCIAL AURKI 10 COLABORACIONES 16-28 SABERES Y SABORES 16 TE LO DIGO... 18 TURISMO GASTRO 20 LA RUTA SLOW 20 CERVEZA ARTESANA 21 DI... VINOS 21 ARTE LÍQUIDO 22 ITSASOTIK 24 AINARA LÓPEZ 26 MENU DO MENÚ 28 JAKITEA: MIRADOR DE ULIA 30 PINTXO: HERRIKO ETXEA 32 PIL-PILEAN: XANTAR 34 BEREZIARTUA 36 KOSTA AROA 38 EL VASKITO 40 JATETXEAK: TOLOSALDEA 42 AGURRA: EIRE TABERNA 44 RESTAURANTES DE GIPIZKOA 45 RESTS. DE DONOSTIA 52 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 59 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 CON LAS MANOS EN LA MASA: MONTY “BERGARA” 62**



**Josema Azpeitia**  
Periondista Gastronómico

Es difícil mantener una postura contraria a este producto cuando cocineros y carniceros, aparentemente, se están beneficiando de él. Pero hay motivos que hacen que cada vez me manifieste más radicalmente contra las hamburguesas.

La proliferación de hamburguesas en nuestras casas y nuestros bares, además de no ser casual ni inocente puede ser la puntilla para el sector ganadero... y el hostelero.

## ¿HAMBURGUESAS?... NO, GRACIAS !!

**H**ace unos meses saltó a la prensa la noticia, de manos del sindicato ENBA, de que los ganaderos gipuzkoanos están dejando de cebar a los terneros al perder dinero con la venta de carne. Resulta increíble, pero con las últimas subidas de pienso, electricidad, combustible... el precio por kilo de carne se le pone al baserritarra en 7,17 euros, pero los intermediarios no le pagan más de 5,30. La situación es insostenible y va a reventar por algún lado.

El de los criadores de nuestro territorio no es un caso aislado. Ya en diciembre de 2022 la IGP Ternera Gallega encendió la luz de alarma al detectar que buena parte de los ganaderos acogidos a ella estaban saltándose el engorde de los terneros llevándolos directamente del prado al matadero, haciendo caso omiso de las normas que exigen que la fase final de engorde se realice en establo y con pienso para garantizar una calidad y una regularidad de la carne.

Por poner un último ejemplo, hace dos años un criador de ovejas de Segura me comentaba que el precio que le pagaban por el cordero en 2021 era exactamente el mismo que le pagaban en pesetas antes de la entrada del euro. Haga cuentas el lector de los años que llevamos con la bendita moneda única y lo que se ha encarecido la vida y, me temo, no le saldrán las cuentas.

La ganadería en particular y el sector primario en general están hechos unos zorros. Los agricultores están cada vez peor pagados, los productores de leche llevan años lanzando un S.O.S. desesperado que nos negamos a escuchar, y la mala situación del sector sumado a lo duro de sus condiciones está acabando con el relevo generacional. Nos enfrentamos a un futuro en el que el campo va a estar cada día más vacío mientras que las ciudades acogerán, según se estima, el 80% de la población mundial a mediados de siglo... Pero si el campo está vacío, ¿Quién abastecerá esas urbes?

### Lluvia de hamburguesas

Centrándonos en la carne, que es el tema de la reflexión de hoy, a pesar de que el número de pequeñas explotaciones va en descenso y el consumo de carne está cada vez más anatemizado ante las nuevas tendencias "healthys" y veganas, vemos que contradictoriamente aumenta el consumo de hamburguesas, que

a lo largo de los últimos años ha tenido un despunte brutal. La publicidad televisiva, los paneles de carretera... nos bombardean con imágenes de hamburguesas chorreantes de queso y salsas, acompañadas de los más variopintos ingredientes, asociándolas a imágenes de fuego, parrillas... que las convierten en un producto aparentemente más cuidado y gourmet de lo que era en el pasado, cuando la carne picada se consideraba un producto corriente y las albóndigas o los filetes rusos era una manera de aprovechar los excedentes de carne de tercera división.

Esa tendencia a elevar a los altares de la buena mesa a las hamburguesas ha venido acompañada por la adopción de dicho producto por los bares y restaurantes más insospechados, y no son pocos los cocineros de mi entorno que ante mi desprecio hacia los "Burger" me han comentado, para mi horror: "pues tienes que pasarte algún día a probar nuestra hamburguesa. Te va a encantar".

¿Qué ha pasado? La hostelería y la restauración, y no se les puede culpar por ello, se dejan llevar por las tendencias de consumo, ya que a final de mes tienen que cuadrar las cuentas y hay que pagar las nóminas. Y si la sociedad demanda hamburguesas, los bares se las sirven. Lo mismo pasa con las carnicerías, que han pasado de limitarse a picar la carne de tercera a ofrecer toda una gama de hamburguesas caseras elaboradas con todo tipo de carnes e ingredientes.

Es difícil, por lo tanto, mantener una postura contraria a este producto cuando cocineros y carniceros, aparentemente, se están beneficiando de él. Pero trataré de enumerar los motivos que hacen que cada vez me manifieste más radicalmente contra las hamburguesas.

### 1.- La hamburguesa no es un producto gourmet

Por mucho que bares y restaurantes nos hablen de "hamburguesas Premium", la realidad es que nos encontramos ante una bola de carne picada. Ya puede ser buey gallego, carne de Kobe, o solomillo de primera. Desde el momento en que lo desmenuzamos en la picadora, esa maravillosa carne pierde lo que la diferencia, su textura, y pasa a ser una pasta uniforme que, además, se acompaña sí o sí de salsas, queso, bacon, huevo y todo tipo de ingredientes. El resultado en boca es una amalgama de sabores que, por supuesto, está rico, pero su valor gastronómico es cero absoluto. Además de esto, mi opinión personal es que si los restauradores no reaccionan, pronto los clientes se darán cuenta de que, a fin de cuentas, para comer una hamburguesa no merece la pena desplazarse a un bar cuando el resultado en casa es similar y la preparación no es nada complicada. La hamburguesa para la restauración es, sin duda, pan para hoy y hambre para mañana.

## 2.- La hamburguesa es un producto altamente calórico

En estos tiempos en que el consumidor mira con lupa su estética, extraña ver la pasión por un producto que tiene las mismas calorías que cualquier carne, cerca de 300 por 100 gramos, pero que además se acompaña de un pan cargado de azúcar que prácticamente duplica su aporte calórico. Si a ello le sumamos que los complementos (queso, ketchup, bacon, patatas fritas...) no se quedan a la zaga, entenderemos que nos encontramos ante una auténtica bomba calórica y el por qué del aumento de la obesidad.



## 3.- La hamburguesa es un producto insano para el organismo

Además de los problemas de obesidad, la hamburguesa ofrece un problema añadido. Muchos consumidores en su casa y muchos bares sirven la hamburguesa "poco hecha" como si se tratara de un solomillo o una txuleta. Pero esto conlleva un gran riesgo, ya que no se trata de lo mismo. Una txuleta, por ejemplo, puede comerse poco hecha ya que las bacterias dañinas de la carne están en la superficie y al ser tostada por fuera éstas mueren. Pero en la carne picada dichas bacterias, entre las que puede encontrarse la salmonella o el e-coli, se encuentran en la superficie de cada una de las partículas en las que se descompone la carne picada. Es decir, que la hamburguesa debe hacerse como la suela de un zapato si queremos evitar intoxicaciones alimentarias o problemas que irán minando nuestra salud. Esto es algo que lo saben muy bien las grandes cadenas (Burger King, McDonalds...) que sirven las hamburguesas secas como tablas para evitarse problemas sanitarios ante un consumidor poco o nada exigente, pero los bares y restaurantes las sirven a menudo poco hechas para satisfacer a su clientela provocando, sin saberlo, problemas digestivos que se manifestarán de diversas maneras.

## 4.- Es el "Caballo de Troya" de la carne sintética

Lo comenté aquí hace unos meses y lo repito. La proliferación de hamburguesas en bares, restaurantes y hogares no es casual. Los jóvenes casi no consumen otro producto y los adultos cada vez

caen más. Y la hamburguesa es carne, no lo dudo, pero carne a la que el envoltorio de pan, tomate, lechuga, queso, salsas, bacon... resta todo su sabor y textura. ¿Y qué pasará el día que las grandes cadenas de distribución decidan sustituir la carne tradicional por carne vegetal o sintética? Sencillamente, que el consumidor asumirá el cambio con total normalidad ya que el sabor de esa bola de mil sabores que se lleva a la boca no variará gran cosa. No es casualidad que Burger King sea uno de los principales accionistas de Impossible Foods, la principal multinacional elaboradora de carne artificial. Tras acostumbrar a millones de consumidores a comer hamburguesas de nulo valor gourmet, preparan el asalto de la carne "virtual" que cada vez va comiendo más terreno a la carne "real". Y entonces sí, entonces nuestros ganaderos estarán ya irremisiblemente perdidos, ya que los pastos serán sustituidos por las impresoras de alimentos.

¿Apocalíptico? ¿Exagerado? Juzgue el lector estos argumentos y saque sus conclusiones. En mi opinión, las hamburguesas deben ser, cuanto antes, desterradas de las cartas de bares y restaurantes y retiradas de nuestra alimentación. De lo contrario, las consecuencias pueden ser devastadoras, tanto para nuestra salud como para nuestra gastronomía y, por supuesto, para el sector ganadero. Contamos con una gran riqueza de especies, cortes, recetas... relacionadas con la carne. No lo reduzcamos todo al consumo de bolas uniformes sin gracia ni personalidad.



# Zurumuru

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

**ASADOR ALDANONDO (Parte Vieja, Donostia)**

# EN SU MEJOR MOMENTO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

**Mikel Mayán** está en estado de gracia. Tras 5 años al frente del que fuera en su día uno de los asadores más considerados de la Parte Vieja en particular y de Donostia en general, este veterano cocinero vive un momento dulce en el que llena el restaurante y disfruta, principalmente, **trabajando el producto y manipulándolo lo menos posible**. “Nuestro trabajo, tanto aquí como en los restaurantes Michelin, como en las taskas, es mostrar a la gente el producto, educarles, asesorarles...” opina el chef y remata esa afirmación con una sentencia cuando menos contundente: “Con el pedazo de producto que son, de por sí, unos txipirones de la bahía de anzuelo, si un chef los estropea es como para que le den con una botella de Solán de la cabeza”. Mikel, al menos, nos demostró, con los maravillosos txipirones que pueden contemplarse en la portada de este ejemplar de Ondojan.com que él, al menos, no se merece el botellazo.

**A** cudimos a Aldanondo a principios de julio. Mikel se encuentra pletórico, con fuerzas renovadas, tras uno de los períodos vacacionales del año. En este asador, tanto el jefe como los trabajadores descansan tres veces al año: 15 días antes de Carnavales, 15 días durante la segunda quincena de junio, y 20 días después de la Behobia-San Sebastián, merecidos parones a lo largo de un año que, el resto de los meses, resulta duro y sacrificado, principalmente la época estival que ahora arranca. Los períodos de descanso, al menos dos de ellos, vienen, además, acompañados del cambio de carta. “Desde que el cambio climático es cambio de verdad, el año se ha dividido en solo dos estaciones” opina Mikel, “así que cambio la carta dos veces, en julio y en diciembre. En cualquier caso, a lo largo de esas dos “estaciones”, también hay pequeños cambios de carta o, más bien, inclusiones de otros platos, como la **caza** en invierno. “Me gusta trabajar la caza y tiene mucho éxito, así que en temporada ofrezco Venado, Paloma, Perdiz... y funciona muy bien”.

En el fondo, todo funciona bien en Aldanondo. “La gente tenía y tiene a este restaurante principalmente, y debido a su etapa

anterior, por un restaurante de carne, pero he conseguido vender tanta carne como pescado” comenta orgulloso el chef, y es que ese logro es debido, indudablemente, a su buena mano, y a no cerrarse a unas pocas referencias, algo que agradece mucho el consumidor de pescado. “En casa vamos variando, y si no hay rodaballo hay lenguado, o besugo, o rape... muchas veces hay varias de estas opciones y, eso sí, lo que no falta nunca es el cogote de merluza”. Precisamente en nuestra visita vemos servir a nuestros vecinos de mesa un cogote que daba ganas de cogerlo y huir con él bajo el brazo. Y nos comenta Mikel que ese día también tenía lubina muy buena. “Y ayer tuve craba, alguna erla...” nos informa este cocinero que para el pescado confía ciegamente en la casa **Sarriegi** por su experiencia y por su calidad.

Por lo demás otros platos fijos e imprescindibles en Aldanondo son la **Sopa de pescado**, que le ha hecho ganar recientemente el 2º Concurso Gastronómico de Irún, así como los Morros de ternera en salsa tradicional. “Quería tener un plato de casquería y es el que más ha gustado”. Otros platos, ya de temporada, que Mikel destaca son los **Espárragos** frescos en todas sus formas



1.- Ensalada de tomate, bonito y langostinos



2.- Ensalada de salmón marinado con verduras encurtidas caseras



**ASADOR ALDANONDO**  
**C/ Euskal Herria, 6 (Parte Vieja) - DONOSTIA**  
**Tf: 943 45 82 11**  
**[www.asadoraldanondo.com](http://www.asadoraldanondo.com)**



que, afirma, "arrasan" o la **Alcachofa** que la considera uno de sus buques insignia. "Las hacemos a la parrilla, envueltas en papada ibérica con crema de queso con antxoa. La gente no nos deja quitarlas de la carta" afirma.

Nuestra degustación en Aldanondo combinó, como puede verse en las imágenes, **platos de temporada** como la simple y a la vez inmejorable Ensalada de tomate y antxoa con ventresca en conserva elaborada en el propio local, las Vainas salteadas con foie a la plancha o los Txipirones "Pelayo" a la manera de Mikel, todo ello alternado con productos más fijos como la sorprendente Ensalada de salmón marinado con verduras encurtidas en casa, el Huevo poché con tapenade y crujiente casero de arroz con aceituna negra, los mencionados Morros en salsa tradicional de una untuosidad y un sabor inmaculados y una degustación de postres caseros (Tarta de queso, Tarta de trufa y Tiramisú) a cada cual más succulento y tentador.

### Unidos por el vino

A lo largo de nuestra visita a Aldanondo fuimos testigos de la maravillosa complicidad existente entre Mikel Mayán y su vecino **Dani Corman**, propietario de la **Vinoteca Essencia**, en la aldea calle General Etxague. Desde hace ya varios años la carta de vinos de Mikel cuenta con un apartado, "**El Rincón de Dani Corman**", en el que el enólogo y profesor del BCC selecciona y describe diez vinos que cumplen con su filosofía de ser ecológicos, de pequeña producción y, a poder ser, naturales y/o biodinámicos. "La iniciativa ha tenido un gran éxito" comenta Mikel, "sobre todo entre los extranjeros, pero el público estatal, que normalmente va más a marca, cada vez entra más en la parte de Dani". De hecho, visto el éxito de la idea, Dani ha dado una nueva vuelta de tuerca limitando su "rincón" a **vinos de Euskal Herria**, y al parecer la idea ha tenido una respuesta entusiasta. "Una idea que ha llegado para quedarse" afirma este loco del vino.



3- Huevo poché con tapenade y crujiente de arroz y aceituna negra



4- Vainas salteadas con foie fresco a la plancha

# Txipirón a la plancha con cebolla

## INGREDIENTES (Para 1 ración):

- 2 txipirones de tamaño mediano
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Sal
- Piparras de Ibarra

Para la cebolla caramelizada:

- Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

## ELABORACIÓN:

Pasar bien (más bien bañar) el txipirón por ajo picado con aceite de oliva. Poner en la plancha abierto por el lado de las aletas y hacerlo 30 segundos por cada lado. Cuando está cocinado, añadir a la plancha la cebolla caramelizada para que recoja todos los jugos. Acompañar de unas piparras fritas.

Para la cebolla caramelizada: Cortar la cebolla en juliana y pochar en aceite de oliva virgen extra, sin tapar, durante al menos 3 horas a fuego fuerte

## La receta de...

**Mikel Mayán**  
ASADOR ALDANONDO  
(Donostia)



al inicio y luego bajo, hasta que evapore toda el agua que va soltando. Y, por supuesto, ir dándole durante el proceso "3 millones de vueltas".



5- Morros de ternera  
en salsa tradicional



6- Postres caseros: Tiramisú  
Tarta de trufa y Tarta de queso

**COMERCIAL AURKI (Donostia)****NUEVAS CARAS, NUEVOS PRODUCTOS**

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

La falta de relevo generacional está llevando al cierre o al cambio de manos a muchos bares y restaurantes así como a muchas empresas. El modelo familiar hace aguas hace tiempo y son muy pocos los negocios que pasan de una manera natural de padres a hijos. En el caso de Aurki, comercial fundada por **Kiko Agudo y Patxi Altuna en 1994**, se han alineado los astros y ya son los hijos de ambos emprendedores los que llevan las riendas del negocio, concretamente **Galder y Ekaitz Agudo**, hijos de Kiko y **Aimar Altuna**, hijo de Patxi.

“Aunque la jubilación de nuestros padres es reciente, nosotros ya llevábamos unos cuantos años aquí”, comenta Galder Agudo erigiéndose en “portavoz” del trío. “Además, tuvimos la suerte de que nuestros padres quisieron que conociéramos todas las partes del negocio, así que empezamos desde la base, siendo repartidores, almacenistas, haciendo de auxiliares administrativos... y poco a poco fuimos cogiendo responsabilidades y empezamos a trabajar en otras áreas como el equipo comercial”.

**Relevo generacional**

Así, a día de hoy el relevo generacional en Aurki está asegurado y los tres responsables de la empresa tienen sus áreas y campos de actividad claramente delimitados. **Galder Agudo**, por su parte, es el **Director Comercial** de la empresa dirigiendo un equipo de 7 comerciales, **Aimar Altuna** se encarga de la parte contable y **Ekaitz Agudo** es el responsable del **control logístico**. “Los tres tenemos una importancia vital en la empresa”, afirma Galder “Somos las tres patas del banco que es Aurki y nos coordinamos y trabajamos como una familia... Madrugamos mucho” matiza haciendo énfasis en la última frase, y es que está claro que para sacar adelante un barco como Aurki hay que meter muchas, muchísimas horas”.

Los tres responsables de Aurki se mueven en sus tres respectivas áreas como peces en el agua, ya que la gastronomía es la pasión que les mueve en este negocio. “A los tres nos gusta mucho la gastronomía, comer, probar cosas nuevas... nos encanta ir a restaurantes y nos gusta que nos sorprendan. Y con eso no queremos decir que solo busquemos cocinas sorprendentes. De hecho, en Aurki no creemos en la lucha entre la cocina tradicional y la cocina modernista. Creemos, al contrario, que hay sitio para todos, y que cada uno tiene que buscar la excelencia en lo suyo. De hecho, nuestra filosofía en Aurki es ayudar a que entre todos, cocineros, hosteleros, distribuidores... logremos que la gastronomía guipuzcoana siga en un nivel alto y adecuado a los tiempos”.

**Confianza con el cliente**

Para conseguir esa excelencia, Galder, Aimar y Ekaitz tienen muy claro que una de las bases más importantes es la confianza con el cliente. Desde el principio tuvieron la suerte de trabajar con los mejores restaurantes y cocineros de Donostia y sus alrededores, y de esa forma se ganaron su confianza. “Gracias a esa confianza, hemos conseguido conocer sus necesidades, saber cuáles son sus gustos y sus pretensiones y les distribuimos el género que necesitan para ello. Nuestros clientes son, en gran medida, amigos que saben que les vamos a responder en lo que les haga falta. De hecho, los clientes que llevan mucho tiempo con nosotros adquieren semejante confianza que muchas veces ni preguntan el precio de lo que les estamos ofreciendo, tal es la confianza”.

Aurki, además, no está solo en su “guerra”, y forma parte de **GIBAK**, Asociación Gipuzkoana de Distribuidores de Alimentos y Bebidas. De hecho, Aurki fue una de las principales impulsoras de la recuperación de esta asociación a finales de la pasada década.





## Nuevos productos Gourmet.

Una de las principales consecuencias que ha conllevado la entrada de savia nueva en la empresa ha sido la **ampliación del catálogo de Aurki** hacia nuevos productos como nos dejaron muy claro Galder, Aimar y Ekaitz en una espectacular degustación que comenzó con una serie de productos que cada vez está adquiriendo un mayor peso en su catálogo: **los productos del mar**, empezando por **las ostras y el caviar**. Para las Ostras, en Aurki confían ciegamente en la casa **Sorlut** y trabajan de la mano con **Mon Abad**, experto en la materia, que les aprovisiona de **Ostras de Marennes Oléron**. Sorlut proporciona a Aurki toda su gama en la que se incluyen todo tipo de calibres y texturas.

Las ostras pueden combinarse (o no) con otro exquisito producto del mar en el que también se ha especializado Aurki: el **Caviar**. El trío Agudo-Altuna trabaja con la casa suiza **Caviar District**, y ofrece cuatro tipos diferentes del mismo: Beluga, Schrenki-Dauricus, Ossetra y Baerii, de diferentes orígenes como Polonia, Bulgaria, China... En nuestro caso, tuvimos la oportunidad de degustar el Beluga y el Baeri, resultando ambos excelentes.

## Trufa disponible todo el año

Estas exquisíteses se complementan con **la trufa**, disponible en Aurki todo el año, tanto la negra o *Tuber Melanosporum* en invierno como la *Tuber Aestivum* en verano o la *Tuber Uncinatum* en Otoño. Es más, a día de hoy Aurki tiene la capacidad de servir al restaurante que lo necesite trufa negra fresca en pleno verano, eso sí, acarreada del Hemisferio Sur, concretamente de Australia.

Y por supuesto, degustamos su foie fresco, que Galder trata y cocina a la plancha con auténtico mimo. "Nuestros padres fueron **pioneros en la introducción de los productos del pato** en Gipuzkoa. Y a lo largo de tres décadas hemos vivido todo tipo de momentos, algunos de ellos dramáticos como la pandemia o la gripe aviar. Todo ello ha influido en los precios y la calidad, pero siempre hemos contado con buenos proveedores y poco a poco se está volviendo a democratizar el mercado y podemos conseguir los productos del pato a precios interesantes y con la calidad de siempre".

*(Versión completa de este artículo en nuestro n° 234, versión digital disponible en la zona de descargas de [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com))*



# KIKO AGUDO: DE LA GASTRONOMÍA AL ARTE



Uno de los fundadores de Comercial Aurki (ver págs. 10 y 11), **Kiko Agudo**, lejos de quedarse quieto tras ceder el relevo a sus hijos Galder y Ekaitz, ha encontrado entretenimiento y vía de expresión en la escultura. De hecho, una bonita selección de sus obras se encuentra disponible permanentemente en el **Mirador de Ulia**, el restaurante dirigido por **Rubén Trincado**. (Ver pág. 30), quien fuera y es buen cliente de Aurki, captado en su día por el propio Kiko. La relación comercial devino en una sana camaradería y hoy es el arte quien mantiene la llama de su amistad.

La obra de Kiko es peculiar y muy personal. Todas sus esculturas están realizadas con tres materiales: piedra, madera y hierro provenientes de objetos encontrados en sus paseos por las calas de **Menorca**, lugar en el que el donostiarrá pasa sus vacaciones. La relación de Kiko con la escultura comenzó la pasada década. “El 2016 fue un año muy complicado y un día, en Menorca, empecé a recoger objetos dejados por el mar que me llamaban la atención: boyas, madera, piedras... y me puse a combinarlos y montarlos solo guiado por mi inspiración y mi creatividad. Fue una forma de evadirme de la realidad. Empecé con media docena de obras y ya tengo cerca de 50”.

“Y un día, dos amigos de Madrid me animaron a seguir y hacer una exposición... así que en 2018 la hice en **Kukuarri**, el bar restaurante del **Hotel Aránzazu**, que dirige mi esposa, **Cuque**. La muestra tuvo una acogida excelente, un establecimiento de Mahón, **La Cerería**, empezó a exponer y vender mis obras, Rubén Trincado se animó a adquirir una escultura y colocarla en la puerta principal de su restaurante y exponer en él mis obras, y he inaugurado una web, [www.kikoesculturas.com](http://www.kikoesculturas.com). Todo ha venido en cascada”

## El arte del cocinero

Rubén Trincado considera que las esculturas de su amigo cuentan con muchos puntos de interés. “Kiko hace unas piezas que nos muestran que seguimos siendo lo peor, que seguimos tirando objetos y contaminando los mares. Me fascina ver que con esas cosas tiradas, rechazadas, pueda crear arte, y lo que más me gusta es el equilibrio de su obra. Tiene un estilo muy definido, muy equilibrado, muy redondeado... al igual que cuando de un gran vino decimos que está “redondo”, así es la obra de Kiko.”

Rubén también es un creador, un artista, como nos demostró al deleitarlos con “**Arraigo**”, el menú que trabaja actualmente en su restaurante (ver páginas 30 y 31). Y al igual que Kiko recupera lo dejado por el mar, Rubén también se siente en una etapa de recuperación. “Mi cocina es ahora un desafío, un reto continuo a mí mismo reinventándome a base de ‘prueba-error’, creando elaboraciones que me gusten a mí e intentando, eso sí, que agraden a todo el mundo.” Admite el chef que sigue ilusionándose como el primer día. “Todavía disfrutamos cocinando y cuando encontramos algo nuevo se nos salen los ojos como a los niños. Y sobre todo buscamos la perfección. Yo, al menos, intento clavarlo cada vez más.” Eso sí, Rubén no permanece ajeno a las nuevas tendencias. De hecho, el 3 de junio ofreció una demostración pública de platos elaborados con el último grito en conservación de los alimentos: la técnica de congelación magnética “**Protón**”, un sistema con el que ya lleva un tiempo trabajando obteniendo unos resultados sorprendentes.

Kiko y Rubén. Rubén y Kiko. El empresario ha encontrado en la escultura una liberación, un “encontrarme conmigo mismo y evadirme de los problemas”. El chef también trasciende el plano real con sus creaciones y su apuesta por la tecnología. Dos almas gemelas unidas por el arte.

Calidad superior,  
garantía de satisfacción



**COMERCIAL**  
**AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

### GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

### GAINZA

Oteñe..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

### ATAUN

Uribitarte..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

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

Guregas..... 943 80 54 80

Igartza\*..... 943 08 52 40

Salbatoreh\*..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

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

### OLABERRIA

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

Zezilionea\*\*..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Ordizia\*..... 843 73 97 97

### SEGURA

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

## PENTSIQAK

### MUTILOA

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

### ORMAIZTEGI

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

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

### ZEGAMA

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

## NEKAZALTURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

### SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa... 943 88 77 18

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

Ordizian Elkartea:  
.....ordizian.com

## ZALDITEGIAK

### ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

## GOIERRITURISMO.COM



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**HAIN**  
GIPUZKOA  
DONOSTIA

**Goitur**  
- GERRIKORRI TURISMO AGENTZIA -

## IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

**ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)

■ **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)

■ **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

**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** **Goierrri eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](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 IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. [www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza)

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



**Miguel Pocovi**  
Catedrático de Bioquímica

## EL QUESO AFUEGA'L PITU

**E**l queso Afuega'l Pitu conocido antiguamente como "queso de puñu", es uno de los cuatro con D.O.P. del Principado, a la vez uno de los de más arraigo y conocimiento popular. El nombre Afuega'l Pitu viene del asturiano que significa "ahoga la garganta", ("pitu" en asturiano significa pollo, pero también garganta o faringe) y hace referencia a la textura compacta y firme de la pasta que aumenta a medida que madura. Se presenta en cuatro formas y colores: Atroncau blancu,



**El calificativo de "blancu" o "roxu" diferencia si se ha añadido o no a la cuajada pimentón durante la elaboración. Los "Trapu" son autóctonos de Aramo, y los "Atroncaus" de toda la zona.**

Atroncau roxu, Trapu blancu y Trapu roxu. "Atroncau" significa que para su elaboración se utilizan moldes, "barreñas", con forma de cono truncado (troncocónico) y "Trapu" ya que como molde se usa una gasa (trapu) o fardela, que se ata en la parte superior por sus extremos dejando sobre la superficie del queso las formas de los pliegues y aspecto de calabacín. El calificativo de blancu o roxu diferencia si se ha añadido o no a la cuajada pimentón durante la elaboración. Los "Trapu" son autóctonos de Aramo, mientras que los "Atroncaus" son de toda la zona y pueden ser amasados o sin amasar.

La leche procede de vacas frisonas o asturiana de los valles y sus cruces, el queso se elabora mediante coagulación láctica, pudiendo ser, como ya hemos indicado de color blanco o bien anaranjado rojizo al que se le ha añadido pimentón. Es de pasta blanda, graso que se elabora con leche pasteurizada o con leche cruda, en cuyo caso tiene una maduración mínima de 60 días. Dependiendo de su maduración la pasta es más o menos consistente. El fresco se puede untar, pero a medida que madura endurece, y los más maduros son friables, es decir no se les puede de realizar un corte limpio, ya que se desmenuza

con gran facilidad. Los pesos de las piezas oscilan entre 200 a 600 gramos. La corteza suele desarrollar el moho *Geotricum candidum*, que le otorga la característica capa o corteza blanca. Es muy poco salado, ligeramente ácido, cremoso y bastante seco. Tiene un sabor que destacan las notas lácticas y con toques de levaduras que recuerdan a champiñones, que aumentan cuando que llevan más tiempo de maduración. En los roxus se nota una agradable sensación intensa y picante.

La Zona Geográfica donde se elabora este queso se encuentra situada en las riberas de los ríos Nalón y Narcea, los ríos mayores de Asturias, y la sierra del Aramo.

La DOP Afuega'l pitu actualmente tiene registradas 8 queserías: 3 en concejo de Grado, 3 en Salas, una en Pravia y otra en Tineo. Los quesos amparados por la DOP, deben contener con una etiqueta o contraetiqueta numerada con el logotipo correspondiente.

La Hermandad de la Probe organiza anualmente en el municipio de La Foz de Morcín, el Certamen del Queso de Afuega'l Pitu, en una fecha cercana de enero a la festividad de San Anton (San Antonio Abad), al que acuden los elaboradores de la zona y se subastan los quesos ganadores del concurso.



con  
*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



**NUEVO HORARIO DE VERANO:**  
Sábados y festivos, 13 h.



# 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)



**Xabier Gutiérrez**  
Cocinero y escritor

## HANNIBAL, UN FINAL ALTERNATIVO

**E**l pulso del Doctor Hannibal Lecter se aceleró como nunca lo había hecho. Por momentos, su brillante mente había dejado de funcionar.

En un rápido movimiento, ella había unido, con las esposas que llevaba en su cinto, su mano con la mano del doctor. Él acercó su cara a escasos dos centímetros de la suya.

-Clarice, te doy diez segundos para que me sueltas las esposas- le espetó con dureza.

Clarice no contestó. Con el pelo sujeto por la puerta del frigorífico y la manilla de éste rota por el doctor se encontraba vulnerable. A sus espaldas.

Hannibal se giró sobre sí mismo y estirando el brazo agarró un enorme machete de cocina. Brilló el filo dispuestito a no supo muy bien qué.

Elevó la mano con las esposas que le mantenían unido a ella y la apoyó en la parte superior del frigorífico. Miró con decisión a sus ojos. Giró la mirada sobre su mano, las esposas y la mano de ella. Elevó el machete. Dudó un instante. . .

-Esto va a doler, Clarice. . . ella cerró los ojos esperando lo peor. Levantó aún más el machete y descargó un certero golpe sobre la base de su dedo gordo. La sangre salpicó la cara de ambos dejando un chorro de sangre enorme sobre el suelo y la puerta del frigorífico.

Ella se desmayó, pero aguantó los instantes precisos para ver como Hannibal, con un gesto indescriptible de dolor, deslizaba a duras penas lo que quedaba de su mano por las esposas, se tapaba la herida con una servilleta que había encima de la mesa y con increíble frialdad se agachaba y recogía su dedo amputado.

Tambaleándose salió de la cocina. Se metió en el coche y llegó a su casa. Se limpió y cosió la herida. Cauterizó con la llama de un soplete la zona que le pareció que pudiera llegar a infectarse. Lágrimas de dolor inundaron su rostro. Finalmente la vendó y respiró hondo. Desde el principio había descartado la idea de ir a un hospital a que se lo pudieran reimplantar. La probabilidad de ser detenido era muy alta.

Pasadas un par de horas se tranquilizó y preparó su maleta. El avión esperaba en apenas seis horas. Vio la servilleta con el dedo y se quedó pensando. . . qué comería en el avión. Quedaba tiempo. Lo podía hacer. No era la primera vez que lo pensaba, pero nunca había tenido la oportunidad. Su increíble flema le hizo ponerse a cocinar.

Encaminó sus pasos a la cocina y agarró una sartén, algo de mantequilla, sal y una copita de Armagnac. Encendió el



fuego y lentamente fundió la mantequilla. El olor de la grasa le abrió el apetito que había olvidado por completo en las últimas horas. Metió el dedo amputado y lo dejó haciendo suave, suave. Añadió el Armagnac y lo flambéó. El fuego azul iluminó su cara. Esbozó una pequeña sonrisa. Al cabo de una hora lo apartó del fuego y lo desmigó, retirando huesos y la uña. Lo depositó en un pequeño tupper y agregó el jugo que por reducción se había convertido en una salsa aterciopelada. Recogió sus cosas y marchó al aeropuerto no sin antes detenerse en la delicatessen Dean & DeLuca y comprar un pequeño set de comida para llevar. La abrió e introdujo su particular vianda. Observó con deleite la lata Caviar Beluga, el sobre de jamón de Guijuelo y una pequeña botella de vodka. Cerró la cajita y se alejó en el taxi.

Se dejó caer en el gigantesco butacón de primera clase del avión. Cuando llegó la comida la rechazó haciendo que su compañero de asiento, un niño de ocho años, se interesara primero por su mano y después por su particular comida.

-¿Qué es eso que estás comiendo? Tiene forma rara.

Hannibal miró al infante con cara de suficiencia.

-Esta rico. . . pruébalo- contestó el doctor regalándole una sonrisa. -Mi madre siempre me decía que había que probar cosas nuevas.

El niño saboreó con curiosidad el pequeño recipiente. Con una cucharilla aceptó un trozo de la carne guisada.

- ¿Te gusta?

- Está bueno- contestó el niño. -Pero sabe raro.

El doctor Lecter se quedó pensativo al ver a la criatura cómo degustaba su guiso. La madre se interesó.

- No molestes al señor- intervino.

- No es molestia. Me gusta que los niños aprendan a comer. Además, tiene usted un niño muy rico, respondió.

Mientras terminaba de comer pensó en que nunca había cocinado algo tan suyo.

ASADOR ERRETEGIA  
**KATTALIN**



**Betiko euskal sukaldaritza** Cocina vasca tradicional



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

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



**Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.**

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



## TURISMO GASTRONÓMICO

## RUTAS DE MI AÑO SABÁTICO EN LA RIOJA



Imagino que muchos de los que estáis leyendo esto desconocéis que, allá por el año 2010, la Consejería de Turismo de **La Rioja** organizó un concurso llamado **“Un año sabático en la tierra con nombre de vino”**.

1.396 personas nos animamos a participar, con el objetivo de ganar **una estancia de un año en esa preciosa tierra** y divulgar nuestra experiencia en las redes sociales, como parte de la campaña de promoción turística que buscaba posicionarla como destino **enogastronómico**.

Los quince finalistas nos buscamos la vida para conseguir ser **uno de los más votados** y llegar a la **gran final**. Y allí, se eligió al ganador. Que fui yo. Aquí la historia completa.. <https://youtu.be/nwtqXz-Ntmg?si=CIAVxCO1azwJD4DV>

Los que trabajamos en este sector sabemos lo que cuesta **crear, promocionar, posicionar y mantener** la marca de un destino turístico. Por eso, cuando he leído que **La Rioja Alta** ha sido **elegida la mejor ruta gastronómica de España de 2024 según los lectores de viajes National Geographic**, mi sonrisa ha sido inmensa y han empezado a venir a mi cabeza cientos de recuerdos de aquellos maravillosos meses.

Os recomiendo visitar todo lo que indica esta prestigiosa publicación, batallas del vino incluidas. Pero añado un par de pistas más para que la experiencia gastronómica sea redonda.

Acercaos a comer a la **Bodega Pimiento en Tirgo** y disfrutad con su cocina tradicional riojana y ese maravilloso equipo que por allí habita. Todavía recuerdo sus sonrisas.

Después, sin prisas, coged el coche y perdedos por la carretera que os lleva a **Rivas de Tereso**. Disfrutaréis de uno de los paisajes más espectaculares de la zona. Y no os vayáis sin probar el **Asador Jose Mari**, donde la brasa es la protagonista de la casa, al igual que lo era su fundador, que hace pocos días nos dejó. Con el mejor relevo familiar al frente.

¡Imaginaste alguna vez que el paraíso gastronómico estaba tan cerca?

IG @elpimientotirgo @asador\_restaurante\_jose\_mari

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios



## LA RUTA SLOW

## JÓVENES TALENTOS DEL VINO EN SAMANIEGO



La gestión del agua, el futuro del mundo rural, la conservación del paisaje o diferentes experiencias en el movimiento asociativo en regiones diversas, han centrado las reflexiones y

diálogos de personas jóvenes prometedoras del mundo del vino en el Encuentro Jóvenes Talentos del Vino organizado por **EDA Drinks & Wine Campus** (Basque Culinary Center).

Con la colaboración de la Diputación Foral de Alava y el Gobierno Vasco, asistimos a diferentes mesas redondas con protagonismo para las siguientes personas y bodegas: **Arkaitz Larrazabal** (Gure ahaleginak), **Francisco Barona** (Bodegas Francisco Barona), **Fátima Ceballos** (Lagar de la Salud), **Ricardo Fernández** (Bodegas Abeica), **Bárbara Requejo** (Las Pedreras), **Eduardo Pascual** (Alutiz), **Julia Casado** (La del Terreno), **Fabio González** (Algueira), **Arturo De Miguel** (Artuke, Rioja'n Roll, Futuro Viñador), **Vicky Fernández** (Vigneronsdelasonsierra, Martes of wine), **Martí Torrallardona** (La fita Vins Personals, Vida Penedés) y **José Joaquín Ballesteros** (Vinos Lámalo X, Amphor&Wine). Todas las personas asistentes a esta cita tuvimos la oportunidad de compartir y degustar los vinos elaborados por quienes participaron en el encuentro. Fueron más de cincuenta referencias, algunas realmente sorprendentes. Además, se generó un espacio de relación con el objetivo de favorecer la creación de sinergias entre asistentes y así fomentar el intercambio de ideas, experiencias y oportunidades, así como seguir reforzando la comunidad joven.

En la apertura del Encuentro participaron **Joxe Mari Aizega**, Director de Basque Culinary Center; **Txema Elvira**, presidente de la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa; y **Raúl Pérez Iratxeta**, Director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.

**Espacios EDA en Vitoria-Gasteiz y Laguardia**

El encuentro se celebró días antes de darse a conocer los dos emplazamientos de la sede Eda Drinks & Wine en Vitoria-Gasteiz y Laguardia. Ambos llevan el nombre de 'Mugarik Gabe', propuesta del estudio de arquitectura portugués Carvalho Araújo.

Se puede escuchar el programa en este post de "La Ruta Slow":

**Aitor Buendía**

Periodista gastronómico  
La Ruta Slow - Radio Euskadi  
[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)



## CERVEZA ARTESANA

## CERVEZA BUENA / CERVEZA MALA

Ahora que llega el verano y que el calor en los hogares nos invita a buscar esa brisa en las terrazas de nuestros barrios y pueblos donde poder socializar, que es lo que más nos gusta por estos lares, no puedo más que echar la mirada hacia atrás y recordar mi juventud.

Cuando uno empieza a descubrir otras sustancias más allá del mosto con los aitas.

Lo normal, juntarse los amigos y pillar litronas, al puerto y después ya de bares. Con el tiempo y la mejora de la economía particular, íbamos directamente de bares donde socializar. Anécdota: El DV en una sección de jóvenes periodistas hizo un artículo sobre los jóvenes y el alcohol, la foto que lo ilustraba era la de mi cuadrilla en el antiguo Mendaur de la calle Fermin Calbetón donostiarra. No les hizo mucha gracia a nuestros aitas.

Todo esto viene a cuento de una conversación con una cliente de la tienda que coincidía con lo que nos pasó, empezamos bebiendo cervezas de dudosa calidad y nos pasamos al Kalimotxo (que ya diréis de qué calidad era) Todo fue porque la cerveza nos hinchaba enseguida y ya no nos apetecía seguir bebiendo.

Hasta que un día alguien te da una cerveza buena y allí descubres que este país se divide en dos: cerveza buena o cerveza mala; vino bueno o vino malo; comida buena o comida mala; café bueno o café malo. Y la diferencia no es tanto el precio sino las ganas que tenga el hostelero de cuidar de verdad a su clientela y por qué no, de presumir de tener buenos productos de verdad.

Está claro que *poderoso caballero es don dinero*, y que si tu negocio solo se vasa en lo más barato para cobrar lo más caro, difícil es poder presumir de hostelería.

Tengo claro que las tiendas de buenas cervezas como Hopa van a seguir existiendo para poder dar ese cariño a tantas personas que claman por beber unas cervezas de calidad sean del estilo que sean.

Brindemos por un futuro mejor... ¡¡¡HOPA!!!

## Liteo Leibar

Responsable de  
HOPA Beer Denda  
(Padre Larroka, 8, Gros, Donostia)



## DI...VINOS

## ERMITA SAN GREGORIO OSTIENSE (D.O.P. RIOJA)

Ermita San Gregorio Blanco Reserva es un vino blanco elaborado en la D.O.Ca. Rioja con Viura y Malvasía por **Jesús Madrazo**. El que fuera enólogo de **Viñedos del Contino** hace honor a este santo que vela por la sanidad del viñedo desde hace siglos. Es un vino blanco elaborado con las variedades viura y malvasía rojal.

Tan solo se han producido **1.600 botellas**, en las cuales Jesús Madrazo ha capturado la esencia del terreno y los aromas de las regiones frescas y elevadas de **Viñaspre y Elvillar**, ubicadas en Álava. Se trata de un vino amarillo dorado, limpio y franco de aromas, con buena intensidad aromática. En boca, es un vino cálido, con cierta sensación madura y sabroso en boca, graso y largo con muy buena acidez. Un proyecto pequeño con vino de calidad y con altas miras de crecimiento: En esta añada 2021, se incrementa la malvasía en un 10 por ciento.

Tras una fermentación alcohólica en depósitos de inoxidable se realizó una fermentación final en barricas nuevas de roble francés con un 10 por ciento de madera de Acacia. Tres meses con sus lías finas y otros cinco más criándose en estas barricas hasta su estabilización y embotellado. El resultado es un vino cálido, sabroso, graso y largo.



## Jon Méndez

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





Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## VERMOUTH PREPARADO, NUESTRO APERITIVO

**E**l vermut es un "licor" aromatizado con hierbas, formado a base de vino neutro de buena calidad, un toque de absenta o ajeno y

otras especies amargas y tónicas. Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida. Esto hace que el vermut sea uno de los brebajes con una gama más amplia de matices, sabores y olores.

El origen más remoto del vermut lo encontramos en la época Clásica, ya en la antigua Grecia mezclaban y maceraban el vino con especias y plantas aromáticas para elaborar brebajes medicinales. Es a finales del siglo XIII, cuando estos vinos aromatizados son conocidos con el nombre de "vermut", que viene de la palabra alemana "wermut", que significa ajeno, principal ingrediente del vermut.

1892 se toma como fecha de la primera elaboración de vermut en Reus. Aunque anteriormente ya se elaboraba a granel, ese año fue en el que **Joan Gili** registró la primera marca de vermut de la ciudad. Un año después también lo hicieron **Josep Boule** y **Enrique Yzaguirre**. Reus fue la primera ciudad de Catalunya y de todo el estado donde se comenzó a elaborar vermut, a finales del siglo XIX llegaron a tener unas 30 empresas que produjeron más de 50 marcas diferentes. Un empujón que ha catapultado el producto y la ciudad a todo el mundo y hasta la actualidad, gracias a la marca comercial "**Vermut de Reus**".

¿Cuándo es recomendable tomar un vermut? Sobre todo **antes de comer o cenar**, ya que al ser una bebida semidulce pero con un final amargo nos ayuda a abrir el apetito, ya que las bebidas amargas actúan sobre el hipotálamo, aumentan los movimientos del estómago, estimulan los jugos gástricos y abren el apetito. Al igual que el vermut, otro cóctel ideal para abrir el apetito sería un medio gin tonic, ya que la graduación alcohólica es casi igual que la de una cerveza.



Pronto podréis ver una de nuestras creaciones de **Waam Cocktails**: un vermouth preparado a nuestro estilo pero envasado en una lata.... En breve lo podréis adquirir en las mejores tiendas gourmets de la ciudad.

### VERMOUTH PREPARADO

**INGREDIENTES:** 10 cl. Vermouth; 0,5 cl. Chartreuse; 1 cl. Amaro Montenegro; 1 cl. Select Aperitivo; 1,5 cl. London Dry Gin

**ELABORACIÓN:** Primero serviremos todos los ingredientes en un vaso mezclador, junto con el hielo y enfriaremos bien. Serviremos en el vaso con hielo, decoraremos con una rodaja de naranja deshidratada y aromatizaremos con naranja.

VINATERIA



**VINATERIA VINIAPOLIS**  
"La vinatería de Gros"

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos  
Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino  
Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleros  
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería  
Bermingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99



*"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**



**Carol Archeli**

www.pescaderiaspe.com

## COGOTE: LO MÁS JUGOSO DEL BONITO

**E**l verano, como muchas y muchos ya sabéis, es tiempo de bonito.

La flota del Cantábrico está entregada a la captura del túnido en cuestión y en las pescaderías es el

producto estrella de la temporada.

Hoy en día el bonito se vende básicamente por rodajas, las pescateras despojamos a la pieza de cabeza, vísceras, ventresca y cogote, y lo ponemos a la venta tal cuál, para que la clientela nos diga qué tipo de rodaja quiere, y se la cortamos al momento.

Para gustos están los colores, a unos les gusta más el centro de la pieza, a otros las rodajas de la parte hacia la cola porque tiene menos rojo, a otros más hacia el cogote y a otros les da igual.

Hay clientela que nos pide opinión y quiere asesoramiento acerca de qué parte del bonito adquirir y yo siempre les aconsejo el mismo trozo, el que más me gusta, el cogote.

El cogote es esa parte del bonito que está justo detrás de la cabeza, lo que viene a ser la nuca, y lo que en el ronqueo del atún llaman morrillo.

Se trata de la zona más jugosa del bonito, después de la ventresca, claro, y es deliciosa.

A las personas que no toleran bien las grasas no les gusta el cogote porque les resulta demasiado fuerte, prefieren partes más magras de la pieza como pueden ser una rodaja central. Sin embargo es precisamente esa grasa la que otorga jugosidad y sabor a esta pequeña parte del pescado.

Al ser una zona anatómicamente irregular, cuando la preparamos para su cocinado también salen de ella trozos menos homogéneos que los cuatro trozos que se sacan de una rodaja al uso, sin embargo, y bajo mi humilde opinión, eso no ha de tenerse en cuenta, ya que los trozos resultantes son tan ricos que no importa que sean más feos a la vista.

Sé, porque lo veo cada día en el mostrador, que muchas personas temen pedir este trozo del bonito porque no saben qué hacer con él. El cogote de bonito se puede preparar como cualquier otra parte. Las pescateras somos diestras en deslomar, despojarlo de espinas y pieles y dejarlo listo para cualquier preparación.

Al tratarse de una parte grasa y más "fea" es tradición utilizarla



para marmitakos.

Yo, sin embargo, te animo a que la prepares de todas las maneras como tengas costumbre de preparar bonito. Ya sea a la plancha, con tomate, en piperrada o frito, el cogote es delicioso de cualquier manera.

### Sugerencia: Bonito rebozado con guindillas

A mí hace tiempo que me encanta comer el bonito rebozado, protegido por la fina capa del rebozo, conserva sus jugos y sabores y queda especialmente sabroso.

Yo te animo a que pruebes el cogote así, te va a sorprender.

Para ello solo tienes que pedir a tu pescatero de cabecera que te reserve el cogote de un bonito. Recuerda que solo hay uno por pieza, así que es mejor encargarlo con antelación. Dile que te lo prepare sin espinas ni pieles y te lo corte a la contra, en filetes no muy gordos.

Luego pasas por tu casera o frutero de confianza y te haces con unas ricas guindillas de temporada.

Y ya tienes los ingredientes para la receta.

Primero frías las guindillas en aceite de oliva suave y las reservas.

El bonito lo salas, lo pasas por huevo y lo frías levemente en el aceite de las guindillas. Medio minuto de cada lado será suficiente, el bonito se hace muy rápido.

Y a la hora de emplatar colocas en una bandeja los trozos de bonito rebozado y echas las guindillas por encima.

¡Maravilloso! Rico, jugoso, sabroso, sano y fácil. No sé si se puede pedir más.

¡Qué lo disfrutes mucho! ... On egin!

  
**segura**  
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

**Zure betiko irratia!!**

**Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA**

**Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI**

[www.segurairratia.eus](http://www.segurairratia.eus)

943 80 10 41 - 943 80 13 47

659 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



aqua vitae

• cocktails •

## Cátering de Coctelería para Bodas

*Añade una experiencia única a tu celebración*

Contrataciones: Alberto Benedicto 696 97 51 83  
[www.aquavitaecocktails.com](http://www.aquavitaecocktails.com)



## La receta de... AINARA LÓPEZ

**R**ecuerdo con nostalgia aquellas barras de bar clásicas, aquellos días en los que irse de pintxos un mediodía de manera inesperada era algo divertido que en lo único que te hacía pensar era en si ibas a ir a zuritos o txakolis. Y te movías de bar en bar comiendo pintxos fríos de barra o calientes recién hechos, no había reducción de módena ni pan bao o mini perrito que pintara el paisaje del bar. Aquello eran los clásicos: gildas, pintxos de bonito con mahonesa, matrimonios de anchoas o salmón ahumado para montar al momento... Afortunados los lugares donde freían anchoas o merluza a diario y no faltaban las croquetas hechas en la casa.

Por eso hoy traigo un homenaje a esos bares que resisten y siguen poniendo todo aquello que era un bar de pintxos, ese emblema de lo nuestro (nortasuna), esa bandera tejida en el alma de la que hacíamos orgullo cuando paseábamos a los que venían a visitarnos.

Cambiaron para decirnos que lo exótico era la última moda y creo que ahora mismo la diferencia, lo alternativo y difícil de encontrar es aquel clasicismo que en un tiempo fue tan común.

Quiero volver, volver de pintxos.

### PINTXO DE ANCHOA RELLENA DE PIQUILLOS

#### INGREDIENTES:

- 1/2kg de anchoas.
- Pimientos de piquillo asados.
- Huevo.
- Harina.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- 1 sopera de mahonesa.
- 1 cucharilla de pulpa de pimiento choricero.
- Pimentón de la Vera.
- Cebollino fresco.
- Pimientos verdes fritos.

#### ELABORACIÓN:

1. Abre las anchoas y quítales la espina. Ponles su punto de sal.
2. Ponle el pimiento del piquillo y tapa con otra anchoa.
3. Pásala por harina y huevo y fríelas en aceite de oliva caliente hasta que estén doradas.
4. Mezcla la mahonesa con la pulpa de pimiento choricero y la pizca de pimentón de La Vera.
5. Monta la anchoa sobre una rodaja de buen pan tostado. Ponle un poco de la mahonesa, cebollino fresco picado y un pimiento verde frito.



### 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 más "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 banquetta 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 fui 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



# HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17



– Pasión por el buen servicio –



Las mejores **OSTRAS** de la Parte Vieja  
y una cuidada selección de  
**RACIONES** y **VINOS** para acompañarlas

Calle 31 agosto 25, DONOSTIA - **664 24 86 93** - [kamalostreria@gmail.com](mailto:kamalostreria@gmail.com)

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### HELADO DE FRUTOS ROJOS

**INGREDIENTES** (Para 4 personas):

- 250 grs de frutos rojos congelados (arándanos, grosellas, frambuesas, fresas, cerezas, etc...)
- 150 grs de azúcar
- 250 grs de queso crema para untar

**ELABORACIÓN:**

- 1.- Mezclar las frutas congeladas y el azúcar.
- 2.- Con la ayuda de una batidora o picadora trocear hasta hacer puré.
- 3.- Añadir el queso crema y mezclar con una espátula de goma.
- 4.- Verter la mezcla en un tupper y meter a congelar.

En 1 hora estará preparado para comer súper cremoso.

Esta receta la elaboraron **Oier y Ane**.

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



**Txemari Esteban**

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



**Maitiana**  
*La bombonería de San Sebastián*

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería



# Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako  
diseinu eta aholkularitza  
estudio bat gara

...acv

943 80 57 99 · Ordizia  
644 52 61 71 · Donostia

info@acvmultimedia.com  
www.acvmultimedia.com

RUBÉN TRINCADO SE HALLA EN UN MOMENTO PLETÓRICO ENSALZANDO COMO NUNCA EL PRODUCTO

## LA CARA MÁS VANGUARDISTA DE JAKITEA



MIRADOR DE ULIA  
Ulía Pasealekua, 193 - DONOSTIA

Tf: 943 27 27 07

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

**Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa**

**R**ubén Trincado López, chef del Mirador de Ulía representa, sin duda, la cara más vanguardista de **Jakitea**, asociación en la que, a primera vista, puede resultar chocante un restaurante que parece más bien enclavado en los preceptos de la mal llamada "Alta cocina". Sin embargo, Rubén ha conectado con Jakitea casi desde su fundación pues el producto siempre ha sido el eje sobre el que ha girado su cocina.

Rubén nos demostró claramente esa filosofía cuando el pasado 17 de mayo nos agasajó con su menú "**Arraigo**", un canto al producto de cercanía y de temporada que pinta, literalmente, un paisaje indiscutiblemente local sobre el lienzo de la vajilla, adornado de multitud de pinceladas que denotan la maestría de quien lleva ya décadas de oficio y ha emprendido una vuelta a los orígenes tras haber jugado en los más diversos campos. Nos encontramos con un Rubén Trincado pletórico, jugueteón, vacilón como siempre ha sido pero más relajado, buscando agradar más que sorprender y guardando ese espíritu transgresor que siempre le ha acompañado. Texturas inesperadas, alianzas contranatura y giros argumentales conviven con platos que rozan el clasicismo y el academicismo sin dejar nunca de lado las técnicas más punteras empleándolas, eso sí, al servicio del producto.

### "Arraigo": Producto, color y sabor

El mencionado menú "Arraigo", que se factura a 140 euros (IVA incluido) y que puede combinarse con un maridaje de vinos al precio de 95, se compuso de los siguientes platos que aparecen retratados en la página siguiente:

- 1.- Aperitivo de la casa (diferentes mantequillas caseras).
- 2.- Paté de hígado, alita, pata suflada, crujiente de piel y fondo de frutos rojos.
- 3.- Coliflor ahumada con caviar, habitas salteadas y jugo de Jerez.
- 4.- Bogavante madurado en papada con salsa americana y salsifí.
- 5.- Falso risotto de vainas y cigala.
- 6.- Espárrago crujiente con migas de parmesano al limón negro con velouté de sus pieles.
- 7.- Guisantes de lágrima con periquito azul.
- 8.- Kokotxa confitada con pil pil de curry y azafrán, su crujiente y huevas de trucha.
- 9.- Rodaballo asado con espina de hojaldre y gotas de remolacha amarilla.
- 10.- Naranja con su espuma.
- 11.- Pato confitado.
- 12.- Piel de leche tostada.

En conjunto, un excelente alarde de producto y técnica que complementado con las excelentes vistas del lugar ofrece un conjunto incomparable. Rubén Trincado se encuentra, sin duda, en forma.



**Arte culinario... y escultórico:** Los platos de Rubén Trincado asemejan esculturas. No es casualidad que Kiko Agudo, responsable de la comercial Aurki actualmente jubilado, haya accedido a exponer sus esculturas en este incomparable espacio. (Ver más información al respecto en la página 12 de esta misma revista).



# 5

**MASKARADA**  
Eskura ezazu!

**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**



**MASKARADA**  
Euskal Gastronomía

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

**HERRIKO ETXEA  
(LASARTE-ORIA)**

# RULO DE OREJA

**Josema Azpeitia**

**Fotografías: Ritxar Tolosa**

Javi Penas siempre ha cuidado de manera especial la oferta de barra: he aquí un buen ejemplo de ello.



**H**erriko Etxea no es un bar de pintxos. O tal vez sí que lo sea. Y es que aunque no es esa la faceta que más “venda” **Javi Penas**, su responsable de cocina, luego resulta que uno entra al bar, se acerca a la barra, y siempre hay dos o tres tortillas impecables y media docena de pintxos de barra.

Pero es que si miramos a la pizarra que corona la entrada de la cocina, nos encontramos con que siempre hay así como **una docena, o más, de pintxos calientes**, y no cualquier pintxo. Opciones tradicionales, gustosas, elaboradas, cocina de la que ya no se encuentra en cualquier sitio, como sus fantásticos callos que ya han sido comentados en esta sección y en esta revista en más de una ocasión y que cada vez son más difíciles de encontrar, y sobre todo en pintxo.

Por si esto fuera poco, los jueves Javi y su mujer, **Izaskun**, ofrecen un **Pintxo-Pote** modélico que, como todos, empezó poco a poco y se ha convertido, con el paso del tiempo, en un acto multitudinario, la excusa que necesitaba una buena parte de la población de Lasarte para salir a la calle los jueves y encontrarse, charlar, convivir... y todo en torno a una oferta de pintxos elaborados, al 100% en el propio local. Los jueves Javi saca el do de pecho y ofrece **callos, croquetas, todo tipo de montaditos...** y si tienen suerte y van un jueves en el que toque **empanada de txuleta...** rozarán el Paraíso. En cualquier caso, el Pintxo-Pote de Herriko Etxea es un acto al que hay que ir una vez en la vida... y si son dos, mejor.



Para este apunte de hoy, en cualquier caso, hemos optado por una opción disponible todos los días (menos los martes, que cierran por descanso semanal): el **rulo de oreja**, un pintxo que gustará incluso a los que no son muy amigos de la casquería, ya que el crujiente, la salsita de pimentón, la crema de patata elaborada con leche y mantequilla... hacen que la sensación se casquería se difumine ligeramente, aunque no tiemblen los amantes de la oreja... les encantará también.

Javi se trabaja este pintxo con mimo, cocinando la oreja hasta el infinito, haciendo un rulo a mano, enfriándolo, cortándolo en rodajas, plancheándolo justo antes de servirlo... una obra de artesanía en miniatura que también emula con su “pintxo gemelo”: el **Rulo de manitas deshuesadas**. Si quieren un consejo, cuando vayan a Herriko Etxea pidan los dos... no se arrepentirán.

**White Tara**  
BAR & TERRACE

Puerto 2. DONOSTIA  
Plaza de la Constitución

# Aimarez

Vinos y bodegas propias  
en Labastida  
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN  
CARBÓNICA



EDICIÓN  
LIMITADA



BLANCO VIURA

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



# XANTAR: 25 AÑOS PROMOCIONANDO GALICIA



## El Salón Internacional de Turismo Gastronómico celebrará en Ourense sus "bodas de plata" entre el 24 y el 27 de octubre de 2024

La gastronomía es el segundo motivo por el que el turista elige Galicia como lugar de visita ya que por todos es sabido que en esta comunidad se como bien (y mucho además). Para promocionar internacionalmente la calidad y variedad de la cocina gallega y aunar para siempre producto y territorio, nació hace 25 años Xantar, la única feria internacional de turismo gastronómico reconocida por el Gobierno de España. Su principal objetivo es posicionar a Galicia como un destino enogastronómico de excelencia, aunque eso no impide que en el salón tengan cabida otros destinos gastronómicos de España, Portugal y América Latina, fundamentalmente.

El Salón Internacional de Turismo Gastronómico, celebrará sus bodas de plata entre el 24 y el 27 de octubre, en pleno otoño gastronómico. Supondrá el aperitivo para el mes de noviembre, un mes de fiesta, tradición y gastronomía en la provincia de Ourense con la celebración del Magosto.

A lo largo de su amplia trayectoria, Xantar se ha convertido en una motivación turística por sí misma. Esta cita es el perfecto reclamo para que los visitantes vengan a Ourense a participar en el salón en Expourense, pero después visiten la ciudad, conozcan su comercio local, la capital de la moda y su oferta hostelera, pernocten en ella, disfruten de sus termas y ambiente nocturno. Aunque no sea año xacobeo, en Galicia, desde Xantar trabajan para que Galicia siga siendo meta del peregrino, pero también destino final del viajero que busca turismo activo, deportivo, cultural, familiar, de salud, de naturaleza y, por supuesto, enogastronómico, ya que Galicia es un destino atractivo y seguro que ofrece todo lo que el turista busca y necesita.

### Actividades Xantar

Las actividades de Xantar 2024 volverán a estar enfocadas a aunar producto, territorio y calidad. La última edición introdujo importantes novedades que vinieron para quedarse como la entrada gratuita, los conciertos nocturnos y una Zona de Tapas.

Para celebrar este 25º aniversario, desde la organización están preparando distintas acciones especiales entre las que ya se ha confirmado la celebración en el recinto ferial del 1º Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas que será puntuable para el Campeonato de España. Participarán en él los responsables de establecimientos gallegos en los que la tortilla sea una de sus especialidades y sean reconocidas, queridas y demandadas por los clientes.

Esta edición incluirá además como es habitual un completo programa de talleres de cocina en directo, catas comentadas y el Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas.

El objetivo de la organización es que Xantar 2024 sea una vez más un punto de encuentro en el que aprender, compartir, saborear y disfrutar.

Xantar se celebra en Ourense, la puerta de entrada a Galicia y el aeropuerto terrestre de la Alta Velocidad. Estamos a tan solo 2 horas de Madrid y a 5 del Levante español. El turismo de proximidad abarca ahora a prácticamente toda la Península Ibérica.

[www.xantar.org](http://www.xantar.org)



# Xantar

## 24° Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico

Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024



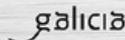
### ACTIVIDAD ESPECIAL

#### 25° ANIVERSARIO:



I Campeonato de Galicia  
de Tortilla de Patatas

(Puntuable para el Campeonato de Espa1a)



[www.xantar.org](http://www.xantar.org)





## ESTE VERANO, DISFRUTA DE LA SIDRA, ESTE VERANO, DISFRUTA DE BEREZIARTUA

**L**a sidra, al contrario de lo que piensa mucha gente, no es sólo una bebida de invierno para ser tomada en temporada desde las kupelas. Y tampoco es una bebida unida tan solo a la fiesta o a la parranda. **Hay muchos motivos que convierten a la sidra en una bebida ideal para ser consumida durante todo el año** y ahora, en pleno verano, todavía hay más motivos para disfrutar de la buena sidra, una de nuestras bebidas más naturales.

Para empezar, la sidra es una bebida ideal para los **momentos calurosos**. Su **frescura**, unida a su leve acidez así como su ligereza la hacen ideal para combatir los agobios del verano. Además, su baja graduación alcohólica hace que pueda disfrutarse de ella sin la precaución extrema que hay que tomar con otras bebidas de carácter más fuerte.

Por otra parte, la sidra es muy versátil lo que la hace ideal para **acompañar cualquier tipo de comida**. Tanto la carne como el pescado pueden ser acompañados de sidra, e incluso las ensaladas, a veces tan difíciles de maridar con otras bebidas, entran de maravilla acompañadas de un vaso de sidra. Por no hablar de **las muchas posibilidades que nos ofrece para cocinar**. En Bereziartua estamos recopilando una gran variedad de recetas elaboradas con sidra ideadas por diferentes cocineros y pronto os las haremos llegar en estas mismas páginas para que podáis descubrir el lado más gourmet de nuestra bebida.





No olvidéis, además, que la sidra es una bebida que cuenta con **cinco beneficios reconocidos**:

- 1.- Ayuda a prevenir el cáncer.
- 2.- Es antioxidante y buena para la salud cardiovascular.
- 3.- Ayuda a hacer la digestión y reducir el colesterol.
- 4.- Es buena para prevenir la diabetes
- 5.- Reduce la tensión arterial

Todo ello, por supuesto, siempre que realicemos un **consumo responsable** de ella y no abusemos, ya que el abuso, sea de sidra o de cualquier otro producto, da al traste con los beneficios del mismo.

Por ello, este verano, te invitamos a que disfrutes de nuestras sidras. Que conozcas el carácter de **nuestra sidra de siempre**, la finura de nuestra sidra **D.O. Euskal Sagardoa**, la increíble acidez de nuestra **sidra ecológica**, **la sutileza de nuestra Edición Ggourmet**, la chispa de nuestra **"Bere"**, una sidra juvenil y divertida... Y, ¿Por qué no? no dejes de probar **mosto de manzana**, ideal para los más peques o para quienes prefieran una bebida sin alcohol... y ya puestos, atrévete con nuestro **vinagre de manzana** que aportará a tus ensaladas y a tus platos de pescado un toque muy, pero que muy especial.

En Berezartua sabemos de lo que hablamos y sabemos lo que hacemos. No en vano **llevamos más de 150 años** haciendo sidra como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos: en kupelas de madera, manteniendo todo su sabor y su carácter, utilizando la mejor materia prima e invirtiendo en el proceso toda la sabiduría adquirida de nuestros mayores, adaptándola a los tiempos y los gustos actuales. Este verano, disfruta de la sidra. Este verano... **disfruta de Berezartua !!**

## Cocinar con sidra



**Jean-Paul Escobar**

CILÁNTROPO (Irun)

### Cóctel "Sidra Spritz" Berezartua

#### INGREDIENTES:

- 60 ml. de sidra Berezartua
- 30 ml. de jarabe de azúcar
- 30 ml. de Aperol
- 30 ml. de Cava
- Buen hielo

#### ELABORACIÓN:

Para empezar, enfriamos la copa echando unos hielos y removiéndolos. Y a su vez, empezamos a introducir los ingredientes en la coctelera. Primero la sidra, y a continuación el jarabe de azúcar (que se prepara muy fácilmente mezclando dos partes de azúcar y una de agua). De éste, echamos sólo 15 ml, aunque dependiendo del sabor que le queramos dar al cóctel podemos añadir más o menos azúcar. Mezclamos un poco hasta que se disuelva bien el jarabe para que se mezcle bien con la sidra, y pasamos la mezcla a la copa. Añadimos el Aperol y el Cava, removemos un poco, terminamos con un twist de naranja... y a disfrutar !!

Podéis ver en nuestro Instagram, paso a paso, la elaboración de este cóctel de la mano de Jean-Paul Escobar, del restaurante Cilántropo de Irun, por medio de este link:

<https://www.instagram.com/p/C9cXPRNtpWf/>





## TIEMPO DE TOMATE... Y DE PIPARRA



**Y**a estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate. **Tomate de costa.** Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos

de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seriedad en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria**, ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

### Tiempo de piparras

Verano es también tiempo de piparras, un producto muy nuestro que se disfruta principalmente encurtido pero que también servimos en fresco. Nuestra piparra cuenta, al igual que el tomate, con todo el sabor y salinidad que le aportan las tierras de Getaria y la cercanía del Cantábrico, y este año está especialmente rica con un **sabor dulce e intenso.** Siempre hay entre ellas, eso sí, algún pirata, pero el 98% (o más) no pica.

Servimos la piparra en fresco en **cajas de 3 kilos** y en conserva en **botes** de 260 gramos y en **galones** de 800... así que por formatos no será.

Y en verano también llegan las **potxas**, un manjar de temporada que también servimos **en fresco y en congelado...** y en cuanto pase el verano seguiremos, non stop, con las **alcachofas**, las **alubias...** y otras delicias de la estación fría.

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas**, **nuestras ensaladas gourmet**, **nuestras habitas repeladas pasteurizadas...**

En resumen, producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en [www.kostaaroa.com](http://www.kostaaroa.com) y veréis de qué estamos hablando.

### KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA  
943 14 02 89 - 682 34 92 60  
[www.kostaaroa.com](http://www.kostaaroa.com)





**EL VASKITO SAGARDOTEKA**  
Igara Bidea, 33 (Ibaeta) - DONOSTIA  
Tf: 943 27 36 19

## EL VASKITO: SIDRERÍA EN PLENO VERANO

**E**n el número de marzo de Ondojan.com (nº 231) ofrecimos un reportaje sobre **El Vaskito Sagardoteka**, el nuevo espacio en el que se ha instalado el oriotarra **Iñaki Azkue**, concretamente la preciosa casa que en su día albergó a la Sidrería Urkiola y, posteriormente, al restaurante Garrote Grill de Martín Berasategi, que llegó a ser reconocido con una estrella Michelin. Iñaki no tiene estrella, ni falta que le hace, pero recientemente nos citó a varios comunicadores del ramo de la gastronomía en una gozosa "kedada" en la que coincidimos con los periodistas **Aitor Buendía**, **Irma Aguilar** y **Sergio Errasti**, la cocinera **Ainara López**, la fotógrafa **Oihana Orive-Holland**, la comunicadora **Maku Belmonte**, el enólogo **José Ignacio Junguitu** y el agitador gastronómico **Jesús Portugal**.

La intención de Iñaki Azkue al citarnos en El Vaskito fue la de darnos a conocer un apartado de su restaurante que se quedó sin describir en nuestra anterior incursión: **sus cuatro excelentes menús de sidrería**, 4 opciones que rondan **desde los 26 euros por persona** que cuesta el Menú "J.L.", llamado así en homenaje a José Luis Esnal, tío de Iñaki y fundador de El Vaskito, **hasta los 53 euros** que cuesta el "Menú Centollo II". Todos los menús incluyen sidra y postre, en todos se halla presente la tortilla de bacalao y, aparte de esto, cuentan con diferentes platos que justifican los distintos precios.

Iñaki optó por servirnos un **pout-pourri de los cuatro menús** Así, tranquilamente y mientras de vez en cuando nos levantábamos a las kupelas, probamos una excelente tortilla





de bacalao, bacalao frito con pimientos, ensalada de tomate, costilla de ternera (acompañada de "patatas de verdad" como apuntó acertadamente Ainara Lopez), cordero asado, txuleta de vaca a la parrilla, queso, membrillo y nueces. Todo ello, por supuesto, bien regado de buena sidra e incluso de algo de vino para quien quiso.

En conjunto, un soberbio festín que resumió a las mil maravillas la oferta de "sidrería" de El Vaskito, **una propuesta que recomendamos a todo el que en verano tenga "mono" de sidrería** o a quien quiera mostrar a sus amigos o parientes el ambiente de una sidrería a lo largo del verano.

Resumimos, a continuación, los cuatro menús:

**1.- Menú J. L.** (26 € / persona): **Entrantes:** Aperitivo, Ensalada de tomate, Tortilla de bacalao (+5€). **Principal:** Txurrasco o Bacalao. **Postre:** Queso con membrillo. **Bebida:** Agua y/o sidra

**2.- Menú BAXARRI** (42 € / persona): **Entrantes:** Aperitivo, Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos y cebolla **Principal:** Txuleción. **Postre:** Queso con membrillo. **Bebida:** Agua y/o sidra

**3.- Menú CENTOLLO 1** (46 € / persona): **Entrantes:** Aperitivo, Centollo, Tortilla de bacalao. **Principal:** Txurrasco o Bacalao. **Postre:** Queso con membrillo. **Bebida:** Agua y/o sidra

**4.- Menú CENTOLLO 2** (53 € / persona): **Entrantes:** Aperitivo, Centollo, Tortilla de bacalao. **Principal:** Txuleción o Cordero lechal (+7€). **Postre:** Queso con membrillo. **Bebida:** Agua y/o sidra.





**TOLOSALDEA, Km. 432 (Tolosa)**

## CUIDADA OFERTA CULINARIA Y ESPECIAL ATENCIÓN A LA SIDRA

Ubicado en el área de servicio situada en la Autovía A-1 (Antigua Carretera Nacional N-1) entre Tolosa y Alegia en dirección hacia Vitoria-Gasteiz, Tolosaldea es uno de los bares-restaurantes más populares y más populosos de Gipuzkoa. Este establecimiento, dirigido por **Raúl Gonzalo y Mikel Rodríguez** permanece **abierto las 24 horas** y su oferta es una de las más extensas de nuestro entorno al abarcar desde los pintxos y raciones de barra hasta un completo menú de fin de semana, pasando por un exitoso menú del día y una de las más completas cartas de vinos y de sidras que pudiéramos imaginar en un establecimiento de estas características.

Y es que Tolosaldea es lo más alejado que pudiéramos imaginar de los convencionales bares o restaurantes “de gasolinera”, ya que tanto sus fundadores como los actuales gerentes, presentes y muy implicados en el negocio desde que este se puso en marcha hace ya décadas, son **gente gourmet y de morro fino, amantes de la buena mesa, los buenos vinos y**, en el caso de Mikel, no ya amantes sino locos por las sidras de nuestro entorno.

Así pues, en nuestra última visita, además de fotografiar algunos de los platos que el chef, Raúl Gonzalo, prepara para el menú especial de fin de semana, Mikel, que ha participado en incontables degustaciones, concursos y paneles de cata de sidras, nos ofreció, en petit comité y a puerta cerrada, una **degustación de cuatro sidras** que, según él, pueden ser perfectamente complementarias y tener la capacidad de sustituir al vino y los licores en una comida completa. Las sidras, que pueden contemplarse en las imágenes que inferiores, fueron clasificadas por Mikel de esta personal manera:

### 1.- Una sidra divertida: Isastegi D.O. 2023 (Tolosa)

Una sidra refrescante, equilibrada, fácil de beber, ni excesivamente seca ni excesivamente dulce. Una sidra para todos los públicos que podemos llevar con la cuadrilla al monte y que puede ser bebida sola, con unos entrantes, con un pollo asado... la versatilidad es la palabra que mejor define a esta sidra.

### 2.- Una sidra con cuerpo: Alzueta D.O. 2023 (Hernani)

Aromática y espectacular en nariz con aromas a flores blancas y toques cítricos muy suaves, en boca ofrece una exquisita cremosidad y una gran persistencia. Elegante y equilibrada, es una sidra más adecuada para acompañarla con comida que para beber sola, aunque sola también daría la talla.

### 3.- Una sidra elegante: Joanes de Zapiain Premium 2022 (Astigarraga)

Nos encontramos ya ante una sidra “de gala”. Sidra de Astigarraga elaborada con manzanas de Tolosa, del caserío Ezeizabarrena, ofrece una nariz muy elegante que aporta tostados, lácteos... Redonda a la vez que voluminosa, se trata de una sidra de mesa, ideal para acompañar todo tipo de comida, desde carnes hasta pescados.

### 4.- Una sidra de lujo: Oiharte, Sidra de Hielo. (Zerain)

Mikel la califica como “un viaje en el Dragon Khan”, es dulce y de repente...zas !! aparece la acidez. Una sidra a la que no le hace falta nada, para tomar sola y disfrutar de sus aromas y sabores a orejones, tostados, caramelo, manzana asada... Un producto de lujo de la mano de unos grandes elaboradores.



**TOLOSALDEA, Km. 432**

**N-1, Km. 432 - TOLOSA**

**Tf: 943 65 06 56**



Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK  
ENTZALADAK  
HANBURGESAK  
SANDWICHAK  
RAZIOAK  
OGITARTEKOAK



*Buenos Días  
Buenos Amigos*



**ETORBIDEA**  
T A B E R N A

*Desayunos • Pintxos • Bocatas*

Bazkardo Plaza 2, ANDOAIN - 943 55 97 33 - 620 21 97 42



*Piccola Venezia*



Heladería - Café  
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores

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

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54



ARROPA ETA DEKORAZIO  
NAUTIKOA



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

**CARPE DIEM**

**TATTOO  
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

**ESPECIALISTAS EN PIERCING**

La presencia de menores de edad deberá acompañarse de padres o tutores legales

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA **617071130**

**REALIZACIÓN DEL PIERCING**

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

*No es necesario cita*

**TATUAJES**

*Con cita desde 80€*

# EIRE: CAMBIO DE MANOS EN UN CLÁSICO URRETXUARRA

**A**l poco de salir esta revista a la calle, el día 4 de agosto, Txema Iriberrí, quien en 1999 fundara **Eire Taberna**, el local que ha sido una referencia de la hostelería de Urretxu además de un establecimiento que ha puesto a la villa de Iparrairre en el mapa mundial del ajedrez entre otros muchos logros, servirá el último pote desde dentro de la barra del bar que ha sido prácticamente su casa durante un cuarto de siglo.

Txema soltó el bombazo a finales del pasado mes de junio. Aunque hace cosa de un año que había puesto el local a la venta anunciándolo en sus redes y comentándolo a diestro y siniestro, nadie pensaba que estando como están las cosas se lo iba a poder quitar de encima tan rápido. Al fin y al cabo, a este zumarragarra asentado en el pueblo vecino todavía le quedan 5 años hasta la edad en la que ya debería de encenderse en color rojo pasión el pitirro de alarma de la jubilación.

Pero antes de lo que se pensaba, ha saltado la liebre, y el joven **Julen Izagirre**, diseñador gráfico, DJ, camarero... una persona, a fin de cuentas, muy indicada para llevar un establecimiento de este estilo, se ha animado a hacerse con el "irlandés" de Urretxu, con lo que tras un "lavado de cara" a lo largo del mes de agosto, en septiembre el Eire estrenará nueva gerencia y nuevo estilo, llegando a tiempo para las fiestas de Santa Anastasia.

Así las cosas, Txema nos llamó hace unas semanas para comunicarme personalmente la noticia, así que a mediados de julio nos pasamos por el Eire a última hora de la tarde para entrevistar a Txema y a su mujer, **Karmele Graña**. Y Txema se sinceró y nos habló de cómo empezó en los años 80 con su hermano en la Cantina de la Estación de la Renfe en unos años en los que no había todavía Ertzantza y en el bar se daban a veces situaciones no muy agradables, de cómo poco a poco fue "limpiando" el local y convirtiéndolo en un respetable bar en el que trabajaron muy bien y en el que además sucedieron cosas maravillosas como conocer a su actual esposa, de cómo a finales de los 90 decidió establecerse por su cuenta y abrir el Eire... nos habló Txema de lo importante que ha sido este establecimiento en la noche urretxuarra, del **Campeonato de ajedrez** que se organizó en el mismo y que ha tenido más de 20 ediciones adquiriendo fama mundial...

Y cuando se fueron los últimos clientes Karmele se sumó a nosotros, y sacó unos tígres y unos calamares deliciosos de esos que prepara el fin de semana, y mientras iba recogiendo terraza e interior participó



también en la conversación, y nos contaron más cosas, más anécdotas, más vivencias... preciosas algunas, escalofrantes otras... algunas dignas de soltar una carcajada, otras capaces de ponerle a uno los pelos de punta... un bar da para muchas historias, pero es que Txema ha tenido dos, en dos épocas muy diferentes, y le han tocado tiempos muy intensos, un final de siglo, una crisis económica, una pandemia...

Y llenamos 28 páginas de cuaderno con apuntes de historias de todo tipo, algunas que se pueden contar y otras que poco a poco iremos recogiendo en nuestras publicaciones o nuestras redes para homenajear como se debe a este taskero que siempre ha tenido una actitud encantadora con nosotros y que incluso ha colaborado en nuestras publicaciones desde su faceta de **escritor de novela negra**, y es que Txema Iriberrí es todo un hombre del Renacimiento...

El pasado 20 de julio, Txema y Karmele ofrecieron la "**despedida oficial**" del bar, una populosa fiesta a la que acudieron cientos de clientes y amigos y en la que no faltó la música, actuaciones, bertsos, poesías... una gozosa celebración que revolucionó el pueblo y duró hasta bien entrada la noche. Quien se la perdió, puede pasar a abrazar a Txema hasta el 4 de agosto, pero cuidado... el duro escritor de novela negra es más sensible de lo que parece y sus emociones surgen a flor de piel a la mínima de cambio... trátenlo con fragilidad.

## ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

### ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 00 59 22



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

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

### ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

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



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

## ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

### ALTZO

HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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

## TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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

## SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

### ARRASATE

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

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



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 Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas. Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

## URKIOLA

NEVA ETAPA, MIJMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



### BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7  
943 08 61 31

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



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

## IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE CERCANÍA Y TERRAZA



### BERROBI

JOSE M<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78

[www.iriartejatetxea.com](http://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: 21€ Menú de estación: 45€. Menú Degustación: 65€. Cierra:** Lunes.

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

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

gipuzkoa

## TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

## HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24  
[www.tripontzi.com](http://www.tripontzi.com)



**Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua** dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarrá 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).

## ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

## HONDARRIBIA

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



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

## CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO

## IRUN

LUIS MARIANO, 15  
TEL. 943 09 02 71  
[@elcilantroporestaurante](http://@elcilantroporestaurante)



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

## BAKAR

LA CUIDADA COCINA VASCA DE WILLIAM ARISTIZABAL

## IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13  
TEL. 943 24 21 48  
[www.restaurantebakar.com](http://www.restaurantebakar.com)



El experimentado chef colombiano de raíces vascas **William Aristizabal** lleva ya cinco intensos años al frente de este restaurante en el que ofrece una impecable cocina vasca de autor con especialidades como Arroz meloso de frutos del mar (fin de semana), Terrina de cochinillo con cremoso de patata, compota casera y reducción de su jugo, Brochetas caseras de Pulpo y langostino, Solomillo de vaca o Pollo, Tarta de queso casera, Coulant de chocolate, Torrija de brioche caramelizada con helado... **Carta:** 25-30 € **Menú infantil:** 12 € **Menú del día:** 14,50 € **Menú fin de semana:** 30 € (Bebida incluida) **Cierra:** Lunes. Todos los viernes, William ofrece un "**Menú del mundo**", dedicado cada semana a un país diferente, que se ofrece al mediodía como menú (17 €) o por la noche bajo reserva (20 €).

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

## AVENIDA

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



## LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09

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

## HERRIKO ETXEA

**LA COCINA DE JAVI PENAS**



## LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7  
TEL. 943 33 37 18



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

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

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



## LASARTE-ORIA

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



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

## MUTILOAKO OSTATUA

**NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR  
LA COCINA TRADICIONAL**

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66



**Joseba Baez**, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinitillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día: 14 € (15 € con café) Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

## FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA,  
COCIDOS Y COCTELERÍA



### OIARTZUN

ERGOIENGO BIDEA, 15  
TEL. 943 71 37 70  
[www.fortaleza1786.com](http://www.fortaleza1786.com)



**María Bermejo**, cocinera leonesa asentada en Donostia es la responsable del renacer de este restaurante reabierto en noviembre de 2023. María ha dado vida y alegría al local llenando su barra de pintxos, ofreciendo un caldito o una sopa de ajo de cortesía a quien entra por la puerta, llenando una carta con interesantes propuestas de cocina tradicional y promoviendo iniciativas como los **"Jueves de Puchero"**, consistentes en ofrecer cada jueves un plato de cuchara o un cocido (Alubias de Tolosa, Cocido Maragato...). María cuenta, además, con la complicidad de su pareja, Alberto Benedicto, que tiene intención de acercar la coctelería a la propuesta gastronómica de su pareja. **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes a Miércoles. Cenas: viernes y sábados..

## GURUTZE-BERRI

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



### OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)



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

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



### OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G  
TEL. 943 88 58 29  
[www.zezilionea.com](http://www.zezilionea.com)



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

## MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



### ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)



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

## ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
MANTENIENDO LAS RAICES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13  
TEL. 943 54 08 40



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

## KUKO

GARAIA GARAIOA



## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93



**Iñaki Telleria** e **Iñigo Urkijo** dirigen este restaurante dotado de una clara filosofía: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir):** 32€ **Menú "Pikoteo" (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 40€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado (8 pases: 2 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 46,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

ORENDAINO  
OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

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

gipuzkoa

## FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN  
PLENO CENTRO DE LA VILLA

### TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4  
TEL. 680 545 037



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

## TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD  
LAS 24 HORAS DEL DÍA

### TOLOSA

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



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

## ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL

### USURBIL

PUNTAPEX 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 **cráteros Kilómetro 0**. 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 con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubia:** 17€ (Bebida aparte)

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

### ZERAIN

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



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **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 este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

## ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA  
TEL. 943 55 95 04

## URZUBI

NOVEDADES  
CONSTANTES



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias como** Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **torillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.

## 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 Sopa de pescado, Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Terrina de foie casero... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€. **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte). **Cierra:** Domingo noche y lunes.

## ARATZ ERRETEGIA



TRADICIÓN, MODERNIDAD,  
CALIDAD E IDENTIDAD

## DONOSTIA

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

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



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

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

donostia

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



### DONOSTIA

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



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

## BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL  
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13  
(GROS)  
TEL. 943 01 13 80  
[www.bodegaodonostiarra.com](http://www.bodegaodonostiarra.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.**

## BOULEVARD 9

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS  
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

BOULEVARD 9  
TEL. 943 42 21 14  
[www.boulevard-9.com](http://www.boulevard-9.com)



Boulevard 9, uno de los más veteranos bares del centro de Donostia, **abre todos los días puntualmente a las 6:30 de la mañana** para ofrecer desayunos y una atractiva variedad de **pintxos** entre los que encontramos especialidades como Croqueta de jamón, Calamar ali-oli, Brocheta de gambas, Queso de cabra, Bacalao asado, Carrilleras, Solomillo de cerdo, Txipirón plancha... En **raciones** destacan las Mini Ensaladas de Queso de cabra o gulas y gambas, y raciones como los Calamares, las Bravas, el Jamón Ibérico... Su **cocina** permanece abierta de manera ininterrumpida entre las 7:30 y las 15:30 y entre las 19:00 y las 22:15 con una amplia variedad de raciones y diferentes opciones de picoteo. **Menú del día:** 19,50€. **Menú fin de semana:** 30€ **No cierra.**

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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



## DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 44 13 71  
[www.casaurolojartetxea.es](http://www.casaurolojartetxea.es)



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

## EL VASKITO SAGAROTEKA



## DONOSTIA

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

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



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

## ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



## DONOSTIA

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



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

## 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€**

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

donostia

## 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, **Mitzel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maite a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maite volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

## HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN 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 sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Bera-sategui**, 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

## INTZA

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

### DONOSTIA

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



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

## IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO  
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

PESCADERÍA, 12  
(PARTE VIEJA)  
@irrintz\_taberna



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

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

## ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encabollado; 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 tximturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

## 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.

## LA TABERNA DE EGIA

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

**DONOSTIA**

VIRGEN DEL CARMEN, 45  
(EGIA)



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

**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 Elkano. 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.

**MARIÑELA****3ª TEMPORADA DE LA MANO DE  
IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"****DONOSTIA**PASEO DEL MUELLE  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 13 88

**Iñaki Azkue**, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 y 2023 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 40 € (Bebida aparte) **Carta:** 45-50 € **Cierra:** Lunes

**PORTUETXE****COCINA DE MERCADO Y EXCE-  
LENTE PARRILLA EN IGARA****DONOSTIA**PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuexte.com](http://www.asadorportuexte.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€

**TERESATXO****VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD...  
Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"****DONOSTIA**AV. ZARAUZ, 85  
(LOREA)  
TEL. 943 21 33 08  
[www.teresatxo.com](http://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 generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. Toda la comida de Teresatxo se prepara **también para llevar**.

**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**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

**TXULETA**  
**14 AÑOS DE PARRILLA,  
 PRODUCTO Y EXCELENCIA**

**DONOSTIA**  
 PLAZA TRINIDAD, 2  
 (PARTE VIEJA).  
 TEL. 943 44 10 07  
[www.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.

**VASKITO-BERRI**  
**BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON  
 NOVEDADES EN BARRA Y MESA**

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



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

**XANTI**  
**COCINA TRADICIONAL, CAZA Y  
 PESCADOS A LA PLANCHA**

**DONOSTIA**  
 ANOETA PASEALEKUA, 30  
 (JUNTO AL ESTADIO)  
 TEL. 943 45 74 36  
[www.hotelanoeta.com](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 sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

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



Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

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

¡tu gastronet!

**REMIGIO**

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

**TUDELA - NAVARRA**  
GAZTAMBIDE CARRERA, 4  
TEL. 948 82 08 50  
[www.hotelremigio.com](http://www.hotelremigio.com)



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

**KROMATIKO**

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

**VITORIA-GASTEIZ**  
CALLE BEATO TOMÁS DE ZUMARRAGA, 2  
TEL. 639 476 066  
[www.kromatikorestaurante.com](http://www.kromatikorestaurante.com)



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

**VILLA LUCÍA**

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

**LAGUARDIA - ÁLAVA**  
CTRA. LOGROÑO S/N  
TEL. 945 600032  
[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Cordeiro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

**DONOSTIA**

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



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

## LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE  
TIENDA DE VINOS

**ZESTOA**

EZTIOLA KALEA, 1  
TEL. 943 14 81 34  
[www.laikdenda.com](http://www.laikdenda.com)



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

## CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...  
Y GASTRONOMÍA

## DONOSTIA

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



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

## LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

## DONOSTIA

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



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



## PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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



## Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA  
Tf. 943 42 62 09  
[www.pasteleriaoiartzun.com](http://www.pasteleriaoiartzun.com)

**MONTY PUIG-PEI, RESPONSABLE, JUNTO CON ESTEBAN ORTEGA, DEL BAR BERGARA DE GROS**

# “EL COVID NOS DEJÓ TOTALMENTE DESMOTIVADOS. NUESTROS MANDATARIOS FUERON UNOS PAQUETES”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

“Hijo de Kontxi y Montseny, ex-compañero de Katixa y aita de Iraitz y Aiora”, como él se define, Monty nació en Donostia un 3 de diciembre de 1969. Buen año. Monty es el diminutivo de Montseny, nombre catalán de un macizo montañoso de la comarca de Barcelona que significa “Monte señal” o “Punto de referencia”. Tras cursar párvulos en el Carmelo de Amara y EGB y BUP en San Ignacio, Jesuitas, cursó estudios de Alimentación y de Cocina en el IVNP del Alto de Miracruz. También trabajó en el asador Nicolás de Igeldo e hizo prácticas en Hotel César de Villanova y la Geltru. En 1992, de la mano de su tío Patxi Bergara y su tía Blanca entra junto con Esteban Ortega en el Bar Bergara de Gros al que imprimieron un importante y acertado cambio estético logrando, a fuerza de trabajo, sudor y simpatía, que se mantenga hasta nuestros días como uno de los bares de pintxos de referencia de Donostia.

**¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?**

Soy un coleccionista friki de chapas de Cava, Champagne y todo tipo de espumosos. También colecciono imanes de Hard Rock Café de todos los rincones del mundo que me traen, en muchos casos, clientes y amigos.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?**

Cualquier txoko del Monte Ulia. Y en Gipuzkoa, estoy enamorado de Hondarribi.

**¿Y fuera de Gipuzkoa?**

Me siento súper agusto en Lizarra, en Navarra, a donde me pego escapadas cada poco tiempo. Y también estoy enamorado de la capital del reino, Madrid: nunca decepciona. Uno de los mayores placeres de la vida es pasear por sus calles.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?**

Dos viajes: uno con la familia a Dublín y Belfast, y el que hice con mis hijos en mi 50 cumpleaños a San Francisco, Los Ángeles y Las Vegas.

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

Tengo pendiente Japón.

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?**

Principalmente la lealtad

**¿Y qué detestas en una persona?** Sobre todo detesto la

falsedad, la hipocresía e ir con cuentos...

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

En Madrid, en el Restaurante Coque, de mano de la familia Sandoval.

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

Me encanta la costumbre del aperitivo: un picoteo y un cava rico antes de comer.

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

Los txipirones rellenos en su tinta

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

Pasta con salsa boloñesa

**Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.**

Arzak en Donostia y Arroka Berri en Hondarribia.

**¿Y otros dos restaurantes fuera de Gipuzkoa?**

En Madrid, Charrúa, especializado en carnes, y también la Taberna Laredo. Y en Barcelona me encanta la Taberna del Clínic... se come fenomenal.

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

Los hermanos Zabaleta, en el Asador Aratz,



porque bordan todo lo que hacen.

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

Un hijo de una duquesa le dio delante mío al perro 2 croissants de txaka de aperitivo.

**Si tuvieras que quedarte con uno de los muchos y maravillosos pintxos de vuestro bar... ¿Con cuál lo harías y por qué ?**

Un pintxo inolvidable es el txalupa. Lo conoce todo el mundo... imagínate que salió en CSI Miami... Cosas como esa hacen que el Bergara sea famoso en el mundo entero y que gente de todo el mundo peregrine a comer pintxos y quieran sacarse fotos con nosotros... Y también salvaría el ajoarriero... es un manjar. Bacalao desmenuzado con patata ajo crudo, langostinos... un placer que además de a nosotros ha gustado siempre a los Arzak, Juan Mari y Elena, que han venido mil veces a comerlo.

**COVID-19, cambio de hábitos, inflación... ¿Cómo lo estáis viviendo?** Después del COVID, puntuamos con un suspenso a todos nuestros mandatarios. Ninguno estuvo a la altura. Ayuntamiento, Diputación, Gobierno Vasco... fueron unos paquetes. Esteban y yo nos quedamos completamente desmotivados.

**¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo del pintxo y la gastronomía?** Todo cambia al momento. Son tiempos muy convulsos que nos toca vivir con



incertidumbre... ¡pero también con esperanza!

**Eres un fan acérrimo de U-2... ¿Qué canción no debemos dejar de escuchar antes de morir ?** Si hay un tema mítico de U2, ese es "Where the streets have no name". Además de escucharlo mil veces, les he visto 10 veces en directo y no me canso de hacerlo... ¡Son una leyenda!

**Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?** Sin duda viajar... eso sí, después de repartir el premio con mis seres queridos.

## EN VERANO, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA**



**Asier Martínez**  
Frutas y verduras de la Ribera

- TOMATE FEO
- POCHAS
- ACHICORÍA (para cocer y ensalada)
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLIVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

**DE TUDELA A TU CASA!!**

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

**DÉJATE SEDUCIR POR LA HUERTA NAVARRA**

# Bai Reformas

**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA  
DUGU, ETORRI  
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,  
Idiazabal.

Jarraitu gure  
facebooka

