

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 240: diciembre 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](http://www.aimarez.com)**



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

## ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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



**Cogote de merluza a la parrilla**  
Kattalin Ertegia (Beasain)  
(Ver receta en pág. 9)

**ondojan**.com

Nº 240 Diciembre 2024

**ZUM EDIZIOAK, S.L.**

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

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

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

**Coordinación y Redacción:**  
Josema Azpeitia

**Colaboradores:**

Aitor Buendía, Nere Ariztoz, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archell, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi, Jone Karres y Javier Etayo

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

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa  
**Maquetación:** Ritxar Tolosa

**PUBLICIDAD:**

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



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com) y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 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.

**estúpido conciencizado**

**HISTORIAS DE TERROR**

**B**ajas interminables de trabajadores que no están obligados a comunicar el motivo de las mismas ni la duración de éstas, lo que además de dificultar la labor del día al día crea problemas para contratar personal de reemplazo, subidas del género que no pueden aplicarse en los precios de platos, pintxos o menús bajo riesgo de ir perdiendo la poca clientela fiel que queda, proliferación de franquicias y grupos inversores que tergiversan la oferta y entran en guerras de precios, falta de personal cualificado para atender barras, comedores y cocinas, deudas acumuladas de la pandemia debido a las “ayudas” recibidas que en muchos casos no fueron realmente ayudas sino créditos que por ventajosos que fueran deben ser pagados, aumento de los impuestos y tasas, cambio de hábitos generalizado, crisis de consumo que afecta a las salidas del hogar y, por ende, a las comidas fuera de casa... hablar con los hosteleros es estar escuchando continuamente historias, pero lo que eran historias curiosas, anecdóticas, chascarrillos... se han convertido en historias de terror.

Aunque la sensación generalizada es que tenemos una hostelería que no deja de trabajar, la realidad es muy otra. Los restaurantes parecen llenos porque solo salimos a comer el fin de semana y los saturamos, pero el resto de la semana están mirando a las musarañas. Las terrazas dan una sensación de trabajo y movimiento pero los interiores de los bares están muchas veces vacíos. El ticket medio ha caído estrepitosamente y la gente, además, se ha vuelto mucho más exigente y sensible tirando de móvil, queja o libro de reclamaciones por un quítame allá unas pajas.

Todo son dificultades para el modelo hostelero



tradicional y familiar que hemos conocido durante el último siglo y a las franquicias, multinacionales y grupos buitre se les pone puente de plata. Y los inminentes planes de zonas de bajas emisiones sumados a los nuevos convenios, respetables y necesarios pero dificultosos para pequeños bares no hacen sino oscurecer más el panorama.

El año al que damos la bienvenida y que ceurrará el primer cuarto de este siglo que se nos ha ido entre sustos clarificará y, contradictoriamente, oscurecerá aún más este panorama. Habrá brotes en el cemento y gente que sabrá buscar su tamaño y adecuarse a sus posibilidades pero el panorama pinta un tanto sombrío.

En cualquier caso, brindemos y alegrémonos de estar todavía aquí, olvidémonos por unos días de nuestros males y demos la bienvenida al nuevo año al que ya tendremos tiempo de sacar los dientes... no todo va a ser llorar, no?

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



- ONDOJAN 240: OPINIÓN: TIBUR ESKISABEL, GUIсандERO 04 EN PORTADA: KATTALIN 06 PIL-PILEAN: OSTRAS SORLUT 10 COLABORACIONES 14-25 LA RUTA SLOW 14 JONE KARRES 15 SABERES Y SABORES 16 TE LO DIGO... 18 TURISMO GASTRO 20 CERVEZA ARTESANA 21 DI... VINOS 21 ITSASOTIK 22 ARTE LÍQUIDO 23 MENUDO MENÚ 24 AINARA LÓPEZ 25 PINTXO: IRRINTZ 26 JAKITEA 28 JATETXEAK: TOPA OSTATUA 30 PIL-PILEAN/AL DENTE: 32-39 CAMPEONATO TORTILLA GALICIA 32 FALCON CREST 34 ANAKA/FELIX MANSO 36 ARATZ 37 ARZAK/MICHELIN 38 KOSTA AROA 39 SAGARDOTEGIAK 40 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 42 RESTS. DE DONOSTIA 50 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 57 PLACERES GASTRONÓMICOS 58 CON LAS MANOS EN LA MASA: ANA IRURITAI 62**



**Josema Azpeitia**  
Periodista Gastronómico

Este cocinero siempre se animaba a participar en diversos concursos. Su pintxo de Taco de bacalao ganó en 2013 el Premio al mejor maridaje en la feria "Sagardo Apurua". Y en 2015 sorprendió a propios y extraños cuando ganó el Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos.

En noviembre nos dejó, huérfanos y desvalidos, Tiburcio Eskisabel, "Tibur"; uno de los cocineros más honrados y generosos que ha dado la Parte Vieja donostiarra.

## TIBUR ESKISABEL, GUIсандERO

**E**l fin de semana del 17 de noviembre se cerró con una malísima noticia para todos los que hemos mamado la gastronomía y la hostelería donostiarra durante las últimas décadas: el fallecimiento, cuando apenas contaba 60 años, de Tibur Eskisabel, quien fuera durante tantos años el responsable culinario y alma mater de Casa Tiburcio, ese bastión de la cocina tradicional vasca fundado en 1929 por el ataudarra Tiburcio Es-

kisabel, que cedió su nombre a su restaurante sin imaginar que casi un siglo después sería otro Tiburcio quien lo iba a gobernar... y quien lo iba a acabar clausurando.

Tibur era, por lo tanto, la tercera generación al frente de un negocio que siempre tuvo un innegable carácter familiar. De hecho, fue la influencia de sus padres, José Luis y M<sup>a</sup> Carmen, la que caló en este donostiarra y le hizo cursar estudios de cocina para mejorar lo aprendido en casa y poder seguir dotando al solar familiar de la categoría que siempre había tenido. Porque Casa Tiburcio era mucho más que un bar más de la Parte Vieja con una de las más espectaculares barras de pintxos, era también un restaurante en el que se comía de cine. Tibur, así, se graduó como cocinero en Torre Satrustegi, en la tercera promoción, coincidiendo, entre otros, con alumnos como Pello Aranburu, el también añorado jefe de cocina de Arzak, lo que dice mucho acerca de su formación académica y culinaria. Pero a pesar de haber podido hacer virguerías gastronómicas, Tibur escogió seguir la estela clásica iniciada por su aitona y ser fiel al negocio familiar.

Si había una palabra que definía de manera clara e inequívoca a Tibur, ésta era la de "guisandero". Porque sí, era cocinero, como tantos, pero lo que le gustaba a este donostiarra tan grande como noble era salsear, en el más amplio sentido de la palabra. Tiburcio y Casa Tiburcio eran solera, clasicismo, tradición, producto... En su barra se comía una de las más suculentas tortillas de patatas de la Parte Vieja así como algunos de los pintxos más auténticos y personales del barrio, y el final del mostrador era un es-

pectáculo de cazuelas de txipirones, callos, bacalao al pil-pil, ajoarriero... y demás guisotes típicos del acervo vasco, elaborados a la manera de antaño, con tiempo y con cariño.

### Un alma generosa

De todas formas, donde mejor se comía en Casa Tiburcio era en la "mesa social" que Tibur montaba en la zona de barra y donde se juntaba, incluyéndole a él, lo mejor de la fauna deambulante y txikitera de la Parte Vieja. Todos los días, a la misma hora, en esa mesa se servía un menú común popular que era un auténtico deleite, bien regado de buen vino cosechero, que se disfrutaba a dos carrillos mientras los comensales intercambiaban historias, chascarrillos y vivencias. Todo el mundo era bienvenido en aquella mesa convivial y popular: desde los habituales amigos de diario de Tibur hasta proveedores, visitantes o algún otro periodista que "casualmente" se dejaba caer por allí de cuando en vez. Un ejemplo de generosidad que ilustra muy gráficamente el corazón de oro que bombeaba la sangre de este hacendoso e incansable chef.

Y ojo, porque este carácter popular, espléndido y familiar no impedía a Tibur ser una persona dinámica que se animaba a innovar en la medida de lo posible sus pintxos y platos. De hecho, este inquieto cocinero siempre se animaba a participar en diversos concursos y certámenes logrando, en no pocas ocasiones, honrosos resultados. Su pintxo de Taco de bacalao con verduritas fritas, por poner un ejemplo, ganó en 2013 el Premio al mejor maridaje con sidra en la feria "Sagardo Apurua". Y en 2015 sorprendió a propios y extraños cuando ganó el Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos con un taco de bonito marinado con soja, un bocado sencillo pero efectivo que convenció al jurado y se superpuso a propuestas que, tal vez lo superaban en apariencia y "modernéz", pero no en contenido, sabor y equilibrio.

Y es que el sabor, la calidad, el buen gusto, el cariño a la hora de elaborar los platos... es lo que marcaba la diferencia en Casa Tiburcio. Su impresionante barra de pintxos que podía llegar a albergar 600 bocados en miniatura de unos 40 tipos diferentes podía parecer, a simple vista, una barra más de lo Viejo, pero había una diferencia sustancial con los bares turísticos que lo fueron rodeando cada vez más: en Casa Tiburcio los pintxos tenían alma, carácter, personalidad, enjundia... eran, al fin y al cabo, un reflejo del carácter de su creador.

Esa personalidad abierta y generosa, sumada a un carácter extrovertido y bonachón hicieron que Tibur viviera rodeado de amigos, y no es casualidad que cuando a finales de la pasada década, presionado por la economía y la salud, decidió vender el restaurante, un numeroso grupo de amigos, cerca de una centena, le tendieran una “emboscada” en un conocido restaurante, llevándole engañado y ofreciéndole una fiesta digna de una “celebrity” en la que no faltaron ni las angulas, las de ojos de verdad, uno de sus manjares favoritos. Ni es de extrañar que, a pesar de encontrarse ya retirado de los fogones, Tibur siguiera invitando con frecuencia a sus amigos y conocidos a disfrutar de su cocina, organizando reuniones en petit comité en la Sociedad Euskal Billera en las que los afortunados que teníamos la suerte de ser convocados disfrutábamos de esos manjares que hoy ya solo se degustan prefabricados o, sencillamente, no se comen, como el soberbio marmitako que nos preparó en 2022, cuando empezaron a arreciar los efectos de la pandemia o los birigarros en salsa con que obsequió nuestras papilas en 2023.

En 2024 no había habido “toque de corneta” de Tibur, y aunque en más de una ocasión lo habíamos comentado, no le habíamos dado más vueltas. Y tengo que admitir que a pesar de la amistad que me unía con él no me había percatado de que llevaba ya un tiempo sospechosamente largo “missing”. El pasado domingo, al sentarme al ordenador y empezar a recibir whatsapps fui consciente del porqué cuando ya era demasiado tarde. Así que a falta de darle un último abrazo en vida le dedico este artículo que termino de redactar entre lágrimas como muestra de mi agradecimiento por haber sido una de las personas más respetuosas hacia mi trabajo de las que he tenido la gran suerte de frecuentar.



Gracias Tibur, por hacernos parte de tu vida y de tu trabajo, por habernos ayudado siempre y de mil maneras, por haber estado ahí, a mano y disponible, incluso cuando te podías haber escaqueado. Cómo vamos a echar de menos tu enorme figura y tu inmensa bondad, amigo... qué brecha dejas en nuestros corazones. Mila esker, lagun!!



# 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

**KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)**

# KATTALIN: ¿CARNE O PESCADO?

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

Si vamos al Kattalin, hay que probar la carne. Juanma Garmendia, quien fundara en su día este templo de la parrilla junto a Arantxa Agirrezabala puso, y valga la redundancia, toda la carne en el asador para que Kattalin fuera un lugar reputado por el tratamiento y la calidad de las cintas de vacuno con las que había bregado toda su vida desde su condición de carnicero. Tras su fortuito fallecimiento en mayo de 2020, su mujer honra su memoria cuidando al máximo tanto la carne como el resto de los productos que pasan por la parrilla, el horno y los fogones de esta cada vez más respetada casa de comidas.

**A**l preguntarle por sus preferencias personales entre la carne y el pescado, no obstante, Arantxa es más ecuánime: "Me gustan ambos y depende de las circunstancias. Me gusta mucho el pescado, especialmente el rodaballo y la lubina, entre otros, así que si salgo fuera me gusta probarlos y normalmente pido pescado. Pero si me quedo en casa con los chavales ni lo dudamos: la Txuleta con los piquillos".

Al hablar de la carne cuesta todavía, y me temo que costará siempre, separar la memoria de Juanma Garmendia de este restaurante, y su nombre y su legado siempre salen a relucir. "Él había sido carnicero" recuerda Arantxa, "su mundo era la carne y lo conocía muy bien. Era un profesional de la carne, y siempre decía que el cliente tenía que esperar a la txuleta, no la txuleta al cliente. Y no solo era la carne. Le gustaba sacar todas las cosas en su punto... el trabajo de cocina era muy importante para él. También tenía su temperamento... cuando alguien pedía una Coca-Cola con la carne era capaz de salir al comedor con el cuchillo" rememora entre risas. "También discutíamos mucho, pero daría lo que sea por tenerle aquí, en la mesa, discutiendo".

Sea como sea, Juanma Garmendia y su filosofía siguen vivas, y muy vivas, en la carta y en la filosofía de este restaurante, y más ahora que su hijo menor, Ander, ha dado definitivamente el paso de

quedarse a apoyar la labor de su madre. "Ha empezado a venir fijo desde octubre, y ya para quedarse", afirma Arantxa orgullosa.

## Un paseo por las delicias de Kattalin

Nos dejamos, por lo tanto, llevar por Arantxa y por Ander en nuestra última visita a Kattalin empezando por un plato de rabiosa temporal, los gibelurdines con hongos a la plancha, un producto que tiene una gran significación en esta casa, ya que el padre de Arantxa, Felipe Agirrezabala, fue un buscador acérrimo de setas, afición que además le sirvió para ganarse unas perras.

"El aita tuvo un problema de salud y le concedieron la incapacidad absoluta con 55 años... y como podía ir al monte se dedicó a los perretxikos. Iba al Pirineo con cestas, recogía zizas, hongos, gibelurdines... proveía a Akelarre, a Argiñano, a Zuberóa, a Lanciego... era muy meticuloso y lo ponía todo muy "txukune", clasificado en cestas... se pasaba horas limpiando las setas y nosotros (refiriéndose a su hermana y a su hermano) le ayudábamos... Para nosotros era un juego y hoy en día me siguen encantando las setas".

Ese cariño hacia el producto queda patente en el plato comentado, que sale a la mesa en su punto ideal, al igual que los callos caseros, no contemplados en el menú inicial por Arantxa pero a los



1.- Gibelurdinas y hongos a la plancha



2.- Callos caseros



**KATTALIN ERRETEGIA**

**Katea, 4 (junto al Polideportivo) - BEASAIN**

**Tf: 943 88 92 52**

**[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)**



que no nos podemos resistir al verlos en la barra. "Los tengo a menudo en el menú del día y esos días aprovecho para ofrecerlos como pintxo en barra y salen muy bien".

La propuesta de Arantxa sigue con su mítica ensalada de cogollos con txipiones, almejas y langostinos, plato "gourmand" que dirían los franceses, para comer a cucharadas debido al exquisito sabor de la combinación de sabores, sabiamente acompañada del crujiente de los cogollos (no lechuga) que los acompañan y el acertado aliño.

Pasamos a la parrilla con el pulpo, que en esta casa también se cuida especialmente vigilando al máximo su cocción para que quede "al dente" y aplicándole un punto mínimo de parrilla que sirva para aportar ese sabor a humo que lo hace tan especial.

Eso sí, la estrella de hoy, aunque remataremos los salados con un poco de carne, es el cogote a la parrilla que decora nuestra portada. Arantxa nos demuestra que, efectivamente, aunque la carne es su caballo de batalla, el pescado en esta casa se cuida igualmente bien, y es que preparar un cogote a la parrilla no consiste solo en coger el pescado y echarlo a las brasas, como bien nos explica esta parrillera

en la completa receta adjunta.

Y finalmente, una txuleta de tamaño mediano por eso del "que dirán" y un buen flan casero que cumple todos los estándares de esta casa de cocina tradicional y buen gusto completan un festín del que guardaremos un grato y muy largo recuerdo.

### Invierno en Kattalin

No nos queda sino recomendar a nuestros lectores esta casa para las citas y compromisos que puedan llegar en la estación hibernal. Arantxa nos recuerda que ya han empezado las alcachofas, que se ofrecen salteadas con hongos y/o con jamón, la sopa de pescado que vuelve a ser uno de los platos más solicitados, las alubias de Arriaran, con las que está encantada... todo ello sin olvidar que en Kattalin pueden solicitarse otras exquisiteces como la ensalada de bogavante, que goza de un renovado éxito, el marisco en todas sus formas que este año está, nos cuenta, espectacular... y por encargo, siempre está disponible el cordero, cochinito o cabrito al horno, productos que se bordan en esta casa.



3- Ensalada templada de txipiones y almejas



4- Pulpo a la parrilla

# Cogote de merluza a la parrilla

## INGREDIENTES:

Un cogote de 1,5 Kg; Aceite de oliva; Ajo; Cayena; Piparras frescas; Vinagre de sidra y Sal

## ELABORACIÓN:

Conseguir un buen cogote, mejor de anzuelo pues suele tener más cuerpo y mejor textura, de una merluza fresca, que tenga el ojo vivo y la agalla rosa.

Cortar la cabeza y un pedazo de lomo que nos quede en 1,5 Kg. aproximadamente. Darle la vuelta, quitarle la agalla, los ojos y el rozo del hueso central, así como las pieles negras de las aletas y el interior y las espinas principales. También retiraremos la kokotxa que añadiremos al final del proceso antes de la presentación. Embadurnamos bien el cogote en aceite de oliva (la tendencia generalizada es en girasol, pero yo creo que el oliva da otra alegría) y lo colocamos abierto en la besuguera con la piel hacia abajo.

Tostar bien la piel unos 10 minutos, darle la vuelta y dejar al fuego otros 7-8 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza, la brasa...

Pasamos el cogote a una fuente metálica, retiraremos el huesito del medio, el que va entre los dos lomos y

## La receta de...

**Arantza Agirrezabala**  
KATTALIN ERRETEGIA  
(Beasain)



terminamos de limpiar las pieles negras sobrantes. Para el refrito, por una parte, echamos el vinagre de manzana directamente encima del pescado mientras en un cazo calentamos un buen chorro de aceite de oliva. Cuando esté bien caliente, añadimos un par de ajos o tres laminados, un puñado de piparras frescas y una o dos cayenas. Cuando se doren los ajos lo volcamos sobre el cogote, recogemos en la bandeja los jugos de éste y el refrito, lo volvemos a calentar y echar sobre el pescado y lo servimos bien caliente.



5.- Truleta a la brasa



6.- Flan casero con helado de vainilla

# "ABRIENDO" LA CULTURA DE LAS OSTRAS



**La Escuela de Cocina Aiala de Karlos Arguiñano, en Zarautz, fue el escenario de una didáctica demostración de apertura de ostras ofrecida por Comercial Aurki a la Hostelería.**

**E**l pasado 3 de diciembre, las dependencias de la Escuela de Cocina Aiala, la "academia culinaria" de Karlos Arguiñano, fueron testigo de una reunión de profesionales de la hostelería que cuchillo, o mejor dicho, punzón en ristre se dispusieron a abrir unas cuantas docenas de ostras. El impulsor de dicho encuentro fue Galder Agudo, responsable de la Comercial Aurki, que ha incluido entre sus referencias las ostras de la casa Daniel Sorlut de la zona de Marennes-Oleron, al norte de Burdeos. Desde Aurki no sólo quieren comercializar dicho producto, sino que les preocupa el hacer pedagogía y enseñar a los hosteleros a trabajar y conocer las características del mismo.

Así, de la mano de Mon, responsable local de la prestigiosa casa francesa, los presentes recibieron una breve pero intensa y muy didáctica "Master Class sobre las ostras en general y las de Sorlut en particular, que fue seguida de un taller de apertura de las mismas. Mon explicó cómo debemos aplicar el punzón para abrir las ostras con eficacia y seguridad aunque eso sí, todos los presentes fueron pertrechados con guantes metálicos para evitar cortes y guantes de plástico para no ensuciarse.

Los asistentes tuvieron, así, la oportunidad de ejercitar su habilidad con este producto que parece complicado de abrir pero que no lo resulta tanto tras aprender una serie de pautas sobre cómo sujetar la ostra, cómo blandir el cuchillo y cómo aplicar la fuerza (más bien la maña) que nos permitirá acceder al interior del molusco y a su anhelada carne.

## Sobre Sorlut

En 1930, George Sorlut funda la empresa en una pequeña cabaña de pescadores, cavando con sus propias manos los estanques, llamados claires, en los que ahora se termina la crianza de la ostra. Daniel y Chantal Sorlut, la segunda generación, crean una variedad que identifica a la casa, la reconocida internacionalmente Especial Daniel Sorlut y en 1994, Laura, nieta del fundador, impulsa el desarrollo tecnológico y la implantación internacional de la compañía, presente ahora en varios países.



ESTAS NAVIDADES  
DISFRUTA DE

*Aurki*  
EN TU MESA

*Gabon  
zoriontsuak!*



★ NUESTRA SELECCIÓN GOURMET ★



COMERCIAL  
**AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos  
Muntgorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN - Tf: 943 33 25 77  
e-mail: donostia@comercialaurki.com • www.comercialaurki.com

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

### GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

## SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

## ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

## ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

## ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

## SAGAROTEGIAK

### ATAUN

Urbitarate..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

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

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

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

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

### IDIAZABAL

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

### OLABERRIA

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

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

## ORDIZIA

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

## SEGURA

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

## PENTSIOK

### MUTILOA

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

### ORMAIZTEGI

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

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

### ZEGAMA

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

## NEKAZALTURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreita..... 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 Multzoan.** Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- **Garagardo artisauen katak.** Catas de cerveza artesana.



## GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.
- BEASAIN** ■ **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)
- IDIAZABAL** ■ **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. [www.idiazabaiturismo.com](http://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](http://www.delikatuz.com)
- ORMAIZTEGI** ■ **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- SEGURA** ■ **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)
- ZEGAMA** ■ **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. [www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza)
- ZERAIN** ■ **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



Aitor Buendía

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

## EL MEJOR PINTXO DE PIQUILLO DE LODOSA ES DE... ¡BOMBÓN!!



Los miembros del jurado valoraron aspectos como el sabor, la presencia del Pimiento, la presentación y la limpieza de las tapas. El objetivo final no era otro que el de reflejar las características que definen a este producto excepcional.

Un año más, ocho promesas de la cocina se enfrentaron en una gran final para demostrar el enorme valor gastronómico que posee una de las grandes joyas de la huerta. Nada menos que el ‘oro rojo navarro’, el Pimiento del Piquillo de Lodosa. Y, finalmente, el VI Máster Tapas de Pimiento del Piquillo de Lodosa coronó a **Alma Moreno**, de la Escuela de Superior de Hostelería de Madrid, como vencedora gracias a su tapa ‘Bombón del Piquillo’. “Es una tapa muy sencilla, ya que sus únicos ingredientes son huevo frito, chocolate y, por supuesto, Pimiento del Piquillo de Lodosa”, explicó la estudiante de hostelería en Madrid a nuestro programa de “La Ruta Slow”.

La competición, organizada por el Consejo Regulador de la **DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa** en colaboración con Reyno Gourmet, reunió a estudiantes de Escuelas de Hostelería de toda España. El resto de los participantes en la final fueron:

- Marcos Iván Sánchez, de la Universidad Laboral de Albacete
- Óscar Ramos, del IES Peñacastillo de Santander
- Raúl Causapie, del CIPF nº1 de Guadalajara
- Adrián Relloso, de ITM Miranda de Miranda de Ebro
- Isabella Trejos, de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
- Mijael Eymar, del CI Burlada de Navarra
- Daniel de Lamo, del IES Gregorio Prieto de Valdepeñas, Ciudad Real.

Los platos fueron evaluados por un jurado de prestigio presidido por el cocinero Sergio Fernández, e integrado por **Nicolás Ramírez**, del restaurante Tubal de Tafalla, y **Jesús Aguirre**, presidente del Consejo Regulador de la DOP Pimien-

to del Piquillo de Lodosa. Los miembros del jurado valoraron aspectos como el sabor, la presencia del Pimiento de Lodosa, la presentación y la limpieza de las tapas. El objetivo final no era otro que el de reflejar las características que definen a este producto de calidad excepcional: sabor, suavidad, creatividad y valentía. Y esos valores se plasmaron claramente en la tapa ganadora. “El plato se compone de varias partes, pero la principal es un fumet rojo con pimiento del piquillo, almidonado con el arroz. Tiene un sabor a pimiento muy intenso, y, aunque lo he contrastado con el pilpil, se mantiene. Por encima, lleva el bacalao confitado a baja temperatura y unos discos de pimiento del piquillo de Lodosa chamuscados con soplete, para reinterpretar ese quemadito del pimiento recién sacado de la lumbre”, declaró la nueva ‘maestra’ de este delicioso producto estrella de la huerta navarra.

Escuchar aquí el reportaje emitido en “La Ruta Slow





**Jone Karres**  
Periodista y guía turística

## PRESENTACIÓN DEL LIBRO "MAMIA" EN EL BASQUE CULINARY CENTER



El libro contiene 50 relatos que exploran la vida profesional y personal de mujeres que han dedicado su vida al trabajo en distintos sectores de la gastronomía y nos han dejado un valioso legado culinario.

La palabra "Mamia" evoca preciosos recuerdos que me catapultan directamente a la infancia. La deliciosa cuajada con miel que nos preparaba la amona con mucho mimo. Se trata de la esencia, de elaboración artesana, de producto, de masa madre, de tradición y la transmisión de lo que somos y amamos.

Para mí la cocina vasca es femenina. Ella goza de un prestigio que ha trascendido fronteras y ha inspirado nuevas generaciones. Sin embargo, ellas, las mujeres que la han marcado y vertebrado, nunca han tenido la visibilidad ni el reconocimiento social que merecen.

El jueves 12 de diciembre se presentó el libro "Mamia" en el Basque Culinary Center, con el espíritu de homenajearlas, un precioso y necesario proyecto, impulsado junto a Hazi Fundazioa y desarrollado por Mantala Basque Gastronometry.

El libro contiene cincuenta relatos que exploran la vida profesional y personal de mujeres, como reconocimiento a todas ellas que han dedicado su vida al trabajo en distintos sectores de la gastronomía, han impulsado innovación y riqueza a nuestra tierra y nos han dejado un valioso legado culinario. Son de distintas generaciones, todas creativas, transformadoras, valientes, currantes, comprometidas, talentosas... en fin, maravillosas.

Entre ellas, Elena Arzak, Angelita Alfaro (cocinera y divulgadora), Mari Mar Churruca (Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía), Amaia Arguiñano (bodega de K5), Luisa López (cocinera, jefa de sala), Elena Romeo (doctora en Ciencias Gastronómicas) o Pili Manterola (cocinera y parrillera de Iribar).

Cocineras, investigadoras, viticultoras, divulgadoras, ganaderas, alfareras, sidreras, empresarias o agricultoras. Todos sus perfiles cohesionan para integrar un patrimonio

culinario único, crean un ecosistema y realmente retratan la variedad gastronómica del territorio.

Junto a Joxe Mari Aizega, director general del BCC, asistieron Amaia Barredo, consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Imanol Zubelzu, coordinador de Mantala, y personas del mundo gastronómico vasco.

Fue realmente emocionante poder compartir el momento con todas ellas, y poder darles las gracias. A mí, como mujer que se dedica al turismo y periodismo gastronómico, me llena de orgullo saber que tenemos tantos referentes femeninos en los que nos podemos inspirar. Ésta ha sido una buena ocasión para poder conocerlas y reconocerlas. Eskerrik asko, emakumeak!

El libro ya está disponible en castellano y euskera en Elkar y BCC por un precio de 42€.

### Jone Karres Azurmendi

Periodista y guía gastronómica  
Adorebasque/Master de Turismo Gastronómico en el BCC





**Miguel Pocovi**  
Catedrático de Bioquímica

**Cuando observemos en la corteza de un jamón restos de moho, es señal de que ha permanecido en bodega y un marchamo de calidad.**

## CÓMO ELEGIR UN BUEN JAMÓN IBÉRICO

**E**l jamón es un manjar que cuando lo has probado repites seguro, ya lo dice el refrán: "más infieles hizo cristianos el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición". El "diamante" de los jamones es el de cerdo ibérico por su sabor único y especial, pero bajo esa denominación hay varias categorías de diferente calidad, que conviene tener en cuenta si queremos hacer una buena elección.

### No queda otra: hay que ser racista

Una de las principales características

que distinguen los jamones ibéricos deriva de la pureza de la raza de los animales. Investigaciones icnológicas descubrieron que el origen de estos cerdos es una especie de jabalí, "Suidichnus galani", que habitó hace más de 100.000 años en el Parque Nacional de Doñana y dejó sus huellas en el acantilado del Asperillo, cerca de Matalascañas.

Actualmente del cerdo de la raza ibérica disponemos de 6 variedades: dos negras (lampiño -carece de pelo- y entrepelado) y 4 coloradas (retinto, rubio andaluz, manchado de Jabugo y torbiscal). Todas ellas poseen una altísima capacidad para acumular grasa intramuscular, presentan la peculiaridad de tener orejas largas y caídas, hocicos alargados, patas altas y largas que facilitan el pastoreo, y sus pezuñas son negras, de ahí la denominación "pata negra". Por lo tanto, si el jamón es estilizado, la caña es fina, y la pezuña es negra y estrecha es señal que procede de un cerdo de raza ibérica.

La única raza permitida para el cruce con el cerdo de raza ibérica es la duroc. La raza duroc procede de Estados Unidos y es un cruce entre la red jersey y old duroc. Las condiciones genéticas del duroc son perfectas para cruzarlo con los ibéricos, porque poseen, también, una buena la capacidad de infiltrar la grasa en el músculo, y además entre todas las razas de porcino blanco, es la más resistente a los patógenos. Para que un jamón sea "ibérico" la normativa exige que cuente como mínimo con un 50% de pureza de esta raza ibérica, aunque los de máxima calidad son los 100% ibéricos, procedentes de cerdos en que ambos progenitores son de raza ibérica testificada. Por lo tanto, en función del factor racial del macho, el jamón ibérico resultante podrá ser de 100%, 75% o 50% de raza ibérica.

### Son lo que comen los cerdos

"Somos lo que comemos", decía el filósofo y antropólogo alemán, Ludwig Feuerbach, y lo mismo podríamos decir de los cerdos: "son lo que comen", porque el depósito de su grasa refleja la composición de la dieta que consumen. Esto ocurre en el cerdo gracias a que su estómago es de una sola cavidad, a diferencia de los rumiantes que tienen un estómago compartimentado, y en el rumen se produce la descomposición drástica de los alimentos, por lo que su grasa no re-

fleja lo que comen. La dieta que ha consumido un cerdo se notará en sus jamones, de hecho cuando se alimenta a los cochinos con harinas de pescado, se observa un desagradable regusto a sardinas. Si el cerdo come bellotas sus jamones tenderán a tener gusto a bellotas y la composición de su grasa será parecida a la grasa de estas.

Por lo tanto, otro distintivo de calidad de un jamón es el tipo de alimentación de los gorrinos. Los de "cebo-campo" son alimentados con piensos, han estado al aire libre en su última fase de engorde y quizás han comido algunas bellotas, aunque abundante hierba. Los de "cebo" son, alimentados con piensos en régimen intensivo. Los de máxima calidad son los de montanera o bellota. La montanera (de monte) constituye el último periodo de engorde del animal que tiene lugar en la dehesa. La dehesa está poblada por encinas, alcornoques y quejigos, todos productores de bellotas y con diferentes épocas de fructificación que se solapan, además abunda la hierba, setas y frutos del otoño, todos ellos suculentos manjares para los puercos. La alimentación durante la montanera es de suma importancia, por una parte la bellota le aporta buenos nutrientes, y la hierba antioxidantes, que producirán una grasa más insaturada y menos oxidable. Los cerdos gracias al su fino olfato, distinguen las bellotas por su aroma y seleccionan las más dulces de las amargas. Las pelan con los labios y dientes desechando la corteza del fruto, y además les encanta combinar las bellotas con la hierba para refrescarse y mitigar la astringencia de la misma. La parte decortificada de las bellotas tiene un 6-7% de grasa, la cual contiene un 65-70% de ácido oleico, que irá en gran parte, y en última instancia, a la grasa de los jamones. La grasa de cerdo ibérico de montanera, es decir que ha comido bellotas, contiene cerca del 60% de ácido oleico, cuyo punto de fusión es de 16°C, es decir, por debajo de esa temperatura es sólido y por encima líquido. Este ácido graso es muy beneficioso para nuestra salud y es el constituyente principal del aceite de oliva, de ahí viene su nombre. Por esa razón, si dejamos el aceite de oliva en invierno al exterior y la temperatura baja mucho, el aceite solidifica. Lo mismo ocurrirá al cortar el jamón rico en ácido oleico y dejarlo en el plato, si la temperatura supera los 16°C, se fundirá parte de la grasa aumentando la adhesión a su superficie. Cuanto más contenido de ácido oleico tenga el jamón mejor será su textura, brillo y untuosidad, al cortarlo y dejarlo a temperatura ambiente sudará (momento en el que su grasa funde), y será cuando adquiera su máximo esplendor, esto provocará que las lascas se adhieran al plato o al cuchillo con más intensidad, de ahí el dicho "el buen jamón ibérico suda, llora y se pega al plato", y por esa razón el "jamón con chorreras", cuya grasa fundía, era considerado de máxima calidad y un lujo que muy pocos se podían permitir.

### El gocho tiene que sudar sus jamones

Una marca de artículos deportivos hizo su campaña publicitaria 2007 con el eslogan: "Suda el jamón, que así te pones bombón", refiriéndose a que nuestros muslos, en argot "jamones", suden para ponernos "cachas". Lo mismo debe hacer un cerdo ibérico: ejercicio físico. El ejercicio que realiza el animal durante la montanera en la dehesa permite que las grasas se infiltren entre las fibras musculares y que tenga unas buenas reservas de glucógeno en sus músculos. Las re-

servas de glucógeno aumentan en función del ejercicio físico que realiza un animal. Así, los animales de cebo controlado, que apenas se mueven tendrán pocas reservas de glucógeno muscular, en cambio los animales de montera o camperos que hacen ejercicio continuo tienen reservas altas de glucógeno. Tras el sacrificio deja de fluir la sangre al músculo —el corazón del animal no bombea la sangre—, y por tanto, dejamos de aportarle oxígeno, a la vez que no le llegan nutrientes. Sin embargo, si el músculo tiene unas reservas energéticas en forma de glucógeno este le sigue aportando energía y se transforma en ácido láctico. Este ácido al no poder ser retirado por el flujo sanguíneo, aumenta la acidez de la carne. Mientras haya reservas de glucógeno en el músculo se producirá ácido láctico, aumentando acidez hasta que llega un momento que se agota este glucógeno y la carne ya no se acidifica más. Es fundamental que la carne alcance un buen grado de acidez para que se conserve bien y tenga un buen color, textura, y características organolépticas, pero si las reservas de glucógeno son escasas, nunca se conseguirá.

Si ves un jamón con la pezuña desgastada, es una señal indicativa de que el animal ha realizado ejercicio físico, con gran probabilidad al aire libre y en la dehesa.

## El curado, sí que importa

El aroma, es decir el perfume y olor agradable, que desprende un jamón es uno de los atributos que más valora el consumidor. Las condiciones de humedad y temperatura de las bodegas/secaderos durante el envejecimiento de los jamones, promueven el desarrollo de levaduras y mohos.

Las levaduras las utilizamos para fabricar el pan, la sidra, la cerveza, o el vino. Las que están presentes durante el procesado del jamón son las levaduras de origen marino, que tienen la capacidad de reproducirse bajo ambientes marinos (alta concentración de sales y baja temperatura), características del curado los jamones, además solo crecen sobre la capa externa del jamón por ser aerobias (necesitan oxígeno). La levadura *Debaryomyces hansenii* es la predominante en los jamones españoles y durante el curado forma compuestos que les proporcionan un olor y sabor agradables.

Los mohos son hongos filamentosos que están presentes en lugares húmedos con escasa luminosidad. Existen una gran cantidad de alimentos que contienen mohos beneficiosos, basta recordar lo sabrosos que están los quesos con mohos como La Peral, Gamonéu, Cabrales, o un Camembert. Las especies más frecuentes de mohos en los jamones son del género *Penicillium* (del latín *peniculus*, pincel, por la forma que adquiere el hongo) y *Aspergillus* (por parecerse al aspersorio usado para dispersar agua bendita). Los mohos participan en la rotura de proteínas y de las grasas generando compuestos que potencian el aroma y sabor de estos productos, como el alcohol de



setas, octenol (1-octen-3-ol), que confiere notas agradables a champiñón. Por otra parte, el micelio de estos mohos (una estructura similar a raíces muy tupidas) protege a las piezas de la pérdida excesiva de humedad, entrada de oxígeno y luz, lo que disminuye la oxidación de la grasa. Por tanto, la presencia de mohos ralentiza la curación de los jamones y potencia el "bouquet" específico de cada bodega, es decir, la formación de compuesto, que junto con las levaduras y mohos, le otorgan al producto curado un excelente aroma. Por lo tanto, cuanto más tiempo permanece un jamón en bodega mejor sabrá, y de ahí el refrán: "No compres cosa vieja que no sea vino, jamón o teja". Cuando observemos en la parte externa o corteza de un jamón restos de moho, es señal de que ha permanecido en bodega/secadero y constituye un marchio de calidad.

## El color de los precintos permite diferenciarlos

**Precinto Negro:** Jamón de Bellota 100% Ibérico. Certifica que ambos progenitores del cochino eran 100% de raza Ibérica, y que en su última etapa de engorde estuvo en montanera alimentándose de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa. **Precinto rojo:** Jamón de Bellota Ibérico. Son cerdos del 75% o 50% de raza Ibérica (viene indicado en el precinto) y que en su etapa de engorde estuvieron en montanera. **Precinto verde:** Jamón de Cebo de Campo. Procede de ejemplares del 100%, 75% o 50% de raza Ibérica (lo indica la etiqueta) alimentados con piensos de cereales y leguminosas y que han estado en el campo comiendo hierbas pero probablemente en un periodo que no había bellotas. **Precinto blanco:** Jamón de Cebo Ibérico. Procede de cerdos del 100%, 75% o 50% de raza Ibérica, en este han sido alimentados en granjas sólo con pienso.

Las DOP del Jamón Ibérico solo usan precintos y vitolas de colores negro, rojo y verde, todas ellas con pureza de raza Ibérica mínima del 75%, esto es consecuencia de que las DOP decidieron, para elevar el listón de calidad, no permiten, ni productos de un 50% de raza, ni de cebo. Disponemos de cinco DOP de Jamón Ibérico: 4 españolas (Dehesa de Extremadura, Guijuelo, Jabugo y Los Pedroches) y una portuguesa (Presunto de Barrancos).



**Xabier Gutiérrez**  
Cocinero y escritor

## “MI CUMPLE”

**S**an Sebastián. 25 de diciembre de 2044. Navidad.

El abuelo es muy aficionado a los Legos. Hoy, por mi cumpleaños, me ha regalado uno enorme. Estoy contento porque es muy chulo, tiene muchas piezas y estoy deseando empezar a montarlo. Tiene un libro de instrucciones que es súper gordo. Yo creo que tiene más de doscientas páginas. El abuelo ha dicho que parece un listín de teléfonos. Yo no le he entendido que tenía que ver los listillos en todo esto y tampoco sé lo que es un teléfono, pero el abuelo me lo ha explicado:

Debía ser un aparato muy antiguo que se usaba antes del chip que llevamos todo el mundo detrás de la oreja y que nos implantan por obligación nada más nacer. Sirve para todo. Hablar, conocer cosas, ver cine y lo que queramos. Bueno, pues eso, antes lo hacía un aparato enorme que se llevaba en los bolsillos y que todo el mundo te lo intentaba mangar. Y después me ha dicho que antes esos aparatos eran aún mayores, casi del tamaño de una caja de zapatos, y estaban encima de un armario y no se podían mover y que para poder llamar había un listín donde estaban escritos los números de teléfono de todo el país. Un enteradillo que los sabía todos y los ponía sobre un papel. Y tenía miles de páginas y que incluso se hacían pruebas de fuerza para ver quien era capaz de romperlos. Esto último creo que no es verdad. El abuelo siempre anda de bromas. Osea un tarugo de papel le he dicho y el abuelo se ha reído un montón. Lo de ahora es mucho mejor le he dicho. Entonces ha torcido el morro y me ha dicho que no. Que ahora estamos siempre a su merced. Vigilados.

¿A merced de quién? Le he preguntado. Él me ha dicho que ya me lo ha explicado un montón de veces y enseguida me he dado cuenta. Del poder. “Si me lo cuentas cada dos por tres, cómo me he podido olvidar” le he dicho riéndome. Él también se ha reído.

Después hemos empezado a montar el Lego. Todavía no os había dicho qué era. Un tren. El Orient Express. Según me ha dicho el aita debía ser un tren muy antiguo que iba desde Londres a Estambul, aunque después cambió el recorrido incluyendo París, Atenas y otras ciudades. Luego me ha dicho que era un tren de lujo. Pero yo esa palabra no la conocía. ¿Qué es el lujo? Le he preguntado.



El abuelo ha bufado y he pensado que tal vez él tampoco lo sabría a juzgar por lo que ha tardado en responder.

Me ha dicho que el lujo es sinónimo de riqueza, de abundancia y de cosas caras. Luego me ha dicho que también era un lujo poder tener un nieto cerca como yo y me ha dado un beso. Yo no he terminado de entender esto último. Pero parece ser que sí, el lujo es tener algo caro. Yo siempre he oído al aita decir que los pisos en esta ciudad son un lujo. Entonces le he preguntado si este piso donde vivíamos es un lujo y me ha dicho que sí, pero que no debería ser así. Osea que un piso puede ser un lujo o no. Y de qué depende le he preguntado. Me ha dicho que depende de lo de siempre, a lo que yo ya tenía la respuesta preparada. Del poder. Ha echado una carcajada.

Luego le he preguntado que qué era la Navidad y me ha explicado que parece ser que es el cumpleaños de un señor. Yo no sabía quién era ese tal Jesús, pero según me ha explicado era un señor que vivió hace mucho tiempo. Me lo ha dicho bajito porque parece ser que allá por el 2030 se prohibieron todas las religiones y no se puede hablar ni enseñar nada de ellas y este tipo parece ser que formaba parte de una muy importante. Luego me ha dicho que no era un tipo cualquiera sino un señor muy majo con melena que daba mitines a la gente y que luego se las hicieran pasar canutas y que por eso tenía muchos seguidores. Osea, un rocker.

Estamos montando el vagón restaurante y está súper chulo. Hay un cocinero con un pollo enorme y camareros elegantes. Varias sartenes y pucheros y un pez que parece un besugo tieso. Entre las instrucciones había una carta de cuando el tren se inauguró. Me la ha leído y se me ha hecho la boca agua.

Pollo asado con tocino. Faisán relleno de codorniz. Conso-mé de ave. Poulardas rellenas de hígado de oca. Lubina fría Brillat-Savarin. Vaca a la moda. Esta última me ha resultado muy graciosa. Me imagino a la vaca con un vestido de minifalda. El abuelo se ha reído mucho. Luego ha dicho que en aquel tiempo el asunto de las verduras como que no.

Es injusto que mi cumpleaños se solape con la Navidad. Todos están de fiesta y tengo menos regalos. Y me suelen decir “Felicidades, Jesús”. Ahora entiendo por qué lo hacen.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jentilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



## URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf. 943 18 01 19 • [www.urbitartesagardofegia.com](http://www.urbitartesagardofegia.com)

ASADOR

ERRETEGIA

## KATTALIN



Especialidad en **chuleta**  
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN  
[asador@kattalin.com](mailto:asador@kattalin.com) • [www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

943 88 92 52





**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.**

**H**ace 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 abrigo, 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.



**ALBOKA**  
Plaza de la Constitución 8  
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN  
Tlf.: 943 42 63 00    albokaartesania@hotmail.com  
Shop On Line: [www.albokaartesania.com](http://www.albokaartesania.com)

## CERVEZA ARTESANA

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

**T**odas las personas, cuando leemos siglas sabemos o intuimos a qué se refieren. En los coches HDI, ECO, GTI, 4 MATIC, son términos que sabes qué 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 qué es lo que ponen en la lata más allá del nombre (a veces ni eso, que ponen unos nombresitos...) y solo se mueven o por marcas, nombres, o te dicen que quieren un estilo sin saber qué significa o que sea un estilo de cerveza.

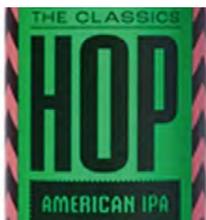
Vamos con unas cuantas para hacer más sencilla la elección de una buena birra y por lo menos saber lo que te gusta y qué te puedes encontrar dentro.

- **ABV**, grado alcohólico de las cervezas (y otras bebidas).
  - **IBU**, medida del grado de amargor en la cerveza, mide los alfa 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**, doble 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 resulta turbia ala 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**, doble 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 supuesto, habrá más lecciones para adentrarnos en el mundo de la buena cerveza. Brindemos... Hopa!!

**Liteo Leibar**

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



## DI...VINOS

BOHIGAS  
BRUT NATURE  
RESERVA  
(D.O. CAVA)

**C**aves Bohigas es una bodega elaboradora de vinos y cavas con más de ocho siglos de historia.

Se sitúa en un enclave privilegiado de la comarca del Anoia, en Òdena (Barcelona), con más de 35 hectáreas de terrenos planos y un clima mediterráneo-continental. Desde hace más de ocho siglos, la familia cultiva sus viñas bajo la influencia del río Anoia, respetando la tierra.

Xarel-lo 55%, Macabeo 30%, Parellada 15%. Se mantienen un mínimo de 18 meses en la cava. Posteriormente las botellas son clarificadas y degolladas para extraer la levadura de su interior, añadiendo el licor de expedición, en este caso sin adición de azúcar.

Color amarillo pálido, burbuja fina de rosario constante y espuma de gran persistencia.

Aroma muy fresco, destacando fruta blanca (manzana ácida y pera) sobre notas de piel de cítrico y flor blanca. De fondo, notas especiadas provenientes de la crianza (canela) y galleta.

En boca es un cava estructurado, bien recogido sobre la acidez que tensa el conjunto de inicio a fin. La burbuja desprende sensaciones de cremosidad, dando volumen y suavidad a la estructura que le confiere la acidez y ampliando los aromas de fruta blanca y especias, que se repiten en boca. Final seco, que limpia bien, dejando una gran sensación de frescor.

Un vino ideal para brindar por el año nuevo...

Urte berri on guztioi !!

**Jon Méndez**

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





**Carol Archeli**

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

## ● CONGRIO, EL OLVIDADO

**D**e nombre científico *conger conger*, el congrio es un pescado que ha caído en desuso en nuestras cocinas respecto a épocas pasadas. Probablemente desplazado por la

abundancia de otras especies más populares, como la merluza. Se trata de un pescado blanco de carnes recias y piel gruesa que destaca, curiosamente, por su alto contenido en vitaminas A y D. Esta última, en cantidad claramente superior al del resto de los pescados habituales.

Cabe señalar del congrio la peculiaridad de que su alargado cuerpo, similar al de una anguila, dispone de diferente concentración de espinas en una zona u otra.

De la cola hasta la mitad de su cuerpo (lo que comúnmente llamamos "congrío cerrado") la cantidad de espinas es tal que es prácticamente imposible degustar de su carne. Por esta razón esta parte se ha usado tradicionalmente para la elaboración de sopas y caldos, a los que aporta un sabor y textura muy especial.

La otra fracción, desde la cabeza hasta la mitad del animal ("congrío abierto"), se considera la parte más noble del pescado, hallándose en ella menor cantidad de espinas. Es la idónea para consumir en los usos que se desee.

En las fotografías puedes observar una rodaja de la zona "abierta" (noble) y otra de la zona "cerrada" (espinosa). Naturalmente, las dos partes se venden a precios muy diferentes en las pescaderías.

El congrio es un pescado muy enraizado en la tradición culinaria en tierras del interior de la península ibérica.

Desde la edad media y en tiempos donde el transporte de pescado fresco era muy complicado, el congrio seco era uno de los pocos pescados que llegaba a Aragón y Castilla, y sus habitantes hacían uso de él para suculentos platos como "el congrio con garbanzos".

Hoy en día, y probablemente por aquellos orígenes, sigue siendo un pescado especialmente apreciado en tierras castellanas.

En la zona de Palencia, a mediados del siglo pasado, el pueblo acostumbraba a consumirlo también frito y con pimentón,



aunque la manera más habitual de cocinarlo es en rodajas en salsa verde.

Debido al gran aporte de colágeno de su piel, las salsas realizadas con este pescado resultan especialmente gorditas y contundentes.

Desde estas páginas yo os animo a consumir este pescado tan rico, sano y digestivo. Y tan presente en muchos de nuestros mares.



con

*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 16 h.





**Alberto Benedicto**  
www.aquavitaecocktails.com

## UN CÓCTEL PARA ESTAS FECHAS NAVIDEÑAS

**L**a Navidad trae consigo una serie de sabores emblemáticos que se integran de manera natural en la coctelería. Ingredientes

como la canela, el clavo, el anís estrellado y el jengibre evocan las especias típicas de esta estación. Por otro lado, frutas como la naranja, el arándano, la granada y el limón aportan frescura y acidez, mientras que elementos dulces como la miel, el jarabe de arce y los azúcares especiados redondean los sabores.

La coctelería navideña también puede acompañar los platos tradicionales de esta época. Por ejemplo, un ponche especiado puede realzar el sabor de un asado, mientras que un cóctel ligero y espumoso es ideal para acompañar postres como el turrón o el roscón de reyes.

Los licores también adquieren protagonismo especial en estas fechas. Clásicos como el ron, el brandy, el whisky y el licor de almendra son opciones recurrentes para calentar las noches frías de invierno. En contraste, espumosos como el Cava o el Champagne se asocian con la celebración y la alegría, siendo ideales para brindar en estas fechas

Entre los cócteles más icónicos de la Navidad se encuentran el ponche de huevo (Eggnog), que combina leche, huevos, azúcar y un toque de nuez moscada, generalmente acompañado de ron o brandy. Otro clásico es el vino caliente especiado (Mulled Wine), preparado con vino tinto, canela, clavo, anís estrellado y cáscaras de naranja. Este cóctel es perfecto para disfrutar junto a una chimenea o durante un mercado navideño, además de ser cada vez mas conocido y por ello es la receta que os traigo hoy.

En el ámbito de los espumosos, muy característicos de esta época, el French 75, una mezcla de ginebra, limón, azúcar y Champagne, es una elección elegante y festiva, así como Kir Royal a base de Espumoso, Licor de Casís y cereza.



### MULLED WINE (Vino caliente)

#### INGREDIENTES:

- 1 l. Vino afrutado del año.
- 20 cl. Agua.
- 5 cl. Licor de canela.
- 5 cl. Licor de jengibre.
- 10 cl. Sirope especiado Monin.
- Canela, clavo y pimentas.
- Naranja.

#### ELABORACIÓN:

Primero infusionalaremos durante 4 minutos el agua, las especias y las rodajas de naranja. Colaremos todo y añadiremos los licores, el sirope y el vino. Calentaremos la mezcla hasta 50°C. Servimos y brindamos.

**WA**  
**WA**  
cocktails

+ info



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### CAPACCIO DE MERLUZA Y VINAGRETA DONOSTIARRA

#### INGREDIENTES (Para 4 personas):

2 lomos de merluza congelados durante 5 días, sin piel (de 200 grs cada 1).

#### Para la Vinagreta donostiarrar

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
1 ajo muy picado; 1 cucharada de perejil picado.  
1 o 2 cucharadas de vinagre blanco; Sal.

#### Para la Salsa de mostaza al limón

4 cucharadas de mahonesa; 1 cucharada de mostaza.  
Zumos de medio limón.

Para terminar el plato: Cebolla frita 3 cucharadas.

#### ELABORACIÓN:

1. Descongelar los lomos de merluza poco a poco hasta que podamos cortar finas lonchas.
2. Disponer las lonchas en un plato o bandeja de forma ordenada. Guardar en frío.
3. Para hacer la vinagreta, pondremos en un bol todos los ingredientes y emulsionaremos, batiendo con una varilla y añadiendo en hilo el aceite de oliva virgen.
4. Para la salsa de mostaza mezclar todos los ingredientes en un bol con una cuchara.
5. Para presentar el plato, aliñamos con la vinagreta y ponemos unos puntos de salsa de mostaza, al gusto.
6. Para darle un toque crunch, espolvorear la cebolla frita.

Esta receta la elaboraron **Paula** y **Lucas**.

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

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Bar **IZARRAITZ** 943 26 55 47  
El único BAR de la calle Prim  
PINTXOS - RACIONES - CAZUELITAS  
Prim 4 - DONOSTIA

ESPECIALIDAD EN TORTILLA DE PATATAS

ASOCIACIÓN DE DONOSTIA  
ESPECIALIDAD EN TORTILLA DE PATATAS

## La receta de... AINARA LÓPEZ



**L**a Navidad es eso que a muchos cuesta, a otros alegra y a muchos tantos entristece. La Navidad al fin y al cabo es como ese plan de última hora al que te comprometes y no sabes muchas veces por qué. Que también es verdad que en unas cuantas ocasiones salen bien y te lo pasas genial aunque anheles tu sofá y tu mantita viendo una película, que era a lo que tu mente y tu cuerpo ya se habían hecho a la idea. Es ese punto sociable el que muchas veces cuesta, sobre todo con ese tipo de “cuñados” a los que no ves en todo el año, no tienes nada en común ni te apetece y se supone que tienes que pasar una noche en paz y armonía, brindar con Champán y cantar Hator, hator como si estuvieras dentro de una película americana de Navidad, de esas con personas con jerseys feos y muchos adornos dorados y rojos.

Si os digo la verdad, no sé por qué os estoy escribiendo esto, quizás es la terapia necesaria de una servidora para ponerse en traje navideño y prepararse a sonreír con los chistes malos, pasar de opiniones políticas o futbolísticas y no morir un año más entre fogones, cazuelas y bonitas vajillas. Por eso os traigo este pintxo maravilloso, porque ni te habrás dejado el dinero que no tienes para hacerlo ni te habrás gastado el tiempo que no te apececa perder en estas lides. Eso sí, te va quedar super navideño, tanto como esos adornos dorados que cuelgan en ese pino que sabes, como cada año, que todos pusieron con alegría pero que solo tu vas a quitar el 7 de Enero, de esas que quizás algún día serán “de toda la vida”.

## PINTXO DE CREMA DE BERBERECHOS

### INGREDIENTES:

- 120 gr. berberechos en conserva.
- 150 gr. queso crema.
- Ralladura de limón.
- Sal.
- Tostaditas.
- Huevas.
- Brotes.

### ELABORACIÓN:

\*Tan fácil como meter todos los ingredientes en la picadora, los berberechos con un poco de su agua, la ralladura de limón y el queso crema y triturar.

\*Sírvelo sobre tostaditas con unas pocas huevas y unos brotes.

### 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



**IRRINTZ**  
(DONOSTIA)

# OREJA FRITA ... Y OSTRAS

**Josema Azpeitia**

**Fotografías: Ritxar Tolosa**

Irrintz ofrece este curioso producto procedente de la prestigiosa casa parentina Cascajares.



Como reza su slogan, "Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja" es la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 contando con una amplia experiencia en el mundo de la Hostelería. Esa filosofía ha llevado a este donostiarra a tratar de ofrecer una cuidada variedad de pintxos, raciones y otras opciones de pikoteo a lo largo de los más de 4 años que lleva al frente del cañón y tras haber superado una pandemia en medio de la cual se atrevió con este proyecto, una apuesta que, pasado lo pasado, podemos calificar como ganadora.

En ese empeño, Jesús acaba de introducir un nuevo y original producto muy acorde con la nueva tendencia de reafirmación de la casquería: se trata de la **Oreja crujiente de cochinillo**, un pintxo sin ceremonias ni aspavientos consistente en una oreja de cría de cerdo que se fríe al momento aportándole un toque crujiente y que puede ser acompañada (o no) de pimentón de Ezpeleta, ese pimentón vasco con un picante tan potente como exquisito. Nosotros la hemos probado en las dos versiones y recomendamos la opción picante, aunque como suele decirse... para gustos, los colores.

Además de esta novedad, Irrintz será uno de los pocos establecimientos de Donostia que contará con la exclusiva de poder ofrecer a sus clientes las extraordinarias **Os-**



**IRRINTZ**  
**Pescadería, 12 (Parte Vieja)**  
**DONOSTIA. Precio: 3,20 €**

**tras de la casa Daniel Sorlut**, que fueron presentadas recientemente en la escuela Aiala de Karlos Arguiñano (Ver pág. 10 de este mismo Ondojan). Se despacharán por unidades, a un precio de 4 euros cada una, y será un placer poder disfrutar durante estas fiestas de la posibilidad de degustar una buena ostra con un txakoli bien servido en esta populosa y animada calle, una de las más auténticas y pintorescas de la Parte Vieja.

Por lo demás, Jesús conoce bien el mundo de la coctelería y los ibéricos, y en su pequeño pero apañado local ofrece generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...

También tienen gran importancia en Irrintz los Boka-tas, los Pintxos fríos y calientes y las Raciones como la Cecina de León, la Ensalada de tomate con bonito esca-bechado, el Mejillón de roca...



Tf: **943 65 58 92**

**PLATER KONBINATUAK**  
**ENTZALADAK**  
**HANBURGESAK**  
**SANDWICHAK**  
**RAZIOAK**  
**OGITARTEKOAK**





*“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**

JAKITEA Y LA FUNDACIÓN PEIO MARTIKORENA IMPULSAN EL PROYECTO MUGAKO SUKALDEAK

## JAKITEA SOBREPASÓ LA MUGA

El pasado 26 de noviembre, la **Fundación Peio Martikorena** presentó en Iparalde el proyecto **MuGako Sukaldeak**, un proyecto que, tratando de profundizar en la alimentación y la gastronomía tradicional, tiene el objetivo de recuperar y difundir la historia, la organización productiva y los métodos de conservación del territorio de la Muga.

Este acto se celebró delante de 200 invitados entre los que se encontraban los **alcaldes de localidades como Sara, Bera, Urdax, Zugarramurdi...** También se encontraban presentes, entre otros, **Visi Irizar**, hija de Luis Irizar, representantes de la Escuela de Cocina **CE-BANC** y **Catherine Marchand**, periodista gastronómica que publicará, de la mano de la mencionada fundación, una trilogía sobre la gastronomía tradicional de un lado y otro de la Muga, señalando que el primer libro se publicará antes del verano de 2025.

Desde **Jakitea**, estamos orgullosos de formar parte de este proyecto, y tuvimos el honor de formalizar nuestra adhesión ofreciendo un aperitivo a los asistentes en cuya elaboración tomamos parte varios miembros de Jakitea, concretamente **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia), **Mikel Mayán** (Aldanondo Erretegia), **Javi Penas** (Herriko Etxea jatetxea) y **Elena Navarri**, quien dirigiera toda su vida el Restaurante Kostalde. Además, colaboradores de Jakitea como **Rafa Gorrotxategi**, la conservera **Salanort** de Getaria, la Bodega **Mitarte** de Labastida, Aguas de **Insalus**, Sidras **Bereziartua** y la **Cofradía del Queso Idiazabal** de Ordizia ofrecieron sus productos en diferentes stands.

Estamos convencidos de que esto no es más que el inicio de una dinámica cuyos frutos serán muy positivos para la cocina tradicional vasca.



### OTZAUURTEKO BENTA



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

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**



# 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](http://www.aimarez.com)**





## TOPA OSTATUA (Ezkio-Itsaso)

### VARIEDAD, CALIDAD Y FUNDAMENTO

Una de las experiencias más gratificantes que hemos vivido este otoño ha sido la visita a Topa Ostataua, el Ostatu de Ezkio Itsaso, dirigido por quien durante décadas ha estado al cargo del popular aunque lamentablemente hoy en día cerrado Apain de Urretxu, la dicharachera y hacendosa **Margari Arruti**.

Margari dirige, con la eficacia que da la experiencia, este variopinto establecimiento que es a su vez **restaurante, tienda de barrio, bar y comedor escolar**. Eso sí, a pesar de las limitaciones de espacio para tanta actividad, Margari consigue que cada una quede claramente diferenciada, espacial y temporalmente. El comedor, así, se encuentra perfectamente separado de la zona de barra, y hasta dar de comer a los jóvenes integrantes de la guardería que delimita con el local, Margari y su equipo no empiezan con las comidas, el momento más fuerte de la jornada, en el que el principal protagonismo lo tiene el **menú del día**, ese milagro que esta hostelera de raza y carácter obra cada día al irrisorio precio de 14 euros.

El día de nuestra visita, la hoja del menú, que cambia diariamente, ofrecía Alubias con costilla y berza, Macarrones con tomate, Pimientos rellenos de bacalao, Ensaladada de queso de cabra, Ventresca de atún con tomate, Sepia a la plancha con panaderas, Hígado encbollado, Lagarto de cerdo con crema de queso, Codillo de cerdo con puré de patata, Carrillera, Ciervo guisado... y así hasta **10 primeros y 12 segundos**, además de los postres, y sin contar que el local cuenta con carta y una muy bien surtida barra de pintxos.

En el caso de Margari, además, llama la atención el hecho de que a pesar de lo ajustado del precio, y la cantidad de propuestas, la calidad de la comida es fuera de serie como nos lo demostró con la exquisita sopa de pescado que nos sirvió de primero o con la coliflor, que lejos de servirse "tal cual" se hace sobre una fina cremita de patata y se cubre con un refrito suave y doradito que hace que un plato humilde resulte una exquisitez. Seguimos con un contundente revuelto de morcilla, elaborado al momento y con maestría, y unas carrilleras de cerdo napadas con una exquisita salsa sobre patatas panadera, otro plato sencillo y sin florituras pero dotado de una ternura y un saborazo modélicos. Y como postre, nos decantamos por la solicitada tarta de queso y una fina y muy adictiva crema de yogur.

Y, por supuesto, antes de pasar al concurrido comedor paramos, como siempre, en la **barra** donde probamos unos morritos rebozados en los que, dentro de su simpleza, también quedó patente la buena mano de esta veterana cocinera que le pega absolutamente a todo. Y, como no, degustamos algunas de sus jugosas y muy variadas **tortillas**, tanto de patatas como sin ellas, un producto que nunca falta en la barra de este establecimiento que es a día de hoy uno de los más recomendables del entorno en lo referente al equilibrio calidad-precio. Topa Ostataua es, sin duda, un pequeño y succulento tesoro gastronómico en el que, además, reina la alegría.



**TOPA OSTATUA**  
**Santa Lutzia auzoa 9 - EZKIO**  
**Tf: 943 72 95 37**

# 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





## GALICIA CELEBRÓ SU PRIMER CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATAS DENTRO DE XANTAR

Al finales del pasado mes de octubre se celebró, dentro del marco de la Feria de Turismo y Alimentación Xantar, de Ourense, la I Edición del Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas que contó, como es habitual en este tipo de competiciones, con dos modalidades: La modalidad **"Tortilla Tradicional"** en la que participaron **16 establecimientos** de toda Galicia y la modalidad **"Tortilla de patatas con"** en la que tomaron parte **12 bares y restaurantes**.

A pesar de que el campeonato se desarrolló el día 25, el 24 tuvo lugar una jornada previa en la que se ofrecieron diversas ponencias y demostraciones abiertas al público de la mano de profesionales del mundo de la tortilla como **Alberto García Ponte** del Mesón O Pote de Betanzos, **Carlos Olabuenaga** del

Café Tizona de Logroño o **Celia Clara Correia** del Bar La Teulada de Elche, entre otros. Ese día también se realizó un homenaje a Coirós y su tortilla coordinado por **Rafael García Santos**.

En cuanto al campeonato en sí, el **Mesón O Cabo** de A Coruña se coronó con el triunfo en la modalidad "Tradicional" al igual que hiciera en el reciente Campeonato de España, seguido de la **Cafetería Anka** de Ferrol que se hizo con el segundo puesto y el Bar **Adega Lastras** de Betanzos que fue merecedor del 3º puesto, esa sí, ex aequo con el **Restaurante Zahara** de Ferrol. En lo que se refiere a la modalidad "Tortilla de patatas con", el primer puesto recayó en la mencionada **Adega Lastras** de Betanzos, seguido de **Vitato** de Lugo, ganador del segundo y la **Taquería Azucarillo** de Pontevedra que se hizo con el tercer puesto.





**Todo Galicia alrededor de la Tortilla Gourmet:** Las imágenes de estas páginas recogen a gran parte de los participantes del populoso y exitoso campeonato de Galicia. Tanto en la imagen principal de la página anterior como **sobre estas líneas**, en la fila superior, los ganadores de la modalidad "Tradicional": **Ramón Rodríguez** (O Cabo, Coruña), **Samu Curbeira** y **Paula Andrea Liberato** (Ankha, Ferrol, A Coruña) y los dos terceros: **Pedro Miño** (Adega Lastras, Betanzos, A Coruña) y **David Rey** (Zahara, Ferrol, A Coruña). **En la segunda fila**, los ganadores de la Omodalidad "Tortilla con": **Pedro Miño** (Adega Lastras, Betanzos, A Coruña), **Manuel Vázquez** (Vitato, Lugo) y **María Rial** (Azucarillo, Pontevedra).

Por su parte, **las dos filas inferiores** recogen a 8 participantes más que quedaron fuera de podio pero que tuvieron, también una honrosísima participación. De izquierda a derecha: **Carlos Boado** (El Caserío de Tión, Coirós, A Coruña), **Borja González** (Kaldi Coffee, Ourense), **Víctor Valenzuela** (La Tortilla Maravilla, Viveiro, Lugo), **Conchita Villalta** (Demamaluís, Ourense), **Alberto Fernández** (Pallabarro, Allariz, Ourense), **Kamela Meghazi** (Kutako, Betanzos, A Coruña), **Diego Nequeruela** (Vilar 64, Santiago, A Coruña) y **Belén González** y **Miguel Fernández** (Alborada Café, Ourense)



# "FALCON CREST" CERRÓ SUS PUERTAS



**E**l pasado 31 de octubre fue un día agri dulce... y es que todos nos alegramos de que M<sup>a</sup> Luisa Arregi se jubile después de tantas décadas de abnegada labor dirigiendo heroicamente un local tan mal distribuido y tan complicado para trabajar como fue Muguruza Ardoak, alias "Falcon Crest", pero a la vez sentimos una pena terrible al despedirnos de un establecimiento tan auténtico y que tanto nos ha hecho disfrutar... Muguruza Ardoak, Falcon Crest, era el último reducto porteño tradicional que quedaba en la hostelería gipuzkoana, un tasko irreproducible, tabernario, marinero, popular, canalla, jatorra... un bar de los de siempre que no cambiaba absolutamente nada con el paso de los años, un punto de encuentro entre gente local, urbanitas y turistas que convivían en total armonía y se limitaban a comer lo que M<sup>a</sup> Luisa ponía en la mesa y punto.

Para la ocasión, por supuesto, acudimos en alegre cuadrilla convocados por ese delicioso liante que es Manu Méndez, y contando con la compañía de buenos amigos como el cocinero reciclado a novelista Xabier Gutierrez, su inseparable Lola y la guía turística y gastronómica Jone Karres, con quienes compartimos una mesa en la que, para que todavía fuera más inolvidable el día, descorchamos dos botellas auténticas de Falcon Crest, vino de Napa Valley que nuestra anfitriona guardaba celosamente en las profundidades de su "cueva"... dos botellas de 1983 y 1989 que, oigan, no estaban pero que nada mal !!

Y, por supuesto, disfrutamos por última vez de las delicias de este maravilloso bar ejecutadas, como siempre, con esa perfección que otorga la sencillez. Cayeron antxos, como siempre, fritas de manera impecable, soldaditos, salmone-tes, rabas... y finalizamos con unas buenas bombas antes de despedirnos de M<sup>a</sup> Luisa y volver a casa contemplando la maravillosa imagen de la bocana del puerto de Pasaia que aquel día se beneficiaba de un tiempo extraordinario pues la climatología quiso despedir como es debido a esta luchadora incansable.

Agur, Falcon Crest, Zorionak eta eskerrik asko, M<sup>a</sup> Luisa... os vamos a echar mucho, mucho de menos !!!!!





ARROPA ETA DEKORAZIO  
NAUTIKOA



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

# CARPE DIEM TATTOO PIERCING

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

## ESPECIALISTAS EN PIERCING

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

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

### REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

### TATUAJES

Con cita desde 80€



White Tara  
BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA  
Plaza de la Constitución



## 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 - Tlf: 943 28 99 99

  
**segura**  
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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

# JOSEMA AZPEITIA ENTRONIZADO EN HONDARRIBIA

**N**uestro coordinador, Josema Azpeitia, fue investido el pasado 16 de noviembre Cofrade de Honor de la Cofradía Anaka de Irun junto al irundarra Fernando de la Hera, presidente de la ONG Taupadak.

Anaka, cofradía gastronómica y cultural, creada en 2015, nació con el propósito de difundir la historia, la cultura, las tradiciones, la gastronomía y los lugares singulares de Irun y del Barrio Anaka en particular.

Respecto a su vertiente gastronómica, la Cofradía Anaka promociona la "Tortilla Irunesa" una receta cuyo origen se remonta al año 1910 y ha sido recogida, a lo largo de sus 114 años de existencia, en diferentes libros y publicaciones. En cualquier caso, se trata de una tortilla elaborada con Huevos, Jamón de Baiona, Hongos, Sal y Perejil a la que eventualmente puede añadirse pimientos frescos dulces o, incluso, hay quien le ha añadido gambas a lo largo de su historia.

En cuanto a la ONG Taupadak, asociación que preside Fernando de la Hera, es un grupo dedicado desde hace más de dos décadas a cooperar en la Amazonia Boliviana, tanto impulsando iniciativas culturales como desarrollando proyectos educativos, económicos, de salud o de género, construyendo pozos, creando una red de agua potable e impulsando una escuela de música en la zona. Una labor, si duda, encomiable.



## TIEMPO DE CAZA Y VINO EN FÉLIX MANSO IBARLA

**E**l pasado 30 de noviembre el restaurante Félix Manso Ibarla acogió la 7ª Edición de su **Cena anual de Micología y Caza**, un evento en el que el cocinero alavés asentado en el Bidasoa se suelta la melena mostrando su lado más creativo. En este caso Félix ofreció, al muy ajustado precio de 65 euros, un fantástico menú compuesto de los siguientes platos: Lasca de foie casero al Armagnac con polvo de trompeta de la muerte; Consomé de ave y setas con croqueta de hongos; Ensalada de perdiz escabechada con zizahori y granada; Arroz con aves de temporada, angula de monte y verduritas; 1/2 paloma torcaz guisada con polvo de castaña y setas; Lomo de ciervo asado con hongos sobre crema de patata de Álava con reducción de sus carcasas; Brownie de chocolate, higos confitados y ralladura de naranja.

La excelente cena fue maridada con unos no menos recomendables vinos: los blancos de Albariño de la prestigiosa casa gallega **Mar de Frades**, y los tintos de la bodega **Cruz de Alba**, casa de **Ribera de Duero** situada en Quintanilla de Onésimo que cultiva sus viñedos siguiendo los principios de la ecología y la biodinámica. En este caso fueron degustados su crianza Tempranillo y su elegante Fuentelum, elaborado con uvas procedentes de viñedos con 35 años.



# ARATZ CELEBRÓ SU 35 ANIVERSARIO



**E**l pasado 12 de noviembre, el Asador Aratz de Ibaeta acogió una impresionante fiesta para celebrar el **35º Aniversario** del mismo, fiesta que fue secundada por cientos de clientes y amigos que acudieron a las 6 de la tarde a la llamada de los hermanos Zabaleta que, como es habitual en ellos, tuvieron un alarde de generosidad echando la casa por la ventana y obsequiando a los asistentes con docenas de pintxos y bocados elaborados al momento en su cocina. Los Zabaleta también contaron con la implicación de proveedores como **Bodegas Mitarte, Sidras Bereziartua, Conservas Salanort o Rafa Gorrotxategi**, entre otros, que también ofrecieron sus productos a los muchos asistentes.



## Concierto de Fermin Muguruza

En todo caso, el momento álgido de la fiesta fue, sin duda, el concierto sorpresa ofrecido por **Fermin Muguruza** en el comedor del asador que pareció, a lo largo de algo más de una hora, haberse convertido en un Gaztetxe de los 80 extrapolado al Siglo XXI. También resultaron emotivos el **auresku de honor** que los Zabaleta recibieron al ritmo del tema "Martxa baten lehen notak" de Mikel Laboa adaptado al txistu, y el maravilloso bertso que les dedicó y les recitó el bertsolari **Jon Maia**.

En cuanto a Muguruza, el largo e intenso concierto ofrecido por el irundarra, acompañado del grupo **Bad Soud System** quedará grabado en la retina y en los oídos de los asistentes como una de las actuaciones más entrañables del fundador de Kortatu, que con este alarde musical dio inicio de manera extraoficial a la gira que ha organizado para celebrar sus 40 años sobre los escenarios y que arrancó oficialmente en la sala Atabal de Biarritz el 17 de diciembre para llevarle, durante prácticamente todo un año, a lugares como Catalunya, Galicia, Madrid, Tenerife, Argentina, México, Francia, Alemania, Japón...

Con este arranque dedicado, en corazón y alma, a los hermanos Zabaleta y a su ausente hermano Aitor, el que es por derecho propio y mal que les pese a algunos el más internacional de nuestros músicos, demostró poseer una generosidad y un corazón a prueba de balas.



# ARZAK: 50 AÑOS CON ESTRELLAS MICHELIN

El restaurante Arzak celebró, este pasado mes de noviembre, el **medio siglo**, que se dice fácil, transcurrido desde que recibieron su primera Estrella Michelin, allá por 1974 y que fue el embrión de las tres con las que cuenta desde 1989.

La celebración tuvo lugar en el **Aquarium** de Donostia, y como destacó **Elena Arzak**, “Lo hemos hecho de la manera que celebramos todo en Arzak: juntos. Nos hemos reunido la familia, el personal en activo y los que se jubilaron después de la pandemia”.

La fiesta, con el marco incomparable de la Bahía de fondo, contó con un magnífico menú-cóctel elaborado por el **Grupo Bokado**, fue amenizada con la música de **Ben-go Audiovisuales** y fotografiada por **Sara Santos**, todos ellos también parte de la casa de los Arzak. Uno de los momentos más emotivos fue cuando se soplaron las velas de la tarta de la **Pastelería Geltoki**.

Elena expresó estar feliz por continuar con el legado de su padre. “Algo que tampoco sería posible sin el apoyo incondicional de mi madre Maite y mi hermana Marta”, ambas también presentes en la celebración. “Y hoy en día, también, con mi esposo Manu y mis hijos Nora y Mateo”, concluyó la cocinera.



© Fotografías: Sara Santos



## ... Y DOS NUEVAS ESTRELLAS A GIPUZKOA

Paralelamente a la celebración de los 50 años “estrellado” de Arzak, tuvo lugar la gala anual de la Guía Michelin, celebrada este año en Murcia, y en la que la guía roja resultó especialmente generosa con Gipuzkoa, algo que no pasaba hacía muchos años. Es más, la casa de neumáticos había sido especialmente rúcana con nuestra provincia en las últimas ediciones, motivo por el que llamó todavía más la atención el viraje de esta edición.

Los afortunados receptores del prestigioso galardón fueron los restaurantes **AMA** de Tolosa y **Amelia** de Donostia. Del primero, la guía destacó que “Aquí ven la gastronomía como una oportunidad para traer los platos de los caseríos a nuestros días, sin necesidad de grandes complicaciones para que disfrutemos de una buena comida y siempre en base a las materias primas de temporada de proveedores cercanos de confianza”. Respecto a Amelia, la Michelin opina que “se ha reinventado y toma un nuevo impulso bajo la tutela del laureado chef Paulo Airaudo, que aporta su personal visión al recetario clásico de la casa” destacando asimismo que su propuesta “es claramente de mercado y busca exaltar la cocina vasca de toda la vida”.



# LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA

**E**n 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, trigo y brócoli. O mezcla de habitas con alcachofa para un pintxo, entre otras muchas. “Fuimos pioneros ofreciendo el habita repelada y sabemos lo que quieren lo cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

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



## 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<sup>a</sup> 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 ajarriero 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 comedores rústicos entre kupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Cárnicas Goya a la parrilla, Queso, Membri-illo, 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!*



# COMER EN GIPUZKOA

## ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

### ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 00 59 22



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

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

### ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

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



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

## ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

### ALTZO

HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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

## TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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

**SANTA ANA****COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR****ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 943 79 49 39  
620 733 179[www.santaanamondragon.com](http://www.santaanamondragon.com)

**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<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78[www.iriartejatetxea.com](http://www.iriartejatetxea.com)  
[info@iriartejatetxea.com](mailto: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 52[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

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

**URKIOLA****NUOVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA****BEASAIN**KALE NAGUSIA, 7  
943 08 61 31[www.asadorurkiola.com](http://www.asadorurkiola.com)

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

## BELAUSTEGI BASERRIA



.....  
DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y  
LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pincladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; 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.

## EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9  
943 72 95 37

## TOPA OSTATUA

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



**Margari Arruti** dirige desde 2019 y con la impagable ayuda de **Eduarne Zubillaga** Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente con 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](http://www.tripontzi.com)



**Igor Muñoa (Berrobi)** y **Amaia Aizpurua** dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la 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](http://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 panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque. **Carta:** 50-60 € **Menú:** 25 € (No disponible en verano) **Menú "gautxori":** 40 € (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

**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 pintxos como Guacamole con tixistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuaua), 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 pintxos 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 pintxos 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 99  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)



**Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos 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](http://www.zezilionea.com)



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugut 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 Ugut 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

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



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

## GURUTZE-BERRI



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

## OIARTZUN

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



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

**MARTÍNEZ****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)**TRADICIÓN Y PARRILLA  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA**

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

**ORENDAINGO  
OSTATUA****ORENDAIN**ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48**25 AÑOS DE AUTENTICIDAD**

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****ORMAIZTEGI**SAN ANDRES, 13  
TEL. 943 54 08 40**REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
MANTENIENDO LAS RAÍCES**

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

**KUKO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93**GARIAIAN GARAIKOA**

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

**BOTARRI****INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA****TOLOSA**  
ORIA 2, BAJO  
(BAJO EL HOTEL ORIA)  
TEL. 943 65 49 21

**Txemari Esteban** dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo...

**Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

**FRONTÓN TOLOSA****REFORTALECIDO ESPACIO EN  
PLENO CENTRO DE LA VILLA****TOLOSA**  
Pº SAN FRANCISCO, 4  
TEL. 680 545 037

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

**TOLOSALDEA****RESTAURACIÓN DE CALIDAD  
LAS 24 HORAS DEL DÍA****TOLOSA**  
CTRA. N-1, KM. 432  
TEL. 943 65 06 56

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

**Menú del día:** 15,50 € **Menú fin de semana:** 29,50 € **Platos combinados:** 13,50-23,50 € **No cierra**

**ANTXETA****COCINA TRADICIONAL, BOKATAS  
... Y CENAS TODOS LOS DÍAS****USURBIL**  
ZUBIAURREÑA, 6  
TEL. 943 54 43 12

La amezketarra **Mª Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la **cocina tradicional** y ofreciendo todos los días una barra de pintxos en la que destacan sus exitosas **tortillas de patatas**, tanto tradicional como rellenas, y otros productos caseiros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre 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](http://www.artzabaljatetxea.com)



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **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 donostiarra **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 Ilaina; 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 Donostiarra dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las **Codornices** asadas, los **Caracoles** a la riojana, los **Higadillos** de pollo encebollados... Sergio prepara, además, una hermosa **paella mixta** todos los días que, literalmente, vuela, y ofrece **cenas todos los días** pues la **cocina** permanece **abierta** de manera ininterrumpida **hasta las 23:30**. Entre las novedades ofrecidas por este nuevo responsable está la posibilidad de hacer el pedido por **WhatsApp** y el servicio a domicilio por **Glovo**. **Menú del día**: (8 primeros y 8 segundos) 16€ **Menú fin de Semana**: 24€ **Cierra**: Martes

**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



TRADICIÓN, MODERNIDAD,  
CALIDAD E IDENTIDAD

## DONOSTIA

IGARA BIDEA 15  
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

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



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

## BERGARA



CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

## DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,  
ESQUINA BERMINGHAM  
(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS  
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

## DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)  
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



## DONOSTIA

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de 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 Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

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

donostia

## HAIZPE

**PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO**

### 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 Bera-sategui**, 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](http://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, Meji-lón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

## ITXAROPENA 1910

**PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA**



### DONOSTIA

ENBELTRAN, 16  
(PARTE VIEJA)

T. 943 43 62 10



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

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

## KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

**DONOSTIA**

PESCADERÍA, 10  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 58 31 86  
[www.kapadokiabar.com](http://www.kapadokiabar.com)



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

### DONOSTIA

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

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

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



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

## TERESATXO

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

### DONOSTIA

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

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con **bolliería 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**.

### DONOSTIA

## TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE  
VIVA EN LA CALLE GLORIA

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



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

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

**DONOSTIA**  
 PLAZA TRINIDAD, 2  
 (PARTE VIEJA).  
 TEL. 943 44 10 07  
[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)



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

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

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



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

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

**DONOSTIA**  
 ANOETA PASEALEKUA, 30  
 (JUNTO AL ESTADIO)  
 TEL. 943 45 74 36  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



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

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

euskal herria



Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

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

¡tu gastronet!

**REMIGIO**

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

**KROMATIKO**

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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

**VILLA LUCÍA**

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



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

# BODAS DE DIAMANTE... Y DE CHOCOLATE



**E**n la Bombonería Maitiana, este año, están de enhorabuena. Aunque **Mirian Gómez Martín**, la actual propietaria, desconoce el día exacto, hay 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 Peñaforda 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](http://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-**

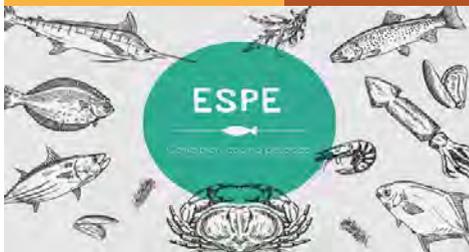
**ras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. 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.bacalaosurantzuz.com](http://www.bacalaosurantzuz.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?**



# Oiaartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

# OIARTZUN: LA ESENCIA DE LA PASTERERÍA



**PASTERERÍA OIARTZUN**

**C/ Igantea, 2 (Parte Vieja) - DONOSTIA**

**Tf: 943 42 47 21 - [www.pasteleriaoiartzun.com](http://www.pasteleriaoiartzun.com)**

La vida de **Montse Martín** siempre ha estado unida a Oiartzun, la pastelería abierta por sus padres en 1987, hace ya casi 40 años, aunque el obrador de Oiartzun, 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 Oiartzun (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 Oiartzun. "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 Oiartzun, 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 Oiartzun, 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".

## Turróns y productos navideños

Nos encontramos en plena campaña navideña y hace ya unas semanas que los **turróns artesanos** ocupan un espacio importante a la entrada del establecimiento, así como los mazapanes, las glorias... "Antes teníamos más, pero seguimos ofreciendo unos 8 turróns 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 turróns la oferta navideña de Oiartzun. 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 permitido el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...



## 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 Etxeandía 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.laiaikenda.com](http://www.laiaikenda.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...** Laiak 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 Carne 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. Riquisimos.

**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 Anaita, el pintxo de manitas del Bearan, el frito de queso Brie y jamón serrano del Gastrobar Moka...

**Sugiérenos 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 que pasan más controles que avalan su calidad...





— Pasión por el buen servicio —



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

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

