

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 239: noviembre 2024



Aimarez

ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

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



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

estúpido conciencizado

LA CAZA, EN EL PUNTO DE MIRA

En este mundo que nos están metiendo con calzador, nos despistan con Zonas de Bajas Emisiones y legislaciones medioambientales mientras la producción de baterías para los móviles y los coches eléctricos y la inundación de plástico y envases a la que nos somete el modelo de Grandes Superficies y venta a domicilio al que nos llevan como borregos está creando problemas de contaminación sobre los que no se nos informa y que tendrán graves consecuencias en un futuro no tan lejano.

Dentro de esa estrategia para tontos, ese "mira para allí mientras te la meto por allá", la caza es una de las cabezas de turco. La práctica cinegética está cada vez más demonizada tanto desde el punto de vista ecologista como desde el animalista. Y mientras los cazadores y los pequeños distribuidores de los productos de la caza lo tienen cada vez más complicado para llevar a cabo su actividad debido a las normativas e impuestos que deben acometer, los estados y gobiernos ponen puente de plata a la ganadería intensiva, a la creación de mataderos industriales y al asentamiento de las mencionadas grandes superficies y la instalación tanto en ellas como en el centro de nuestras ciudades de modelos gastronómicos centrados en la carne en general y las hamburguesas en particular. En un mundo en el que cada vez hay más mascotas a las que se conceden más derechos que a nuestros congéneres más necesitados es una aberración matar un faisán con fines gastronómicos pero está bien visto comer en un sarao de estética americana hamburguesas de vaca procedente de Alemania, Texas o Japón.



En medio de este sinsentido, cobran todavía más importancia encuentros como el que se celebró este mes de noviembre en Almagro (ver págs 4-7) en el que cocineros, médicos, periodistas y gastronomos debatieron sobre la caza y su aplicación a la gastronomía. Contra la tendencia social, impuesta y carente de argumentos y coherencia, la caza vive un buen momento en el panorama culinario contando con la complicidad de algunos de los chefs más importantes del mundo que la ven como una fuente de sabor, calidad alimentaria y potencial creativo.

Es necesario popularizar la caza en la gastronomía y que ésta no se limite a los grandes restaurantes. Y lo es no sólo para enfrentarnos a esta globalización que cada día nos hace más iguales y menos cultos, sino para evitar también que su defensa sea capitalizada por tendencias políticas que se dicen populares y que lo único que buscan es hacernos involucrar social y culturalmente.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



Alubias con sus sacramentos
Artzabal Baseria (Usurbil)
(Ver receta en pág. 13)

ondojan.com

Nº 239 Noviembre 2024

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

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

Impresión Leitzarain Grafikak
Depósito 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)
Iñigo 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 2.000 Whatsapps mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y 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.

ONDOJAN 239: EN PORTADA: ARTZABAL BASERRIAI 10 PIL-PILEAN: CAMPEONATO DE PINTXOS DE ÁLAVA 14 COLABORACIONES 16-32 TE LO DIGO... 16 SABERES Y SABORES 18 LA RUTA SLOW 22 TURISMO GASTRO 24 CERVEZA ARTESANA 25 DI... VINOS 25 ARTE LÍQUIDO 26 ITSASOTIK 28 MENUDO MENÚ 30 AINARA LÓPEZ 32 PINTXO: ETXEBE PUB 34 JAKITEA EN BURDEOS 36 PIL-PILEAN: CENA EN CILÁNTROPO 38 PIL-PILEAN: BACALAO EN EIBAR 40 PIL-PILEAN: TXIPIRON EN BAIONA 42 KOSTA AROA 44 SAGARDOTEGIAK 46 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 48 RESTS. DE DONOSTIA 56 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 63 PLACERES GASTRONÓMICOS 64 CON LAS MANOS EN LA MASA: ANA IRURITA 68



CAZA Y GASTRONOMÍA DE LA MANO EN ALMAGRO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El Primer Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro, CIGAC, un evento muy esperado y que ha causado mucha expectación tanto en el sector cinegético como en el gastronómico, se desarrolló en la bella ciudad manchega durante el **19 y el 20 de noviembre**. Durante esos dos días se habló de las grandes posibilidades de la caza en la gastronomía tanto recuperando recetas tradicionales como reversioneando y actualizando algunas de ellas, además de innovar y crear nuevas propuestas con la carne silvestre.

Chefs estrellados como **Toño Pérez, Iván Cerdeño, Carlos Maldonado p Alberto Lozano**, entre otros, y cocineros internacionales como **Sebastian Frank, Willem Hiele y Matteo Vergine**, mostraron a los asistentes cómo trabajan en sus establecimientos la carne de caza, una de las más sostenibles, sanas y sabrosas que existen pero aún desconocida no solo para el público

general sino también para muchos profesionales de la restauración. En este sentido, según informó la organización, más de 300 personas entre cocineros, periodistas, empresarios cárnicos, bodegueros y representantes de instituciones agroalimentarias de varias Comunidades Autónomas llenaron el aforo del Palacio de los Condes de Valdeparaíso de Almagro, sede de **Venari**, la primera escuela internacional de gastronomía cinegética.

Una de las principales razones que impulsaron a la celebración de este congreso es el dato de que el nivel de consumo de carne de caza en el estado español es realmente bajo (incluso nulo entre buena parte de la población), sobre todo en comparación con otros países de nuestro entorno. Revertir esta tendencia es uno de los grandes objetivos que desde hace años se plantea **Asiccaza**, entidad impulsora de Venari.

(Sigue en la página 42)





Un nivel digno de los mejores congresos gastronómicos: Las imágenes de este artículo muestran algunos de los momentos más interesantes de este congreso que, a pesar de ser la primera vez que se organizaba, logró reunir a primeros espadas de la gastronomía española e internacional. **EN LA PÁGINA ANTERIOR**, arriba, un momento de la ponencia **“Caza como única opción”** en la que el cocinero español **Alberto Lozano**, establecido en el **restaurante Huset de Noruega** sorprendió a propios y extraños con su propuesta y con el maravilloso emplazamiento de su restaurante. Abajo, en la misma página, **Pedro Aguilera del Mesón Sabor Andaluz (Cádiz)**, que fue al mes siguiente reconocido con su primera estrella Michelin y **Nacho Manzano, de Casa Marcial** que igualmente recibió tras el congreso su tercera estrella Michelin.

SOBRE ESTAS LÍNEAS, de nuevo Nacho Manzano mostrando sus platos de caza y, bajo él, dos alumnos aventajados del **Basque Culinary Center: Joserra Ciller**, que actualmente ejerce como Técnico en Promoción de Enoturismo en la Diputación de Ciudad Real y actuó como enlace de dicha institución y el Congreso, y **Luis Baselga**, somelier del reconocido restaurante **Smoked Room** de Madrid, perteneciente al **Grupo Dani García**, que sorprendió a propios y extraños con su ponencia **“¿Qué bebemos con la caza?”**



Ponentes al más alto nivel

La primera jornada del congreso presentado por los periodistas **José Ribagorda y Cristina Medina**, comenzó con una demo de cocina de los jóvenes **Juan Sahuquillo y Javier Sanz**, seguidos de uno de los chefs que más sorprendió a lo largo de la mañana: **Alberto Lozano**, cocinero del restaurante Huset, ubicado en el archipiélago noruego de Svalbard. Su demo **“Caza como única opción”** despertó mucha expectación entre los allí presentes por el exotismo de la fauna que se puede cazar en ese territorio como la foca, el reno o la perdiz nival y, sobre todo, por el espectacular enclave en el que se encuentra el restaurante, situado prácticamente en el fin del mundo.

Otra interesante ponencia el día 19 fue la del austriaco **Sebastian Frank (**)** que habló del **“Tratamiento de la caza en Centroeuropa”**. Frank destacó que en su restaurante berlinés apuestan por los ingredientes naturales y, por este motivo, en muchas de sus preparaciones la carne de caza está presente. “En el mundo gastronómico se habla de sostenibilidad y de ingredientes naturales pero la carne más popular que se consu-

me es la de bovino. Sin embargo hay otra carne más sostenible y saludable, la de caza, porque estos animales no necesitan que se les traiga la comida ya que la buscan por ellos mismos”, resaltó Frank.

En la primera jornada del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética también estuvo presente el asturiano **Nacho Manzano (**)** con su demo **“Todo Caza: el Menú al revés”**, un menú que comienza con los platos más potentes al principio y no al final del menú que es cuando llegas con menos apetito.

Ese primer día por la tarde tuvo lugar una de las más interesantes ponencias de la mano del chef **Massimiliano delle Vedove** y el sumiller madrileño **Luis Baselga**, formado en el **Basque Culinary Center**. Esta pareja laboral, que dirige el restaurante **Smoked Room (**)** del grupo **Dani García** ofreció un taller de cata con un maridaje de cuatro vinos con cuatro platos a base de carne de caza que sorprendió al público congregado en la sala.

Respecto a la segunda jornada, resultó un soplo de aire fresco la charla del prestigioso médico endocrino y nutricionista



Antonio Escribano, que fue tajante al defender la caza desde un punto de vista histórico, evolutivo y nutricional, y resultó igualmente interesante la ponencia **"Cocina salvaje"** del chef belga **Willem Hiele (*)** que ha introducido la caza en su carta desde que se ha instalado en su nuevo local ubicado a las afueras de Ostende y que mostró sus creaciones inspiradas en la obra pictórica del artista bielorruso del siglo XIX **Chaïm Soutine**.

En cualquier caso, los momentos más esperados de la segunda jornada del Primer Congreso Internacional de Gastronomía Cinagética fueron, sin duda, la mesa redonda moderada por la periodista y crítica gastronómica **Julia Pérez Lozano** bajo el título **"Retos de la Caza y la Cocina Cinagética"** y la ponencia del chef triestrellado **Toño Pérez del Restaurante Atrio (***)**, que desarrolló la receta histórica de cocina **"Perdices al Modo de Alcántara"** metiéndose al auditorio en el bolsillo.

El Congreso finalizó con la entrega del premio a **Luis Lera (*)** por su trayectoria y su defensa del mundo rural seguido de un copioso y excelente cóctel a base de carne de caza y de la actuación del grupo de baile tradicional de coros y danzas **Alabarderos de Bolaños de Calatrava**.

Ponencias y actividades de lo más variado: El I Congreso Internacional de Gastronomía Cinagética de Almagro no se limitó a una suma de ponencias más o menos publicitarias como viene a ser la tónica en muchos congresos carentes de alma y resultó intenso y variado.

EN LA PÁGINA ANTERIOR, arriba, **Toño Pérez de Atrio** haciendo gala de su sapiencia y su locuacidad. Abajo, un momento de la interesante mesa redonda dirigida por **Julia Pérez Lozano** así como una imagen de los jóvenes alumnos de Venari que sirvieron el lunch con el que se clausuró en congreso.

SOBRE ESTAS LÍNEAS: **Luis Lera**, propietario del restaurante que lleva su nombre en Castroverde de Campos (Zamora), recibiendo el premio del Salón y posando junto al cocinero bizkaitarra **Beñat Ormaetxea** del Restaurante **Jauregibarria** de Amorebieta, que acudió como asistente al congreso. Abajo, dos de los platos que fueron ofrecidos durante el lunch final del congreso: Risotto de Caza y Setas de **Iván Anaya Y Javier Donaire** (Mirador de La Mancha, Ciudad Real) y Lomo de gamo, ajo negro y haba tonka de **Carlos Maldonado** (Restaurante Raíces, Talavera de la Reina, Toledo).

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

Zezipilonea..... 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

Zezipilonea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOK

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 Elkartea:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- **Talo tailerrak Igartzako Monumentu Multzooan.** 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 Multzooa.** 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** **Goierri 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

ARTZABAL BASERRIA (Usurbil)

CALENTANDO EL INVIERNO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Ya nos encontramos a las puertas del invierno y, como es habitual en esta estación, Igor Gorriti Lizaso, responsable del restaurante Artzabal de Usurbil, se ha aprovisionado de buena legumbre para ofrecer las ricas y copiosas alubias que han convertido a su restaurante en una de las referencias de los contornos en lo referido a este ritual gastronómico que quien más quien menos realiza una o varias veces al año ya sea en familia, con amigos, con los compañeros del trabajo... las alubias siguen siendo una de las formas más agradables y sanas de juntarnos con la gente a la que apreciamos y disfrutar de su compañía mientras degustamos las exquisitas “babarrunas” y sus sacramentos.

Como buen amante que es del **producto local** así como partidario de su utilización en la mayor medida posible, **Igor Gorriti** está este año ligeramente preocupado, ya que la alubia se ha hecho de rogar más que nunca. De hecho, tuvimos que retrasar 3 semanas la cita que habíamos concertado para la realización de este reportaje, ya que el cocinero no conseguía un proveedor que le suministrara la legumbre.

Finalmente, aprovechando un viaje a Galicia, Igor pudo hacerse con buena alubia leonesa que es la que ha utilizado hasta que los productores de aquí le han podido empezar a proveer de alubia con normalidad, así que para cuando se publiquen estas líneas, el lector o lectora puede estar seguro de que la alubia que degustará en este precioso caserío será de Tolosa, o incluso de Usurbil y sus alrededores, aunque debido a estas circunstancias pudimos comprobar que la leonesa es también una legumbre exquisita.

Tratamiento de los sacramentos

La alubia se inicia con un plato de rico jamón de bodega como entrante (ver foto en esta página) para entrar en materia. Acto seguido se pasa a servir la legumbre. Y en cuanto a los sacramentos, estos son mimados y cuidados de la misma manera que la alubia, cuya receta puede consultarse en la página 9.

La **berza**, por ejemplo, que habitualmente suele ser cocida y punto, es mimada de manera especial en Artzabal. Igor deshecha los tallos, dejando tan solo la parte más tierna, la de las hojas, para **escaldarla** unos 10 minutos y, a continuación, **saltearla en una sartén con ajo y sal**, lo que le aporta un punto más crujiente y sabroso que el que estamos acostumbrados.

La **morcilla**, por supuesto del país, es cocida partiendo de agua fría, se lleva a ebullición y se deja hervir unos minutos para luego dejarla terminar de cocer con el calor residual de la cazuela. Y el **chorizo**, por su parte, se deja



1.- Jamón de bodega
(entrante incluido en la alubia)



2.- Guindillas de la propia huerta
encurtidas y alinadas



ARTZABAL
Puntapax kalea, 8 - USURBIL
Tf: 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



cocer algo más de tiempo.

La **costilla de cerdo**, que en muchos lugares se cuece en la misma cazuela que la alubia, aquí también **se elabora aparte**, y se cuece en caldo de carne casero para aportarle todavía más sabor. "Hay que tener en cuenta que la alubia es un plato que muchas veces atrae al público vegano. Sacándola limpia sin cocerla en el mismo caldo que la carne, hacemos que estos puedan disfrutar de este plato también y, en cualquier caso, en opinión de Igor, "la alubia mantiene mejor su sabor si se cuece aparte en solitario."

Finalmente, las **guindillas**, en el caso de Artzabal, son de su **propia cosecha**. "Las piparras son de casa, de nuestra huerta. Las encurtimos nosotros mismos y luego, para la alubiada, las colocamos en un bol, las espolvoreamos con sal y aceite de oliva virgen extra y a la mesa". Podemos dar fe de que el resultado es, sencillamente, exquisito.

Una oferta cuidada y variada

Estas atractivas alubiadas, que ya han empezado a ser solicitadas, se ofrecerán en Artzabal **hasta el mes de mayo**, "al menos si el tiempo ayuda e invita a ello", añade Igor. El precio por persona es de **22,50 euros**, (bebida, postre y café incluidos), y la forma de servirla es en la propia cazuela, con una hermosa bandeja de sacramentos al centro. Los sacramentos se sirven una vez, pero el cliente puede repetir alubias y berza todas las veces que quiera hasta quedar saciado.

Por lo demás en Artzabal siguen sirviendo un rico **menú del día** a 13,60 euros (15 euros con café) basado, en la medida de lo posible, en los criterios del Kilómetro 0 pudiéndose, incluso, optar por la fórmula de "**medio menú**" (un plato + postre o café) a 8,90 euros (bebida incluida). Los fines de semana se ofrece un menú algo más cuidado por 25,90 euros y toda la semana está disponible la carta con platos como Ensalada Artzabal, Txipirones plancha, Alitas de Lumagorri con salsa de sidra, Postres caseros...



3- Alubias de Fotosa o Usurbil



4- Sacramentos (Morcilla del país, chorizo casero, costilla de cerdo y berza saltada)

Alubias de Tolosa con sus sacramentos

La receta de...

Igor Gorriti Lizaso
ARTZABAL BASERRIA
(Usurbil)



INGREDIENTES: (Para 4 unidades)

Para las alubias:

- 2 Kg. de alubias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 4 dientes de ajo
- Agua y sal

Para los sacramentos:

Cebolla; Chorizo; Costilla de cerdo; Berza; Piparras

ELABORACIÓN:

Ponemos las alubias en remojo de víspera. A la hora de elaborarlas, las cubrimos de agua y las ponemos al fuego junto con la verdura, llevándolas a ebullición, bajando el fuego al mínimo y cocidiéndolas el tiempo que sea necesario.

A mitad de la cocción más o menos, sacamos las verduras y hacemos con ellas un puré al que añadimos unas cuantas alubias. La masa que obtenemos

la volvemos a introducir en el puchero para que engorde la salsa. Asimismo, la sal la añadimos en la última media hora.

En el último momento y antes de servir, hacemos un refrito con el ao pelado y picado en láminas y un buen aceite de oliva, y lo añadimos a la cazuela. Pasamos las alubias a una perola de cerámica y las servimos en la mesa junto a los sacramentos. (Para el tratamiento de los sacramentos, leer el artículo).



5.- Postre de la alubiada:
Queso, crema de membrillo y nueces



6.- Otros postres caseros. "Flan XXI"

ÁLAVA ELIGIÓ SUS JOYAS EN MINIATURA



La Escuela de Hostelería Egibide, de Mendizorrotza, fue escenario de la Final del Campeonato de Pintxos de Álava cuyos vencedores participaron en el Campeonato de pintxos de España celebrado en el marco de Madrid Fusión.

El pintxo "Roll Rete", un rollo de carne de cordero envuelto en pasta brick elaborado por Iván Sancho con la asistencia de María Laskibar, representantes del Bar Restuarante KEA Basque Fine Food de Gasteiz se alzó el pasado 30 de octubre con la txapela de Campeón en la final del Campeonato de Pintxos de Araba organizado por SEA, el Sindicato de Empresarios de Álava y que se desarrolló en las dependencias de Egibide-Mendizorrotza, la Escuela de Hostelería situada en la zona deportiva de la capital de la Comunidad Autónoma Vasca.

Este pintxo no solo se hizo con la txapela de campeón de la provincia, sino que tuvo el honor de representar a su provincia en el Campeonato estatal de Tapas y Pintxos que tuvo lugar en el marco del Congreso Madrid Fusión.

Por su parte, el pintxo "Tako coreano con aliño mexicano" elaborado por Luis Ángel Pérez del bar 144 de Gasteiz, ayudado por Aury Frías "Yahn" se alzó con el segundo premio y "La Robleda de Quejana", creación de Jon Mikel Urrutia del Restaurante Arcos de Quejana se hizo con la tercera posición. Los tres pintxos aparecen, en orden, en las tres fotografías a pie de página.

El resto de participantes en esta final fueron el bar Bar Erkiaga de Gasteiz con su creación "Con Prisas", elaborado por Yosune Menéndez con la colaboración de Txus Palomo, el Restaurante El Puntido de Párganos (Rioja Alavesa) con la propuesta "Raíces de sabor" presentada por Cristian Solana, y el bar Waska! de Gasteiz con "Bubba Gum", creación de Carlos Dávalos.

No es la primera vez que participamos como jurados en esta fundamentosa escuela de cocina y, como siempre, fue un placer tanto el contemplar la elaboración de los pintxos en la sala multiusos de la misma, como el disfrutar del broche de oro que nos ofrecieron los alumnos y alumnas de la escuela mediante una cuidada selección de pintxos que resumen su menú del día en formato "mini" y que fueron servidos con eficacia, simpatía y profesionalidad por los cocineros, cocineras y jefes de sala del mañana.



AMÉLIE
LES HÛÎTRES

“Las ostras más
especiales tan
cerca de ti”



COMERCIAL



AURKI

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

Productos del Pato • Alimentos selectos



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

LA COCINA DE LA AMATXO

-¿Estás seguro de que

este sitio es el bueno?
Preguntó la anciana mirando con displicencia.

-Que sí amá, en este dan unos platos muy ricos y bo-nitos.

-La belleza no se come. Eso solo lo hacen los enteradillos y los listos que venden humo a cambio de nada. Se ve oscuro y la oscuridad no me gusta. Una cocina sin luz no es buena señal. Es sinónimo de suciedad. Vámonos.

-Tienes que hacer un es-fuerzo si quieres...

-Es que no quiero. No quiero. Me has sacado de casa, pero con engaños. Yo no pienso ir a comer fuera. Cómo te lo tengo que decir. Esa idea es un asunto tuyo porque estás diciendo que debo salir y relacionarme. Pero yo-no-quiero-hacerlo. ¿Entiendes? Tu padre nunca me llevó por ahí a comer y tú tampoco vas a hacerlo. Haz el favor de llevarme de vuelta a casa. Mi cocina es mi lugar preferido. Desde lo alto lo veo todo y lo estudio con minuciosidad.

El joven bufó con seriedad y sin dejar de mirarla.

-Bueno, tu ganas, madre, si me vas a montar una es-ce-nita agarro el coche y nos vamos.

-Eso es. Verás cómo la cocina de casa es la mejor. Todos

estos restaurantes no son más que basuras que lo único que hacen es hacer comida de batalla para ganar dinero. Son gente sin escrúpulos. Vulgares ladrones de ilusiones ofreciendo comida asquerosa que vete tú a saber de qué está hecha. Pero mira, dijo la mujer deteniéndose. ¿Acaso no aprecias el olor que sale de esta cocina? dijo señalando la salida de humos del restaurante. Es nauseabundo. Me dan arcadas, dijo teatralizando sus palabras con gestos.

El joven puso la mirada en blanco.

-Yo ahí no entro ni loca. Además, mira lo que pone en este letrero. "Cocina saludable", y se ve una lechuga tísica. Vámonos a casa- insistió la mujer.

El coche atravesó la zona pantanosa con rapidez. La noche se les había echado encima y el ambiente era frío. Al llegar el joven ayudó a su madre a subir. La cocina estaba a la derecha nada más entrar y justo delante de la escalera que llevaba a la segunda planta.

La cocina se mantenía calentita cuando llegaron. Unas manos expertas se pusieron a cocinar nada más llegar. El agua hirvió durante varios minutos. La pasta al huevo hecha por ella misma se retorció y creció bailando al ritmo de las burbujas. Después la escurrió bien y la mezcló con unos champiñones muy picados con nata y gambas que había preparado el día anterior.

Lo dispuso todo sobre un único plato que le habían regalado perteneciente a su ajuar de boda. Tenía un ribete azul con unas florecitas muy finas.

Se sentó a la mesa y miró el pequeño hotel desde la ventana. El letrero luminoso seguía encendido, pero apenas había huéspedes.

El joven comió en silencio. Las porciones de las tagliatelle impregnadas en la salsa desaparecían con calma.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 16 h.





Parecía pensativo y deleitándose con el momento. El silencio era casi total. Solo lo interrumpía el neón de la entrada al hotel.

Un grito que parecía provenir de alguna parte lejana sonó con voz apagada. El joven suspiró con hastío disimulado.

-Ya voy madre, ya voy, dijo dirigiendo la voz al piso superior.

En tono casi de susurro añadió: Todo el día está murmurando mi nombre. "Norman, Norman...". Parece que

me lo va a gastar.

Subió las escaleras con el plato vacío y se introdujo en una de las habitaciones superiores.

-Madre, aquí tienes la comida, dijo con gesto cansino. -Tienes que comértela toda que ayer no lo hiciste, añadió.

El cadáver momificado de una mujer se silueteaba bajo las sábanas. Las luces del Motel Bates se reflejaban en el marco de la ventana. El joven observó a través de ella la llegada de un nuevo cliente.



Zurumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

● LOS MEJORES QUESOS DEL MUNDO 2024

Estos días la prensa publica noticias de este evento señalando que un determinado queso ha conseguido una medalla, tergiversando la información al señalarlo en muchas ocasiones como ganador exclusivo de ese certamen, cuando no es más que uno más de los miles de premios que se otorgan a lo largo del mismo.



El evento anual del queso más importante del mundo, los **"World Cheese Awards"**, que organiza la editorial británica de revistas gourmet, **"The Guild of Fine Food"** - que podríamos traducir como "El gremio del morro fino"-, ha tenido lugar en Viseu, Portugal, el pasado 15 de noviembre, y cumplió su XXXVI edición. Aunque este concurso de quesos siempre ha generado cierta controversia, porque se presentan quesos muy diferentes y los quesos más delicados siempre salen penalizados consecuencia de las distancias de envío, es una competición de gran renombre, de mucho éxito y popularidad. Estos días la prensa publica noticias de este evento señalando que un determinado queso ha conseguido una medalla, tergiversando la información al señalarlo en muchas ocasiones como ganador exclusivo de ese certamen, cuando no es más que uno más de los miles de premios que se otorgan a lo largo del mismo. Los datos que doy a continuación proceden de la web oficial de The Guild of Fine Food (<https://gff.co.uk/>).

Este año **se ha vuelto a superar el record** de quesos presentados y países participantes (4.786 quesos de 47 países) que llegaron a esa localidad portuguesa por tierra, mar o aire. Los quesos fueron evaluados por un

El mejor queso del mundo: En la edición de este año el Mejor Queso del Mundo 2024, "The World Champion Cheese", ha recaído en el queso de leche cruda de oveja "Queijo de Ovelha Amanteigado" suave, elaborado con cuajo vegetal de cardo silvestre o alcaucil (*Cynara cardunculus*) y que se come con cuchara, elaborado por una maestra quesera española, Sonia Marroyo, en la quesería Quinta do Pomar de Portugal.

panel internacional compuesto por **240 jueces de 40 países**. Este jurado estaba formado por profesionales conocedores de la industria del queso, periodistas gastronómicos, compradores minoristas y expertos en ese producto. Los quesos, sin ninguna señal visible de identificación, se distribuyeron en 104 mesas en las que había entre 40-50 quesos, donde dos o tres jueces otorgaron a cada uno una puntuación, identificando los que eran dignos de un premio de oro, plata o bronce, para ello evaluaron la corteza y el cuerpo, color, textura, consistencia y, sobre todo, el sabor.

Además, cada uno de los equipos nominó un queso excepcional como Super Oro, ("Super Gold"), de su mesa.

LISTADO DE LOS MEJORES 14 QUESOS “TOP SUPER GOLD” 2024

QUESO	ELABORADOR	PAÍS	PUNTUACIÓN
Queijo de Ovelha Amanteigado	Quinta do Pomar	Portugal	86
La Cava Barus García Baquero	Lácteos García Baquero	España	84
Tea Fondada	Chascharia Val Müstair	Suiza	84
Alpenhorn Mifroma	Elsa Group (Mifroma)	Suiza	84
Bayley Hazen Blue	Cellars at Jasper Hill	Estados Unidos	83
Pecorino Bislacco al ron y tabaco	F.lli Petrucci	Italia	82
Blugins	La Casearia Carpenedo	Italia	82
Affineur Walo Creamy Lion Cheese	Thurgau from Walo von Mühlenen	Suiza	82
Passionata	Biopark	Brasil	81
Snertingdal ysteri Godbiten	Snertingdal ysteri drift AS	Noruega	79
Alte Hexe 9 Monate gereift	Bodensee Käse	Suiza	78
Valleclaro	Quesos y Besos	España	77
Baldauf 1862 Meisterstück Alpkäse	Baldauf Käse	Alemania	75
Tatie	Latteria Moro di Moro Sergio	Italia	72

Los 104 “Super Gold” así elegidos fueron reevaluados en la ronda final por otro jurado, el “Super Jurado”, compuesto por 14 expertos reconocidos internacionalmente, -entre ellos la española María Ruth Lozano Rodríguez, técnica de promoción del queso para el gobierno canario, el presidente de la Guilde Internationale des Fromagers

de Francia, Roland Barthélémy, el director de desarrollo e innovación de productos alimentarios de Whole Foods Market, Joey Wells, y la autora y minorista de quesos turca Ne e Biber-, que redujo los 104 quesos a 14 finalistas, que son los denominados “Top Super-Gold”, entre ellos, el de máxima puntuación, es al que se le otorga





el galardón de “The World Champion Cheese”, (Mejor Queso del Mundo o Queso Campeón Mundial), que solo consigue uno de los participantes.

Esta máxima distinción de los World Cheese Awards “Queso Campeón Mundial”, ha sido otorgada 11 veces a quesos ingleses, 7 veces a quesos franceses, 5 veces a quesos producidos en Suiza, 4 veces a Noruega, una vez a quesos de Italia, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Estados Unidos, Canadá y Portugal y 3 veces a quesos producidos en España. En 2008 obtuvo este galardón el Queso Arico curado al pimentón D.O. Majorero de la Sociedad Canaria de Fomento de Tenerife; en el 2012 el de D.O. Manchego, Gran Reserva de Dehesa de Los Llanos; y en el 2021 el queso Olavidia de Quesos y Besos (Lácteos Romero Peláez) de Guarromán, Jaén.

En la edición de este año el Mejor Queso del Mundo 2024, “The World Champion Cheese”, ha recaído en el queso de leche cruda de oveja “Queijo de Ovelha Aman-teigado” suave, elaborado con cuajo vegetal de cardo silvestre o alcaucil (*Cynara cardunculus*) y que se come con cuchara, elaborado por una maestra quesera española, Sonia Marroyo, en la quesería Quinta do Pomar de Portugal.

Nuestro país ha conseguido este año dos medallas “Top Super Gold”: una para “La Cava Barus García Ba-

quero” de Lácteos García Baquero, empresa conocida por sus amplias campañas publicitarias, que consiguió una puntuación de 84 puntos, solo dos por debajo del vencedor y empatado con otros dos quesos suizos. Además este queso, al conseguir la máxima puntuación entre los españoles, ha sido el vencedor del trofeo “El Mejor Queso Español 2024”. La otra medalla Top Super Gold española recayó en el queso de cabra Valleclaro de la quesería Quesos y Besos (Lácteos Romero Peláez) de Guarromán, Jaén, que, como hemos comentado, en el 2021 ya obtuvo en máximo trofeo al Mejor Queso del Mundo.

En total el certamen ha otorgado 2.020 medallas y España ha conseguido en este certamen 655 distinciones distribuidas en: 25 medallas “Super Gold” de un total 104 que se otorgaron de esta categoría; 96 medallas de oro de un total de 311; 231 de plata de un total de 695; y 303 de bronce de un total de 896, lo que es indicativo de la calidad de nuestros quesos a nivel mundial. Conviene tener en cuenta, que los quesos galardonados con una medalla de oro, plata o bronce, son los que el jurado de cada mesa (constituido por dos o tres miembros) considera que son merecedores de esa categoría, por lo que se conceden una media de 3 medallas de oro, 6-7 de plata y 8-9 de bronce por mesa, es decir por cada 40-50 quesos, que solo han sido juzgados por 2-3 expertos.

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



Sidra Urbitarte

Sidra Urbitarte D.O.

Jentilen Lurra

Sidra Saarte

SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

El jurado destacó el altísimo nivel de quienes participaron y su profesionalidad, haciendo de esta final una competición muy reñida.

HAIZEA JINGSI (RESTAURANTE 144, DE VITORIA-GASTEIZ), MEJOR CAMARERA DE EUSKADI



La Escuela de Hostelería “Gamarra” de Vitoria-Gasteiz acogió este año el III Campeonato de Sala de Euskadi. Una vez más, Alava en el top ya que la gasteiztarra Haizea Jingsi, del Restaurante “144” de Vitoria-Gasteiz, fue la triunfadora de un evento organizado por SEA Hostelería Alava, la Asociación de Hostelería de Bizkaia y la Asociación de Empresarias y Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa con el patrocinio del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco. Además, hubo un accésit al restaurante “La Olla”, de la Plaza Nueva de Bilbao, representada por Nagore Lloret y Luis José Guerrero. Este certamen tiene como objetivo reconocer y dar valor al trabajo del servicio de sala, una parte esencial del sector hostelero que muchas veces pasa desapercibida.

El campeonato pone a prueba tanto el conocimiento teórico como la destreza práctica de las mujeres y hombres profesionales del servicio de sala. En la primera fase, quienes participaron hicieron una prueba teórica, seguida de visitas «misteriosas» del jurado técnico a sus restaurantes. Finalmente, cada territorio seleccionó a tres finalistas para representarles en la gran final.

La final consistió en diversas pruebas técnicas que abarcaron aspectos clave del servicio de sala:

- Montaje de mesas.
- Preparación y cata de café y cóctel.
- Desespinado y presentación de pescado.

- Exposición, trinchado y racionado de chuleta.

El jurado destacó el altísimo nivel de quienes participaron y su profesionalidad, haciendo de esta final una competición muy reñida. Finalmente, la suma de los puntos y la regularidad en todos los aspectos examinados determinaron la elección de profesionales premiadas. Sólo cabe felicitar a todos los establecimientos que participaron en esta edición. Como acertadamente destacaban desde Hostelería Bizkaia, “al final, lo más importante no es quién se lleva el premio, sino reconocer y valorar el papel fundamental del servicio de sala, uno de los pilares que sostiene la excelencia de nuestra gastronomía.

Porque el prestigio de nuestra gastronomía ¡no solo se gana en la cocina! Gure gastronomiaren izena ez da sukaldean soilik irabazten!!

Escuchar aquí el reportaje emitido en “La Ruta Slow”





*"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

CASTAÑERAS: EL ÚLTIMO MOHICANO DEL PAISAJE URBANO

Comprar castañas se ha convertido en un acto esporádico y anecdótico, olvidando el tiempo en el que se consumían como alimento habitual.

Hace años eran mujeres de cierta edad, vestidas de luto, dando la bienvenida al otoño, a los días más cortos y al frío con un halo de nostalgia. Sus inconfundibles puestos, la luz del anafre y el aroma que expandían allá donde se situaban, generaban esa conexión inmediata con el ciclo vital y la naturaleza, hoy más necesaria que nunca.

Las castañeras (y castañeros en la actualidad) son una especie en peligro de extinción, cada vez más difícil de encontrar y con un futuro poco esperanzador por múltiples motivos. Otoños e inviernos más cálidos que hace que se sientan fuera de lugar, el aumento del precio de las castañas, la subida del carbón y la luz, un público cada vez más escaso y que compra menos, más trámites burocráticos y papeleo para optar a un puesto y la brutal competencia de propuestas fast-food que arrasan en las ciudades.

Comprar castañas se ha convertido en un acto esporádico y anecdótico, olvidando el tiempo en el que se consumían como alimento habitual, siendo una experiencia gastronómica como ninguna ya que, a sus valores nutricionales se unía la sensación de calorcito que emanaba de los bolsillos cuando se guardaban a buen recaudo en abrigos, gabardinas, comandos y trenkas.

No hay que olvidar que son uno de los frutos secos (sí, esos que últimamente están muy de moda) con mayor valor nutricional, más saludable y

de bajo contenido calórico y en azúcares. Las castañas son ricas en calcio, magnesio y potasio, así como en hidratos de carbono.

Por eso me gusta reivindicar su espacio en nuestras "urbanitas" calles, que estas semanas estarán más llenas que de costumbre de coches, gente de un lado para otro, luces, tiendas y reclamos de todo tipo en busca de nuestro consumo más feroz.

Acercarse a un puesto de castañas reconecta con la infancia, con recuerdos de abuelos y abuelas, con la felicidad de coger ese cucurucho caliente entre las manos y ofrecer una a quien está a tu lado. Reconecta con la auténtica Navidad.



**CARPE DIEM TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

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

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUATES

Con cita desde 80€

CERVEZA ARTESANA

S.I.G.L.A.S. C.E.R.V.E.C.E.R.A.S.

Todas las personas, cuando leemos siglas sabemos o intuimos a que se refieren, en los coches HDI, ECO, GTI, 4 MATIC, son términos que sabes que significan más o menos.

En el mundo de las buenas cervezas aparecen muchos términos y siglas que nos pueden ayudar. Mucha gente no suele entender que es lo que ponen en la lata más allá del nombre (a veces ni eso, que ponen unos nombres) y solo se mueven o por marcas, nombres o te dicen que quieren un estilo sin saber que significa o que sea un estilo de cerveza.

Vamos con unas cuantas para hacer más sencilla la elección de una buena birra y por lo menos saber lo que te gusta y que te puedes encontrar dentro.

ABV, grado alcohólico de las cervezas (y otras bebidas).

IBU, medida del grado de amargor en la cerveza, mide los alpha ácidos de los lúpulos en cocción.

APA, american pale ale, versión americana de la pale ale con lúpulos cultivados allí.

IPA, indian pale ale, versión de una pale ale con más lúpulos y más alcohol.

WCIPA, west coast Ipa, cerveza con lúpulos americanos de la zona oeste.

DIPA, double o imperial IPA con más alcohol y más caraga de lúpulos.

NEIPA, new england IPA, una ipa con aporte de avena que además de suavizar el amargor resultan turbias a la vista.

DH, dry hop, es la aportación de lúpulo en frío durante unos días en la fermentación, se usa en general para dar más aroma a las cervezas aunque también puede dar amargor según la variedad de lúpulo usado.

DDH, double dry hop, realizar dos veces la aportación de lúpulo en frío en la fermentación.

TDH, triple dry hop, tres veces la misma acción.

Estos son algunos de los términos que nos podemos encontrar y que nos van a ayudar mucho.

Por su puesto habrá más lecciones para adentrarnos en el mundo de la buena cerveza. Brindemos... Hopa!!



DI...VINOS

OREMUS MANDOLÁS (HUNGRÍA)

Furmint Oremus Mandolás es un vino blanco seco elaborado en Tokaj, Hungría, por bodegas Tempos Vega-Sicilia. En 1993 Vega Sicilia adquirió la bodega famosa por sus vinos Furmint. Se elabora con la variedad de uva Furmint. Furmint es la uva que reina en Hungría, famosa por ser la principal en los vinos dulces de la región de Tokaj. Aunque tradicionalmente se asocia con los vinos dulces de Tokaj, en los últimos años está ganando popularidad por sus vinos secos. Estos vinos secos de furmint se caracterizan por su alta acidez, notas minerales y sabores de frutas como manzana verde, pera y cítricos con una capacidad notable para envejecer bien y desarrollar complejidad con el tiempo.

En el 70 % del vino hace crianza en barrica de roble durante 6 meses.

Es un vino joven, afrutado, con nariz y aroma frescos, sin embargo el vino tiene cuerpo y habla con una acidez viva. Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

En nariz notas minerales con aromas a fruta fresca, heno y cítricos. En boca elegante, untuoso, fresco, afrutado y notas ahumadas. Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se conserva en óptimas condiciones.



Liteo Leibar

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



Jon Méndez

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

¿CÓMO AVANZA LA HOSTELERÍA?

El mundo de la hostelería ha cambiado de manera vertiginosa en las últimas décadas, y la coctelería, ese arte donde la gastronomía

liquida y la creatividad se dan la mano, es un reflejo perfecto de esta evolución. Desde las barras clásicas donde el bartender ofrecía un trago impecable y discreto hasta los actuales shows de fuego, humo, espumas, y todo tipo presentaciones dignas de Instagram. Al mismo tiempo, el servicio en la sala también ha cambiado. Si antiguamente el cliente era el epicentro de la experiencia, hoy es cada vez más común ver al comensal relegado a un papel pasivo o, peor aún, enfrentado a una atención carente de empatía. Esto invita a reflexionar sobre cómo hemos pasado del lema “el cliente siempre tiene la razón” a una era en la que, en ocasiones, se percibe un trato que roza el descuido o la indiferencia.

En la actualidad, el servicio en sala se enfrenta a varios retos. La creciente mecanización y estandarización en muchos establecimientos ha reducido el rol de los camareros a simples portadores de platos. En el otro extremo, los restaurantes de alta gama buscan sorprender con una teatralidad que, si no está bien ejecutada, puede resultar forzada o distante. En este contexto, el cliente a menudo se siente desconectado, como si su opinión no fuera prioritaria.

La frase “el cliente siempre tiene la razón” simbolizaba una época donde la hostelería se definía por la empatía y la adaptación a las necesidades del comensal. Hoy, aunque el cliente sigue siendo fundamental para el negocio, el trato ha cambiado notablemente debido a diversos factores de los cuales hablaremos en otra ocasión.

Pero lo que debemos realizar sin falta y cuanto antes es una serie de reajustes tanto en la barra como en la sala, como repensar el equilibrio e ir hacia una hostelería más humana, pero para ello deberemos revalorar la formación, promover la empatía mutua, tanto clientes como trabajadores deben entender sus roles en esta experiencia compartida y por supuesto, recuperar el protagonismo del cliente: Sin caer en servilismos, el cliente debe sentirse valorado y escuchado, recordando que su satisfacción es el objetivo final.

En definitiva, la hostelería es un arte que trasciende la preparación de platos o bebidas. Es una danza compleja entre creatividad, servicio y conexión humana.



MOJITO EN TEXTURAS

INGREDIENTES:

- 5 cl Planteray 3 Star
- 2,5 cl zumo de lima
- 2,5 cl sirope de caña de azúcar
- 10 cl agua con gas
- Hojas de hierbabuena
- Rodajas de lima

ELABORACIÓN:

Para la elaboración del mojito tradicional serviremos las hojas de hierbabuena, añadiremos el zumo de lima, el sirope y el Planteray 3 Star, mezclamos bien y añadimos los hielos cubo, así como las rodajas de lima. Posteriormente serviremos el agua con gas y completaremos con hielo pile.



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

PESCADO AL HORNO CON SU REFRITO

Hacia los años 60 del siglo pasado, en Donosti, el pescado navideño por excelencia era el besugo.

Sí, sí. El hoy en día más que cotizado besugo era, en aquel entonces, imprescindible plato principal en las fiestas en casi todos los hogares de la ciudad.

Por aquellos tiempos se pescaba mucho besugo. Barcos de altura y de bajura, de arrastre y de anzuelo traían tanto al puerto de Pasajes como al muelle donostiarra cajas y cajas del preciado pescado. Y precisamente por eso, había besugo para todos.

Los hogares más pudientes se llevaban las piezas más bonitas, las pescadas a sedales y anzuelos, que eran las más rojas y vistosa y tenían un sabor suave y "fino", mientras que los besugos pescados con técnica de arrastre iban destinados a las familias menos solventes, aunque con gusto por el buen comer.

Este besugo era de color más oscuro que el de anzuelo, de sabor más intenso y bastante más económico. Aunque igualmente rico.

Luego estaban los panchos, que no son otra cosa que besugos de talla pequeña, como de ración. Y éstos sí que eran realmente baratos. Así que de un modo u otro, se podría afirmar que había besugo para todos. En cualquier caso, a pesar de ser un pescado abundante en las lonjas y puertos de entonces, no perdía su encanto de pescado rico y lucido.

En las casas modernas, que ya disponían de horno, se asaba el besugo en él, después de los espárragos y una buena sopa de pescado. Y en las que el horno no había llegado aún, se cocinaba en la chapa de la cocina económica.

Se colocaba el pescado en una besuguera, como las de ahora, y allí se asaba sobre la chapa vuelta y vuelta. Había quien le introducía en orificios en la piel unas finas rodajas de limón, pero no era costumbre de todo el mundo. Después se le añadía el refrito habitual, y a comer.

Yo tuve la suerte de probar ese manjar, ese besugo tan abundante en nuestras costas en aquellos años y algunos después. Y su sabor no abandona mi cerebro sensorial.

Era el sabor a besugo, besugo. Hace años que no lo he vuelto a saborear, lo reconocería al instante, y mira que lo he buscado. Igual que el de las manzanas reinetas de las caseras de la Bretxa o el de las patatas fritas en manteca que me preparaba mi abuela cuando volvía del cole.

Son sabores de la niñez que nos acompañan para siempre. Hoy en día no hay tanta abundancia de esta especie en el Cantábrico, pero yo soy optimista y quiero pensar que quizás algún día volvamos a poder disfrutarla.

Volviendo a los menús navideños, es curioso observar que en estos 60 años no han cambiado tanto en nuestra sociedad.

En casi todas las casas se sigue preparando un buen caldo de carne o una buena sopa de pescado, además el espárrago sigue siendo un clásico entre los aperitivos, y muchos hogares culminan sus platos salados con un buen pescado al horno.

Quizás ya no pueda ser besugo, porque su escasez hace que sus precios no estén al alcance de todos, pero otros pescados de nuestras costas son bienvenidos para Navidad como la lubina, la corvina, el rape o la propia merluza, tan presente todo el año y tan apreciada en nuestra gastronomía como para presentarla en la mesa navideña.

El pescado asado con su refrito sigue siendo hoy en día un clásico elegante y socorrido para cualquier ocasión, incluyendo los menús navideños.

Por eso hoy quiero compartir con vosotros la clásica receta de pescado al horno con su refrito, para recordar al que la haya olvidado, para mostrársela al que no la sabía, y para recordar a todos, que seguimos disfrutando en Navidad con las recetas de nuestras abuelas. On egin!

INGREDIENTES:

- 1 pescado apto para el horno limpio y entero.
 - abierto como un libro
- Patatas grandes peladas y en rodajas finas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 3 dientes de ajo
- Vinagre de sidra, vino o manzana
- Guindilla cayena (opcional)
- Perejil picado para el adorno final (opcional)



ELABORACION:

1. Precalienta el horno a 190° C y grill superior.
2. Introduce las rodajas de patata en el horno con sal, pimienta y un chorro de aceite y deja que se asen unos 13 minutos, hasta que estén hechas (también las puedes hacer en una sartén o al vapor. La cuestión es que han de estar hechas cuando introduzcas el pescado).
3. Limpia el pescado, le echas sal, lo embadurnas de aceite, y lo colocas encima de las patatas, y vuelves a meter el conjunto al horno.
4. Troceas los ajos en láminas y los reservas.
5. A los 13 minutos aproximadamente echas UN VISTAZO. Si ves que aún no se ha terminado de hacer lo dejas unos minutos más.
6. Una vez asado, cuando lo saques, verás que el fondo de la bandeja está lleno de jugo que ha soltado el pescado.
7. A continuación fríes en una sartén el aceite con los ajos en láminas y la cayena, al gusto. Y viertes el refrito sobre el pescado.
8. Ahora tienes que ligar el refrito con el jugo del pescado. Moviéndolo con movimientos de vaivén lo conseguirás. Una vez lo tengas, vuelves a volcar la mezcla a la sartén. Allí echas un buen chorro de vinagre y con ayuda de unas varillas intentas ligar todo de nuevo. Has de hacerlo a fuego suave, porque de lo contrario el vinagre hace que salte violentamente. Con todo esto se consigue una salsa blanca gordita y de extraordinario sabor que finalmente se vierte de nuevo sobre el pescado y A LA MESA. Si quieres puedes espolvorear un poco de perejil para adornar.


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

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

PASTEL DE CARNE AL GRATÉN

INGREDIENTES (Para 4 personas):

Para la carne: ½ kilo de carne picada; 1 cebolla bien picada; 2 ajos picados; 5 cucharadas de aceite de Oliva; 200 grs de tomate frito (brick pequeño); 1 cucharada rasa de harina; sal y pimienta al gusto. **Para el gratén de patata y queso:** 2 patatas hermosas peladas y cortadas en dados; Sal; 4 cucharadas de aceite de oliva Virgen; Queso para gratinar.

ELABORACIÓN:

Para preparar el gratén de patata: En una cazuela, pondremos a cocer la patata, cubierta de agua y con media cucharadita de sal. uando este cocida la patata, escurrirla con cuidado y añadir el aceite de Oliva, y con ayuda de un tenedor iremos aplastando y mezclando todo bien. Probar de sal.

Para preparar la carne: 1. En una Sartén a fuego suave ponemos la cebolla, el ajo y el aceite de oliva. Condimentamos con sal, y dejamos sofreír hasta que la cebolla coja un poco de color. **2.** Añadimos la carne picada y la salteamos hasta que se haga. **3.** Añadir la cucharada de harina, y remover. **4.** Verter el brick de tomate frito, remover y dejar que se mezcle todo bien. Cocinar 10 minutos suavemente. Probar de Sal.

Montaje: En una bandeja de horno o molde, pondremos una base de tomate frito. Encima verteremos la carne, aplanándola con un tenedor y por encima cubriremos con el puré de patata y el queso rallado. Llevar a gratinar al horno hasta que el queso se funda y quede delicioso.

Esta receta la elaboraron **Evelyn y Naia**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



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

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

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



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



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



PUB ETXEBE
(DONOSTIA)

ENSALADILLA RUSA

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritxar Tolosa

La barra de Helio Cano, en "lo Viejo", ofrece excelentes vinos, embutidos de primera y pintxos clásicos impecables.



EL Pub Etxebe se ha convertido, con el paso de los años y por derecho propio, en uno de los bares más auténticos de una Parte Vieja donostiarra a la que una política turística sin contención ni medida sumada a la acción de los grupos inversores hosteleros ha convertido en una triste caricatura de lo que fue en los años en los que esta ciudad sacaba pecho por su gastronomía y su hostelería.

Nada más traspasar la puerta de este establecimiento de carácter nos damos cuenta de que algo lo diferencia de los "gastro garitos" que proliferan en otras calles más populosas: el camarero no es un joven inexperto enfundado en un mandil de cuero, la decoración no es el aburrido mobiliario de "Ikea Restaurants" y la barra no nos presenta cuatro filas ordenadas de pintxos sin alma que se repiten cada 2 metros, no. Aquí el suelo cruje, el servicio es local, veterano y cordial sin caer para nada en el postureo o en la teatralidad forzada y los pintxos son caseros y genuinos, no repitiéndose ninguna de las bandejas de la barra.

Los reponsables del mantenimiento de esta joya de la hostelería, de este bar en el que se diría que el tiempo se ha detenido, son **Helio Cano** y su mujer, la guisandeera **Arantxa Agirre**, quien en la minúscula cocina del local obra el milagro de preparar cazuels de callos, ajoarriero, ensaladilla y otras exquisiteces que luego presenta en formato pintxo o cazuelita en su atractiva y muy bien vestida barra.

Por otra parte Helio, enamorado de los vinos, ejerce de so-



PUB ETXEBE
Iñigo, 6 (Parte Vieja)
DONOSTIA - 943 42 13 40. Precio: 3,80 €

melier sin titulación ofreciendo a cada cliente el vino más adecuado a su gusto o a su consumición. Además, muestra también sus habilidades de maestro cortador porcionando piezas de los mejores jamones, chorizos y salchichones del estado, embutidos que él mismo se encarga de seleccionar.

En esta ocasión hemos elegido su ensaladilla rusa "al estilo de la amaxto", más que un pintxo, prácticamente media ración servida al imbatible precio de 3,80 euros. Jugosa, sabrosa, siempre fresca y recién hecha cuando está disponible, esta ensaladilla es una de las más atractivas y, por supuesto, una de las más caseras de la Parte Vieja, una ensaladilla que encantará a los amantes de este género.

Etxebe abrirá estas Navidades únicamente los días 26, 27 y 28 de diciembre y el 2 y 3 de enero. No desaprovechen la ocasión e inclúyanlo en sus rutas de pintxos... la gozarán !!



Tf: **943 65 58 92**

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



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



JAKITEA Y LA FUNDACIÓN PEIO MARTIKORENA IMPULSAN EL PROYECTO MUGAKO SUKALDEAK

JAKITEA TRIUNFÓ EN BURDEOS

El pasado 21 de noviembre, varios cocineros de Jakitea acudieron a Burdeos junto a la periodista **Catherine Marchand** para dar a conocer a un numeroso grupo de periodistas y comunicadores nuestra gastronomía en una presentación en la que contaron con la colaboración de **Franck Chaudemes**, hostelero local muy implicado con la gastronomía de nuestra tierra.

Allí estuvieron **Ana Navarri Jaumet** (antigua responsable del restaurante Kostalde de Gros), **Arantxa Aguirrezabala Azarola** (Kattalin Erretegia, Beasain), **Xabier Osa** (Restaurante Urgain, Deba), **Rafa Gorrotxategi**, **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia, Donstia) y **Javier Penas** (Herriko Etxea, Lasarte) dándole todo. Por supuesto, la propuesta culinaria elaborada por estos amantes de la cocina tradicional vasca encantó a los asistentes al evento.



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

**YA DISPONIBLE LA
AÑADA 2024 !!!!**

NO TE LA PIERDAS !!



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com



IRUN VIBRÓ CON LA GASTRONOMÍA

El pasado 27 de noviembre tuvimos el placer de comer (mejor dicho, cenar) una vez más en **Cilántropo**, el magnífico restaurante mexicano dirigido por nuestro amigo **César Sánchez Serna** y su eficiente socio **Olbin Urbina**.

César, inquieto por naturaleza, implicó a su "vecino" de calle, **Raúl Granero**, responsable del **Restaurante Hoyo 19** en un evento llamado "**Jornadas a 4 manos**" que arrancó con la mencionada cena y culminó dos días después con una "**Tarde de pintxos**" para la cual cada uno de los dos establecimientos diseñó 3 pintxos que se sirvieron entre las 13:30 y las 16:00 y que pudieron ser compartido por dos personas o solicitado de manera individual.

Además de la implicación de Granero, César contó también con la colaboración de su compatriota, el chocolatero **Pablo Ibarreche**, fundador y creador de la casa **Lurka**, que participó en la iniciativa cocinando en la cena y aportando a la misma platos elaborados con sus chocolates.

Ese día, por lo tanto, un nutrido grupo de amantes de la gastronomía se congregó en el local mexicano de la calle Luis Mariano con el fin de disfrutar del fantástico menú ideado por César Sánchez Serna, que contó, además, con un colaborador más: **Ibon Díez**, buen amigo y cliente de Cilántropo que se encargó de seleccionar y presentar los vinos y cavas que acompañaron a la cena.

El menú, servido en **7 tiempos**, contó con los siguientes platos:

- Pipián de calabaza con cacao acompañado de tequila blanco.
- Tamal de mole poblano con pollo.
- Tostada de maíz azul con salsa de almendra y chocolate blanco.
- Manchamanteles oaxaqueño con frutas con solomillo de Duroc.
- Granizado de mucilago con mezcal.
- Pan de Elote con cremoso de chocolate blanco, helado de chocolate negro y txapela de chocolate al 70%
- Petit fours

Como puede verse, el menú, en el que Pablo Ibarreche se encargó del entrante (Pipián) y los tres postres, ocupándose César Sánchez del resto, fue todo un alarde de cocina mexicana original y creativa, muy alejada de la oferta convencional a la que nos tienen acostumbrados los restaurantes mexicanos al uso, que generalmente no se alejan de los cauces comerciales. Igualmente, la selección de vinos propuesta por Ibon Díez cumplió a la perfección su cometido logrando un maridaje perfecto con unos platos nada fáciles de armonizar.

Finalmente, hay que destacar el buen servicio ofrecido por el equipo de Cilántropo. **Olbin, Kate y Zeus** dieron toda una lección de coordinación, simpatía y buen gusto que redondeó la experiencia resultando perfecta.

El 27 de noviembre volvimos a casa con un gran sabor de boca y deseando que este creativo chef siga maquinando este tipo de encuentros tan sabrosos como sorprendentes.





Jornada à 4 manos

| En la calle Luis Mariano, Irun |

ESKERRIK ASKO !!
!! MUCHAS GRACIAS !!

LURKA
CHOCOLATE DE ORIGEN

BAR HOYO 19





EIBAR VOLVIÓ A SER LA CAPITAL DEL BACALAO

El Campeonato de Bacalao al pil-pil de San Andrés de Eibar volvió a ser la competición más espectacular de Gipuzkoa dedicada a dicho plato con una participación de 42 parejas, lo que supone una sana recuperación del bajón registrado tras la pandemia en este tipo de competiciones. La carpa de la plaza Unzaga fue un hervidero de buen humor, nervios y participación en una mañana que llenó de gastronomía y buen ambiente todo el centro de la ciudad armera. Tras la degusta-

ción por parte del jurado de las cazuelas, éste fue el veredicto:

1º Premio: Rafael Martínez Dávila y Roxana Suris (Foto 2)

2º Premio: Jesús Asurmendi y Martín Mandiola ("Los Primero") (Foto 3)

3º Premio: Luis Ayuso de la Fuente y Margarita Iparagirre (Casa del Pueblo) (Foto 4)

Nuestra más sincera enhorabuena a ganadores, participantes y organizadores... y hasta el año que viene !!



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





BAIONA TTIPIA ACOGIÓ LAS JORNADAS INTERNACIONALES DEL TXIPIRÓN

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

A lo largo del fin de semana del 18 al 20 de octubre tuvo lugar en Baiona la **III Edición del Campeonato Mundial del Txipiron**, evento organizado por el entusiasta culinario **Christophe Marciano**, abogado de Toulouse enamorado de la Gastronomía que ha organizado este pequeño pero muy intenso salón en diferentes localidades de la geografía francesa, haciendo hincapié en territorio vasco.

El viernes 20, con la mala suerte de contar con un tiempo terriblemente desapacible que originó inundaciones, atascos y otros muchos problemas en el Norte de Euskal Herria, se inauguró este encuentro gastronómico con el evento más importante unido al mismo: El Campeonato Mundial de Txipirón, en el que tomaron parte diferentes cocineros de Iparralde y Hegoalde que debían preparar un plato de Txipirón en el que también se utilizara otro

producto de la zona, en este caso el Jamón de Baiona.

Fueron varios los cocineros y periodistas de Iparralde y Hegoalde que tomaron parte como jurados en esta peleada competición, entre ellos el chef y responsable de Aratz Erretega y presidente de la Asociación Jakitea **Xabier Zabaleta**, nuestro coordinador **Josema Azpeitia** y la cocinera **Elena Arzak**, que este año celebra, con su padre y el resto de su familia y su equipo, los 50 años de la consecución de su primera estrella Michelin y que actuaba como "Madrina" de esta edición del Campeonato del Txipirón.

Tras la degustación de las diferentes propuestas de los chefs que supusieron todo un alarde de imaginación y buena cocina, los ganadores fueron los siguientes:

1º Premio: Matthias Leuliette, del Restaurant Après Demain de Biarritz.





2º Premio: Fetti Melki de Chateau de Brindos. Relais & Chateaux. Biarritz

3º Premio: Andreina Mosqueda, cocinera venezolana afinada en Toulouse.

Otras actividades

A lo largo de las tres jornadas que duró el evento, fueron varias las actividades que se llevaron a cabo, siendo una de las más originales la demostración culinaria ofrecida por los chefs **Rubén Trincado** y **José Luis de la Haza**, del Restaurante **Mirador de Ulia**, que prepararon a la vista del público y aprovechando los últimos rayos del sol un curioso plato de txipirón que se sirvió, entre llamas, al público asistente.

Por otra parte, a lo largo de los tres días fue instalada una carpa en la que diferentes establecimientos de Iparalde y Hegoalde ofrecieron diversos menús de pintxos consistentes en una bandeja de 3 pintxos en la que trataron de resumir la propuesta culinaria de sus locales. De la parte de Hegoalde acudieron a dicha carpa el bar **restaurante Ikili**, de Donostia, comandado por su responsable y propietario, el tolosarra **Aitor Martín**, y el **bar Arantxa** de Ormaiztegi, de la mano de sus responsables, **Ane Echeverría** y **Aritz Urretabizkaia**, que contaron con un colaborador de lujo: Iñaki Telleria del **restaurante Kuko** de Ormaiztegi.

A pesar de las dificultades que entrañó la adversa climatología y un emplazamiento no muy atractivo, las Jornadas del Txipirón resultaron intensas y muy interesantes.



LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA



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

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

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

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



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

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

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



HIKA
BY
**ROBERTO
RUIZ**

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

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

EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

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

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

ADUNA

R. ZABALA

SIDRA 100% LOCAL...
Y EXQUISITA PARRILLAGARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com

La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos, celiacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

URDAIRA

"LA SIDRERÍA
DE LOS CENTOLLOS"

USURBIL

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

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

LEGORRETA

BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA
SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADAGUADALUPE AUZOA, 14
TEL. 943 80 60 66
www.begiristainsagardotegia.com

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



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).

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

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.

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



Maidier 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 179www.santaanamondragon.com

Iñaki Pildain, dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki, chef con amplia experiencia en los fogones, es de **corte tradicional con toques innovadores** que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los **productos de temporada**: Habitas o alcachofas con huevo escalfado, o el cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria, todo ello sin olvidar la exquisita elaboración de karapaixos en temporada y los helados y sorbetes naturales. **Menú degustación:** 38.00€. **Carta de raciones, hamburguesas caseiras y platos combinados.** La cocina cierra las noches y los lunes. Terraza con vistas maravillosas y parking propio. **Tarjetas:** Todas.

IRIARTE**25 AÑOS DE UNA APUESTA LOCAL, ELEGANTE Y DIFERENCIADA****BERROBI**JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78www.iriartejatetxea.com
info@iriartejatetxea.com

Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0. El cochinitillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cociones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 50-55€ **Menú del día:** 21€ **Menú de estación:** 46€. **Menú Degustación:** 70€. **Cierra:** Lunes.

KATTALIN**MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE****BEASAIN**KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52www.kattalin.com

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

URKIOLA**NUOVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA****BEASAIN**KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31www.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 pincladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinito confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

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.arraunlarriberrri.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 Iparalde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinito o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderos; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque. **Carta:** 50-60 € **Menú:** 25 € (No disponible en verano) **Menú "gautxori":** 40 € (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

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

gipuzkoa

CILÁNTRORO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina** este restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintos como Guacamole con xistorra, 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.

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 pintos variados, buena tortilla de patata, descomunales 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 Gurrutzaga 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 pintos y raciones de pikoete. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de tuleteta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO

LASARTE-ORIA

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



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrar 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.

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.

ZIRTA



**COCINA TRADICIONAL DE AUTOR
Y EXCELENTE TRATO**

LARRAUL

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



Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente Menú degustación a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades tan atractivas como Bacalao a la madera de roble, Rulo de costilla ahumada 10 horas, Puerros confitados con colas de cigala a la brasa... todo ello sin olvidar platos más sencillos y la posibilidad de comer a base de pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 18,00 € **Menú degustación:** 50€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados (conviene reservar).

ZEZILIONEA



**COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR**

OLABERRIA

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



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

FORTALEZA 1786



**COCINA TRADICIONAL, PARRILLA,
COCIDOS Y COCTELERÍA**

OIARTZUN

ERGOINGO BIDEA, 15
TEL. 943 71 37 70
www.fortaleza1786.com



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



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

MARTÍNEZ**ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41www.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 RAÍCES****ORMAIZTEGI**SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

Haritz Urretbizkaia y Ane Echeverría, responsables de Orient Berri Gastrotoka 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 y 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. **Enas:** 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 villa) 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 caseeros 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 encontraremos Ensalada, Ensaladilla, Sopa de pescado o Pasta a elegir de primero, así como Merluza rebosada y otros platos como segundo. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 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.

gipuzkoa

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **critérios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 13,60€ (15 con café) **Menú fin de semana:** 25,90€. **Medio Menú:** 8,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiaada:** 22,50€ (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; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

BAI BIDEA JATETXEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN PASO ADELANTE EN LA CALIDAD



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75

@zumaia_baibidea



El restaurante Bai Bidea, dirigido por **Yuli Aparicio y Cristian González** acaba de sufrir una pequeña pero significativa **reforma** que ha dotado de una **mayor elegancia** a su comedor y ha mejorado los suelos y sus baños, convirtiéndolo en un **local más acogedor** y más acorde a la línea de producto y calidad a la que les ha ido llevando su experiencia y el buen gusto de su clientela. Entre las principales **novedades** de esta nueva etapa está la incorporación de un **Menú Especial diario** de lunes a viernes que sustituye al menú del día y cuenta con dos raciones a elegir, carne o pescado y postre, un menú que equivale en calidad a una comida a la carta **al interesante precio de 28 euros**. Por lo demás, tanto entre semana como el fin de semana puede optarse por la carta en la que destacan los **platos de temporada de Cristian y las carnes y pescados a la parrilla** que tan buena fama han dado a este restaurante.

URZUBI

NOVEDADES CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



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

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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

Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarrá **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la lluna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día**: 18,50€ (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada**: 39 € (Bebida, e IVA incluido). **Menú degustación**: 36€ (Bebida aparte). **Tarjetas**: Visa y Mastercard. **Cerrado**: Lunes y martes todo el día. **Abierto**: Miércoles a domingo al mediodía, y noches de viernes y sábado.

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com

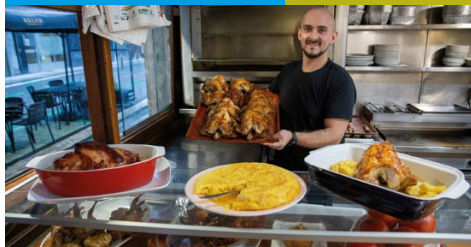


Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional 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.

AMALUR

NUEVAS CARAS EN
UN CLÁSICO DE GROS

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113

Sergio Galhardo, joven hostelero curtido durante 10 años en la Bodega Donostiarrá 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

ARATZ ERRETEGIA



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o 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



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)

TEL. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



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

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.hodegadonostiara.com

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD



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

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGAROTEKA



DONOSTIA

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

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío cuenta con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y, por otra, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **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, **Mitxel**, que disfrutaban 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 Pirul 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 IXTAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguoa-



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

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN DEL CENTRO DE DONOSTIA



DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7
(CENTRO)

TEL. 843 93 30 00
www.ikili.eus



Aitor Martín, cocinero curtido en el **Basque Culinary Center** y miembro de una veterana familia hostelera, dirige de manera independiente este céntrico bar-restaurante desde junio de 2024. La propuesta culinaria de Ikili es ofrecer una **cocina tradicional vasca fresca y actualizada con un toque personal** sin perder de vista las raíces. La Ensaladilla rusa, el Arroz con almejas, el Begihaundi a la parrilla, la Txuleta de Goya o sus postres caseros son sus caballos de batalla, además de **sugerencias fuera de carta** en función de la época del año o el mercado (Alcachofas, alubias, pochas, pescados de temporada...). Cuenta con una tentadora **barra de pintxos** en la que destaca su exitosa Tortilla de patatas. **Carta:** 55-60 € **Cenas todos los días excepto domingo noche.**

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 rebizadas; 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 txipiron con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS ... Y COCINA VASCA



DONOSTIA

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



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)



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

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 Josexto 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, Aalitas, 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.txuletarestaurant.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, Corde-ro, 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...

BODAS DE DIAMANTE... Y DE CHOCOLATE



En la Bombonería Maitiana, este año, están de enhorabuena. Aunque **Mirian Gómez Martín**, la actual propietaria, desconoce el día exacto, él día constancia de que fue en 1949 cuando **Juncal Elgorriaga**, hermana de los fundadores de la famosa marca de chocolate, abrió en Irun la **bombonería y salón de chocolate "Juncal"** que ha desembocado, con el paso de los años, en la actual Maitiana, por lo tanto, este 2024 la casa actualmente situada en la donostiarra calle Peñaflorida celebra sus **Bodas de Diamante**.

Mirian, realmente, no tiene nada que ver con la familia fundadora. Por diferentes circunstancias, la casa original, que enseguida comenzó a cosechar un gran éxito a pesar de la dureza de la posguerra, abrió en los años 50 diferentes **despachos en Donostia, en Bilbao y hasta en Madrid**. Con el paso del tiempo y a pesar de que durante décadas todo era elaborado en Irun, la firma se trasladó a Donostia y fue en ese momento, tras el fallecimiento de la fundadora, doña Juncal, en 1996, cuando Mirian entró como trabajadora, concretamente en 1999. Con el paso de los años, la hermana de Mirian, Lorena, también entró en el negocio, y en un momento dado las hermanas vieron la oportunidad de hacerse cargo del mismo, cosa que hicieron **en 2010**. (Toda la historia de la marca, diferentes ubicaciones, fechas, etc, puede consultarse en la web www.bomboneriamaitiana.com, en el apartado "Nosotras").

Por lo tanto, hace ya 14 años que las hermanas Gómez cargan con el peso de esta casa, principalmente Mirian, ya que Lorena se encuentra temporalmente desvinculada por temas laborales. En cualquier caso, como recuerda Mirian, "La receta del chocolate, la fórmula del mismo, las trufas, los bombones y muchos de los productos de Maitiana siguen siendo los que eran hace 50, 60, 70 años... Siguen viniendo clientes a comprar los pececitos de chocolate que su abuelo les metía en Navidad en el zapato y ahora que no está quieren recordar esos momentos... Incluso hay gente que llama preguntando "Sois Juncal"?... y vienen, y prueban el chocolate, y nos dicen que les hemos hecho viajar de nuevo a su infancia".

Hay muchas historias, por lo tanto, alrededor de Maitiana. Eso sí, en opinión de Mirian, "lo que tampoco ha cambiado es **la pasión por el detalle**, que es el espíritu de la tienda: la delicadeza y la exquisitez con que se envuelven y se presentan los productos... a pesar de que la proliferación de grandes superficies ha hecho que descienda alarmantemente el número de artesanos, sigue habiendo gente que sabe qué significa regalar y recibir un producto de Maitiana, lo aprecia y lo valora. Y sigue habiendo gente que compra nuestros productos para regalo... o incluso para agradecer un favor... y es que con unos buenos bombones o un buen chocolate siempre se acierta."

Así las cosas, en estas Navidades Maitiana sigue siendo una excelente opción para adquirir esas trufas y esos bombones, así como esas preciosas figuras de chocolate (lenguas, peces, piruletas, bolsos, balones,...) que no deberían faltar en nuestra mesa en unas fechas tan señaladas... máxime cuando podemos optar por los productos de esa casa que mantiene como muy pocas el auténtico sabor de los chocolates artesanos de antaño.

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 Urantzuz, **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 Urantzuz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaozurantzuz.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?**



Oiarzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

OIARTZUN: LA ESENCIA DE LA PASTERERÍA



PASTERERÍA OIARTZUN
C/ Igentea, 2 (Parte Vieja) - DONOSTIA

Tf: 943 42 47 21 - www.pasteleriaoiartzun.com

La vida de **Montse Martín** siempre ha estado unida a Oartzun, la pastelería abierta por sus padres en 1987, hace ya casi 40 años, aunque el obrador de Oartzun, puesto en marcha por su padre, **Manuel**, estaba ya en marcha desde 1972, así que hablamos de **más de medio siglo de actividad** en el mundo de la pastelería. "Mi padre vino de Sevilla, se integró enseguida porque tenía un carácter muy afable y aprendió los principios de la pastelería en Ayestarán. Fue también encargado de la pastelería del Dover y, cuando pudo, alquiló un obrador en Oartzun (de ahí el nombre de la pastelería). Y como vivíamos en Egia, en cuando pudo se hizo con un local aquí, y en 1987 le ofrecieron esta esquina, con lo que aquí estamos".

La madre de Montse, **Mercedes Redondo**, también tiene mucho que ver con el éxito de Oartzun. "Aquí han trabajado mucho los dos, pero la ama enseñó a todo el mundo algo muy importante: cómo atender al público. Y también importantísimo, cómo envolver con gusto los productos: los paquetes, los lacitos... tenía unas manos..." rememora Montse.

Ese carácter familiar ha hecho que los hijos de Manuel y Mercedes, Montse y **David**, hayan seguido la tradición y se hayan integrado en el negocio. David, en concreto, es el que lleva el obrador, "el artista", según Montse. "David trabaja un montón y todos los años crea pasteles nuevos. Es un artista. Al principio, cuando vinimos de Oartzun, el obrador estaba aquí, bajo la pastelería, pero el trabajo fue aumentando y ahora lo tenemos en Jai-Alai".

Si hay que definir la línea de Oartzun, Montse lo tiene claro: "Mezclar tradición con innovación y cuidar la materia prima y la calidad. Continuamente estamos creando nuevos productos y nuestra preocupación es cuidar la esencia de la pastelería".

Turrón y productos navideños

Nos encontramos en plena campaña navideña y hace ya unas semanas que los **turrónes artesanos** ocupan un espacio importante a la entrada del establecimiento, así como los mazapanes, las glorias... "Antes teníamos más, pero seguimos ofreciendo unos 8 turrónes artesanos, y todos los años creamos alguno nuevo. Los nuevos hacen que algunos viejos vayan desapareciendo, pero algunos no pueden ser retirados, como el de yema, que es el que más se vende, o el de pistacho, que cuando lo creamos hace 13 ó 14 años no lo hacía nadie y ahora tiene un éxito enorme. Y también se vende muy bien el Ruso".

No se queda en los turrónes la oferta navideña de Oartzun. Además de esta exquisita especialidad, en su mostrador encontraremos **Yemas, Glorias, Mazapanes de Soto, Figuritas de mazapán, Frutas escarchadas...** y unos extraordinarios **Polvorones caseiros** "hechos como se hacían antes, con buena almendra y bien presente", comenta Montse orgullosa.

Y, cómo no, en una pastelería que se precie no podía faltar el Roscón de Reyes. En Santo Tomás empiezan a elaborarlos, ya que la demanda es brutal y se reparten a domicilio, pero solo en el área de Donostia. En cuanto a la variedad, aquí no hay innovación y los roscones son los de toda la vida: de crema, de nata o mixtos, eso sí, elaborados con el mismo cariño y calidad que el resto de productos.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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



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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laialenda.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.

ANA IRURITA. TÉCNICO DE INTIA Y MIEMBRO DEL PANEL DE CATA DEL VINO DE NAVARRA

"LA GENTE CADA VEZ ES MÁS SENSIBLE HACIA LO RURAL"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Nacida el día de los Inocentes de 1972, licenciada en Ciencias de la Información por la Universidad de Navarra y experta en marketing, ha dedicado su vida, desde diferentes organismos, a la promoción y desarrollo de los productos agroalimentarios y gastronómicos de Navarra. Sibarita y disfrutona, actualmente forma parte del Panel de Cata del Aceite de Navarra y profesionalmente se dedica a defender, desde asociaciones como Reyno Gourmet y Restaurantes del Reyno, los productos y establecimientos de los que le gusta disfrutar en su vida privada, lo que no deja de ser un placer además de un plus de coherencia y credibilidad a su favor.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

La lectura y beber un buen vino en compañía con gente que lo sepa apreciar y compartir como yo.

¿Cuál es tu lugar favorito en Pamplona? ¿Y en Navarra? En Pamplona me encanta pasear por la zona del Caballo Blanco, la Barbacana, por las murallas, viendo el Redín... y en Navarra quizás Roncesvalles. Aparte de que me gusta mucho, es el primer pueblo de Navarra, un lugar mágico con mucha historia, tradición...

¿Y fuera de Navarra? Deba. Es un lugar al que acudo cada verano y me encanta.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Ahora mismo estoy en Cádiz, y estoy disfrutando mucho, pero el mejor será el que queda por venir. Si no tienes ilusión por el próximo viaje, no lo harás. Siempre hay que pensar que ése será el mejor.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me encantaría conocer el continente africano y la zona de Vietnam, Tailandia... es una cultura tan diferente a la nuestra...

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La integridad... y que me divierta.

¿Y qué detestas en una persona?

El abuso de poder.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Sant Pau de Carme Ruscaldeda. La recuerdo como algo mágico, brillante, elegante, sublime... y ella era fantástica. Compartí la experiencia con mi maestro Jorge Sauleda, el que más sabe de vino de

Navarra, y allí descubrí que una experiencia gastronómica me daba más satisfacción que ir a un concierto.

Tu trabajo se desarrolla en torno a los productos de Navarra. Sin negar las grandes cualidades de todos ellos, ¿Cuál de ellos es tu fetiche o favorito?

No puedo quedarme con uno. Lo bueno de la huerta es su temporalidad. Ahora por ejemplo está el cardo, que me encanta... y cuando llega el espárrago fresco puedo comerlos 4 veces al día...

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

Los sesos rebizados.

¿Cuál es la costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

Hay muchas, pero me gusta mucho la Fiesta de la Vendimia de Navarra, en Olite, a finales de agosto, con el castillo de fondo... es un día muy bonito en el que el pueblo se vuelca.

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

Tengo grabado en mi cabeza el cocido maragato de Cuca La Vaina. Puede que lo probara hace 20 años y lo recuerdo como algo mágico. Tengo que volver.

¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer? Me gustan todas las verduras, pero por variar, la legumbre también me encanta. Las alubias rojas, los



garbanzos...

¿Y tu plato favorito para preparar? Me gusta mucho preparar los espárragos frescos salteados. Los lamino con el pelador, pongo en la sartén una gota de aceite y mantequilla, los salteo y termino echándoles unos huevos por encima. Riquísimos.

Sabemos de tu pasión por las croquetas y los fritos, algo muy común a la mayoría de los navarros... ¿Se te dan bien como cocinera ?? ¿Tienes algún truco a la hora de prepararlas ?? Más que prepararlas prefiero comerlas en los bares. Zapatero a tus zapatos. En Navarra se hacen muy bien y una buena croqueta mide el nivel del local. No hay ningún cocinero fantástico que no haga una buena croqueta, y prefiero comerlas en sus barras, porque no saben igual.

¿Cuáles son tus fritos favoritos ?? ¿Y los bares más recomendables de Pamplona y Navarra para degustarlos? Hay más, pero por decir algunos, la croqueta de ajoarriero del Nuevo Anaíta, el pintxo de manitas del Bearan, el frito de queso Brie y jamón serrano del Gastrobar Moka...

Sugiere dos restaurantes de Navarra. Cualquiera de los Restaurantes del Reyno: podemos empezar por el Arotxa de Legasa y terminar en el 33 de Tudela. Unos trabajan la tradición, otros la modernidad... y todos lo hacen de maravilla.

¿Y otros dos restaurantes fuera de Navarra? El asador Urberu, entre Zumaia y Deba, tiene una carne y un pescado

fantásticos. Y Casa Cofiño, en Cantabria, en la carretera entre Santander y Oviedo. Se come muy bien de cuchara y tiene una bodega espectacular.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

En estos momentos, David Yarnoz por su genialidad en la cocina, altamente demostrada, su trabajo y su esfuerzo que le están haciendo crecer personalmente y profesionalmente y por no dejar de ser, a pesar de todo, una persona auténtica.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... a nivel gastronómico o culinario con lo que te has encontrado en el mundo del producto y la gastronomía? Un torrezno de patas de gallo que comí en el restaurante de Paco Roncero.

¿Crees que los productos de Navarra se encuentran en un buen momento? Creo que sí. Tanto en Navarra como en el resto del sector primario lo están haciendo cada vez mejor. Detrás de los productos agroalimentarios está la vida de los pueblos y sus habitantes trabajan muy duramente para mejorar sus productos y ser competitivos.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo del producto, las D.O., etc...? Creo que el público cada vez es más sensible hacia lo rural. La gente se ha dado cuenta de que la identidad se encuentra en los productos reales, los que salen de la tierra y tienen historia, y buscan los sellos de garantía para certificar la autenticidad de estos, saber



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



— Pasión por el buen servicio —



Calle 31 agosto 25, DONOSTIA - 664 24 86 93 - kamalostreteria@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

