

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 242: febrero 2025



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



Josema Azpeitia
Periodista Gastronómico

~~~~~  
**La comida que originó el artículo es, me temo, un reflejo de algo que se está dando en muchos niveles y no sólo en el culinario. Creo que en todas las artes como el cine, los cómics, la música y, por supuesto, la gastronomía, se da un momento de vacío y falta de originalidad, atrevimiento, crítica, ilusión...**  
~~~~~

ñola y parte de la extranjera, y aunque no he acudido a los establecimientos más representativos del mundo, sí puedo decir que he estado en más restaurantes y bares que la gran mayoría de la población con una variedad, además, de lo más remarcable: he visitado restaurantes tradicionales, asadores, restaurantes con estrellas Michelin, marisque-rías, bares de pintxos y raciones... y en muchos, muchí-simos, demasiados casos, la comida se ha desarrollado sin la más mínima emoción e incluso, es más, desembocando en una grandísima decepción.

Me invitaron a un laureado asador que un influyente juntaletras describe como el mejor de Bizkaia y resultó de una normalidad alarmante, me llevaron a una marisquería en La Coruña con un pasado, al parecer, glorioso y unos precios en consonancia con dicho pasado y todo el marisco estaba sobrecocido y en algunos casos la frescura era dudosa. Visité un restaurante estrellado en el litoral cantá-brico donde me sirvieron el bonito más seco que he comido en mi vida... y puedo seguir así hasta el infinito. Al final, la vulgaridad campa por sus anchas, muchas críticas son debidas a que el pseudoperiodista de turno ha sido conve-nientemente invitado cuando no recompensado, y muchos negocios miran más a la voz o audiencia de los influencers, que a la satisfacción de su clientela más exquisita.

El último caso fue ayer mismo. Por circunstancias que no vienen a cuento, terminé recalando en un restaurante de

Una olvidable experiencia gastronómica me llevó recientemente a escribir esta reflexión bajo el título “Y todo esto por una mala comida” que, para mi sorpresa, ha suscitado un profundo debate en los círculos culinarios.

DECADENCIA GASTRONÓMICA

De un tiempo a esta parte me tiene un poco, por no decir bastante preocupado la situación actual de la gastronomía en general. Empiezo a detectar una cierta falta de preocupación, una dejadez, una falta de ilusión... que creo que van unidas con la pérdida global del buen gusto y el paladar que se está dando en la población en general.

Durante 2024 me ha toca-do recorrerme la geografía gastronómica vasca, la espa-

una céntrica localidad gipuzkoana que quería visitar hace tiempo, pues me ha tocado actuar de jurado evaluando al-guno de sus platos y siempre me había dado una buena impresión, vamos, que tenía ganas de pasar por el mismo y probar su cocina “de verdad”.

Pues bien, lo mejor del establecimiento fue, sin duda, el servicio. La chica que me atendió fue pura dulzura y ama-bilidad, dándome a elegir el sentarme en la zona de bar o comedor, dejándome en la mesa tanto el menú del día como la carta y dándome tiempo para elegir, y estando todo momento pendiente sin ser invasiva, algo que muy pocos profesionales logran.

Pero la comida fue otro cantar. Al encontrarme con una carta bastante interesante, opté por prescindir del menú y elegí un Carpaccio con ajo confitado y vinagreta de pista-chos y unas Kokotxas de bacalao al pil-pil.

La llegada del primer plato no pudo ser más esperan-zadora, al menos en apariencia... pero al ir a la boca los crujidos de la tierrilla presente en la preparación dieron al traste con la ilusión inicial. No puedo comprender que en un plato tan delicado y tan fino que conlleva una elabora-ción teóricamente complicada, el cocinero no se tome dos minutos más en quitar las tirillas terrosas de las espaldas de las gambas... sencillamente no lo entiendo. Un plato que hubiera sido una delicia se convirtió en una sinfonía de desagradables crujidos. Mi mujer no hubiera podido comérselo. Yo lo hice, pero sufriendo en un bocado de cada tres, algo sencillamente imperdonable.

Visto lo visto, no es de extrañar que estuviera temblan-do ante la llegada de las kokotxas. Y mis temores, lamen-tablemente, resultaron ser fundados. El plato era una mon-taña de denso pil-pil en el que había que dar por supuesto la existencia de unas kokotxas en el fondo.

Tras escarbar un rato, empecé a dar con ellas y, como imaginaba, la salsa, seguramente preelaborada, no estaba en absoluto unificada con las Kokotxas, que ingerí sin pena ni gloria. Es más, tras comer cuatro o cinco de ellas, por cierto, de un tamaño no muy superior a las de merluza, apa-reció en el fondo del plato una capa de patata aproxima-damente del mismo volumen que ocupaban las kokotxas,

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.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



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

SAGAROTEGIAK

ATAUN

Urbitearte..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

Guregas..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... 943 18 76 55

OLABERRIA

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

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

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

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

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreita..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate.... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe.. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -
URTE

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

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

■ **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti

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

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

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

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

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

ZERAINGO OSTATUA (Zerain)

EL PLACER DE LA TRADICIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Sin prisa pero sin pausa, Aiert Izagirre va amoldando el Ostatu de Zerain a su imagen y semejanza convirtiéndolo poco a poco en un espacio cada vez más personal y más agradable. La última novedad ha consistido en reconvertir la planta superior, que hasta hace un año ocupaba su vivienda, en una coqueta zona de mesas con dos comedores privados de los que se puede disponer si queremos hacer una comida o reunión con cierta privacidad o que Aiert y su equipo utilizan cuando se llena la planta de abajo o cuando falla el tiempo y, de repente, la gente de las terrazas se encuentra a la intemperie. Sea como sea, la apertura de la planta superior ha traído consigo un aumento en el

Por lo demás, Aiert sigue practicando una **cocina tradicional sin complicaciones** que es, paradójicamente, la más complicada de todas porque se basa en una grandísima medida en la calidad del género que se ofrece y la buena mano del cocinero y no puede ser mejorada o disimulada con ningún artificio, por lo que el punto y el sabor de los platos deben cuidarse al máximo.

En cualquier caso, eso no ha resultado nunca un problema para un cocinero con un grado de veteranía y fundamento como el de Aiert Izagirre, curtido en mil batallas y formado en las mejores mesas de los contornos, desde el **Mujika** de Liernia donde aprendió a guerrear hasta el **Casa Urola** de Pablo Loureiro donde adquirió los princi-

pios de la exquisitez y el respeto al producto.

Tras varios años al frente de este ostatu, eso sí, Aiert ha optado por ir simplificando la carta, no por pereza o por desidia, sino en el convencimiento de que ajustando la oferta va a poder ofrecer una mayor calidad tanto en el género y en la elaboración como en el servicio. Así nos lo demostró en nuestra última visita cuando nos sirvió el **menú de fin de semana** consistente en dos entrantes, medias ración de pescado, media de carne y postre al muy ajustado precio de 33 euros, bebida aparte. El menú arrancó con una ensalada de bacalao exquisita en su simpleza pues a falta de artificios, la calidad del bacalao y el equilibrio del aliño se bastaban para componer un plato perfecto. Siguió



1.- Ensalada de bacalao



2.- Rodaballo al pit-pit con patatas panadera



ZERAINGO OSTATUA
Udaletxeko Plaza - ZERAIN
Tf: 943 80 17 99



un plato que nos fue dejado en mesa con la frase de “aquí va lo que más se vende en el Ostatu”, referida a los fritos variados, que si es cierto que no son la opción más gourmet, sí es la más canalla y una de las más agradecidas.

En pescado, Aiert nos alegró el paladar con un rodaballo servido con un exquisito pil-pil y unas patatitas panaderas que lo acompañaban a la perfección y tenía que haber rematado la parte salada con un succulento plato de carrillera con foie a la plancha... y digo “debería” porque, conocedor de nuestros gustos, Aiert añadió a la mesa unos callos caseros con los que nos ganó el estómago y el co-

razón. De postre, disfrutamos tanto de su jugosa tarta de queso, más cremosa y sabrosa que la tarta “donostiarra” convencional, y de la pantxineta, que siempre entra bien y si está bien hecha, como es el caso, mejor. Nos comenta además Aiert que quiere **recuperar dos postres clásicos: la “Copa de la casa” y el Soufflé flambeado en mesa**, lo que nos parece una idea excelente que no solo va a fidelizar a la clientela sino que va a atraer a no poca gente... La verdad es que Aiert le da al coco y tiene muy buenas ideas. Esperamos que poco a poco las vaya pudiendo llevar a cabo todas.



3- Carrilleras con foie a la plancha



4- Callos caseros

Fritos Variados

CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes (Para unas 50 croquetas) :

1,200 l. de leche; 0,100 l. de aceite de girasol; 100 g. de harina de fuerza media; 100 g. de jamón

Elaboración: Por una parte, hervir la leche. Por otra parte, en una sartén poner a calentar el aceite de oliva, añadir el jamón picadito, dejarle bailar bien para que coja sabor, añadir la harina y trabajarla durante unos 5 minutos para quitarle el gusto a crudo.

Añadir poco a poco la leche e ir trabajando la bechamel. Es el secreto es conseguir una textura en la que la masa siga a la espátula.

Una vez añadida toda la leche, cocer un mínimo de media hora a fuego bajo. Añadir la sal, rectificar, dejar enfriar, hacer las bolas, rebozarlas en harina, huevo y pan rallado y freírlas.

CROQUETAS DE HONGOS

Mismos ingredientes que las croquetas de jamón, solo que usaremos 250 g. de hongos picaditos y confitados. Por lo demás, el proceso es idéntico.

MEJILLONES TIGRES

Ingredientes (Para unos 50-55 tigres):

2 K. de carne de mejillón cocida; 10 gotas de Tabasco; 250 ml. de tomate casero; 320 g. de cebolla; 20 g. de ajo; 50 g. de pimienta verde; 2 litros de bechamel (Ver receta de croquetas de jamón).

Elaboración: Picar y pochar las verduras. Mezclar todos los ingredientes con la bechamel. Colocar la farsa en las cáscaras de mejillón. Dejar enfriar de un día para otro. Rebozar en harina, huevo y pan rallado y freír.

La receta de...

Aiert Izagirre

ZERAINGO OSTATUA
(Zerain)



FRITOS DE LENGUA

Cocer la lengua y partirla en rodajas. Pasarlas por la bechamel. Dejarlas enfriar de un día para otro. Rebozar en harina, huevo y pan rallado y freír.

GAMBAS GABARDINA:

Mismo proceso que la lengua partiendo de gambas peladas y cocidas.



5.- Puntxineta



6.- Tarta de queso



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

SAN PEPE

AÑO 2044. San José era el padre de Jesucristo me ha explicado mi abuelo muy serio. Como nunca sé si esta de broma, que lo está mogollón de veces, yo le he seguido el rollo a ver por donde salía. “Ya te he explicado muchas veces quién era el tal Jesús”, me ha dicho al verme, según él, con cara de alelado. Yo le he respondido afirmando con la cabeza. “Un tipo cojonudo”, me ha recordado. Luego me ha contado que

eso, antiguamente, era fiesta. Se celebraba el día del padre, y por extensión, de todos los padres.

Y como hoy era el día diez y nueve de marzo, y aunque no era fiesta, coincidía con domingo y que íbamos a hacer una comida especial para festejar la fecha. Pero sin decírselo a nadie porque desde hace más de diez años esa festividad se prohibió y, como todo lo relacionado con las religiones, se retiró del calendario y pasó a ser el día de Pepe. Y parece ser que algunas teorías de algunos apóstoles que tenía Jesús, que según me ha explicado debían ser como una cuadrilla de amigotes con los que a menudo se iban de cenorras, dicen que José es el padre putativo de Jesús y de ahí deriva el nombre.

“O sea, un juego de palabras con las dos “p” primeras” me ha aclarado el abuelo con rapidez.

“Qué guay”, le he dicho al tiempo que le recriminaba la palabrota y él se ha reído. Me ha dicho que puede sonar divertido pero que putativo no lo es. Que es algo así como que ejerce de padre sin serlo. Eso le he entendido por lo menos. Parece ser que se puede ampliar a casi todo, me ha dicho riéndose abiertamente. Hermano, tío, sobrino, primo y hasta abuelo.

Eso me lo ha dicho con cara de pillo. No le he entendido muy bien, pero yo le he respondido que eso sería peligroso y le he puesto un par de ejemplos, un médico putativo, un arquitecto putativo. Yo no viviría en la casa hecha por el segundo. Pero me ha dicho entre risas que no, que solo se usa para parentescos.

Luego me ha dicho que este señor, el tal José, debía ser carpintero y que por eso vamos a hacer una tarta con forma de tronco de árbol. En su honor.

Ha hecho un bizcocho sobre un papel y lo ha extendido fino. Lo ha horneado y después, cuando estaba frío, le ha retirado el papel y me ha dicho que ese mismo papel servirá para poder enrollarlo mejor. Yo le he ayudado a montar la



nata con azúcar y cuando lo estaba haciendo me ha dicho que no le eche mucho azúcar, que le queda muy poco, porque como desde hace unos años está prohibido, hay que conseguirlo de extranjis y está muy caro.

Le he pedido explicaciones sobre qué era esa palabreja y se ha enrollado mucho y al final no tengo claro lo que quería decir. Me ha dicho que lo olvide y que ya me lo explicará cuando sea mayor.

Bueno, pues hemos extendido la nata montada y lo hemos enrollado. Ha quedado muy chulo. Yo no dejaba de chuparme los dedos con los restos. Luego me ha dicho en voz baja que esto antiguamente se llamaba brazo de gitano pero que ahora ese nombre está prohibido y ha pasado a llamarse, brazo de minoría étnica, o pipionio, o yo qué sé. Creo que desvaría.

Luego ha cortado con un cuchillo de sierra unos bordes y los ha puesto en la mitad del tronco haciendo como que fuesen ramas cortadas. Después ha derretido chocolate y lo ha embadurnado todo. Y con la punta de un cuchillo, justo antes de que el chocolate se volviera duro, ha hecho pequeñas líneas que asemejaban la corteza de un árbol.

Le he dicho que le había quedado muy carpintero y se ha reído. Lo hemos guardado en el frigorífico y el chocolate ha cambiado de textura. Por encima le he echado canela en polvo. Me ha dicho el abuelo que todo coincide porque la canela debe ser la corteza de un árbol. ¿La corteza se come? Le he preguntado y me ha dicho que la de éste en concreto y pulverizada da mucho aroma y está genial.

Luego ha llegado mi padre y le hemos dado una sorpresa y se ha puesto muy contento. Cuando ha venido la ama le ha dado un beso y le ha dicho que muchas felicidades.

Pero yo me he hecho el listillo y les he explicado qué significaba el nombre de Pepe. El abuelo me ha guiñado un ojo.

TE ACERCAMOS LA MEJOR TRUFA NEGRA DE SORIA

Ahora es cuando este tesoro gastronómico está en su mejor momento de maduración, listo para realzar tus mejores platos con el aporte de su particular aroma.

Te la traemos directamente de Soria todas las semanas cepillada y envasada gracias al buen hacer de **Espora Gourmet**, casa que cuenta con nuestra total confianza.

espora[®]
gourmet

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

● CONSUMO DE QUESO Y SALUD: CREENCIAS Y EVIDENCIAS

Los principales problemas de este tipo de estudios son que se ignora la variabilidad individual, por lo que el queso puede ejercer efectos muy diferentes en un determinado individuo, ya que no hay dos personas que seamos iguales, como tampoco hay dos quesos idénticos.

ñas empresas familiares como en grandes fábricas.

El queso es una fuente rica en proteínas de alta calidad, grasas, minerales (calcio, fósforo y magnesio,...), vitaminas (A, K2, B2, B12 y ácido fólico,...), probióticos, moléculas bioactivas (péptidos bioactivos, lactoferrina, ácidos grasos de cadena corta y membranas de glóbulos grasos), todos estos nutrientes fundamentales para la salud. Sin embargo, su consumo ha sido y sigue siendo motivo de discusión en cuanto a recomendaciones nutricionales, debido de su alto contenido de grasa y sal. Las grasas saturadas fueron consideradas en las décadas de 1970 y 1980 dañinas para la salud, consecuencia de ello, los lácteos “enteros” y en particular el queso, tienen mala reputación por su alto contenido de grasa saturada que junto a la sal, se perciben como componentes dietéticos desfavorables para la salud cardiovascular. Por ello, la mayoría de las pautas dietéticas recomiendan consumir queso como parte de una dieta saludable, pero limitan su ingesta por su alto contenido de grasa saturada y sodio. Estas recomendaciones se basan fundamentalmente en los datos extrapolados de los productos con alto contenido de grasa saturada y sal. Sin embargo, los quesos no son una simple colección de nutrientes aislados, sino que poseen estructuras nutricionales complejas, además no solo tenemos que considerar los nutrientes que los constituyen, sino que también es importante tener en cuenta las características que afectan a la digestibilidad y la biodisponibilidad, lo que va a modificar de forma sustancial los efectos generales del consumo de queso

sobre nuestra salud. Además, los quesos son un grupo muy heterogéneo en cuanto a la matriz láctea debido a los diferentes métodos de procesamiento.

Se han publicado múltiples estudios científicos relativos a la influencia que tiene el consumo de queso sobre la mortalidad por cualquier causa o por causas específicas, tales como enfermedades cardiovasculares, el cáncer, enfermedades metabólicas, influencia sobre fracturas óseas u otras enfermedades, con resultados dispares. Para sorpresa de muchos, estudios recientes destacan en que los quesos no son lo mismo que otros productos con alto contenido de grasa saturada. El proceso de fermentación requerido para hacer queso brinda beneficios únicos para la salud.

Existe una técnica estadística, denominada meta-análisis, que permite combinar los resultados de varios estudios individuales. Al combinar muchos estudios se consigue aumentar de forma muy importante tamaño de la muestra consiguiendo una gran potencia estadística, lo cual permite obtener resultados y conclusiones muy precisos.

Hace poco se dieron a conocer los datos de un estudio, coordinado por los Departamentos de Nutrición y Epidemiología de la Universidad de Harvard y publicado en la revista *Advances in Nutrition*, en el que los investigadores llevaron a cabo una revisión general de todos los meta-análisis publicados hasta mediados del año 2022, en los cuales se habían examinado los impactos en salud del consumo de queso. Los autores analizaron un total de 47 meta-análisis, que incluyen 184 estudios, en los que se había analizado si determinadas enfermedades o fallecimientos estaban relacionados o no con el consumo de queso. Los resultados de este estudio muestran que los consumidores de queso, con respecto a los que no lo son, tienen un riesgo más bajo de mortalidad por cualquier causa y no presentan más riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares e incluso puede tener beneficios protectores para determinados aspectos de su salud. Los investigadores observaron el consumo diario de queso y el riesgo de fallecer por cualquier causa o por una enfermedad cardiovascular tenía forma de U, es decir a bajas y altas ingestas el riesgo es alto, siendo más bajo cuando se consume alrededor de 40 gramos/día. Con respecto al consumo de queso y la hipertensión, a pesar del contenido de sal del queso, no se observó efecto alguno.



Además, en este amplio estudio no se encontró relación entre el consumo de queso con la mortalidad por cáncer de cualquier tipo, o por cáncer de próstata, colon, pulmón o gástrico, ni con la incidencia de padecer cáncer colorrectal, mama, vejiga o páncreas. Los autores resaltan en sus conclusiones que en los análisis previos el no haber ajustado la ingesta total de energía, podría haberlos llevado a conclusiones falsas, como en el caso de que en algunos estudios se observara que un mayor consumo de queso se asociara con un riesgo elevado de cáncer general y de mama.

Por otra parte, otro resultado sorprendente de este estudio fue que el consumo de quesos se relaciona con un menor riesgo de diabetes mellitus tipo 2, la causa de diabetes más frecuente. Vieron que reemplazar una cantidad de 50 gramos por día de carne roja y procesada, tipo hamburguesa, por 30 gramos/día de queso se asoció con un 10 % menos de riesgo de diabetes mellitus tipo 2.

Los productos lácteos son ricos en calcio, magnesio, fósforo y proteínas, que son esenciales para una buena

salud ósea. Sin embargo, el papel de la ingesta de lácteos en la prevención de fracturas óseas sigue siendo objeto de debate. Este estudio de la Universidad de Harvard mostró una asociación favorable en forma de L entre el consumo de queso y el riesgo de fractura de cadera, estabilizándose en torno a 40 gramos/día. Es decir la ingesta diaria baja de queso se asocia con mayor riesgo, que va descendiendo a medida que aumenta el consumo hasta 40 gramos/día y a partir de una cantidad ya no se modifica el riesgo de fractura, consecuencia de una mejor resistencia ósea. Además, encontraron que la ingesta de queso se asoció con un menor riesgo de demencia lo que sugiere que el consumo de queso puede tener un efecto sobre la función cognitiva.

La acción protectora del consumo de queso con la mortalidad, enfermedad cardiovascular, fractura ósea y demencia puede atribuirse a la abundancia de nutrientes, compuestos bioactivos y probióticos que contiene el queso. Los productos lácteos, especialmente el queso, son una fuente dietética importante de menaquinona 0



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



vitamina K2. La vitamina K2 puede mejorar la salud cardiovascular al inhibir y revertir la calcificación vascular, por otra parte puede reducir la pérdida ósea relacionada con la edad promoviendo la gamma-carboxilación de la osteocalcina y aumentando la osteoprotegerina (ambos efectos favorables para la buena salud ósea). El mantenimiento de las funciones neurocognitivas observado en los consumidores de queso puede ser consecuencia de la activación biológica de las proteínas Gas6 y S, y promover la síntesis de esfingolípidos, que se ha visto que participan activamente en la supervivencia y el crecimiento de las neuronas y las células gliales. Las bacterias probióticas del queso también interactúan con el microbioma intestinal, ejerciendo diversas funciones que mejoran la salud. Así pues, determinados componentes de la matriz del queso puede mitigar en parte los efectos nocivos de las grasas saturadas y el sodio. Aparte de los componentes del queso (es decir, proteínas o micronutrientes específicos), este efecto beneficioso del queso también podría deberse al hecho de que una ingesta de queso puede reemplazar el consumo de otros alimentos (por ejemplo, carne procesada y carbohidratos refinados) que han sido consistentemente asociados con un mayor riesgo de incidencia o mortalidad por enfermedades crónicas.

Como con cualquier tipo de alimento, cuando nos sentamos en la mesa no conviene abusar de este manjar que tanto nos deleita a los turófilos. No debemos olvidar que estos efectos beneficiosos que hemos comentado son consecuencia de estudios epidemiológicos en el que se observa el efecto sobre una amplia población. Los principales problemas de este tipo de estudios son que se

ignora la variabilidad individual, por lo que el queso puede ejercer efectos muy diferentes en un determinado individuo, ya que no hay dos personas que seamos iguales, como tampoco hay dos quesos idénticos, en particular los elaborados de forma artesanal. También es importante que tengamos en cuenta la forma de cómo las personas consumimos queso. ¿Se consume derretido en hamburguesas, o pizzas de comida rápida que ya tienen un alto contenido de carbohidratos refinados, sal y grasas saturadas? ¿O se sirve en lonchas finas, con fruta fresca como tentempié o prepostre? Ojo también con los sucedáneos que ofrecen algunas grandes superficies y establecimientos de comida rápida, estos suelen ser productos lonchados y coloreados, que pueden contener cualquier ingrediente, menos queso. Otro punto clave es la frecuencia y la cantidad. Si las personas se atiborran de “sándwiches” bajos en grasa durante el día, podrían terminar ingiriendo tanta grasa saturada (o más) que si hubieran consumido una porción de un buen queso, y además se han privado de disfrutar de esta exquisitez láctea.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:

Zhang M, Dong X, Huang Z, et al. *Cheese consumption and multiple health outcomes: an umbrella review and updated meta-analysis of prospective studies.* Adv. Nutr. 2023;14:1170-1186. doi: 10.1016/j.advnut.2023.06.007. Epub 2023 Jun 15. PMID: 37328108; PMCID: PMC10509445.

Villa JKD, Diaz MAN, Pizzolo VR, Martino, HSD. *Effect of vitamin K in bone metabolism and vascular calcification: a review of mechanisms of action and evidences.* Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 2017;57: 3959-3970. doi: 10.1080/104008398.2016.1211616. PMID: 27437760.

Ferland G. *Vitamin K and the nervous system: an overview of its actions,* Adv. Nutr. 2012; 3: 204-212. doi: 10.3945/an.111.001784. PMID: 22516728; PMCID: PMC3648721.

Hariri E, Kassis NA-O, Iskandar JP, et al., *Vitamin K(2)-a neglected player in cardiovascular health: a narrative review,* Open Heart 2021;8: e001715. doi: 10.1136/openhrt-2021-001715. PMID: 34785587; PMCID: PMC8596038.

Ibsen DB, Steur M, Imamura F, et al. *Replacement of Red and Processed Meat With Other Food Sources of Protein and the Risk of Type 2 Diabetes in European Populations: The EPIC-InterAct Study.* Diabetes Care. 2020;43:2660-2667. doi: 10.2337/dc20-1038.

Leeuwendaal NK, Stanton C, O'Toole PW, Beresford TP, *Fermented foods, health and the gut microbiome.* Nutrients 2022;14: 1527 doi: 10.3390/nu14071527. PMID: 35406140; PMCID: PMC9003261.



*"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

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



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

JEAN LEÓN VINYA LE HAVRE 2016 (D.O. PENEDES)

Jean Leon nació en Santander en 1928 y su verdadero nombre era Ceferino Carrión. Con 19 años, emprendió un largo y difícil viaje que le llevó a París, Nueva York y finalmente a Hollywood. Allí, se asoció con James Dean para crear un restaurante único en el mundo: 'La Scala' en Beverly Hills, que abrió sus puertas el 1 de Abril de 1956. En poco tiempo 'La Scala' se convirtió en punto de referencia del glamour de la meca del cine. En 1962 Jean Leon adquirió las tierras del 'Pago Jean Leon', formado por 150 Ha de terreno arcilloso calcáreo y pedregoso. La bodega se integra en el grullo Torres en el año 1995.

Viña Le Havre es un tinto reserva que está elaborado con las variedades 85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc de unos 40 años de edad, procedentes de injertos de Lafite-Rotschild y Château La Lagune. Se crió en barricas de roble francés y americano durante 18 meses. Color rojo intenso. En nariz destaca por la armonía de sus aromas: fruta roja madura, pasas y ciruelas, sobre un fondo de especias y tostados provenientes de su crianza en barrica. En boca tiene una entrada voluptuosa y una excelente estructura. Se caracteriza por una gran elegancia. En boca su entrada es potente, su desarrollo graso y equilibrado, de tanicidad elevada y estructura potente. Su postgusto es largo. Para comer con carnes rojas a la brasa, cocina picante, etc...



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 16 h.



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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

● COCTELERÍA "NOLO"

El mundo de la coctelería está en constante evolución, y no es ajeno a lo que ocurre en el resto de la gastronomía, y aunque a nosotros las tendencias nos llegan con algún tiempo de retraso (unos 5 años después de llegar a New York o London) hay modas o modos de vida que se ve que no son una tendencia pasajera, sino que realmente es el futuro hacia dónde va la gastronomía.

Evidentemente, una tendencia es la reducción de consumo de azúcar en la mayoría de los productos, y esta misma tendencia junto con la de una gastronomía cada vez más saludable está calando hondo cada vez más en el mundo de la coctelería.

Recuerdo en 2016, cuando estuve en Estonia, tuve el privilegio en participar en el Campeonato Mundial de Mattoni, una marca de agua italiana, y ya en aquel tiempo, te pedían que el coctel sin alcohol y que no excediera de un porcentaje de azúcar, cosa que recuerdo que en aquel momento me hizo mucha gracia ya que me dije: si no tenemos ni alcohol ni azúcar en un coctel, ¿Qué gracia tiene? Pues el tiempo, me ha puesto en mi lugar con una soberana bofetada de realidad, ya que, si en aquel momento hubiera estado más atento a lo que pasaba a mi alrededor en lugar de a mis gustos personales, quizás hubiera podido estar a la vanguardia de esta tendencia de la que os vengo a hablar hoy, la tendencia en bebidas NOLO.

En el artículo de hoy, daremos unas breves pinceladas, para así, en la próxima edición poder hablar más en profundidad.

NOLO es la abreviatura de No Sugar & Low Alcohol. Esta corriente responde a una demanda cada vez mayor por parte de los consumidores que buscan opciones más saludables sin renunciar al placer de disfrutar de una buena bebida, no solo de un coctel sino de cualquier bebida.

La tendencia NOLO se está consolidando como una nueva forma de disfrutar las bebidas con conciencia. Con el auge del bienestar y la atención a una vida equilibrada, por eso cada vez los fabricantes de bebidas están más concienciados, desde los fabricantes más industrializados, vemos como todas las marcas de refrescos han pasado a reformular sus bebidas en bebidas Zero (cero).

Pero, además, cada vez aparecen diferentes tipos de bebidas que buscan de manera natural no contener azúcares y baja graduación alcohólica, y el mejor ejemplo de ello son las Kombuchas o cervezas artesanales o incluso vinos de baja graduación alcohólica.



Por lo tanto, los cócteles NOLO se han convertido en una alternativa sofisticada para quienes desean reducir su consumo de alcohol y azúcar sin sacrificar el sabor ni la experiencia de un cóctel bien elaborado y por ello han llegado para quedarse, demostrando que el placer de un buen trago no depende del alcohol ni del azúcar, sino del arte de la mezcla y la creatividad de quienes lo elaboran.

SPRITZ 0,0

INGREDIENTES:

- 5 cl Sirope Orange Spritz Monin
- 20 cl Tónica Hibiscus Schweppes Selection
- Twist de naranja
- Naranja deshidratada

ELABORACIÓN:

Primero pondremos los hielos en la copa, la enfriaremos y retiramos el agua restante, a continuación, serviremos el sirope, así como algo de tónica y mezclaremos bien, acabaremos sirviendo el resto de la tónica para así conseguir conservar la mayor parte del carbónico. Decoramos y aromatizamos con naranja.



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

ARRAIGORRI, PUTXANO Y PERLÓN

i Has probado alguna vez alguno de estos tres pescados?

Seguro que sí, pero quizá no lo sepas.

En general, son pescados desconocidos para el gran público, solo los que los han visto comer en casa desde pequeños saben apreciarlos o conocen la especie. Afortunadamente, de tanto darles la tabarra, nuestra clientela ya los identifica, conocen su sabor y las posibilidades que tienen.

Perlón, putxano o arraigorri son especies diferentes de pescado, pero todos pertenecientes a la misma familia, primos hermanos. Existen sutiles distinciones entre ellos, pero ante un ojo poco experto pueden pasar por el mismo pescado.

A mí me encanta ver cómo las señoras mayores que vienen a la pescadería saben distinguirlos bien y como cocinar cada uno. Esos conocimientos ancestrales desafortunadamente se están perdiendo. Tanta hamburguesa de salmón de piscifactoría o de tofu importado nos estamos olvidando de lo más nuestro, de lo de aquí.

Os voy a dar pequeñas pinceladas por si un día os los encontráis en la pescadería y no sabéis por cual decantaros.

El **ARRAIGORRI**, "colorao" le llamamos en castellano, es el que más crece. Pueden verse ejemplares que rondan los 4 kg de peso. Su carne es francamente fantástica. Se deshace en láminas, como el bacalao y su sabor es a la vez que suave, bien sabroso.

Es especialmente gelatinoso, tanto cuando lo cueces como cuando lo guisas suelta mucha gelatina, lo que da de pensar que su aporte de colágeno es alto.



Su piel es gruesa y también gelatinosa, se te pega en los dedos una vez cocinada, y muy rica.

Al **PERLÓN** podríamos llamarle el primo pobre del arraigorri. No crece tanto como él, es menos llamativo de color, y no goza de tan buena prensa entre los profesionales de la cocina como su primo. Así como un buen arraigorri llama nuestra atención por el color rojo anaranjado de sus lomos y el azul de sus aletas, el perlón es un pescado marrón, con tintes grises y beige, mucho menos llamativo, pero no por ello menos rico. Estas diferencias con el arraigorri hacen que su precio en lonja sea siempre más asequible, pero, sinceramente, a mí me parece riquísimo.



piel es igual de gruesa y gelatinosa.

Si seguimos con el símil familiar el **PUTXANO** es el primo pequeño. Este si que no crece mucho, muy rara vez un ejemplar supera los 400 gr de peso. Al ser tan pequeño y lleno de espinas su uso en cocina es más difícil, aunque no os podéis imaginar lo rico que está bien frito abierto por la espalda. Sus espinas quedan tan churruscaditas que casi no se notan y es la delicia de los chupadores profesionales de espinas, como es mi caso.

Hoy en día están en peligro de extinción los hogares en los que se ha consumido alguna vez el putxano frito, otra receta que se va al olvido en poco como no hagamos nada para remediarlo. ¡Qué pena!

Resumiendo, cualquiera de las tres especies son pescados de nuestro mar y se pescan cerquita de casa.

Por sus cualidades organolépticas son muy aptas para sopas y caldos, ya que aportan un sabor muy especial, como a marisco y mucho cuerpo.

Yo os onvito a que las probéis.

Si pasáis por la pescadería y veis cualquiera de las tres animaos a preguntar al pescatero o pescatera y cogedla para cenar.

Creo que si hiciésemos una cata a ciegas de las dos especies pocos acertarían cual es cual ya que la carne del perlón se separa en lascas igual que la del arraigorri y su

el arraigorri está impresionante al horno o a la parrilla con un buen refrito, el perlón en lomos en salsa verde con berberechos y el arraigorri abierto por la espalda, pasado por harina y bien churruscadito.


segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

LAGARTILLO IBÉRICO, PIQUILLOS CONFITADOS Y SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES (Para 4 personas):

Para la carne: 8 tiras de lagartillo Ibérico enrolladas como si fueran una piruleta y ensartadas con un palo de brocheta; Sal; 2 cucharadas de aceite de oliva.

Para los pimientos confitados: 1 lata de pimientos del piquillo; 2 ajos pelados y picados; 1 cucharita de azúcar; 1 vaso de aceite de oliva

Salsa de mostaza: 4 cuch. de Mahonesa; 1 ajo muy picado; 1 cuch. de Mostaza; 1 cuch. de caramelo líquido.

ELABORACIONES Y PRESENTACIÓN:

Para los pimientos: En una cazuela, ponemos el aceite y los ajos cocinando suavemente para que cojan color. Añadimos los pimientos y condimentamos con el azúcar y una pizca de sal. Tapamos y cocinamos a fuego muy lento, hasta que confiten. 1 hora aprox. (merece la pena la espera).

Para la salsa: Mezclar todos los ingredientes ayudándonos de una cuchara. (Reservar al frío)

Para la carne: Calentar una sartén a fuego medio. Planchar las "piruletas" de lagartillo 2 minutos por cada lado o hasta que cojan un color bonito. Reservarlas en un plato.

MONTAJE: En un Plato bonito, colocar las piruletas sin el palo de brocheta, colocando los pimientos por encima de la carne de forma curiosa y aliñando con la salsa de Mostaza.

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

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** 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

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





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.



aqua vitae

• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

Contrataciones: Alberto Benedicto 696 97 51 83

www.aquavitaecoocktails.com



GRAN SOL
(HONDARRIBIA)

LOS LUNES AL SOL

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

La película de Fernando León de Aranoa ha inspirado el nombre de este bocado que ha terminado siendo campeón estatal.



BAR GRAN SOL

San Pedro Kalea, 63

HONDARRIBIA Precio: 5,70 €

El mundo del pintxo donostiarra y gipuzkoano no se encuentra en sus mejores momentos. Olvidada ya la maravillosa “década prodigiosa” con la que se abrió el siglo y que puso a nuestra capital y nuestra provincia en la cabeza del ranking mundial de la cocina en miniatura, pasadas, pero no superadas una crisis económica mundial y una pandemia y con una segunda recesión en ciernes, da la sensación que la tradición banderillera de nuestro entorno ha sido engullida por el letargo que ha engullido a todos los ámbitos de la gastronomía (ver pág. 4).

Afortunadamente siempre hay excepciones y una de las más notables es el que ha sido y sigue siendo uno de los mejores bares de pintxos de Gipuzkoa y, por ende, del mundo mundial: el Gran Sol de Hondarribia que sigue sumando títulos y manteniendo bien alto el pabellón de nuestra provincia.

Mikel Muñoz e Iñigo Tizón lo volvieron a demostrar a fina-

les del año pasado cuando crearon y sacaron pecho con “Los Lunes al Sol”, el riquísimo pintxo con el que se convirtieron en campeones de España tras ganar la última edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

El espectacular bocado es un estuche que contiene una costilla a la barbacoa... de la que se come hasta el hueso !! Un prodigio de gusto e imaginación con un toque divertido y canalla que hace homenaje a las barbacoas que se pegan los autores del pintxo de vez en cuando... en Lunes, por supuesto !!

Ah, y aprovechando el viaje a la ciudad fronteriza, también probamos su sencilla pero muy rica tortilla de patatas, que se sirve a la vieja usanza, como pintxo, con su palillo, sobre una rebanada de pan... una auténtica delicia cuya mayor virtud es su humildad y su autenticidad, lo que la ha hecho merecedora de ser mencionada en la Guía de las Mejores Tortillas de Patatas, de la que hablaremos largo y tendido el mes que viene.

DJ IÑIGO ETXENIKE

**Ezkontzak
Despedidak
Jaiak**

655 744 657

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



ROXARIO (ASTIGARRAGA)

LA TRADICIÓN COMO SEÑA DE IDENTIDAD



El motivo de nuestra visita no fue otro que el de pegar un tirón de orejas a esta cocinera por sus recién cumplidos 78 años, edad que ha alcanzado el pasado 28 de enero sin dejar de afanarse, día a día, en la parrilla y los fogones de su restaurante. Txaro Zapiain, a fin de cuentas, es una enamorada de la cocina tradicional, del producto de temporada, de lo que la tierra y las estaciones nos proporcionan en su continuo devenir, y su principal satisfacción, su razón de vivir y trabajar, es compartir su pasión y su conocimiento con las gentes que acuden a visitarla, sean conocidas o no.

Y donde hay confianza, ya se sabe... da gusto (al contrario de lo que propugna el dicho popular). Al menos, así es en casa de esta Dama de la cocina tradicional vasca que, como es habitual, nos recibió con un exquisito pintxo de txistorra de cortesía acompañado, en esta ocasión, de unas suculentas piparras mientras nos invitaba a dar el primer trago de la comida en las kupelas que descansan al fondo del comedor conteniendo el "vino de manzana" de la sidrería familiar, que ahora se encuentra en plena temporada del "txotx". El pasar por estas kupelas es una especie de rito insalvable que, además,

suele servir en muchas ocasiones como excusa para conocer, en la informalidad de la espicha, al resto de comensales que comparten el comedor con nosotros, en este caso una cuadrilla de bilbaínos que se mostraban entusiasmados por la tortilla que les había preparado Txaro y estaban valorando la posibilidad de pedir una segunda a pesar de que ya habían pasado a los siguientes platos.

Siempre lo hemos dicho y lo volvemos a mantener tras la última visita realizada al Restaurante Roxario, la entrañable y acogedora casa de comidas aldeaña a la sidrería Zapiain, a cuya familia pertenece la guisandera que la gobierna: "A casa de Txaro Zapiain hay que acudir a comer lo que ella tenga a bien ponernos en el plato". Y tras la visita realizada a este feudo de la más pura cocina tradicional a finales del pasado mes de enero, nos reafirmamos en dicha consideración.





Nosotros, por supuesto, también degustamos ese plato que nunca perdonamos en nuestras incursiones en el Roxario. Sería un sacrilegio no degustar la tortilla de bacalao que fue considerada durante más de una década la mejor del mundo por la “Guía azul”, ese compendio de sabiduría gastronómica mucho más riguroso que la “Guía Roja” que publicaba a principios de siglo **Rafael García Santos** bajo el contundente nombre de “Lo Mejor de la Gastronomía”. De hecho, fue el crítico donostiarra el que lanzó al estrellato a nuestra anfitriona y la relacionó con la crême de la crême de la coquinaria local y no tan local.

El festín al que nos sometió Txaro siguió con otro producto de innegable temporada: la morcilla de Beasain, en este caso la elaborada por **Jesús Mari Deba**, un producto que a pesar de su carácter industrial conserva intactas las características de un producto artesano, tanto en su receta como en su elaboración. Y para rematar los entranques, la sonriente cocinera nos hizo relamernos de gusto con una de sus especialidades más auténticas: los morros de ternera en salsa verde, un plato de un sabor y una finura difícilmente imitables, una exquisitez que por mucho que nos hemos movido no hemos encontrado en ningún lugar fuera de este restaurante. El untuoso plato de

casquería es generosamente acompañado de piparras y perejil que dotan a la carne de una frescura que le acompaña muy bien además de un plus de sabor que sacude y realza la finura intrínseca de la preparación.

Y si habitualmente solemos rematar con una carne a la parrilla las comidas en esta casa, entendió Txaro en esta ocasión que la txistorra, la morcilla y los morros ya suponían una aportación de carne más que suficiente, así que hizo que nos regaláramos con un lomo de merluza al horno en su jugo con una simple pero acertadísima guarnición de cebolla y pimiento verde. Una exquisitez servida en su punto, en ese estado que precede al estar crudo pero sin estarlo y que hace que el ver la fotografía del plato y recordar su sabor nos provoque una repentina eclosión salivar a pesar de que hace un mes que lo degustamos, y es que lo bueno, perdura, y lo muy bueno, más.

Una buena ración de recio queso local y una porción del maravilloso bizcocho de Txaro Zapiain con el café completaron una comida, como siempre, opípara, que culminamos compartiendo una buena botella de Tondonia, chocando nuestras copas y brindando por los casi 80 años de esta incansable e inimitable guisandera. Zorionak, Txaro... eta urte askotarako !!





BEREZIARTUA: SIDRA EN FAMILIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado mes de enero tuvimos, un año más, el placer de acudir a Bereziartua, una de nuestras sidrerías favoritas, toda una factoría de “vino de manzana” que no solo produce una de las sidras más interesantes de Gipuzkoa, sino que abre en temporada sus puertas al público apostando por la más pura tradición sin ningún tipo de parafernalia o snobismo en la época del Txotx.

Aitor y Oskar Bereziartua, hermanos que conforman la cuarta generación al frente del negocio inaugurado en 1870 por Joxe Mari Bereziartua y Ramona Etxebeste, acompañados de su padre, Joxe Miguel, ejercen de anfitriones y van abriendo las kupelas para que los comensales puedan probar las diferentes sidras que atesoran en sus kupelas, auténticas y de madera, que dotan de un sabor muy especial a la sidra que se bebe directamente de ellas.

En mesa, el menú tradicional de sidrería prácticamente inamovible, salvo el hecho de que el bacalao puede

degustarse a la manera convencional del 90% de las sagardotegis, es decir, frito y con pimientos verdes o, en su defecto, y como única concesión que se sale del renglón establecido, en una rica salsa verde. En cuanto al resto, el menú-menú: Tortilla de bacalao, Txuleta de vacuno, Queso, membrillo y nueces. Todo de primera.

Este año, Bereziartua abre para dar cenas todas las noches de lunes a sábado y solo abre al mediodía para ofrecer comidas los viernes y sábados, cerrando el domingo como descanso semanal y los festivos si se tercian. El menú de sidrería, que hace tiempo que dejó de ofrecerse





en las sidrerías a precio fijo, ronda este año los 40-45 euros en función de la carne consumida.

Durante nuestra degustación tuvimos la oportunidad de probar sidras más y menos hechas, una kupela conteniendo exclusivamente sidra de la D.O. Euskal Sagardoa e incluso alguna restante todavía de la pasada temporada que, sin embargo, estaba deliciosa, como el resto de sidras, y es que en Bereziartua la elaboración del néctar del manzano es sagrada y los años de experiencia también tienen su peso, algo que se nota, y mucho, en la calidad y el sabor de la sidra.

Volveremos, sin duda, por Bereziartua. Siempre es un placer dejarse caer por esta gran casa !!

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA
Bere-Aran Etxea. Iparralde Bidea, 16
ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 57 98





JAPÓN ADEREZÓ EL MENÚ DE ZAPIAIN

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

El 24 de febrero tocó vivir una curiosa experiencia: de la mano de JETRO (Japan External Trade Organization), varios cocineros fueron invitados a degustar el menú tradicional de la Sidrería Zapiain, combinando sus platos con diferentes condimentos japoneses.

Fue divertido y enriquecedor compartir mesa con **Xabier Zabaleta** de Aratz Erretegia, **Roberto Ruiz** de HIKA Txakolindegia, **Iban Muñoa** del Hotel Iriarte, **Iker Markinez** de Kaxola y **Sebastian Pincheira** y **Gonzalo Iriarte** de Kai Sushi. La cata fue acompañada, además, de las explicaciones de dos responsables de JETRO, **Hazuki Miyashita** y **Takaharu Horinouchi**, que junto con el coordinador del acto, **Makoto Enooku**, componían el trío nipón que sirvió de nexo de unión entre las dos gastronomías, vasca y japonesa, que se dieron la mano sin necesidad, fíjense, de que tuviera que

hacer acto de presencia la sobrevalorada tarta de queso.

La cata no siguió un patrón establecido, sino que los asistentes fuimos invitados a ir probando los diferentes platos del menú habitual de Zapiain combinándolos con los diferentes condimentos aportados por la delegación japonesa, entre los que destacaban dos sales especiales y un picante: **Sal de Uji Macha** (Té Verde), elaborada con polvo de dicho té mezclado con sal marina de grano fino de primera calidad, **Sal de yuzu**, en la que el ingrediente combinado con la sal fue la piel de dicho cítrico tan apreciado en la gastronomía oriental y un **Shichimi** (mezcla de siete especias japonesas) combinadas con la piel de Kiyomi Orange, un picante que dotaba una fuerza especial a la mezcla. También fueron degustadas **dos pastas**, una elaborada con el potente wasabi y otra que recordaba en cierta medida al





sabor de las guindillas de nuestro entorno y que casó de manera especialmente adecuada con el bacalao. Finalmente, también pudimos probar un **Condimento de ajo** que casó muy bien con la carne, así como una **Salsa de soja** japonesa, más suave y compleja que las salsas chinas que copan el mercado.

Los asistentes a la cata fueron degustando los platos, empezando por un combinado de morcilla y chorizo servido como aperitivo, siguiendo con la excelente tortilla de bacalao de Zapiain y su bacalao con pil-pil y piperrada y concluyendo con la carne antes de acometer el postre tradicional en el que el queso habitual fue acompañado de un excelente queso azul y un untuoso queso estilo "Camembert".

Hay que destacar que la cena del día 24 no solo supuso un descubrimiento para los cocineros vascos asistentes, sino que por la parte nipona se dio la circunstancia de que era la primera vez que los responsables de JETRO acudían a una sidrería. Ni que decir tiene que ambos representantes japoneses quedaron igualmente encantados y sorprendidos con la experiencia.



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, celíacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

URDAIRA

"LA SIDRERÍA
DE LOS CENTOLLOS"

USURBIL

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

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

LEGORRETA

BEGIRISTAIN

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

La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comederos rústicos entre kupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de 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!





FELIX MANSO IBARLA HONRÓ A LA TRUFA

El pasado 25 de enero tuvimos la oportunidad de comprobar cómo año tras año Félix Manso revalida su lado más creativo a lo largo de la **VIII Cena de Maridaje de Trufa y Vino** que se celebró en **Félix Manso Ibarla**, el acogedor y coqueto restaurante que el cocinero dirige con la impagable ayuda de su pareja, **Sonia García Olazabal**.

A lo largo de más de dos horas, sin apenas descanso, disfrutamos de una placentera sobredosis de imaginación, creatividad, conjunción de sabores, buen gusto, equilibrio, sabor, producto, experiencia y un punto de travesura en esta casa de comidas que pronto cumplirá **una década** en manos de sus actuales propietarios y que es, a día de hoy, una de las grandes referencias gastronómicas de la comarca del Bidasoa.

La casa familiar turolense **Trufa Mudéjar**, representada por la joven **Carmen Yago**, que aparece en la fotografía inferior izquierda y que acudió acompañada de su inseparable perrita **Bora**, encargada de desenterrar las trufas, fue la encargada de proveer el codiciado tubérculo del cual Félix repartió 21 gramos por comensal en sus imaginativos platos, que se recogen y se muestran en la siguiente página, y la casa **Tobelos**, de Briñas, fue la bodega que nos abasteció de unos excelentes vinos de **Rioja Alta** que maridaron a la perfección con la propuesta del chef.

En conjunto, la ofrecida en Irun fue una inolvidable cena que, además, se vio complementada con el habitual trato por parte de Sonia García y su equipo, que rezumaron simpatía y profesionalidad. Un evento que mejora año tras año.





Fueron siete las gustosas descargas, a cada cual más apetecible, las que Félix Manso utilizó para sacudir nuestros paladares y demostrarnos, una vez más, que su imaginación y su buen gusto no tienen límites y que es capaz de dar la impresión, cada año, de que es la primera vez que acomete un menú de trufa, tal es la imaginación y el color que derrochó cada uno de los platos: Tosta de pan de chocolate y miel, mantequilla ahumada salada, papada ibérica y trufa laminada (1); Bola de queso crema rellena de foie a la sal trufado sobre tierra de trufa y foie (2); Carpaccio de atún rojo con crujiente de pan de gambas al aroma de trufa y su mayonesa trufada; Crema de coliflor trufada con huevo termal y crujiente de alcachofa de Tudela y trufa (3); Lascas de bacalao y angula de monte con su pilpil de trufa (4); Carrillera de cerdo ibérico con trufa rayada y su puré de patata de Álava trufada con salsita caramelizada (5); Pera al chardonnay trufada con su helado de queso Idiazabal trufado, crujiente de nueces y gel de frambuesa, menta y ginebra (6). Abajo, a la derecha, los excelentes vinos de las **Bodegas Tobelos, de Briñas**, que complementaron con nota muy alta la degustación.





YON PAVÓN PRESENTÓ SU "438"

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

El pasado viernes 21 de febrero, el coctelero hernaniarra Yon Pavón presentó en el Basque Culinary Center su cóctel "Ready to Drink" ante un entregado auditorio de lo más variopinto en el que había desde compañeros del sector hasta amigos y familiares dispuestos a arropar a quien detentara en su día el popular Pub Patrizio de Lasarte-Oria.

Hubo un tiempo, no tan lejano, en que acudir al Patrizio de Lasarte era casi tan obligatorio como la misa semanal para algunos. Lamentablemente, tras la pandemia y viendo las consecuencias del cambio de hábitos y muchas otras circunstancias herederas de la misma o, sin más, de los nuevos tiempos, este bartender modélico y emprendedor decidió bajar la persiana para dedicarse a la organización de eventos bajo su firma Yon Pavón Cocktail Events, actividad en la que no para pero, lógicamente,

no podemos frecuentarle como nos hubiera gustado.

Así que fue motivo de alegría, y mucha, acudir el 21 de febrero al Basque Culinary Center donde Yon presentó, en olor de multitudes, un nuevo proyecto: el cóctel "**Ready to Drink**" 438, que como explicó a lo largo de la presentación, son los kilómetros que separan el sofá de su casa de la destilería donde elaboran este combinado enlatado registrado bajo una fórmula estrictamente secreta obra, por supuesto, de nuestro inquieto amigo.





La gran noche de Yon Pavón

Aunque los pesos pesados del Basque Culinary Center brillaron por su ausencia a pesar de celebrarse allí la gala, Yon Pavón estuvo muy bien acompañado en su presentación. La cita fue toda una reunión de amigos en la que no faltaron artistas como **Jose y Jon García** de **La Tortilla del Zabaleta** que repartieron docenas de su afamada tortilla además de realizar una demostración en directo, o los miembros de la **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** como **Jose Ignacio Iturrioz** y **Jesús Mari Ormaetxea**, entre otros, que repartieron los excelentes quesos de **Joseba Insausti**, de **Egino Gaztandegia** y de **Tellería Gaztak**.

También hubo pintxos gentileza de **Conservas Salanort** de Getaria, cuyo responsable, **Jon Uyarra**, estuvo presente en el acto y, cómo no, no pudo faltar la asociación **Jakitea** con su presidente, **Xabier Zabaleta** de **Aratz Erregetgia** al frente, su coordinadora, **Nagore Rodríguez** y varios miembros del grupo como **Yon Mikel Rodríguez** de **Avenida Taberna-Jatetxea**, **Izaskun Gurrutxaga** de **Herriko Etxea** o



Elena Navarri, quien en su día dirigiera el restaurante **Kostalde** de la Zurriola... Todo ello sin mencionar a mucha gente del mundo de la comunicación gastronómica como la cocinera y colaboradora de Ondojan.com **Ainara López**, el cocinero alavés **Rubén González**, las incombustibles **Sisters and the City**, el incorregible cocinillas y compañero de batallas de Yon **Eneko Redín Sola**, la comunicadora **Vane Lasaga**, el periodista **Aitor Buendía** de **La Ruta Slow**, fotógrafos de **Naiz** y **Noticias de Gipuzkoa**... y esto tan solo por nombrar a unos pocos de todos los que llenaban la cafetería de la universidad culinaria. Mucha gente de calidad arropando a un amigo al que seguirían en cualquier circunstancia... y es que como decía el anuncio... "Yo por Yon... mato !!"

Según comentó el socio que acompañó a Yon a lo largo del pequeño speech que ofrecieron al inicio del encuentro, sin haber salido a la calle, están pidiendo ya el cóctel desde medio mundo. Esperemos que sea una tendencia en ascenso y que Yon pueda dedicarse a full a la que siempre ha sido su pasión... Zorte on, Yon !!!





ALUBIAS EN HOMENAJE A JUANJO LAPITZ

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Este pasado domingo, 23 de febrero, la Plaza Damarri de Hondarribia acogió la II Edición del Campeonato de Alubias de Hondarribia, certamen organizado por la Sociedad Zumardikoak en homenaje al añorado gastrónomo y editor **Juan José Lapitz**, fallecido en 2017.

De hecho, la elección del tema del concurso ya fue, de por sí, un homenaje a Lapitz, ya que el inquieto hondarribitarra no solo fue siempre un arduo defensor de los productos de cercanía, sino que además, contaba con su propia receta de la alubia local, una sencilla receta que tan sólo admite como ingredientes la alubia en sí, agua, sal y cebolla, por lo que las sociedades participantes lo tenían relativamente fácil, ya que la organización aportaba las alubias y los concursantes tan sólo debían llevar la cebolla y la sal de su gusto así como, por supuesto, la cazuela u olla en la que cocinarlas.

Desde primera hora de la mañana cerca de 10 sociedades gastronómicas se empezaron a apanar en la elaboración de sus cazuelas, aunque fueron 16 las presentadas al jurado, ya que algunas de ellas optaron por presentar dos cazuelas al jurado, eso sí, cada una de ellas elaborada por una pareja diferente de socios.

Mientras las alubias hervían a fuego lento, los miembros del jurado eran recibidos en el aldeaño Batzoki de Hondarribia donde el chef, **Iñaki Gezala**, tuvo a bien recibirlos de la mejor manera que puede recibirse a un invitado en una casa de comidas: con un caldito, una croqueta y unas rabas que sirvieron para que los evaluadores de las alubias prepararan el estómago, pues es bien sabido que no hay que acudir con hambre ni con el estómago vacío como jurado de un concurso culinario.

Así pues, para las 12:30, hora en la que tras las presentaciones a cargo de **Xabier Gezala** comenzó la degustación de las cazuelas, ya se había reunido el jurado conformado por **Maritxu Lapitz Usandizaga** (viuda de Juan José Lapitz y miembro de la Cofradía del Toro), **Maite Otaño** (Agricultora y presidenta de GILBE -Gipuzkoako Lorazale eta Barazkigileen Elkarte / Asociación de Horticultores y Floricultores de Gipuzkoa), **Juan Manuel Garmendia** (Presidente de FECOGA -Federación de Cofradías Gastronómicas-), **Bittor Oroz** (Técnico de Formación y Emprendimiento de la Fundación HAZI) y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.

Una vez instalado el jurado en sus asientos, Iñaki Gezala





ofició de maestro de ceremonias, sirviendo los 16 platos de los que se valoró la presentación, la calidad del caldo, el punto de sal y la calidad, textura y sabor de la alubia en general. Llamó la atención, como suele ser habitual en estos campeonatos, cómo siendo tan pocos y tan simples ingredientes, los resultados pueden ser tan dispares, pero en ello radica la magia de la cocina. En general, la alubia, una variedad similar a la tolosana pero algo más grande y dura, gustó mucho por su textura tersa y su sabor, con toques salinos debidos a la proximidad del mar, una característica que se da también en el tomate y otros productos cultivados en estas latitudes.

Las tres cazuelas ganadoras.

Tras la degustación de las 16 cazuelas, el recuento de puntos y la pertinente deliberación del jurado, se acordó repartir el palmarés de la siguiente manera:

Primer Premio: Sociedad Klink, con el plato nº 13, con alubias preparadas por Aitor Imaz y Carlos de la Paz Loiola.

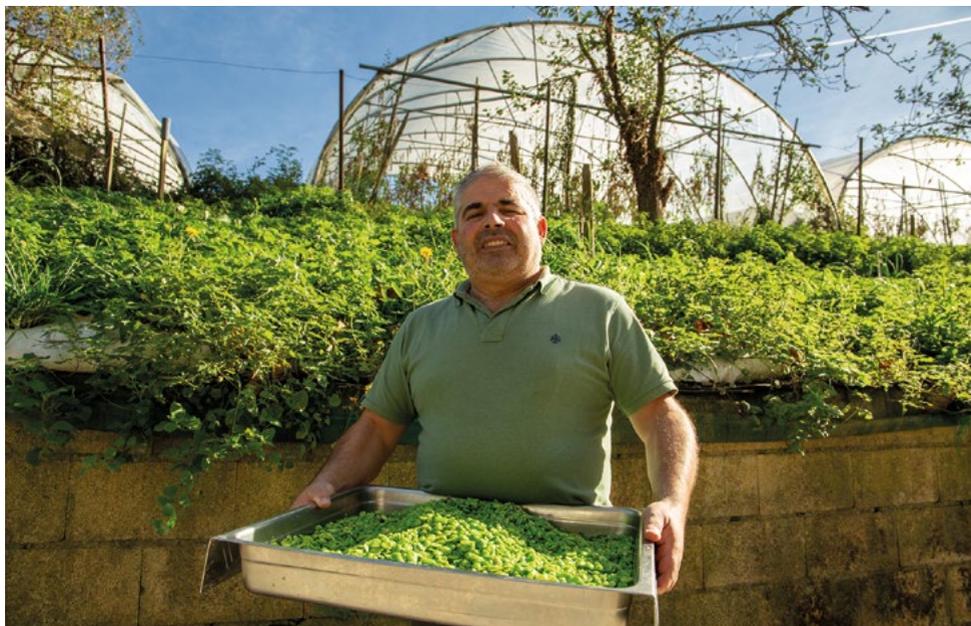
Segundo Premio: Sociedad Zumardikoa con el plato nº 5 y alubias cocinadas por Amaia Tobar y Jaizkibel Tobar.

Tercer premio: Sociedad Txalupa con el plato nº 15 y alubias elaboradas por Ramón Balda.

Tras la entrega de premios, en la que los ganadores recibieron diferentes productos gastronómicos locales además de la correspondiente txapela, fue oficiada una opípara alubia a todos los participantes del campeonato así como a los productores que aportaron las alubias, servida por Iñaki Gezala y su eficaz equipo en su restaurante. En este caso, las humildes alubias del concurso fueron acompañadas de generosas bandejas de "sacramentos" en las que no faltaba la costilla, el chorizo y la alubia. Un festín de primera para dar broche de oro a una entrañable jornada que fue acompañada, además, de un excelente tiempo.



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, triguero 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 cochinitillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cociones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta**: 50-55€ **Menú del día**: 21€ **Menú de estación**: 46€. **Menú Degustación**: 70€. **Cierra**: Lunes.

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

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

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

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

BELAUSTEGI BASERRIA



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

ELGOIBAR

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



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

TRIPONTZI



.....
COCINA TRADICIONAL VASCA CON
UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com



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

ARRAUNLARRI BERRI



.....
COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlarriberrri.com



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

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

gipuzkoa

CILÁNTRORO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina** este restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintcos como Guacamole con tixistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso 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 Gurrutzaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de 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).

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..

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

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

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

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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

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



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

Menú del día (Mediodía y noche): 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €.

Menús de celebraciones desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA
Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA



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



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

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

ANTXETA

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

USURBIL
ZUBIAURRENA, 6
TEL. 943 54 43 12



La amezketarra **Mª Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la **cocina tradicional** y ofreciendo todos los días una barra de pintxos en la que destacan sus exitosas **tortillas de patatas**, tanto tradicional como rellenas, y otros productos caseiros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre 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 **críterios 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 €. **Alubia:** 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 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 llauna; 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, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€. **Menú del día:** 15€

BERGARA



CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.hodegadonostiara.com



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGAROTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

DONOSTIA

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



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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



Maitte Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mitxel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias de temporada como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirul de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

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

donostia

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN IXTXAURRONDO

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

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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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



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

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS
... Y COCINA VASCA



DONOSTIA

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



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA)



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

PIÑUDI

TRADICIÓN Y SABOR Y RAÍCES
EN CADA BOCADO

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



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 **bolliería artesanal** hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. Toda la comida de Teresatxo se prepara **también para llevar**.

DONOSTIA

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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



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

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON
NOVEDADES EN BARRA Y MESA



DONOSTIA

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



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

TUDELA - NAVARRA
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 Juan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 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.



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

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



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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

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

EVA ANÍA, "GOURMETBILBAO", COCINERA Y DIVULGADORA GASTRONÓMICA

"SE COME MUY BIEN EN BIZKAIA"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

"De Bilbao y cosecha del 68" es como se define para esta entrevista Eva Anía Blesa, aunque yo prefiero la autodescripción que ofrece en su página web: "Me gusta cocinar, me encanta el olor de los pimientos rojos asándose en el horno, disfruto regalando momentos a través de un plato". Eva es, a fin de cuentas, una apasionada de la gastronomía, una virtuosa cocinera que comparte sus conocimientos con el mundo en sus redes sociales bajo el nombre de @gourmetbilbao elaborando todo tipo de recetas de manera sencilla y muy visual.

Como subraya Eva, "nací a la hora del vermut por lo que no es de extrañar que me guste tanto disfrutar de un buen aperitivo". Durante 18 años, lideró con éxito una tienda de alimentación gourmet en Sarriko, Deusto, llamada Gourmet Bilbao, nombre que ha mantenido como marca personal y nombre de su empresa, como homenaje a aquella etapa, a aquel tiempo de aprendizaje, creatividad e innovación que marcó su camino profesional.

A día de hoy su *modus vivendi* y su objetivo personal es ayudar a marcas y productos gastronómicos a tener más visibilidad. Para ello, Eva aporta su experiencia para crear contenidos que cuenten, en sus palabras, "una auténtica y deliciosa historia". En la actualidad, además, organiza talleres de cocina y eventos bajo la marca Sukalfusión.

¿Además de gastronomía qué aficiones cultivas?

Me encanta leer, ir de picnic, la naturaleza... Mezcla todo y sale mi día perfecto: Picnic en plena naturaleza mientras leo un buen libro debajo de un árbol.

¿Cuál es tu lugar favorito en Bilbao? ¿Y en el resto de la provincia?

Me encanta mi ciudad, un paseo siguiendo la ría me carga de energía.

Saliendo de Bilbao cualquier pueblito de la costa me engancha. Bakío me trae recuerdos muy bonitos de infancia, acer-

carne al puerto, mirar al mar y dejar que pasen las horas podría ser mi pasatiempo favorito

¿Y fuera de Bizkaia?

Zarautz, Getaria, Orío... Todos tienen su encanto, y nuestro Mar Cantábrico que atrapa.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Recuerdo mi primer viaje a Italia. No tenía ni 18 años y era mi primer viaje "largo" sin supervisión paterna. Todo me sorprendería y llamaba la atención: Los monumentos, la gente, la comida... ojalá no pierda esa curiosidad.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

He viajado menos de lo que me gustaría, así que la lista es larga, pero Japón está en el top 3

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La sinceridad

¿Y qué detestas en una persona?

La mentira

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En Kuma, hace ya más de 10 años. Acababa de cerrar una etapa importante en mi vida y una amiga me arrastró hasta allí. Comimos en la barra viendo el paso a paso de los platos que nos iba sirviendo Dani personalmente. Ahora ya no es tan llamativo, pero antes una cocina abierta era bastante

inusual



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?? ¿Por qué?

Reconozco que soy afortunada, me encanta lo que hago y lo disfruto mucho. Quizás lo que más me gusta es, cuando voy a hacer un reel y el cliente ya me ha mandado el producto, empezar a hacer pruebas y ver qué receta rica puede salir de ahí. No siempre tengo libertad para hacer lo que quiero y cuando eso ocurre lo disfruto el doble.

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

Ir a los mercados, el consumo de producto de proximidad, comprar directamente a los aldeanos...

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

A lo de comer insectos aún no le he pillado el tranquillo.

¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer?

Imposible quedarme solo con uno... soy muy carnívora y disfruto con una buena carne en su punto, pero si me ofreces un pescado a la brasa no te lo voy a rechazar.

¿Y tú plato favorito para preparar?

Tengo unos cuantos: Albóndigas con la receta de mi ama, txipis en su tinta, pimientos rellenos... Y si me preguntaras por un producto, te diría el pimiento: Rojo, verde, de Gernika, asado, en sofrito, relleno... No puedo vivir sin él.

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

Varios, y eso no habla muy bien de mí dedicándome a lo que me dedico. No puedo con el pepino fresco, y sin embargo encurtido me encanta... tampoco puedo con las pasas y las coles de Bruselas. No soy muy fan de la casquería, pero si hay que comer se come.

Sugiérenos dos o tres restaurantes de Bilbao y, si quieres, dinos por qué.

Kuma - Fue mi primer japonés en un momento vital en mi vida y aún no he ido a otro que lo supere.

Portuberri - En mi barrio, Sarriko, donde Unai prepara unos de los mejores rodaballo que he probado en un restaurante en mucho tiempo

Casa Rufo - Producto, producto y producto

¿Y otros dos o tres restaurantes de Bizkaia?

Boroa y Azurmendi por ejemplo, pero hay tantos... Se come muy bien en Bizkaia.

¿Y fuera de Bizkaia?

Disfruto un montón cuando voy al Bar Kanijo, en Vitoria. Comer allí, de picoteo, es placer máximo. También me encanta el Elkaño, en Getaria.

Sabemos que tu labor te trae con cierta frecuencia por Gipuzkoa y Donostia. ¿Qué te llama la atención, te gusta, te seduce... de nuestra gastronomía o de nuestra provincia??

Me gusta Donostia como ciudad. Si no viviera en Bilbao podría



hacerlo allí de mil amores y me gustan mis amigos gipuzkoanos. No me importa tener que esperar a la tortilla del Antonio y disfruto de lo lindo con las gambas a la gabardina del Paco Bueno, entre otros.

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

Tuve la oportunidad de conocer a Edorta Lamo, de Arrea!, en un evento. Me maravilló cómo trabaja y el aprovechamiento que hace del producto.

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

No sabría decirte. En una ocasión acudí a una fiesta que se hizo con motivo de la entrega de unos importantes premios y pude ver a grandes chefs en su hábitat natural. No soy muy mitómana, pero reconozco que eso tuvo su aquél.

¿Crees que la gastronomía bizkaitarra se encuentran en un buen momento? ¿Por qué?

Si. Tenemos una rica gastronomía apta para todos los gustos, con variedad cultural que se ve reflejada en el plato final. Tenemos a nuestros grandes chefs con estrellas, pero también pequeños bares y espacios que ofrecen bocados sorprendentes.

¿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?

Espero que sí, no lo concibo de otra forma. Entiendo que las cosas han cambiado, ya nada es como antes. Han de reinventarse y adaptarse al cambio de prioridades de los consumidores y de las nuevas normativas.



ZURRUKUTUNA

Ahora que es tiempo de cuchara he querido recuperar un plato tradicional de la cocina vasca. Se trata de una humilde sopa elaborada con apenas 3 ingredientes: Pan, ajo y bacalao. Esta maravilla se hacía antiguamente en los caseríos, ya que era perfecta tanto para afrontar una dura jornada de campo como para reconfortarse después. Te estoy hablando de la Zurrurutuna. ¿La conoces?

La cocina tradicional vasca tiene grandes joyas gastronómicas. Unas se han mantenido hasta nuestros días y otras, tristemente, han desaparecido. Poco a poco estoy intentando dejar un pequeño recopilatorio de estas recetas en el blog.

Algunas como el bacalao a la vizcaína o la merluza en salsa verde ya las tienes listas para cocinar. Otras como las kokotxas al pil pil están en mi instagram y en cuanto me sea posible las dejo guardadas también por aquí.

Zurrurutuna

Pero volviendo al plato de hoy te diré que es una sopa que admite versiones, como todo en la vida. Yo he preparado la receta del gran Luis Mokoroa, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián. Pero he visto a otros cocineros que le añaden carne de pimiento chorice-ro, o incorporan el bacalao al principio. Seguro que queda riquísima así también. Solo te adelanto que la receta que te traigo hoy tiene un truco de Luis que hace que quede de lo más cremosa. ¡Quédate hasta final y lo descubrirás!

¿Qué te parece si nos ponemos el delantal y nos vamos a la cocina a preparar esta deliciosa y reconfortante sopa?

Eva Anía, @gourmetbilbao

Cocinera y divulgadora gastronómica
BILBAO





INGREDIENTES:

- 1/2 Barra pan del día anterior
- 4/5 Dientes de ajo
- 100 ml Aceite de Oliva Virgen
- 1L - 1,5 L Agua caliente
- 1 Cucharadita pimentón; • 2 Huevos
- 250 gr Bacalao desalado; • Sal

ELABORACIÓN:

1.- PREPARAMOS INGREDIENTES

- Cortamos en rodajas finas media barra de pan del día anterior. Yo he utilizado pan blanco.
- Pelamos los ajos, van a ir enteros.
- Calentamos el agua.

2.- EMPEZAMOS A COCINAR

- Freímos los ajos en una cazuela con aceite. Ojo, han de dorarse pero no quemarse, sino amargarán. Retiramos y reservamos.
- Rehogamos el pan en la misma cazuela hasta que se dore.

- Añadimos el agua caliente y los ajos.
- Dejamos hervir 15 min a fuego medio. Salamos.
- Añadimos el pimentón y mezclamos.
- Ponemos el bacalao. Cocinamos 1 minuto.

3.- LLEGA EL TOQUE MÁGICO

- Separamos las claras de las yemas.
- Añadimos las claras a la sopa y batimos hasta que se cuajen. Ni un minuto.
- Añadimos las yemas, sacamos la cazuela del fuego y removemos.

4.- COMENTARIOS Y/O SUGERENCIAS

- El incorporar las yemas separadas de las claras aportará mucha melosidad a la sopa. Se nota de veras.
- Se le puede añadir guindilla, yo no tenía y el puntito se lo ha proporcionado el pimentón picante.
- Hay quien añade carne de pimiento chorricero. Si quieres poner incorpóralo junto con el pimentón.
- Puedes poner los huevos enteros, sin separar, pero prueba como te sugiero en la receta. ¡Queda delicioso!
- Espero que te animes a preparar esta sopa, como ves es sencilla y no se tarda nada en hacer.



BACALAO A LA VIZCAÍNA

La receta de hoy es típica de mi tierra. Un gran plato que estoy segura te va a encantar. Es un plato que nació de la necesidad, con ingredientes humildes y que hoy es un imprescindible en los recetarios vascos.

Bacalao a la vizcaína. Receta tradicional vasca.

Se cuenta que el origen de este plato viene, indirectamente, de mano de Simón Gurtubay Zubero. Vizcaíno nacido el 14 de mayo de 1800 en Igorre. Una vez asentado en Bilbao, inició un negocio de importación de bacalao procedente de Noruega, Escocia e Islandia. A finales de 1835 pidió a sus proveedores habituales cien o ciento veinte bacaladas, pero hubo un error (Se confundió la letra "o" por un cero) y recibió 1.000.120 bacaladas.

El pobre hombre veía ante sí la ruina. En aquel momento, Bilbao fue sitiada por el General Zumalacárregi y ese excedente de bacalao permitió alimentarse a Bilbao durante el sitio.

La verdadera salsa vizcaína

Con el paso del tiempo, la salsa original se ha ido perdiendo. Antiguamente se hacía con cebolla morada, carne de pimientos choriceros que se ponían a remojar, ajo, pan duro o galleta. Como todo en la vida, se ha ido adaptando a los tiempos, y ha ido cambiando según gustos.

He de decir que la salsa vizcaína NO lleva tomate. Si que es cierto, que hay gente a la que le resulta muy fuerte el sabor del pimiento choricero y la suaviza con salsa de tomate. Mi salsa no lo lleva.

Receta adaptada

En mi caso, simplemente he optado por aprovechar lo que nos brinda la evolución: El bacalao lo usaré desalado, y la carne de pimiento choricero será una conserva de calidad que nos evitará tener que hidratar primero, y sacar la carne después. Lo que no va a cambiar va a ser cocinar la cebolla despacito, a fuego suave y con cariño, hasta casi caramelizar.



INGREDIENTES:

- 2 Lomos Bacalao desalado
- 4 Cebolla morada
- 4 ó 5 Cucharadas carne de pimiento choricero
- Aceite; • 1 Diente ajo; • 2 ó 3 Rebanadas de Pan
- 1 vaso grande Caldo de pescado

ELABORACIÓN:

1.- PREPARAMOS INGREDIENTES

Vamos a preparar los ingredientes que necesitamos.

- Partimos de bacalao desalado. Si queremos desalarlo nosotros mismos, lo pondremos en agua en la nevera unas 36 horas, dependiendo de su grosor. Cambiaremos el agua cada 6/8 horas aproximadamente.
- Las cebollas moradas las cortamos en juliana fina.

2.- PREPARAMOS LA SALSA

- En una sartén freímos con un poquito de aceite el pan y el ajo. Reservamos.
- En la misma sartén ponemos la cebolla. Salamos. La cocinaremos suavemente hasta casi caramelizar.

- Añadimos la carne de choricero y mezclamos.
- Incorporamos el pan, que romperemos con las manos y el ajo.
- Añadimos el caldo y cocinamos a fuego medio bajo unos 30 minutos.

3.- EL BACALAO Y A COMER

Mientras se hace la salsa, atendemos al bacalao.

- Lo sellamos ligeramente en una sartén por ambos lados. Terminará de cocinarse en la salsa.
- Una vez que la salsa está lista, la pasamos por el chino y la devolvemos a la sartén. Incorporamos los lomos de bacalao y dejamos que se terminen de hacer unos minutos.
- Presentamos y disfrutamos

4.- SUGERENCIAS

- Este plato está más rico de un día para otro.
- Puestos a hacer salsa vizcaína prepara de más. Es perfecta para acompañar un montón de platos.
- Espero que te haya gustado la receta y que te animes a prepararla. Me encantará que me lo cuentes por aquí o por mis redes sociales.
- ¡Gracias por leerme!

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

