

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa n° 238: octubre 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



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



Toro

Arraunlari Berri (Hondarribia)
(Ver receta en pág. 9)

ondojan.com

Nº 238 Octubre 2024

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxebarria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

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

Impresión Leitzarain 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 Pocovi y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

HASTA LOS HUEVOS !!!

Como puede verse en este ejemplar de Ondojan.com, seguimos implicados en diversas competiciones relacionadas con la tortilla de patatas: En septiembre acudimos a la final del campeonato estatal en Alicante y este mes hemos participado en el I Campeonato de Galicia celebrado el 25 de octubre.

Estar tan implicados en un tema tan concreto ha hecho que profundicemos en asuntos que hasta la fecha nos resultaban más o menos ajenos, como las variedades de patata y sus características, los diferentes tipos de tortilla y su historia, los puntos de cocción y cuajado del huevo o el huevo en sí, ya que dentro de este producto tan común en nuestra dieta hay calidades, orígenes y otros matices, como el tipo de alimentación de las gallinas, las diferentes maneras de producción...

Pero si algo me ha llamado la atención al profundizar en el tema de los huevos hablando con cocineros, expertos y productores, es que nos encontramos en un momento en el que podemos hablar de una incipiente "crisis del huevo". Y es que resulta que hay momentos en los que la producción de este redondo objeto de deseo no es suficiente para la demanda del mismo, con lo que a veces las marcas avícolas se ven obligadas a comprar huevos en el extranjero para poder servir a sus clientes, a pesar de blandir banderas locales o regionales cuando publicitan los mismos.

Asimismo, la gripe aviar ha hecho que en Europa escaseen los huevos y, claro, el mercado extranjero está dispuesto a pagarlos a mejor precio, lo que hace que productores sin mucho apego a su tierra prefieran venderlos al exterior que a sus compatriotas. Es decir, que podemos estar comprando, orgullosos de nuestra coherencia, huevos vascos, gallegos o pa-



trios si quieren ustedes, y resulta que nos los están trayendo en tráilers de la otra punta del continente, con lo que ello conlleva de huella de carbono y pérdida de frescura del producto que, me asegura un productor, muchas veces se vende pasadas ya tres o cuatro semanas de la puesta.

Por si fuera poco, me comenta otro granjero que en el mundo del huevo se está dando, como en tantos otros sectores, la concentración de la compra y venta de los mismos por parte de fondos inversores buitres que, me aseguran, en 10 años controlarán el mercado.

No sé ustedes, pero yo al menos voy a empezar a apostar por los pequeños productores cercanos que me puedan asegurar que el huevo que compro va directo del culo de la gallina a mi nevera y creo que me voy a poner hasta arriba de tortillas, huevos, fritos y revueltos, porque veo cada vez más claramente que nuestro humilde huevo se va a poner a precio de carivar. Avisados quedan !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 238: OPINIÓN: EL ALMA DE LA COCINA JAPONESA 04 EN PORTADA: ARRAUNLARRI BERRI 06 PIL-PILEAN: PREMIO BACCUS 10 COLABORACIONES 14-26 SABERES Y SABORES 14 TE LO DIGO... 16 LA RUTA SLOW 18 TURISMO GASTRO 20 CERVEZA ARTESANA 21 DI... VINOS 21 ARTE LÍQUIDO 22 ITSASOTIK 24 MENUDO MENÚ 25 AINARA LÓPEZ 26 PINTXO: KANTOI 28 PIL-PILEAN: JORNADAS EN IRUN 30 PIL-PILEAN: TXOFRE 32 PIL-PILEAN: ALICANTE 34 PIL-PILEAN: XANTAR 36 BEREZIARTUA 38 KOSTA AROA 40 PIL-PILEAN 42 JATETXEAK: GURUTZE BERRI 44 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 45 RESTS. DE DONOSTIA 52 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 59 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 CON LAS MANOS EN LA MASA: IMANOL APALATEGI 62



Josema Azpeitia
Periodista Gastronómico

El inesperado fallecimiento de Yukio Hattori, uno de los más influyentes cocineros japoneses de los últimos tiempos deja huérfanas a la cocina y la nutrición niponas.

EL ALMA DE LA COCINA JAPONESA

Ilustración: **Javier Etayo "Tasio"**

A principios del mes de octubre recibí con gran tristeza la noticia de la muerte de Yukio Hattori, cocinero, maestro, crítico, divulgador, estrella televisiva... Este japonés, nacido en 1945 ha sido, sin duda, una de las personas más influyentes en la cocina japonesa a lo largo del último tercio del siglo XX y las dos primeras décadas del XXI y una de las más ilustres figuras gastronómicas que he

tenido el gusto de conocer a lo largo de mi carrera.

El nipón, fallecido a los 78 años con las botas puestas mientras trabajaba en la impresionante escuela que dirigía en pleno centro de Tokio y que llevaba su nombre, fue todo un agente culinario que vivió por y para la cocina del País del Sol Naciente, dándola a conocer dentro y fuera de sus fronteras, cuidándola y dignificándola.

Preocupado no solo por la gastronomía sino por la nutrición, Hattori veía con preocupación los nuevos hábitos culinarios que estaban haciendo perder la esencia de la limpia y equilibrada cocina de su país frente a una cocina más globalizada, más insana y menos pura.

Como afirmaba el maestro, según recogen en unas significativas declaraciones los archivos de **Madrid Fusión**: "La letra japonesa que significa Comer se forma con dos elementos, que significan "mejorar" y "el elemento humano". Es decir, que "Comer" es "Mejorar el elemento humano". Hay que practicar este concepto en quienes quieren ser cocineros y nutricionistas". Afirmaba Hattori que "Comer es un factor muy importante para mejorar tanto el cuerpo como la mente" y subrayaba que el objetivo último de su escuela era el de "convertir a los futuros profesionales en elementos útiles para nuestra sociedad."

Un breve pero intenso encuentro

Corría marzo de 2014 cuando invitado por el Gobierno de Japón acudí a dicho país a título individual, como periodista gastronómico. Justo tres años antes había tenido lugar el desastre de la Central Nuclear de Fukushima como consecuencia del Tsunami que asoló la costa de Japón, y el

turismo del legendario país se encontraba en horas bajas. En ese contexto fui invitado para conocer y analizar la cocina japonesa y su potencial turístico, gracias a la iniciativa del asesor gubernamental Ishii Itaru que organizó un viaje en el que pude disfrutar de lo más granado de la gastronomía nipona y vivir experiencias que quedarán para siempre grabadas en mi memoria.

La visita a la escuela de Yukio Hattori fue una de ellas. Al llegar a la misma en el coche oficial en el que me trasladaron a lo largo de todo mi viaje fui recibido por dos hileras de cocineros que me aplaudieron y me reverenciaron al bajar del automóvil haciéndome sentir honrado como pocas veces lo he sido a lo largo de mi vida.

A continuación fui presentado al maestro Hattori quien me concedió una larga hora de su valioso tiempo en la que me bombardeó a preguntas mostrando un interés y una curiosidad digna de un gran periodista. Por supuesto, yo también pude interrogarle y disfrutar de su compañía mientras daba cuenta de varias tazas de café que me iban llenando una tras otra sin que nunca fuera consciente de la llegada del camarero o camarera. Fue, realmente, como si fuera un ninja quien se aproximara en silencio a realizar su trabajo, una sensación que me hace sonreír 10 años después pero que me sorprendió en su día y me dejó claro el nivel del servicio japonés así como el de las enseñanzas que se departían en la escuela del fallecido maestro.

Tras la entrevista con Yukio Hattori, dos miembros de su equipo me acompañaron en una intensa visita por los muchos pisos de la espectacular escuela que contaba con unas instalaciones que deslumbraban por su tamaño, el nivel tecnológico y de equipamiento de las mismas y, sobre todo, por su limpieza y pulcritud.

Y al término de la visita, lejos de haberse ausentado para atender sus múltiples asuntos, allí seguía Yukio Hattori esperando para realizar la fotografía oficial final que inmortalizó nuestro encuentro. Aquella visita fue una muestra inigualable de la seriedad, la educación y la flemma japonesa.

Relación con Gipuzkoa y con Ferrán Adrià

Yukio Hattori también tomó parte en proyectos internacionales, algunos muy cercanos a nosotros. De hecho, fue una figura clave en la creación del **Basque Culinary Center** en 2009, siendo miembro fundador de su Consejo Internacional. Como afirmó respecto a su fallecimiento **Joxe**

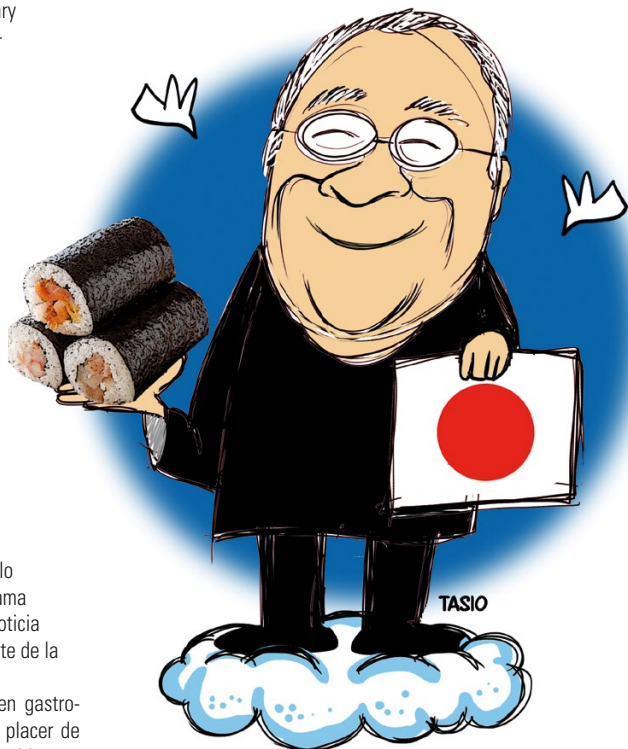
Mari Aizega, director de dicho centro, en declaraciones para Gastroleku, "Siento una gran pena por el fallecimiento de Yukio Hattori. En nuestros primeros pasos, en la puesta en marcha de Basque Culinary Center, como miembro del Consejo internacional, él fue la conexión con Japón. Nos abrió las puertas con generosidad y nos ayudó a organizar también nuestra segunda reunión del Consejo. Me quedan muchos recuerdos de lo que vivimos con él. Descanse en paz."

Hattori también sentía una profunda admiración por **Ferrán Adrià**, chef al que el japonés dedicó en su día un sentido pipopo al afirmar, textualmente, que "un cocinero como Adrià nace cada 200 años".

Profundamente respetado en Japón

A lo largo de los últimos días he tenido ocasión de contactar con diferentes amigos japoneses que me han trasladado su pesar por la desaparición del maestro. El mencionado **Itaru Ishii**, asesor gubernamental que propició mi primer viaje a Japón y el encuentro con Hattori me transmitió el pasado martes que "Casi todos los japoneses mayores de 40 años lo conocíamos, ya que fue el juez del popular programa de televisión Iron Chef con su traje único. La noticia ha sido un gran shock para mí y para toda la gente de la industria culinaria en general."

Por su parte, **Toshitaka Akama**, experto en gastronomía japonesa e internacional al que tuve el placer de conocer en mi último viaje a Japón me transmitió que Hattori "era querido por sus perspicaces ideas y su cálida sonrisa, que ocasionaron un significativo impacto en la cultura culinaria japonesa. Tuve el honor de conocerlo en un restaurante privado antes de la pandemia y durante una entrevista para mi publicación el año pasado, donde sentí un deterioro en su salud. Sus contribuciones a la educación alimentaria y la gastronomía japonesa fueron inmensas y espero que las generaciones futuras continúen con su legado."



Vaya desde aquí mi emocionado agradecimiento a la memoria de Yukio Hattori. Estoy convencido de que a pesar de desaparecer físicamente, su alma y sus enseñanzas pervivirán durante siglos en la cocina japonesa. Que la tierra te sea leve, maestro !!

Arigato Gozaimasu, Hattori San !!



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)

LA CALIDAD DE SIEMPRE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El 1 de noviembre se cumplirá un año de la incorporación de Xabier Izagirre al Arraunlari Berri, y hasta bien entrado el verano no habíamos tenido ocasión de pasar por el que consideramos uno de nuestros restaurantes costeros favoritos para comprobar la influencia y la aportación del hondarribitarra. La experiencia, como esperábamos, fue un 10 y nos encantó la compenetración en cocina de Jon Couso Apezteguía y su nuevo partner que confluó en una comida excepcional, y es que el aparente clasicismo que rezuma la oferta de estos dos jóvenes chefs está salpicado de detalles que dejan en evidencia una técnica y un control culinario excepcional convirtiendo en un placer el hecho de comer en este pequeño gran restaurante que se asoma no solo física sino conceptualmente al Cantábrico.

Sentarse en el comedor de Arraunlari Berri siempre es motivo de alegría. La luminosidad de la sala, la mantelería, la cubertería, las vistas a la ría, el espacio entre las mesas... todo se une en este acogedor restaurante, haciendo que uno se sienta terriblemente cómodo antes de que comience el desfile culinario, que en este caso dio inicio con un clásico: el Foie a la sal hecho en casa con tostadas, plato que resume a la perfección la cocina de Jon y Xavier: la sencillez llevada al límite de lo exquisito.

Estábamos en verano y todavía pudimos disfrutar de los últimos guisantes de lágrima de Hondarribia, servidos a la parrilla sobre un gustoso puré de patata complementado con la siempre oportuna yema de huevo. La parrilla justo acaricia el guisante para avisar de su presencia, pero sin influir, para nada, en el fantástico sabor de la legumbre proveniente del cercano huerto de Beñat Arregi. De nuevo la sencillez convertida en delicatessen, un plato de esos en los que da pena enfrentarse a la última cucharada.

Poco duró, en cualquier caso, la congoja, ya que la verdura fue inmediatamente sustituida por unos hongos servidos en una textura perfecta a los que siguió otro plato aparentemente sencillo pero

cargado de matices: una crujiente alcachofa con su reducción de Jerez, emparejada con una imponente vieira asada al horno a baja temperatura, dos productos que de no ser bien trabajados podrían resultar irreconciliables, desunión que no se da, ni por asomo, en la mesa del Arraunlari.

Y sin más dilación y sin abusar de los entrantes, como debe de ser, la parte salada concluyó con un imponente rodaballo a la parrilla del que solo podemos decir que todo, absolutamente todo, estaba en su punto perfecto: la textura de la carne, su sabor, el punto de cocción, el ligero pero imprescindible refrito y, por supuesto, el toque de la parrilla, al igual que en el caso de los guisantes, mínimo, pero claramente apreciable. La brasa está, pero no está. Saluda, pero no se queda a hablar.

Y como el ágape iba de clásicos, qué mejor que finalizarlo con una suculenta torrija de brioche con helado de vainilla. La torrija del Arraunlari es pecaminosa, de esas en las que se apoya la cuchara encima y la leche desborda de los costados avanzando la jugosidad del plato y haciendo que como siempre nos preguntemos por qué en otros lugares cuesta tanto empapar bien de leche un plato que si se



1.- Foie a la sal hecho en casa con tostadas



2.- Guisante de lágrima de Hondarribia a la parrilla sobre puré de patata, y yema de huevo



ARRAUNLARI BERRI
Paseo de Butrón, 3 - HONDARRIBIA
Tf: 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com



sirve seco carece totalmente de sentido. En este postre, además, nos volvemos a encontrar con la parrilla, en este caso más presente y envolvente, como una traca final que nos deja en boca una maravillosa unión de azúcar y humo que hace que hasta el café sepa de una manera especial, y es que en esta casa de comidas no dan puntada sin hilo.

Un servicio de 10

Como tantas otras veces, a lo largo de nuestra comida, tuvimos el placer de ser atendidos por la jefa de sala, Mertxe Ortiz, que hizo, con su arte, que los platos nos supieran todavía mejor. Su simpatía, su profesionalidad, su paciencia... parecen no tener límite. La forma detallada y precisa que tiene de explicar los platos o hablar de los vinos, su pericia a la hora de hacer la "autopsia" a los pescados en mesa, ante la atenta mirada del cliente, sin que una sola espina quede fuera de donde le corresponde... hacen que la experiencia culinaria suba muchos enteros.

Vamos a echar mucho de menos a Mertxe, porque, aunque no lo supimos a lo largo de nuestra visita en julio, este mes de octubre la veterana camarera ha finalizado su etapa laboral al acceder a la edad

de la jubilación, con lo que el Arraunlari pierde uno de sus grandes puntales, aunque estamos seguros de que el personal de sala preparado por ella seguirá manteniendo el tipo.

En cuanto los que se quedan al cargo del barco, decir que Xabi se encuentra feliz como pez en el agua al poder trabajar, tras décadas de labor en la vecina Irun, en casa. "Ahora vuelvo todos los días andando a casa, y eso es un privilegio" nos comenta, visiblemente satisfecho.

El otoño avanza en Hondarribi y Jon y Xabi siguen sacándole chispas a la temporada y preparando la carta de invierno en la que tendrá, como siempre, una gran presencia el txipirón, que ahora llega, según Jon, en su tamaño ideal, así como otras exquisiteces post veraniegas.

Y, con todo, comer en este seductor restaurante sigue siendo un lujo más que accesible, ya que la carta raramente supera los 60 € y, además, entre semana siguen manteniendo un impecable menú de mediodía a 25 €, bebida aparte, y una atractiva fórmula para cenar, el "menú Gautxori", que por 40 € ofrece dos entrantes, croqueta y txistorra, seguidos de una porción de bacalao con salsa de erizos y espuma de ajo y concluyendo con un buen taco de txuleta... ¿Quién da más?



3- Hongos con crema de patata y huevo



4- Alcachofa con reducción de Jerez y vieira al horno a baja temperatura

Ttoro

El Ttoro es una **sopa de pescado y marisco originaria de Iparralde** que ofrecemos habitualmente en Arraunlari Berri.

Por una parte, hacemos un **fumet** con cabezas de rape, espinas y cabezas de merluza, cebolla y perejil. Lo dejamos hervir durante una hora, lo colamos y lo reservamos.

Por otro lado elaboramos una **crema de pescado y marisco**: en una cacerola pochamos bien cebolla, puerro y zanahoria. Añadimos cabezas de crustáceos (nécoras, cabezas de carabineros, carcasas de langostinos, de gambas...), las aplastamos haciendo que suelten todos sus jugos, les añadimos un poco de pan tostado al horno, un poco de tomate concentrado, un poco de mostaza, sal y un poquito (muy poquito) de azúcar. Todo esto lo vamos aplastando, añadimos coñac, txakoli... le añadimos alguna cabeza de rape, dejamos hervir 3-5 horas hasta conseguir una pasta super concentrada y trituramos con todo, minuciosamente.

Colamos por un colador de malla estrecha y nos queda una especie de crema a la que vamos añadiendo el otro fumet hasta encontrar la textura que queremos. Salpimentamos, le damos un toque (importantísimo) de pimentón de Ezepeleta, buscando un equilibrio entre el picante y el no picante. Nos gusta que sea una sopa que al que le guste el picante lo note y al que no le guste le note el picante pero lo acepte. También le damos, al final, un toque francés añadiendo un golpe de mantequilla que le da untuosidad y un toque de grasa agradable al paladar.

En el plato ponemos un **tartar de algún pescado de**

La receta de...



Xabier Izagirre y Jon Couso

ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)

roca, lo que venga en el día, lo salpimentamos, añadimos aceite y los **frutos del mar** también según disponibilidad: una cola de langostino, un par de colas de gamba roja, una de gamba blanca, una vieira... añadimos un bizcocho de Ezepeleta elaborado en el microondas, lo emplatamos y finalmente le añadimos la sopa que va aparte y la sirven lo camareros.



5.- Rodaballo a la parrilla



6.- Torrija de brioche con helado de vainilla

PREMIO BACCUS 2024 AL JAUREGIBARRIA



La Asociación de Amigos del Vino Baccus premió este año a Isaías Sandino Roncero, somelier del prestigioso restaurante bizkaitarra.

El 23 de septiembre, un año más, y van ya 25, acudimos a la Vinatería de Gros para participar en la entrega del Premio Baccus ofrecido todos los años por la Asociación de Amigos del Vino de Donostia a una persona destacada por su defensa y promoción del mundo del vino. Este año el homenajeado fue Isaías Sandino, somelier del restaurante Jauregibarría de Amorebieta.

Una amplia trayectoria

Isaías, nacido en Oñati, cursó sus estudios en Bilbao, en la Escuela de Hostelería Superior de Artxanda, así como en la Escuela de Hostelería de Mendizorroza, en Vitoria-Gasteiz, donde estudió enología y cata, baristas, protocolo... También ha realizado diversos cursos relacionados con el whisky, la coctelería, o el ron, entre otros.

Isaías se inició en el mundo del vino trabajando en los viñedos de su familia en Lanciego, ayudando en todas las tareas de campo. Allí conoció a Luis Rodríguez de Bodegas Luis R y comenzó a trabajar en la distribución de su vino en Gasteiz y en las comarcas del Alto y Bajo Deba.

También estudió Isaías en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona cursó estudios de Sumiller de aguas, una curiosidad de la época, y hasta llegó a dirigir en su época su propio local de hostelería, aunque con el paso del tiempo ha acabado recalando en Jauregibarría, el restaurante de Beñat Ormaetxea, donde dirige la bodega.

El premio de Isaías fue entregado por el actual responsable de la Vinatería, Jon Méndez, en presencia del fundador, de la misma, Manu Méndez y del distribuidor vinícola y miembro de Baccus Adolfo de Pedro. También contamos este año en el acto de entrega con la presencia de la periodista mexicana Irma Aguilar y su compatriota el comunicador Eddy Warman.

Excelente comida en Haizea

Como es habitual, la entrega del premio se completó con una opípara comida servida, en este caso, en Haizea jatetxea, el restaurante del Hotel Palacio de Aiete de la mano de Rodrigo Nieto Morales y Lau Robles.

Esta bien avenida pareja profesional nos sedujo con su cuidado menú "Kumbre" que contó con algunos momentos memorables como los entrantes, la ostra con aguachile de mango, los raviolis de cochinillo con cigalas asadas y su coral o el postre de piña colada con cremoso de pistacho a la sal.

Otros platos, no menos gustosos, fueron la sopa de pescado tradicional, el pan suflado con papada ibérica y crema de yema, la exquisita croqueta de jamón ibérico, el steak, tartar de solomillo, crema de yema y encurtidos, la merluza asada con sofrito de grasa de buey a la brasa o el cochinillo del Baztan con compota de manzana asada. Como puede verse, un excelente menú que, además, está habitualmente disponible para el público general en este restaurante.

Los vinos, seleccionados por Jon y Manu Mendez, de la Vinatería de Gros, fueron excepcionales, incluyendo un delicioso Cava de Caves Bohigas, un sorprendente "El Octavo Color" de Pilar García Duque y un siempre eficaz tinto de Jesus Madrazo.





TIEMPO DE...

...CAZA

Ya estamos de lleno en el otoño, sinónimo de caza. Y en Aurki te ofrecemos los mejores productos de caza para que puedas preparar con total comodidad y garantía tus platos de temporada. Seguimos confiando, desde nuestros inicios, en la casa Chacinerías Extremeñas, que nos provee de las mejores piezas de caza nacional, desde lo mejor de la Caza Menor (Paloma, Faisán, Codorniz, Pichón, Pato azulón, Perdiz, Liebre Conejo...) hasta Caza Mayor, principalmente Jabalí, Ciervo y Corzo, servidos en lomos limpios, piernas, jamones, tacos...

Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



**Ehizaren piezarik
onenak zure
sukaldean garantia
guztiarekin !!**



Productos del Pato • Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2
20014 SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 33 25 77
Fax: 943 33 53 40
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

GAINTZA

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

SAGAROTEGIAK

ATAUN

Urbitearte 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

PENTTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goiern** 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 Elkarteak:

.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

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 | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | 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
- IDIAZABAL** ■ **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabaiturismo.com
- ORDIZIA** ■ **Goiერი 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
- ORMAIZTEGI** ■ **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- SEGURA** ■ **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- ZEGAMA** ■ **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza
- ZERAIN** ■ **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



Miguel Poci
Catedrático de Bioquímica

La ingestión de ciertos tipos de hongos puede teñir la orina de rojo o marrón rojiza, como es el caso de los níscales o robellones.

médico porque piensa que tiene hematuria. Antes de acudir al médico conviene tener en cuenta lo que has comido.

Si has consumido remolacha roja (*Beta vulgaris*) ten en cuenta que esta puede teñir la orina de rojo porque la remolacha contiene una sustancia típica, la betaína. La betaína es un derivado del aminoácido glicina, y tiene gran aceptación como colorante alimentario para gelatinas, yogures, postres, etc.

Lo que es menos conocido, sin embargo, es el hecho de que la ingestión de ciertos tipos de hongos puede teñir la orina de rojo o marrón rojiza. Como es el caso de los níscales o robellones, entre ellos el *Lactarius deliciosus*, que es muy popular entre los recolectores de setas, aunque también producen este efecto todos los demás robellones cuyas branquias, cuando se cortan, liberan látex de color rojo anaranjado brillante que con el tiempo se vuelven rojo verdoso, y que son todos comestibles: *Lactarius sanguifluus*, *Lactarius vinosus*, *Lactarius quieticolor* o el *Lactarius salmonicolor*.

La razón de esto es debido a unos compuestos presentes en los cuerpos fructíferos de estas setas denominados guaiazulenos, los cuales según su estructura presentan tonalidades rojas, azules o beige. Estas moléculas son una combinación de un ácido graso con un alcohol (lo que, en química, se denomina un éster). Cuando se produce la rotura del tejido los pone en contacto con las enzimas que liberan el ácido graso de la molécula del alcohol. Este alcohol en presencia de oxígeno se oxida y produce otro compuesto coloreado. Así por ejemplo, el pigmento rojo anaranjado del látex del niscalo *Lactarius deliciosus* es el éster del ácido graso esteárico y de un alcohol llamado dihidroxilactaroviolina, que cuando se rompe el tejido del hongo se pone en contacto con las enzimas que hidrolizan el éster y liberan el alcohol el cual, al cabo del tiempo se oxida, formando otra sustancia denominada lactaroviolina, que junto otros azuleno presentes en el jugo le confiere un color verdoso.

Algunos de estos pigmentos poseen potentes actividades

FALSA HEMATURIA POR INGESTA DE NÍSCALOS

La hematuria es el término utilizado en medicina para referirse a la presencia anormal de sangre en la orina. El prefijo deriva del griego "hemat- o hemato-" que significa sangre y el sufijo «uria» también del griego "ouria" que quiere decir orina. Puede deberse a una enfermedad subyacente de los riñones o del tracto urogenital.

Cuando alguien nota que su orina es roja —y cree que contiene sangre— se preocupa mucho y por lo tanto buscará consejo



biológicas como antimicrobianas y anticancerígenas. Por ejemplo, la lactaroviolina tiene propiedades antibióticas.

En varias ocasiones he tranquilizado a alguno de mis amigos preocupados por el aspecto de su orina, preguntándoles si habían comido remolacha o setas.

Cabe señalar, que esta anomalía urinaria, no tiene ningún efecto perjudicial para la salud, en todo caso todo lo contrario.

Conviene tener en cuenta que en otros hongos, no comestibles, el látex, por ejemplo en el *Lactarius chrysorrheus*, la rotura del tejido conduce al desarrollo de un compuesto que tiene un color lechoso, un sabor amargo, acre y una fuerte sensación picante, que los convierte no aptos para el consumo.

Níscales comestibles:

Lactarius deliciosus es el niscalo más anaranjado. Color del látex es también anaranjado vivo que se convierte en rojo verdoso al cabo del tiempo. .

Lactarius quieticolor. Se caracteriza por su color naranja apagado, en ocasiones casi marrón. Látex anaranjado que se vuelve verde al secarse. Suele ser el que primero que crecer cuando empieza la temporada.

Lactarius sanguifluus. El látex que exuda, es de un color rojo vinoso que recuerda a la sangre de ahí su nombre en latín, el color cambia a púrpura al secarse.

Lactarius vinosus, conocido también como niscalo vinoso o del vino, el color del látex y su tonalidad es casi granate. Latex de color vinoso o morado.

Lactarius Salmonicolor, El nombre se refiere al típico color que adopta su sombrero. Suele crecer debajo de los abetos blancos.

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



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

● MENÚ PARA LA SEMANA DE CINE DE IMÁGENES PERTURBADORAS (31-10-2044)

Hoy cuando he llegado a casa de mi abuelo me he reído un montón. Estaba escribiendo

en su habitación. Él lo hace siempre a mano. Con un boli y un papel. Yo todavía no sé de dónde consigue los bolis y el papel porque hace ya muchos años que están prohibidos. Ahora todo se escribe sobre una hoja de ordenador y dice el aitona que es para tenernos controlados y así todo el mundo pueda saberlo. Yo todavía no se leer del todo, pero sí conozco mogollón de palabras y algunas frases.

Me ha dicho que estaba preparando un menú para la Semana del Cine de Texxxx. Eso me ha llamado la atención. Me lo ha leído de corrido. Algunas cosas no las he entendido, pero en otras me he reído un montón.

Jo abuelo, es un menú muy equilibrado. Das de todo, le he dicho. Luego le he preguntado que donde piensa dar ese menú tan especial y me lo ha aclarado leyendo el final.

El ágape se ofrecerá en ningún sitio, a ninguna hora. Se exigirá etiqueta... en la ropa y por supuesto, invitación del Ministerio de Andares Tontos.

Los beneficios de la comida serán destinados a la Asociación de Huerfanos de Zombies- Zombie Elkartea Siná-taniama eta abar.

Más tarde me ha contado que antes de la censura estas cosas se podían hacer, pero ahora ya no. Que si alguien te dice que eres un calvo vas a la cárcel. Que las prisiones están llenas de gente que han llamado gordos o guapos a otras personas. Y eso me ha dicho que está mal. Que si queremos ser felices debemos aprender a reírnos de nosotros mismos ha añadido mientras me tocaba mis orejas que si es verdad que son un poco grandes. Pues anda que tu calva le he contestado. Nos hemos reído mucho. Luego me ha dicho que antes podíamos hablar de cualquier cosa y por eso me ha contado que en realidad este menú sí se va a celebrar, pero de manera clandestina. Después, casi al oído, me ha contado que se reúnen todos los años con unas personas que piensan parecido a él para celebrar que existen otros universos y que en alguno de ellos esto se puede hacer. Para mí que al abuelo se le está yendo un poco la chota. No le ha gustado cuando con otras palabras se lo he dicho. Me ha respondido diciendo que me parezco a mi padre y que soy muy cuadrículado.

Después se ha puesto serio y me ha dicho que todo puede ocurrir si lo deseas con fuerza. Me ha tenido que explicar lo que era la censura y la clandestinidad y tengo que reconocer que me ha gustado. Me ha contado que eso de andar escondiéndose porque el poder te persigue

Aperitivos

- Patitas de migala fritas
- Hígado cebado de King Cobra
- Ojos bizcos de cordero degollado asados sobre gafas de sol
- Cucarachas al perfume de Cucal
- Brochetas de tripas de anguila

De Kilómetro Cero

- Consomé de limacos del monte Urgull
- Croquetas de guano de gaviota del monte Ulia

Platos fuertes

- Huevas de hormiga rellenas de heces de funcionario
- Huevos crudos de político español. Justo morder y sorber
- Dedos de escritor sobrao
- Tortilla poco hecha de pelos muy rizados.
- Ala intolerante al horno
- Sesos de alérgico a la parrilla
- Michelin guisado de ofendido
- Tartár de muslo depilado de presentadora de televisión
- Puño de feminista en salsa de boniato morado
- Caniche guisado en vivo a baja temperatura
- Tirabuzones de cera auditiva
- Huevos estrellados de cocinero estrella
- Rabos de eunuco trans
- Muñón de gato manco asado
- Aire anal de ecologista de paz verde
- Coprolitos de cachalote protegido
- Criadillas de okupa
- Empanadas de sor presa
- Carrilleras de toro antitaurino
- Moros y cristianos
- Chuleta de vegetariano al punto.
- Falsos ecos cocidos de periodista ambiguo

Postres

- Papa borracho
- Tarta de amanita Phalloides
- Queso de leche de vampiro.
- Sorbete de biilis de mamba negra sobre cráneo de simio vivo

Bebidas

- Vino biodinámico de cráneo de vaca
- Destilado de papel de agenda cosecha 20 30

tiene su morbo.

Vuelta a las mismas, le he respondido: ¿Qué es eso del poder y el morbo?

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritzza 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





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

UN TIRÓN DE OREJAS AL RESPECTO DEL SALÓN DEL GUSTO-TERRA MADRE DE TURÍN

Turín se convirtió recientemente en la Capital del Alimento gracias al Salón del Gusto-Terra Madre que Slow Food Italia organiza bianualmente en la capital del Piemonte. Más de 3.000 pequeñas y pequeños productores llegados desde diferentes puntos del planeta jalonaron una cita que representa lo mejor de nuestra tierra, de nuestros mares, ríos, de nuestro agro. Y todo ello, desde un concepto de respeto al planeta, a la diversidad, a la Naturaleza de la que formamos parte.



Creo, sinceramente, que nuestro país debería estar representado como se merece en este tipo de foros. Y también apelo a la responsabilidad de las instituciones y entes que deben estar, también aquí, defendiendo al sector primario.

En el caso de Euskadi hay que aplaudir una vez más el esfuerzo realizado por un colectivo como Slow Food Araba con una veintena de personas voluntarias que se turnaron para cubrir el stand alavés en Turín. Allí estuvieron día tras día, promocionando y defendiendo el producto del territorio ante miles de visitantes. (Aplaudir, en este sentido, el apoyo del Departamento Foral de Agricultura que dirige Noemí Aguirre). Lo mismo se puede decir de Peio Urdapilleta, fiel defensor de la raza autóctona "Euskal Txerri" desde su querida Bidadania (Tolosaldea), haciendo piña la familia para cubrir todos los días su stand y agotar, literalmente, todas sus existencias.

En este sentido, no puedo menos que sorprenderme una vez más de la escasa presencia de Bizkaia y Gipuzkoa (con la salvedad de Peio) en el mayor encuentro internacional de pequeñas y pequeños productores. Lo mismo podemos decir de Navarra. Bueno, y podemos extenderlo también a España ya que únicamente había un stand -y hay que subrayar el esfuerzo realizado por esta familia- del "Azafrán de Teruel-La Carrasca".

Quizás vivimos unos tiempos en los que se pone todo el esfuerzo en otros eventos de mayor repercusión mediática, con

más "estrellas", con más reels y followers... con más postuereo. Y obviamos la esencia de nuestras pequeñas y pequeños productores, del agro, de un concepto de agricultura regenerativa, respetuosa con la Madre Tierra.

Creo, sinceramente, que nuestro país debería estar representado como se merece en este tipo de foros. Y sin obviar la posible responsabilidad de los propios movimientos de Slow Food en comparación al convivium alavés -por algo Carlo Petrini siempre lo ha prestigiado en todo el mundo-, también apelo a la responsabilidad de las instituciones y entes que deben estar, también aquí, defendiendo al sector primario.

Valga como ejemplo el programa emitido desde Turín a través de "La Ruta Slow" para nuestras emisoras de Radio Vitoria y Radio Euskadi (más abajo facilitamos el enlace para escucharlo). Ahí se recogen diferentes momentos de nuestro sector primario. El amor por lo que hacen y cómo lo hacen. A tomar nota.

[Escucha aquí el programa.](#)

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

Domingos y festivos 13 h. Sábados, 16 h.



*"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



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

FÉMINAS: EL CONGRESO GASTRONÓMICO QUE LUCHA CONTRA LA DESPOBLACIÓN

Ya va por la cuarta edición y las tres anteriores fueron todo un éxito. Tal vez la clave de ello sea que se presenta como **un congreso de mujeres, gastronomía y reto demográfico** no excluyente, en el que también participan hombres.

Desde su primera edición en el año 2021 ha conseguido reunir a figuras femeninas destacadas de la **cocina, la ganadería, la agricultura y el medio rural**, visibilizando su labor en este entorno, su contribución al mundo de la gastronomía y mostrando, a través de sus experiencias, cómo se puede trabajar para

sin restar protagonismo a mujeres de los sectores secundario y primario, demostrando que la unión de todas resulta clave para combatir la despoblación en el mundo rural y potenciar su desarrollo económico, así como para atraer y fijar nueva población.

La buena noticia es que el **acceso** a las ponencias, mesas redondas y demostraciones es **gratuito y abierto al público** hasta completar aforo. Y si no podemos acercarnos a verlas en directo, podemos hacerlo por streaming, previa inscripción en la web.

¡No os perdáis una de las citas gastronómicas más interesantes y vitales del año!

+ info www.gastrofeminas.com

~~~~~  
**FéminAs volverá a celebrarse en Asturias, esta vez en la zona occidental, teniendo como escenarios los concejos de Valdés, Navia, Coaña y Castropol, enclaves donde la mujer ha tenido un papel fundamental en la salvaguarda de la cultura gastronómica local.**  
~~~~~

combatir el reto demográfico en el entorno rural.

Volverá a celebrarse en Asturias, esta vez en la zona occidental, teniendo como escenarios los **concejos de Valdés, Navia, Coaña y Castropol**, enclaves donde la mujer ha tenido un papel fundamental en la salvaguarda de la **cultura gastronómica local**.

En esta edición FéminAs **también visitará Oviedo**, reconocida como **Capital Española de la Gastronomía 2024**. **Del 28 al 30 de octubre**, el Principado de Asturias se convertirá en un paraíso itinerante donde se darán cita **algunas de las mejores chefs de la actualidad mundial** junto a cocineros asturianos, guisanderas, productoras, empresarias y emprendedoras.

Chiara Paván, Iris Jordán, Rita Magro, Roberta Hall-McCarron y Noelia Jerónimo entre otras, compartirán sus experiencias y su valioso recorrido



CERVEZA ARTESANA

PÁSATE AL LADO OSCURO

A lo largo de mi vida mas que ir cambiando de gustos he cambiado mi percepción de las cosas.

Siendo joven, o muy joven, me introduje en el mundo de las bebidas alcohólicas de la mano de la cuadrilla, empezando por cerveza. Era lo más barato, no había mucho donde elegir y siempre tuve la sensación de que la bebía sin gustarme demasiado.

Pronto me pasé al kalimotxo. Tampoco es que me gustase mucho, aunque no me hinchaba y por supuesto, al tomar el primer trago no eructaba. Alguno pensará, con razón, para que bebíamos. Obviamente, más que beber por beber, socializábamos en los bares alrededor de un katxi de cerveza o kalimotxo. Los licores llegaron mucho más adelante.

Con el paso del tiempo en una reunión de distribuidores conocí al importador de la cerveza alemana Warsteiner y... Ohhhhh... se me abrieron los ojos, los míos y los de mi cuadrilla. ¡Existía la buena cerveza!! Desde ese momento y hasta el día de hoy no ha sido más que ir descubriendo nuevos estilos.

De la mano de Teo del bar Txofre, ya cambiado de manos y renovado, descubrimos las cervezas belgas y de trigo, así que hoy me dedico siempre que puedo a difundir la palabra "buena" cerveza e intentar que los que están con la "mala" cerveza se pasen al lado oscuro de una minoría que busca no solo beber por beber, sino disfrutar de aquello que toma. Pasa exactamente igual con todas las bebidas, están las buenas y las malas.

Me duele o chirría en las catas-charlas que hacemos en Hopa, cuando me cuentan que en casa buscan para consumir la cerveza más barata, para después quejarse de que fuera de casa es difícil tomarse una buena cerveza, que lo es. Personalmente, siempre que salgo procuro ir a sitios donde cuidan el producto y puedo consumir bueno, es más, cuando me llevan a sitios donde no tengo opción, simplemente, no consumo, pero en mi casa, donde yo decido que entra y que no, compro bueno, consumo bueno. Intento crear una buena experiencia gastronómica.

Liteo Leibar

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



DI...VINOS

EL OCTAVO
COLOR
(D.O. RUEDA)

Sauvignon Blanc elaborado por la prestigiosa enóloga **Pilar García Duque**, profesional que lleva elaborado en la cuna del verdejo cerca de 20 años.

Se trata de un blanco criado en barrica de 9 a 10 meses que nace con vocación de guarda.

No es un sauvignon al uso, es un vino de segundo año, criado durante 9 o 10 meses en maderas de segundo vino durante previamente envinadas con verdejo, porque esta variedad es demasiado delicada para ponerle madera nueva.

Un vino de mínima intervención fruto de la paciencia, del cuidado y el trabajo de la viña de manera conservadora y respetuosa. La expresión en nariz huye de expresiones varietales vinculadas a maduraciones incompletas. La precisión y su riqueza de registros aromáticos es elogiada (fruta de hueso, toques herbáceos), profundo, fresco y con un deje balsámico excelente. En boca desarrolla recuerdos florales que le dan un punto de elegancia. El toque ahumado es armonioso y le concede un extra de complejidad y un paso amable. Otra de las virtudes de este gran vino es la sensación salina al final del recorrido. Se trata de un blanco complejo y gastronómico, con mucha vida por delante.

**Jon Méndez**

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

● WAAM: LA “QUINTA GAMA” DE LA COCTELERÍA

La industria de la coctelería ha experimentado una revolución significativa en los últimos años, adaptándose a las nuevas deman-

das del mercado y a los cambios en el estilo de vida de los consumidores tras la pandemia. Un concepto que ha ganado mucha popularidad son los cocteles Ready to Drink (RTD). Estos productos ofrecen conveniencia, calidad y una experiencia de coctelería sofisticada sin la necesidad de un bartender profesional.

Personalmente llevo trabajando en ellos desde la pandemia, donde por aquel entonces cree los Cocktails At Home, en las navidades de 2020, pero la verdad es que no tuvieron ningún éxito, pero podéis ver los vídeos en nuestro canal de YouTube de Aqua Vitae Cocktails. Por aquel entonces, también cree los cocteles DIY (Do It Yourself), no eran cocteles totalmente acabados, sino que los tenía que acabar el propio consumidor con un mixer (por ejemplo, una tónica o un ginger beer) o bien una sidra, ya que estos productos gasificados no se pueden introducir en la coctelera.

Ahora mismo ya podemos ver en los supermercados diversos combinados como Jack Daniel's con Cola o Tanqueray Gin Tonic, ambos productos en lata, listos para tomar. Pues bien, ya os puedo anunciar que esperamos que en muy poco tiempo podáis encontrar también nuestros cocteles WAAM, elaborados artesanalmente por nosotros y enlatados para así conservar su frescura, aroma y sabor.

Los cócteles RTD están generando mucha controversia, tal y como lo hizo la comida de quinta gama hace unos años, y la verdad que no es para menos, pues nos podemos encontrar desde cocteles premium listos para tomar hasta auténticas porquerías químicas que no han visto un coctel en su vida, y me recuerdan a los “típicos preparados de mojito” de hace 15 años. Esto mismo ha pasado en cocina, hace 5 años muy poca gente valoraba positivamente la quinta gama, ahora cada vez estamos mas acostumbrados a ella e incluso hay platos que están mejor que en un gran restaurante.

Las ventajas de este estilo de cocteles son muy claras como es la calidad constante independiente de quien lo sirva, rapidez en el servicio, experiencia, creatividad e innovación.

Yo siempre digo, que la coctelería es como la cocina, por ejemplo, tu no puedes llegar a un restaurante, pedir una merluza a la parrilla y estar esperando a que desescamen el pescado, lo limpíen... todo eso se ha hecho con anterioridad, pues en la coctelería es igual, una de las claves del



éxito radica en una buena preparación previa. Y la evolución natural de una preparación previa son los cocteles RTD.

Ya sabéis, si queréis disfrutar de un coctel profesional en 30 segundos, entrar en shop.arteliquido.net y comprar cualquiera de nuestros cocteles, una vez que os llegue a casa, lo enfiáis, agitáis y lo servís en una copa con hielo y a sorprender y disfrutar con tus invitad@s.

COFFEE MARTINI

INGREDIENTES:

- 10 cl. Blend de Cafés Panchito
- 5 cl. Vodka
- 1,5 cl. Licor de chocolate
- 1,5 cl. Siropo de caramelo salado

ELABORACIÓN:

rimero maceraremos durante 24 horas 100 grs de café molido medio en 1 litro de agua. Lo filtraremos pasado ese tiempo y lo reservaremos. En la coctelera añadiremos todos los ingredientes y agitaremos bien. Para decorar pondremos 3 granos de café y un poco de canela en un borde para quien no le guste esta especia.



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

TXIPIRONES PELAYO, MUY NUESTROS

El otoño en el Cantábrico es tiempo de cefalópodos.

Las sepias, los pulpos, las patas y los txipirones inundan nuestras lonjas estos meses dejando

un negro reguero a su paso. No sólo en el suelo, también en mis manos curiosas que escarban las cajas para seleccionar lo mejor de lo mejor. Así me pasa, luego no hay quien dé color a mis uñas...

Aunque las cuatro especies de mariscos son ricas, porque en realidad se trata de mariscos cefalópodos, los vascos y vascas siempre hemos tenido predilección por los txipirones.

Ya a la plancha, en su tinta, fritos o en cualquier preparación, comer txipiron o calamar de toda la vida ha sido algo especial para nosotros, no es un plato o pescado cualquiera, es algo rico, de buena prensa, e incluso, elegante.

Y no hay receta más fácil y sencilla de elaborar que unos txipirones a lo Pelayo. La preparación en sí no tiene misterio, lo que sí lo tiene es su nombre, a quién se le ocurriría por primera vez llamar a unos calamares encebollados Pelayos, nadie lo sabe, pero así se han quedado. Hay quien atribuye este apelativo al dueño de un bar de Getaria pero no existe certeza para esa afirmación, así que lo dejaremos como una incógnita por resolver que no nos ha de impedir disfrutar de esta succulenta receta tan sencilla de ingredientes y de elaboración.

Aquí os la detallo con txipirones pequeños, pero igualmente se puede preparar con ejemplares grandes troceados o con sepia. Es un plato que se puede dejar prepararlo con antelación y se puede llevar en un tupper al trabajo. Acompañado además de arroz se convierte en un contundente plato único.

¡Qué lo disfrutéis! On egin!

INGREDIENTES:

1 kg txipirones pequeños limpios; 2 cebollas grandes picadas finamente o en juliana; 1 pimiento verde picado finamente (opcional); 1 diente de ajo en rodajas; 4 cucharadas de txakolí o vino blanco (opcional); Aceite de oliva virgen extra y sal



ELABORACION:

1. Dispón los txipirones en una bandeja limpios y secos. Los salas por ambos lados y reservas.
2. Pon a pochara la cebolla, el ajo y el pimiento (opcional este último) a fuego muy suave con 4 cucharadas de aceite. Ha de estar largo rato, 30 o 40 minutos, hasta que quede totalmente cocinado y con un color parduzco. Remueve de vez en cuando para que no se pegue.
3. En este pochado introduce los txipirones. Cuerpos, aletas y patas, todo menos las tintas. Añade también el txakolí. Si no tienes a mano, o no quieres, puedes no usar txakolí, los txipirones echan agua al cocinarse y eso hará también que tu plato quede jugoso.
4. Déjalo cocinar a fuego suave 15 minutos con la tapa puesta, removiendo de vez en cuando para que no se quemé.
5. A la hora de servir puedes espolvorear perejil por encima para adornar el plato. Y listo.

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

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PIMIENTOS RELLENOS DE LANGOSTINOS Y FRUTOS DE MAR

INGREDIENTES (Para 4 personas):

10-12 pimientos del piquillo en lata.

Para el relleno:

2 latas de Atún o bonito; 8 Barritas de surimi; 1 Huevo cocido y picado; Mahonesa suficiente para juntar todos los ingredientes; 2 cucharadas de tomate frito; Perejil picado para decorar.

Para la Salsa Rosa:

5 cucharadas de mahonesa; 3 cucharadas de ketchup; El zumo de ½ naranja; un chorrito de salsa Perrys (opcional); 3 gotas de tabasco (opcional)

ELABORACIÓN:

- 1.- Juntar en un bol todos los ingredientes elegidos para el relleno, y añadir mahonesa hasta conseguir un relleno firme pero untuoso.
- 2.- Rellenar los pimientos con ayuda de una cuchara o manga pastelera y guardarlos en Frío.
- 3.- Para preparar la salsa rosa mezclar los ingredientes con una cuchara. (Debe quedar ligera para poder napar los pimientos rellenos.)
- 4.- Para presentar el plato, colocar los pimientos de forma original y napar con la salsa. Decoraremos con perejil bien picado.

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

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gu-rea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA




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

943 80 10 41 - 943 80 13 47

669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



Es curiosa la historia, la cultura y sus paralelismos. Es curioso el ser humano cuando pone la cercanía o lejanía con una frontera imaginaria donde comprende la legalidad, la autenticidad o lo comúnmente dicho "lo de toda la vida". Es como cuando cuentas aquella historieta que te pasó hace ni sabes cuando pero fue "el otro día". Así comprende también este paralelismo en la cultura de lo gastronómico, de lo del zampar y disfrutar. Creemos muchas veces preservar lo auténtico y tradicional como si hubiera el *Homo Sapiens* nacido con ello como marca de identidad, y eso amigos no es así. Esa tortilla de patatas que abrazas como seña de identidad de tu país no hubiera sido posible sin haber traído las patatas desde el continente americano. Ese gazpacho ni lo olerías si esos tomates no hubieran traspasado mares y oleajes para llegar hasta nuestro antiguo continente. Por no hablar de la paella. No me atreveré a meterme en ese jardín, pero si hace 10.000 años en Asia no hubieran domesticado esa maravilla hecha grano, imposible poder degustarla, imposible entrar en cómo nombrarla, cocinarla o comerla.

Y es que si lo piensas bien, nada es de toda la vida o quizás deberíamos platearnos dónde poner esa frontera imaginaria y si lleva bandera o no. Quizás la cultura es como ese ser vivo que evoluciona y se adapta. Quizás deberíamos dar las gracias de poder degustar mil manjares, de habernos nutrido de otros continentes, otras culturas y que nadie en ese momento estuviera con el dedo inquisidor para decirte que eso corrompe tu cultura y gastronomía. La historia se escribe blanco sobre negro pero se vive día a día adaptándose, contagiándose y nutriéndose. Por eso hoy os traigo una hamburguesa de bonito. Mi abuela María la hubiera llamado "filete ruso" que es como llamaba ella a las hamburguesas de carne, de esas que quizás algún día serán "de toda la vida".

HAMBURGUESA DE BONITO

INGREDIENTES:

1kg de bonito del Norte fresco; 5 o 6 chalotas; Aceite de oliva; Sal; Mahonesa; Piparras; Cebollino; Pan de hamburguesas del bueno

ELABORACIÓN:

1. Pica las chalotas y ponlas a a pochar en una sartén con aceite de oliva y su punto de sal.
2. Pica el bonito a cuchillo, tiene que quedar algún trozo para que después quede jugoso. Añade la chalota pochada y ponle su punto de sal.
3. Mezcla bien y deja reposar en el frigorífico.
4. Haz la forma de hamburguesa y ponla sobre papel de hornear para manejarla mejor.
5. Pon una sartén o plancha al fuego con aceite de oliva. Cuando esté bien caliente pon las hamburguesas y cocinalas a penas un minuto por cada lado.
6. Monta tu hamburguesa con el papel tostado, la hamburguesa y la mahonesa con la cebolleta, las piparras y el cebollino.

LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

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

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que 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



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

KANTOI
(ORDIZIA2)

PAPA RELLENA

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritzar Tolosa

Juanan Jiménez ofrece una original variedad de pintxos, pizzas y otros productos en este clásico ordiziarra.



Hacía tiempo que no nos dejábamos caer por el Kantoi, el céntrico bar ordiziarra situado justo frente a la estación de Renfe, dirigido de un tiempo a esta parte por **Juanan Jiménez**, chef catalán, natural de Tossa de Mar, asentado hace unas décadas en la capital gastronómica del Goierri, localidad en la que ha dirigido diferentes negocios hosteleros.

Juanan se encuentra en un momento interesante de su carrera, al cargo de un local de pequeño tamaño que puede manejar con un equipo con el que se encuentra muy satisfecho del que forman parte **Jessica**, camarera que aparece con él en la foto y **Surany**, cocinera colombiana que ha aportado una serie de ideas provenientes de su tierra que han pasado a formar parte por derecho propio de la oferta de barra del local.

Es el caso de la **Papa Rellena**, un pintxo contundente y de buen tamaño consistente en una patata asada y rebozada rellena de ternera desmechada acompañada de un sofrito de tomate y cabolla, que se sirve junto con un cuenquito conteniendo ají casero picadito que dota al pintxo de un toque picante que lo vuelve, si cabe, más interesante. En el momento de nuestra visita este pintxo se encontraba finalizando una etapa "experimental" en la que, como nos confesó el chef, había vendido 100 unidades en una semana con lo que había decidido, por pleno derecho, incluirlo en la oferta fija del bar.

También goza de gran aceptación en Kantoi otro pintxo, el **Bao de Carne**, también visible en la fotografía superior, consis-



KANTOI
Josema Rezola, 3 - ORDIZIA
Tf: 943 80 54 38. Precio: 3,50 €

tente en un pan bao relleno de carne guisada (costilla de cerdo, zancarrón de ternera y pollo), sofrita con cebolla, zanahoria y tomate y acompañada de una salsita picante con miel y mostaza.

Juanan se encuentra muy satisfecho de la acogida por parte del público de estos pintxos así como de las **pizzas artesanas** que elabora los viernes y sábados para comer en el local o para llevar, destacando entre ellas la "**Aizkolari**", compuesta de albóndigas, patatas fritas y queso, "un poco heavy, pero que se vende bastante", según nos confiesa el cocinero, que también elabora una en honor a sus orígenes bautizada como "Catalana" y compuesta de queso de cabra y jamón serrano.

Kantoi abre entre semana **a las 6 de la mañana** con pintxos desde primera hora y ofrece **pintxo-pote** los miércoles a partir de las 18:30. Juanan aprovecha ese día para elaborar otra de sus especialidades indiscutibles, **los arroces**, tema en el que esperamos profundizar en un próximo artículo.



Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



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



IRUN VIBRARÁ CON LA GASTRONOMÍA



El próximo mes de noviembre, la zona de bares de la céntrica calle peatonal Luis Mariano de Irun celebrará, del día 27 al 29, unas Jornadas bautizadas como **"Jornadas a 4 manos"** en las que tomarán parte tres de los establecimientos de dicha calle, concretamente el restaurante indio Curry Indian Food, el mexicano Cilántropo y el bar local Hoyo 19.

La idea de organizar las jornadas partió del inquieto **César Sanchez Serna**, responsable de **Cilántropo**, que ha implicado a sus "vecinos" en tres interesantes jornadas que se iniciarán el miércoles 27 con una charla, en el Museo Oiasso, en la que tomarán parte el mencionado cocinero y su compatriota **Pablo Ibarreche**, responsable de la **chocolatería artesanal Lurka** de Donostia, y en la que que disertarán sobre la importancia del chocolate en la gastronomía mexicana. A continuación, el restaurante Cilántropo acogerá la primera cena a cuatro manos en la que César y Pablo harán disfrutar a los comensales con varios ejemplos de unión de sabores que ratificarán lo hablado en la conferencia.

Las jornadas seguirán el jueves 28 con otra cena a cuatro manos en Cilántropo, en esta ocasión ofreciendo un maridaje entre la cocina mexicana y la comida india de la mano del contiguo restaurante **Curry Indian Food**, cuyo propietario, **Fahed** (presente en la izquierda de la foto superior) se encuentra totalmente ilusionado con el proyecto en el que aprovechará para dar a conocer al público su sabrosa y sorprendente cocina punjabí.

Igualmente ilusionado se encuentra **Raúl Granero** (a la derecha en la foto), propietario de **Hoyo 19**, restaurante especializado en comida casera tradicional que tomará parte en la última de las jornadas, la del viernes 29, en la que los tres locales ofrecerán al unísono la bautizada como **"Tarde de Pintxos"**, que se desarrollará al mediodía y en la que cada establecimiento diseñará tres pintxos que serán servidos en un menú de **9 bocados** (3 pintxos por cada bar) que se servirá a mesa completa, pudiendo ser compartido por dos personas o solicitado de manera individual.

Las jornadas cuentan con la valiosa colaboración del **Ayuntamiento de Irun** y todavía faltan por perfilar algunos detalles referentes a precios y horarios de los que os ofreceremos completa información en el próximo ejemplar de Ondojan.com.



JORNADAS a 4 MANOS

... en Luis Mariano (IRUN)



Curry
Indian food



LURKA
CHOCOLATE DE ORIGEN



HOYO 19



cilántropo
cocina mexicana
con estilo y barrio

Colabora / Laguntzailea:

Ayuntamiento



Udala

www.irun.org

MIÉRCOLES 27 DE NOVIEMBRE

18:30 Conferencia: "Chocolate y Comida Mexicana" a cargo de **Pablo Ibarreche (Lurka)** y **César Sánchez Serna (Cilántropo)** en el Museo Oiasso. (Entrada libre)

20:30 - 23:30 Cena a 4 manos y 8 pases en **Cilántropo** con **Pablo Ibarreche**.

JUEVES 28 DE NOVIEMBRE

20:30 - 23:30 Cena a 4 manos y 6 pases en **Cilántropo** con **Curry Indian Food**

VIERNES 29 DE NOVIEMBRE

13:30 - 16:00 "TARDE DE PINTXOS". Los restaurantes **Curry Indian Food**, **Cilántropo** y **Hoyo 19** de la calle Luis Mariano, ofrecerán un menú compuesto de 9 pintxos (3 pintxos por cada bar) que podrá ser consumido en cualquiera de los establecimientos.

PLAZAS LIMITADAS !! Información y reservas: **747 47 63 98**

AGUR EZKURRA... KAIKO TXOFRE !!!



El pasado domingo 22 de septiembre a última hora de la tarde en Gros se vivía un movimiento inusual para el final de un festivo. Y es que no era para menos: el **Bar Ezkurra**, uno de los clásicos más afamados del barrio cerraba sus puertas y **Joseba Balda Ezkurdia**, quien lo ha dirigido durante décadas, daba por concluida su etapa al cargo del bar adquirido, en los años 60, por su padre y sus tíos.

El de Joseba, en todo caso, no fue un adiós, sino un "Gero Arte", ya que el veterano hostelero no tiene intención de dejar la profesión sino la de reforzar su labor en otro establecimiento más grande y más cómodo situado, además, exactamente a 100 metros del Ezkurra: el mítico **Bar Txofre** de la contigua calle Gloria.

La fiesta de cierre de Ezkurra, así pues, resultó un entrañable e interminable desfile de amigos y clientes que quisieron despedir a Joseba en un momento tan importante. No faltaron momentos de gran emotividad como el auresku que dedicó a Joseba la joven **Maier Murumendiariatz**, hija de Edu Murumendiariatz, fundador y director de la Compañía de Dantza Auke-eran, o el homenaje realizado a los tíos de Joseba, **Enrique y Alejandro**, en el que también se recordó la figura del difunto **Joxe Mari**, padre de Joseba, que tantas horas dedicó también al negocio familiar.

Traslado a Txofre Taberna

El desfile humano que se dio en el cierre del Ezkurra, además, se repitió dos semanas después, el 8 de octubre, cuando se procedió a la inauguración de Txofre, bar que ha sido restaurado y redecorado de tal manera que quienes entren al mismo van a pensar que siguen en el antiguo Ezkurra, a pesar de que el amplio comedor y la imponente terraza dotan al bar de una mayor capacidad, uno de los objetivos que buscaba Joseba con el traslado.

Esta segunda celebración fue tan espectacular o más que la fiesta de despedida contando con todos los ingredientes de una inauguración de lo más solemne en la que no faltó incluso un cura, de pacotilla pero cura a fin de cuentas, que bendijo el nuevo local, una de tantas ideas locas aportadas por el encargado de comunicación de Joseba Balda, el imprevisible creativo **Aitor Azurki**, reponsable también de la delirante campaña de vídeos en Instagram que ha acompañado este periodo de cierre e inauguración.

Sea como sea, tras un largo proceso anunciado desde inicios de año, el "trasvase" entre el Ezkurra y el Txofre ha sido por fin consumado. De-seamos toda la suerte del mundo a Joseba Balda en su nuevo proyecto.



EZKURRATIK...



...TXOFRERA !!

Espazio berri bat, gure betiko esentzia mantenduz, zuen gozamenerako !!

Un nuevo espacio, manteniendo nuestra esencia de siempre, para vuestro disfrute !!



**TXOFRE
TABERNA**

- GAURKO ETA BETIKO PINTXOAK
- BOKATAK ETA HANBURGESAK
- RAZIOAK...

... ETA GURE BETIKO GIROA !!

Gloria Kalea, 2 (GROS) DONOSTIA • 943 27 13 74





VENCEDORA: LA TORTILLA GOURMET

El restaurante **O Cabo** de A Coruña se alzó con el primer premio en el **XVII Campeonato de España de Tortilla de Patatas** que se celebró el pasado 29 de septiembre en Alicante dentro del marco de la feria **Alicante Gastronómica**. El propietario del establecimiento, Ramón Rodríguez, que contó con la impagable ayuda de su esposa, Isabel Gesto, elaboró una tortilla impecable que sedujo al jurado que contó, como es habitual, con auténticos pesos pesados de la gastronomía estatal como son la cocinera Carme Ruscalleda, el empresario jamonero Joselito o la periodista de Radio Nacional Pepa Fernández, entre otros. El segundo puesto del campeonato fue para el **Bar La Falda de Lavapiés** de Madrid que el año pasado quedó primero en la modalidad "Tortilla con" y el tercero fue a parar a **Ankha Café** de Ferrol, todo un reconocimiento a la labor de su propietario, Samu Curbeira, un hostelero que lleva implicado años en el movimiento de la "Tortilla Gourmet" y que ha conse-

guido que sus desvelos sean reconocidos con una distinción del más alto prestigio.

Al igual que el año pasado, este año se celebró también el **Campeonato de Tortilla de Patatas "Con"**, que cumplía este año su segunda edición. En este certamen, creado a partir de una idea del organizador del campeonato, **Rafael García Santos**, para ofrecer una alternativa a la proliferación de tortillas rellenas de baja calidad, los tres primeros puestos fueron ocupados por el **Bar La Teulada** de Elche (Tortilla de patatas con pimiento verde, panceta ibérica de Joselito y chutney de mango), **Mesón El Viso** de Gumiel de Mercado (Tortilla de patatas con mollejas de lechazo) y **La Posada de Pradorey**, también de Gumiel de Mercado (Tortilla de patatas con morcilla IGP Burgos).

Además de estos dos importantes campeonatos, el salón Alicante Gastronómica acogió también la 3ª edición del **Congreso Nacional de Tortilla de Patatas**, que resultó todo un éxito.





En busca de la mejor tortilla gourmet: En las imágenes de estas páginas se recoge un completo resumen gráfico de lo que supusieron los dos días que duró el III Congreso Nacional de Tortilla de Patatas así como los dos campeonatos estatales dedicados a la misma. **En la página anterior** (Página 34), la imagen superior recoge la foto de familia de los ganadores del Campeonato de España que celebró este año su XVII Edición junto a los miembros del jurado que evaluó y premió sus tortillas. En las fotografías de abajo, también en la página 34, de izquierda a derecha, los reponsables de los tres bares ganadores del Campeonato de Tortilla Tradicional: Bar **O Cabo** (Coruña), Bar **La Falda de Lavapiés** (Madrid) y **Ankha Café** (Ferrol). **En esta página**, arriba a la izquierda, foto de familia de los gipuzkoanos presentes en el campeonato y congreso de este año. A su derecha, imagen de los miembros de La Falda de Lavapiés, segundo clasificado, acompañados del equipo de su "bar hermano" **La Lorenza**, también de Lavapiés. Sobre estas líneas, a la izquierda, **Isabel Gesto y Ramón Rodríguez** de O Cabo, ganadores de España, **Antonia Pazo**, responsable de **La Taberna de Egia** de Donostia que se clasificó para volver el año que viene y el tercer clasificado en el Campeonato "Con", **Ricardo Martín Montero**, compartiendo la alegría del premio con su familia. Bajo estas líneas, Los tres vencedores del campeonato "Con": **Celia Clara Correia** (La Teulada, Elche), **Javier Izquierdo** (Mesón el Viso, Gumiel de Mercado) y **Ricardo Martín Montero** (La posada de Pradorey, Gumiel de Mercado).



GALICIA CELEBRARÁ SU PRIMER CAMPEONATO

El Salón Internacional de Turismo Gastronómico Xantar acogerá en su seno el I Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia



Paradojas de la prensa escrita: En el momento de cerrar estas líneas faltan 4 días para la celebración, el 25 de octubre, del I Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia, que tendrá lugar dentro del Salón Internacional de Turismo Gastronómico **Xantar**, que celebrará su XXV Edición en Ourense. Es decir, que la edición digital de la revista será distribuida antes de la celebración del campeonato. Pero cuando la edición impresa de la revista vea la luz el próximo lunes 28 éste ya habrá tenido lugar y se sabrá el nombre de sus ganadores.

Sea como sea, está página, tanto en una edición como en otra, tan solo puede avanzar lo que será dicho campeonato, una idea que nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, propuso hace más de un año a dos de los responsables del Congreso ourensano, su presidente **Rogelio Martínez** y su encargado de marketing, **Javier Pavón**, personas con las que el periodista legazpiarra mantiene una excelente relación hace ya unos cuantos años.

La idea no obedeció a un capricho sin más. Como afirma Azpeitia en la página web del campeonato, "Galicia siempre ha tenido una importante presencia en el Campeonato de España de Tortilla de Patatas promovido desde 1999 por **Rafael García Santos**. Ya la primera edición fue ganada por el coruñés **José Manuel Crespo "Crispi"**; **Carmen Castelo**, del Mesón O Bo, de A Coruña, salió victoriosa en 2003; **Bibiana Cardona**, de La Casa de las 5 Puertas, de Pontevedra, triunfó en 2024 y **Alberto García Ponte**, de Mesón o Pote, de Betanzos, en el 2011 y 2022, en esta ocasión ex aequo".

"La creación de este Campeonato, continúa el periodista, se lleva a cabo con la intención de dotar a Galicia de un Campeonato de Tortilla de Patatas que ponga en valor la importancia que esta preparación tiene en esta región. Galicia es una "potencia" en cuestiones tortilleras: cuenta con tortillas míticas como **Betanzos**, **Coirós**, **Cacheiras**... una D.O. **Pataca de Galicia**, importantes productores de huevos como **Coren**, **Campomayor**, **Los Huevos de la Abuela**, **Los Huevos de Mos**, entre otros, buenas cebollas... El celebrar el Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas en Xantar dotará, sin duda, de una mayor entidad a Galicia en el mapa nacional de la tortilla de patatas, asegurara a Galicia la presencia de los primeros clasificados en el Campeonato de España y dotará a Xantar de un evento que, esperamos, atraiga la atención del público y de los medios de comunicación". concluye.

Gran participación

A pesar de ser la primera edición, los organizadores ha conseguido que el campeonato cuente con una gran participación. Así, serán 16 los establecimientos participantes en la modalidad "Tortilla Tradicional" y 12 los participantes en la modalidad "Tortilla de patatas con".

En las fotografías que acompañan a este artículo podemos contemplar a los responsables de 5 de los establecimientos participantes. De arriba a abajo: **Cafetería Azucarillo** (Pontevedra), **Alborada Café** (Ourense), **Kaldi Coffee** (Ourense), **Restaurante Palabarro** (Allariz) y **Mesón O Progreso** (Betanzos). Desde aquí, deseamos a todos la mejor de las suertes, así como al resto de establecimientos participantes... que gane el mejor !!



Xantar

25° Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico

Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024

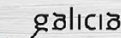


ACTIVIDAD ESPECIAL

25° ANIVERSARIO:

I Campeonato de Galicia
de Tortilla de Patatas

(Puntuable para el Campeonato de Espa1a)



www.xantar.org



TORRIJA A LA SIDRINA CON GRANIZADO DE ZUMO DE MANZANA NATURAL BEREZIARTUA

Seguimos, en este ejemplar de Ondojan, con la sección que iniciamos en la revista anterior, en la que iremos ofreciendo diferentes recetas cedidas por la Sidrería Bereziartua en las que darán a conocer sus creaciones diferentes cocineros del panorama gipuzkoano..

INGREDIENTES:

Pan Brioche; Huevo; Mantequilla; Azúcar; Sidra Bereziartua D.O. Euskal Sagardoa; Vinagre de sidra Bereziartua; Gelatina
Zumo natural Bereziartua

ELABORACIÓN:

1.- Granizado

Hidratar 1 hoja de gelatina, calentar 1 tercio de sidra orgánica, disolver la hoja hidratada y añadir los otros dos tercios y meter al congelador

2.- Caramelo ligero

Poner al fuego azúcar en una sartén y cuando obtengamos un caramelo dorado añadimos vinagre de manzana. Cuando empiece a espesar añadiremos sidra natural y zumo de manzana y listo.

3.- Torrija

Ponemos a remojar 1 rebanada de pan brioche en el baño de huevo, zumo de manzana y sidra durante 15 min.

Una vez empapado caramelizaremos con mantequilla y azúcar.

Por último emplataremos todo

EL AUTOR:

Adur Arrieta dirige, junto con su compañera, la brasileña Taliska Levich, un encantador gastrobar situado en el interior de la Zona Medieval de Hondarribia a la vez que el adjunto Hotel Obispo, sugerente hotelito ideal para conocer los encantos de esta villa fronteriza.

COCINERO: ADUR ARRIETA
TATAPAS GASTROBAR

Nagusi Kalea, 31, HONDARRIBIA
Tf. 943 38 66 66 - www.tatapasgastroteka.com



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!





JAIME BURGAÑA

DEL BARCO A LA HUERTA

Iba para marinero, pero problemas estomacales le hicieron pisar tierra firme y ponerse a cultivar guisante de lágrima. Sus legumbres hoy se venden a precio de besugo.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

(Artículo publicado en la sección "Gastroleku" del diario Noticias de Gipuzkoa)

Cuando entre Getaria y Zumaia giramos en el cruce de Askizu y enfilamos la subida hacia Kosta Aroa, el paisaje nos va dando las claves: a derecha e izquierda empiezan a aparecer las cepas de hondarrabi zuri, la uva del txakoli. Los invernaderos de Jaime Burgaña están a pocos metros y más cercanos al mar que la mayoría del viñedo local. No hay que ser un genio para intuir que la influencia que el Cantábrico ejerce sobre nuestro vino blanco es la misma que dota de un sabor especial e inimitable a las hortalizas y legumbres de la zona.

Recorro con Jaime Burgaña sus "Dominios", poco más de una hectárea en la que este agricultor de morro fino ha conseguido asentar una bonita producción hortícola basada principalmente en cuatro productos: el guisante de lágrima, el tomate, el haba y las lechugas. Además de ello, Aroa produce fresa, brotes variados, algunas flores y poco más. "Llegamos a tener más de 40 referencias pero el tiempo nos ha hecho

especializarnos. Antes teníamos más lechugas, tres clases de guisantes... ahora dos, pero autóctonos. El apostar por una identidad propia ha hecho, precisamente, que podamos asegurar una producción importante".

Subimos hasta lo más alto donde en un enorme invernadero flotan miles de lechugas cual nenúfares en un jardín. Y de vuelta paramos frente a unos brotes rojizos. "¿Qué son?", pregunto. "Prueba uno", responde. Un potentísimo sabor me inunda la boca. "¡Remolacha!!", acierto. "Sí, pero remolacha con sabor auténtico", apostilla Jaime, "la gente ha olvidado estos sabores. La remolacha debe tener intensidad, sabor a tierra".

Jaime se volvió agricultor por necesidad. "En Getaria todos estamos unidos al mar. Y yo también pasé 10 años de marinero, entre los 14 y los 24. Pero una serie de problemas estomacales me ataron a la tierra." Así que Jaime apostó por el terruño centrándose en el cultivo ecológico, experimentan-

do con las lechugas especiales y recuperando especies autóctonas como el guisante de lágrima, un producto habitual en Urola Kosta décadas antes.

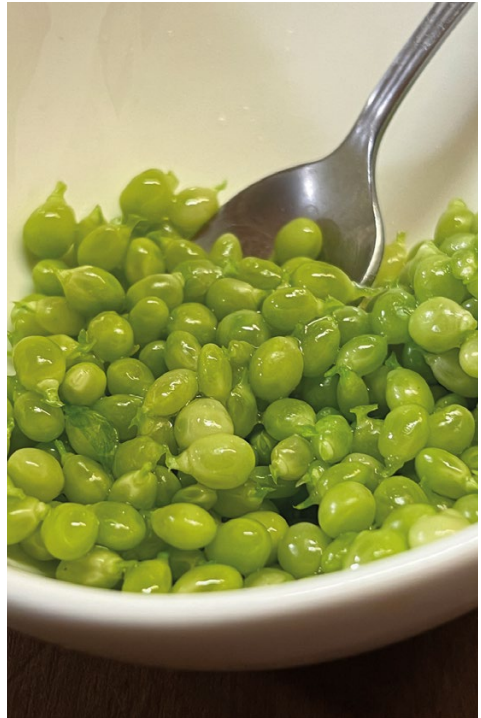
“Plantamos el guisante de lágrima con las semillas de mi abuelo, Iñaki Ibarbia. El aitona no era agricultor, pero como todos los jubilados de Getaria, tenía una txipironera y un pequeño terreno en el que solían plantar maíz, patata, tabaco... y guisante. Y tuvimos la suerte de que la alta restauración se fijó en nosotros”.

Salto a la “alta cocina”

El punto de inflexión de Aroa llegó en los 90, cuando Martín Berasategui tomó consciencia de que estas verduras tenían un sabor y una intensidad que las diferenciaban de las demás. “Prácticamente me abducieron”, afirma Burgaña, “pasé años casi sin salir de la cocina de Martín. Todavía tenía solo una estrella y con él trabajaban David de Jorge, Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta. Hicimos mil pruebas, siempre buscando el mejor sabor, la intensidad, la diferencia... fue una época en la que aprendí un montón y si saqué una enseñanza fue, principalmente, que nuestro producto debía ser el centro del plato”.

Todo el mundo, sin embargo, no entendió el concepto. “Tuve más de una discusión con conocidos parrilleros que no asumían que unos guisantes o unas habas repeladas pudieran costar como un besugo o un rodaballo. Y aunque les explicaba que había que recogerlos de madrugada, desvenainarlos y clasificarlos uno a uno, y en el caso de las habas repeladas con todo el trabajo que ello conlleva, además de los gastos de personal, luz, transporte, etc... seguían sin entenderlo”.

Esta falta de comprensión no ha sido el único escollo con el que se ha topado Jaime en su labor. “Un gran problema en nuestro sector es el furtivismo. Cualquiera puede tener una pequeña huerta y vender sus hortalizas a ciertos restaurantes tirando el precio sin que nadie lo controle. Es algo que nos hace mucho daño y que no sucede, por ejemplo, en el mundo de la pesca donde hay continuos controles, incluso policiales, para evitar las prácticas desleales”.



En cualquier caso, 30 años después del boom de los 90, Aroa sigue siendo una referencia en las grandes mesas. “Restaurantes como Elkano, Aratz, Amelia... hacen platos con nuestros productos” se enorgullece Jaime. Mientras charlamos suena el teléfono y charla con el jefe de cocina de Apoiniente, el arrasatearra Alan Iglesias. El restaurante gaditano es de los últimos que se ha sumado a la larga lista de clientes de Aroa. Miro en Google que nos separan 1.071 kilómetros y reflexiono que si acudo alguna vez, además de pescado de descarte, comeré guisantes de Getaria... esto del Kilómetro 0 se nos está yendo de las manos, ¿no creen?



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com

CATA DE VINOS EN LA CASA DE GALICIA

El pasado 23 de septiembre, además de acudir a la entrega del premio Baccus y la comida en Aiete que recogemos en la página 10, acudimos, invitados por nuestro amigo **Manolo González**, de la Asociación de Sumilleres de Gipuzkoa, a la Casa de Galicia donde tuvo lugar una interesante cata de vinos gallegos conducida por **Juanjo Figueroa Treus**, Presidente de la **Asociación de Sumilleres de Galicia**, quien guiado sobre todo por la gran pasión que exteriorizaba hacia los vinos de su tierra, nos ofreció un intenso recorrido por los caldos galaicos en el que pudimos conocer de primera mano su variedad, su diversidad y, sobre todo, su potente acidez.

En total fueron nada menos que 13 las botellas degustadas y comentadas por este ordenador ambulante de los vinos gallegos que contestó con gran simpatía a todas las dudas planteadas por un auditorio entregado que asistió encantado al evento.



AKARI GASTROTEKA VENCIO EN LA "CAZUELICA"

Del 4 al 13 de octubre se celebró en Navarra la XXIII Edición de la **Semana de la Cazuelica y su Maridaje con el Vino D.O. Navarra**, organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, y patrocinada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra.

Y tras las diferentes fases del campeonato, el día 16, el Jurado finalista formado por **Martín Iturri**, del Restaurante La Cuchara de Martín de Pamplona, **Sergio Lerga**, del Bar Restaurante Ayres del Soto de Pamplona y **David Palacios**, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, cató las diez cazuelicas finalistas, resultando ganadoras las siguientes:

Premio Oro: Akari Gastroteka de Pamplona por su cazuelica "Qué latxa!!"

Premio Plata: Camping Iratxe en Ayegui por su cazuelica: "Garbanzos de vigilia de Barbarin con su bacalao".

Premio Bronce: Yoldi Bar Restaurante y Hotel en Pamplona por su cazuelica "Rabo de ternera al estilo Yoldi".

Se da la circunstancia de que la cazuelita presentada por Akari Gastroteka se hizo también con la Mención Especial a la Mejor Cazuelica apta para celiacos, así como la Mención Especial a la Mejor cazuelica elaborada con producto local Km. 0.

Sin duda, estos premios han afianzado más si cabe la imparable trayectoria de **Goiza Isiegas**, una de las más remarquables guisanderas actuales de Navarra.





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




GURUTZE BERRI (Oartzun)

VUELVEN LOS MENÚS DE CAZA

El otoño es tiempo de caza. Y si hay un restaurante que ha convertido la actividad gastronómica proveniente de la cinegética en un arte y su "menú de caza" en una cita ineludible de nuestro calendario culinario, ese es el hotel-restaurante Gurutze-Berri de Oartzun.

Situado en un precioso entorno en mitad de la carretera comarcal que une Oartzun con Irun ofreciendo los privilegiados paisajes de las Peñas de Aia, Jaizkibel y los montes navarros, este histórico establecimiento lleva décadas ofreciendo un excelente menú a precio cerrado en el que su chef, Xabier Zapirain, sigue la estela de su padre elaborando unos platos impecables en los que prima la suculencia y la técnica mientras su hermano, Gorka, se ocupa de la sala y el servicio de vinos con informalidad, soltura y, sobre todo, esa profesionalidad que da la experiencia. Gurutze-Berri es un clásico ineludible, un bastión de la caza en particular y de la buena cocina en general.

Menú de Caza 2024

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

Se inicia el menú con un aperitivo. El año pasado, el día de nuestra visita fue un impecable salmorejo aprovechando los últimos tomates de temporada, pero la propuesta puede cambiar en función de la disponibilidad. A continuación se sirven unas suculentas croquetas de pato salvaje seguidas de una terrina de corzo con cebolla confitada, entrantes que preceden a la afamada ensalada de perdiz de la casa que es considerada por el que esto firma como uno de los mejores platos de la cocina gipuzkoana y que se sirve en esta ocasión acompañada con huevo de codorniz.

Finaliza la parte salada con otro de los platos estrella de esta casa: la paloma torcaz en salsa, acompañada este año de un contundente medallón de ciervo cumberland, y finaliza el alarde gastronómico con una tentadora torrija con mousse de avellanas

El menú se acompaña, como viene siendo habitual, con buen **vino de Rioja Alavesa** de Bodegas Valdemar, caldo que marida a la perfección con la propuesta comentada.

Este opíparo menú se ofrece, IVA incluido, al imbatible precio de **55 euros**... ¿Alguien da más?

GURUTZE-BERRI

Plaza Bizardía, 7 - OIARTZUN - 943 49 06 25

www.gurutzeberri.com

TOLOSALDEA, Km. 432
N-1, Km. 432 - TOLOSA
Tf: 943 65 06 56

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



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. Desatan 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



Maidar 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



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

URKIOLA

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



BEASAIN

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



Desde febrero de este año este veterano asador 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.

BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

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



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

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.araunlarriberrri.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 cochinito o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarigari 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

@elcilantroporestante



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

BAKAR

LA CUIDADA COCINA VASCA DE WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13
TEL. 943 24 21 48

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 cochinito 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 pikeoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinito a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



LASARTE-ORIA

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



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



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

FORTALEZA 1786



OIARTZUN

ERGOIENGO BIDEA, 15
TEL. 943 71 37 70

www.fortaleza1786.com

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA,
COCIDOS Y COCTELERÍA



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



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)

TEL. 943 49 06 25

www.gurutzeberri.com

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica 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.

MARTÍNEZ



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, 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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

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 GARAIOKA



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.

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.

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**

ANTXETA

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

USURBIL

ZUBIAURRENA, 6
TEL. 943 54 43 12



La amezketarra **Mª Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la **cocina tradicional** y ofreciendo todos los días una barra de pintxos en la que destacan sus exitosas **tortillas de patatas**, tanto tradicional como rellenas, y otros productos caseiros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre encontramos Ensalada, Ensaladilla, Sopa de pescado o Pasta a elegir de primero, así como Merluza rebozada y otros platos como segundo. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **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

UDALETXEO 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; Kokobxas 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 rebosada 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



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

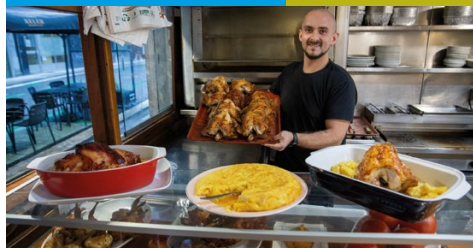
DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113

AMALUR



NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS



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

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

ARTZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comederos puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengado...), 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 agridulce, 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€

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberrri, 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.hodegadonostiara.com



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGAROTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

DONOSTIA

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



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri 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 **calida 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.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



Maitte 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, **Mixel**, que disfrutaron ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte 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, Maitte 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.

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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDIO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDIO)

-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 Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillitas 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, Bocadillo "Irrintz" -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejiñón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

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 encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta: 40€ Precio medio zona de raciones: 15-25€ Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

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.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipiggetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes 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. **Otros tortillas** que trabaja Antonia en la tradicional (con o sin cebolla), con calabacín, con bonitato, con morcilla de Beasain... además de otras propuestas como **Pintxos, Tostas, Montaditos...** En La Taberna de Egia, que abre de lunes a sábado a las 8 de la mañana, cobra una gran importancia **el mundo del café**, con diferentes cafés especiales que van cambiando con frecuencia cuidando los orígenes y, sobre todo, la manera de prepararlos y servirlos. **Cierra:** Domingo.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
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.

PIÑUDI

TRADICIÓN Y SABOR Y RAÍCES
EN CADA BOCADO

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 24 36 31



La **cocina paraguaya**, una cocina plena de sabor tradición que mezcla raíces guaraníes y españolas es la característica principal del Bar Piñudi desde que lo dirige **Adriana Bogado**, que ofrece especialidades de su país como las Empanadas paraguayas, (de carne, de pollo, de jamón y queso...), Milanesas de vacuno, Costilla de cerdo asada... Entre sus **raciones** destacan las croquetas de jamón y las alitas de pollo sin olvidar especialidades como el Piracaldo (sopa o caldo de pescado) o la Sopa Paraguaya que al contrario de lo que parece es un plato sólido elaborado con harina de maíz, queso, huevo... y mucho cariño. En Piñudi cobran gran importancia los **productos de temporada** y las verduras se compran diariamente en la Bretxa. **Cierra:** Lunes.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

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

www.teresatxo.com



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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA

DONOSTIA

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



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

TXOLA
AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA
 PORTUETXE 53
 (IGARA).
 TEL. 943 31 67 84
www.txola.com



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

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

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



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

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ
CALLE BEATO TOMÁS DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066
www.kromatikorestaurante.com



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



Espectacular espacio gastronómico 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 Urantz, **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 Urantz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA 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.laiakdenda.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 permitido 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.pasteleriaoartzun.com

IMANOL APALATEGI, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ETIOPIA - UTOPIA

“ALGUNOS PENSAMOS QUE LA CRISIS ES UN BULO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

“Jakitea tiene muy claro que la cocina tiene que servir no sólo para crear restaurantes y alimentarnos, sino también para ayudar a los desfavorecidos. Es lo que viene haciendo la Asociación Etiopía-Utopía que actualmente tiene centrada su actividad en la región de Tigray, que sufre desde 2020 una cruel guerra con cerca de 100.000 refugiados y más de 5 millones de desaparecidos. Etiopía Utopía siempre ha estado unida con nuestra cocina tradicional como lo demuestra el concurso de Merluza Luis Irizar que organizan con el fin de recolectar fondos para su labor” Con estas palabras glosó Joxe Felipe Auzmendi en la entrega de los Premios Jakitea a Imanol Apalategi (Ordizia, 1957), que recibió el Premio a la Solidaridad como Presidente de la Asociación Etiopía Utopía. Licenciado en Medicina y Cirugía General de la 1ª Promoción de Donosti, diplomado en Administración y Gerencia Hospitalaria, diplomado de Antropología Médica, Imanol ha ejercido como Inspector Médico, Jefe de servicio de Inspección de Osakidetza y Gerente y Director Médico del Hospital de Mendara entre otras funciones. Jubilado y dedicado en cuerpo y alma a la solidaridad, Imanol fue Presidente de la Asociación Medicus Mundi de Gipuzkoa y actualmente es Presidente de la Fundación Etiopía Utopía Fundazioa Tikal.

¿Además de la gastronomía, la solidaridad, la colaboración... qué aficiones cultivas?

La música y la lectura.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia?

El Peine de Los Vientos

¿Y en Gipuzkoa?

Oiangu en Ordizia.

¿Y fuera de Gipuzkoa?

Conil

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

En el año 1981, viaje fin de estudios a la India

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Egipto, Islas Mauricio

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Sus valores, su empatía, la alegría, que valore las relaciones personales, su solidaridad.

¿Y qué detestas en una persona?

La mentira, la envidia, el pesimismo, la egolatría.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Restaurante Aratz, delante de un plato de hongos a la plancha con foie y un besugo y en la cocina de una amiga ante una ración de rabo de toro en salsa.

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

Sin duda las sociedades gastronómicas, sitio de encuentro, donde se presupone la honestidad de los socios.

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

El rito del café en Etiopía.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

La paella de marisco y las carrilleras de Lurdes, el Conejo en Salsa y el rabo de Toro de Begotxu y los montaditos del Arrikitaun.

¿Y tu plato favorito para preparar?

El pollo a la cerveza, las croquetas de jamón y las patatas con chorizo.

¿Hay algún producto o plato con el que no puedas de ninguna manera?

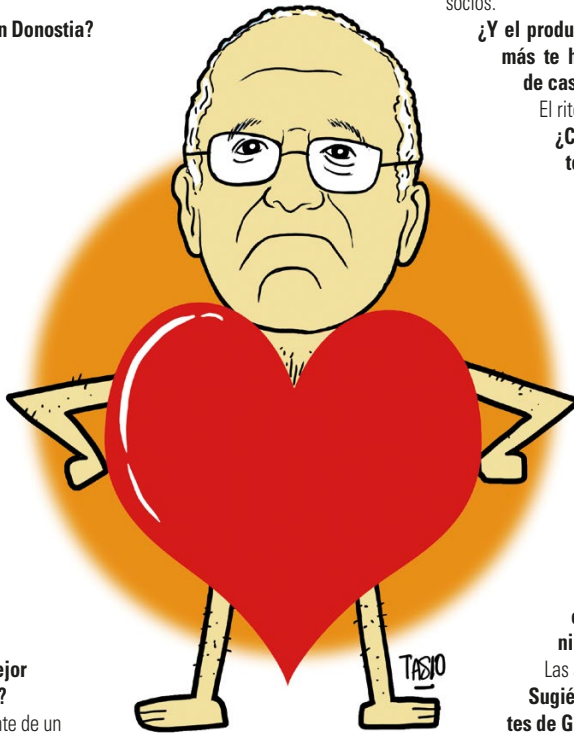
Las aceitunas.

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa

Restaurante Aratz de Ibaeta y Restaurante Martínez de Ordizia

¿Y otros dos restaurantes recomendables de fuera de Gipuzkoa?

La Siempre Viva de la Barceloneta y Nublo en Haro.



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

Luis Irizar siendo un gran maestro era muy humilde y cercano

¿Cuál es el acto más especial, entiéndase a nivel gastronómico o culinario, que habéis organizado en vuestra línea de solidaridad y la colaboración?

En 2008 la Fundación organizo una calçotada en la Plaza de Pasaia de San Juan y fue extraordinaria con un ambientazo increíble.

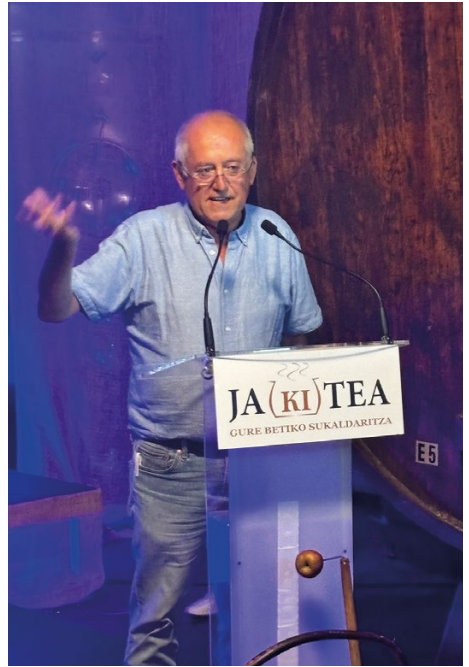
¿Crees que la gastronomía puede ayudarnos a construir un mundo mejor? ¿Por qué?

Si, sin duda, si pensamos que la gente se muere de hambre y nosotros derrochamos la comida. El problema es que la gente ha perdido el habito de pensar.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo de la solidaridad y la colaboración?

La pandemia agudizó el escenario del individualismo. Se hizo más potente el virus llamado dinero, la corrupción y la insolidaridad. Algunos pensamos que la crisis económica es un bulo porque no hay crisis lo que hay es una apropiación indebida de la riqueza.

Sin duda la gastronomía puede aportar mucho remarcando la interculturalidad y para obtener recursos económicos para seguir poniendo tiritas en los efectos de la pobreza.





K A M A L
O S T R E R I A D O N O S T I A R R A



– 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

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

