

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 243: marzo 2025



Tortilla

... ese redondo objeto de deseo

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

DISPONIBLE AÑADA 2024

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Tortilla de patatas "Yemosa"
Bar La Teulada (Elche)
(Más información en pág. 47)

ondojan.com

Nº 243 Marzo 2025

ZUM EDIZIOAK, S.L.

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

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

Impresión Leitzarain Grafikak

Déposito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:

Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendía, Nere Arizotz, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Aínara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

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

estúpido conciencizado

5 AÑOS

Sé que la foto que ilustra este comentario editorial va a dar mal rollo a la mayoría de los lectores, pero ha querido la casualidad que este número de marzo, el primero en papel del año y el primero que dedicamos de manera casi íntegra a la tortilla de patatas se haya retrasado a mediados de mes y haya coincidido durante su elaboración con el quinto aniversario del día en que nos cambió la vida, aquel día en el que nos obligaron a cerrar nuestros negocios, a dejar nuestros trabajos, a encerrarnos en casa y a obedecer ciegameamente las consignas y las órdenes de unos mandatarios que estaban igual de desorientados y perdidos que el resto de la población.

Fueron años muy duros, ya que la cosa del confinamiento duró apenas dos meses, pero las posteriores restricciones, cierres perimetrales, períodos de cierre total de hostelería, toques de queda, delimitaciones horarias... nos llevó a una situación esperpéntica que se alargó durante prácticamente dos años, y todavía seguimos pagando las consecuencias, sobre todo en el sector de la hostelería y la restauración que resultó uno de los más castigados ya que se convirtió en la cabeza de turco perfecta para unos gobernantes que necesitaban un culpable para hacerlo aparecer como una especie de demonio, el causante de la mayoría de males y contagios. La hostelería fue el blanco de las miradas y el saco de las hostias, un sector ninguneado, despreciado y vupleado que todavía se está lamiendo las heridas.

Eso sí, los tasqueros y cocineros no se amilanaron y siguieron dando de comer al hambriento y de beber al sediento aunque a veces tuvieran que hacerlo a escondidas y saltándose la ley. Y



muchos lo hicieron por pura vocación de servicio. Fueron héroes que se jugaron los cuartos, y a veces la vida, para seguir manteniendo su labor empujados, a menudo, por la vocación de servir al prójimo, de facilitarle un servicio.

La hostelería no se merece el calvario que está todavía pasando cinco años después de desatarse el dantesco infierno de la epidemia. Esperemos que este número dedicado a un producto tan atractivo como la tortilla de patatas sirva de acicate para animar a la gente a salir a buscarlas y, con esa excusa, explorar los bares, tomar las barras, consumir, brindar, vivir !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 243: DECADENCIA GASTRONÓMICA 04 GOIERRI 06 PIL-PILEAN: KEDADA 10 GUIсандера DE ORO 12 COLABORACIONES 14-21 y 52 LA RUTA SLOW 14 ITSASOTIK 15 TE LO DIGO... 16 MENUDO MENÚ 17 ARTE LÍQUIDO 18 DI... VINOS 19 TURISMO GASTRO 20 AINARALO 21 SABERES Y SABORES 16 PINTXO: CAFÉ VIENA 22 JAKITEA 24 TORTILLA DE PATATAS 26-55 CAMPEONATO DE EUSKADI 26 CAMPEONATO DE BURGOS 30 GUÍA DE TORTILLAS 31 LAS MEJORES TORTILLAS 48 SABERES Y SABORES 52 CAMPEONATO DE ESPAÑA 53 KOSTA AROA 56 BEREZIARTUA 58 SAGARDOTEGIAK 58-61 SOLES REPSOL 62 RESTAURANTES DE GIPUZKOA Y DE DONOSTIA 63 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 75 PLACERES 76 CON LAS MANOS EN LA MASA: JOSE MANUEL CRESPO "CRISPI" 78

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

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

Por supuesto, visto lo visto no pedí poste, 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



GOIERRI, EL TERRITORIO IDIAZABAL Y LAS “BASQUE HIGHLANDS”

Texto y fotografías: GOITUR

A 30 minutos de Donostia se encuentra la comarca de las Basque Highlands, conocida como Goierri; la naturaleza, la gastronomía tradicional y una cultura que recoge el legado de siglos de historia sorprende a quienes se acercan al Goierri. Las Basque Highlands son, desde 2015, Destino Europeo de Excelencia (EDEN «European Destinations of Excellence»); un galardón otorgado por la Unión Europea, que destaca la apuesta realizada por el desarrollo turístico sostenible.





Gastronomía: “Territorio Idiazabal”

Goierri ofrece la posibilidad de hacer una inmersión en el mundo del queso Idiazabal, visitando las queserías, el Centro de Interpretación y Degustación del queso Idiazabal, y realizando catas y maridajes con el vino local txakoli, con sidra, vino blanco, cava, champán o vinos de Jerez.

Otra visita imprescindible en el Goierri es el mercado de Ordizia, el más antiguo e importante del País Vasco, que se celebra todos los miércoles desde 1512. Los productores de los caseríos de los pueblos cercanos bajan cada semana a este mercado a vender los productos que ellos mismos labran en sus caseríos.

La oferta gastronómica de las Basque Highlands se completa con las ferias gastronómicas que se celebran a lo largo de todo el año y con D'elikatuz, el Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía.



Naturaleza: “Basque Highlands”

La comarca del Goierri se encuentra enclavada entre los Parques Naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar. Ambos parques cuentan con un Centro de Interpretación, en Zegama y Ataun respectivamente, donde se dan a conocer los accesos a los Parques Naturales y las actividades a realizar en los mismos, como el senderismo, la escalada, BTT, recorrer sus carriles bici o simplemente disfrutar del paisaje, bordeando los Parques en vehículo.

Las Basque Highlands tienen también dos magníficas rutas para hacer senderismo: la Ruta del Queso y la Vía Verde. La GR-283, conocida como la Ruta del Queso, atraviesa los Parques Naturales de Aralar y Aizkorri-Aratz, en un recorrido de casi 100 km que se suele realizar en seis etapas, y que permite conocer los secretos de la elaboración del Queso Idiazabal haciendo paradas en queserías y lugares relacionados con el proceso de creación del queso.

La Vía Verde une las localidades de Mutilloa y Ormaiztegi en un recorrido de 4,2 km recomendado para familias. La ruta cuenta con un juego de orientación para niños y una parada en el coto minero de Aizpea, en Zerain.

También en las localidades de Ataun (Lizarrusti), Segura y Zegama, hay instalados 7 recorridos de orientación permanentes de diferentes dificultades: se trata de una modalidad ideal para disfrutar en familia o entre amigos.



Cultura: “Corazón de Euskadi”

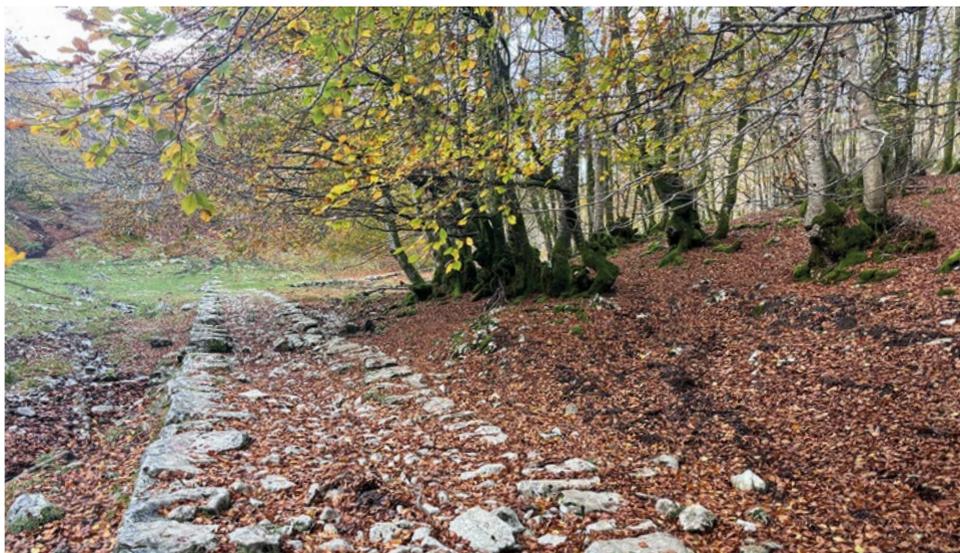
El Goierri es un territorio de gran relevancia cultural. El Camino de Santiago y el Camino Real atraviesan su geografía, llena de puntos de interés, como los museos de personajes históricos, monumentos declarados como Bien de Interés Cultural o las villas medievales de Ordizia y Segura. Para conocer bien su cultura, merece visitar los siguientes 7 lugares:

- **Museo José Miguel Barandiaran de Ataun San Gregorio:** patriarca de la cultura vasca (museo dedicado a la mitología).
- **Centro de Interpretación Erroipe de Ataun Aia:** conoce la historia y el modo de vida del mundo rural.
- **Conjunto Monumental de Igartza (Beasain):** se puede

de visitar el palacio, el molino, la ferrería, el puente...

- **Centro de Interpretación Medieval de Segura:** ubicado en la villa que data del año 1256, muestra el estilo de vida de la Edad Media.
- **Museo Zumalakarregi de Ormaiztegi:** muestra la vida del general carlista Tomas de Zumalakarregi y su hermano Miguel, político liberal, haciendo un repaso a la historia del siglo XIX en el País Vasco.
- **Paisaje Cultural de Zerain:** está formado por el museo etnográfico, la antigua serrería hidráulica, la cárcel y una tienda de artesanía.
- **Complejo Minero de Aizpea:** se puede visitar una antigua explotación minera y sus galerías.





Camino de Santiago y ferias

Por el Goierri transcurre el Camino de Santiago del interior, que se convierte en Camino Real a su paso por esta comarca: el túnel de San Adrián y las montañas de las Basque Highlands, hacen de esta etapa, una de las más espectaculares de todo el Camino. En el año 2015, el Camino de Santiago del Norte fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, así como el Túnel de San Adrián, hito en el Camino.

Las tradiciones locales son también parte importante de la cultura: las demostraciones de deporte rural, el juego de bolos en Zerain... Destaca la Semana Santa de Segura, el campeonato de baile al suelto del País Vasco que se celebra en Segura en octubre, y las degustaciones en las fiestas de las localidades de la comarca.



Ferias de Primavera:

- 23 de marzo, Segurako Udaberri azoka.
- 23 de abril, Ordiziako Artzai eguna.
- 3-4 de mayo, Gazta Azoka en Idiazabal.



ZUM EDIZIOAK REUNIÓ A SUS COLABORADORES



El pasado 15 de marzo, los que hacemos esta publicación que tienes entre las manos, disfrutamos de una maravillosa "kedada" en la que juntamos a una gran parte de los colaboradores y amigos que nos echan a una mano con sus artículos, fotografías, dibujos y otras labores en nuestras revistas **Ondojan.com** y **GIDA**.

La primera cita tuvo lugar en el **Bar Arantxa** de Ormaiztegui, donde **Ane Echeverría** y **Haritz Urretabizkaia** nos hicieron gozar de lo lindo con su extraordinaria tortilla y sus untuosos callos en esta completa mesa de la que no dejamos ni el brillo... Extraordinario inicio para una jornada inolvidable !!.

La reunión siguió en uno de los templos gastronómicos del Goierri en particular y de Gipuzkoa en gaeneral: el **Asador Restaurante Katalin**, donde se nos juntó el resto de la tropa y procedimos a meternos entre pecho y espalda, atendidos por la intachable **Arantxa Aguirrezabala** y su equipo, una jamada antológica en la que el plato principal fue, por aquello de que "de lo que se come, se cría", el cabrito además de, por supuesto, otras delicias sólidas y líquidas como los ibéricos, el foie a la plancha con jamón de pato y la ensalada de bogavante, además de los postres caseros y, como no, las excelentes opciones de bodega que ofrece este establecimiento en el que disfrutaron tanto los amantes del buen yantar como los del buen libar.

Allí estuvieron, entre otros, nuestra nutricionista de guardia, **Carolina Rincón**, nuestra "abogada de oficio" **Alazne Cano**, los hermanos **Iñaki** y **Aitor Mata Pérez** de Labastida y su extraordinario Aimarez, ese pozo sin fondo de recetas y saber gastronómico que es **Ainara López "Ainaralo"**, nuestro cervecero particular **Liteo Leibar**, **Carol Archeli**, la peskatera más dicharachera de La Bretxa, nuestro cronista de sociedad y nostalgias **Jose Ángel Igatzabal**, nuestro representante **Iñigo Etxenike** y nuestro caricaturista y animador **Javier Etayo "Tasio"** que se ocupó, con su guitarra, de que la reunión terminara de manera interactiva y alegre a más no poder.

Por supuesto, echamos mucho de menos a los colaboradores ausentes por uno u otro motivo, especialmente al gran **Manu Méndez** que, en cualquier caso, estuvo presente entre nosotros en espíritu gracias a su maravilloso vino "Cuatro Besos".



UN DELEITE PARA EL PALADAR

Aliña, marina, cocina y ensalza
tus mejores platos con los
vinagres de Jerez El Majuelo



Productos del Pato • Alimentos selectos

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



JOSEMA AZPEITIA, “GUISANDERA DE ORO”

Texto y fotografías: Imanol A. Salvador

El periodista legazpiarra y coordinador de Ondojan.com Josema Azpeitia será nombrado “Guisandera de Oro” en el evento anual que celebra el Club de Guisanderas de Asturias, asociación creada en 1998 para defender la gastronomía tradicional asturiana conformado únicamente por mujeres.

Este prestigioso club otorga cada año este galardón a una persona que se haya destacado por hacer bandera y defensa de los principios que defienden las guisanderas de Asturias, principalmente la cocina tradicional, los productos de calidad y de proximidad y la defensa, recuperación y mantenimiento de las recetas históricas del Principado de Asturias. El Club de Guisanderas, que tomó la decisión de premiar este año a Azpeitia considera que el periodista es un claro defensor de su filosofía, reflejada en los múltiples artículos que publica regularmente en sus redes, en su revista Ondojan.com y en la sección “Gastroleku” de este diario.

El Club de Guisanderas de Asturias se creó en 1998 integrado por 13 cocineras y a día de hoy está formado por más de 40 contando, además, con lista de espera para entrar en el mismo. Son unas cifras impresionantes, habida cuenta de que no es sencillo pertenecer al mismo. Como explican las propias

guisanderas en su página web oficial, “El primer requisito es ser propietaria de un restaurante, llevando más de 10 años al frente de sus fogones y elaborando cocina asturiana. Además, debe tener una madrina o padrino que de fe de su valía (puede ser otra Guisandera, un crítico gastronómico o alguien prestigioso en el mundo de la cocina). Por último y más importante, debe superar una criba en la que todas las Guisanderas son las juezas.”

“Orgullo y satisfacción”

Azpeitia confesó sentirse “honrado y muy orgulloso” por recibir este premio. “He recibido muchos galardones, pero éste me hace especial ilusión” declaró el periodista, “conozco la labor del Club de Guisanderas de Asturias desde hace varios años, coincido plenamente con su filosofía y siempre que he podido he acudido a sus restaurantes y a los actos de diver-



sa índole que organizan. He estado en su asamblea anual, he acudido a la presentación de uno de sus libros (han editado 3 hasta la fecha)... Incluso colaboré en la organización de un encuentro entre guisanderas vascas y asturianas que tuvo lugar hace dos años en el Restaurante Remigio de Tudela y que fue terriblemente enriquecedor” afirmó Azpeitia.

El coordinador de Ondojan.com comentó, igualmente, “que al igual que no es sencillo entrar en este selecto club, tampoco lo es el recibir este premio, que ha sido entregado a personas de mucho prestigio en el mundo gastronómico”. Entre los galardonados y galardonadas hasta la fecha encontramos nombres como la escritora Magdalena Alperi, la cocinera Esther Manzano, primera asturiana en recibir una estrella Michelin, el director general de Comercio y Turismo del Gobierno de Asturias, Julio González Zapico, el gastrónomo Carlos Martínez Guardado, la presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa de España, coordinadora gastronómica de la Guía Repsol y directora de la Real Academia de Gastronomía Imelda Moreno de

Arteaga, el periodista Juan Ramón Lucas, el catedrático de bioquímica Miguel Pocoví, el suplemento gastronómico “Yantar” del diario El Comercio de Gijón, el director de la Radio Televisión del Principado de Asturias Antonio Virgili... y así un largo etcétera. “Creo que soy el primer periodista vasco que recibe este premio lo que me hace todavía más ilusión” apostilló el legazpiarra.

Una guisandera más

Josema Azpeitia recibirá el galardón el próximo 4 de junio a lo largo de un multitudinario acto que tendrá lugar en el restaurante Los Pisonos, perteneciente a la asociación y situado frente al estadio del Molinón, en Gijón. “Será un honor acudir a un lugar tan emblemático y prestigioso, disfrutar de su comida y recibir este galardón que me reafirma en mi labor, no solo periodística sino familiar, ya que además de escribir, cocino en mi casa todos los días y generalmente opto por la tradición y el producto de temporada. A partir de junio, por lo tanto, me sentiré, si cabe, más cocinero aún. Seré una guisandera más”.



En la página anterior: Josema Azpeitia posa con la presidenta del Club de Guisanderas de Asturias, Amada Álvarez Pico (a su derecha) y con otras 7 guisanderas el día de la presentación, en febrero de 2023, del libro “25 años de Guisanderas de Asturias” en la Sidrería Yumay de Avilés.

Arriba: Reunión anual de las Guisanderas de Asturias en la localidad de Salas en marzo de 2024 (Foto: Josema Azpeitia)
Izquierda: Azpeitia junto a Beatriz Fernández y Noelia García Vallés, guisanderas del Restaurante Los Pisonos donde tendrá lugar la entrega del galardón.



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Desde "La Ruta Slow" podemos adelantar que esta petición tiene visos de hacerse realidad más pronto que tarde por lo que, en breve habrá noticias positivas.

GIPUZKOA NECESITA ¡YA! DE UNA FP PÚBLICA EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

¿Cómo es posible que siendo la hostelería y el turismo el 4º sector económico de Gipuzkoa no disponga de una formación pública como sí ocurre en Bizkaia o Araba por parte del Gobierno Vasco? ¿Por qué si hay una FP pública en diferentes ramas industriales y no ocurre lo mismo en este ámbito? Estas cuestiones fueron denunciadas recientemente por la Asociación Empresarial de Hostelería de Gipuzkoa en una comparecencia pública. Y, efectivamente, llama



la atención que mientras otros territorios de Euskadi sí disponen de una oferta privada, concertada y pública, en el caso de Gipuzkoa la única que falta es, precisamente, la pública, la más accesible para un amplio sector de población. Y esta laguna, al final, afecta a los bares, restaurantes, hoteles... que se las ven y se las desean para contar de facto con profesionales.

Así lo reclamó recientemente en nuestro programa de "La Ruta Slow" el secretario general de la Asociación, Kino Martínez, y lo aseveró desde la práctica diaria el presidente de "Jakitea" (Asociación de Sukaldaris de Gipuzkoa) y copropietario de "Aratz Erretegia", Xabier Zabaleta. Y es que, como recuerdan, el sector hostelero de Gipuzkoa, compuesto por los subsectores de alojamiento y restauración, ha ido aumentando su aportación a la riqueza del territorio de manera continuada a lo largo de los últimos ejercicios, convirtiéndose en la actualidad en el 4º sector del territorio, de los 38 en los que se descompone la actividad económica gipuzcoana, según los estudios elaborados por EUSTAT.

Los datos son palmarios.

- En los 14 años objeto de análisis, la aportación hostelera al PIB de Gipuzkoa pasa del 4,10%, al 5,66%, con un crecimiento constante, solo interrumpido durante la pandemia en los años 2020, 2021 y 2022.

- El aumento de la aportación de la Hostelería al PIB del terri-

torio ha venido acompañado de un incremento del protagonismo del sector en materia de empleo.

- La capacidad que el sector tiene en términos de integración socio-laboral se constata con más del 30% del empleo hostelero del territorio compuesto por población inmigrante, la cual ha encontrado en este sector una excelente puerta de acceso al mercado laboral local. Sobran razones, por tanto, para esta necesaria demanda.

Buena sintonía desde Educación

Desde "La Ruta Slow" podemos adelantar que esta petición tiene visos de hacerse realidad más pronto que tarde. La predisposición desde el renovado Departamento de Educación que dirige Begoña Pedrosa, y de igual forma por parte del Viceconsejero de FP, Jon Labaka, es totalmente proclive por lo que, en breve habrá noticias positivas. Y las contaremos en nuestro programa y, naturalmente, en el medio escrito y digital mayormente demandado precisamente por este sector como es "Ondojan".

Escuchar aquí el reportaje emitido en "La Ruta Slow"



con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos y festivos 13 h. | Sábados, 16 h.



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

TEMPORADA DE ANTIXOA DEL CANTÁBRICO

Como buen mes de marzo nos encontramos ya inmersos, y hasta el cuello, en la campaña de la antixoa del Cantábrico.

Llevamos menos de dos semanas de captura y por ahora la campaña está siendo excelente, está entrando antixoa de buen tamaño y de mucha calidad. Con mucha grasa, gorditas y muy buenas.

Y también como todos los años en estas fechas, en la pescadería se repiten los mismos diálogos, conversaciones y tertulias acerca de un tema muy concreto, que es el siguiente: cómo hacer una buena antixoa marinada en vinagre, de las de toda la vida. Pero que salga bien, que quede blanca y durita, que esté rica de sabor, que no esté fuerte ni demasiado sosa y que además se puede consumir con toda la garantía de seguridad alimentaria.

Afortunadamente, **los consumidores tenemos cada vez más clara conciencia de que cuando vamos a consumir antixoas preparadas de esta manera siempre hay que congelarlas.**

Pero la duda está en qué momento de la preparación de la receta hacer la congelación.

A este respecto, y para salir de dudas, nosotras hicimos hace unos años un ensayo muy interesante. Congelamos cinco muestras de antixoa, cada una de ellas en diferentes momentos de la receta y realizamos una cata a ciegas con profesionales de la cocina para determinar cuál de todas era la que mejor se conservaba.

El resultado no dio lugar a dudas, la antixoa que mejor preservada todas sus cualidades organolépticas después del congelado era la congelada en aceite.

Así que, acuérdate, si vas a animarte a hacer la receta de anchoas en vinagre congéalalas al final, en el momento en la que las sumerges en aceite.

En tan solo 5 días las tendrás listas para disfrutarlas con toda seguridad.

On egin!



ANTIXOAS EN VINAGRE

INGREDIENTES:

1 Kg de antixoas abiertas en mariposa, 1 vaso grande de vinagre, ¼ vaso grande de agua, 1 cuchara sopera colmada de sal, aceite de oliva virgen extra, ajo finamente cortado, perejil finamente cortado, hielos y sal.

ELABORACIÓN:

1. Sumerge las antixoas, ya abiertas, en agua muy fría con sal y hielo durante unos 10 minutos.
2. Mezcla enérgicamente el vaso de vinagre con el vaso de agua y con la cucharada de sal hasta que la sal se haya diluido del todo.
3. Vierte la mezcla en un recipiente con tapa (tipo tupper de cristal) y vete introduciendo las antixoas una por una. Lo guardas en el frigorífico durante 2 horas aproximadamente. Vas a ver cómo empiezan a ponerse blancas enseguida.
4. Transcurridas las dos horas, sacas las antixoas de la mezcla y las pasas una por una por un hilo muy fino de agua.
5. Luego las dejas escurrir muy bien y las vas introduciendo en un recipiente aliñándolas con aceite, ajos y perejil. Asegurándote de que todos los pescados estén bien regados por el aliño y que no se peguen unos a otros sin la mezcla en medio.
6. Una vez has terminado, le pones la tapa, le pones la fecha y lo guardas tapado en el congelador durante 5 días.
7. Después lo dejas descongelar ¡Y a comer!
8. On egin!

White Tara
BAR & TERRACE

Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

RECETAS BIEN EXPLICADAS: TXIPIS CON SU TINTA

Hace frío para ser julio. Esta encapotado, pero a pesar de eso me animo a salir a pescar. La txipironera es la de mi padre. Apenas cinco metros de eslora. Me la dejó en herencia junto con algún garaje despistado. Su afición por las motos, además del mar, le había hecho dedicar más atención y dinero a los lugares donde poder aparcarlas al resguardo de la inclementes meteorológicas y de los amigos de lo ajeno, que de tener un piso en condiciones. Se mantuvo viviendo en un local en planta baja. Un mini piso increíble donde el espacio se había trasfor-



mado en un auténtico reto para hacer aprovechable hasta el más mínimo rincón.

Al salir por la bocana del puerto observo a un par de madrugadores bañistas metiéndose en el mar. La playa de la concha se mantiene casi desierta. Enfilo la embarcación hacia la barra de la bahía, la entrada natural justo entre el monte Urgull y la isla de Santa Clara. Como siempre sucede, el bote cabecea varias veces a pesar de que el mar se encuentra relativamente plácido. El sonido acompasado del motor me da seguridad. Siempre lo hace. Los más de treinta años le dan madurez y sobre todo aplomo.

Sobrepasando la salida viro a babor hacia el monte Igeldo. Calculo el lugar como siempre lo hacía mi padre, tomando de referencia la torre que se encuentra en la cima de Igeldo y la casa prominente de Ulía. De la costa, como a media milla.

Despliego la pequeña vela triangular de popa para mantener siempre la embarcación de proa al viento y no dejar que ésta gire sobre sí misma y enrede las líneas con los aparejos.

El vaivén de las olas es mareante, pero estoy acostumbrado. Echo los acuarines con forma de uso un poco más gorditos. No me gusta llamarlos poteras. Los hago yo mismo como me enseñó mi padre. Con hilos de colores azules y grises, algo de plomo en la base y varios anzuelos sin muerte rodeando la parte inferior.

Una línea por estribor y otra por babor. Alrededor de diez metros de profundidad. A veces ni siquiera la mitad. Sostengo las dos líneas y las subo y bajo para que el señuelo se mueva rítmicamente para atraer a los agresivos cefalópodos.

Observo en la lejanía varias txipironeras más. Todas de amigos conocidos del muelle.

La línea no tarda en avisar que trae peso. Como el anzuelo no tiene muerte cuando notas peso hay que tirar sin dar opción a la

lucha. Es la del lado de estribor y cuando sale del agua echa un poco de tinta defensiva. Tamaño medio. De unos doce centímetros de bolsa. La mañana promete.

Cuando decido arriar las velas y poner rumbo al puerto ya son casi las once de la mañana y el botín que traigo es considerable. Treinta piezas de tamaño similar al de la primera captura.

Dejo el bote en la dársena del muelle y llevo el botín en un cubo de plástico. Lo meto en el maletero del coche y pongo rumbo a uno de los restaurantes de tres estrellas más conocidos de la ciudad. El precio ya estaba pactado de antemano. La jefa de cocina mira las capturas. Siempre lo hace con curiosidad. "Hace dos horas nadaban en las afueras de la bahía" le digo con cierta prepotencia. "¿Cuántos hay?" me pregunta. "Veintiséis", respondo. Y le hago la cuenta con rapidez. A siete euros, ciento ochenta y dos.

La mujer asiente, cambia los txipirones de recipiente y me devuelve el bote y el dinero. Durante unos segundos ambos nos quedamos absortos mirando los cromatóforos de la piel de los moluscos cambiando de color con rapidez, símbolo inequívoco de frescura,

Al llegar a casa dispongo los txipis sobre un plato y espero a que llegue mi mujer. Son las dos de la tarde cuando sin tocar los interiores echo los cuatro txipirones en la plancha con sal y una gotitas de aceite de oliva. Así, tal y como salieron del agua. Dejo que se hagan por ambos lados.

Una buena lechuga de una casera amiga mía fue el frugal acompañamiento. Cuando abro el interior de los chipirones es un bofetón de sensaciones. Mordida recia, sabor muy definido, interiores con aromas marinos, texturas de flípar. La tinta ya cocinada haciendo de sutil y primitiva salsa.

Esta es la mejor receta de chipirón del mundo. No es difícil de hacer, pero solo está reservada a algunos privilegiados. Miro el parte meteorológico y observo que ni mañana ni pasado, a pesar de ser verano, voy a poder salir. Mala mar.

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PATATAS ALI-OLI SALUDABLES AL MICROONDAS

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 2 patatas nuevas hermosas peladas y cortadas en cuadrados de 2 cm. más o menos
- ½ vasito de leche entera bien fría
- 1 vasito y ½ de aceite de girasol
- 2 ajos pelados
- Sal c/s (cantidad suficiente)
- Pimentón dulce (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Lavar las patatas para quitarles el almidón.
2. Ponerlas en un bol y crubirlas justo con agua.
3. Tapar con papel film, y cocinar al microondas a máxima potencia, aproximadamente 20 minutos.
4. Al cabo de los 20 minutos, dejar reposar en el microondas otros 5 minutos.
5. A parte vamos a preparar el Ali Oli, poniendo en un vaso de turmix, la leche fría, una buena pizca de sal, y los 2 ajos.
6. Trituraremos durante 1 minuto e iremos añadiendo el aceite de girasol, en fino hilo hasta conseguir una textura densa, para poder napar las patatas.
7. Para emplatar, escurriremos bien las patatas, que deberán estar calientes, en una bandeja o plato, y salsearemos por encima con el Ali Oli. Podemos añadir pimentón dulce o perejil picado.

Esta receta la elaboraron: **Kilyan** y **Mikel**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



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

ESPECIALIDAD
EN TORTILLA
DE PATATAS

LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN
CULINARIA
EXPERIENCIA
EN TORTILLA DE PATATA

ido evolucionando a lo que llamamos ahora en el mundo entero Cocktails Ready To Drink, es decir, cócteles listos para beber, y de ahí, y de la necesidad de buscarme la vida en los momentos más difíciles nació WAAM Cocktails, la versión profesionalizada de aquellos cócteles que realicé en antiguas botellas de leche.

De la coctelería de quinta gama ya os hablé hace algunos meses, pero hasta no sentarme a escribir este artículo no me había parado a pensar de dónde venía esta idea, aunque nunca he olvidado su comienzo, pero sí en algún momento su objetivo: que todo el mundo pueda disfrutar de la coctelería esté donde esté.

El año pasado Josema Azpeitia me hizo una entrevista para Noticias de Gipuzkoa donde presentábamos los "cócteles en lata". Pues bien, ahora os puedo presentar una nueva gama para hostelería, ya que primero pensé en que todos en nuestras casas tomáramos un coctel, pero luego me di cuenta de que si en los lugares de culto (los bares) no se estaban sirviendo cócteles, debía de hacer algo para ayudar a que en la mayoría de los establecimientos se pudieran servir cocteles de manera rápida, ágil y sobre todo que siempre se sirvieran iguales y, por supuesto, que su sabor fuera único.

Hoy os traigo uno de esos cócteles y, a su vez, uno de los cócteles más "prostituidos" pero al mismo tiempo de los más consumidos, como es el Mojito. Este Mojito RTD está elaborado con los mismos ingredientes con los que yo haría un mojito, a excepción del agua con gas, la menta y las rodajas de lima y son: ron blanco, zumo de lima y sirope de menta.

MOJITO WAAM

INGREDIENTES:

- 10 cl. WAAM Mojito
- 10 cl Agua con gas Schweppes Selection
- 3 rodajas de lima
- 1 ramillete de menta

ELABORACIÓN:

Pondremos dos cubos de hielo cubo al fondo de nuestro vaso. A continuación pondremos en cada lado de los hielos una rodaja de lima, echaremos las hojas de menta previamente habiéndolas aplastado para sacar todo su aroma, a excepción del capullo que lo usaremos para decorar, añadiremos el Mojito WAAM, una pala de hielo roto o hielo pilé y un poco de agua con gas. Mezclaremos bien y completaremos con el resto de agua con gas. Para decorar usaremos más hielo pilé, una rodaja de lima y el capullo de menta (las 5 hojas superiores equeñas del ramillete de menta). Colocaremos la pajita junto a la menta y disfrutaremos del Mojito tradicional cubano.

DI...VINOS

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', forma-

do por 150 Ha de terreno arcilloso calcáreo y pedregoso. La bodega se integra en el grupo 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 tаниdad elevada y estructura potente. Su postgusto es largo. Para comer con carnes rojas a la brasa, cocina picante, etc...



Jon Méndez

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





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

EXPERIENCIA TORTILLA: MÁS ALLÁ DEL PINTXO

Es un "clásico" de barras de bar, restaurantes y chiringuitos. No resulta extraño toparnos con ella fuera de nuestras fronteras, porque ha sido exportada con bastante éxito.

La tortilla de patatas lejos de desaparecer de nuestras vidas como ha ocurrido con otras elaboraciones culinarias, ha adquirido mayor relevancia en los últimos años, convirtiéndose en protagonista de concursos

nacionales e internacionales, foros, mesas de debate y tertulias.

Esto ha sido posible gracias a visionarios como Rafael García Santos, ideólogo y organizador del I Campeonato de España de Tortillas de Patatas, celebrado en 1999 en San Sebastián, incluido en el programa del I Congreso- Lo Mejor de la Gastronomía-. Rafael fue precursor de este movimiento a favor de nuestra querida tortilla durante trece ediciones y continúa siéndolo, a raíz de la recuperación del Campeo-



nato desde 2021, incluido esta vez en el programa de actividades de la Feria Alicante Gastronómica.

¿A qué más se debe el éxito de uno de nuestros pintxos más universales? Las bondades nutricionales cuentan. Es un bocado saludable que aporta 90 kilocalorías por cada 100 gramos, así como potasio, vitamina C y carotenoides.

Pero disfrutar de un pintxo de tortilla va más allá de lo gastronómico y se ha convertido en toda una experiencia (que se comparte en redes y si gusta, se viraliza al momento). Por ello, todos los elementos de la misma cobran cada vez más importancia. Dónde, cuándo, cómo, por cuánto y con quién.

Yo lo tengo claro. Mi experiencia tortilla la disfruto en el Muro de Sagües (Zurriola-Donosti), mirando al mar y a los valientes surfistas, escuchando cómo rompen las olas, sintiendo el salitre en mi piel y gozando del sol de mediodía. No tengo problema en vivir la experiencia conmigo misma, pero prefiero hacerlo con alguien que me haga reír y me dé buena vibra y en eso soy afortunada porque lo tengo cerca.

¡Ah! Y por 3€ ¿qué más se puede pedir a la vida?

IG @adamo_beach



La receta de... AINARA LÓPEZ



Que creemos que los 2 bandos en este país son el de derechas e izquierdas, los de las libertades o los libertarios, los creyentes o ateos, los de la Real o el Athletic... Pero nada que ver. La controversia, los bandos, lo del "y tú ¿de quién eres?" sale cuando hablamos de tortilla de patata.

Hace poco oí a un gran chef, de esos que han sido varias veces el mejor del mundo, decir que la tortilla de patata solo lleva huevo y patata. Me pareció curiosa su dura defensa y gran crítica a los que nos gusta con cebolla porque su cocina salpicada de influencias de aquí y de allá dista mucho de ese purismo del que presume hablando de este tema.

Y sí, ya he salido del armario, **soy concebollista**. No es que me guste la tortilla de patata con cebolla, es que además me regocijo en ella porque me gusta con mucha cebolla, pochada un poco antes de añadir la patata a la sartén, que quede esa cebolla melosa que hace de la tortilla de patata un paraíso jugoso, meloso y un pelín dulzón.

Este tema es el que divide al país, entre concebollistas o sincebollistas. Pero me resulta curioso que nadie recabe en la patata, qué tipo, cocinada de qué manera... Porque a esta servidora que escribe la patata dorada, casi churruscada, de esas que te encuentras es la tortilla en sus diferentes tonalidades es lo que más le gusta.

Fundamental el corte, algo tan sencillo pero que puede hacer cambiar el panorama de una manera casi piciasiana. La patata si se puede se corta a mano y a cuchillo, en láminas de 1 o 2 milímetros, de esta manera se pueden pocharse y dorarse con el simple hecho de cocinarlas a fuego medio-suave al principio y subiendo el fuego para dorarlas después. Esas patatas casi cocidas no me seducen, un poco blandas y mas blancas que yo en pleno invierno no me llaman. Mucho menos esas patatas grandes, toscas, blandas son como ese pesado que te cruzas a las 3 de la madrugada de un sábado y te preguntas si es a eso a lo que aspiras en la vida.

Por ir finiquitando este artículo, no podía dejarme el punto de cuajado. Este si que es un tema peliagudo, un tema que mas que dividir puede librar guerras y batallas. Por mucho menos que una foto de una tortilla se han montado grandes enfrentamientos. Yo, ya que estoy a pecho descubierto, he de decir que **me gusta la tortilla jugosa pero no estilo coulant, no me gusta que pierda el huevo, me gusta que quede como esos buenos pilpiles**. Para que eso suceda me gusta escurrir las patatas en un colador una vez doradas, los huevos ligeramente batidos en un cuenco metálico, juntar las patatas y remover con mimo, que ligue ligeramente antes de llevar esa magistral mezcla a la sartén.

Huyo de los ladrillos, de esos aglomerados donde se diferencia huevo y patata al corte, de esas tortillas de 200 huevos gigantes que parece se hicieran para construir casas. Y todo tiene su truco, todos tenemos nuestra tortilla, todos sabemos que de la sencillez de este plato hay mil toques y maneras y que somos capaces de mover cielo y tierra por ir a ese lugar que la ponen perfecta.

La que escribe sabe cocinar cientos de platos, de lugares y tiempos diferentes pero sé que si quiero hacer feliz a mi hija le tengo que hacer mi tortilla de patatas, ella que ha probado tanto, que tiene el morro tan fino tiene la tortilla de patata en el número uno de su TopTen de comidas. Y es que cómo es la tortilla de patata, es como esa foto de antaño que recuperas de un cajón que saca una sonrisa y te dejan esa carita de niño feliz. Algo tan sencillo como combinar huevos y patatas. Idolatro a la primera persona que se le ocurrió la idea porque eso si que es de Nobel, de Oscar, de monumento en la plaza Mayor, de tambor de oro... me queso sin premios y condecoraciones.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA





**CAFÉ VIENA
(DONOSTIA)**

TORTILLA DE PATATAS

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritzar Tolosa

Irritzin ofrece este curioso producto procedente de la prestigiosa casa palentina Cascajares.



**CAFÉ VIENA
Reyes Católicos, 5 (Centro)
DONOSTIA. Precio: 2,40 €**

No es la primera vez, ni será la última, que traemos por estos pagos al Café Viena, el acogedor bar del la calle Reyes Católicos regentado con brío y, sobre todo, profesionalidad, por **Jesús Mari Perez Muriel**, uno de los hosteleros más bregados de esta bendita ciudad junto a **Isa**, su mujer. Y cuando lo hacemos, siempre caemos en la tentación de pedir su exquisito “**Vermut Viena**”, una preparación que elabora, cual alquimista loco, el bueno de Jesus Mari utilizando para ello un vermouth de su confianza (no, no es Martini ni ninguno que se le parezca), del que dispone casi en exclusiva, y al que añade en un 20% una mezcla de diferentes productos consistentes en **ginebra y Campari** en un 50% y, para completar la mezcla, otra serie de brebajes y sustancias que, siempre nos ha dejado muy claro, no desvelará ni bajo tortura y que son, según él, los que aportan al bebedizo su inconfundible personalidad.

Este extraordinario vermut es el acompañante ideal para pintxos como su tortilla de patatas, de las que Jesús Mari despacha unas 3 al día, estando disponible desde las 10 de la mañana. Se trata de una tortilla convencional, correcta y gustosa, que cuenta con un público fiel y que se elabora tratando, en palabras de Jesus Mari “de que guste a todo el mundo. Sobre todo, me preocupo de que no esté muy seca, que es lo que menos gusta a los clientes”.

Además de este clásico, Jesús Mari e Isa ofrecen otra se-



rie de bocados clásicos en su barra como el Burrito de carne relleno de vacuno con queso y salsa picante “No muy picante”, apostilla Jesús Mari, “justo un puntito”. También triunfa el “Bacalao con ali-oli de bacalao”, es decir, algo así como un bacalao al cuadrado, la Empanadilla de rabo de toro y, finalmente y recomendado especialmente por nuestro interlocutor, la “Croqueta fea”. Como nos explica el veterano camarero, “le llamamos fea porque la pobre no destaca del montón de pintxos en barra y se queda como disimulada. Pero cuando nos la piden la colocamos encima de una rodaja de pan, le añadimos un poco de ali-oli, unos hilitos de Módena, un poco de vinagre de manzana... y la sacamos al cliente maquillada”.

Dejamos, felices como siempre, el Viena, no sin prometer a Jesús Mari que volveremos probar esa fea tan atractiva.



Tf: **943 65 58 92**

**PLATER KONBINATUAK
ENTSALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK**





*“Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría.”*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lío 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



VARIOS MIEMBROS DE JAKITEA ELKARTEA DESTACAN EN EL ARTE DE LA TORTILLA DE PATATAS

LOS "TORTILLEROS" DE JAKITEA

Aunque no es la bandera de Jakitea, ya que nuestra querencia por la cocina tradicional vasca se abre a todos sus productos, no son pocos los miembros de Jakitea que destacan en el arte de la Tortilla de patatas. En este artículo destacamos a cuatro de ellos, pero son más los que hacen tortillas dignas de figurar en esta guía o en otras.

AVENIDA (LASARTE-ORIA)

Yon Mikel Rodríguez tiene una buenísima mano para la tortilla y la prepara jugosa y babosa sin permitir que el huevo fluya en exceso. El mejor momento para disfrutarla es a primera hora de la mañana, cuando la elabora personalmente prestándole toda su atención. También, por encargo, se atreve con unas tortillas de patatas con hongos y queso que dejan boquiabiertos a quienes tienen la ocasión de probarlas.

ZIRTA (LARRAUL)

Iker Uranga elabora, los domingos por la mañana, una exquisita tortilla de patatas individual en la que invierte toda su sapiencia culinaria y que cuaja en función del gusto de quien la solicita. Merece la pena acudir hasta este perdido rincón de Gipuzkoa para probarla y es pecado no solicitar también la que elabora, también de manera individual, con txipirón en su tinta.

VASKITO-BERRI (DONOSTIA)

Iñaki Azkue elabora una tortilla de patata melosa, jugosa, coulant, en la que el huevo corre alegremente y la patata frita se expresa en toda su suculencia. Además, en el pequeño local frente al Vaskito Berri, Oilotoki, la pollería take away, elaboran también una suculenta tortilla que rivaliza en suculencia con la de la "casa madre".

BAI BIDEA (ZUMAIA)

Cristian González destacaba, desde el inicio de su actividad en este establecimiento que dirige con su pareja Yuli Aparicio, como un gran elaborador de tortilla de patata. Pero animado por el Campeonato de Euskadi ha mejorado todavía varios enteros. El año pasado quedó nada menos que tercero de Gipuzkoa en las dos modalidades (Tortilla Tradicional y Tortilla "con"). Seguro que este año su participación vuelve a ser notable !!



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





EL CAMPEONATO DE EUSKADI SE CELEBRARÁ A LO LARGO DE MARZO Y ABRIL

Cuando esta revista vea la luz ya habrá sonado el pistoletazo de salida del II Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas, que comenzará con la semifinal de Bizkaia que se disputará el lunes 24 de abril en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Leioa. En los fogones del prestigioso centro se verán las caras 14 bares del territorio de los que se clasificarán cuatro por modalidad (“Tortilla Tradicional” y “Tortilla con”) que representarán a la provincia en la Gran Final que tendrá lugar este año en Donostia el domingo 26 de abril.

Entre ambos encuentros tendrán lugar la semifinal de Araba, el 31 de marzo en la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza de Gasteiz y la de Gipuzkoa en la Escuela de Cocina de Cebanc el 7 de abril. El año pasado la repercusión del campeonato resultó espectacular, con lo que este año se espera una dura competición y nos consta que los participantes se están preparando como si les fuera la vida en ello. De hecho, este año se verán las caras 39 contendientes frente a los 31 del año pasado, lo que supone un importante aumento en la participación.







Amplia participación.

Este año, al igual que en 2024, **Gipuzkoa** será la provincia que más participantes aporte al Campeonato, nada menos que 16 frente a los 12 que aportó el año pasado, entre ellos los dos campeones de la edición anterior, el bar **Kapadokia** de la Parte Vieja que se alzó con el campeonato "Tradicional" y **La Taberna de Egia** que triunfó en la modalidad "Con". Además, se da la curiosidad de que al contrario de lo que viene a ser la tónica habitual en estos encuentros, la mayoría de los participantes, 9 en concreto, provienen de la provincia mientras que 7 de ellos son donostiarras: los mencionados Kapadokia y la Taberna, así como los bares **Izarraitz**, **Txofre**, **Mamistegi**, **Ilki** y **Borroto**. Del resto de localidades de Gipuzkoa acudirán, dispuestos a destornar a los donostiarras, los bares **Berit** y **Aitube** (Urretxu), **Ezkiña** (Arrasate), **Goiherri** (Legazpi), **Arantxa** (Ormaiztegui), **Rafael** (Hondarribia), **Txuntxurro** (Irun), **Hiru Aldeta** (Lasarte-Oria), y **Bai Bidea** (Zumaia).

En lo que respecta a **Bizkaia**, la capital aporta 7 de los 14 participantes, el 50%, en la persona de los bares **Kantal**, **La Pasarela**, **Sorginzulo**, **La Taberna de Zarate**, **Mr. Marvelous**, **Mareagora** y **Bilb8**. Del resto del territorio se desplazarán a Leioa otros 7 establecimientos, cuatro de ellos de Getxo (**El Atrio**, **Tartar** y **Koldo**, **Kaixo** y **Ajuria**), uno de Balmaseda (**Teike**), uno de Durango (**Arripu**) y uno de Basauri (**5 estrellas**).

Finalmente, el territorio alavés, cuna de nuestras mejores patatas, vuelve a marcar la diferencia no solo aportando la menor cantidad de participantes sino, para más inri, uno menos que el año pasado quedándose en 8 y todos ellos, además, provenientes de Gasteiz. Ellos son los bares **Txiki**, **El Pino**, **Kukue**, **Cube Artium**, **La Estrella**, **Parlamento**, **Artium** y **Chigre Ali 13**. Hay que decir, para ser justos, que inicialmente Araba iba a igualar su participación del 2024 con la participación del **Centro Social Jubilados de Baños de Ebro** que ha tenido que retirarse a última hora por un problema de salud.

Interesantes cifras, interesante participación, en un campeonato que, sin duda, será un completo éxito y en el que esperamos que se cumpla la máxima de "que gane el mejor".



FOTOGRAFÍAS: En las dos páginas anteriores, arriba: Ganadores y organizadores del Campeonato de Euskadi de 2024. **Abajo:** Los tres primeros clasificados de la modalidad Tradicional 2024: De izquierda a derecha, Kapadokia (Donostia), Chapoo (Gasteiz) y Teike (Balmaseda) seguidos de los ganadores de la modalidad "Tortilla Con": La Taberna de Egia (Donostia). **A la derecha:** Foto a página completa de los ganadores de Euskadi de 2025: Iker Moreno y Borja Olano (Kapadokia) y Antonia Pazoas (La Taberna de Egia). **En esta página:** Arriba, los ganadores de la semifinal de Bizkaia, que tuvo lugar en la Escuela de Hostelería de Leioa donde El Atrio (Las Arenas) y Sorginzulo (Bilbao) compartieron el podio. **Abajo, a la izquierda,** ganadores de la semifinal de Álava, celebrada en la Escuela Egibide-Mendizorrotza de Gasteiz y en la que se impuso La Bodeguita La Estrella (Gasteiz) comandada por Alexandra Raileanu. **Abajo, a la derecha:** Ganadores y los jurados de la semifinal de Gipuzkoa de 2024 celebrada en los fogones de la Escuela de Cocina Cebanc de Donostia y en la que brillaron el Izarraitz de Donostia en la modalidad Tradicional y Kapadokia (Donostia) en la de "Tortilla con". En la foto están también presentes los responsables de Cebanc y el jurado compuesto por gentes tan populares como Roberto Ruiz (Hika), Hilario Arbelaiz (Zuberoa) o Pedro Subijana (Akelarre) entre otros. **En la página de la derecha:** pantallazo de la página web www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com en el que podemos ver a los participantes en la edición de 2025 por Gipuzkoa.



**LA TABERNA DE EGIA****Antonia Pazos**

Virgen del Carmen, 45
20012 Donostia-San Sebastián
699 27 32 72

**RAFAEL****losu Carrión**

San Pedro, 10.
20280 Hondarribia
660 06 16 66

**IZARRAITZ****Arantza Esnaola**

Prim, 4.
20006 Donostia-San Sebastián
943 26 55 47

**AITUBE BERRI****Artur Pereira**

Areizaga, 6.
20700 Urretxu
673 84 09 37

**TXOFRE TABERNA****Joseba Balda**

Gloria, 2.
20001 Donostia-San Sebastián
943 27 13 74

**ARANTXA****Ane Echeverria**

San Andrés, 13.
20216 Ormaiztegui
669 34 02 14

**ASADOR MAMISTEGI****Borja Olano**

Paseo Oriamendi, 14.
2009 Donostia-San Sebastián
943 77 46 22

**BERIT****Javier Quintana**

Areizaga, 10.
20700 Urretxu
943 72 35 73

**HIRU ALDETA****Edu Echeverria**

Pablo Mutiozabal, .
20160 Lasarte-Oria
943 24 72 06

**EZKIÑA TABERNA****Asier Antia**

Oiarte, 25.
20500 Arrasate
943 04 43 88

**BAI BIDEA****Cristian González**

Eusebio Gurrutxaga, 6.
20750 Zumaia
943 86 02 75

**IKILI****Aitor Martín**

San Marcial, 3.
20005 San Sebastián 843 93 30
00

**GOIHERRI JATETXEA****Ion Agirre**

Urtatze Auzoa 1.
20320 Legazpi
943 08 94 26

**KAPADOKIA****Iker Moreno**

Pescadería, 10.
20003 Donostia-San Sebastián
943 58 31 86

**BORROTO****Artzai Zuazu**

Boroto, 4.
20009 Donostia-San Sebastián
943 32 42 42

**BENTA BERRI****Josema Saralegi**

Avenida Zaratuz, 6.
20018 Donostia-San Sebastián
663 37 25 55



BURGOS BUSCARÁ EN MAYO SU MEJOR TORTILLA

Uno de los campeonatos de tortilla de patatas que más se ha consolidado en los últimos años es el de la provincia de Burgos. No en vano este evento cuenta con el impulso ciego y totalmente decisivo de **Burgos Alimenta**, organismo de defensa de los productos gastronómicos burgaleses dependiente de la Diputación Provincial, dirigido por gentes totalmente volcadas en el movimiento a favor de la dignificación de la tortilla de patatas impulsado por **Rafael García Santos**, la llamada **"Revolución de la Tortilla"**.

Si bien en ediciones anteriores este campeonato se ha desarrollado con varias semifinales comarcales (hasta 5) y una gran final, en esta ocasión los impulsores han apostado por reducir las citas ya que las necesidades organizativas resultaban muy difíciles de atender.

Así pues, este año tendrá lugar una presentación del Cam-

peonato ante las autoridades y los medios de comunicación que tendrá lugar el **5 de mayo** en la capital de la provincia. A las dos semanas, el **19 de mayo**, tendrá lugar la semifinal de la que saldrán los participantes de la gran final. Aunque todavía el lugar de la semifinal está por decidir, se baraja como bastante probable la localidad de **Arcos de la Llana**.

Finalmente, el 26 de mayo tendrá lugar la gran final del campeonato en la preciosa localidad de **Gumiel de Mercado**, cuna de los dos campeones de las dos ediciones celebradas hasta la fecha: el **Mesón El Viso** de **Javier Izquierdo** y la **Bodega Pradorey** donde ejerce como cocinero **Ricardo Martín**.

El Campeonato de Burgos contará con dos modalidades: Tortilla Tradicional y Tortilla con Morcilla IGP Morcilla de Burgos y pimiento rojo. Y los ganadores de ambas modalidades contarán con "pase directo" al Campeonato de España.





LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS

- Suplemento -



**NO ES UNA RECETA...
ES UNA FORMA
DE HACER !!**



José Arana, 14
641 55 03 18

DONOSTIA

Zabaleta, 51
943 27 64 88



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

ADAMO

TORTILLA CON DUENDE
LISTA PARA LLEVAR

DONOSTIA

J M^o BARANDIARAN, 26
TEL. 943 38 16 07
@adamo_beach



Son ya unos cuantos los años que **David Carrillo** lleva en este local al final de la playa de Gros al que le ha sacado chispas con una tortilla muy personal, jugosa pero no chorreante, a la que añade puerro como un elemento diferenciador y que ha conseguido un éxito sin precedentes. Aprovechando el éxito del local originario, David abrió, a mediados del 2023 un nuevo local, "**Adamo Plaza**", en el barrio de Gros, en la calle Claudio Anton de Luzuriaga, junto a la Plaza de Cataluña. En este todavía más pequeño establecimiento, Antonio ha decidido apostar por el "Take away" pero, eso sí, ofreciendo mucha variedad. Así, no sólo ofrece tortillas enteras, sino que podemos llevarnos pintxos, medias tortillas, bocadillos... y hasta raciones como albóndigas caseras. Adamo prepara inminentemente **una tercera apertura en la Plaza de Easo**.

AITUBE BERRI

TORTILLA, JUVENTUD
Y PROFESIONALIDAD

URRETXU

AREIZAGA KALEA, 6
TEL. 673 84 09 37
@aitube_berri



Dirigido por **Artur Pereira** y **Asier Merino**, Aitube Berri ofrece una gran variedad de tortillas de patata de diferentes tipos que han alcanzado un notable éxito debido a su excelente conjunción de patata y huevo resultando **jugosas y yemasas**. Además de la tortilla normal, elaborada con cebolla, podemos encontrar **tortillas rellenas**, habitualmente de jamón y queso y la de chaka, siendo ambas muy solicitadas por un público en el que llama la atención la gran presencia de jóvenes, algo debido en buena parte a la insultante juventud de los responsables del bar, que han logrado que cuente con un gran ambiente en el que se mezclan la informalidad en el trato con una gran profesionalidad en el servicio. Los fines de semana Asier y Artur se atreven con otras tortillas especiales como pueden ser la de **morcilla** u otras ocurrencias similares.

ANTONIO BOULEVARD

LA TRADICIÓN CONTINÚA

DONOSTIA

MAYOR, 2, ESQUINA BOULEVARD
TEL. 943 18 74 39
@antonioboulevardss



Con el objetivo de dar continuidad al mítico Antonio Bar, **en 2022 nació Antonio Boulevard**, situado en la Parte Vieja de San Sebastián. Desde 2025 **Humberto y su hija, Adriana**, han apostado por mantener la esencia del bar viva, para ello, han apostado por productos de calidad y temporada y un servicio cercano con el cliente.

La huella de identidad del Antonio, es sin duda la tortilla de patata. La cocinera, **Ana Uli**, empezó realizando esta tortilla en el desaparecido Bar Gaztelu de la Parte Vieja y pasó a continuarla y a mejorarla en el Antonio. La realización de la tortilla es compleja, durante casi dos horas, pochan 5 kilos de patata y 1,5kg de cebolla, hacia el final, añaden 0,5kg de pimiento verde, además de sal y aceite de oliva virgen extra y 38 huevos. **Sacan 4 tortillas durante el día, es decir, 150 pintxos.** Es un atractivo de cliente local, turistas, críticos gastronómicos, instagramers internacionales y todo tipo de fauna avida por probar este suculento producto. Ambos establecimientos son una muestra palpable de la mejor hostelería de la ciudad.



BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** tomó en octubre de 2012 los mandos del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la tortilla de patata, producto que se ha convertido en el buque insignia del bar. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca**, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana y también por encargo siempre que se solicite el día anterior. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación. En la guía y web "Tortilla de patatas - Lo Mejor de la Gastronomía, Rafael García Santos define la tortilla de Javi como "Muy del gusto general, fácil, muy gratificante y sin relevancias gastronómicas. Se distingue por el buen gusto que transmiten todas las que hace, muy similares, y por una regularidad germánica. Delicada, fina, dentro de su identidad, patata-patata, con atisbos agrios, sensación derivada de la clase e identidad."

ANTXETA

TORTILLA EN EL BAR...
... Y EN LA PANADERÍA

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL.943 54 43 12



La amezketarra **Mª Jose Altuna** dirige 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. Mª Jose dirige también la cercana **panadería Opil Goxo** y allí también elabora, todos los días, desde las 6 de la mañana, su solicitada tortilla. De hecho, el éxito de la misma fue lo que le impulsó a hacerse con su bar actual donde además de la tortilla normal la ofrece rellena de bacon o jamón y queso, con chaka, con calabacín y pimientos rojos y verdes... así como otros **productos caseros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa...** También destacan por sus bocatas, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**.

ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAICES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13
TEL.669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 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 de patatas y para las 9 ya tiene montada una **espectacular barra de pintxos clásicos** y todo tipo de embutidos, además de las mencionadas tortillas que tan bien se le dan a Ane: De patata, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... Llamen la atención sus **tortillas picantes**, solo para valientes, que están creando una clientela fiel y muy atrevida. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albóndigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

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-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, 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.

BAI BIDEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN
PASO ADELANTE EN LA CALIDAD

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTYAGA, 6
TEL. 943 86 02 75



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80



Miguel Montorio pasó en 2009 a 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 donostiarra 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.**

BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN
QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ASTIGARRAGA

KALE NAGUSIA, 36
620 96 53 73
@bukoitaberna



En pocos bares de pueblo se encuentra el encanto y la profesionalidad de Bukoi Taberna, dirigido por **Iana Aculova**, que ofrece una de las mejores tortillas de la periferia donostiarra. Además de la de cebolla y pimiento verde, sabrosa y jugosa hasta decir basta, **también la ofrece con cebolla, sin cebolla y con jamón y queso**, y todas cuentan con una legión de fans, al igual que sus sandwiches caseros y otros pintxos. El secreto de Iana, además de la buena mano, es el **afán de superación y mejora** continua, características que resultan lógicas cuando nos enteramos de que esta atenta y guapísima moldava ha sido deportista olímpica y ha representado a su país, un honor que sólo alcanzan las personas con gran voluntad y ganas de darlo todo.



HIRU ALDETA

ESPECIALIZADOS EN TORTILLA PARA LLEVAR

LASARTE-ORIA

PABLO MUTIOZABAL, 2
TEL. 943 24 72 06
@hirualdeta_taberna



Tras varios años dedicados a la hostelería nocturna, **Edu Echeverría** y su pareja, **Nerea Martín** decidieron asentarse en 2019 en el Hiru Aldeta de Lasarte-Oria centrándose en cocina y cafetería. Edu provenía de familia hostelera. Sus padres habían dirigido el bar Bolatoki en el centro del pueblo y en él tenía gran importancia la tortilla, por lo que decidieron incluirla en la carta del nuevo local. La de Edu es **una tortilla que su propio autor define como "una tortilla regular, que nunca decepciona y que la gente valora"**. Coincidimos con la descripción. Es una tortilla más bien patatosa, pero su ejecutor tiene buena mano y logra que salga a barra succulenta y jugosa con lo que son muchos los clientes fijos que acuden a degustarla. Con el paso del tiempo **Edu y Nerea se han enfocado en la elaboración de tortillas para llevar**, tanto para particulares como a empresas. En este ámbito las **especialidades** son: Tortilla de ajo y cebolla, Tortilla con piparrada, Tortilla clásica... además de una serie de opciones más especiales como las de morcilla con pimientos, la de bacalao con morcilla y rúcula, la de alegría riojana, la de ropa vieja...

ERRONKA

VARIEDAD DE CERVEZAS Y PIKOTEO EN UN NUEVO LOCAL

BEASAIN

SENPERE, 7 (LOCAL 34)
TEL. 943 96 90 24



Dirigido desde el pasado 11 de marzo por los jóvenes **Facundo y Frederick**, Erronka **abre a las 7 de la mañana** para ofrecer desayunos y a partir de las 7:30 comienza a servir su producto más exitoso, la **tortilla de patata**, además de diversos **pintxos y raciones** que se ofrecen todo el día como el solicitado pintxo de Huevo, queso y secreto ibérico, entre otros. En Erronka también encontraremos una completa carta de **bokatas, hamburguesas, platos combinados...** La calidad y la frescura del producto es la obsesión de estos experimentado hosteleros que también cuentan con una **gran variedad y calidad en platos de pasta** acompañados con varias salsas de guarnición y ofrecen un **excelente café** de la casa Candelas que cuidan con auténtico esmero, no obstante Fernando es barista. **Menú del día:** 14,90 € **Carta:** 20-25 € **Cierra:** Domingos.

ARRASATE

OLARTE, 25
TEL. 943 04 43 88

EZKIÑA

LA YEMOSIDAD AL PODER !!



Asier Antia es un "echao p'álante". Se atrevió en su día a elaborar platos de casquería en una villa en la que ese tipo de productos en barra brillaba por su ausencia y hoy es una referencia por sus callos, sus morros, su oreja de cerdo... Igualmente, tras la celebración del I Campeonato de Tortilla de patatas de Euskadi en febrero y marzo de 2024, se ha convertido en **uno de los pilares de la "revolución" de la tortilla de patata gourmet**. Así, Asier experimenta con su tortilla ofreciendo, todos los días a partir de las 9, magníficas tortillas rebosantes de huevo, con patata recién cortada y frita, **no solo en versión tradicional sino con las más variopintas y originales combinaciones:** De rulo de cabra y bacon, de Bacalao con pimientos y alegría riojana, de Carbonara, de Cecina y queso... la imaginación (y el atrevimiento) al poder !!



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

GOIHERRI

NUEVA ETAPA
PARA UN LOCAL MÍTICO

LEGAZPI

URTATZA, 1
TEL. 943 73 14 61
@goiherrri_jatexka



El mítico Goiherrri de Legazpi cuenta con un nuevo y joven equipo de la mano del joven cocinero **Jon Agirre** y su pareja, **Amaitz Estalayo**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería, esta pareja está haciendo reflotar con muy buen criterio este popular espacio ofreciendo una **cuidada selección de pintxos entre los que destaca su muy solicitada tortilla de patata** de la que, de momento, ofrece dos versiones entre semana (con o sin cebolla) y algunas tortillas rellenas más a lo largo del fin de semana. Además de las tortillas, buque insignia de la casa, en Goiherrri cuentan con una **carta variada e informal** en la que encontraremos Bocadillos, Sandwiches, Platos combinados... sin olvidar las hamburguesas, de gran aceptación, elaboradas con carne de Black Angus.

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN
DEL CENTRO DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7
(CENTRO)
TEL. 943 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.**

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
TEL. 943 58 31 86



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar 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**. Desde su inicio, la tortilla de patatas ha sido uno de los fuertes de este establecimiento, y la participación en el **Campeonato de Euskadi** ha cambiado los parámetros del joven equipo del bar, sobre todo a partir de que quedaran elegidos como **vencedores absolutos del mismo**, lo que les ha llevado de elaborar una sola tortilla a la tener que elaborar varias docenas de ella.

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45
(EGIA). TEL. 943 53 10 35
TEL. 610 25 42 32



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.**



HONDARRIBIA

SAN PEDRO KALEA, 10
TEL. 660 06 1666

www.restauranterafael.com

RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN



Iosu Carrión Insausti, joven chef especializado en cocina tradicional comenzó, años ha, a elaborar una tortilla de patatas en los fogones del Bar **Kai Zaharra** que era considerada, por muchos, "la mejor del Bidasoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora **una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios**. La calidad de la tortilla queda clara y diáfana en el comentario descriptivo que Rafael García Santos hace de la misma en su web: "Ciertamente rústica y primaria, pese a que busque la presencia del huevo en el centro. De una gran succulencia: gulesca por expresividad y pinta. El punto de sal y la lubricación del aceite contribuyen a su notoria contundencia. Para más carácter, muy embebida de huevo. La costra exterior, sellada a gran intensidad, se muestra a su vez intensa y completamente tostada. Su presencia, la define. Depara mucho placer carnal. Una tortilla de patatas, en verdad, muy diferente." Su barra cuenta también con una cuidada variedad de pintxos y con paella todos los días.

MAMIS-ETXE

EL ESPACIO MÁS
RECIENTE DE DONOSTIA

DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL. 14
TEL. 943 71 56 19
@mamis.etxe



Recientemente abierto por **Borja Olano**, del **Kapadokia** de la Parte Vieja, junto a su pareja, Vane Pérez, Mamis-Etxe, el antiguo Mamistegi, es un espacio acogedor y relajante. Dotado de un precioso comedor y una práctica sala con vistas a su jardín, este restaurante resulta **ideal para relajarse en un entorno "de barrio"**, disfrutando de un pintxo o una ración en su barra o un arroz o un pescado a la parrilla en su comedor. Porque esos van a ser los fuertes de Mamistegi: Una barra en la que se servirá continuamente la **excelente tortilla de patatas con la que Borja ganó el I Campeonato de Euskadi** y otras propuestas como Calamares, Croquetas, Ibéricos, Ensaladilla de merluza, Callos caseros... y un comedor donde disfrutar de **una cocina eminentemente tradicional**.

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA

DONOSTIA

GLORIA, 2 (GROS)
TEL. 943 27 13 74
@txofretaberna



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

TXINDOKI

LA TORTILLA MÁS MADRUGADORA

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 1
TEL. 943 72 47 71
@txindokikafetegia



El Txindoki es una de esas heroicas cafeterías que **abre todos los días a las 7 de la mañana** y desde primera hora ya ofrece todo tipo de **bolletería recién horneada** como croissants, napolitanas, caracoles, ensaimadas, zumo natural de naranjas recién exprimidas... y tortilla de patatas recién hecha, disponible siempre en barra hasta las 21:00. **La tortilla de Diego es una buena tortilla, sin excesivos alardes pero siempre equilibrada y gustosa.** No en vano este argentino asentado en Zumarraga hace más de década y media dirigió también el Berit (ver pág. 33) donde se curtió en la elaboración de este plato. Sin complicarse la vida, manteniendo con precisión milimétrica un punto de cuajado de una yemosidad media y limitándose a tres tipos de tortilla (normal, rellena de jamón y queso y con chaka), Diego nos hace felices a quienes tenemos la necesidad de contar con una "tortillería de guardia", un lugar donde, sea la hora que sea que nuestros pasos nos hayan llevado allí, podamos degustar una tortilla recién hecha o, cuando menos, que no se haya convertido en un bloque de hormigón. Diego, además, dirige en sociedad el **bar Urzubi**, situado a 400 mts. que cuenta también con una recomendable tortilla.

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

LOUIS-LUCIEN BONAPARTE, 8 (ERROTABURU)
TEL. 943 16 25 16



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 "**Katzxopo**", 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.

VIENTO SUR

EL FEUDO GASTROVINÍCOLA DE DORELÍN CASTILLO

ELGOIBAR

BERNARDO EZENARRO, 17
TEL. 943 54 34 97
@vientosurgastroteka



Dorelín Castillo es una jovencísima entusiasta del mundo del vino y la gastronomía, que en 2018 decidió hacerse con las riendas de la vinoteca Viento Sur. Han pasado más de 6 años desde aquella decisión tomada en 2018 y Dore no sólo sigue al frente con una clientela encantada y en aumento, sino que además ha dado muestra de su saber hosteler **ganando en varias ocasiones el Campeonato de Pintxos de Elgoibar**. Esta eibararra, además, se preocupa por tener una buena tortilla de patatas. Este estar disponible para las 9:30 de la mañana y cuenta con una nada despreciable cantidad de adictos que la están esperando. Dore mima a conciencia la tortilla confitando la patata a fuego lento y con paciencia y pochando la cebolla hasta decir basta, consiguiendo na tortilla resultona que merece la pena ser conocida.



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).

BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA
DE ÁLAVA

VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIAGA, 11
TEL. 945 03 41 48
@bodeguita_la_estrella



Alexandra Ferrar, Álex para los amigos, es el alma y la alegría de este establecimiento tan sobrio como luminoso, situado **a 5 minutos a pie desde la entrada de la Catedral Vieja**. Alexa dirige su propio proyecto desde 2022 elaborando una tortilla como las de las abuelas de antaño, contando para ello con el apoyo del cocinero **Pedro Valor**. Álex abre todos los días a las 7:00 para elaborar su tortilla, sencilla y efectiva, que sale al mostrador jugosa y chorreante, tortilla que le hizo **ganar la final de Álava del I Campeonato de Euskadi de Tortilla en 2024**. La tortilla puede acompañarse de potentes alegrías riojanas que se dejan a disposición de la clientela. El bar permanece abierto y con la tortilla hasta las 15:00h.

TXIKI

LA TORTILLERÍA DEL MERCADO

VITORIA-GASTEIZ

JESÚS GURIDI, S/N (MERCADO)
TEL. 945 12 21 22
www.txiki.com



La Tortillería Txiki del **Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz**, dirigida por **Raúl Rubio**, es la continuación del Bar Txiki, abierto en 1981 por **Paco Rubio y Rosa Romo** en la calle Sancho el Sabio y que hoy en día sigue en activo pero bajo el nombre "El Poteo de Sancho" y dirigido por el hermano de Raúl, Joseba Rubio. Raúl y Marta viven una época de oro. Venden todos los fines de semana cerca de un centenar de tortillas, hasta el punto de haber ampliado en 2023, ocupando **un local concurrendísimo que dispone de terraza**. Estamos ante una tortillería en el sentido estricto de la palabra, dada la oferta y venta de **más de una docena de distintos tipos de tortilla y miles de pintxos**: Tortilla de patatas sola y con cebolla; con pimientos; con bacalao; con champis y jamón; con jamón y pimiento; con txistorra; rellena de morcilla; rellena de York y queso; de chaka; torti-pizza de bacon y queso... hasta una tortilla de patatas morada. Eso sí, si hay que elegir una, sin lugar a dudas, esa debe ser la tortilla de siempre del Txiki, sin cebolla y calentita, recién salida de la sartén... ésta, o la campeona **de bacalao**, con la que se hicieron, en 2023, con el **3º puesto en el Campeonato de España de Tortillas "Con"**.



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BIZKAIA

5 ESTRELLAS

TODA UNA "FACTORIA" DE TORTILLAS

BASAURI

LEHENDAKARI AGIRRE, 91
TEL. 944 49 10 57
@bar5estrellas



Ganador de la modalidad "Tortilla con bacalao" en Bizkaia dentro del **I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas de 2024** y seleccionado para el **Campeonato de España** al que volverá en 2025, **Egoitz López** es un jovencísimo chef apasionado de la cocina tradicional que cogió hace 13 años el mando del bar inaugurado por sus padres hace casi medio siglo y lo ha convertido en un **templo de la tortilla de patatas**. Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar **hasta 6 tipos de tortillas de patatas**: normal, normal con cebolla, con bacalao, con chorizo... también elabora una con lacón y queso de tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito al mediodía entre los alumnos de los cercanos centros escolares **"la brava"**, tortilla de patatas con bacon crujiente y salsa brava. Las tortillas de Egoitz son yemosas y cargadas de huevo bien emulsionado que corre por el plato como la lava de un volcán, pausada y firmemente. La fritura de las patatas es llevada al límite consiguiendo una maravillosa textura crujiente que invita a volver y repetir. Un bar con un gran futuro estratégicamente situado en la entrada de este populoso municipio.

EL ATRIO

UNA TORTILLA CON SENTIMIENTO

LAS ARENAS

ZALAMA KALEA,
PARTICULAR DE CLUB, 2
TEL. 946 56 89 39



Ángel Sierra a los mandos y **Goizane Bilbao** en cocina son los máximos responsables desde hace 8 años de El Atrio, elegante bar situado en el corazón de Areete, una de las zonas más animadas de Getxo. Formada en la Escuela de Hostelería de Leioa y poseedora de un amplio bagaje profesional y culinario, Goizane pone un especial cuidado en elaborar la tortilla haciendo un **homenaje a su abuela** "hago la tortilla de mi amama añadiéndole un toque crujiente y sirviéndola algo menos cuajada, pero sigo sus pautas pochando la cebollita durante horas y batiendo los huevos con cariño, con una lengua, sin usar el tenedor, para darle un toque de cremosidad y que quede como la lava fluida de un volcán". El resultado es la exquisita tortilla que **le valió ganar en 2024 el Campeonato de Tortilla de patatas de Bizkaia** y acudir al de Euskadi, tortilla que sirven en formato "tortilla normal" como en el de "tortilla con queso brie", variedad a la que el fin de semana añaden la tortilla de patatas con trufa y hongos. Además de todo esto, en El Atrio encontraremos **otras especialidades** como el Bao de rabo de toro, los Jalapeñitos, la Focaccia italiana de jamón ibérico, el Sandwich Barrene... y es que si algo gusta a Goizane y Ángel es divertirse fusionando estilos y, sobre todo, "que su carta y su barra no ofrezcan lo mismo que el resto".



LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

BILBAO

FERNÁNDEZ DEL CAMPO, 35
TEL. 946 073 109
<https://zarate.restaurant/taberna/>



En Bilbao la tortilla de patatas luce nada menos que una estrella Michelin, concretamente la que luce **Sergio Ortiz de Zarate** desde que la Guía Roja le tocara con su varita mágica en 2015. Si bien para Sergio fue toda una sorpresa, si algo tuvo claro este chef fue que, con estrella o si ella, él iba a "seguir trabajando como siempre". Y ese "como siempre" al que apela Sergio supone seguir **cuidando el lado más tradicional y popular de su cocina**, que incluye, como no, la tortilla de patatas, y es que aunque Sergio no sirve nuestro plato favorito en su restaurante "estrellado", el bilbaino cuenta con un local pegadito a la Alhóndiga en el que ésta es la "estrella", y nunca mejor dicho: La Taberna de Zarate (Arpiku). Aquí, el principal protagonismo es de la tortilla, de la que Sergio vende **cerca de 1.000 pintxos cada día**.

La tortilla de Sergio es una tortilla normal, sin pretensiones, con una proporción alta de patata y un punto de cuajado que, si bien mantiene su jugosidad, está algo alejado de lo que consideraríamos una tortilla "gourmet". Aun así, es **sabrosa y efectista** y la gente se da de codazos, principalmente el fin de semana, por hacerse con uno de sus pintxos tanto "normal" como picante... por algo será !!

MR. MARVELOUS

UNA TORTILLA MEDITADA Y METICULOSA

BILBAO

HEROS, 18
TEL. 944 24 97 59



Igor Mombiela, responsable de este céntrico y original establecimiento es un espíritu inquieto que se halla, en estos momentos, en fase de superación profesional. "Este año voy a ir a por todas" nos aseguró en la última visita que realizamos, en octubre de 2024, a su local, y en noviembre **estuvo en un tris de ganar la Copa de Bizkaia**, un importante campeonato que se celebra en dicha provincia, en el que toman parte docenas y docenas de establecimientos y en el que llegó a la final, que no ganó por una cuestión conceptual y no por falta de calidad en su propuesta, que mereció un mejor resultado. Dispuesto a participar y a plantar batalla en el II Campeonato de Pintxos de Euskadi que se celebrará entre febrero y marzo de 2025, Igor sigue elaborando en su ecléctico local **una tortilla exquisita, bien estructurada, con un punto justo y necesario, pero no excesivo, de picante y un tamaño de pintxo perfecto**. La Revolución de la Tortilla de Patatas precisa, sin duda, de personas con una actitud como la de este leioatarra serio y hacendoso. Ojalá se cumplan sus expectativas y nos encontremos con otro tortillero "abducido" e ilusionado por la filosofía de la Tortilla Gourmet !!



SORGINZULO

UN BAR BRILLANTE EN PLENO "CASCO"

BILBAO

PLAZA NUEVA, 12
TEL. 944 15 04 64
www.sorginzulo.com



Situado en el mismo corazón del Casco Viejo bilbaíno, en la Plaza Nueva, distinguiéndose de los establecimientos turísticos que le rodean, Sorginzulo ofrece **algunos de los mejores bocados en miniatura de la ciudad**. No en vano mereció en 2018 el **Premio al Mejor Bar de Pintxos de Euskal Herria**. El mérito es de **Iñaki Lazkano**, un campeón de la cocina en miniatura con neta identidad de taska, sin otra pretensión de complacer marcando la diferencia y potenciando lo local. Su pintxo de pil-pil, sin ir más lejos, es la mejor manera de saborear la que ha sido la capital histórica del bacalao: Bilbao. No por tanto fondo culinario se desatiende la **tortilla de patatas**. Tiene la nobleza de la calidad de los ingredientes en escena: emplea patata ágata y huevos de Euskaber. Y hace gala de muy buenas trazas: patatas confitadas con una sutil impregnación de cebolla roja vizcaína, que le da carácter y arraigo, muy amarronada y sazonada en su punto. **Muy equilibrada y, a la vez, muy gustosa**, en consonancia con el paladar local, que el chef conoce a las mil maravillas. Sellado fino y amarillo al calor, sin apenas fuego. Por dentro, muy cremosa, muy embebida de yemosidad, bastante jugosa sin que apenas babeé. Iñaki viene superándose y aspira a lograr una tortilla Txapelidun.

LE BISTROT

LA HUERTA NAVARRA EN TODO SU ESPLENDOR

TUDELA

FUENTE DEL MATADERO, 3
TEL. 948 82 13 84



La del Bar Le Bistrot es una de las pocas tortillas de patatas jugosas y poco cuajadas que podemos encontrar al sur de Navarra. El responsable de la misma es el joven chef **Alberto Lamana Milagro**, perteneciente a una familia de hosteleros vinculada de toda la vida a esta comarca y su exuberante huerta. Alberto lleva desde los 15 años en cocina. Este chef se inició en el restaurante familiar, **Restaurante Bardenas**, en Arguedas, a un paso del desierto que da nombre al restaurante. Su madre, la veterana guisandera **Ana M^o Milagro** fue siempre su guía e inspiración, aunque en cuanto pudo se "escapó" dos años para formarse, años en los que recaló en el Remigio y en el **Hotel Tudela Bardenas**. De vuelta a casa, volvió a reengancharse a la cocina del restaurante familiar aunque la retirada de su tío Rueti, responsable de Le Bistrot de Tudela, le animó a trasladarse al casco viejo de dicha villa para hacerse con dicho local donde practica **una impecable cocina tradicional** con la ayuda de **su hermano Toño**, que ha pasado de encargarse de la sala en Bardenas a responsable de Barra en Le Bistrot. Por supuesto, además de su tortilla de patatas, una de las grandes especialidades del local son las **verduras de temporada de Tudela**, así como sus croquetas caseras y su chuleta de viejo.



MESÓN O POTE

LA PERFECCIÓN BETANCEIRA

BETANZOS

TRAVESÍA DO PROGRESO, 9

TEL. 981 77 48 22

www.mesonopote.com



No es casualidad que haya sido la tortilla de **Alberto García Ponte**, propietario y cocinero del Mesón O Pote, la que hemos elegido para ilustrar la **Guía de las mejores tortillas de patatas** (ver página 48), y es que cada vez que acudimos a este establecimiento nos tenemos que quitar la txapela ante la perfección de esta obra maestra de la orfebrería tortillera, esta máxima e impecable expresión de la tortilla más académica y normativizada y, a la vez, más imitada de todo el estado: **la tortilla de Betanzos**. Alberto no solo elabora a diario la tortilla más elegante de esta preciosa y animada ciudad coruñesa, sino que perfecciona y depura día a día su técnica mejorando lo presente, sin conformarse ni caer en la rutina, aprendiendo, reflexionando y enseñando su técnica a todo el que se lo solicita sin guardarse ningún secreto bajo la manga, convencido de que de esta manera, entre todos, seguirán haciendo grande a esta localidad. Esta elegancia y este savoir faire ha hecho que Alberto sea en tres ocasiones campeón de España de tortilla de patatas y que su establecimiento sea uno de los más visitados de Galicia no solo en verano sino a lo largo de todo el año. Un ejemplo claro de pasión y amor por la tortilla. No dejen de probar asimismo su pulpo, su croca, su calamar... todo !!

KUTAKO

TORTILLA Y SIMPATÍA

BETANZOS

VENELA DO CAMPO, 5

TEL. 690 39 40 65

@bar_kutako_betanzos



Tras regentar varios años el Mesón Avenida, **Kamela Meghazi Maцейras** y **Manuel Souto**, alias "**Kutako**", decidieron trasladarse a Venela do Campo, una de las calles más frecuentadas por el público que inunda esta localidad en busca de su afamada tortilla. Al segundo año de abrir la persiana ganaron el **Premio del Público en el Campeonato local de Tortilla de Betanzos**, un premio, a efectos prácticos, más valioso que los premios del jurado oficial. Kutako es un bar pequeño, acogedor y canalla, que invita a conversar con los vecinos de mesa y de barra y, por supuesto, a disfrutar de la impecable tortilla que elabora, superándose cada día, la metódica Kamela, cocinera centrada en su trabajo y dotada de una gran simpatía y don de gentes. Kutako es el típico bar que uno repite y repite.

O CABO

CAMPEÓN
POR PARTIDA DOBLE

A CORUÑA

RUA PICAVIA, 2

TEL. 981 91 74 04

@_ocabo



Este precioso gastrobar, que cuenta con el honor de haber hecho un extraordinario "**doblete**" en 2024 ganando el Campeonato de España de Tortilla de Patatas en septiembre y el de Galicia en octubre, está regentado por **Ramón Rodríguez e Isabel Gesto**, pareja muy trabajadora que ha ido mejorando y ampliando el local original. Situado en pleno centro de La Coruña, este populoso establecimiento cuenta con un público intergeneracional que lo mismo gusta de comer un marisco, una ensalada o algún plato preparado, todo dentro de fórmulas sencillas que transmiten naturalidad. Sin duda, un caso claro de éxito empresarial y hostelero. Por supuesto, entre sus especialidades se encuentra la **tortilla de patatas de la que elaboran más de 100 al día**.



LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO

VIVEIRO
RÚA PASTOR DÍAZ, 32
TEL. 982 09 44 41
www.laortillamaravilla.com



Victor Valenzuela, que cuenta en Viveiro con el restaurante **O Muro**, inauguró en el casco antiguo de esta preciosa localidad, en plena Semana Santa de 2023, esta tortillería gourmet, única en concepto y diseño. **Muy original, informal, pop y cachonda, abierta a todas las horas y públicos.** Ofrece tortilla para desayunar, en pincho, como ración en plato... Tortilla de patata con y sin cebolla, con chorizo, paisana, de trufa... y nuestra favorita: la Tortilla de rabo en salsa, bautizada como **"Torotilla"** y con la que fue seleccionado como finalista en el I Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia. La tortilla de chorizo es una de las mejorcitas que hemos probado. El embutido no invade la estructura y los gustos de la patata y el huevo se mantienen nítidos, sirviéndose completamente desengrasada. **También ofrece platos experimentales** que va poco a poco añadiendo a la carta como la **"Tortilla de los Huevos de Oro"**, con la que participó en 2023 en la final del Campeonato de España en la entonces recién estrenada modalidad "Tortilla con". Y entre tantas posibilidades, la Tortilla de patata con cebolla que, como todo en este negocio, tiene marchamo personal.

MERLOT VINOS Y TAPAS

PARAÍSO DE LOS ADORADORES DEL DIOS BACO

AVILÉS

C/ CABRUÑANA, 3
TEL. 609 87 73 746
[@merlotvinosytapas](http://www.merlotvinosytapas.com)



En Avilés, es parada imprescindible este establecimiento regentado por **Nuria y Santiago**, un matrimonio que se viene dejando la piel día a día en su trabajo **desde marzo del 2010**. Este bar en el que los aficionados al vino se volverán locos por la variedad y el cariño con que estos son tratados y servidos por Santiago, se ha hecho conocido por la **monumental tortilla de patata y chorizo** que elabora Nuria, contundente y succulenta, que a pesar de sus descomunales proporciones guarda esa jugosidad que siempre buscamos. "Esta tortilla nos salvó durante el confinamiento" nos confiesa Nuria. Como homenaje a esta tortilla han instalado un **contador de tortillas** en el bar que anda rondando ya las 15.000... por algo será !!

BURDO

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS

LIENCRES

Bº SALAS, 6
TEL. 942 57 48 14
[@burdoestobarliencres](http://www.burdoestobarliencres.com)



Burdo, uno de esos locales "todo terreno" que tiene diferentes espacios y funciones según horario, está dirigido por dos hosteleros talentosos y dinámicos: **David Gómez**, hostelero de raza, y **Manuel Martín**, el chef, formado en la Escuela Luis Irizar de Donostia y curtido en restaurantes de primer nivel, un cocinero con recursos que sabe conectar con el público. Burdo funciona como local especializado en desayunos, como gastrobar, como restaurante... y, entre horas, vende muchas **tortillas elaboradas al más puro estilo "Santander"**, gustosas y jugosas. De hecho, los fines de semana se dispara el consumo llegando a unas 50 tanto de tortilla convencional como de tortilla de bonito con mayonesa, de foie-gras con paleta ibérica... y alguna más.



CAÑADÍO

REFERENCIA NACIONAL EN TORTILLA

SANTANDER-MADRID

GÓMEZ OREÑA 15 - SANTANDER -
TEL. 942 31 41 49

www.restaurante-cañadio.com



Situado en pleno centro de Santander y con **casi 10 "sucursales" en Madrid** como el propio **Cañadio Madrid** o los establecimientos **La Maruca (del que pronto abrirán un cuarto local), La Primera, la Bien Aparecida, etc...** Cañadio es una de las referencias nacionales de la **Tortilla de Patatas** aunque aquí, en su casa originaria, fue donde comenzó todo. Fundado por **Paco Quirós y Teresa Monteoliva**, a día de hoy es el jefe de cocina, **Pedro José Román** (en la foto) quien dirige culinariamente el restaurante y el grupo. **Ganador del Campeonato de España en 2021 y 2023**, este chef siempre acude a dicho certamen de donde generalmente regresa con alguno de los premios en el bolsillo. Tras haber dedicado varias décadas su barra a los más variopintos pintxos, tras la pandemia y sus dos victorias estatales, **en Cañadio han optado por destinar su barra exclusivamente a la tortilla de patatas**, ofreciendo tanto su mítica tortilla convencional (una de las más imitadas y solicitadas del país) como la popular "tortilla santanderina" en la que la tortilla de patatas se complementa con bonito, mahonesa y una capa de tortilla francesa. Cañadio es también un **excelente restaurante tradicional** de gran calidad con una envidiable relación calidad/precio y una cocina auténtica y con raíces.

LA FALDA / LA LORENZA

LA ESENCIA DE BETANZOS EN PLENO CENTRO DE MADRID

MADRID

Miguel Servet, 4 - 911 68 80 96
Dr. Piga, 3 - 911 62 69 28

www.lafalda.es / www.lalorenza.es



El matrimonio formado por **Xan Otero y Claudia Rodríguez** no solo tiene el orgullo de dirigir las dos (pronto las tres) tascas madrileñas de tortilla gourmet más canallas y auténticas, sino también el de haber creado un equipo profesional que funciona como una auténtica piña, completado con **Rodrigo Barredo**, chef de La Lorenza y **Alejandro Oliveira** (ambos en la foto) que cubre el mismo puesto en La Falda. En ambos locales se elabora una **tortilla de Betanzos impecable** que les ha llevado a quedar **primeros en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España de 2023 y segundos en la modalidad "Tradicional" en 2024**, aunque pocos dudan de que llegarán, tarde o temprano, a alcanzar el primer puesto. Por de pronto, la tortilla de La Falda cuenta con la máxima calificación en la guía www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com, lo que no es moco de pavo. Y por si fuera poco, estos valientes se han animado a finales de 2024 a hacerse con el **antiguo Sylkar**, establecimiento referencial de la tortilla de Madrid que cerró recientemente, y que pondrán en marcha a mediados de 2025 bajo el nombre de **"La Falda de Chamberi"**. No dudamos de que será todo un éxito.



MESÓN EL VISO

REFERENCIA CULINARIA EN UN BELLO ENTORNO RURAL

GUMIEL DE MERCADO

C/ VISO, 45

TEL. 947 54 51 03

www.mesonelviso.es



La progresión de **Javier Izquierdo** desde que en 2023 se presentó al **I Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos** organizado por Burgos Alimenta ha sido impresionante: Ese mismo año resultó vencedor de dicho campeonato y, al año siguiente, hizo lo mismo en la modalidad **"Tortilla con morcilla IGP Morcilla de Burgos"**. No contento con tanto triunfo, este vecino de Gumiel quedó 2º en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España con su **tortilla de mollejas y riñones de lechazo**, una tortilla que ha sido calificada por la crítica especializada como "una de las tortillas con más personalidad de España". Estas dos tortillas "con" así como la tortilla tradicional de Javi pueden ser degustadas en el Mesón el Viso, en Gumiel de Mercado, pequeño municipio situado a un paso de **Aranda de Duero**. Javier ofrece en su casa familiar una cocina castellana de carácter en la que **las croquetas y la carne son las señas de identidad** de la casa, huyendo del lechazo, no por animadversión, sino porque, en palabras de Javi, "ya hay suficientes sitios que lo trabajan, y muy bien. Nosotros no queremos entrar en competencia con ellos, sino contar con un estilo propio".

SAN REMO

DONDE LA COCINA ES ARTE

PALENCIA

AVDA. BRASILIA, 2

TEL. 979 71 21 63

www.sanremopa.es

@sanremopalencia



Alberto Villegas Villegas es todo un personaje, un **HOSTELERO** con mayúsculas, un cocinero de raza criado entre marmitas que a pesar de acceder tardíamente a la cocina está avanzando hacia una excelencia que ya lo ha colocado como uno de los chefs más reputados de Palencia. Alberto **prepara todos los días una tortilla impecable** a primera hora de la mañana subiéndola a las redes y mejorándola día a día. Hoy en día este chef cuenta con **dos establecimientos** con tortillas de notable alto, su San Remo de toda la vida y el recién abierto **Castizo** de Valladolid que cuenta también, como San Remo, con una **excelente bodega**. Merece la pena pasarse por los bares de este loco por la cocina a probar su tortilla... y ya de paso, el resto de su excelsa oferta gastronómica.

TIGO Y MIGO

TORTILLA Y PICOTEO EN UN AMBIENTE CÁLIDO Y JOVIAL

VALLADOLID

CONDE DE RIBADEO, 14

TEL. 655 63 58 30



Tigo y Migo es una cálida y acogedora tasca en pleno centro de Valladolid que cuenta con unas excelentes tortillas y una cuidada selección de tapas y raciones. **Sara Cabello**, la propietaria, se encarga de cocinar y todos los días prepara un plato de cuchara como tapa, como **plato del día**, o para llevar. También prepara arroces y todo tipo de guisos, por no hablar de los excelentes tomates rosas que nunca faltan en el bar. Uno de los principales fuertes es la **tortilla de patatas de diferentes tipos**: normal, con chorizo, con trufa, riojana con pimientos... Está claro, como afirma la propia Sara, que el éxito de sus tortillas es una cuestión de "yemosisdad". El buen trato a la clientela es otra de las características de este atractivo local.



LA TEULADA

LA REINA DE LA YEMOSIDAD

ELCHE

CARRER FRAY LUIS DE LEÓN, 5
TEL. 966 20 20 50
www.elchevalencia.com



“Yemosidad” es la palabra que define a la jovial brasileña **Celia Clara Correia**. De hecho, esta cocinera apasionada se denomina a sí misma la “reina de la yemosidad” y por si las moscas o por si hubiera alguna duda, ha registrado a su nombre la denominación. Celia es un ejemplo clarísimo de superación continua. En 2022 participó en el Campeonato de Alicante de tortilla de patatas y su tortilla fue calificada por los expertos con un 5,5. Dos años después, Celia ha sido la indiscutible **vencedora del Campeonato de España en su modalidad “Con”** gracias a su suculenta y muy personal **Tortilla de patatas con papada de Joselito y chutney de mango**, una muestra de su ingenio y atrevimiento que no solo le ha catapultado al Olimpo de las tortillas sino que se ha ganado el favor de su numerosa clientela convirtiéndose en una de las opciones más solicitadas. A día de hoy, Celia ofrece en su concurrido restaurante tres tortillas: normal, normal con cebolla y la mencionada de papada de Joselito, contando las tres con un éxito sin precedentes. De hecho, hay veces en que esta cocinera no da a basto tal es el éxito alcanzado por su local como resultado de su modélica trayectoria. Las **pizzas artesanas** son otra de las especialidades indiscutibles de este dinámico local.

TIZONA

INMINENTE TRASLADO A LA CALLE MENÉNDEZ PELAYO

LOGROÑO

CIRIACO GARRIDO, 14
TEL. 662 19 99 09
@bartizona



Nos encontramos, ante uno de los bares en los que más ha evolucionado la tortilla con un responsable, **Carlos Olabenaga**, que ha convertido su ajustada cocina en todo un banco de pruebas, un laboratorio de I+D donde no ha dejado de investigar todas las posibilidades que este plato “tan simple” ofrece. Tras ganar el Campeonato de Tortilla de La Rioja, Carlos Olabenaga ascendió a velocidad de vértigo al Olimpo de la tortilla **ganando el Campeonato de España en 2022**, hazaña que compartió ex-aequo con el que ahora es su íntimo amigo, Alberto García Ponte, del Mesón O Pote de Betanzos (Ver página 43). En 2023 volvió a subir al podio logrando un meritorio tercer puesto y en los últimos años no ha dejado de ser convocado como ponente y jurado a los más diversos congresos y ferias. En Tizona hoy en día se come una de las mejores tortillas de España así como una excelente cocina tradicional obra de la hacendosa pareja de Carlos, **Ana Lasheras**, así como unos interesantes postres caseros. **NOTA IMPORTANTE: Tras hacer historia en su ubicación actual, Tizona se trasladará a lo largo de mayo de 2025, al local antiguamente ocupado por otro clásico de la tortilla de Logroño: el Bar Serenella, en el número 6 de la calle Menéndez Pelayo.**



LA "MICHELIN" DE LAS TORTILLAS DE PATATAS

Texto y fotografías: **Imanol A. Salvador**

El Real Automóvil Club Vasco Navarro, además de actuar como lobby de presión en defensa del automovilista y ofrecer a éste una serie de servicios que abarcan desde la asistencia mecánica y jurídica hasta la gestión de seguros y/o multas, tiene a bien obsequiar a sus socios con una o dos publicaciones al año en las que se recogen rutas automovilísticas, consejos de viaje, o diferentes sugerencias encaminadas a que sus usuarios disfruten de su pasión kilómetro a kilómetro.

Y este año, el tema elegido por la centenaria asociación ha sido una recopilación de las mejores tortillas de patatas de toda la geografía estatal, dejando en manos de nuestro coordinador, Josema Azpeitia, la selección de las mismas así como la realización de los textos y las fotografías que componen el trabajo.

La guía cuenta con un índice dividido por comunidades autónomas en las que el usuario podrá buscar las referencias más interesantes en la zona a la que tenga previsto acudir. Los locales recogidos en dicho índice, un total de 118, están reseñados a continuación en orden alfabético mediante unas prácticas fichas a página completa por establecimiento en las



Sorginzulo (Bilbao)



Tigo y Migo (Valladolid)



Txindoki (Zumarraga)



Viento Sur (Elgoibar)



que encontraremos amplia información sobre los mismos, fotografías de sus tortillas y de otros productos de su oferta gastronómica y los datos necesarios para encontrar el lugar, llamar al mismo o localizarlo en internet. Se trata de la primera guía que se publica sobre este plato tan emblemático y cuenta, además, con la garantía del autor y de ZUM Edizioak, de que todos los establecimientos reseñados en la misma han sido visitados y todas las tortillas han sido degustadas, algo de lo que no puede alardear apenas ninguna guía culinaria.

La guía, además, se complementa con un apéndice que recoge el nombre y población de otros 300 establecimientos de interés en los que se garantiza la presencia de una tortilla, cuando menos, correcta o reseñable.

Esta guía, como hemos comentado, ha sido editada por el RAC Vasco Navarro por lo que su distribución, gratuita, se limita a los socios de dicho club, aunque los editores siempre cuentan con una serie de ejemplares para obsequiar a nuevos miembros o, incluso, a quienes acuden a sus sedes en busca de información o a realizar algún tipo de consulta. En cualquier caso, Josema Azpeitia y ZUM Edicioak no descartan seguir realizando este trabajo, tal vez de manera independiente, tal vez apoyándose en otros sponsors, con el fin de que esta publicación acabe convirtiéndose en "la guía Michelin de las tortillas de patatas".



Tod@s con la guía !! Desde ZUM Edizioak hemos pedido a los establecimientos recogidos en la guía que se hagan una fotografía con ella en la mano o en el entorno. El resultado de la convocatoria podéis verlo en la parte baja de esta página así como en las dos páginas siguientes. Nunca antes una publicación reunió tanto talento "tortillero"!!



Zabaleta (Donostia)



Nou Pinet (Alicante)



La Taberna de Zarate (Bilbao)



Ekziña (Arrasate)



tortilla



Ssua (Donostia)



Ainhoa Neira (Pulpeira)



Aitube Berri (Urretxu)



Alborada (Ourense)



Ankha (Ferrol)



Arantxa (Ormaiztegui)



Avenida (Lasarte-Oria)



Berit (Urretxu)



Bilba (Bilbao)



Bodeguita La Estrella (Gasteiz)



Bukoí (Astigarraga)



Burdo (Lienres)



Cañadio (Santander-Madrid)



5 Estrellas (Basauri)



Cortijo Santa Cruz (La Serena)



El Atrio (Getxo-Las Arenas)



El poteo de Sancho (Gasteiz)



La Taberna de Egia (Donostia)



Goiberri (Legazpi)



Gran Sol (Hondarribia)



Hiru Aldeta (Lasarte-Oria)



La Concordia (Logroño)



Izarraitz (Donostia)



Kapadokia (Donostia)



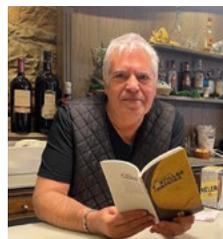
Kukue (Gasteiz)



La Gavilla (Bilbao)



La Lorenza-La Falda (Madrid)



La Navarra (Pamplona)



Gariba 21 (Donostia)



La Teulada (Elche)



Mercedes Bilbao (Portugal)



Merlot (Avilés)



El Viso (Gumiel de Mercado)



Mr. Marvelous (Bilbao)



Néstor (Donostia)



Zahara (Ferrol)



Palio (Logroño)



Txiki & Pradorey



Rafael (Hondarribia)



Rioja 3.0 (Gasteiz)



Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

Relacionamos los huevos con el colesterol, sin embargo, el consumo de huevos no está ligado a un aumento excesivo del colesterol sanguíneo

múltiples beneficios nutricionales. Analicemos, en primer lugar, las características nutritivas de sus tres principales componentes.

Las patatas son ricas en hidratos de carbono, principalmente almidón, un 18%, además contienen un 2% de proteínas de alto valor biológico comparable a las del huevo, sin prácticamente grasa. Es importante su vitamina C, unos 15 g por 100 g, aunque disminuye con el almacenamiento y la cocción. A pesar del contenido relativamente bajo de vitamina C, la patata desempeña un papel importantísimo en la eliminación del escorbuto en países del centro y norte de Europa, y especialmente entre los irlandeses. Además la patata contiene 1 mg de vitamina B3 y 0,8 mg de hierro por 100 g, siendo una buena fuente de potasio. El médico y nutricionista danés Mikkel Hendhed, en 1912 demostró, que su ayudante de laboratorio, podía vivir de forma aceptable durante un año con una dieta compuesta por 2 a 4 kg diarios de patatas y una pequeña cantidad de margarina. Su bajo precio y su capacidad para mantener un aceptable estado nutritivo son características que cabe destacar de este tubérculo.

El huevo es uno de los alimentos con mayor densidad de nutrientes, téngase en cuenta que el embrión del pollo en desarrollo debe basarse en los proporcionados por el huevo. La FAO tiene como referencia, para la comparación de la calidad de las proteínas de diferentes alimentos, a la proteína del huevo, porque contiene todos los aminoácidos esenciales que los humanos no podemos fabricar y además estos se encuentran en proporciones equilibradas. La grasa del huevo se localiza fundamentalmente en la yema, siendo principalmente insaturada, el 65%, y además es mayoritariamente monoinsaturada. La yema es rica en colina, una sustancia fundamental para el correcto funcionamiento del cerebro y sistema nervioso. En relación a las vitaminas del huevo destacan la D, la A, y las del grupo B. Además la yema de huevo contiene dos pigmentos carotenoides antioxidantes, la luteína y la zeaxantina.

Habitualmente relacionamos los huevos con el colesterol, sin embargo, al contrario de lo que muchos piensan, el consumo de

LA TORTILLA DE PATATAS: MODESTA EN INGREDIENTES, RICA EN NUTRIENTES

La tortilla de patatas es un elemento icónico en la cocina española e imprescindible para el amante de la misma. Un sencillo plato elaborado básicamente con huevos, patata, sal y aceite de oliva, que podemos encontrar en cualquier rincón del país, su fama traspasa fronteras por lo que también se la conoce como tortilla española. A pesar de su modesta lista de ingredientes, sorprende por sus



huevos no está ligado a un aumento excesivo de colesterol sanguíneo. Lo que más sube el colesterol de la sangre es la grasa saturada, en cambio el colesterol que se encuentra en los alimentos, por término medio es poco significativo. Cabe señalar que hay una amplia variabilidad entre las personas en el porcentaje de absorción del colesterol en su intestino, que oscila entre el 25% (hipo absorbedores) hasta el 75% (hiper absorbedores). Por esta razón, hay personas que el consumo de colesterol en su dieta afecta muy poco a su cifra del colesterol sanguíneo, y en cambio a otros les afecta mucho más.

El aceite de oliva virgen extra, AOVE, se caracteriza por contener dos terceras partes o más de ácido oleico, muy beneficioso para la salud cardiovascular y por la gran cantidad de antioxidantes. En cambio posee un menor porcentaje de ácidos grasos poliinsaturados que los aceites de semillas, pero suficientes para suplir las necesidades de ácidos grasos esenciales necesarios en nuestra dieta. Además AOVE es menos oxidable en la fritura por su contenido de ácido oleico y la abundancia de antioxidantes que impiden este proceso.

En resumen, estos componentes al integrarlos en la tortilla de patatas la convierten en: una fuente equilibrada de energía (180 Kcal por cada 100 g); un excelente aporte de proteínas de altísima calidad; unas buenas virtudes cardiosaludables debido al AOVE; y en un aporte de fibra dietética proporcionada por las patatas, así como otra serie de nutrientes vitales aportados por los huevos (vitaminas en especial la D y grupo B, minerales esenciales tales como el hierro y zinc). En cuanto al su contenido de colesterol es relativamente bajo (45 mg por cada 100 g), lo cual supone solo el 15% de la cantidad recomendada para una dieta baja en colesterol.

Si Hendhed demostró en su día que "El hombre puede conservar todo su vigor durante un año o más con una dieta de patatas y un poco de mantequilla", teniendo en cuenta que la tortilla de patatas además contiene huevo y una grasa muy saludable, como es el AOVE, me pregunto ¿cuánto tiempo podríamos conservar ese vigor a base de tortillas de patatas?



ALICANTE VOLVERÁ A ACOGER EL CAMPEONATO NACIONAL DE TORTILLA DE PATATAS

Como viene haciéndose a lo largo de los últimos años, la Feria **Alicante Gastronómica**, imponente encuentro de marcas, productores y agitadores gastronómicos que se celebra anualmente en el Recinto Ferial de Alicante IFA-Fira Alacant acogerá, una vez más, el **Campeonato de España de Tortilla de Patatas** organizado por **Rafael García Santos** en sus dos modalidades: Tortilla de Patatas Tradicional y Tortilla de Patatas "Con", así como el Congreso Internacional de la Tortilla de Patatas que se celebra alrededor del Campeonato.

Como anunciaron sus organizadores, este año el gran evento gastronómico del Mediterráneo tendrá lugar **entre el viernes 3 y el lunes 6 de octubre**. Y dentro del mismo, los días 4 y 5 tendrán lugar el **Congreso Internacional de la Tortilla de Patatas**, el domingo 5 por la tarde se celebrará el Campeonato de España de Tortilla de Patatas en su modalidad Tradicional y el lunes 6 tendrá lugar el Campeonato nacional en su modalidad "con", en la cual los participantes añaden a la tortilla de patatas uno o varios ingredientes sin que estos rebasen el 15% del total.





En la página web www.tortilladepatataslomejordela-gastronomia.com, dirigida por Rafael García Santos ya puede consultarse la lista provisional de participantes que este año se verán las caras en el Campeonato de Tortilla de Patatas. Los criterios para participar en el mismo quedan claramente marcados en las bases que también pueden ser consultadas en dicha web.

Por una parte, tomarán parte en el Campeonato los cinco primeros clasificados del año anterior, en este caso **Ramón Rodríguez** del Bar O Cabo de Coruña, **Alejandro Oliveira** de La Falda de Lavapiés (Madrid), **Samu Curbeira** de la Cafetería Ankha de Ferrol, **Pedro José Román** del Restaurante Cañadío de Santander y **Alberto García Ponte** del Mesón O Pote de Betanzos. Es de destacar que estos dos últimos participantes fueron, respectivamente, los campeones de las ediciones celebradas en 2023 y 2021, lo que deja claro su nivel culinario.

Además de estos participantes, tomarán parte también en el Campeonato de España los primeros clasificados en los Campeonatos de Euskadi, Burgos, Extremadura y Galicia. Al quedar primero en Galicia el Bar O Cabo y segundo la Cafetería Ankha, ambos ya seleccionados por su posición en el campeonato anterior, el derecho a participación pasa a los terceros clasificados en Galicia que fueron, ex-aequo, **Pedro Miño**, de la Adegas Lastras de Betanzos y **David Rey** del Restaurante Zahara de Ferrol. El resto de los participantes es, de momento, una incógnita, ya que el Campeonato de Euskadi se está desarrollando en el momento de publicar esta revista y los de Burgos y Extremadura no se han celebrado aún. Además, hay que tener en cuenta que la organización se reserva el derecho de permitir participar a uno o varios locales sin necesidad de ningún mérito en campeonatos si considera que éstos están realizando regularmente una tortilla digna de participar en el concurso. Finalmente, también participarán en el Campeonato los cinco primeros clasificados en la modalidad "Con" del año anterior.

En cuanto a los participantes en el Campeonato en su modalidad, "Con", estos serán, en este caso, los 8 primeros clasificados en el Campeonato anterior, los primeros clasificados del resto de campeonatos estatales, así como los que la organización seleccionó personalmente.



FOTOGRAFÍAS: En la página anterior, arriba: Foto de familia de ganadores y jurado del Campeonato de España de 2024. Abajo: Los dos primeros clasificados de cada modalidad en 2024: De izquierda a derecha, Ramón Rodríguez (O Cabo) y Alejandro Oliveira (La Falda), ganador y segundo en Tradicional respectivamente, y Celia Clara Correia (La Teulada) y Javier Izquierdo (El Viso), ganadora y segundo de la modalidad "Con". En esta página: Arriba, el equipo de La Falda y La Lorenza, locales de Lavapiés que siempre destacan en las competiciones. Abajo, a la izquierda, el equipo que preparó las tortillas que se sirvieron en Alicante 2024 en la comida patrocinada por José Gómez "Joselito", que aparece en la siguiente imagen junto a Rafael García Santos. En la página derecha, arriba, Los clasificados en tercero, cuarto y quinto lugar en el Campeonato Tradicional de 2024: Samu Curbeira (Ankha), Pedro José Román (Cañadío) y Alberto García Ponte (Mesón O Pote). Completan la fila Pedro Miño (Adegas Lastras) y David Rey (Zahara) que tras clasificarse terceros en la modalidad Tradicional de Galicia, participarán este año en España. Completan la página una foto de grupo del campeonato de 2024 seguido de 9 participantes ya seleccionados para participar este año en la modalidad "Con": Ricardo Martín (La Posada de Pradorey), Alejandro Oliveira (La Falda), Alberto Villegas (San Remo), Antonia Pazos (La Taberna de Egia), Dana Rotaru (Nou Pinet), Egoitz López (5 Estrellas), Raúl Rubio (Txiki), Pedro Miño (Adegas Lastras) y Manuel Vázquez (Vitato)





GUISANTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



A finales de febrero visitamos **Kosta Aroa**, la entrañable granja dirigida por **Jaime Burgaña**, quien fuera en su día el pionero de la implantación del guisante de lágrima en la alta restauración, convirtiéndolo lo que era una legumbre no muy apreciada por los agricultores debido a su bajo rendimiento y su dificultad, en una vedette de la cocina de postín.

Jaime nos comentó que la actual situación climática ha adelantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2024, los "petazetas" de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que los grandes cocineros se fijaran en él y comenzaran a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano de la tierra fue el guisante de lágrima, que comenzó a vender en sacos sin pelar y que a día de hoy se sirve pelado al 100% en **tarros de 50 gramos y de 200 gramos**.

Como nos comenta Jaime Burgaña, la plantación y cuidado de este producto que llegó a nosotros con los séquitos de los reyes franceses en la Belle Époque, no es nada fácil. "Ya en noviembre hay que empezar a preparar la tierra, sembrar el guisante y esperar 20-25 días a que empiece a brotar la planta para clavar las estacas que lo guiarán, ya que es un guisante trepador. Aun así hay que estar continuamente pendiente y corregir su rumbo de vez en cuando. Y luego... esperar que no caiga granizo, que no hiele, que no se encharque el sembrado... pues son muchas las circunstancias que pueden dar al traste con la cosecha de un producto tan delicado". Una vez brote, el equipo de Jaime está dispuesto para pelarlo, higienizarlo y envasarlo con todas las garantías sanitarias, ofreciendo un **producto de excelente calidad**, totalmente fresco, con todo su verdor y con una caducidad de 10 días, listo para ser utilizado en cocina.

Esperemos que este año sean propicios los astros y que el guisante, este **tesoro vegetal y salino de Getaria** acuda, como cada año, a su cita primaveral con restauradores en particular y con gourmets de morro fino en general !!

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com

HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA, SIDRA EN FAMILIA



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 !!



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



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

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.

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€.

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-llo, 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**.



URDAIRA (Aginaga - Usurbil)

LA SIDRERÍA DE LOS CENTOLLOS

Animados por dos buenos amigos, el pasado día de San Valentín, nos aventuramos por la estrecha carretera a la que se accede del centro del barrio de Aginaga, entre Usurbil y Orio, para acudir a la sidrería Urdaira, famosa por ser la única, o de las pocas, que ha añadido centollo a su oferta gastronómica. De hecho, mucha gente conoce a Urdaira como **“la sidrería de los centollos”**.

Una vez en la sidrería, la tónica es la habitual. Si hemos reservado (algo muy importante, sobre todo si queremos acudir el fin de semana, especialmente el sábado) nos esperará nuestra mesa, pero hasta que nos atisban y nos toman la comanda, podemos ir degustando la sidra en las kupelas abiertas en el comedor principal, que cuenta con una zona de kupelas de madera y otra de grandes depósitos de PVC, o movernos por el resto de dependencias de la sidrería, que incluyen asimismo una pequeña y encantadora sala con barricas de pequeño tamaño y dos grandes salas de enormes depósitos de inoxidable.

Llama la atención, asimismo, al llegar a la sidrería, la existencia de una **pequeña terraza cubierta** a la entrada desde la que se divisan los manzanos que rodean el caserío y las preciosas vistas que rodean al lugar.

Una vez tomado asiento, como hemos comentado al inicio, nos ofrecerán la posibilidad de comer empezando con un centollo cocido. Y además del menú de sidrería habitual, puede solicitarse costilla a la parrilla, siempre disponible, así como **kokotxas de bacalao en salsa verde o bacalao en salsa**, aunque estos dos platos deben reservarse con antelación.

“Hay fines de semana en que se venden más de 300 centollos” nos confiesa **Patxi Azkonobieta**, propietario de la sidrería que dirige desde 1990 con la inestimable ayuda de su esposa, la zizurkildarra **Josune Irazusta**. La idea fue de mi padre. Yo me habría dedicado a criar ganado, pero el aita, que de siempre había hecho sidra para consumir en casa, me dijo: ‘planta manzanos y haz sidra, que aquí siempre se ha hecho eso’... y acertó.”

En cuanto a la idea de los centollos, también fue cosa de Patxi, pues en sus inicios laborales le tocó trabajar en uno de los **viveros de Aginaga**, así que conocía el mundo del marisco. Habló con los propietarios, empezaron como una prueba... y hasta hoy. “De hecho, el éxito de la fórmula ha sido tal que todo el mundo viene a disfrutar del marisco a Urdaira y a día de hoy la sidrería cuenta con el cartel de “completo” los sábados a mediodía hasta bien entrado el mes de abril. .

El éxito de esta fórmula, además, se basa en que a pesar de estar consumiendo un producto de primera, el optar por el centollo no sube mucho la cuenta. “Si tomas el menú de sidrería normal, el precio por persona puede rondar entre los 30 y los 33 euros” nos



comentan Patxi y Josune, “y si tomas centollo te puede subir 3 ó 4 euros, porque generalmente quitas alguna cosa, no comes bacalao, comes menos txuleta...” Damos fe de lo que nos cuentan Patxi y Josune, ya que en nuestro caso, compartiendo un centollo entre tres personas y dando cuenta de una cazuela de kokotxas de la que podían haber comido seis, además de una enorme txuleta que, dicho sea de paso, estaba extraordinaria, la cuenta no llegó a 60 euros por cabeza.

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 nueva **D.O. Euskal Sagardoa** y confía en que llegue el día en que pueda elaborar la sidra al 100% con su propia manzana.



URDAIRA SAGARDOTEGIA
Aginaga Auzoa, 63 - USURBIL
Tel. 943 37 26 91

UN SOL REPSOL AL CHOKO DEL REMIGIO...

El 17 de marzo tuvo lugar, en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife la gala anual de la Guía Repsol en la que se dieron a conocer los soles otorgados este año por la misma.

Y no podemos sino alegrarnos por el galardón entregado al **Hotel Restaurante Remigio** de Tudela, todo un reconocimiento a la labor realizada en el mismo por parte del chef Luis Salcedo y su hermano, el somelier Juan Salcedo, a favor de la puesta al día en el plano gastronómico de las verduras de la huerta tudelana. Ambos restauradores, herederos de la sapiencia culinaria de su madre, Ana, todavía en activo en los fogones del restaurante, acogieron con alegría el reconocimiento que los reafirma,



© Fotografías: Guía Repsol

como hemos expresado en no pocas ocasiones en esta publicación, como uno de los más interesantes restaurantes del panorama actual. Asimismo,

la Guía Repsol entregó otro Sol en Navarra, concretamente a **Koku**, restaurante japonés que fusiona la cocina nipona y la mediterránea.

... Y LLUVIA DE SOLES A GIPUZKOA

La Guía Repsol actuó, como viene siendo habitual, a rebufo de la Guía Michelin, ese modelo en el que tan milimétricamente se ha inspirado, utilizando incluso un astro como forma de calificar la excelencia, que alguna mente suspicaz podría llegar a pensar que nos encontramos ante una copia.

Y si este año la guía roja fue especialmente generosa en Gipuzkoa concediendo nada menos que dos nuevas estrellas en un territorio en el que habitualmente los franceses resultan ser más bien rácanos, la Repsol no iba a ser menos así que en esta ocasión han sido **nada menos que cinco** los soles repartidos en nuestro territorio.

En cualquier caso, tenemos que aplaudir el criterio gastronómico de la guía de la petrolera, que en esta ocasión ha resultado personal y acertado. Nos parece de justicia que el **Restaurante Iriarte** de Berrobi recupere el Sol que nunca le debían haber quitado sus volubles inspectores, así como que se premie el gran esfuerzo de los Hermanos Ayala en esa joya gastronómica y enológica que es el **Asador Laia** de Hondarribia. Asimismo es innegable la calidad culinaria que destilan, cada uno en su género, los restaurantes **Narru** y **Casa Cámara**. No podemos hablar con criterio de Muka al no haber estado, pero todo lo que hemos oído es positivo. Zorionak a todos!!



ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179

www.santaanamondragon.com



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

URKIOLA

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



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com



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

BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)

TEL. 943 74 31 02

www.belauستيgi.com



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

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

ASADOR ERRETEGIA KATTALIN



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

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

943 88 92 52



TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON
UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

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



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

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Jon Couso Apeztegia, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparalde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo 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.

CILÁNTROPO

TAQUERIA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



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

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 encontrarlos 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.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e **Izaskun Gurrutxaga** inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikeoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, 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.

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**OIARTZUN**

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

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



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

MARTÍNEZ**ORDIZIA**

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

**ORENDAINGO
OSTATUA**

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseros**, 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

KUKO**ORMAIZTEGI**

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93

GARIAIAN GARAIOKA



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

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

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

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

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

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

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

El equipo de este amplio bar-restaurante situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** cuida con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 15,50 € **Menú fin de semana:** 29,50 € **Platos combinados:** 13,50-23,50 € **No cierra**

ARTZABAL**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**
PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com

Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios 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 €. **Alubiada:** 22,50€ (Bebida aparte)

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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXKO 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 **tradición, 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.

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 rebosada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **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 llauja; 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 lunés.

AMALUR



NUÉVAS 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 Donostierra dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las Codornices asadas, los Caracoles a la riojana, los Higadillos de pollo 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

ARATZ ERRETEGIA



TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04
www.restauranteartz.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 gustarse 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 BIRMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



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

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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CÉNTRICO 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 picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, de **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGARDETEKA

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 **sidería 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 sidería, y, por otra, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú 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 Mutiolo. 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.

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.

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antigu-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Bera-sategui**, su excelente tortilla de patatas, sus 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

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendía y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terraza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



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

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.

PIÑUDI

TRADICIÓN Y SABOR Y RAÍCES
EN CADA BOCADO

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

DONOSTIA

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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA



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

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGuardIA - ÁlAVA
CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

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



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

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

JOSÉ MANUEL CRESPO, "CRISPI" GANADOR DEL PRIMER CAMPEONATO DE TORTILLA DE ESPAÑA

"NO SOY DE CRUDOS, CEVICHES Y ESAS CARALLADAS"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

José Manuel Crespo, "Crispi", es toda una celebrity en Galicia y es imposible pasear con él por La Coruña sin ser saludado por docenas de personas. Nacido en 1950 en Coirós, una pequeña aldea junto a Betanzos, mamó desde pequeño la cultura de la tortilla local ya que su familia tenía restaurantes referenciales como Los Chas, La Casilla, el Manjar... Hubo un tiempo en que no quiso ser cocinero y se dedicó a la moda, a la cosmética, a la peletería... incluso llegó a ser el propietario de "Don Pepe", "la discoteca más importante que hubo en Coruña" asegura. Al fallecer su padre, en 1990 decidió reabrir en un nuevo emplazamiento el restaurante familiar, El Manjar, llevándolo a la calle Alfredo Vicente y convirtiéndolo en una referencia gastronómica de primer orden. En 1999 ganó el primer Campeonato de Tortilla de Patatas dentro del Congreso "Lo Mejor de La Gastronomía" en Donostia, lo que fue uno de sus mayores momentos de gloria. Aunque se jubiló en 2015 sigue activo... mucho más activo que muchos trabajadores actuales.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me gusta mucho el cine antiguo y el cine de humor. Las películas de Alfredo Landa las vería 14 veces... y Airbag me encantó. No me gusta el nuevo cine... Y me gusta mucho también el deporte. En su día jugué al fútbol...

¿Cuál es tu lugar favorito en Coruña capital? ¿Y en la provincia?

En la capital me encanta todo el paseo marítimo. Y en la provincia los pueblitos, sobre todo los de costa.

¿Cuál fue tu mejor viaje?

He hecho tantos... Chile, la Isla de Pascua, Argentina... he estado en todos los continentes.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Es que ya te digo, he estado en todas partes. Ahora me gusta más estar aquí, con los míos.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea sincera

¿Y qué detestas en una persona?

La prepotencia.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

La gran experiencia eran las comidas que preparaba mi madre, Josefa Fraga Rivera. Era buenísima.

Tu trabajo se ha desarrollado alrededor de los productos gallegos... ¿Cuál de ellos es tu o favorito?

Me gustan muchas cosas, sobre todo las cosas de siempre, las típicas, las tradicionales... Las ferias del pulpo, la carne al caldeiro, una buena empanada... Que estén las cosas buenas, eso me gusta.

¿Y hay algún producto o plato con el que no puedas de ninguna manera? No soy de crudos ni de ceviches ni de esas caralladas... esa no es mi cultura.

Tu especialidad ha sido y es la tortilla de patatas. ¿Cómo es la tortilla perfecta?

Sobre todo, que sea buena. Buena calidad de huevo, buena calidad de patata, si es posible Kennebec Especial. Buen aceite, suave. Saber freír bien la patata, huevos que no falten, bien levantados, trabajados. Tiene que quedar con una capa exterior fina, como una filloa. Que esté jugosa, líquida, pero que no esté cruda.

¿Qué sitios de Galicia nos recomiendas para comer tortilla?

Si estoy en La Coruña voy a O Cabo o a O Remo

¿Y aparte de la tortilla, cuál es tu receta o plato favorito para comer?

Algo rico de cuchara como unas buenas alubias. También me encanta la caza, o una buena caldeirada de pescado... Y sobre todo, me gusta comer las cosas de temporada en su momento adecuado. Siempre he dicho que las cerezas hay que comerlas en manga corta.

¿Nos puedes recomendar algunos buenos sitios para



comer en Galicia? Hay tantos... Para comer cocina tradicional rica, como un buen cabrito asado, es muy bueno Casa Ríos, en Xesteda, y si quiero pulpo, no hay como el que prepara Ainhoa Neira, de la Pulpeira de Gemma y Ainhoa... son buenísimas !!

Sabemos que te mueves mucho... ¿Alguna recomendación fuera de Galicia? En Asturias hay que ir a casa Gerardo, y en Madrid a Gonzava. Son mis favoritos.

Has venido varias veces por el País Vasco... ¿Algún lugar que te haya gustado especialmente en nuestra tierra?

Tengo tantos amigos en el País Vasco que me llevan continuamente de un sitio a otro y no soy capaz de acordarme. Me gustó mucho un restaurante de San Sebastián al que me llevó Rafa (por Rafael García Santos): Casa Urola, en la Parte Vieja.

¿Crees que la Gastronomía Gallega se encuentra en un buen momento? No me gusta mucho lo que están haciendo los jóvenes. Para ser un buen cocinero hay que aprender primero a cocinar bien, y para eso hay que nacer y hay que trabajar mucho antes de ejercer... y gente mayor, que sepa hacer las cosas con cariño y bien... ya queda muy poca. Nadie sabe hacer ya un buen espeto... y en las casas los padres ya no cocinan. Trabajan los dos y los críos comen precocinados... eso trae un futuro muy complicado.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo de la cocina y la restauración? Creo que van a



venir momentos complicados en España, porque los negocios necesitan gente pero la gente no quiere trabajar. Si no se soluciona el tema de las bajas muchos sitios van a tener que cerrar... hay que buscar una solución a esta situación.

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA**



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUI SANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO. **636 411 345**
ENVIOS A TODO EL PAÍS

DÉJATE SEDUCIR POR LA HUERTA NAVARRA

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

