

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 241: enero 2025

A photograph of a chef in a kitchen, wearing a dark t-shirt with 'ALL I GOT MUM' written on it. He is holding a wooden tray filled with calcots (grilled green onions) and other vegetables. The background shows a brick wall and a grill.

tiempo de... Calcots

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

KALITATEZKO
35
URTE
AÑOS DE CALIDAD

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



Caçots de Valls a la parrilla
 Restaurante All i Oli (Donostia)
 (Ver reportaje en págs. 10-13)

ondojan.com

Nº 241 Enero 2025

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

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

Impresión Leitzarain Grafikak
Déposito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
 Josema Azpeitia

Colaboradores:

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

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

estúpido conciencizado

TONTOS ÚTILES Y PRENSA INÚTIL

Recuerdo que en 2017, con la excusa de celebrar su 15º Aniversario, el Grupo Vocento invitó durante varias semanas a escribir en sus páginas a directores y periodistas importantes de otros medios ajenos al grupo. Así, gente como Juan Luis Cebrián y otras importantes firmas de la "competencia" del grupo comunicativo se asomaban a sus páginas en una iniciativa que se definió como "un proyecto que perseguía el objetivo de reivindicar las virtudes del mejor periodismo".

Leí atentamente varios de los artículos publicados durante aquellas semanas y no necesité más que dos o tres de ellos para darme cuenta de que había un hilo conductor prácticamente idéntico en todos. Ya fuera representante de un medio de derechas o de supuesta izquierda, el director o redactor jefe invitado se dedicaba a felicitar a Vocento, cantar las virtudes de la prensa escrita y demonizar las redes sociales de manera feroz poniéndolas como ejemplo de lo contrario a lo que ellos, adalides de la libertad de expresión y la objetividad, defendían. Estaba claro que la irrupción de Facebook, Twitter, Youtube... estaba haciendo temblar a los que hasta entonces habían llevado la batuta de la información de manera prácticamente exclusiva beneficiándose del pastel publicitario y todas las ayudas y subvenciones, públicas y escondidas, que recibían de Gobiernos e instituciones varias.

7 años después, para mi sorpresa, los medios convencionales no solo no critican a las redes sino que se valen de ellas para llenar las páginas, físicas y digitales, de periódicos que cada vez venden menos en formato físico y apenas tienen suscriptores de pago en sus versiones digitales. Así, cabeceras "serias" como El Correo o El Diario Vasco dan rango



de noticia a las salidas de tono de instagramers, youtubers y demás fauna del ciberespacio cual si los líderes de dichas plataformas fueran referencias sociales, culturales o gastronómicas.

La polémica creada y alimentada por El Correo con la visita de un conocido instagramer al restaurante Casa Garras que no hubiera pasado de una anécdota y que fue convertida, gracias al decano de la prensa bilbaína, en un debate de masas, muestra el terreno en el que nos movemos: la prensa tradicional acepta polémicas y videos elaborados por ignorantes supinos como base para crear audiencia sin mirar el perjuicio que esta estrategia pueda causar a los establecimientos afectados. Todo vale con tal de conseguir clicks y visualizaciones. La foto superior corresponde, asimismo, a una simple visita de dos de estos personajes a un restaurante llena de comentarios machistas y prepotentes que La Voz de Galicia ha convertido, igualmente, en noticia de interés general... ¿Qué nivel alcanzará la mierda que nos están haciendo tragar los que iban de guardianes de las esencias informativas?

Josema Azpeitia
 Periodista gastronómico



=====

ONDOJAN 241: OPINIÓN: DECADENCIA GASTRONÓMICA 04 PIL-PILEAN: SEMANA DE LA CROQUETA 06 EN PORTADA: RESTAURANTE ALL I OLI 10 COLABORACIONES 14-30 TE LO DIGO... 14 SABERES Y SABORES 16 LA RUTA SLOW 20 TURISMO GASTRO 22 DI... VINOS 23 ARTE LÍQUIDO 24 CERVEZA ARTESANA 26 ITSASOTIK 27 MENU DO MENÚ 28 AINARA LÓPEZ 30 PINTXO: ARANTXA 32 JAKITEA: ZIRTA OSTATUA 34 SAGAROTEGIAK 36-51 ASTIGARRAGA 36 GOIERRI 42 HARITZ RODRIGUEZ 47 URBITARTE 48 GIPUZKOAKO SAGAROTEGIAK 50 PIL-PILEAN: ARDOARABA 52 SUD-OUEST 54 TRUFA EN BILBAO 55 KOSTA AROA 56 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 58 RESTS. DE DONOSTIA 66 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 73 PLACERES 74 CON LAS MANOS EN LA MASA: ANTONIO PAREJA "GARGAMEL" 78

es decir, la mitad de volumen del espeso pil-pil, más cercano a una textura de puré, que ocupaba prácticamente la mitad del plato.

Pocas veces he sentido una mayor decepción ante uno de mis platos favoritos.

Por supuesto, visto lo visto no pedí postre, me limité al café, y los 48,50 € que pagué y que en otras circunstancias hubieran resultado más que razonables me dolieron como si me hubieran pasado el IBI por duplicado y sin avisar.

Ya sé lo que pensará más de uno o una al leer esta crítica que hago, en cualquier caso, sin mencionar al restaurante, pues no soy amigo de criticar los modelos de negocio que siguen manteniendo una tónica independiente y, supuestamente, tradicional: que debería haberme quejado en el propio restaurante en vez de airear mi decepción a los cuatro vientos por medio de las redes. Que conste que es lo que hago habitualmente cuando tengo ocasión de hablar con el cocinero o cocinera y detecto fallos de los que tal vez él no se haya percatado. Pero en este caso tengo que decir, por mi experiencia, que el cocinero que me emplató estos dos despropósitos era totalmente consciente de que lo que estaba mandando a mesa era, simple y llanamente, mierda cobrada a precio de oro. Y si hubiera tenido la decencia de aparecer por la mesa se lo habría dicho, por supuesto, con otras palabras pero se lo habría dicho. Pero por supuesto, el responsable del desaguisado no dio ni siquiera señales de vida, al igual que yo no volveré a darlas por este establecimiento, a no ser que alguna poderosa razón lo justifique.

Una pena, una auténtica pena que, como digo, empiezo a percibir cada vez en más sitios y que, me temo, es un



reflejo de algo que se está dando en muchos niveles y no solo en el gastronómico. Hace mucho tiempo que las películas, las series, los cómics, o incluso la música, salvo muy limitadas y honrosas excepciones, me dejan más frío que caliente, incluso en casos de clamorosos éxitos de público y crítica. Creo que en todas las artes, incluida la gastronómica, se da un momento de vacío y falta de originalidad, atrevimiento, crítica, ilusión...

Al final, englobando todo en un contexto, la situación política y económica actual con una ultraderecha haciéndose con los mandos del mundo y una banca riéndose del personal ante la indiferencia, cuando no el aplauso de los medios de comunicación y las redes sociales es, a fin de cuentas, el marco que ampara esta dejadez generalizada que nos rodea y nos cala hasta los huesos.



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



ONDOJAN.COM COLABORARÁ CON LA SEMANA DE LA CROQUETA DE GIPUZKOA

Ondojan.com será uno de los colaboradores de la Semana de la Croqueta de Gipuzkoa que se celebrará entre el 14 y el 23 de marzo de 2025 organizado por la empresa harinera Harinas Urdanoz, Igara Hostelería y Kaiku, entre otros patrocinadores.

La empresa organizadora, Harinas Urdanoz, lleva 7 años organizando la Semana de la Croqueta de Navarra, iniciativa que ha contado con un gran éxito logrando en su última edición una participación que ha superado los 90 establecimientos, lo que da una idea de la gran aceptación de la iniciativa tanto por parte de la hostelería como el público en general.

A lo largo de la Semana, el público podrá degustar las diferentes croquetas propuestas por los bares participantes, que serán detalladas en un completo folleto editado por la organización que será distribuido en dichos locales. Asimismo, diversos jurados recorrerán los bares para seleccionar a los establecimientos que tomarán parte en la final que tendrá lugar

el martes 25 de marzo en Donostia.

Los bares que deseen tomar parte en este campeonato podrán hacerlo inscribiéndose mediante la web www.semanadelacroqueta.es hasta el próximo 27 de febrero.

La fotografía superior muestra el Palmarés de la última edición, concretamente la séptima, de la Semana de la Croqueta celebrada en Navarra. El Oro recayó en el **bar Arkangoa** de Altsasu con su croqueta Onddokreta & Krokexofa, la medalla de plata fue concedida al **bar Iruñazarra** de Pamplona por su croqueta de bacalao al pil-pil "Patalau", y el bronce correspondió al **Pasadizo de las Delicias** de Pamplona por su croqueta "Zambu-llida y em-papada".

Las fotos inferiores muestran, por otra parte, una de las croquetas participantes en la última edición de Navarra, así como la expectación que causó la final de la misma que tuvo lugar en las instalaciones de la **Cooperativa de Hostelería de Navarra**, en Burlada.





SEMANA DE LA CROQUETA DE GIPUZKOA

La empresa Harinas Urdánóz, junto con el periodista Josema Azpeitia pone en marcha la II Semana de la Croqueta de Gipuzkoa que se celebrará **del 14 al 23 de marzo de 2025**.

Esta iniciativa quiere potenciar en la hostelería guipuzcoana un pintxo clásico, un frito que tiene buena acogida entre el público de todas las edades y que permite todo tipo de ingredientes y elaboraciones. Se pueden presentar croquetas tradicionales, más innovadoras además de versiones sin gluten ni lactosa.

INFORMACIÓN BÁSICA

1. Se celebrará del 14 al 23 de marzo de 2025 en establecimientos de Gipuzkoa.
2. Inscripciones del 20 de enero al 27 de febrero en la web semanadelacroqueta.es/gipuzkoa
3. El evento se promocionará con folletos, carteles, displays para los establecimientos. Además haremos una presentación a los medios informativos y envíos de comunicados y una campaña de publicidad en medios locales guipuzcoanos. Difusión muy activa en redes sociales

DINÁMICA

1. Todas las croquetas participan en el concurso. Un jurado de calle probará las croquetas en los establecimientos y seleccionará a los finalistas.
2. **La final se celebrará el martes 25 de marzo** donde los establecimientos presentarán su propuesta a un jurado compuesto de chefs y representantes de la gastronomía guipuzcoana.
3. Al término se hará la entrega de premios a estas categorías:
Primer premio / Segundo premio / Tercer premio / Premio a la creatividad e innovación / Premio a la croqueta o frito tradicional / Distinción al mejor punto de fritura / Distinción a la máxima cremosidad / Distinción al mejor maridaje.

¡INSCRÍBETE YA, ES MUY FÁCIL!

Desde la web www.semanadelacroqueta.es

1. Pincha en Gipuzkoa / Inscripciones
2. Rellena el formulario, esencial para poder enviarte la factura por tu participación
3. La web dispone de pasarela de pago y el coste de participar es de 50€ +IVA

Precio de inscripción 50€+IVA .

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 27 de febrero de 2025



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

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 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

Txindoki..... 943 28 23 80

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

SAGARDETEGIAK

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 Goiern**.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate.... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe.. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur 25
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA - URTE

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Euzkadi

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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

BEASAIN **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabaiturismo.com

ORDIZIA **Goierrri eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

ZEGAMA **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

ZERAIN **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus

RESTAURANTE ALL I OLI (Martutene - Donostia)

TIEMPO DE CALÇOTS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El rito de la “calçotada” es como una religión para los catalanes que todos los años repiten la costumbre de reunirse alrededor de una fogata en la que brasean (más bien abrasan) estas verduras a caballo entre el puerro y el jo para pelarlas y comerlas con las manos hasta hartarse. Las calçotadas se hacen en masías, al aire libre, y reúnen a grupos de amigos y familias en un ambiente alegre y distendido, una fiesta que se celebra, además, casi paralelamente a nuestra temporada del txotx, aunque obviando el carácter festivo y grupal de ambas tradiciones, el contenido y el concepto son muy diferentes.

La temporada del calçot se desarrolla de noviembre a abril y el All i Oli de Martutene nos ofrece la posibilidad de disfrutar aquí de esta experiencia contando para ello, además, con el mejor calçot del mercado, el perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls que garantiza que éste ha sido cultivado y recolectado en Tarragona y el Baix Penedès, al borde del Mediterráneo, lo que le confiere un carácter diferenciado debido a la cercanía del mar y el benigno clima del Levante.

Ya han transcurrido 13 años desde que el catalán César Barrera y su compañera de fatigas, la donostiarra Arantza Mendioroz, decidieran instalarse aquí tras trabajar juntos varios años en el lugar donde prendió la llama de su amor: el restaurante All i Oli del Valle d’Aran, propiedad de la familia de César. Desde que abrieron su restaurante en Martutene, esta pareja nos ofrece la misma cocina catalana de montaña que ofrecían en Viella, basada principalmente en las verduras, los arroces y las carnes.

Así, además de los calçots, sólo disponibles en temporada, el resto del año resulta imprescindible degustar

los espectaculares Caracoles a la llauna, que llegan a la mesa envueltos en llamas (ver receta en pág. 13), así como el sabroso Arroz con conejo o el Rossejat, un fideuá tostado y acompañado de sepia, tomate y langostinos. Las Parrilladas, de verduras o carnes, son igualmente dos especialidades ineludibles, así como la Crema catalana que, sencillamente, la bordan. En este cometido, César y Arantza cuentan con la impagable ayuda de Maite, hermana de Arantza, que domina la parrilla con una maestría y habilidad dignas de elogio.

Menú calçotada: bueno, divertido... y barato

Así pues, en esta temporada de invierno, la opción más original en All i Oli es acudir entre amigos o en familia y disfrutar de una buena Calçotada. Incluso, si queremos, podemos hacerlo en pareja o pequeños grupos, y seremos igual de bien recibidos y atendidos.

El menú se inicia con un aperitivo, un rico paté de hígado de conejo, acompañado del jugoso pa amb tomàquet elaborado con buen pan de hogaza y preparado in situ. A continuación son servidos los calçots propiamente di-





RESTAURANTE ALL I OLI
Okendotegi, 2 (Martutene) - DONOSTIA
Tf: 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com



chos, 12 por persona, momento en el que los comensales son invitados a vestirse un práctico babero que evita las casi inevitables salpicaduras que conlleva la ingesta de los mismos, que requiere de grandes dosis de habilidad y puntería. En cualquier caso, no sufra por anticipado el lector, ya que César, modélico anfitrión y paciente 'profesor', ofrece, mesa por mesa, una práctica 'máster class' sobre cómo sujetar y pelar los calçots antes de llevárnoslos al coletó. Tras su intervención, no lo duden, cualquiera es capaz de afrontar el reto con dignidad.

El pantagruélico menú no termina aquí sino que se completa con un trío de butifarras de Balaguer, tres porciones de butifarra negra, butifarra blanca y longaniza acompañadas de 'monguetes' o alubias blancas, y culmina con una exquisita Crema catalana que Maite sella en la parrilla antes de ser servida.

Este excelente menú, que incluye Vinos catalanes y una Copa de Cava por persona se factura a 39 euros, IVA incluido y si los comensales acuden de miércoles a viernes o el sábado por la noche, siempre que no sea festivo, contarán con un descuento del 18% con lo que la experiencia se queda en 33,50, un precio, a todas luces, enormemente competitivo.

Otras opciones y menús

Además del comentado menú de calçotada, All i Oli ofrece otras interesantes opciones como un atractivo **menú del día** de miércoles a viernes al mediodía (salvo festivos) que incluye siempre un plato a la brasa y que se factura a 17,50 euros. Asimismo, los grupos de 8 personas o más, siempre por encargo, pueden beneficiarse de un copioso **menú para grupos** que se sirve al centro para compartir y que incluye aperitivo, 4 entrantes, 2 principales, Pan con tomate, vinos catalanes y postre casero. El precio del mismo es de 38 euros, IVA incluido.

También por encargo y para mesa completa, una interesante opción es el **menú degustación**, que incluye algunos de los más representativos platos de la cocina catalana. Se inicia con un aperitivo de la casa, sigue con cinco entrantes al centro de la mesa (Fuet, Escalivada con bonito, Esqueixada, Garbanzos con all i oli y Rossejat), continúa con un mixto de butifarras con mongetes (alubias blancas) y finaliza con una crema catalana casera. Este menú, que incluye agua y rebanada de pan tostada con tomate se ofrece al precio de 36 euros, IVA incluido, con la bebida aparte.



1- Calabaza a la parrilla



2- Alcachofas a la brasa

Caracoles a la llauna

La receta de...

Arantxa Mendioroz
 RESTAURANTE ALL I OLI
 (Martutene - Donostia)



INGREDIENTES:

- Caracoles vivos
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Brandy
- Una "llauna"

Para el all i oli:

- 1,200 l. de aceite de oliva virgen extra
- 2 cabezas de ajos
- 3 huevos

ELABORACIÓN:

Colocamos los caracoles en la "Llauna", una plancha pequeña con asas típica de catalunya, y en el fondo una capa de sal fina. Rompemos la telilla de los caracoles y los colocamos con la concha en contacto con la sal. Después de cinco minutos en el fuego, ya habrán salido de la cáscara. En ese momento se les echa, con generosidad, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra y se mantienen en el fuego. Pasados 10 minutos, se sacan del fuego, se espera 30 segundos y se flambean con un poco de brandy.

Para el all i oli:

Pelamos y machacamos a mortero el ajo y lo mezclamos con el huevo.

Añadimos el aceite batiendo todo con la batidora muy suavemente, moviendo la batidora de abajo a arriba delicadamente, muy poco a poco.

Al final añadimos un poco de sal.



3- Mixto de butifarras de Balaguer con Monguetas



4- Crema Catalana casera sellada a la parrilla



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

"BELDADES" A MEDIAS

La cocinera pasó un trapo húmedo por la sartén. Remetió su falda al agacharse para guardarla. Al hacerlo un pequeño movimiento golpeó la sartén sobre la trébede, pero enseguida la niveló. Volvió al tajo de madera de olivo y siguió cortando la verdura.

Los tomates estaban ya sobre una esquina de la tabla de cortar y supuraban un agua interior que enseguida recogió en la sartén. Ordenó las cebollas y los pimientos y los añadió. Tapó el recipiente con un plato de metal. Añadió un zoquete al fuego. Las chispas se esparcieron rodeando el borde de recipiente. El vapor cocinaría las viandas y concentraría aromas.

Como buen guiso mejoraría con dos o tres días. Había margen para liquidarlo en boca de su familia.

Preparó el acompañamiento con unas salchichas de Debrecon. Primero las olió acercándola a su nariz. El toque ahumado característico le retrotrajo a los viajes de cuándo era niña. Su madre las elaboraba y las ahumaba. Recordó el humo misterioso de su infancia y cómo la rueda sigue girando, imaginó en silencio la mujer. Ahora ella la estaba haciendo lo mismo con su hija pequeña. Las guardó bien envueltas y listas para el viaje. El lecsó era un plato que no podía faltar.

Sobre una nueva y recién curada sartén comenzó a hacer la receta que más le gustaba. Era fácil de hacer, pero laboriosa, por el tiempo de cocción de la carne. Al cabo de dos horas consideró que estaba lo suficientemente blandita. Hacía unos minutos que la patata, el pimiento, la cebolla y sobre todo el pimentón estaban dando sabor y color al guiso.

Su marido entró apartando una tela.

--Tengo ya todo listo, afirmé. --Es la última etapa.

--Yo también tengo todo preparado, respondió la mujer

--Huele que alimenta, dijo el hombre acercándose al gulyás.

--Los caballos están preparados y el carramato también. Estamos ya muy cerca de San Sebastián.

El camino y la temperatura no eran las mas apropiados. Casi bajo cero y llenas de baches. El hombre azuzó a los caballos y la comitiva prosiguió su camino.

La noche entró tarareando las canciones que tendrían que interpretar. Acompañados de sartenes pequeñas y martillos del mismo tamaño cantaban ¡Que belleza, que paisajes contemplamos todos por doquier!

Estaban llegando a San Sebastián. El carramato osciló y los



© Fotografía: Darío Garrido

peroles y chocolateras se golpearon entre ellos.

Por lo que tenían entendido San Sebastián era una ciudad conocida por sus bellas mujeres con labios de fino coral.

La comparsa llegó entrando por Gros, pero fue enseguida detenida por la policía municipal. Estaban liando un gran embotellamiento. Desde la base del alto de Miracruz llegaba hasta casi el Arzak.

--No pueden pasar, dijo el poli.

--¿Por qué?, preguntó el hombre

--Papeles de los jamelgos ¿De cuando son sus caballos? Si son de antes del 2015, imposible. Es la Zona de Bajas Emisiones.

Tardaron bastante en convencerles que eran los auténticos caldereros y que venían desde casa Dios. Al principio, todo eran pegas. Que si no tenían permiso, que si aquello era ilegal. Al final una llamada a cierta persona solucionó el embrollo. Desde allí les explicaron a los agentes que aquellos zingaros eran la vanguardia del alegre carnaval y que los dejaran pasar a todos.

Además, los policías, muy amables, le informaron que incluso podían pasar a la Zona de Bajas Emisiones del centro de la ciudad. La de los privilegiados. Que los pedos de los caballos eran inocuos a pesar de tener más CO2 que muchos coches. E incluso que, si dejaban la mierda de sus caballos por mitad de la ciudad, que no se preocuparan en absoluto. Estaba permitido hacerlo por decreto expreso del alcalde.

El más quisquilloso de los polis les endilgo dos viñetas ECO en el culo de ambos caballos.

--Por si acaso, afirmé.

Quando le puso la segunda el de la derecha casi le endiña una coz.

Nada más llegar a la parte vieja las miradas de las niñas desde los balcones les impresionó.

La mujer se sentó al lado del conductor del carramato y este apostilló: --Nunca vi mujeres tan lindas cual las niñas que vemos aquí.

--Eso no es a medias, es toda una beldad, apuntilló la mujer.

Zorionak Donostia!
CELÉBRALO CON OSTRAS TAMBIÉN!



COMERCIAL



AURKI

COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Miguel Poci
Catedrático de Bioquímica

LA SIDRA, UNA BEBIDA GUSTOSA Y BENEFICIOSA

La sidra contiene más de 15 compuestos fenólicos con un alto poder antioxidante: taninos, antocianinas y flavonas. Su contenido de antioxidantes es superior al del vino blanco, té negro y verde, tomate, cebolla y berenjena. Y otro aspecto interesante es el hecho que tiene menos calorías que la cerveza: 45 kilocalorías por 100 g. la cerveza frente a 40 kilocalorías la sidra.

La sidra nos provoca un agradable frescor y un glamuroso cosquilleo en nuestra boca. Estas percepciones, que se asemejan a un hormigueo, ligero ardor y pequeños pinchazos en la boca, se denominan “pungencia” (nombre que proviene de pungir, que significa punzar o herir algo o a alguien con un objeto puntiagudo). Esta sensación no es de tipo mecánico, consecuencia del estallido de las burbujas de carbónico, sino que se debe a que el anhídrido carbónico interactúa con el agua en la boca a través una reacción promovida por una enzima, denominada anhidrasa carbónica, que

está presente en nuestra saliva, y forma ácido carbónico. Este ácido excita los receptores sensoriales denominados nociceptores (terminaciones nerviosas del dolor) que se encuentran en las papilas gustativas de la boca. Este estímulo a través del nervio trigémino llega al cerebro, el cual registra esa sensación entre irritante y agradable, característica de las bebidas carbonatadas.

Estos mismos receptores del dolor son los que responden al picante o a la astringencia. Por lo que, tanto el picante como el gas carbónico no tienen nada que ver con los gustos, sino que son percepciones trigeminales que se procesan en nuestro cerebro, emitiendo serotonina (que genera sensaciones de bienestar) y endorfinas (que nos producen placer, sensación de bienestar, tranquilidad). Esto supone que tengamos que reconocer las señales percibidas al compararlas con otras sensaciones grabadas previamente en nuestra memoria sensorial, siendo en última instancia un proceso comparativo que se facilita mediante la educación y el entrenamiento sensorial. Por lo tanto, este placer que nos produce el gas carbónico, al igual que lo hace el picante, se aprende a través de la exposición repetida. Exposición que dependerá de los hábitos gastronómicos y culturales de cada país, zona o región. Es decir, cuanto más habituados este-

mos al consumo bebidas carbonatadas, y en especial de sidra, más favorable será nuestra evaluación.

Es decir, el gas carbónico de la sidra es de suma importancia tanto para su valoración en la fase visual (espumosa, rosarios, aguante, espalme...), como en el pungir en boca, la sensación refrescante y modulación de la acidez y astringencia. Además, las burbujas acentúan los aromas de la sidra debido a que, aparte de contener gas carbónico, también este arrastra aromas estimulantes de nuestro olfato. Téngase en cuenta que nuestro olfato solo detecta moléculas en estado gaseoso, por lo que las burbujas son el medio más apropiado para el transporte de las moléculas aromáticas.

Veamos por qué también es beneficiosa para nuestra salud, siempre que se consuma con moderación.

La sospecha de que no todas las bebidas alcohólicas se comportan igual en relación a la salud procede de un estudio epidemiológico realizado por un grupo de investigadores británico (St Leger y colaboradores 1979) en el que analizaron el consumo de alcohol y mortalidad coronaria en un total de 18 países. Sus resultados mostraban que un mayor consumo de alcohol se asociaba a una menor mortalidad coronaria. Por otra parte, cuando estos investigadores dividían el consumo de alcohol entre bebidas fermentadas de baja graduación y licores observaban que esta asociación solo se mantenía en el caso de bebidas fermentadas de bajo grado alcohólico, tales como el vino. En vista a estos resultados concluyeron que la relación negativa entre el consumo de bebidas alcohólicas y mortalidad coronaria depende de bebidas fermentadas y no del consumo de alcohol “per se”. A partir de este estudio se analizó el efecto del alcohol sobre el riesgo de enfermedad coronaria y diversos estudios mostraron una relación en forma de “J” entre el consumo de alcohol y la enfermedad isquémica coronaria. Es decir un consumo moderado de alcohol muestra un descenso de la incidencia de enfermedad coronaria pero un elevado consumo incrementa este riesgo. El efecto cardioprotector se debe en parte al aumento que se produce del colesterol HDL (colesterol bueno), a la mejora de la función endotelial, la capacidad que posee el alcohol de reducir la agregación plaquetaria y el incremento de la fibrinólisis.

Es un hecho bien demostrado que consumo moderado de bebidas fermentadas tales como el vino y cerveza tiene beneficios en la prevención de enfermedades cardiovasculares en adultos, debido al importante contenido



en polifenoles. Existen menos datos sobre el efecto beneficioso de la sidra, pero su baja graduación alcohólica, 4-6°, y su alto contenido de polifenoles apunta hacia un comportamiento beneficioso de su consumo moderado.

La sidra contiene más de quince compuestos fenólicos con un alto poder antioxidante: taninos, antocianos y flavonas. El contenido de antioxidantes de la sidra es superior al del vino blanco, té negro y verde, tomate, cebolla y berenjena. Estos polifenoles actúan evitando la oxidación del de las lipoproteínas de baja intensidad, - las que transportan el colesterol "malo"-, que son muy aterogénicas cuando se oxidan.

El estudio PREDIMED (Efectos de la Dieta Mediterránea en la Prevención Primaria de la Enfermedad Cardiovascular) señala que el consumo moderado de bebidas fermentadas se puede considerar parte de una alimentación saludable por la baja graduación alcohólica y las materias primas con las que están elaboradas. Sin embargo, hay que dejar muy claro que las mujeres embarazadas, los niños y adolescentes de no deberían consumir ni una

gota de alcohol.

Otro aspecto interesante de la sidra es el hecho que ésta tiene menos calorías que la cerveza: 45 kilocalorías por 100 gramos la cerveza frente a 40 kilocalorías la sidra. Sin embargo, también hay que tener siempre presentes los problemas derivados del abuso de la sidra como consecuencia de su contenido de alcohol. Entre estos peligros cabe señalar la cirrosis hepática y la hepatitis alcohólica, sus efectos sobre el sistema nervioso, la pancreatitis crónica, la hiperlipidemia, cardiopatía, malnutrición por déficit de vitamina D, el alcoholismo y la dependencia.

El alcohol de la sidra constituye una fuente importante de energía para el organismo y desempeña un papel importante en la nutrición. Hace más de 100 años que Atwater y Benedict demostraron que los humanos podemos utilizar la energía liberada por la oxidación del alcohol y que pueden sustituir, en términos de energía a la que conseguimos mediante la oxidación de las grasas o los hidratos de carbono. Un gramo de alcohol nos pro-





porciona 7 Kilocalorías, superior a la energía que nos libera un gramo de hidratos de carbono, 4 Kilocalorías, e inferior a la oxidación de un gramo de grasa 9 Kilocalorías. Una persona adulta normal con una actividad normal necesita diariamente 2.600 kilocalorías, si consume un litro de sidra la contribución de esta bebida le supondrá aproximadamente 15 % del gasto energético total. Pero el alcohol como fuente de energía, se diferencia de las otras fuentes de energía en que prácticamente solo se metaboliza en el hígado y no es metabolizado por el músculo, por otra parte el alcohol se metaboliza a velocidad constante e independiente de su concentración en sangre. El alcohol se absorbe más lentamente cuando la sidra se ingiere en el transcurso de una comida, pero hay que destacar, en contra a la creencia popular extendida que la ingestión previa o simultánea de alimentos no reduce la absorción de alcohol y que de esta forma no se puede reducir la concentración en sangre. Hecho que debe tenerse en cuenta a la hora de tomarse unos “culines” de sidra y

predecir el índice de alcoholemia.

En resumen es importante el resaltar para no dar lugar a confusión que las personas que consumen grandes cantidades de alcohol presentan mayor mortalidad que las personas abstemias. Sin embargo, en personas adultas el consumo moderado de determinadas bebidas alcohólicas muestra un efecto beneficioso para la salud y en especial a lo que se refiere a bebidas fermentadas tales como la sidra por su alto contenido en polifenoles. Este efecto beneficioso se ha observado a nivel de la prevención de las enfermedades cardiovasculares, osteoporosis e incluso cáncer.

Por último, cabe señalar, como el consumo de alcohol en forma de bebidas de baja graduación es parte del estilo de vida de varias culturas, resulta prudente sugerir un consumo de alcohol bajo y moderado entre las personas que les gusta la sidra, y no recomendar nunca beber para mejorar los resultados de salud. Mantener una dieta y un estilo de vida saludable no debe ser una elección, sino una responsabilidad.



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOAK



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



*"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



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

TEMPORADA DE TXOTX EN ARABA, BIZKAIA, GIPUZKOA, NAVARRA, IPARRALDE... Y TREBIÑU



La temporada del txotx es una época especial porque ofrece la oportunidad para disfrutar de la sidra, para degustar y compartir opiniones sobre la nueva cosecha.

El sector de la sidra presentaba recientemente en la Plaza de la Constitución de Donostia-San Sebastián la temporada de Txotx 2025. En ella estuvieron presentes, además de las personas elaboradoras de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, las de Navarra, Iparraldea... ¡y Trebiñu! Dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, se quiso así reflejar y explicar el trabajo que se está realizando para unificar los sectores de la manzana y la sidra de todos los territorios elaboradores de sidra.

Se abrieron todas las kupelas a la vez, simbolizando el camino que se ha emprendido en conjunto. La apertura de Euskal Sagardoa a Iparralde, formada por Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, está en marcha y una vez lograda, se incorporará también a Nafarroa tal y como precisamente adelantamos hace justo un año en el programa "La Ruta Slow".

La temporada de Txotx suele tener diferentes actos de apertura en diferentes localidades y comarcas. El sector de quienes elaboran la sidra acordó realizar una presentación conjunta de la mano de Euskal Sagardoa, para dar a conocer los datos generales y la apuesta del sector. La temporada del txotx es una época especial porque ofrece la oportunidad para disfrutar de la sidra, para degustar y compartir opiniones sobre la nueva cosecha.

Y esto no ocurre únicamente en esta época que se señala claramente en nuestro calendario sino a lo largo del año en la misma bodega o disfrutando de su distribución en botella. Una magnífica oportunidad de conocer nuevas sidras y disfrutar de la mano de los propios elaboradores sus características.

Escuchar [AQUÍ](#) el reportaje emitido en "La Ruta Slow".

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

Domingos y festivos 13 h. Sábados, 16 h.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

GASTRONOMÍA... e IA



El 27 de enero se presentará un proyecto que dará mucho de qué hablar: una inteligencia artificial dirigida a menús del día. Una herramienta ideada para crear menús más sostenibles y saludables, con el coste y beneficio que cada profesional decida. Una auténtica revolución... y esto solo es el principio.

Es un tema de conversación actual y recurrente. Puedes escuchar en la calle, tanto a un adolescente contar como la IA (**Inteligencia Artificial Generativa**) le ha servido para ahorrarse unas cuantas horas de estudio, como a una etxekoandre explicar orgullosa lo bien que idea nuevas recetas con la ayuda de ChatGPT.

Aterrizó en nuestras vidas hace poco, pero se ha integrado rápido. La IAG ha llegado para quedarse.

Por eso, en todos los sectores, además del tecnológico por supuesto, aquellos que siempre han hecho de la innovación su bandera, ya están inmersos hace tiempo en un proceso de adaptación, transición y cambio (de la mano de la IA) del que ahora podemos empezar a ver sus frutos.

La **gastronomía** no podía quedarse atrás. Y menos teniendo en cuenta que mentes despiertas e inquietas como la de **Eneko Atxa** (*cocinero y alma del restaurante Azurmendi con 3* Michelin*) siempre están ahí, maquinando cómo hacer que la **experiencia gastronómica** sea memorable, pero por encima de todo, **sostenible y saludable**.

Eneko también tiene buen ojo a la hora de escoger compañeros de viaje para estas aventuras y en esta ocasión ha hilado fino seleccionando a un **colaborador de la NASA** que investiga y mejora la alimentación de los astronautas. Y lo ha hecho sin ir más lejos que a Barakaldo.

El próximo **27 de enero** tendrá lugar la presentación, en el marco de la Feria Madrid Fusión, de un proyecto que, estoy segura, dará mucho de qué hablar. **Eneko Atxa y Eneko Axpe** (*físico vasco y autor del libro recién publicado "Delicioso Algoritmo" el primer manual que desglosa con precisión la relación entre la gastronomía y la Inteligencia Artificial*), presentarán en esta ocasión **una inteligencia artificial dirigida a menús del día**. Una herramienta que va camino de convertirse en la mejor compañera de viaje de la hostelería a la hora de **crear menús más sostenibles y saludables, con el coste y beneficio que cada profesional decida**. Se viene una auténtica revolución para el sector. Y esto solo es el principio.

Ah. La etxekoandre que os comentaba al principio es la madre de un físico, ¿adivinais de quién?



Jon Méndez
(Vinateria Viniápolis)
Bermingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99
DONOSTIA

LARA O CRIANZA 2022 DE TERRITORIO LUTHIER (D.O. RIBERA DEL DUERO)

Lara O Crianza es un tinto de la bodega Territorio Luthier.

La historia de esta bodega de Burgos comenzó en 2009 cuando dos socios, el sumiller y enólogo Fernando Ortiz, junto con Cristina Alonso, quien dirige y fundó una agencia especializada en enoturismo, unieron fuerzas.

En agosto de 2018, Territorio Luthier inaugura su propia bodega. Situada en un lugar privilegiado, rodeada de pinos, enebros y corzos, a escasos cinco minutos de Aranda de Duero, esta bodega da vida a vinos elaborados a partir de las mejores uvas. Estos vinos evolucionan lentamente con el tiempo, enriqueciéndose en sensibilidad y vitalidad, al igual que la música que nace de los instrumentos de luthier.

Mezcla de 80% Tempranillo, 15% Garnacha y 5% Albillo este vino destaca por su equilibrio y frescura. De color rojo cereza picota, en nariz es intenso y elegante, con aromas a frutas del bosque, notas florales, balsámicas y minerales. En boca, es fresco, suave y delicado, con buena acidez, notas de frutas rojas y negras, y toques minerales. Ideal con carnes, pescados grasos y guisos variados. Se recomienda servir a 16 °C. Una verdadera joya con una producción limitada de 15.551 botellas numeradas.



**CARPE DIEM TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM
ESPECIALISTAS EN PIERCING

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

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

- Con pendiente incluido de:
- Acero quirúrgico 45€
 - Acero q. baño oro 55€
 - Titanio negro 55€
 - Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUATES

Con cita desde 80€



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

¿CAFÉ EN UN CÓCTEL? ¡PUES CLARO!!

¿Quién no se ha tomado un chupito de licor de café después de comer? Y entonces por os sorprendéis tanto

cuando os digo: prueba este cóctel... ¿Qué lleva? ¡Café!! ¿Cómo vas hacer un cóctel con café? Pues sí, lo he hecho y lo seguiré haciendo. Para los que nos gusta el café, no hay una cosa más fascinante que realizar un cóctel con café, y la clave está en la extracción de la esencia del café y convertirlo en líquido. Para ello hay diferentes técnicas, la mayoría de ellas a través de una cafetera.

La cafetera puede ser de diferentes tipos, la más habitual es la cafetera expresso, la cual nos saca un café espeso y muy potente de sabor, y además está muy sujeto a la habilidad del barista, ya que es muy fácil hacerlo mal, y de ahí que pensemos que el café es amargo, cuando el amargor nos lo da la mala ejecución del mismo. La cafetera italiana, es la cafetera que habitualmente tenemos en casa, que nos saca un café sabroso e intenso, y hay muchos tipos de cafeteras y técnicas diferentes, pero yo me voy a centrar en una que me gusta mucho: el Cold Brew.

Para poder hacer un buen café, independientemente del equipo que utilicemos, no deja de ser una infusión de café molido y agua. Y en este proceso influyen tres puntos como son el tiempo, la temperatura del agua y la presión con la que extraemos el café. A mayor tiempo de infusión, necesitamos menos presión y el agua no tiene que estar caliente.

El Cold Brew es una técnica muy sencilla la cual podemos hacer en casa, aunque es algo lenta. Es un proceso de infusión del café molido en agua fría, por el cual necesitamos mucho tiempo para que el agua adquiera los sabores y aromas del café. La receta que yo prefiero son 100 grs de café molido de grano medio, ponerlo en un tarro de cristal y llenarlo con 1 litro de agua fría y dejarlo macerar en la nevera durante 24 horas. En este tiempo es bueno remover al menos 4 ó 5 veces el café de forma lenta, ya que es un proceso de infusión lento y tranquilo, pues lo que queremos conseguir es mantener todos los nutrientes del café así como extraer todos los matices y sabores. En este caso, veremos que no hay nada de amargor, cosa muy importante para hacer un buen cóctel con café.

Y os preguntarán, ¿Esto que tiene que ver con la coctelería? Pues mucho, ya que la mejor manera de preparar un cóctel de café es haber hecho previamente un Cold Brew, ya que si usamos una técnica de agua caliente, al enfriar el café perderemos aromas y matices, y nos aparecerán sabores amargos y quemados, imposibles de corregir en nuestro cóctel, y la sensación no es agradable. Aquí os dejo una receta que me gusta muchísimo.



OLD COFFEESHIONED

INGREDIENTES:

- 5 cl Café "Cold Brew" macerado con especias
- 3 cl Ron Plantation Seelander
- 2 cl Mandarine Napoleon
- 1 cl Licor de chocolate
- 2 cl Sirope Monin Vainilla Francesa
- Twist de naranja de Valencia

ELABORACIÓN:

Primero haremos el Cold Brew tal y como os he explicado, pero le añadiremos mientras lo dejamos macerar jengibre, corteza de naranja, clavo y semillas de cacao. Cuando lo tenemos ya preparado, lo colaremos y lo mezclaremos junto con el resto de ingredientes en un vaso mezclador para homogeneizar los sabores y enfriar nuestro cóctel. Para acabar lo serviremos en un vaso "old fashioned", el clásico de whisky, añadiremos hielo y aromatizaremos con corteza de naranja.

WAWAWAW

cocktails

+ info





Liteo Leibar
HOPA Beer Denda

2024: BUEN AÑO / MAL AÑO

Vamos con el balance del año. Según con quién lo comentas ha sido un buen año, otros te dirán que ha sido un mal año y ya han entrado con el pie

cambiado al 2025. Un año te da para hablar con mucha gente implicada en el sector de la buena cerveza: elaboradores, proveedores, hosteleros, consumidores... Con los números en la mano y mirándolos de forma fría se podría decir que ha sido un mal año, se tiene la sensación de que el consumo ha disminuido y que el consumidor final le está dando la espalda.

Vamos a hacerle un repaso.

Se han fusionado cerveceras como estrategia empresarial, al igual que los gigantes “cerveceros” lo hicieron y lo siguen haciendo. Pasa en todos los sectores, se unen para ser más fuertes, para salvar su modelo de negocio o para eliminar a la competencia, ya se sabe, la mejor competencia es la que no existe. Consiguen reducir costes, hacer más viables los proyectos y mantener una fortaleza frente a las cerveceras industriales, que si algo les incomoda, obviamente es lo que les da de lleno en su cuenta de resultados. Así que las fusiones que se han ido haciendo el año pasado, para mí, son una buena noticia.

Los bares especializados siguen funcionando bien. Solo hay que pasarse y ver que vacíos, precisamente, no están. Se siguen abriendo y no dan la sensación de que el público les haya dado la espalda. Obviamente, hay muchos establecimientos que cuentan con cervezas artesanas y otros que no quieren dar esa opción a sus clientes o cuyo público no busca ese producto, pero esto pasa con todos los productos. Por eso hay esa variedad de establecimientos de hostelería para gusto de cada consumidor. Así que se podría decir que esto también es una buena noticia.

En la distribución, la sensación es positiva y negativa a partes iguales. Los establecimientos que disponen de cervezas artesanas siguen consumiendo, aunque está claro que cuesta abrir a nuevos locales de hostelería. Ya les hemos visitados a todos y solo cuando se abren nuevos y buscan diferenciarse y dar producto bueno de verdad es cuando tenemos entrada. Siguen apareciendo, aunque a menor ritmo que hace diez años y eso es una cosa lógica, les pasa a todos los productos nuevos, crecen muy rápido para luego estancarse y de ahí, mantenerse o desaparecer.



De momento, las ventas, en general, se mantienen. Eso es una buena noticia.

Las tiendas que apostaron en su día siguen vendiendo. Ahora mismo, especializadas en Gipuzkoa solo está la nuestra, Hopa Beer Denda, y seguimos fuertes y mantenemos una clientela fiel y que cada semana nos descubre gente nueva. Así que también es una buena noticia.

Desde mi punto de vista, como distribuidor, consumidor y tienda de cervezas, el consumo en general ha disminuido en 2024, pero en todos los sectores, no solo en cerveza artesanal (siempre va a haber alguien que diga que 2024 ha sido mejor) y eso sí que es malo. Obviamente, que baje el consumo interno es muy malo y es lo que hay que potenciar.

¿Como lo hacemos? Eso, se lo dejo a los expertos. Yo seguiré ejerciendo mi labor para que la gente descubra las virtudes de beber un producto de auténtica calidad.

A mi entender, 2024 ha sido un buen año, en el que se han ido consolidando marcas, consumos y establecimientos. Se han ganado adeptos y eso me hace muy feliz.

2025 se presenta como otro año de asentamiento en el sector y en el que se volverá a ver crecimiento.

Brindemos... HOPA!!!



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

CARTA A LOS REYES MAGOS

Ya casi estamos en febrero y aún no he recibido mi regalo de Reyes.

Sí, ya sé que lo que he pedido no viene así de rápido como

otros regalos al uso, y que tampoco me lo puede traer Amazon de un día para otro, pero yo espero que de aquí a un tiempo los reyes, y especialmente Gaspar, que es al que le he mandado la carta, me hagan llegar mi petición.

Quizás os parezca raro, pero este año he pedido solo una cosa: comerciantes. Comerciantes para mi ciudad, para mi barrio, para mi pueblo.

He pedido comerciantes de los que iluminan las calles con su sonrisa, su amabilidad y su ilusión. De los que da gusto saludar cuando pasas por su negocio porque siempre te regalan una palabra bonita o un buen deseo.

Yo he pedido de esos.

Y espero que me los traigan pronto, porque no me estoy pudiendo ni imaginar qué es la calle sin ellos y ellas, sin nosotros.

No solo damos luz y color a calles y plazas y somos presencia para lo que haga falta, sino que además, abastecemos de bienes y servicios esenciales para la vida, la salud, el bienestar y mucho más.

Si las instituciones han de velar por que esos servicios no falten al pueblo, han de velar también porque no falten los y las que los suministran. Han de cuidarlos para que no se vayan y apoyarlos de forma eficaz y real para que emprendan y nuevos negocios alumbrén las calles oscuras.

Estoy incluso empezando a pensar que a los comerciantes nos deberían otorgar un cierto grado de funcionariado, por el servicio que hacemos a la población.

Además, no hay como comprar en un comercio cercano y con calidad.

Y cuando digo calidad no me refiero a producto caro o exquisito, sino que me refiero a atención personalizada, a profesionalidad en su sector, y a productos que llenan mi nevera, mis armarios y mi casa de artículos de verdad, de



fundamento.

Ese es un comercio de calidad para mí, en detrimento de esas tiendas que salen en las calles más comerciales de todas las ciudades como la mala hierba en el huerto, y que no venden más que humo. Productos de pésima calidad por dos duros que, literalmente, no valen para nada. Se estropean enseguida, son puro plástico y que tarde o temprano acaban en tu papelera llenando nuestro planeta de más basura.

Yo no he pedido esos comercios en mi carta al rey Gaspar. He pedido los pequeños comercios que hacen mi ciudad diferente a las demás, única, porque su comercio es único.

Y ya, puestos a pedir he pedido que sus majestades nos manden pescateras y pescateros profesionales, que estamos muy necesitados, que ya son muchos los barrios y pueblos cercanos que se están quedando sin pescaderías.

Y como tenía sitio en mi carta, no solo he pedido comerciantes con ilusión para servir a los demás, sino que también he pedido políticos.

Muchos políticos concienciados de que sin comercio de calidad y calidez la vida de las ciudades está muerta.

Políticos que no llenen su boca de grandes propósitos de apoyo a los comerciantes sino que llenen sus carteras de planes reales, eficaces y eficientes para asegurar que a la ciudadanía no le falten servicios, que a las y los comerciantes no les falten apoyos y que a las calles no les falte vida.


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

699 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MANTEQUILLA DE JAMÓN IBÉRICO Y TOSTAS DE PAN

INGREDIENTES

(Para 4 personas):

- 250 grs de mantequilla pomada
- 1 pizca de sal
- 200 grs de jamón ibérico picado a cuchillo.
- 1 pizca de pimienta recién molida.

ELABORACIÓN:

1. Mezclar la mantequilla junto con el jamón ibérico.
2. Colocar en un bol dando forma con un sacabolos.
3. Acompañar de tostadas de pan.
4. Importante: la idea es conseguir hacer nosotros la mantequilla, batiendo 1 litro de nata para montar hasta que se suelte el suero de la grasa.
5. Una vez suelto, escurriremos bien. Y lavaremos la mantequilla conseguida en agua bien fría, hasta que el agua salga limpia.
6. Después secarla con un papel o palio, y mezclar con el jamón picado

Esta receta la elaboraron **Llara y Unai**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

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

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com



VAINAS, PATATAS, SETAS Y TRUFA

INGREDIENTES:

500g de vainas; 200g de setas ostra.
3 o 4 dientes de ajo; 2 cucharillas de trufa.
Patatas; Aceite de oliva; Sal.

ELABORACIÓN:

1. Quítales los hilos a las vainas y córtalas por el medio longitudinalmente. Cuécelas en agua hirviendo con sal 4 minutos, saca y reserva.
2. Corta las setas y saltéalas en una sartén con aceite de oliva. Añade los ajos picados y las vainas escaldadas que saltarás unos minutos conjuntamente.
3. Sirve con las patatas que habrás cocido y aplastado con un tenedor, añadiendo la trufa, sal y aceite de oliva.
4. Si quieres que tu plato quede redondo, corona con un huevo poché y cocínalas apenas un minuto por cada lado.

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



Es empezar el año y llenarse los gimnasios de gente con buenos propósitos. Muchos de ellos no suelen llegar a marzo, además creo que en este tema lo de la "intención es lo que cuenta" no sirve.

Y hablo por mí, porque creo que si mis intenciones de hacer deporte se reflejaron en mi redondo físico, esas curvas serían como el trazado de un gran circuito de Fórmula1 y no las curvas de la subida a Igeldo.

El caso es que llevo todo el mes dando ideas saludables pero no de saludar y dejar pasar sino de esas que te dejan con la boca abierta y el estómago contento. De esas que te reconcilian con las verduras y con lo bueno de la vida.

Porque cuidarse no es comer arroz cocido con pollo todos los días para que eso que está tapado por una capa de grasita pueda aflorar como las margaritas en primavera. Más que nada porque cuidarse también es saber cocinar y disfrutar, porque a veces hay que darse un capricho y eso no quiere decir que sea algo rápido y grasiento.

Así que os traigo esta receta de verduras que es una de esas cosas maravillosas de la vida. No hagáis como el gimnasio y apúntate para quedarte.

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



**ARANTXA TABERNA
(ORMAIZTEGI)**

TACO DE BACALAO AL PIL-PIL

Josema Azpeitia

El bar Arantxa, al mando de un joven equipo, es una de las referencias comarcales en tortilla de patatas.



**ARANTXA TABERNA
San Andres, 13 - ORMAIZTEGI
Tf. 669 34 02 14. Precio: 10€**

Desde que en marzo de 2022 Ane Echeverría y Haritz Urretabizkaia se hicieron con las riendas del Bar Arantxa (Bar "Pío" para los amigos) de Ormaiztegi, este local ha dado un giro radical sin perder, además, ni un ápice de la calidad y el carácter popular que éste tenía con sus propietarios originarios.

Son varios los motivos, pero los principales son dos, primero, la experiencia de la pareja que actualmente lo detenta, que ya llevaba acumulados años de experiencia tanto en el establecimiento que dirigían en el momento de empezar, el Orient Berri de Beasain, como en otros bares y restaurantes, sobre todo por la parte de Haritz. Y segundo, la calidad humana de los dos actuales responsables del bar, que cuidan con cariño y desparpajo a su clientela y se devanan los sesos día sí y día también para idear nuevos pintxos y productos que ofrecer en su muy bien surtida barra, en la que destacan las fantásticas tortillas de patatas que les hicieron clasificarse para el I Campeonato de Euskadi que se celebró el año pasado.

El pintxo que hoy traemos a esta sección no es exactamente un "pintxo", ya que estamos hablando de un taco de bacalao de calidad excepcional que Ane y Haritz adquieren a proveedores de confianza. Sin ser una ración, la porción de Ane duplica el tamaño de un pintxo habitual de bacalao además de que el pil-pil se elabora en el propio local de manera totalmente artesanal, sin trucos ni artificios.

La calidad de este bocado ha hecho que se convierta en uno de los más demandados del bar, y nos comenta Ane que no son pocos los que piden uno, dos... tres tacos y se los llevan a casa para comer. De hecho, cada vez que lo prepara elabora dos grandes bandejas del mismo y habitualmente tiene que prepararlo dos o tres veces por semana. Ane se enorgullece de que entre los "fans" de su bacalao se encuentra el cocinero Roberto Ruiz, con quien está emparentado, quien en su día acudió con un chef alavés con una estrella Michelin que le dijo que era "el mejor bacalao al pil-pil que había probado".

Además de este exquisito bocado, en Arantxa podemos degustar otras especialidades, todas caseras, como sus míticos callos, las albóndigas que se despachan por unidades y una excelente variedad de pintxos de barra.



Tf: 943 65 58 92

**PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK**



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

**YA DISPONIBLE LA
AÑADA 2024 !!!!**

NO TE LA PIERDAS !!



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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



ZIRTA OSTATUA (LARRAUL)

LA ACOGEDORA CASA DE IKER Y LORENA



ZIRTA OSTATUA

Plaza San Esteban, 6 - LARRAUL

Tf. 943 69 18 55

a la más mínima claustrofobia... más bien todo lo contrario.

Nada más llegar a los "dominios" de Iker Uranga y Lorena Arteaga, que dirigen desde antes de la pandemia este acogedor establecimiento, fuimos invitados a pasar a la cocina para degustar, vermut en mano, de dos de las especialidades de pikoteo del chef: su succulenta tortilla de patatas y su tortilla de txipirón en su tinta, ambas servidas en formato pintxo y elaboradas ante nuestros ojos con la "patxada" y la habilidad de la que solo disponen los cocineros bregados en mil batallas.

Y tras tan excelente arranque, pasamos al comedor para afrontar el objetivo principal de nuestra visita: la degustación del menú "Zirta".

Pasión por la parrilla

El Menú Zirta, disponible todos los días, es una de las mejores maneras de penetrar, de golpe y porrazo, en la cocina de Iker Uranga. Seducido por las nuevas tendencias alrededor de la parrilla, el donostiarra resume la filosofía del mismo en una frase: "Un paseo por las brasas".

En nuestro caso, tenemos que decir que fuimos unos privilegiados, pues Iker y Lorena se prestaron a servirnos el menú el lunes, día de su descanso semanal, con lo que el grado de cercanía e intimidad al que tuvimos acceso es mayor que el que habitualmente ofrecen, aunque gentes cercanas que han acudido a Zirta en circunstancias normales nos han asegurado que la atención al público es igualmente extraordinaria.

Para arrancar con el menú, y tras la divertida degustación de una fundente y sávida mantequilla que elabora el propio Iker con leche acarreada del caserío Larrola, el chef fue claro y directo: "En todo menú hay una ensalada, así que, ¿por qué no empezar con unos co-

El pasado 2 de diciembre acudimos a uno de los municipios más escondidos y desconocidos de Gipuzkoa, Larraul, situado en el corazón de Beterri y dotado de un único acceso que parte de la vecina Asteasu. Si alguien quisiera sitiar el pueblo e impedir sus comunicaciones lo tendría fácil: bastaría con cerrar una carretera. Esta circunstancia hace que la sensación de aislamiento y recogimiento del lugar sea todavía mayor, además, en contraste, las vistas desde el núcleo de este minúsculo municipio son tan espectaculares que su visita no da pie, absolutamente,





gollitos a la brasa ahora que es temporada?”. Dicho y hecho, hicieron su aparición en la mesa unos tiernos cogollos pasados por la parrilla (Foto 1) cubiertos por una fina vinagreta de langostino, acompañados de un sabroso romesco y espolvoreados en el momento de ser servidos con queso trufado del cercano caserío Goine. Tanto el sabor del plato y sus texturas como la forma de presentarlo nos hicieron sentirnos en un gran restaurante, que es lo que al fin y al cabo resulta ser Zirta a pesar de estar “encerrado” en un ostatu.

Siguió un exquisito plato de verduras a la brasa sobre salmorejo que habitualmente es servido en el menú del día que antecedió a otra joya de sabor y buen gusto: unos puerros confitados a la brasa (foto 2) sobre una jardinera templada acompañados de unas colitas de cigala a la brasa. Puro sabor en un momento que, según Iker, “es el mejor para el puerro, ya que luego se endurece”.

Tras semejante arranque, el resto fue una cascada de sensaciones de las que podríamos describir mil matices e irnos a varias páginas: Sorprendente la sopa de lapas (foto 3), plato recuperado, tuneado y mejorado por Iker que homenajea con el mismo la figura de su abuelo, extraordinario el Steak tartar de entrécua de Gipuzkoa (foto superior), en el que el humo y el aroma a romero es uno más de los 12 ingredientes del plato entre los que no faltan la cebolleta, la alcaparra, la yema, la salsa Perrins, el picante... Vistoso y espectacular el Bacalao



a la madera de roble (foto 4), que se sirve entre llamas y gustosísimo el Rulo de costilla de ternera de Gipuzkoa ahumado 10 horas (foto 5) y servido con una salsa de ensalada de lechuga y cebolla y una holandesa elaborada con los jugos recogidos del asado, una explosión de sabor en toda regla al igual que el resto de propuestas, incluyendo los postres, que consistieron en una Crema de chocolate blanco con frutos rojos (foto 6) y una Intxaursaltsa que, al menos en nuestro caso, nos hizo retrotraernos a los sabores de nuestra infancia.

La selección de Lorena

Esta maravillosa degustación se vio complementada de manera inmejorable con la selección vinícola de Lorena, que comparte con Iker una indisoluble pasión por el mundo del vino. La responsable de sala del local se decantó, en este caso, por un frutal Narrasti, txakoli de autor de la casa Makatzak y una botella de SYC, uno de los tintos de cabecera de esa gran bodega de Rioja Alavesa que es Mitarte.

En resumidas cuentas, un canto a la buena cocina, al producto de cercanía, a la brasa y al sabor dividido en 10 descargas gastronómicas que conforman este personalísimo e inimitable menú que se factura al igualmente increíble precio de 50 euros, bebida aparte, conformando una de las propuestas más originales y recomendables que podemos encontrar a lo largo de la geografía gipuzkoarra.





“GURE ZIRKUA” CANTÓ EL “TXOTX!”

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa

Los artistas del circo tolosarra Gure Zirkua, su fundador y alma mater Iker Galarza “Poxpolo”, la contorsionista Lur Aranburu y el presentador y actor Joseba Usabiaga, fueron los encargados de inaugurar el pasado 15 de enero, al grito de “Gure Sagardo Berria” la temporada del Txotx de 2025 dentro de la XXXII Edición del “Sagardo Berriaren Eguna” (Día de la Nueva Sidra), jornada que se desarrolló a caballo entre el Centro Cultural Erribera Kulturunea de Astigarraga y la sidrería Alorrenea de la misma localidad.

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga, dio comienzo a la rueda de prensa a las 12:00 en el mencionado centro cultural junto a los representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en el acto institucional en el que se presentaron las características de la cosecha 2024, la nueva sidra y las

novedades del sector sidrero.

A continuación, se procedió a la plantación de un manzano en la plaza de Erribera Kulturunea por parte de los tres artistas invitados. Este acto simbólico que, según los organizadores, “pretende mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza” fue aprovechado por los trabajadores de Comeco Gráfico Norte, empresa





del grupo Vocento que se enfrenta a un ERE por medio del cual el grupo editor de El Diario Vasco, El Correo y ABC entre otros diarios ha despedido a 57 trabajadores y trabajadoras. El colectivo afectado se encuentra en huelga apoyado por el sindicato ELA.

Tras estos dos actos que tuvieron lugar en el centro de la localidad, los convocados se trasladaron a las

afueras de la misma, concretamente a la Sidrería Alorrenea, donde tuvo lugar el momento más especial de esta trigésimo segunda edición del Sagardo Berriaren Eguna: la apertura de la primera kupela por parte de los tres miembros de Gure Zirkua mencionados al inicio del artículo que estuvieron arrojados, en este momento, por el resto de la "troupe" circense.





Este acto abre simbólicamente la temporada de sidrerías de 2025. Este año, además, esta segunda parte de la jornada comenzó de manera especial, pues se homenajeó a los txalapartaris que durante años han iniciado este acto realizando desde el estrado la llamada a los dantzaris que realizan el “Sagar Dantza” o “Baile de la Manzana” a las puertas de la sidrería.

En el interior de la popular sidrería, como viene siendo habitual, se dieron cita gran cantidad de productores de Astigarraga y alrededores, gentes del mundo de la sidra y la gastronomía, periodistas, representantes institucionales y gentes del mundo del Turismo. Todos ellos disfrutaron de la nueva sidra realizando el ritual del Txotx, bebiendo directamente de las kupelas y disfrutando del menú tradicional de sidrería ofrecido por Alorrenea y

compuesto de Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos verdes, Txuleta de vaca a la parrilla, Queso, Membrillo y Nueces.

El acto finalizó con la actuación de los bertsolaris Joanes Illarregi y Agin Laburu, que mostraron su arte en diferentes momentos de la jornada, concretamente tras la plantación del manzano y tras la apertura de la primera kupela. Por su parte, los miembros de Gure Zirkua, además de participar en la rueda de prensa, la Sagar Dantza y la apertura de la kupela, estuvieron presentes durante todo el acto, la comida y la posterior sobremesa y respondieron a todas las requerimientos de la prensa así como a todos aquellos que quisieron fotografiarse con ellos, resultando unos invitados cercanos y modélicos, fiel reflejo del circo popular al que representan.





Sidras de más color y más cuerpo

Como indicó “Sagardoaren Lurralde”, ente organizador de la jornada, en el año 2024 se han elaborado alrededor de 1.300.000 litros de sidra bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Un total de 46 sidrerías elaboran sidra bajo el paraguas de esta Denominación de Origen: una en Araba, 3 en Bizkaia y 42 en Gipuzkoa, con la colaboración de 250 productores de manzana, que suman un total de 500 hectáreas de producción.

En esta última campaña se han recolectado 2 millones de kilos de manzana local. Este año la cosecha ha sido pequeña en cantidad, pero, comentan los organizadores, “de gran carácter, con lo que las sidras que vamos a degustar este año en nuestras sidrerías van a ser en general de más color y cuerpo, sidras que van a evolu-

cionar muy bien a la larga”. La sidra de la kupela que abrió Gure Zirkua en Alorrenea, en concreto, es una sidra con D.O. elaborada a finales de octubre con las variedades de manzana Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Goikoetxe del propio manzanal de la sidrería, una sidra muy afrutada y con cuerpo en la que, según comentaron sus elaboradores, “se percibe un buen equilibrio entre el amargor, la acidez y el dulzor, manteniéndose durante largo tiempo en boca”.

La manzana: Cosecha menor pero de gran carácter

Respecto a la manzana, la cosecha de 2024 ha sido menor en cantidad que la anterior. La gran cosecha de 2023 hacía prever una peor cosecha en este cultivo en



ALORRENEA SAGARDOTEGIA

Alorrene Bidea, 4 - ASTIGARRAGA

Tf: 943 33 69 99



el que se intercalan casi matemáticamente los años buenos y los malos, y la escasez de frío del invierno de 2024 ha contribuido a que la cosecha sea aún menor.

Respecto al año anterior se ha producido un 60% menos de manzanas en los manzanales de Euskal Herria, a pesar de las diferencias territoriales y zonales. Eso sí, según comentaron los responsables de la jornada, a pesar de ser una cosecha escasa, se ha recolectado una manzana de mayor carácter que incidirá en el buen sabor de la sidra.



OTZAUURTEKO BENTA



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

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



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





GOITUR PRESENTÓ LA TEMPORADA DE LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado 16 de enero tuvo lugar en la sidrería Tximista Sagardotegia de Ordizia la presentación de la apertura de la temporada de las sidrerías del Goierri, acto organizado todos los años por Goitur, Agencia turística de la comarca y que se realiza de manera rotatoria celebrándose cada año en una sidrería diferente.

Es la decimoprimer vez que este organismo asume esta presentación y es de destacar, asimismo, que Goitur cumple 25 años durante 2025 con lo que nos encontramos en un año de especial importancia para esta organización.

Como destacó Niko Osinalde, presidente de Goitur, "Este evento, que representa la apertura de la nueva temporada, está dirigido a la poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de invitar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra".

Como indicaron los responsables de Goitur a lo largo

del acto, las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy tenemos son 4 las sidrerías presentes en esta apertura: Urbitarte de Ataun, Begiristain de Legorreta, Tximista de Ordizia y Oiharte de Zerain. Todas ellas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Además, algunas de ellas van más allá de la simple elaboración de sidra convencional, destacando la sidrería Oiharte de Zerain que lleva ya años elaborando su sidra espumosa "Ama", la sidra ecológica "Markesa" y una "sidra de hielo", que ha sido reconocida y premiada en la última edición de los premios "Materia Prima" de Gasteiz.





También es destacable la sidrería Urbitarte de Ataun que elabora las sidras de crianza “Saarte” y “Jentilen Lurra” además de otras variedades como “Lamiak”, una cuidada sidra espumosa. De la misma manera, todas las sidrerías pertenecen a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa elaborando una parte de su producción dentro de dicho sello.

Como subraya la nota distribuida por Goitur, “la importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público, en una temporada normal, desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra”.

Las sidrerías del Goierri, por lo tanto, permanecerán abiertas hasta el final de la temporada, que cada cual finalizará según se lo marque el calendario o las necesidades laborales. Para conocer los horarios y fechas de cada una, puede consultarse la web www.goierrituris-mo.com en el apartado de sidrerías.



DJ

IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak

Despedidak

Jaiak

655 744 657



Un acto sencillo cargado de simbolismo

El acto del día 16 en Tximista Sagardotegia estuvo cargado de detalles que le dotaron de un especial simbolismo. Por una parte, la presentación fue conducida por el periodista oriotarra Xabier Sukia Etxeberria, descendiente de Goierriarras de Ataun y cara popularmente conocida debido a su labor en EITB, televisión en la que presenta todos los días el programa "Biba Zuek!".

Por otra parte, el acto simbólico de la apertura de la primera kupela de sidra fue protagonizado por el hostelero local Fernando Arana, descendiente de la última sidrería que cerró sus puertas en Ordizia. Hay que recordar que en tiempos pasados las sidrerías eran establecimientos que no tenían nada que ver con las "factorías" de hoy en día. Eran locales dedicados a la venta a granel de sidra

que se encontraban habitualmente en el centro de las ciudades al igual que el resto de comercios. Fernando Arana agradeció a los presentes el honor de elegirle para este acto, y comentó que al proponérsele inaugurar la temporada sintió un cosquilleo y un nerviosismo que le hizo evocar y recordar los tiempos de su niñez, cuando contaban en casa con un "cuarto de las manzanas" en el que él jugaba en sus años mozos. Fernando se encargó de llenar el primer vaso y llenarlo al grito de "Goierriko Sagardo Berria", y fue seguido del resto de productores de la comarca, todos ellos presentes en el acto.

Tras esta primera degustación y la pertinente foto de grupo en la que los productores se retrataron junto a los organizadores y otras personalidades entre las que se encontraban Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia y Olaz





Mitxelena, representante de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Gipuzkoa, los presentes pudieron degustar algunas kupelas más de la mano de Aitor Esnaola, propietario de la sidrería Tximista, y su hija Irati. La sidrería, además, ofreció un pequeño lunch a los presentes, que pudieron degustar algunos de los productos que se sirven habitualmente en la sidrería como el bacalao y la carne, entre otros.

La nota distribuida por Goitur finaliza lanzando un llamamiento a toda la población del Goierri para que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos de la zona, recordando que ayer se centraron en las sidrerías porque es el comienzo de su temporada, pero que durante todo el año seguimos contando con restaurantes, asadores, diferentes productores... etc.

Como indicó Niko Osinalde, “cuando recibimos amigos o familiares, el Goierri ofrece diversas oportunidades para un día, fines de semana u otras estancias que pueden consultarse en la web www.goierriturismo.com en la que el goierritarra o el visitante encontrarán toda la información necesaria para planificar propuestas y actividades en la comarca”.

Algunos datos sobre la cosecha 2024

Como indicó Goierri mediante la nota que distribuyó entre los medios asistentes a la presentación, este año las sidrerías de Goierri han elaborado 272.550 litros de sidra, de los cuales 130.550 han sido producidos bajo el paraguas de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Para ello han sido utilizados unos 200.000 kilos de





manzana provistos por 35 productores locales pertenecientes a Euskal Sagardoa, que cuentan con 64 hectáreas de cultivo en la comarca.

“Al igual que en el resto de zonas de Gipuzkoa”, indica la nota, “la cosecha de 2024 ha sido menor que la de 2023, pero en el caso del Goierri, ésta ha sido proporcionalmente mayor que la de la provincia. Esto es debido a la diferencia climática de la que se beneficia Goierri y que propició que el pasado invierno fuera aquí más frío que en la zona de Beterri, donde se concentran la mayoría de sidrerías de nuestro territorio. Tanto los organizadores como los sidreros indicaron que las sidra de este año será una sidra de gran personalidad, con un amplio paso de boca y que gozará de una excelente evolución a lo largo del año



EL COMUNICADOR HARITZ RODRÍGUEZ, NOMBRADO 1er “POMMELIER” ESTATAL



Según ha trascendido en el momento de cerrar este ejemplar de Ondojan.com, nuestro amigo Haritz Rodríguez, periodista de formación y consultor de marketing gastronómico y turístico de profesión, ha conseguido dar un paso de gigante en su pasión convirtiéndose en el primer “Pommelier” del estado español, título de sumiller especializado en sidra que otorga la American Cider Association considerado el más importante del sector a nivel internacional y que apenas lo ostentan 122 personas en todo el mundo.

El nombramiento de Haritz coincide con un período en el que el consultor se enfrenta a una intensa agenda de actividades relacionadas con su pasión sidrera. En 2025 tiene previsto ofrecer varias catas de sidras locales e internacionales en el restaurante Ama de Tolosa (foto superior), y en febrero acudirá a Estados Unidos para moderar una mesa redonda sobre sidra natural en el Cider Con, prestigiosa conferencia de sidra que se celebra en Chicago.

Especializado en marketing turístico y gastronómico, Haritz participa de forma habitual como juez en diferentes concursos de sidra así como en el panel de análisis sensorial de la D.O. Euskal Sagardoa. Además, recientemente se ha incorporado al equipo de EDA Drinks & Wine Campus del Basque Culinary Center, como asesor y educador sobre sidra.





URBITARTE: LA SIDRERÍA GOURMET

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Urbitarte, situada al fondo del valle de Ataun, es una sidrería totalmente diferente al resto de establecimientos de su género. De la mano de sus propietarios, Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, en este perdido enclave podemos disfrutar de sidras personales y diferentes, así como de una cuidada variedad gastronómica que va más allá del menú de sidrería. Además, esta casa cuenta con el orgullo de haber empezado a diferenciarse por su propio pie y hace ya unos cuantos años, y no obedeciendo, como autómatas, a las últimas tendencias del mercado. Demetrio e Itziar ya se salían del rebaño hace una década y lo seguirán haciendo mientras lleven las riendas de este negocio.

La buena mano de Itziar

Urbirtarte, además de por su buena sidra, responsabilidad de Demetrio, destaca por su excelente cocina, dirigida de siempre por su esposa, Itziar. Lejos de limitarse al habitual menú de sidrería con su tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso, membrillo y nueces (que, por supuesto, está disponible y se sirve con gran gusto

y no menor calidad), Itziar elabora en su cocina suculentas preparaciones que convierten la visita a Urbirtarte en algo muy especial. Así, para acompañar la sidra de las kupelas podemos optar por entrantes como Jamón y Lomo ibéricos, Ensalada mixta, Txipirones u Hongos a la plancha, Kokotxas de bacalao en salsa verde, o una exquisitez que causa sensación en temporada: Amanita Cesárea (también conocida como “kuleto” o “gorringo”) que se prepara a la plancha y se presenta fileteada y acompañada de yema de huevo, una delicia que, además, combina de manera maravillosa con las sidras, tanto especiales como convencionales de la casa.

La carne, por supuesto, se cuida de una manera especial en Urbirtarte, pudiéndose elegir entre el excelente y siempre bien curado chuletón de vaca vieja o la Costilla de ternera a la parrilla, que pueden ser acompañados con lechuga, patatas o pimientos del piquillo, pero en lo que principalmente destaca Urbirtarte es en sus exquisitos pescados a la parrilla. Además de las mencionadas kokotxas, que cuentan con un éxito arrollador, en Urbirtarte siempre encontraremos Rape, Rodaballo, Besugo y Merluza que se pre-





URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19

paran divinamente a la brasa. Y cuando hay, no falta la Ventresca de bonito a la parrilla o el Txixarro, preparaciones que cosechan un gran éxito entre el público.

Y para culminar la comida o cena, por supuesto, en Urbitarte cuentan con una gran variedad de postres, desde quesos de Idiazabal y otros lugares de Euskal Herria hasta postres caseros como Tarta de queso, Tarta de mamá, Volcán de chocolate con crema de naranja, Arroz con leche, Helados caseros... un deleite para quienes quieran terminar la comida con un gran sabor de boca.

Nuevos horarios en Urbitarte

Una de las mayores novedades de cara a esta temporada en Urbitarte, en cualquier caso, son sus nuevos horarios.

Así, como novedad principal, la sidrería cerrará sus puertas al público los lunes. Asimismo, los domingos no ofrecerá cenas y los martes y miércoles no se darán comidas.

Con lo que, el horario de la sidrería ataudarra queda de la siguiente manera:

Martes y miércoles: 20:00 / 24:00

Jueves a sábado: 13:30 / 18:00 - 20:00 / 24:00

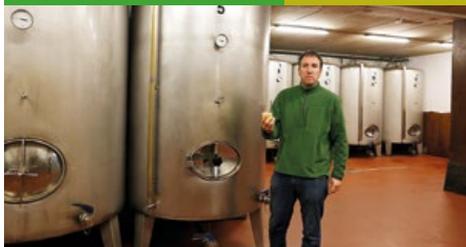
Domingos: 13:30 / 18:00 - **Lunes:** Cerrado.



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

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

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

ADUNA

R. ZABALA

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

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

URDAIRA

"LA SIDRERÍA
DE LOS CENTOLLOS"

USURBIL

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

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

LEGORRETA

BEGIRISTAIN

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

La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos 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!





ARDOARABA VOLVIÓ A LLENAR GASTEIZ DE ENTUSIASTAS Y PRODUCTORES VINÍCOLAS

Un año más la feria de Vino y Gastronomía Ardoaraba tomó calles y plazas de Gasteiz a lo largo del puente de la Inmaculada manteniéndose como un referente inigualable de la riqueza enológica y gastronómica de Euskal Herria en general y Araba en particular.

Este año se daba la circunstancia de que el puente, que en algunas ocasiones suele convertirse en un auténtico acueducto, se vio relegado a **tres días**, con lo que las actividades principales se desarrollaron entre el jueves 5 y el sábado 7 de diciembre, quedando el domingo 8 como último día en el que el público pudo canjear los boletos adquiridos en los días anteriores en los bares y restaurantes que colaboraron en la ruta enogastronómica destinada, por una parte, a desahogar la afluencia de público en

las carpas y, por otra, para que el tejido hostelero de la ciudad también se vea beneficiado por esta celebración.

Como viene siendo habitual, **las carpas** situadas en la Plaza de los Fueros, Plaza Nueva y Plaza de la Provincia fueron el epicentro de un programa que incluyó presentaciones, degustaciones, debates, exposiciones, visitas guiadas a edificios singulares, actividades infantiles, cenas de maridaje e incluso una nueva propuesta gastronómica: una **degustación de alubias de Araba elaboradas en putxeras ferroviarias** que tuvo lugar en la Plaza Nueva el domingo 8.

Con una gran afluencia de público y los llenazos habituales en las actividades, Ardoaraba demostró seguir siendo la **cita invernal ineludible** para los amantes del vino y el buen comer.





Una corta pero intensa jornada dedicada al mundo del vino: Las imágenes de estas páginas nos muestran la breve incursión que realizamos este año en Ardoaraba, precisamente el sábado 7 de diciembre, día en que se clausuraba el evento. La imagen principal de la **página anterior** muestra el final de la cata presidida en el **Txoko Gourmet** por **Aitor Buendía** en el que se cataron diferentes vinos de la **Bodega Ramírez Baigorri** acompañados de la propuesta gastronómica del chef **Luis Hernani**, del restaurante **Mano Lenta**. Abajo, en la misma página una imagen de la carpa situada en la Plaza Nueva y el interior de la misma, como puede verse, a tope de público. **En esta página, Arriba**, de izquierda a derecha, las imágenes muestran al responsable de **Maiorga Txakolina**, al cocinero **Juan Gil**, completamente centrado en su proyecto **Kroketak.eus** y a **Josu Egoitz Zubiur** mostrándonos las coquetas botellas de su txakoli, **Garate**. En la **segunda fila de imágenes**, otros dos momentos de la cata de Ramírez Baigorri comentada al inicio de este texto, así como una imagen de **Joseba Rubio**, del bar **El Poteo de Sancho**, bar que pasamos a visitar a pesar de no estar incluido. Finalmente, en la fila inferior podemos contemplar una imagen del mostrador de **Gildas Albizabal**, en la Carpa de la Plaza de la Provincia y una imagen del equipo del **Bar Erkiaga**, participante de la ruta de degustación de vino y gastronomía de Ardoaraba.



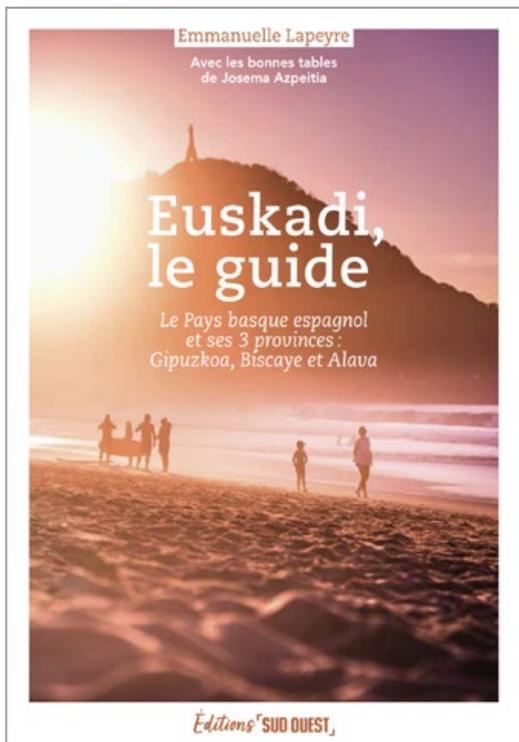
JOSEMA AZPEITIA VUELVE A COLABORAR CON LA GUÍA DE EUSKADI DE SUD-OUEST

Sin que hayan pasado siquiera dos años desde que en junio de 2023 fuera publicada la guía turística “Pays Basque Espagnol” editada por Les Editions Sud Ouest, escrita y dirigida por **Emmanuelle Lapeyre**, y en la que nuestro coordinador, Josema Azpeitia, tuvo, en sus palabras, “el honor” de encargarse de la parte gastronómica, acaba de ver la luz, debido al agotamiento de aquella primera edición, una segunda en la que tanto la autora de los textos principales como el coordinador de Ondojan.com han revisado y actualizado los datos con el fin de ofrecer al público francés un producto totalmente puesto al día. La editorial, además, ha decidido cambiar la portada de la publicación, dedicándola, en esta ocasión, a Donostia (el año pasado fue protagonista por la fachada del Guggenheim, en Bilbao), así como el buen criterio de cambiar el título principal por el más acertado de **“Euskadi, le guide”**, respetando el nombre oficial de la comunidad autónoma cuya oferta turística, cultural, festiva y gastronómica recoge en sus páginas.

Al igual que el año pasado, el periodista legazpiarra ha contado con **libertad absoluta** a la hora de elaborar las páginas dedicadas a la oferta gastronómica del territorio. “Emmanuelle Lapeyre, la autora de los textos y fotografías, con la que tuve el placer de coincidir el año pasado durante la presentación de la guía que tuvo lugar en Baiona, me ha dejado carta blanca a la hora de elaborar mi selección de restaurantes y bares acompañada de una breve explicación o reseña de cada uno de ellos. Lo único que he tenido que respetar es la división territorial establecida por ella a lo largo de las páginas de la guía” comentó Josema.

Así, “Euskadi, le guide” divide la Comunidad Autónoma Vasca en 6 zonas o espacios que a veces comprenden una ciudad, a veces una provincia y, a veces, otro tipo de división, con lo que los capítulos son los siguientes: **1.-** De Hondarribia a Pasaia; **2.-** Donostia; **3.-** De Zarautz a Mutriku; **4.-** De Ondarroa a Plentzia; **5.-** Bilbao; **6.-** Los valles del interior de Bizkaia y Gipuzkoa; **7.-** Araba. En cada capítulo, Emmanuelle ofrece una información completa y variada sobre monumentos y lugares de interés a visitar, información festiva y cultural, curiosidades, oferta hotelera... y cada uno de ellos es complementado por dos páginas en las que Josema ofrece una selección de bares y restaurantes basada en su propio criterio.

Como hizo el año pasado, nuestro coordinador expresó su deseo de que en una guía de este tipo se incluyera **Navarra**, ya que, en su opinión, “a un turista del norte del Bidasoa le dan igual las divisiones administrativas y políticas del sur”. Al parecer, la editorial ha tomado nota y la tercera edición de la guía incluirá un capítulo dedicado al Viejo Reyno.



5 BARES BILBAÍNOS COLABORARÁN EN LA PROMOCIÓN DE LA TRUFA DE ARAGÓN



El pasado 21 de enero tuvo lugar, en las instalaciones del Restaurante Yandiola, en la Alhondiga de Bilbao, la presentación de las Jornadas **"Descubre la Trufa"** que se celebrarán por primera vez en la capital Vizcaína paralelamente a la celebración de Zaragoza, provincia en la que vienen desarrollándose desde hace casi 10 años con la participación de cerca de **50 establecimientos** de toda la provincia.

En Bilbao, este año, serán 5 los bares que tomarán parte en la iniciativa impulsada en la provincia por el empresario trufero **Fausto Pascual Beato** que ha conseguido que se animen algunos de los más emblemáticos establecimientos de la ciudad como **La Taberna de Zarate, Lurrina, Las Lías, La Palma** o el propio **The Boar**, el bar dependiente del Restaurante Yandiola cuyos responsables, **Ricardo Pérez y Borja Etxebarria**, ofrecieron un rico lunch como paso previo a esta iniciativa que tendrá lugar en los mencionados bares **entre el 16 y el 23 de febrero**.

En las imágenes de esta página pueden verse algunos momentos de la presentación en la que se dieron cita numerosos representantes, hosteleros e institucionales, de Zaragoza y Bilbao, así como no pocos amigos del mundo de la comunicación gastronómica como **Eva Anía** (@gourmetbilbao), **Oihana Oribe-Holland** (@bilbaofoodsafari), **Maku Belmonte** (@makurrina), **Amaya Botxera**, **Edurne Ibaondo** y un largo etcétera.



LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA



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

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

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

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



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

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

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



HIKA
BY
**ROBERTO
RUIZ**

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

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

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OP-
CIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



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 179www.santaanamondragon.com

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

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

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

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

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

URKIOLA**NUOVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA****BEASAIN**KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31www.asadorurkiola.com

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

**BELAUSTEGI
BASERRIA****DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y
LOS SENTIDOS DESPIERTAN****ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

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

EZKIOBº 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 en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados... **Menú del día:** 14 € **Menú de fin de semana:** 29 € También ofrece **platos combinados** desde 14 euros.

TRIPONTZI**COCINA TRADICIONAL VASCA CON
UN GRAN SELLO PERSONAL****HERNANI**ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com

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

**ARRAUNLARRI
BERRI****COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR****HONDARRIBIA**PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlarriberrri.com

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

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

gipuzkoa

CILÁNTRORO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



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

AVENIDA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO

LASARTE-ORIA

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



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

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

ZIRTA



**COCINA TRADICIONAL DE AUTOR
Y EXCELENTE TRATO**

LARRAUL

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



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

ZEZILIONEA



**COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR**

OLABERRIA

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



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

FORTALEZA 1786



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

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



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

MARTÍNEZ**ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41www.martinez1890.com**TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA**

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

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

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

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

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

KUKO**GARAIA GARAIOKA****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93

Iñaki Telleria 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. **Enas:** Sólo viernes.

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

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

Menú del día (Mediodía y noche): 18,60 € **Menú degustación****Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €.**Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos.**Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.**FRONTÓN TOLOSA****REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA****TOLOSA**
Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037

La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El **bar ("Motz")** abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el **"Txiringito"** (la churrería de toda la 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



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



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

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

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.casaurolojatetxea.es



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

EL VASKITO SAGAROTEKA

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **siderería 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 siderería, y por otra, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú J1: 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 disfrutaron ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

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

donostia

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN 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 Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus **Tortillas variadas**, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN DEL CENTRO DE DONOSTIA



DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7
(CENTRO)

TEL. 843 93 30 00
www.ikili.eus



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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)

@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)

T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas 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 RESPECTO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



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

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS ... Y COCINA VASCA

DONOSTIA

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



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)



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

PIÑUDI

TRADICIÓN Y SABOR Y RAÍCES
EN CADA BOCADO

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

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



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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA

DONOSTIA

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



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

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON
NOVEDADES EN BARRA Y MESA



DONOSTIA

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



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronweb!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronómica"** (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



BOMBONERÍA MAITIANA
Peñaflorida, 6 (Centro) - DONOSTIA
Tf: 943 42 47 21

En 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 Peñaflorida celebra sus **Bodas de Diamante**.

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

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

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

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urzuru, **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 Urzuru una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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



Oiaartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

OIARTZUN: LA ESENCIA DE LA PASTERERÍA



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

Tf: 943 42 47 21 - www.pastereriaoiartzun.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".

Turrone y productos navideños

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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 943 640 108
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.laistienda.com



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

ANTONIO PAREJA "GARGAMEL", COMUNICADOR Y AGITADOR GASTRONÓMICO GADITANO

"EN CÁDIZ NO DAMOS VALOR A NUESTROS PRODUCTOS LOCALES"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

"Tu cara se me hace muy conocida" le soltó delante mío **Martín Berasategui** un día que coincidimos los tres paseando por La Concha a primera hora de la mañana, y es que el jovial rostro de **Antonio Pareja, "Gargamel"** (Cádiz, 1970) es cada vez más popular entre los amantes de la gastronomía y a día de hoy son legión sus seguidores en Instagram, Facebook o Youtube donde cuenta con un completo canal propio, además de otros canales en los que también hace sus pinitos. z

Aunque nació en el Hospital de Mora, en "Cadi Cadi" (como llaman los gaditanos al Cádiz antiguo), Antonio, tercero de cuatro hermanos, se crió en la zona nueva de la ciudad y estudió en Los Salesianos hasta los 17 años. Tras superar el "COU", emprendió una nueva etapa lanzándose a estudiar Enfermería (o "pinchaculos" como gusta él de decir) aunque los avatares del destino le llevaron hace cerca de 8 años al apasionante mundo de la comunicación gastronómica, que ha inundado su vida y que cada día le apasiona más.

Alumno del Máster de Innovación y Cultura Gastronómica "Masterñam" impartido por la Universidad de Cádiz donde tuve el placer de conocerle y tenerle como alumno y que ha finalizado realizando un interesante trabajo sobre "La presencia de los guisos marineros en la hostelería de El Puerto de Santa María", Antonio se pone ojiplástico cuando rememora su reciente trayectoria, que empezó con un simple canal de "cocinando en casa" y que en un tiempo récord le ha llevado "a recorrer lugares increíbles, a tener mi programa semanal en una radio local, a realizar diversas colaboraciones en televisiones locales"...

Admite este comunicador "de gran categoría" que estos estudios universitarios le han abierto un mundo nuevo de

posibilidades, que ha desembocado en un proyecto que le llevará a ofrecer diversas charlas sobre Patrimonio y gastronomía con el fin de poner el valor, en sus palabras, "el cuchareo de cada localidad". Con todo, confiesa Antonio que a pesar de su dinámica infernal actual, sigue siendo "la misma persona inquieta y deseosa de aprender y conocer este mundo gastronómico, de conocer las historias de cada plato y cada copa de vino, y de dar valor a cada momento vivido en lo gastronómico".



¿Además de gastronomía que aficiones cultivas?

Me río porque tengo muchas aficiones, principalmente es la música, desde pequeño, la tuna en la que estoy y sigo, hasta el carnaval saliendo en agrupaciones (porque si no, no eres de Caí jajaja), y desde hace 120 años tenemos una orquesta de boleros, cha, cha, cha, versiones, salsa y son cubano. La guitarra, el timble canario y la percusión latina son mis pasiones musicales

El deporte me apasiona, el baloncesto, el paddle, andar.... Así que me apunto a todo

¿Cuál es tu lugar favorito en Cádiz capital?

Me encanta pasear por la playa la Victoria y oler a SALITRE, son

olores que cuando te llevas un tiempo fuera y vuelves a Cádiz lo hueles a distancia, cuando cruzas el puente.

¿Y en el resto de la provincia?

En la provincia, aparte de la Sierra de Cádiz, me encanta Jerez porque es una ciudad que tiene mucha vida, me gusta el ajetreo de la gente, sus puestos...

Para descansar y perderte unos días, El Palomar de la Breña, unos de los palomares más antiguos de Europa, entre Vejer y Barbate, un lugar idílico, no hay cobertura ni para los móviles.

¿Y fuera de Cádiz?

Fuera de Cádiz sin hablar de Gastronomía me encanta Portugal, para desconectar y descansar. Aunque en Gastronomía, para mí, son magníficos.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

En la actualidad todos mis viajes se vinculan a la gastronomía; he vivido dos viajes muy buenos

- El del País Vasco que hicimos el año pasado, el cual me acompañaste dos días. Me encantó la cercanía de la gente, el buen ambiente, la diversidad gastronómica... fueros cuatro días increíbles que tendre que repetir para empaparme más de vuestros conocimientos y cultura.

- Por la Ribera del Duero este noviembre pasé 10 días inolvidables: vino, cultura, patrimonio, formas de vida, quesos, gente maravillosa... Este año para mí ha sido un descubrimiento el mundo del vino. Me apasiona lo que hay detrás de cada copa.

¿Y El viaje que te queda por hacer?

Me encantaría ir a Galicia de nuevo, pero para conocer más a fondo su mundo de los vinos y sus joyas gastronómicas. Lo tengo pendiente y puede ser que lo haga junto al Camino de Santiago.

¿Qué es lo que mas valoras en un persona?

Que sea sincera conmigo, que vaya de frente, que no dé vueltas para engatusarme o enredarme... creo que la vida es más fácil siendo así.

¿Qué detestas de una persona?

La mentira, vamos el que "me dé coba", como decimos en Cádiz. Aquí estamos para ayudarnos, no para echarnos encima tierra, envidia y el querer estar por encima del otro.

Lo sabréis bien!!!, en este mundo me he dado cuenta que hay mucha gente que se no se alegra cuando a alguien le van bien las cosas... A mí me encanta cuando una persona triunfa en la vida y siempre digo que no es la suerte, la suerte hay que currársela.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Difícil elección, te daré dos lugares que me han encantado: Uno fue en Roa, Restaurante El Chuleta, lechazo de gran categoría, un ambiente magnífico, el dueño y el personal muy cercano y también hubo música y un gran vino: Domino de Calogía.

En cuanto al otro, a mí me encantan el cuchareo, los guisos y el pescado frito, así que en Sanlúcar de Barrameda recomiendo Bar La Espuela II: guiso de corvina, arroces de carabienero, pescaito frito y buen vino de la tierra. De estrellas, he vivido una muy buena experiencia en Ambivium, AlmaCarraovejas, fue una experiencia. Productos y maridaje bastinazo.



Tu trabajo se desarrolla en torno a la gastronomía y la comunicación. ¿Qué parte de tu trabajo es la que más disfrutas, en la que más a gusto te sientes??

Me siento a gusto en los dos, pero si me tuviera que decantar, la comunicación gastronómica en charlas, eventos, radio y/o televisión me apasiona. El comunicar contenido de valor, aunque parezcan simplezas. Las personas está deseosas de que alguien les cuente historias reales y no impostadas.

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

Me pongo a pensar y hasta este momento no recuerdo ninguno. Soy el que llega a un restaurante y siempre dice: "póngame lo que usted crea me que va gustar", y después elijo yo algún plato. Me imagino que algún día llegará algún plato que me plantee dificultades, jajaja.

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

Aquí no tengo dudas: el pescado me chifla. Cualquier pescado me encanta en sus diferentes formas de cocinado: atún, el choco, cazón, caballa, sardina...

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

Siempre he admirado a los gallegos. Te explico: estoy un poco cansado del pulpo ahora en todos los restaurantes (Aunque este es otro tema), pero en las ferias de los pueblos de Galicia, me gusta cómo cuidan su producto, así como las carnes y sus vinos en cuencos. Esta costumbre la admiro mucho.

¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer?

No hay duda, un guiso de cuchara, guiso marinero. Por ejemplo,



un guiso de corvina con patatas o un arroz caldoso con cabañero... y si nos vamos para las carnes un "Berza", plato gaditano parecido al cocido con legumbres, verduras y carnes, te quita las penas del tironazo.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Unos garbanzos con langostinos o un arroz meloso de marisco. Son dos platos que suelo cocinar en las reuniones.

Sugiérenos dos restaurantes de Cádiz y, si quieres, dí-nos por qué.

Como gaditano, en la capital, Pelayo casa de comidas: me gusta este lugar de tradición, en el centro de Cádiz, de cuchareo y de producto, donde te puedes comer un arroz con perdiz, unas papas con cazón o un buen marisco acompañado de ricos caldos.

Y otro imprescindible es Ventorrillo El Chato: un establecimiento con historia, enclavado en la misma playa, donde puedes degustar la mítica tortilla de camarones (Con camarones de verdad, de su salina particular). Y si los platos están buenos, los postres te van a flipar... el arroz con leche es brutal. El personal es una columna muy importante en este restaurante. Me explico: "se cuida mucho al personal".

¿Y algún restaurante en la provincia de Cádiz?

Me encanta, como he comentado antes, el Bar La Espuela II, en Sanlúcar de Barrameda, lugar de productos del mar de calidad, unas buenas frituras, con unas puntillitas de fábula y unos guisos marineros para mojar pan.

También Venta La Duquesa en Medina-Sidonia, donde se pueden degustar unos ricos platos de cuchareo y productos de

temporada, con ricas carnes y vinos de muy buena calidad.

¿Y Fuera de Andalucía?

No te podría decir uno en concreto. La verdad es me han gustado muchas experiencias fuera de Andalucía, momentos como el que he comentado en la Ribera del Duero, en el País Vasco o en Galicia.

Sabemos que en tus viajes gastronómicos has recalado en nuestro entorno, y pasaste unos días en Gipuzkoa y Donostia. ¿Qué te llamó la atención, te gustó, te sedujo... de nuestra gastronomía o de nuestra zona en general??

En primer lugar me encantó la acogida que tuve. Llegué por la noche a Bilbao después de un partido del Athletic, y me fui con los aficionados de fiesta. En los días que estuve allí me encantó la vida que hay en las calles. Se vive gastronomía. Nos fuimos de pinchos, parecido a irse de tapas en Cádiz... Visitamos Topa Sukalderia y me encantó su propuesta, y también fuimos a Gatzupa, el restaurante de Bruno Oteiza.

Tengo que decir que lo que más me gustó fue la visita a la Sociedad Gastronómica de la Cofradía Vasca de Gastronomía, donde disfruté al máximo de la experiencia.

Tenéis lo que siempre he deseado tener yo en Cádiz, y siempre priorizo: el producto más la experiencia y la buena compañía. Para mí fue brutal los días pasados allí... necesito muchos momentos para conocer vuestra rica gastronomía.

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

Me encanta los cocineros auténticos. Quiero decir, los que viven como si fuera el primer día la pasión de cocinar y cuidar a

su personal. Fernando Córdoba del Faro del Puerto, uno de los polos que he dicho: la pasión, dedicación y el buen trato con el personal. Parece que hoy en día los cocineros tienen que ser malos, rígidos al máximo y mano de hierro. Creo que hay muchas formas de llevar una cocina y la primera es que cocinen y que vivan la historia de cada plato que cocinen.

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

Creo que estoy en la búsqueda de ello y me queda muchísimo por conocer. Eso sí, curiosidades y anécdotas, muchas.

Estoy empezando en este mundo y, la verdad, me sorprende como me quieren agradar en algunos sitios cuando voy a comer o lo que me ha pasado en la visita en la Ribera del Duero en Ambivium, donde nada más entrar ya me dijeron: "Buenas Gargamel". La verdad es que me alucinó que me conocieran, jajaj... Ya después me dijeron que miraban siempre quién venía a comer.

¿Crees que los productos de Cádiz se encuentran en un buen momento? ¿Por qué?

Siendo sincero, no es un buen momento para la gastronomía en Cádiz. Me encanta que ustedes lucháis por vuestra cultura... aquí no se cuidan las costumbres. A la pregunta en los restaurantes, de por qué no tienen platos marineros, la respuesta suele ser: "no tenemos tiempo y con otras cosas nos va bien".

Me da pena que den unas tortillitas de camarones congeladas, que el pulpo sea el producto estrella de muchos restaurantes y

no incorporen platos de la tierra, que no luchen por sus productos de cercanía... Creo que es un "debe" en nuestra zona, no tenemos que conformarnos con pescadito frito y poco más.

Siempre hay muchos sitios donde degustar buenos platos, pero después del trabajo fin de master sobre los guisos marineros en El Puerto de Santa María, me llevé una gran decepción, no se da valor a nuestros productos locales.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo de la cocina y la restauración? ¿Seguirá la gastronomía teniendo un papel relevante?

Empezaré contestando la última pregunta. Estoy convencido de que la gastronomía ha movido y seguirá moviendo el mundo. Las personas nos movemos cada vez más por la gastronomía, aunque sería otro cantar hablar sobre hacia donde vamos, gastronómicamente hablando. Creo que no vamos bien. Hay que cuidar más los productos de cercanía. Cada localidad debe tener sus referentes y cuidar más la cocina de las abuelas o "del cuchareo" como digo yo. La cocina de autor, las estrellas... están muy bien. Las esferificaciones también... pero antes hay que saber cocinar, hacer salsas, cocidos y mucho más.

La situación post-pandemia, a mi entender se ha normalizado e incluso ha aumentado el consumo de las personas, dándole valor al presente y queriendo vivir cada segundo de vida como si no hubiera un mañana.



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



— Pasión por el buen servicio —



Calle 31 agosto 25, DONOSTIA - **664 24 86 93** - kamalostreria@gmail.com

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

