

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 248: septiembre 2025



Tubal



*Aimarez*  
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

**DISPONIBLE AÑADA 2024**

**BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - [www.aimarez.com](http://www.aimarez.com)**



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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





**JOSEMA  
AZPEITIA**  
Periodista

## Iritzia - opinión

La crueldad del genocidio de Gaza y la pasividad con la que estamos asistiendo en vivo y en directo a una masacre que no hubiéramos creído posible hace apenas dos años deja claro que nuestra sociedad está completamente narcotizada e insensibilizada ante el horror.

# “MIENTRAS NO ME TOQUE A MÍ...”

**Nos están llevando hacia un nuevo feudalismo, a una nueva realidad en la que nos limitaremos a trabajar para los poderosos, y lo haremos a cualquier precio y acatando cualquier restricción e injusticia que nos impongan.**

“**P**rimero vinieron a buscar a los comunistas, y no dije nada porque yo no era comunista; Luego vinieron por los judíos, y no dije nada porque yo no era judío; Luego vinieron por los sindicalistas y no dije nada porque yo no era sindicalista; Luego vinieron por los intelectuales y no dije nada porque yo no era intelectual; Luego vinieron por los católicos, y no dije nada porque yo era protestante; Luego vinieron por mí, pero para entonces ya era demasiado tarde: ya no quedaba nadie a quien decir nada.”

El poema de Martin Niemöller, atribuido durante décadas equivocadamente a Bertolt Brecht, un texto plenamente vigente a pesar de tener más de 75 años, describe de manera brillante el momento en el que nos encontramos a día de hoy como sociedad, un momento en el que estamos asistiendo en riguroso directo a un holocausto, un genocidio, un castigo cruel y desproporcionado contra todo un pueblo que se ha cobrado ya más de 60.000 vidas en menos de dos años y que no tiene visos de remitir. Un conflicto en el que David no lucha contra Goliat, sino contra una población indefensa a la que supera ampliamente en tecnología y, sobre todo, en crueldad, ya que en su implacable “limpieza” se ha ensañado especialmente con las capas más pobres de ella llevándose las vidas de miles de niños, ancianos, enfermos... bombardeando indiscriminadamente y de manera consciente y busca-

da hospitales, colegios, edificios públicos... ametrallando cruelmente a las personas que acuden a recoger alimentos a los convoyes de ayuda humanitaria o que acuden a las fuentes a aprovisionarse de agua... o bombardeando directamente los convoyes de ayuda humanitaria antes de que estos lleguen a su destino. De hecho, se cifran en 875 (a día de hoy, sin duda, serán más), tan solo las personas que han sido asesinadas durante el último año por las tropas judías cuando intentaban acceder a la recogida de alimentos, más muertos que los ocasionados por ETA en 50 años de actividad armada, por hacer una comparativa entendible que nos sitúe en sus justos términos ante la barbarie que estamos presenciando en nuestros ordenadores, móviles y televisiones.

E insisto en esto, en el hecho de que este genocidio, este crimen de lesa humanidad, lo estamos contemplando día a día, minuto a minuto, para hacer hincapié en lo más grave que está sucediendo con este holocausto: que a pesar de ser conscientes del mismo, a pesar de ser testigos de la barbarie, ni los gobiernos del mundo mueven una sola ficha ni los particulares hacemos nada al respecto. No salimos a la calle, no protestamos, no hablamos del



tema, no exigimos la toma de decisiones al respecto a nuestros gobernantes... tan solo criticamos con la boca pequeña lo que está pasando a miles de kilómetros de distancia e inmediatamente seguimos con nuestras vidas, nuestro trabajo, nuestras aficiones, nuestras vacaciones... a fin de cuentas esto no va con nosotros, está pasando en Oriente Medio y no nos afecta... "Mientras no me toque a mí"... es el pensamiento que nos insensibiliza y nos convierte en seres sin empatía ni el menor atisbo de solidaridad.



No sé ustedes, pero yo, personalmente, cada vez me siento más avergonzado de pertenecer al género humano, a ese género que está permitiendo que esto suceda sin pestañear ante la sucesión diaria de imágenes dignas de la peor pesadilla. Y poco a poco voy tomando conciencia de que nos están llevando hacia un nuevo feudalismo, a una nueva realidad en la que nos limitaremos a trabajar para los poderosos, y lo haremos a cualquier precio y acatando cualquier restricción e injusticia que nos impongan. Durante la pandemia comprobaron hasta que punto nos pueden dejar con una mano encima de la otra además de encerrarnos como ganado en nuestras casas sin que nadie se quejara al respecto. Y ahora están testeando nuestra capacidad de asimilar el horror y la violencia, nuestra indiferencia ante todo el sufrimiento que estamos viendo ejercer contra una población cuyas víctimas son, en un 80%, civiles, es decir, totalmente inocentes. Quien calla otorga, dicen, así que con nuestro silencio estamos dando por buena la limpieza étnica que están llevando a cabo Netanyahu y sus secuaces, pero no somos conscientes de que, como en el poema de Niemöller, cualquier día, por cualquier motivo, nosotros seremos los agredidos, los bombardeados, los maltratados... y nadie moverá un dedo por nosotros.

No debemos rendirnos con tanta facilidad. Por poco que sea, siempre podemos hacer algo. Podemos informarnos y participar en el boicot activo contra los productos y las cadenas y empresas de capital israelí, que son fácilmente consultables en Internet y que, además, en su gran mayoría son insanos para nuestro cuerpo (Coca Cola, Pepsi, Red Bull, Patatas Lays y Pringles...). podemos colgar la bandera palestina de nuestros balcones o llevarla en la pechera para que los que nos rodean recuerden continuamente que estamos asistiendo a una matanza injustificable, podemos hablar en nuestro trabajo o en nuestras reuniones familiares o de amigos sobre el tema impulsando el debate de ideas en vez de recurrir, como siempre, al fútbol, la comida o las vacaciones... podemos colaborar con las ONGs que están facilitando ayuda humanitaria, acudir a las concentraciones y movilizaciones, podemos pedir a nuestros gobernantes que tomen cartas en el asunto... todo menos vivir como si no pasara nada, como si fuera normal que en pleno siglo XXI todo un pueblo esté siendo enterrado vivo con saña y crueldad... todo menos ser como el protagonista del poema, porque de lo contrario llegará, de verdad, el momento en el que vendrán a por nosotros... y no habrá nadie para ayudarnos.



- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ

... y *musho má* !!!!

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA - 843 98 31 41 - 670 20 07 77



## SEIS BARES VASCOS TOMARÁN PARTE EN EL CAMPEONATO ESTATAL DE TORTILLA DE PATATAS

**T**odo está a punto para la XVIII Edición del **Campeonato de España de Tortilla de Patatas** que tendrá lugar los días 5 y 6 de octubre en la Feria Alicante Gastronómica. Los días 3 y 4 tendrá lugar la IV Edición del **Congreso de Tortilla de Patatas**, en el que los más representativos hosteleros del estado mostrarán sus técnicas y secretos en público, y el domingo y lunes se celebrará el Campeonato que se dividirá en 2 modalidades: La "**Tradicional**", en la que competirán tortillas elaboradas simplemente con huevo, patata y sal pudiendo tener igualmente un pequeño aporte de cebolla, pimiento verde y/o ajo y la modalidad "**Con**" en la que la tortilla puede llevar un ingrediente o ingredientes adicionales siempre que estos no ocupen más de un 10-15% del total de la tortilla.

En total, serán 40 las tortillas que disputarán el campeonato, 20 por modalidad, con un total de 28 establecimientos participantes, ya que algunos de ellos lo hacen en las dos categorías.

### Amplia presencia de bares vascos

De las 40 tortillas participantes, 8 serán elaboradas por bares provenientes de la Comunidad Autónoma Vasca, en concreto 2 bares gipuzkoanos (**La Taberna de Egia** de Donostia y **Arantxa** de Ormaiztegui), 3 bizkaitarras (**Txintxirri** de Bilbao, **El Atrio** de Getxo y **5 Estrellas** de Basauri) y un alavés (la tortillería **Txiki**, del Mercado de Abastos de Gasteiz). Dos de ellos (La Taberna de Egia y Arantxa) participarán tan solo en la modalidad "Con", otros dos (Txiki y El Atrio) lo hará únicamente en la "Tradicional" y los dos restantes (Txintxirri y 5 Estrellas) se batirán en ambas modalidades. En cuanto a las tortillas que presentarán los aspirantes a la modalidad "con", La Taberna de Egia elaborará su exitosa Tortilla de Patatas con bacalao y pimientos verdes y rojo que en 2024 le hizo ganar el Campeonato de Euskadi y quedar 2º en 2025, mientras que el resto de propuestas serán una Tortilla de Patatas con Carbonara (Arantxa), Tortilla de Patatas





con Alegrijas Riojanas (Txintxirri), y Tortilla de Patatas con Bacon Crujiente y Salsa de Bravas (5 Estrellas).

### Premio a la “nueva promesa”.

Se de la circunstancia de que otro establecimiento llegado a Alicante de tierras vascas tendrá este año un protagonismo especial en el Campeonato. Se trata de **Goiherri**, bar legazpiarra dirigido por el joven **Jon Agirre** que ha sido seleccionado por el organizador del campeonato, el crítico **Rafael García Santos**, para recibir un premio por su calidad de “Nueva Promesa” de la tortilla. Jon realizará una ponencia el domingo 5 presentada por nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**. Este acto tendrá lugar tras la finalización de la modalidad Tradicional del campeonato, mientras tiene lugar la deliberación del jurado.



### Disparidad de bares y procedencias.

En cuanto al resto de participantes, llama la atención la disparidad de establecimientos y procedencias que encontramos entre ellos. Es importante la presencia de establecimientos gallegos entre los que destaca el **Mesón 0 pote** de Betanzos, tres veces ganador de España o **Adega Lastras**, quien ganara la modalidad “Con” en el Campeonato de Galicia. Llama la atención la ausencia del **Bar 0 Cabo** de A Coruña, actual campeón de España y Galicia tras ganar las últimas ediciones de ambos campeonatos, y destacan igualmente **Mesón el Viso** y **Monalisa Gastrobar**, establecimientos que han arrasado en el Campeonato de Burgos o **Café Tizona**, campeón de España en 2022 y 3º en 2023. En la página siguiente se muestra el listado de todos los participantes así como las fotografías de cada uno de ellos.



## XVIII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS

TROFEO **tescoma.**

Tortilla de patatas  
lomejordelagastronomia.com



**a-g**  
alicante  
GASTRONÓMICA  
2025  
aima mediterránea

## III CAMPEONATO INTERNACIONAL DE TORTILLA DE PATATAS CON ...

TROFEO **tescoma.**

Tortilla de patatas  
lomejordelagastronomia.com



**a-g**  
alicante  
GASTRONÓMICA  
2025  
aima mediterránea

# TIEMPO DE HONGOS

Ya estamos en Otoño, tiempo de **hongos**, que en Aurki te ofrecemos en tres formatos diferentes:

- Hongo **fresco**, recién recolectado para que lo trabajes a tu gusto y antojo.
- Hongo **embotado** en exclusiva para nosotros cocinado en aceite. Un formato cómodo y versátil ideal para ahorrar tiempo, que preserva todo su sabor.
- Hongo **congelado** para que dispongas de él según necesidad y demanda.

Sea cual sea tu formato preferido, en Aurki solo trabajamos con **Hongos Boletus de primera categoría**. Un placer otoñal, directamente del bosque a tu mesa.

... y no olvides que también estamos en **Temporada de caza** y que te ofrecemos una amplia gama tanto en caza mayor como menor. Consulta nuestra oferta en:

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



Basotik...  
zure mahaira !!

Gozatu  
onttoen garaiaz!!



Productos del Pato • Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2  
20014 SAN SEBASTIÁN  
Tf: 943 33 25 77  
Fax: 943 33 53 40  
e-mail: [donostia@comercialaurki.com](mailto:donostia@comercialaurki.com)  
[www.comercialaurki.com](http://www.comercialaurki.com)

**RESTAURANTE TÚBAL (Tafalla - Navarra)**

# EL LEGADO DE ATXEN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Este año el restaurante Túbal de Tafalla está de celebración, pues cumple 50 años, pero ojo, no nos confundamos. El Túbal inicial lo fundaron los abuelos de Nicolás Ramírez, Demetrio Jiménez y Ascensión Esquíroz, en 1942. Lo que sucede es que en 1975 aquel viejo Túbal situado a pie de calle, que contaba con zona de bar y comedor, fue vendido y quedó desvinculado el actual Túbal, en el entresuelo donde se encuentra actualmente, y convertido en restaurante a secas, sin bar.

**P**or lo tanto, el cincuentenario que se celebra este año es el del restaurante propiamente dicho, aunque Túbal, como concepto hostelero, lleva la friolera de 83 años en marcha. "Tenéis una excusa para volver a liarla dentro de 17 años con el centenario", comentó a Nicolás Ramírez, "Niko" para los amigos, que responde afirmativamente: "Pues sí, de hecho hay gente que me ha discutido lo del 50 aniversario. 'Si yo estuve aquí comiendo en el 72' me dijo uno el otro día... y les tengo que explicar. Al final alguno se va a pensar que les estamos tomando el pelo" ríe Niko con esa sonrisa franca que no le abandona prácticamente nunca, ni en los momentos más complicados.

El actual propietario y jefe de cocina del restaurante más emblemático de Navarra guarda en la manga más anécdotas y vivencias sobre la celebración. "Es curioso que el Túbal original se inauguró en 1942, el año en que nació **Atxen**, mi madre, que fue la que luego lo dirigió toda su vida. Y el paso al formato actual tuvo lugar en 1975, el año de mi nacimiento", reflexiona citando la casualidad y rememorando a los abuelos: "A pesar de que mi madre cogió los mandos, le siguieron ayudando hasta que pudieron. Siguió trabajando en esta misma cocina. Se ponían en una banqueta y ahí estaban, pelando alcachofas, ajos... eran adorables y todo el equipo les quería un montón".

Acudimos a Tafalla a disfrutar de la elaboración y la degustación del que sin duda es el plato más representativo de este tem-

plo gastronómico: el patorrillo, cuya receta complementa a este artículo. Más allá de un simple plato de casquería, esta preparación, también conocida como "**Menudicos**" en otras zonas del Viejo Reyno, es una exquisitez que, según nos cuenta Niko, cuenta con toda una clientela que, en sus palabras, "emigra" varias veces al año a esta casa debido al convencimiento y la tranquilidad de que un plato que cuenta con ingredientes tan "especiales" es tratado y trabajado con la higiene y la pericia imprescindibles en este tipo de elaboraciones.

De hecho, Niko sigue, paso a paso y sin alejarse un milímetro, la receta y los pasos que seguía diariamente su madre, Atxen Jiménez, cuyo fallecimiento todavía es relativamente reciente. "Mi madre era la primera en venir al restaurante y la última en irse" recuerda, siempre emocionado, el hijo de esta guisandera de imborrable memoria. "A las 8 de la mañana ya estaba aquí picando productos en la tabla y manchándose las manos como una más. Y al igual que el patorrillo, preparaba el ajoarriero, el chilindrón, las perdictes, la salsa de almejas, la salsa de hongos, la de las manitas... era una guisandera, y no paraba. Y cuando llegaba el primer servicio y los clientes le veían recibirles, limpia, impecable y vestida de Armani, no se podían creer que una hora antes aquella mujer estaba en la cocina vestida con la mandarra y sucia como una churrera".

"En esta casa es imposible que el patorrillo se pase porque



1.- Tostada de pimientos al carbón vegetal con papada de Maskarada



2.- Tataki de bonito, tartar de tomate y ajoblanco.





la rotación es continua” nos cuenta Niko mientras pica y va incorporando los ingredientes a la enorme perola de la que obtiene unas 20 raciones. “El mínimo semanal que elaboro son 2 perolas, pero hay días, como es el caso de las fiestas de agosto, en los que tengo que preparar 3 perolas al día. Eso sí, nadie se queda sin patorrillo en el Túbal” afirma, orgulloso, y con razón, de su trabajo y su eficacia. ¿El secreto? Aparte de la buena mano, heredada de su madre, la fidelidad a la receta y a los ingredientes. “Siempre lo hemos elaborado con cordero lechal de Navarra, y el proveedor siempre ha sido la **carnicería Sarnago**, aquí, a la vuelta de la esquina. Aquí también ha habido transmisión. Al inicio el cordero lo traía un primo de mi madre, Jose Mari Esquiroz, que era carnicero. Falleció, cerró la carnicería, pero en Sarnago contrataron a quien siempre había sido su ayudante. Así que consiguieron un buen carnicero... y un buen cliente, pues les hemos seguido comprando el cordero toda la vida”.

Respecto al plato, Niko lo tiene claro: “A mí me encanta pero es un plato que se odia o se ama. La gente lo pide porque lee que es tradicional, pero yo siempre explico lo que es, con lo que hay gente que cambia de opinión ya que muchos son reacios incluso a probarlo. Eso sí, tiene una gran fama y ha atraído a muchos



gourmets. **Rafael García Santos**, en sus buenos tiempos, venía mucho por aquí y detectaba si estaba recién preparado o llevaba unos días hecho... No he conocido un paladar igual” afirma.

Observamos a Niko terminar el “procedimiento” del patorrillo, y nos echa de la cocina. “Venid en una horita, que ya se habrá cocido y así veis el final de la elaboración”. Dicho y hecho, tras un paseito por la hermosa Tafalla volvemos para ver terminar los últimos detalles y, por supuesto, pasamos al comedor a degustarlo cumpliendo la parte más dulce de nuestra labor. “La verdad, ha venido mucha gente a comer el patorrillo, pero nadie ha estado presente viendo y fotografiando todo el proceso como vosotros”. Con ese simple comentario, Niko nos hace enormemente felices. Y es que no es broma: Ahora también formamos parte de la historia del Túbal.



3- Vainas en su jugo, kokotxas de bacalao al pit-pit, patata, cebolleta asada y jamón ibérico



4- Lasaña de txipirones, aceite de cebolla y tinta

# Aimarez

Vinos y bodegas propias  
en Labastida  
(Rioja Alavesa)



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

*"No intentamos  
ser mejor que nadie,  
sino mejorar  
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN  
CARBÓNICA



EDICIÓN  
LIMITADA



BLANCO VIURA

**BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - [www.aimarez.com](http://www.aimarez.com)**



# Patorrillo

## INGREDIENTES (4 PERSONAS):

8 Patas de cordero con su tripa; 300 grs. de lechuzuelas; 150 grs. hígado; 4 sesos; 40 grs. jamón ibérico; 100 ml de aceite de oliva; 200 grs. cebolla picada; 150 grs. tomate frito; 30 grs. harina; 15 grs. pimentón dulce; 15 ml nata líquida; 3 pimientos choriceros; 40 grs. chorizo picado; 10 grs. ajo picado; 100 ml vino blanco; 1 pizca de pimienta blanca; 1 cebolla, 1 tomate, 1 zanahoria, 1 puerro (para la cocción); 4 riñones de cordero; 1 cayena; 1 guindilla roja de refrito

## COCCIÓN DE LOS MENUDICOS:

- 1.- Partir las patas y atarles de nuevo el intestino si es necesario. Partir el cuajo y la tripla. Blanquear en agua, eliminar después esta agua, lavar bien y poner a cocer en olla expres con agua, un puñado de sal gorda y la verdura. Cocer durante 45 minutos cuando silbe la válvula. Abrir la olla y retirar caldo de cocción (debe quedar el justo para cubrir el contenido de la olla)
- 2.- Limpiar los sesos y blanquear en agua con un poquito de vinagre.
- 3.- Eliminar las venas del hígado y porcionar.

## ELABORACIÓN:

En una perola de acero inoxidable calentar el aceite de oliva e incorporar el jamón, el chorizo, el ajo picado, la cayena y la guindilla.  
Cocinar brevemente y añadir la cebolla

## La receta de...

**Nicolás Ramírez Jiménez**  
RESTAURANTE TÚBAL  
(Tafalla)



picada y cocinar hasta que tome un tono dorado. Incorporar ahora las lechuzuelas y los riñones y mantener durante unos minutos.

Añadir el pimentón y hervir durante unos segundos. A continuación la harina e incorporar las patas, cuajo... junto con su caldo de cocción y el vino blanco.

Hervir durante 10 minutos a fuego muy suave y añadir el tomate, hervir de nuevos otros 35 minutos aproximadamente y añadir los sesos, la sangrecilla y el hígado. Hervir otros 10 minutos, añadir la nata y el perejil picado y mantener 10 minutos más.



5- Bacalao ajarrero



6- Los buñuelos del Túbal

# RIOJA ALAVESA



**VINATERÍA VINIAPOLIS**

Bermingham 8 (Gros), DONOSTIA. Tel: 943 289 999 - 659 67 25 15. [info@vinateria.es](mailto:info@vinateria.es)  
 [@vinateria\\_viniapolis](https://www.instagram.com/vinateria_viniapolis)

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

### GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

### IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

### ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

## SAGAROTEGIAK

### ATAUN

Urbitearte..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

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

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

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

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

### IDIAZABAL

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

### OLABERRIA

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

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

### ORDIZIA

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

### SEGURA

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

## PENTSIOK

### MUTILOA

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

### ORMAIZTEGI

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

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

### ZEGAMA

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

## NEKAZALTURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate.... 943 88 19 74

### SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe.. 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

Ordizian Elkartea:  
.....ordizian.com

## ZALDITEGIAK

### ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

## GOIERRITURISMO.COM



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**HAIN**  
GIPUZKOA  
DONOSTIA

**Goitur** 25  
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA - URTE

## IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETIA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

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

**BEASAIN** **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)

**IDIAZABAL** **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. [www.idiazabaiturismo.com](http://www.idiazabaiturismo.com)

**ORDIZIA** **Goiერი eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

**ORMAIZTEGI** **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

**SEGURA** **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)

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

**ZERAIN** **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



**Aitor Buendía**

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

## RECUPERANDO VARIEDADES AUTÓCTONAS DE TRIGO EN ARABA

**Sin duda alguna, hay que destacar el empeño que ponen la organización y la Cofradía del Queso Idiazabal con un claro objetivo: visibilizar al primer sector con un producto como la DO Queso Idiazabal que representa a todo el país.**

**N**uevamente, la Quesería "La Leze" de Iarduía (Lautada, Araba) se alza este año con el Concurso de Quesos de Ordizia en su 52ª edición. Conseguía así el Trofeo Kutxa de Oro de Kutxa Fundazioa que reciben aquellas personas que ganan el concurso tres veces en los últimos diez años. El 2º puesto fue para Kortaria, 3º Ipiñaburu, 4º Loperena Gaztandegia y 5º Eneko Goiburu. El Bar Itxaropena de Donostia se llevó la subasta del 1/2 queso por 5.200 euros. Además, se homenajeó a título póstumo a Luis de Lezama, Fermin Leizaola y Jose Mari Ustarroz, con mención especial a Kontxita Telleria del restaurante Martinez. En la cita participaron numerosas personas del primer sector vasco y también representantes políticos como Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia, la Diputada General de Gipuzkoa, Eider Mendoza, la Consejera de Agricultura, Amaia Barredo y el Lehendakari, Imanol Pradales, entre otros.

Sin duda alguna, hay que destacar el empeño que ponen en la organización la Cofradía del Queso Idiazabal, junto con la colaboración del ayuntamiento de esta preciosa comarca del Goierri. Una de tantas actividades que desarrollan a lo largo del año desde la cofradía no sólo en Euskadi sino en diferentes zonas geográficas con un claro objetivo: visibilizar al primer sector con un producto como la DO Queso Idiazabal que representa a todo el país.



### 100% leche de su quesería: Artzai Gazta

Respecto a la txapeladuna de "La Leze", es una quesería familiar conformada por Eli Gorrotxategi y José Mari Jauregi, junto con los hijos Arkaitz y Gaizka. En 1992 decidieron apostar por esta forma de vida, el pastoreo y la elaboración de queso de



alta calidad, siguiendo el proceso de elaboración milenario y aportando nuestro toque personal. Tienen un rebaño de unas 400 ovejas latxas de cara rubia, se alimenta libre de transgénicos, de los pastos del entorno complementados con cereal, lo que garantiza una leche de calidad extraordinaria, rica en ácidos grasos insaturados, que son beneficiosos para la salud, y con la que elaboran los quesos entre los meses de enero y agosto.

El resto del año, de agosto a diciembre, las ovejas pastan libres en la parte alta de la montaña, en la Sierra de Altzania. "No compramos leche, y con la leche de nuestro rebaño elaboramos los siguientes tipos de queso: Queso Idiazabal de Pastor natural y ahumado La Leze; Queso Azul - Leze Urdin; Queso tipo "camembert" - Maitia; y Crema de queso- Gazta zaharra",

recuerdan desde esta quesería de "Artzai Gazta" que garantiza el 100% de sus quesos con leche propia de sus rebaños.

Por lo demás, el tradicional concurso de quesos elaborados por pastores y pastoras con leche cruda de oveja latxa o Karrantzana es una de las actividades de las "Euskal Jaiak" que celebra Ordizia en una feria en la que los productos de nuestros baserritarras son los principales protagonistas. Además del concurso de quesos, también se celebraron los concursos de frutas y verduras y ganado.

Enlace al programa:

<https://guau.eus/m/la-ruta-slow-de-euskadi-triunfo-de-la-queseria-la-leze-en-el-52o-concurso-de-queso-celebrado-en-ordizia-20250919152403>



**Miguel Poci**  
Catedrático de Bioquímica

El sangacho es una parte muy poco valorada y muchos la desechan a pesar de que su textura es suave, rica en proteínas y fuente de vitaminas.

morgueras, machas, huepos, entre otros, o simplemente “solénidos”.

Las tres especies comercialmente importantes en nuestro país son: la navaja (que se denominan así por la forma especial de su concha que se asemeja al mango de navaja de barbero), el longueirón y el longueirón vello. La producción nacional es casi exclusiva de las costas gallegas, aunque hay una pequeña cantidad en la cornisa cantábrica y en las provincias de Huelva y Cádiz. En las Rías Bajas (Vigo, Pontevedra y Arousa), es donde se realizan las mayores capturas de navaja y longueirón, aunque también se consiguen en menor cantidad, en la Costa da Morte, y algo de longueirón en la Mariña lucense. La producción de longueirón vello es relativamente pequeña y se centra fundamentalmente en las Rías Bajas.

En el litoral gallego hay dos tipos de navajas, ambos dentro del género *Ensis*: la especie *Ensis magnus* (anteriormente conocida como *Ensis arcuatus*) y la *Ensis ensis*. *Ensis* significa sable o espada, *magnus* grande y *arcuatus* arqueado, haciendo alusión a la forma curva de este molusco. De longueirones del género *Ensis* hay dos especies el *Ensis siliqua* y el *Ensis minor*. El significado de *siliqua* es vaina y *minor* menor. Aparte de estos dos tipos de longueirón, hay otro que pertenece género *Solen* (que en griego significa “tubo”), este es el longueirón vello, cuyo nombre científico es *Solen marginatus* (el nombre de la especie, *marginatus*, es un epíteto latino que significa “marginado”, “con márgenes”, refiriéndose a sus distintivos márgenes corporales). Por último, podemos encontrar algunos ejemplares aislados de navallón (*Pharus leghem*) que pertenece a la familia de los “fáridos” (*Pharidae*).

Estos moluscos habitan enterrados en el sedimento del fondo del mar, en el cual pueden llegar a penetrar hasta 50 ó 70cm. Su concha es alargada, equivalva (de igual forma y tamaño) e inequilateral (la concha es de distinta longitud a un lado y otro del eje de unión). Están abiertos en la parte

## LONGUEIRONES POR NAVAJAS: ¿ESTAFAS O CONFUSIONES?

Con frecuencia vemos que se están vendiendo longueirones por navajas. ¿Será un engaño o un error por desconocimiento de estos moluscos? Si queremos elegir unos u otros, conviene conocer algunas de sus características. Veámoslas.

Las navajas y los longueirones son bivalvos, que viven en fondos blandos y que se engloban en la superfamilia *Soleñoidea*, en algunos lugares se les conoce con el nombre de muergos,

anterior y posterior, ambas valvas están unidas por una bisagra o charnela. La concha tiene en uno de sus extremos la cabeza y en el otro el pie en forma de hacha. Presentan de un músculo aductor anterior alargado y otro posterior pequeño, que les permite cerrar y abrir las valvas. Inmediatamente por debajo de la charnela están situados los dientes cardinales y laterales que encajan con los de la otra valva. Según las especies disponen de uno o dos dientes cardinales (centrales) en cada valva y/o un diente lateral, los cuales constituyen un importante carácter taxonómico, es decir característica útil para clasificarlos. Estos bivalvos son gonocóricos, salvo raras excepciones, lo que quiere decir es que hay individuos machos e individuos hembras. Las gónadas (o glándulas genitales) se encuentran sobre el músculo aductor anterior y en las del género *Ensis* (navajas y longueirones) llegan a cubrir la glándula digestiva, llegando a invadir el interior del pie cuando están maduras. Las navajas realizan las puestas de forma intercalada durante el invierno y la primavera, en cambio los longueirones lo hace a finales de la primavera.

### Sistema de enterramiento de estos bivalvos.

Cuando este tipo de moluscos detectan una pequeña vibración se esconden en el sustrato sedimentoso gracias a su pie musculoso. Este órgano está adaptado para la excavación y es fundamental para estas especies, ya que les permite descender rápidamente en la arena al verse amenazadas. El pie penetra en el sedimento con movimientos de empuje estirándose totalmente. Durante la extensión, la punta del pie es de pequeño diámetro y tiene forma de punta. Cuando se ha terminado de extender, el extremo distal se hincha y forma un puño que le permite anclarse; a continuación, el pie aumenta de tamaño y se vuelve rígido, la contracción posterior produce el enterramiento de su cuerpo en dirección al punto de anclaje. Por otra parte, estos bivalvos también son capaces de realizar movimientos de natación mediante la emisión de chorros de agua por la parte anterior, lo que les permite avanzar en el sentido opuesto.

Cuando los bivalvos quedan enterrados dejan una huella característica en el fondo marino, debida a sus sifones. Curiosamente, se pueden distinguir donde hay escondida una navaja, porque deja dos agujeros en forma de ocho, y donde hay un longueirón porque solo deja uno.

### Características morfológicas

El aspecto de las navajas, es parecido a la forma que tiene una navaja de barbero, o mango de cuchillo, como así las relata el escritor Pío Baroja en una de sus novelas de la serie El Mar, “Las inquietudes de Shanti Andía”.

El margen dorsal en el que se sitúa la charnela o ligamento es prácticamente recto, sin embargo el margen ventral es más

curvado y tiene sus extremos abiertos. Ambas conchas están truncadas de forma oblicua, presentando un dibujo característico. La valva derecha posee un diente central (cardinal) y otro alargado lateral, mientras que la izquierda tiene dos centrales y dos laterales, estos últimos se encuentran cerca de la mitad del ligamento. Las conchas son de un material calcáreo de aspecto brillante y barnizado con estrías verticales y horizontales muy finas, las valvas son poco consistentes y finas por lo que al manipularlas se rompen con facilidad. Su color va desde el blanco al marrón claro, con bandas marrones o rojizas. El tamaño mínimo de captura es de 10 cm, pero si se dejan crecer pueden llegar a alcanzar hasta 20 cm.

La navaja *Ensis magnus* tiende a ser más grande y algo más curvada que la *Ensis ensis*. Las conchas de la *E. magnus* son algo más largas y anchas en comparación con la *E. ensis*. Sin embargo, al ser tan parecidas, resultan muy difícil distinguirlas morfológicamente.

El longueirón se diferencia de la navaja porque los dos márgenes dorsal y ventral son paralelos y prácticamente rectos. Sus conchas también se encuentran truncadas oblicuamente, siendo sus extremos redondeados. Los dientes del longueirón son iguales que los de la navaja, con un diente central y otro lateral en la valva derecha y dos dientes cardinales y dos laterales en la izquierda, sin embargo estos últimos solo llegan hasta un tercio de la longitud de la charnela. Las conchas del longueirón son anacaradas y presentan la característica de ser más resistentes que las de la navaja, por lo que se manipulan más fácilmente sin que se rompan. El tamaño mínimo de captura es también de 10 cm, pero si se dejan crecer pueden llegar a ser más largo que el de la navaja, 22 cm.

Las conchas de las especies *E. siliqua* y *E. minor*, son muy parecidas y resulta casi imposibles de diferenciar visualmente. La única forma segura para distinguirlos es a través de analizar su DNA.

**El longueirón vello** (*Solen marginatus*) tiene la concha rectangular con los bordes dorsal y ventral, romos, rectos y paralelos. En el extremo anterior de la concha posee un prominente surco dorso-ventral. El color externo de las valvas varía de marrón claro a verde pardo o grisáceo oscuro. La superficie interna es presenta un color entre blanquecino y marrón claro. Lo que caracteriza a las especies de este género es que solo poseen un diente cardinal en cada valva. El ligamento se extiende a lo largo de un cuarto del borde dorsal. Su tamaño es más pequeño que el longueirón y suele estar comprendido entre 11 y 13 cm. Se solían utilizar como cebo para la pesca.

**El navallón** (*Pharus legumen*) se parece bastante a una navaja, tiene una concha equivalva de forma casi cilíndrica, tiene los márgenes anterior y posterior redondeados, casi paralelos y abiertos siendo, ligeramente más profundo el posterior. Las valvas son blanquecinas y tienen finas líneas concéntricas. La valva derecha presenta un diente cardinal prominente y la izquierda dos. Las caras interiores son blancas y dentadas. El tamaño no suele superar los 13 cm. No hay bancos de este molusco, es poco abundante, suele aparecer



**De arriba a abajo:** Navajas (Especie *Ensis ensis*), Longueirones (Especie *E. minor*) y Navallones (Especie *Pharus legumen*).

mezclado con navajas o longueirones.

### Claves para distinguirlos

En muchos casos se ofrece en la pescadería o en un restaurante longueirón por navaja, por regla general no es consecuencia de un timo o estafa, sino simplemente por desconocimiento, ya que el valor de ambos en el mercado es muy similar, sus características organolépticas y nutritivas son prácticamente idénticas. Solo es cuestión de gustos.

Una de las claves para distinguir estas especies de moluscos es observar la concha:

En primer lugar conviene fijarse en la curvatura las valvas: las navajas tiene una concha curva (se asemejan a la navaja de barbero), el longueirón la tiene prácticamente recta, el longueirón vello también la tiene recta pero un poco mas ancha.

El longueirón tiene idéntica forma que el longueirón vello, pero el vello solo posee un diente cardinal en cada valva, mientras que el longueirón posee un diente central y

otro lateral en la valva derecha; en la izquierda tiene dos dientes cardinales y dos laterales, donde encajan los de la derecha

Las valvas de la navaja tienen una concha mucho más fina y frágil, las de los longueirones son más duras y gruesas.

Las navajas se suelen comercializar de un tamaño más pequeño que los longueirones, los longueirones pueden llegar a unos 20-22 cm.

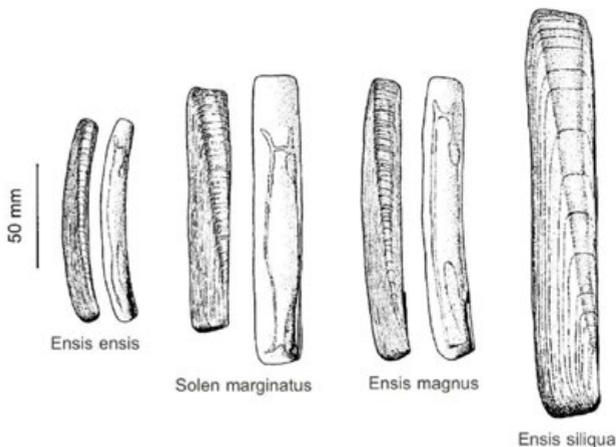
La concha del longueirón es más brillante que la de la navaja, que tiene un brillo más apagado, casi pardo.

El navallón se distingue fácilmente de las otras especies porque el ligamento de unión y la charnela los tiene situados en la mitad de la concha.

La Xunta de Galicia no reconoce que exista otro longueirón en el litoral gallego que no sea el *Ensis siliqua*, por lo que en los mercados los podemos encontrar mezclados con ejemplares de *Ensis minor*, cuyas conchas se parecen mucho y resulta casi imposible de diferenciar, algo que carece de importancia. La única forma segura para diferenciarlos sería mediante un análisis genético, como puede ser el método "DNA barcoding" que consiste en analizar las secuencias del DNA de sus mitocondrias, que varía entre las distintas especies de estos moluscos.

## Valoración nutricional

Estos moluscos se caracterizan por ser un alimento de contenido calórico moderado (entre 80-90 kilocalorías por cada 100 gramos de parte comestible), con un importante aporte de proteínas (alrededor del 12%), y bajo en grasa (2%) cuya calidad es destacable por el contenido en ácidos grasos poliinsaturados omega 3, ya una sola ración nos aporta el 30% de las necesidades diarias de este tipo de grasa. Cabe destacar su alto contenido de fósforo, una sola ración cubre el 30% de las ingestas recomendadas al día para este nutriente, así como el contenido de hierro, que por ración supone el 40% las necesidades diarias para hombres y el 25% para mujeres. Son también ricos en yodo, que es indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroidea. Una ración de estos moluscos, alcanza el 10% de las necesidades diarias de sodio, potasio y magnesio. También nos aportan una buena cantidad de vitaminas, destacando en especial la Vitamina B12, cuyo contenido de una ración supera en seis veces el requerimiento diario de esta vitamina. Además, son importantes, aunque moderadas, las cantidades de vitaminas D, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina.



## ¿Es mejor la navaja o el longueirón?

La navaja posee una carne más blanda y con un sabor más delicado, mientras que el longueirón tiene un sabor más intenso y una carne más prieta con una textura tirando a dura, crujiente, con potente sabor a mar. No hay que menospreciar al longueirón porque es un excelente producto. La elección de uno u otro dependerá de los gustos particulares y del uso culinario que se le quiera dar.

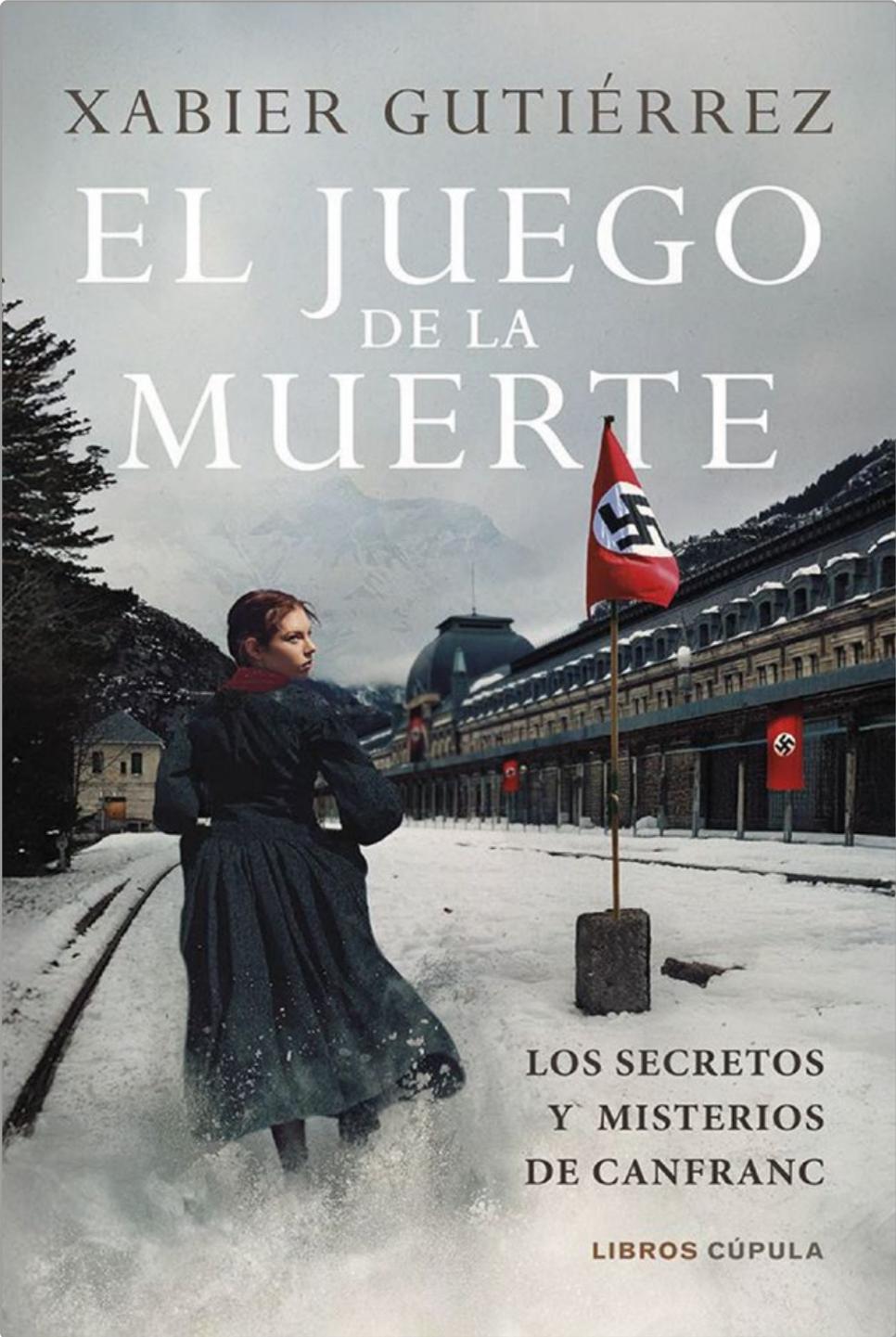
En fresco, la forma más popular de elaborar estos moluscos, es a la plancha, algunos prefieren no adicionarles ningún condimento para disfrutar de todo su sabor, otros añaden unas gotas de limón o un picadillo de ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra. Aparte de la plancha, admite otras elaboraciones como a la marinera, gratinadas, o acompañando en arroces, pastas o ensaladas. Incluso era costumbre entre los mariscadores el comer las navajas crudas, recién capturadas, aunque sería aconsejable depurarlas previamente.

La veda para estos bivalvos puede variar cada año, y mientras en algunas zonas no hay restricciones, en otras la cosecha de navaja se suele cerrar totalmente durante varios meses en invierno, época que coincide con la reproducción, que además coincide con el período que los ejemplares de navaja tienen las valvas muy frágiles y que se rompen con una gran facilidad al ser recolectadas, provocando la muerte del animal, lo que impide su depuración, por lo que son desechados. En cambio, la veda del longueirón, en la zonas que se determina, suele ser entre los meses de mayo y junio.

Estos bivalvos también se venden congelados o en conserva los cuales, salvo excepciones, suelen ser de otra especie, la *Ensis macha*, de características diferentes a las comestibles. Se importan principalmente de Argentina y Chile, y cuestan menos que las procedentes de las costas españolas, pero la calidad también se nota.

XABIER GUTIÉRREZ

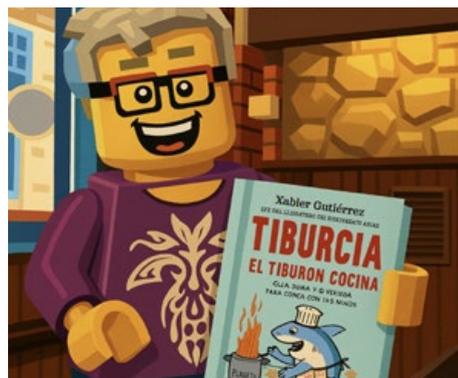
# EL JUEGO DE LA MUERTE

The background of the cover is a grayscale illustration of a snowy street in Canfranc. A woman in a dark, long-sleeved dress is walking away from the viewer, looking back over her shoulder. To her right, a red flag with a white swastika is planted in a concrete block. In the background, there is a large, ornate building with a dome and several smaller red flags with white swastikas. The scene is set in a snowy, mountainous area.

LOS SECRETOS  
Y MISTERIOS  
DE CANFRANC

LIBROS CÚPULA





pieza de Lego. Para mí es la increíble, y placentera sensación de estar creando un mundo en miniatura. pequeño y amable. Cuando estoy en plena tarea miro los personajes y les preparo todo para que ese universo en el que van a vivir sea lo más agradable posible. Que todos los detalles estén en su sitio.

Me afero a esa imagen porque en realidad me gusta refugiarme en ellos. Yo dicto las normas y me convierto en el señor de un mundo imaginario que solo existe dentro de mí. Lo hago así porque cada vez más a menudo veo que no me gusta el que habito. Que ha mutado tanto que tal vez ya no pertenezca a él.

Y no lo cuento con amargura. No es una sensación des-

agradable. A lo mejor el análisis más sencillo sería la percepción de que las cosas que ocurren a mi alrededor forman parte de un tiempo que ya no es el mío. Quizás también porque no tengo la valentía o la osadía de intentar cambiarlo.

Quien sabe.

Por eso cada vez que pongo una pequeña pieza de Lego y presiono para que no se mueva, intento en realidad alejarme más de este mundo y refugiarme en uno en el que no tenga que dar explicaciones de lo que pienso. Que tenga la libertad de opinar sin que nadie a mi alrededor me lo eche en cara. Sin que ningún individuo me haga el vacío por ello.

Un mundo sin la censura que inunda el que vivimos.

ALBOKA

Shop On Line:  
[www.albokaartesania.com](http://www.albokaartesania.com)

**ALBOKA**

Plaza de la Constitución 8-DONOSTIA  
Tf. 943 42 63 00  
[albokaartesania@hotmail.com](mailto:albokaartesania@hotmail.com)



Es alucinante. El puerro sabe a puerro, la zanahoria a zanahoria y la merluza a merluza.

Cuando es el vapor de agua el que cocina a través de su calor, el alimento no recibe influencias de ningún otro condimento y el alimento sabe a él, a lo que es.

Al tratarse de un método de cocinado tan limpio, los alimentos al vapor sientan muy bien, porque no se han cocinado con nada de grasa.

Después, si quieres, puedes aliñar el pescado con aceite crudo o un ligero sofrito.

Además es un método rápido, especialmente cuando se trata de pescado a lomos.

Yo te animo a que pruebes, te va a sorprender.

En el capítulo de recetas vas a encontrar una receta básica de pescado al vapor acompañado con verduras, pero ahora te voy a explicar brevemente cómo hacerlo.

Para cocinar al vapor has de disponer una vaporera, no creas en algo raro, se trata de una cazuela con agujeros en la parte inferior. Debajo de ella se coloca, en el fuego, otra cazuela con agua. Al hervir esa agua, el vapor subirá por los agujeros y cocinará los alimentos que coloquemos en la vaporera.

Existen diferentes tipos de vaporeras: metálicas, eléctricas y de otros materiales como la silicona o el bambú. Estas últimas son muy agradables para otros usos, pero en nuestro caso no te las recomiendo porque el olor a pescado queda impregnado en el bambú.

La técnica es muy fácil: pones la cazuela al fuego con agua y colocas la vaporera encima con los alimentos y pones la tapa. Es de vital importancia que la vaporera encaje a la perfección con la tapa y con la cazuela de abajo, para que no haya fuga de vapor.

Recuerda que el agua nunca ha de llegar a la vaporera, es el vapor el que va a cocinar el alimento, no el agua. No estamos cociendo.

Cuando se trata de pescado es conveniente que las porciones sean similares en grosor, para que se hagan a la vez y nunca poner capas sobrepuestas en la vaporera



pues unas piezas se harían más que otras. No es el caso de las verduras, pues es más fácil que pase el vapor entre ellas y, además, se pueden voltear en mitad de la cocción.

Si te apetece, puedes aromatizar sutilmente el pescado añadiendo al agua verduras, especias y hierbas, o ponerlas de cama debajo de él.

Cuando el agua rompa a hervir el pescado empezará a cocinarse e irás observando cómo va cambiando de color. En breves minutos lo tendrás hecho. Echa el primer vistazo a tu pieza a los cinco minutos y luego cada dos.

Si no lo has hecho hasta ahora te animo a que pruebes a cocinar tu pescado así.

Te va a sorprender.

On egin!

*Pescado fresco de primera calidad de la lonja a tu casa*

Pescadería Espe tu pescadería online con envío a domicilio en 24h

**ESPE**  
PESCADERÍA · ARRAINDECIA  
desde 1938

**Carol Archeli Pescadería Espe**  
Premio EUSKADI a la INNOVACIÓN COMERCIAL 2019  
Mención especial Premios Nacionales de Comercio Interior 2020  
Puesto nº12 del Mercado de La Bretxa, Donostia  
943 42 53 55 – 665 704 429



*Come sano, cocina pescado - Carol Archeli*



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

## **FINCA LA CANTERA MERLOT 2018 (D.O. NAVARRA)**

**L**a bodega Finca La Canterera de Santa Ana se encuentran emplazadas en el valle del Ebro, en el corazón de una gran terraza conocida como el "Monte de las viñas". Trabajan la viña con pasión y respeto al terruño. Mediante suaves laboreos, intensa labor manual y sin más riego que el natural de la lluvia. Buscan vinos que reflejen lo mejor de su variedad y añada.

Finca La Canterera de Santa Ana cuenta con hectáreas que están apostadas en el Valle del Ebro, las cuales son "Suelo, Moncayo y Cierzo". Sus vinos, elaborados al pié del Moncayo, al límite con la Ribera, son muy personales con un carácter muy diferenciador. Entre todos los vinos que elaboran destaca el merlot monovarietal que es la expresión del terruño de la zona. Pequeña bodega con excelentes vinos.

100% Merlot con una crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

Capa alta de color con tonalidad granate. En nariz es intenso con una gran complejidad, disfrutando de sus aromas a frutas negras, nuez moscada, ahumados y balsámicos.

En boca es elegante, tanino agradable y fresca muy característica del paraje.

Vino cubierto de tonalidad granate. Aroma intenso y complejo. Frutas negras maduras con notas ahumadas y especiadas. En boca es fino y agradable. Con cierta estructura. Taninos amables. Destaca la buena acidez característica de la finca.



VINATERIA



## **VINATERIA VINIAPOLIS** "La vinatería de Gros"

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

# EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

Para una experiencia  
gastronómica con estrella,  
la mejor agua del mundo.

*alzola*  
basque water 



**SAGARRA GASTROBAR**  
(ERMUA)

## LOS PINTXOS DEL MIÉRCOLES

Texto y fotografías:  
**Josema Azpeitia**

Jesús González saca tiempo de debajo de las piedras para componer una oferta digna de una capital



**SAGARRA GASTROBAR**  
Probaleku Plaza, 4 - ERMUA

**Tf: 943 94 68 10 - Precio de los pintxos: 2,50 €**

La verdad es que tenemos que quitarnos el sombrero ante un hostelero como **Jesús González**. Responsable de uno de los establecimientos más dinámicos de Ermua por no decir el que más, este apasionado de la cocina cuenta, sin dedicarse al 100% a su negocio, con una oferta culinaria digna de una capital de provincia que destaca por su seriedad, por su creatividad y por su variedad.

Vayamos cuando vayamos a este céntrico establecimiento nos vamos a encontrar con una oferta diferente, aunque hoy nos centraremos en **“los pintxos de los miércoles”** y es que aunque habitualmente esta sección está dedicada a un pintxo concreto, nos ha llamado la atención y hemos creído digna de ser mencionada la costumbre de Jesús de dedicar los miércoles por la tarde a los pintxos ofreciendo, cada uno de ellos, una mini-carta de cinco bocados que cambian cada semana.

Así pues, cuando recalamos recientemente en este local un miércoles de septiembre sin conocer esta costumbre nos encontramos, para nuestra sorpresa, con una carta de 5 pintxos que se mencionaban en las pantallas de sus paredes: “Rock and Roll” de costilla asada, Carrillera de ternera sobre parmentier de patata, Medallones de muslo de pollo rellenos de bacon con salsa de setas y queso, Kebab de pollo y Oreja de cerdo guisada.

Nos decantamos por la primera y la última opción, ambas impecablemente ejecutadas y cobradas al ajustado precio de 2,50 euros, y mientras las apurábamos inquirimos a Jesús González sobre la iniciativa.

“La verdad es que llevamos más de medio año ofreciendo esta opción los miércoles. El pintxo-pote de los jueves funcionaba muy bien, el fin de semana con sus raciones, bocatas y hamburguesas también, y pensé que sería una buena idea para animar los miércoles... y la gente ha respondido de maravilla. De hecho, si entras a las 7:30 de la tarde, esto parece el pintxo-pote con el bar a reventar de gente, y muchas veces se agota alguna

o alguna de las opciones”. Mientras habla, Jesús nos comenta los pintxos que está pensando para la próxima semana: “Pondré pulpo con espuma de patata, Rock and Roll de codillo de ternera, Gyozas de carne, Callos a la manera tradicional y Nigriceta” (Este último pintxo es la propuesta con la que Jesús ganó, en su última edición, el **Campeonato de pintxos de Ermua** y, además, el **Campeonato de Bizkaia**, así que los miércoles, este hacendoso cocinero no se limita a servir cinco pintxos, sino que intenta, como en todo lo que hace, dar lo mejor de sí mismo.

### Martes de tortillas

No acaba aquí, además, la oferta “especial” en miniatura de este bar, no. Por si no fuera suficiente con los “miércoles de pintxos”, Jesús también ofrece los “martes de tortillas”, elaborando **cinco tortillas de patatas diferentes** todos los segundos días de las semanas. “Al ver lo bien que funcionaba lo de los miércoles se me ocurrió dedicar los martes a la tortilla... y ha sido otro éxito” comenta, visiblemente satisfecho pero siempre desde la humildad y sin alterarse. “El martes que viene, por ejemplo, haré tortilla de patata y rulo de cabra con cebolla caramelizada, tortilla con chicharrón de Cádiz, tortilla de patata y bacalao con pimientos verdes, tortilla de parmesano con crema de trufa...” Salimos, contentos con lo comido, de Sagarra, pero nos prometemos volver un martes para disfrutar de esas tortillas... e igual hasta hacemos noche en Ermua para volver a alucinar con sus miércoles pintxeros... e incluso alargamos la estancia hasta el pintxo-pote de los jueves... y es que al igual que la roja manzana del Paraíso, el Sagarra de Ermua es una tentación a la cual es difícil resistirse !!.



*"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**

EL PRESIDENTE DE JAKITEA HABLA SOBRE NUESTRA ASOCIACIÓN Y OTROS TEMAS PARA N.D.G.

## ENTREVISTA CON XABIER ZABALETA EN EL DIARIO NOTICIAS DE GIPUZKOA

El pasado 20 de septiembre, el diario **Noticias de Gipuzkoa** publicó el suplemento **"Biharko Donostia"** que incluía en su interior una interesante entrevista con el presidente y fundador de Jakitea, **Xabier Zabaleta**. La entrevista, realizada por **Oihana Prado**, daba pie a este veterano hostelero para hablar de Jakitea y su filosofía, permitía a Zabaleta hablar sobre su historia y su experiencia como cocinero, y tocaba otros puntos de interés como la "sucursal" de Aratz que dirigen desde hace unos años en el Hotel Vison, situado en el centro de Japón, así como sus ideas acerca de la gastronomía tradicional, el fútbol, la situación actual de la hostelería...

Hemos creído interesante el ofrecer este mes, en la sección que dedicamos en todas las revistas a la Asociación Jakitea, esta completa entrevista, así que tras pedir el permiso pertinente al mencionado diario, que la ha cedido amablemente, la ofrecemos aquí a nuestros lectores... On egin !!



**Arriba:** Portada del suplemento de Noticias de Gipuzkoa "Biharko Donostia", publicado el pasado 20 de septiembre y que incluye también, como puede verse, un reportaje sobre Mamis-Etxe, el restaurante recientemente abierto por Borja Olano y Vane Pérez (Ver página 69 de este ejemplar de Ondojan.com).

**Abajo:** Un momento de relax y alegría en el local con que Aratz cuenta en el Hotel Vison (Japón)




 Biharko produktua

Xabier Zabaleta / RESTAURANTE ARATZ

# “En el ámbito gastronómico, vascos y japoneses nos parecemos mucho”



Oihana Prado

**E**l cocinero Xabier Zabaleta (Eibar, 1974) lleva más de tres décadas al frente del restaurante Aratz, junto a su hermano Iker. Acérrimo defensor de la buena cocina y del producto local, trabaja de forma incansable por preservar y difundir la gastronomía tradicional vasca, lo que le ha llevado a fundar la asociación de cocineros Jakitea y a abrir una réplica del Aratz en Japón.

► **El Aratz celebró el año pasado su 35 cumpleaños por todo lo alto, con clientes, amigos y personalidades. Más de tres décadas al pie del cañón es todo un logro en hostelería...**

► **Será que algo hemos hecho bien. El secreto ha sido trabajar duro, sin salir de la cocina, tener constancia y estar siempre pendientes del negocio. Ni cuando nos vamos de vacaciones desconectamos porque siempre hay algún tema que atender. Acabo de estar unos días de vacaciones y se ha quedado mi hermano Iker al mando, pero te mentiría si te dijera que he apagado el teléfono.**

► **¿En qué 'fregados' andan metidos ahora?**

► **En noviembre viajamos a Japón, a supervisar el restaurante que tenemos allí y andamos preparando la visita. Solemos acudir un par de veces al año para controlar que todo va bien. Hace poco se marchó el cocinero que teníamos y tenemos que formar al nuevo. En la parte positiva te diría que es una gozada trabajar con japoneses: son muy rigurosos, serviciales y trabajadores. Por encima de todo, lo que más me gusta es que son gente de palabra. En lo que respecta a la cocina, son amantes del producto local, y aunque son muy abiertos a lo moderno, son también muy tradicionales. En el fondo, vascos y japoneses nos parecemos mucho. Pero también es cierto que el hecho de ser tan exiguitos a todos los niveles, como la normativa o la higiene, hace que los tiempos a la hora de poner en marcha un negocio se alarguen mucho.**

► **El Aratz japonés echó andar en plena pandemia, fruto del entusiasmo de los japoneses por la culinaria donostiarra. ¿Cómo es aquello?**

► **Se encuentra en la municipalidad de Taki, en el complejo de Vison, una especie de parque temático de la gastronomía. Y allí crearon San Sebastian Street, una réplica de una calle de Donostia, con barandilla de La Concha y todo, y por supuesto con sus bares de pintxos y sus restaurantes donde están el Aratz, el Urola y el Zazpi.**

► **Hace unos años, quién le iba a decir que iba a abrir un negocio en tierras niponas...**

► **Ni se me pasaba por la cabeza, porque hace unos años lo de volar era impensable para mí. Tal era mi fobia que ni siquiera cuando me casé cogí un avión. Y ahora ya me ves, cascándome dos o tres vuelos de 12 horas al año.**

► **Defiende la cocina sin tonterías, cocina tradicional con buen producto. ¿Qué optima de**

**la gastronomía que da más importancia a los premios que al comensal?**

► El tema de las guías, los premios y demás promueve que la gastronomía siga una misma línea y eso hace que se pierda la "carisma" (encanto). Nosotros creemos en la identidad, en lo auténtico y en el producto local de calidad. Si voy a comer una ensalada de bogavante, quiero que el protagonista absoluto sea un buen bogavante de aquí de 600 gramos y que lo acompañe sea una buena lechuga de Aroa, por ejemplo. Y eso es lo que defendemos en nuestro negocio. Los turistas que vienen al Aratz se sorprenden con el tamaño de nuestras raciones, porque están acostumbrados a platos más minimalistas.

► **La defensa de nuestra cocina y de nuestro producto fue, precisamente, lo que le llevó en 2009 a fundar la asociación Jakitea.**

► Era y sigue necesario que exista. En aquella época apenas se hablaba de producto local, ni se daba valor a los platos de toda la vida. Hoy en día, gracias a jornadas y concursos gastronómicos se están recuperando y potenciando esas recetas de toda la vida, pero no es suficiente, porque cada vez quedan menos restaurantes de cocina tradicional. La defensa de la mal llamada Alta Cocina ha promovido que la cocina tradicional quedara en un segundo plano y yo tengo claro que solo hay dos tipos de cocina: la buena o la mala. Y luego hay otra pata que no debemos olvidar y que es fundamental: los productores, que son el inicio del eslabón de la gastronomía. Jakitea nace para que no se pierda la buena cocina y por eso una de nuestras principales actividades es potenciar nuestra culinaria también fuera de Euskadi, llevando nuestras chuletas, el txakoli de Getaria o el queso Idiazabal a Cádiz o Burdeos. Estoy contento de todo lo que estamos logrando de la mano de Jakitea y todos sus colaboradores, pero nos gustaría contar con una mayor implicación de las instituciones.

► **Dirige el restaurante junto a su hermano Iker. ¿Cómo define su relación? ¿Se echan los trastos a la cabeza?**

► Como hermanos que somos, cuando nos tenemos que decir las cosas no nos llamamos. Pero siempre tengo presente que aprendí a cocinar gracias a él; Iker ha sido mi mentor. La base me la dio él y después me he ido curtiendo, aprendiendo por mi cuenta, saliendo fuera. Somos muy distintos, pero nos complementamos a la perfección. Y luego están mis hijos (Aitor y Naddi) y mis sobrinos (Eider y Aitor), que son lo mejor que me ha pasado últimamente, porque uno de los grandes problemas que tenemos en el sector es el de la falta de personal. Estoy muy orgulloso de que quieran trabajar en el Aratz, independientemente de que estudien y se busquen otro futuro. Es muy bonito trabajar con ellos, aunque les dejo muy claro que en casa soy su padre, pero aquí soy su jefe (risas).

► **¿Cuál es su primer recuerdo asociado a la cocina?**

► Yo era el peor estudiante del mundo, hasta el punto de que me echaron del instituto. Me metí en la hostelería porque no tenía otra cosa mejor, y me pasé un verano en el rincón de las patatas fritas. Ahí empezó a picarme el gusanillo por cómo se preparaba una salsa verde o unas kokotxas, y me quedé fascinado. Además, vi que en la cocina había orden y jerarquía y como era un chaval bastante rebelde aquello me vino muy bien.

► **¿Se considera más de Eibar o de Donostia?**

► Soy un eibararra con corazón de donostiarra. Me fui de Eibar con 7 años, pero siempre que puedo voy para estar con los amigos



El trabajo que desempeña Xabier en el restaurante va más allá de cocinar, aunque sin duda sigue siendo una de sus grandes pasiones. **ARNATZ ELIBAR**



En un año "difícil" para Xabier Zabaleta, tener cerca a sus hijos Naddi y Aitor ha sido una de las mejores cosas que le han pasado. **ARNATZ ELIBAR**

"No te voy a negar que me encuentro cansado. Este ha sido uno de los años más duros de mi carrera"

"¿Cómo vamos a pagar mejores sueldos si las cuentas no dan y pagamos tantos impuestos?"

"La cena del 19 de enero es el servicio que más nervioso me pone, porque es la noche más importante del año"

"El secreto ha sido trabajar duro, tener constancia y estar siempre pendientes del negocio"

"El auge de la alta cocina hizo que la cocina tradicional quedara en un segundo plano"

y la familia. Por otra parte, Donostia es la ciudad más bonita del mundo y cada vez que estoy fuera de Euskadi saco mi orgullo donostiarra. Y no solo eso: se me ponen los pelos de punta cuando escucho la Marcha de San Sebastián.

► **Confiese, ¿es más de la Real o del Eibar?**

► Soy de la Real y también, por supuesto, del Eibar.

► **¿Sale en alguna tamborrada?**

► Solo he salido una vez porque la víspera y el día de San Sebastián son días de trabajo intenso en el restaurante. De hecho, la cena del 19 de enero es el servicio que más nervioso me pone porque es la noche más importante del año y no puedo fallar.

► **Lleva toda una vida dedicado con pasión a los fogones... ¿Ha perdido ilusión por su profesión con el paso de los años?**

► No te voy a negar que me encuentro cansado. Este ha sido uno de los años más duros de mi carrera. No tengo ganas de pelear ni de tocar puertas que no se abren. Trabajamos muchísimo y pagamos demasiados impuestos. ¿Cómo vamos a mejorar los sueldos del personal si las cuentas no dan? Las instituciones deberían volcarse más con nuestro sector, sobre todo con negocios familiares que llevan tantos años y esfuerzo a sus espaldas. Otro escollo es que tras la pandemia, la gente se ha vuelto más exigente e impaciente. Si ha habido alguna luz en estos últimos meses han sido los chavales, mis hijos y sobrinos.

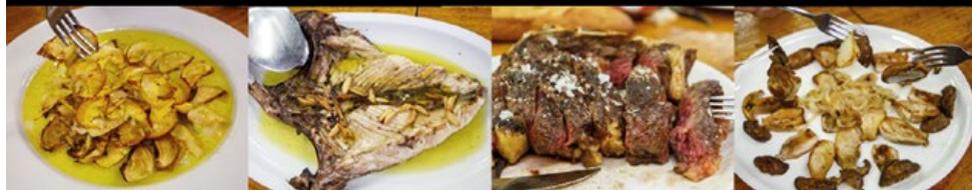
► **¿Cómo le gustaría jubilarse?**

► No pienso en la jubilación, pero a veces me planteo irme a una borda a Ituren y montar una quesería. Al menos las ovejas no se quejan (risas). ■

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



**SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

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

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



## LA COQUETA SE VISTIÓ DE GALA EN BENABARRE

**L**a "Coqueta" (no confundir con "croqueta" o con "cocleta" es, sin duda, el producto más emblemático y más querido de la preciosa localidad de Benabarre, enclave situado en el prepirineo oscense, cerca de Barbastro..

Es éste un producto típico del norte de Huesca que en este municipio adquiere un carácter muy local por sus características especiales y su elaboración singular, que data del año 1846 y que ha permanecido hasta nuestros días adquiriendo un protagonismo que nadie hubiera imaginado en el siglo XIX gracias a la "Festa de la Coqueta" que viene celebrándose en este municipio desde el año 2006 y que este año ha cumplido su 18ª edición tras 20 años de celebración ininterrumpida salvo los dos años de la pandemia.

### Producto de aprovechamiento

La coqueta, al fin y al cabo, es un producto de aprovechamiento creado por el ingenio humano de la zona para no desperdiciar ni un gramo del versátil cerdo en el momento de la matanza dando utilidad hasta a su sangre. Y si en nuestro entorno este aprovechamiento se tradujo en su día en nuestras apreciadas morcillas, buzkantzas o mondejús, o en preparaciones como la pikatxa o el txuri ta beltz de Baztan, entre otras, en la zona de la Ribagorza se creó la coqueta o torteta, una especie de rosquilla elaborada con la sangre del cuto y otros ingredientes como manteca, pan, caldo, anís, pimienta...

Como en todas las elaboraciones populares, la receta cambia de pueblo a pueblo e incluso de barrio a barrio pues hablamos





de un producto que se hacía en casa y todavía existen generaciones de mujeres, conocidas como mondongueras, que elaboraban en sus hogares esta preparación que luego tenía todo tipo de utilidades, y es que la coqueta puede comerse sola bien sea hervida o asada a la brasa, puede dejarse enfriar y degustarse cual si fuera una galleta, puede echarse al cocido, recién hecha se come frita con huevos, hay quien la prepara con arroz e incluso hay quien se come directamente la masa sin haber sido todavía cocinada... resulta curioso que un producto tan simple, económico y primitivo pueda tener tantos y tan diversos usos.

En el caso de Benabarre, la coqueta mantiene una característica secular que la hace diferente: la realización de un agujero en su parte central que se utilizaba tradicionalmente para dejarlas secar en el desván de la casa y disponer de ellas el mayor tiempo posible. Aunque ya casi nadie hace esto, la coqueta local mantiene ese "zulo" que la hace única.

### Una fiesta breve e intensa

La coqueta se elabora en todas las carnicerías del municipio, pero fue el propietario de la Carnicería Ribagorza, Jose Mari Prior, quien tras 33 años de actividad chacinera tuvo la feliz idea de organizar una fiesta alrededor de la misma. Así, en 2006 se puso en marcha la "Fiesta de la coqueta", que tiene lugar todos los años el último viernes de agosto. Con el paso de los años, Jose Mari y el Ayuntamiento de Benabarre, que desde el inicio apoyó abiertamente la iniciativa, han ido implicando a una ingente cantidad de personas, establecimientos y productores que han convertido esta fiesta en una brevísima pero muy intensa celebración que se desarrolla en tres horas y en la que, además de ofrecerse cientos de Coquetas, son también degustadas docenas de tapas ofrecidas por los bares y restaurantes de la localidad a precios populares. En conjunto, una fiesta que no debería perderse ningún amante de la gastronomía popular.





**Quesería Benabarre.** Una de las joyas del valle. Dirigida desde 1994 por Juan José Baró y Pilar Marqués, en esta factoría del buen gusto elaboran día a día un queso de cabra untuoso y sávido que refleja a las mil maravillas el carácter de la tierra y los pastos que rodean la quesería. De hecho, incluso elaboran una versión con romero que todavía recoge un registro aromático aún más potente de su entorno, aunque su queso "convencional" es el más vendido y apreciado, tanto por el público local como por los miles de turistas que tras visitar el Pirineo paran en la tienda de Juanjo y Pili. Esta pareja también elabora una longaniza con queso en colaboración con Luciano y Oti Antón (Ver fotografía superior en pág. 36), actuales responsables de la carnicería Ribagorza y elaboradores de coquetas.



**Más allá de la Coqueta.** Benabarre cuenta con varios tesoros gastronómicos, siendo uno de ellos sus restaurantes. En el **Restaurante Delgado, Ismael Playán** alterna una una carta informal con pizzas y platos de picoteo con una propuesta más gourmet, ya que este miembro de la quinta generación familiar al cargo del negocio cuenta con varios años de labor en El Celler de Can Roca, formación académica en varias escuelas, labores como profesor de cocina... Por otra parte, el matrimonio formado por **David Grasa y Verónica Castellón** ofrece, en su **Restaurante Arp**, una cocina tradicional y de proximidad mostrando un gran respeto por los productos y platos locales y haciendo hincapié, sobre todo ahora, en otoño, en la cocina de la caza y las setas.



Varios momentos de la "Festa de la Coqueta": **Jose Mari Prior**, carnicero jubilado, mostrando a las nuevas generaciones cómo elaborar el preciado producto, una vista matinal de la preciosa villa de Benabarre, los responsables de la **bodega Sers** sirviendo el "avituallamiento líquido" de la fiesta, el público esperando la realización de las coquetas y los responsables de la chocolatería local, **Chocolates Brescó**, ofreciendo la "tapa" más dulce en un día en el que prevalece el sabor salado. En la foto principal, abajo a la izquierda, **Luciano Antón**, responsable actual junto con su mujer, Oti, de la **Carnicería Ribagorza**, acoplado de **Eric Marqués Blanco**, vecino de la localidad implicado al 100% con su cultura y su gastronomía.

ASADOR ERRETEGIA  
**KATTALIN**



**Betiko euskal sukaldaritza** Cocina vasca tradicional



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

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



**Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.**

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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





## SEIS PROPUESTAS PARA UNA ESCAPADA ENOTURÍSTICA OTOÑAL EN LAGUARDIA

El otoño, esa estación melancólica y vibrante a la vez, nos invita a descubrir un rincón muy especial. Un paisaje de ensueño, salpicado de viñedos que se extienden hasta donde alcanza la vista, donde el tiempo parece detenerse para saborear cada instante. En el corazón de esta tierra, se alza majestuosa Laguardia, una villa amurallada que, suspendida sobre un cerro, nos seduce con su encanto medieval. Perteneciente a la distinguida Asociación de Pueblos Más Bonitos de España, esta joya nos promete un viaje inolvidable, y más allá de perderse en su laberinto de callejuelas, existen seis experiencias que lo elevarán a una categoría excepcional.

### 1. El Pórtico de Santa María de los Reyes

En las entrañas de la iglesia de Santa María de los Reyes, una de las dos parroquias de Laguardia, se esconde un tesoro inigualable: su pórtico policromado del siglo XIV. Un arco gótico de cinco arquivoltas que se alza como un lienzo de piedra tallada, presidido por la imagen serena de la Virgen de los Reyes. La exquisita decoración, una sinfonía de figuras humanas —vírgenes, profetas, apóstoles— y motivos vegetales, narra un relato que el tiempo no ha podido borrar. La Oficina de Turismo local, consciente de su valor, organiza una visita guiada que culmina con un espectáculo de luz y sonido, 'El Pórtico de la luz', una experiencia multisensorial que proyecta un nuevo esplendor sobre esta joya del pasado.

### 2. La Torre Abacial

Dominando el horizonte, la Torre Abacial se alza con la nobleza de una fortaleza. Esta imponente torre-campanario, que antaño defendió las murallas occidentales de la villa, es un testimonio de dos épocas constructivas. Su base de finales del siglo XII nos habla de un románico de transición, mientras que las ventanas de los pisos superiores, del siglo XIII al XIV, nos revelan una evolución en su estilo. Se cree que pudo pertenecer a un antiguo monasterio, y a sus pies, un aljibe de aguas pluviales.

### 3. El Estanque Celtibérico

Bajo la superficie de la villa, un secreto milenario aguarda: el Estanque Celtibérico. Construido hace 2.100 años



para almacenar el agua de un manantial, es considerado el mayor depósito de agua de la Edad de Hierro en Europa. Sus muros, que alcanzan los tres metros de altura, y su vasta capacidad, de 300.000 litros, son una prueba de la ingeniería ancestral de los habitantes del cercano poblado de La Hoya. Hoy, un Centro de Interpretación permite sumergirnos en la fascinante historia de esta estructura hidráulica.

#### 4. La Bodega 'El Fabulista'

Bajo el Palacio de los Samaniego (s. XVII) —donde nació y vivió el fabulista Félix María Samaniego— guarda cobijo la más especial de las 300 cuevas-bodega que horadan el subsuelo de Laguardia: El Fabulista. A 7 metros de profundidad,



sigue elaborando vinos de forma tradicional... y lo muestra de una manera singular: con una 'Visita de Fábula' entre fábulas y cuentos eróticos de dos personajes que recrean al mismísimo Fabulista y a su esposa, Manuela Salcedo. Esta visita teatralizada, la más especial de la bodega, se realiza los sábados tarde, a las 17:30 y 19:00 horas.

#### 5. El Museo del Vino Villa-Lucia y su 'Experiencia 4D' 'En tierra de sueños.'

A las afueras de Laguardia, es el primer Museo del Vino del mundo 100% inclusivo en lengua castellana. Un lugar pensado para todos, donde conocer, sentir, oler, ver y degustar el vino con los 5 sentidos, con un recorrido que mezcla artesanía con las tecnologías y efectos más vanguardistas,





de forma accesible e inclusiva. Allí tocaréis cepas y sarmientos, descubriréis la actividad del tonelero y los tipos de madera para fabricar barricas... A lo largo del recorrido, realizaréis una cata virtual, jugando a descubrir los aromas, colores y sabores del vino; y hallaréis estaciones táctiles etiquetadas en braille. El Museo ofrece, además, la experiencia en 4D 'En tierra de sueños', un original cortometraje, incluso, con más de 18 premios cinematográficos internacionales, en el que un Vinfo (duende del vino) invita al público a conocer el patrimonio, tradición y cultura de Rioja Alavesa. Realizado con las técnicas de domótica más novedosas y cámaras estereoscópicas de captura de movimiento, así como un montaje que aúna la imagen real con la generada por ordenador (animación) y con efectos sensoriales.

## 6. La experiencia Km.0 de un Asador Vintage

El complemento culinario a la visita a Laguardia tiene

como escenario el Asador Villa-Lucía, primer restaurante Km.0 de la D.O. Ca. Rioja, acreditado y homologado por el movimiento internacional Slow Food y que cuenta con un Solete Repsol. El lugar ideal para disfrutar de la mejor enogastronomía tradicional vasco-riojana con toques de innovación. Un innovador espacio gastronómico inspirado en las raíces de la cocina local y las recetas tradicionales de Luchy Santamaría. El comedor principal, de decoración vintage industrial, ofrece platos tan tentadores como: "Patatas o pochas a la riojana", "Carpaccio de novilla con lascas de Idiazabal y helado de aceite AOVE Km. 0", "Lomo de bacalao de Islandia a baja temperatura a la riojana", "Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos asados al sarmiento y patatas fritas de Álava" o "Chuletillas de corderito lechal al sarmiento", así como una gran variedad de postres caseros. Todo ello maridado con los mejores vinos de la D.O. Ca. Rioja.



Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak



*sagardoa dastatu,*

**... BEREZIARTUAZ**

*Gozatu!*



# UDAZKENEKO ESKAINTZA

## ¿Qué te ofrece nuestra

### ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

#### Una comarca... cuatro pueblos !!

**EZKIO-ITSASO:** El Caserío-Museo **Igartubeiti**, además de sus **visitas guiadas** ofrecerá durante estos meses una variada programación que incluye **encuentros intergeneracionales**, exposiciones y la proyección de un **cortometraje**. Y, como cada año, no faltará una de sus citas más esperadas: la **Semana de la Sidra**, que se celebrará **del 8 al 18 de octubre** (ver páginas 40 a 42 de esta misma revista).

**LEGAZPI:** Experiencia sin igual en la **Ferrería de Mirandaoia**, que recibirá durante estos meses, además, la visita de **Olentzero y Mari Domingi**. También podrás disfrutar de visitas guiadas a **Chillida Lantokia**, a la **escuela de los años 50** y a la **vivienda obrera**, entre otras propuestas que te transportarán al pasado industrial. Y en el **Picadero de Ormazarreta** podrás iniciarte en la **equitación** o pasear a caballo.

**URRETXU:** El alto de **Santa Barbara**, accesible en coche, es el mejor lugar para subir a la cumbre de Irimo... o para sentarte en el nuevo **banco gigante**, que además de ofrecerte una vista sin igual, sorprenderá a tus amigos. En Santa Barbara, además, encontrarás una excelente **zona de esparcimiento** con bar-restaurante, albergue, parque infantil... Y del 27 de octubre al 2 de noviembre se celebrará la **XXXVII Semana de Mineralogía y Paleontología**.

**ZUMARRAGA:** Antio / La Antigua, la "Catedral de las ermitas" acogerá como cada año, durante septiembre, el **Ciclo de Música Antigua**. Además, desde la **Azoka** (plaza del mercado) podrás acceder a diferentes rutas a pie que invitan a descubrir el municipio. Más información: [www.zumarragaturismo.com](http://www.zumarragaturismo.com)



Legazpi



Zumarraga



Ezkio-Itsaso

Urretxu



# UROLA GARAIAN

## comarca este trimestre?

### UDAZKENEAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

#### Agenda de actividades para este otoño

IRAILA / SEPTIEMBRE

#### **Igandea 7, Domingo**

Artzain Eguna - Legazpi

#### **Larunbata 13, Sábado**

Folklore jaialdia - Urretxu

#### **Irailak 12-14, Septiembre**

Agorreko Santikutzak - Legazpi

#### **Irailak 19-22, Septiembre**

Santa Anastasia Jaiak - Urretxu

#### **Larunbatak, Sábados**

Antioko XLIII Musikaldia

Antioko Baseliza, Zumarraga

#### **Irailak 19 - Urriak 5, (19 sept.-5 oct.)**

Erakusketa: "Iraganera itzulera, objektuak gizartearen isla". Fabrika museo, Legazpi  
Ostiralak: 18-20h; Larunbatak: 11:30-13:30 eta 18-20; Igandek eta jaiak: 11:30-13:30

#### **Larunbata 27, Sábado**

Gure aiton-amonen bizimodua ezagutu!  
1950eko hamarkadako eskola eta langileen etxebizitza 11:30, Legazpi. 943 730 428

#### **Larunbata 27, Sábado**

Kirikoketa erritmotik txalapartara.  
(16:30). Igartubeiti, Ezkio. 943 725 107

#### **Igandea 28, Domingo**

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)

Legazpi 943 730 428

Lenbur-Ezpataren misterioa (11:30)

Euskal Burdinaren Museoa.

#### **Igandea 28, Domingo**

URRIA / OCTUBRE

#### **Larunbata 4, Sábado**

Kontzertua- XLIII. Antioko musikaldia (18:00h). Igartubeiti baserria, Ezkio.

#### **Urriak 5, 19, 25, Octubre**

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)  
Legazpi 943 730 428.

#### **Urriak 8-18 (8-18 de octubre)**

Sagardo Astea Igartubeitin  
(Ikus 40-42 orr.)

#### **Larunbatak 11, 18, Sábados**

Bisita konbinatua: Igartubeiti +  
Fabrika Museoa

Erreserbak: 943 730 428/943 725 107

#### **Igandea 19, Domingo**

(Ondarearen Europako Jardunaldiak)

Bisita: Chillida Lantoki, Legazpi.

11:00. Erreserbak: 943 730 428

Bisita: Langileen Etxebizitza, Legazpi.

12.30. Erreserbak: 943 730 428

#### **Urriak 27 - Azaroak 2 (27 oct.-2 nov.)**

37. Mineralogia eta Paleontologia Astea  
Urretxu.

AZAROA / NOVIEMBRE

#### **Larunbata 8, Sábado**

Laburmetraia: Zinema eta Landa Eremuko  
Emakumeen Ziklo Nazionala. (17:00h)

Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

#### **Larunbata 15, Sábado**

Latxa artilea. (16:30h)

Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 725 107

#### **Larunbata 29, Sábado**

Eguberri magikoa: sagar, ipuin eta

ikatz artean. (Igartubeiti Baserria goizean +  
Euskal Burdinaren Museoa eta Mirandaola  
arratsaldean. 943 730 428/943 725 107

#### **Asteburuetan (Fines de semana)**

Mari Domingi eta Olentzero Mirandaolan  
Euskal Burdinaren Museoa eta  
Mirandaolako Burdinola, Legazpi  
(10:00-19:00) Erreserbak: 943 730 428

#### **Asteburuetan (Fines de semana)**

Bisita: Ikasi, jolastu eta amestu Legazpin.  
Aiton amonen eskola + Euskal Burdinaren  
Museoa eta Mirandaolako Burdinola, Legazpi  
(16:30) Erreserbak: 943 730 428



#### INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

Urola Garaiko turismo Bulegoa / Of. Turismo Urola Garaia

943 72 20 42 / whatsapp 688 64 05 34

turismobulegoa@urolagaraia.com

UROLAGARAIA  
SERENDIPIA

EUSKADI  
BASQUE COUNTRY

HAIN  
GIPUZKOA

# La vida en el pasado

## SEMANA DE LA SIDRA EN IGARTUBEITI



**Texto y fotografías:**  
**Igartubeiti Baserria - Museoa**

**E**n octubre el Caserío Museo Igartubeiti revive el proceso original de producción de la sidra vasca, este caserío de mediados del siglo XV, ubicado en Ezkio-Itsaso y dotado con un original lagar, nos permite conocer de cerca la vida y costumbres del pasado.

### Contexto histórico y arquitectura

El caserío Igartubeiti se construyó a mediados del siglo XV y fue ampliado en el siglo XVII debido a la llegada del maíz americano para construir un secadero. En la década de los 90 el caserío vivió un largo proceso de restauración por parte de la Diputación Foral de



Gipuzkoa y en 2001 se abrió como Caserío Museo.

El corazón del caserío es un enorme lagar de madera, una espectacular estructura de madera de roble que se utilizaba para la producción de sidra. Este edificio es testigo vivo de la arquitectura agraria vasca y de su modo de vida.

### ¿Qué es la Semana de la Sidra?

La Semana de la Sidra se celebra todos los años en octubre y es una de las actividades estrella del Caserío Museo Igartubeiti. Es el único momento del año en el histórico lagar del caserío para ver prensar en directo la manzana. Esta actividad es una gran oportunidad para vivir directamente la elaboración de la sidra de manera tradicional.

### Programa de actividades

**Prensado tradicional de la sidra:** Se realiza a las 11:30 entre semana y los fines de semana a las 12:00.



Igartubeiti Caserria

## GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

**BASERRIKOAK** Caseros  
**ZEREALDUNAK** Cereales  
**OPIILAK** Bollos  
**BIOLOGIKOAK** Biológicos  
**BAGETAK** Baguettes  
**TXAPATAK** Chapatas

Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.  
50 ogi motatik gora duzu aukeran.  
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.  
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain





### Visitas teatralizadas, Kirikoketa y txalaparta:

Los días 11, 12 y 18 de octubre se ofrecerán visitas teatralizadas antes del prensado y después tendremos una actuación de kirikoketa y txalaparta.

### Otras actividades:

- Exposición de variedades de manzana
- Nuevas exposiciones temporales
- Los sábados 11 y 18 de Octubre a las 17:00 visita a la Zona de Fábrica de Legazpi de la mano de Lenbur y Urola Garaia Turismo (en castellano y gratuito)

**¿Quieres completar la experiencia?:** Posibilidad de comer en una sidrería de la mano de la empresa Sagardoa Route

### CONSEJOS PRÁCTICOS:

**Inscripción:** todas las actividades cuentan con plazas limitadas por lo que es necesario reservar con antelación.

**Puntualidad:** estos días la afluencia de gente en el caserío es mayor de lo habitual, por lo que se ruega puntualidad y llegar con tiempo.

La Semana de la Sidra es una experiencia única que une tradición, patrimonio, cultura y gastronomía, ven en octubre a Igartubeiti y vive cómo la sidra une pasado y presente.

### MÁS INFORMACIÓN:

Igartubeiti Baserri Museoa. Ezkio bidea, z/g, Ezkio. 943 722 978/943 725 107 - [www.igartubeitibaserra.eus](http://www.igartubeitibaserra.eus)

  
segura  
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

[www.segurairratia.eus](http://www.segurairratia.eus)

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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



## La tortilla de patatas del Zabaleta, elegida la mejor de España en un certamen en Málaga

La marca donostiarra se corona con la mejor tortilla de España tras un certamen multitudinario y con votación popular

Málaga ha acogido la primera edición de "The Best Tortilla 2025", un certamen que reunió a más de 60.000 personas y a 16 destacados locales de toda España. La tortilla del Zabaleta fue la gran vencedora, elegida por votación popular como la mejor del país.

Su éxito se basa en una receta cuidada y reconocible desde hace más de 40 años, elaborada con un innovador preparado de patata pochada que destaca por su sabor, textura y respeto a la tradición. Un reconocimiento al trabajo sostenido y a una propuesta gastronómica fiel al producto y la autenticidad.



### ¿Donde encontrarnos?

- 📍 José Arana Kalea, 16 (Obrador)
- 📍 Calle Zabaleta, 51
- ☎ 641 550 318 / 843 640 108

También nos podrás encontrar en establecimientos colaboradores que dispongan del logo oficial de la Tortilla del Zabaleta

# NATALIA GARCÍA ZAMORA, GANADORA DEL CONCURSO FOTGRÁFICO DE LA A.V.G.

**L**a Academia Vasca de Gastronomía anuncia dio a conocer el pasado 30 de septiembre el fallo del jurado del Concurso de Fotografía "Sukaldaritz Argazkitan", realizado en colaboración con la Escuela de Fotografía Black Kamera, certamen convocado con el objetivo de promocionar y difundir la riqueza y diversidad de la gastronomía vasca.

Tras recibir un notable número de obras de gran calidad, el jurado ha premiado a las siguientes participantes:

**1er Premio: Dña. Natalia García Zamora** con su obra "Espelette".

**2º Premio: Dña. Carmen Buedo Jiménez** con su obra "Lemon Grass".

**3er Premio: Dña. Reyes García** con su obra "Mantilla".

El jurado ha estado compuesto por el fotógrafo Mikel Alonso, el cocinero Fernando Canales, María del Mar Churruca (Presidente de la AVDG) y Juan Manuel Garmendia (Vicepresidente de la AVDG), quienes han valorado la creatividad, originalidad y calidad técnica de las obras presentadas.

Las fotografías premiadas y seleccionadas, que se muestran en estas páginas, se encuentran asimismo publicadas en la web oficial de la Academia Vasca de Gastronomía: [www.academiavascadegastronomia.com](http://www.academiavascadegastronomia.com).



**Sobre estas líneas:** La fotografía "Espelette", obra de Natalia García Zamora, primer premio del concurso.

**En la página siguiente:** Las fotografías galardonadas con el segundo y el tercer premio: "Lemon Grass", obra de Carmen Buedo Jiménez y "Mantilla", presentada por Reyes García.



El primer premio, dotado con 200 euros y un delantal de la AVDG, ilustrará además la tarjeta navideña oficial de la Academia. El segundo y tercer premio recibirán 150 y 100 euros respectivamente, además de un delantal conmemorativo.

La entrega de premios tendrá lugar el lunes, 6 de octubre a las 10:30 horas en la sede de la Academia Vasca de Gastronomía (AVDG), situada en C/ San Vicente, 8, Planta 11, Dpto. 6B, Edificio Albia 1, (Bilbao).

Con este concurso, según reza la nota de prensa que ha distribuido la entidad organizadora junto a la comunicación del fallo del jurado, "la AVDG reafirma su compromiso con la difusión y salvaguarda del patrimonio culinario vasco, impulsando la creatividad en torno a la gastronomía y fomentando el vínculo entre cocina, cultura y arte".



# KOSTA AROA, PREMIO JAKITEA AL PRODUCTOR

**E**ste año, en los Premios Jakitea destacó un productor que habitualmente ofrece a los presentes gildas, verduras, piparras... cultivadas en Getaria en ecológico: Hablamos de **Jaime Burgaña**, responsable de **Kosta Aroa**, un marinero que decidió quedarse en tierra firme y dedicarse a lo que hacía su abuelo: cultivar la tierra y, sobre todo, cuidarla.

Esta condición "especial" de Jaime Burgaña en la fiesta que se celebró en la **sidería R. Zabala** es por un buen motivo, ya que este especialista en horticultura fue este año el premiado dentro de la categoría "**Premio al mejor Productor**". Burgaña, por lo tanto, está de enhorabuena tras una trayectoria que supera ya las tres décadas dedicado a cultivar, aprender, experimentar, vender, educar...

"No es fácil la producción ecológica. A pesar de que hay una conciencia, muchas veces se queda en eso, conciencia. Y es que la producción ecológica, desgraciadamente, sigue resultando cara y no se cobra lo que se debería cobrar. Una lechuga cultivada en ecológico, por ejemplo debería de valer alrededor de los 5 euros... ¿Está dispuesta la gente a pagar ese precio?"

Jaime Burgaña, ilusionado por haber sido seleccionado por Jakitea, no puede evitar recordar sus inicios, cuando tuvo el buen criterio de apostar por el guisante de lágrima, esa pequeña y deseada perla verde cuyo cultivo había existido pero se había dejado de llevar a cabo. "Cuando hace unos 30 años me planteé cultivar en ecológico y estuve mirando con un ingeniero si había mercado para ello, empezamos a interesarnos por el guisante de lágrima. Y nos dimos cuenta que en los restaurantes viejos lo habían conocido, que en el mercado de Zarautz se vendía en su día, que hubo un productor en Igeldo que también lo cultivaba... al final nos lanzamos y apostamos fuerte por el guisante", comenta Jaime.

Recuerda nuestro entrevistado que el inicio no fue fácil. "Cualquiera no podía pagar los precios que suponía un producto ecológico tan delicado. Empezamos con **Argiñano**, también se lo vendimos a **Elkano**... pero lo que marcó la diferencia fue el empezar a tratar con **Martín Berasategui**. Para él también era una novedad el mercado ecológico y se interesó un montón por nuestro trabajo. Y no solo nos cogía guisantes, también nos animó a plantar vaina, tomate... la relación con Martín Berasategui fue excelente, en algunos momentos casi en exclusiva, y fue como un hermano para mí. Luego la producción se fue abriendo y vinieron otros como **Arzak**, **Pedro Subijana**... con todos ha habido una buena relación y todos hemos aprendido de todos".

Hoy en día Kosta Aroa produce una amplia línea de vegetales, así como conservas de habas repeladas, pochas... En estos últimos tiempos han empezado a darle duro a la piparra estilo Ibarra y admite Jaime que todavía "sigue aprendiendo... y soñando que algún día, en vez de verse sus verduras como relleno o acompañamiento, pase al revés, que el ingrediente principal del plato sean las verduras y que el resto, el rodaballo, la txuleta... sea el acompañamiento".



# PRODUCTOS AUTÉNTICOS Y DE MÁXIMA CALIDAD PARA COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN

En Aurki, seleccionamos cuidadosamente los mejores ingredientes y especialidades del mercado para que ofrezcas **una experiencia gastronómica única a tus clientes:**

- ✓ Deliciosos **productos del pato Aurki**, ideales para recetas de alta cocina.
- ✓ **Anchoas de Santoña La Machina**, puro sabor del Cantábrico al máximo nivel.
- ✓ La inigualable **Sal de Añana**, sabor y tradición centenaria.
- ✓ **Cascajares**, platos elaborados con la máxima calidad y tradición culinaria.
- ✓ La excelente 5ª gama de **Lumagorri**, pollo de caserío vasco listo para disfrutar.
- ✓ **Zumos ecológicos BIO-K**, salud y frescura en cada sorbo.
- ✓ Exclusivos **vinagres Forvm y El Majuelo**, matices que transforman tus platos.
- ✓ Las reconocidas **Conservas Dantza de Navarra**.
- ✓ **Aceitunas premium Sarasa**, sabor auténtico.
- ✓ **Pastas De Cecco**, la esencia de Italia en tu mesa.
- ✓ Aromática **Pimienta de Espelette**, un toque único.
- ✓ Los mejores **arroces Illa de Riu**, tradición y calidad.
- ✓ **Trufas y hongos Arotz**, el sabor más exquisito de la tierra

Confía en una **selección pensada para tiendas de alimentación** que buscan diferenciarse por su excelencia.

DESCUBRE TODO  
NUESTRO  
CATÁLOGO  
Y LLEVA  
TU NEGOCIO  
AL SIGUIENTE NIVEL



PRODUCTOS DEL PATO  
ALIMENTOS SELECTOS

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

# COMER EN GIPUZKOA

## ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

### ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 00 59 22



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

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

### ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

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



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

## ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

### ALTZO

HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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

## TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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

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

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

**ZARTAGI****COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO****BALIARRAIN**PLAZA DE BALIARRAIN  
943 78 87 10  
[www.zartagi.eus](http://www.zartagi.eus)  
[info@zartagi.eus](mailto:info@zartagi.eus)

El joven **Diego Sorarrain** ha dado nueva vida a este acogedor Ostatu situado en **uno de los pueblos y entornos más bonitos de Gipuzkoa**. Dotado de una experiencia que le ha llevado a trabajar en algunos de los mejores restaurantes del mundo en Noruega, Dinamarca y Chile, Diego muestra aquí su cara más tradicional practicando **una cocina de mercado elaborada con productos que adquiere personalmente en los mercados de Ordizia y Tolosa**, y que se refleja en dos menús (del día y de fin de semana) con propuestas que muchas veces no vuelven a ser repetidas. Además, los viernes noche ofrece platos de autor y los fines de semana se sirven raciones en barra como Croquetas, Callos, Piparras... **Menú del día**: 19,80€ **Menú fin de semana**: 45€. **Cierra**: Lunes y martes.

**KATTALIN****MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE****BEASAIN**KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

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

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

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

## ATOZTE TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL  
DE JESUS SALEGI (MAZZANTINI)

DEBA  
FORU ENPARANTZA  
(PLAZA DEL  
AYUNTAMIENTO)



Desde el pasado 28 de junio, **Jesús Salegi**, quien dirigiera durante décadas el popular y cercano bar **Mazzantini**, se ha hecho cargo de otra referencia hostelera de Deba, el bar **Atozte**, situado en plena plaza de la localidad costera. En Atozte se seguirán sirviendo las estupendas **tortillas de patatas (hasta 18 variedades)** elaboradas por **Arrate Iriondo**, así como una gran variedad de **pintxos**, destacando el de hamburguesa con tomate. En Atozte tampoco faltará el **buen jamón ibérico**, los **platos combinados**, la Txuleta de vaca Angus y **raciones** como las Vieiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxopo, el Codillo... así como **postres caseros**. Atozte abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal.

## 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](http://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; Cochinillo 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.

## URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN  
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE



DEBA  
HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01  
631 29 13 68  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)



El restaurante Urgain, uno de los establecimientos más emblemáticos de **pescados y mariscos del Cantábrico**, ha sido retomado por **Néstor Pañuñi y Edwin Quispe**, dos de los trabajadores que compartieron sala y cocina con **Xabier Osa** en su última etapa al frente del restaurante y que, en consecuencia, conocen al dedillo cómo funciona este templo de la gastronomía marinera. De hecho, Xabier se ha volcado con ellos, les ha transmitido todos sus secretos y acude a menudo al local para colaborar en cualquier imprevisto o mejora que se pueda aplicar. Las **especialidades** de la casa siguen siendo los **pescados frescos asados**, los mariscos y los platos más emblemáticos como el Foie de la casa, la Ensalada de marisco, el Panaché de verduras, la Txuleta... **Menú del día:** 27 € **Menú fin de semana y festivos:** 35 €. **Carta:** 70-90 € **En Agosto**, solo estará disponible el menú de fin de semana y festivos.

## 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€s.

**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

## TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

### HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24

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



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

## ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

### HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19

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



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

## CILÁNTRORO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO

### IRUN

LUIS MARIANO, 15  
TEL. 943 09 02 71

[@elcilantroporestante](http://@elcilantroporestante)



**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.

## 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 siberitas** 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).

## AVENIDA

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



**Yon Mikel Rodríguez**, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, desconuales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebosada... y un **excelente Txangurro a la donostiarra casero los fines de semana**. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 16€ **Menú sábados:** 26 **Cierra:** Domingo.

## LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09

## HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



**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 pikoeteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo 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.

## LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7  
TEL. 943 33 37 18

## 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](http://www.casahumada.com)



**Sergio Humada** va avanzando 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.

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



## OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G  
TEL. 943 88 58 29  
[www.zezilionea.com](http://www.zezilionea.com)



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

## GURUTZE-BERRI

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



## OIARTZUN

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



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

## MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



## ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)



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

## ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
MANTENIENDO LAS RAÍCES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13  
TEL. 943 54 08 40



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

## KUKO

GARIAIAN GARAIKOA



## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93



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

## OREDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

### OREDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

### TOLOSA

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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA



**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: Lunes todo el día, domingos noche y noches de martes y miércoles.**

## 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.

### TOLOSA

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

## TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD  
LAS 24 HORAS DEL DÍA



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

## ANTXETA

**COCINA TRADICIONAL, BOKATAS  
... Y CENAS TODOS LOS DIAS**

### USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6  
TEL. 943 54 43 12



La amaizketarra **M<sup>o</sup> Jose Altuna** dirige, desde noviembre de 2022, este veterano establecimiento del centro de Usurbil haciendo bandera de la **cocina tradicional** y ofreciendo todos los días una barra de pintxos en la que destacan sus exitosas **tortillas de patatas**, tanto tradicional como rellenas, y otros productos caseiros como los callos, las albóndigas, la lengua en salsa... Antxeta también destaca por sus **bocatas**, que atraen a un público joven y variopinto, así como por el hecho de dar **cenas todos los días**. De hecho, cuenta con un menú fijo de cena en el que siempre encontramos Ensalada, Ensaladilla, Sopa de pescado o Pasta a elegir de primero, así como Merluza rebozada y otros platos como segundo. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€.

## ARTZABAL

**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL**

### USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)



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

## ZERAINGO OSTATUA

**COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE**

### ZERAIN

UDALETXEKO 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.

## BAI BIDEA JATETXEA

**UN LOCAL RENOVADO CON UN  
PASO ADELANTE EN LA CALIDAD**



### ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
[@zumaia\\_baibidea](http://@zumaia_baibidea)



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

# COMER EN DONOSTIA

## ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN  
EN PLENA PARTE VIEJA



### DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6  
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 45 82 11

[www.asadoraldanondo.com](http://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. Acojedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

## 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 Donostiarra dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las Codornices asadas, los Caracoles a la riojana, los Higadillos de pollo encbollados... 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.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)



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

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



### DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,  
ESQUINA BERMINGHAM  
(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

## BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13 (GROS)

TEL. 943 01 13 80

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



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.**

## CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5 (CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige este céntrico local que abre a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantones, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonicos 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.casaurola jatetxea.es](http://www.casaurola jatetxea.es)



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

## EL VASKITO SAGAROTEKA

NUOVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

### DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33 (IBAETA)

TEL. 943 27 36 19



**Iñaki Azkue** se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagaroteka**", 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 "Sagaroteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y, por otra, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **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 JL:** 24 € **Menú Baxarri:** 39 € **Menú Centollo:** 42 € **Menú Centollo 2:** 48 € **Carta:** 70-80 €

## ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA  
EN UN LOCAL INIMITABLE



## DONOSTIA

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



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

## HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y  
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

## DONOSTIA

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



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

## HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES  
EN INTXAURRONDO

## DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12  
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde  
Amara, Easo y Antiguo-



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

## IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN  
DEL CENTRO DE DONOSTIA



## DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7  
(CENTRO)

TEL. 843 93 30 00  
[www.ikili.eus](http://www.ikili.eus)



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

**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

## INTZA

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

### DONOSTIA

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



**Koldo Astrain** dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia 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 llón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

## ITXAROPENA 1910

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

### DONOSTIA

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



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restauranta 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**

## KAPADOKIA

**FRESCURA, CREATIVIDAD, Y  
RESPECTO POR LA TRADICIÓN**

### DONOSTIA

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

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



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

**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.

## 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 TABERNA DE EGIA

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

### DONOSTIA

VIRGEN DEL CARMEN, 45  
(EGIA)  
TEL. 943 53 10 35 /  
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 **Pinxtos, 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.

## 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.

## MARIÑELA

4ª TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

### DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 13 88



**Iñaki Azkue**, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras las exitosas etapas vividas entre 2022 y 2024 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 50 € (Bebida aparte) **Carta:** 50-55 € **Cierra:** Lunes

## MAMIS-ETXE

### DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL, 14  
TEL. 943 71 56 19  
@mamis.etxe  
mamistegi.asador@gmail.com

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE



Recientemente abierto por **Borja Olano** de Kapadokia, junto a su pareja, **Vane Pérez**, Mamis-Etxe, el antiguo Mamistegi, es un espacio acogedor y relajante, dotado de un precioso comedor y una terraza con vistas a su jardín. Borja practica una cocina tradicional en la que la **Parrilla de carbón** cobra gran importancia, asando a fuego gamba roja, verduras de temporada, bonito, rape, lenguado, txuleta, pluma... y donde destacan también los **Platos de temporada** y los **Arroces** como el de Gamba roja, el de Verdura y el de Pluma ibérica. En su barra, desde las 12:00, podemos degustar **la excelente tortilla de patatas con la que Borja ganó el I Campeonato de Euskadi** así como Calamares, Croquetas, Ibéricos, Ensaladilla de merluza, Callos caseros... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Noches de domingo a martes y miércoles todo el día.

## PORTUETXE

### DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



**Javier Bereciartua** y **Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado de 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

### DONOSTIA

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

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



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

## TXOFRE

### DONOSTIA

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

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA



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

**DONOSTIA**  
 PORTUETXE 53  
 (IGARA).  
 TEL. 943 31 67 84  
[www.txola.com](http://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.

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

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



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

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



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

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

¡tu gastronet!

**REMIGIO**

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

**KROMATIKO**

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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

**VILLA LUCÍA**

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



Espectacular espacio gastronómico con un museo del vino inclusivo y una premiada **experiencia 4D**, en el que además de **más de 250 referencias de vinos** de D.O.Rioja encontraremos una excelente cocina tradicional de la mano del chef Jon Ander Mardaras y su equipo, con menús como el **"Menú de Temporada"** (31,95€ sin bebidas); el **"Menú Asador Vintage"** (41,75€ sin bebidas) o el **"Menú Infantil"** (17,95€). Especialidades: Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa con helado cremoso de aceite Arróniz; Callos, patas y morros de ternera al estilo de la abuela Luchy; Pimientos rellenos de carne al estilo de la abuela Luchy; Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos al sarmiento y patatas fritas de Álava; 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](http://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...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

**DONOSTIA**

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



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



# Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

**MIGUEL ÁNGEL DE DIOS, EMPRESARIO HOSTELERO Y COFRADE MAYOR DEL DESARME DE OVIEDO**

# “LAS NUEVAS GENERACIONES NO QUIEREN TRABAJAR EN LA HOSTELERÍA PORQUE ES MUY SACRIFICADA”

**Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”**

Miguel Ángel de Dios (Oviedo, 1965) es uno de los hosteleros más dinámicos de Asturias y, me atrevería a decir, de todo el Estado. Este incombustible trabajador es propietario de un imperio empresarial que incluye, en lo que se refiere a hostelería y restauración, El Bodegón de Teatinos, bar restaurante adquirido por sus padres, Luis y Charo, en 1980 y en el que él tomó contacto con este sector, varios bares, el restaurante de eventos La Finca de la Llorea así como la cadena de pulperías “A Feira” cuya dirección comparte con el pulpeiro de Carballiño y campeón de España Paco Gómez. En los últimos años Miguel Ángel de Dios ha adquirido una gran fama al ser la cabeza más visible y sonriente de la Cofradía del Desarme de Oviedo y al haberse dejado la piel en promocionar esta fiesta popular y gastronómica que acaba de ser declarada Fiesta de Interés Nacional, algo que le colma de orgullo.

## **Aparte de la hostelería y la gastronomía, ¿Qué aficiones cultivas?**

Muchas, pero principalmente disfrutar de la vida y de los amigos.

## **De ser un perfecto desconocido a ser la cara más visible del “Desarme”, fiesta que se celebrará a lo largo del mes de octubre en Oviedo. ¿Cómo has llegado a este punto?**

A base de trabajar. No me gusta estar parado y además de llevar varios bares y restaurantes me gusta implicarme en el sector. Así, fui vicepresidente durante 8 años de Hostelería de Asturias, y también ejercí como presidente de la Junta de Oviedo. Fue entonces, en 2012, cuando decidimos crear la Cofradía del Desarme, para promocionar una fiesta que se limitaba a un día, convirtiéndola en una celebración que ahora dura 12 días, atrae a miles de personas a Oviedo y a todo Asturias y está plagada de actividades. En ese momento decidí dejar las asociaciones de hostelería porque ya había hecho bastante trabajo en las mismas, pero fui nombrado Cofrade Mayor del Desarme, con lo que sigo estando ocupado las 24 horas del día.

## **¿Cuál es tu lugar favorito de Oviedo para relajarte cuando tienes algo de tiempo libre?**

Me gusta relajarme paseando por el Parque de San Francisco

## **¿Y fuera de Oviedo?**

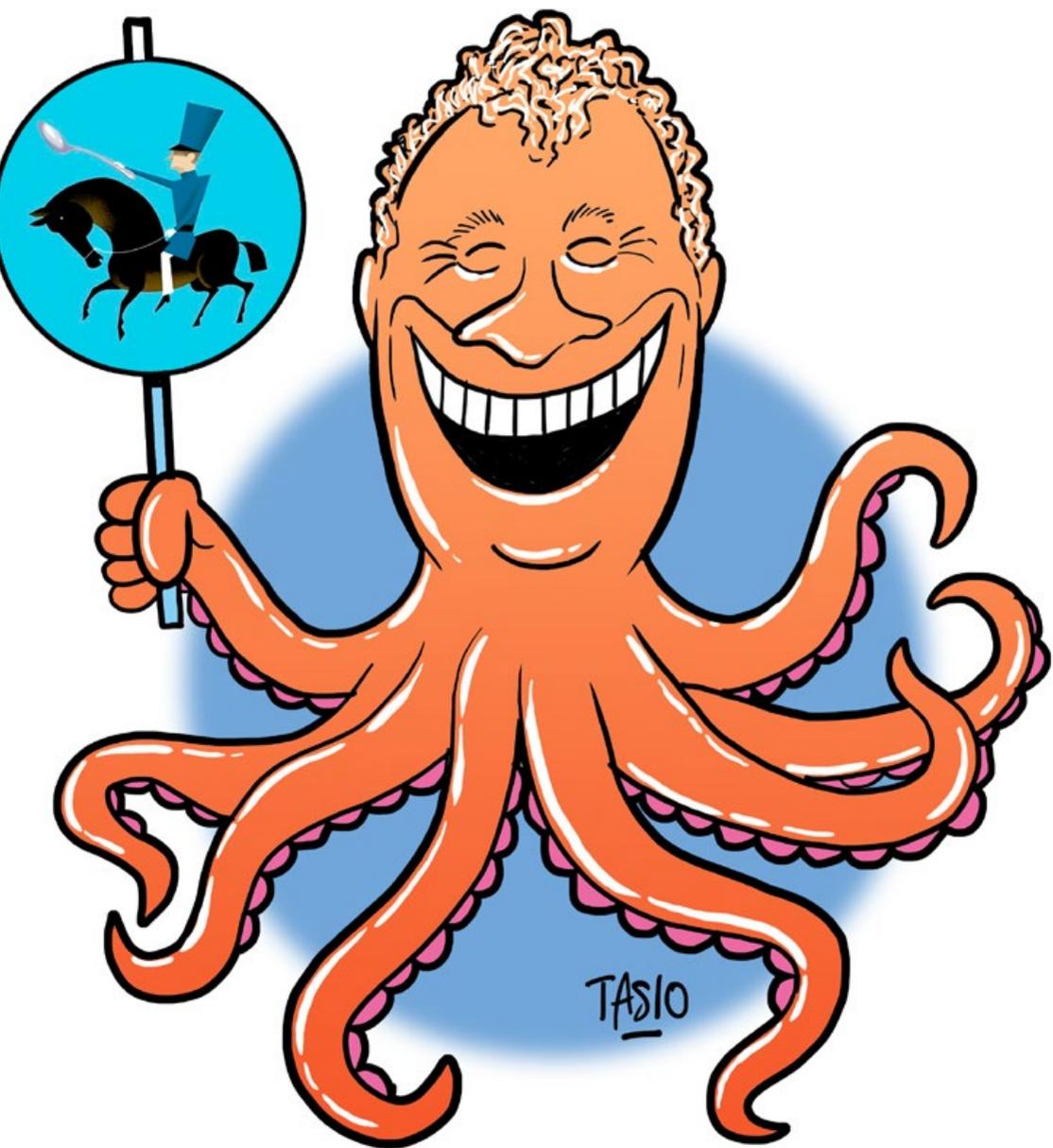
Me encanta recorrer la zona de costa y acantilados entre Moniello y Luanco.

## **¿Cuál ha sido tu mejor viaje?**

Uno de los últimos ha sido a Malta. He disfrutado mucho y me ha sorprendido que una isla tan pequeña pueda tener tanta cultura y belleza. Me ha gustado todo: el agua, la comida...

## **¿Y el viaje que aún te queda por hacer?**

Me quedan muchos viajes por hacer. A decir verdad, me queda mucho mundo por recorrer, porque mi vida ha sido tan atareada que no he podido hacer muchos grandes viajes. Me encantaría viajar a Chile, me gustaría conocer New York, ciudad a la que aún no he podido ir. Me gustaría mucho viajar a Japón, ir a La India...



## **Sé que es difícil para alguien tan volcado en TODA la hostelería, pero recomiéndame algunos de tus restaurantes favoritos en Oviedo**

Casa Fermín, sin duda, que aparte de ser un local de la "esfera" Michelin es, en mi opinión, de lo mejorcito que tenemos en Oviedo. Y en otro estilo, casa Amparo, un restaurante enrañable, familiar, de toda la vida...

## **¿Y en el resto de Asturias o incluso fuera de ella?**

Es muy recomendable el Guernica de Luanco por su pescado y marisco. Y en el mismo estilo de buen producto del mar Casa Basilio en Ribadesella. Y fuera de Asturias, me encanta el asador Casa Julián de Tolosa por el tratamiento que le dan a la carne, y la sidrería Casa Menéndez en Murcia, donde acabamos de promocionar el Desarme. Ah, y otra sidrería remarcable fuera de Asturias es la Sidrería Neru, en Madrid.

De todas formas, vaya por donde vaya siempre me encuentro grandes sitios donde disfruto de su gastronomía, de su cultura y de su terruño.

## **¿Se te da bien cocinar? Si es así, ¿cuál es tu plato favorito?**

Hay dos especialidades que hago bien y rápido. Una es una tortilla de patatas estilo Be-tanzos y la otra los arroces, cualquier tipo de arroz. La verdad es que el arroz es muy agradecido. Al igual que con la ensalada se puede hacer de cualquier manera, con el arroz también se puede hacer lo que se quiera... imagínate que hasta suelo hacer tortilla de arroz con los sobrantes...

También tengo que decir que se me dan muy bien los guisos de todo tipo como los callos a la Asturiana. Incluso los preparé una vez en Buenos Aires y me quedaron muy bien. Al final la cocina consiste en hacer las cosas con cariño. Si se le ofrece tiempo y dedicación, al final las cosas salen muy bien.

## **¿Hay algún producto o plato al que no puedas resistirte, que no te guste?**

He intentado trabajar y que me gusten los despojos, pero es algo que no termina de convencerme. Eso sí, siempre intentaré que me gusten. Y ahora que en los restaurantes A Feira estamos trabajando la Oreja, he conseguido que por fin me guste... algo es algo.

## **¿Y cuál es tu plato favorito?**

Me gusta todo, porque soy de gustos muy amplios, pero sin duda los Callos al estilo de Oviedo son uno de mis platos favoritos. Cuando estoy fuera los echo mucho en falta, además son uno de los platos principales del Menú del Desarme, que consiste en Garbanzos con espinacas y bacalao, Callos al estilo de Oviedo y Arroz con leche.

Por supuesto, mis platos favoritos los disfruto mucho más si los acompaño de una buena botella de sidra asturiana, y cuando estoy relajado y tengo tiempo lo que más me gusta es disfrutar despacito, a gusto, de una andarica, que es como aquí llamamos a las nécoras. Mira que me encantan los percebes, o un buen centollo... pero creo que no cambiaría una andarica por nada de eso por lujoso que sea.



## **¿Algún cocinero que te haya sorprendido?**

Hay una persona que me parece admirable y es Martín Berasategui.

He coincidido con él en muchos eventos y admiro cómo a pesar de todo el imperio que tiene a sus espaldas siempre está sonriente, dispuesto a ayudar, nunca olvida el abrazo, el "garrote"... además me siento identificado con él porque empezó como yo, en un bodegón... ¿Como no me va a caer bien?

## **¿Cómo ves la situación actual de la hostelería?**

La situación cada vez es más complicada. Cada día nos exigen ser más profesionales, pero también nos exigen más obligaciones, más impuestos, tenemos serios problemas con el personal, con los horarios...



y los gastos se nos escapan. Esto no puede seguir así y creo que viene una nueva situación en la hostelería, una nueva situación en la que la hostelería actual descenderá mucho y lo que quede será mucho más profesional, de mucha calidad... pero no estará al alcance de todo el mundo. Y el resto serán franquicias, cadenas, hostelería de baja calidad y de quinta gama accesible al bolsillo de la gente, pero nada que ver con lo que hay ahora.

### Te veo un poco pesimista al respecto

Al final, más que pesimista es ser realista. Solo hay que mirar a nuestro alrededor. Están cerrando locales con muchos años de experiencia y no hay continuidad. Las nuevas generaciones no quieren trabajar en la Hostelería porque ésta es muy sacrificada...

### Seamos un poco positivos. Hablemos de los logros que habéis conseguido con la fiesta del Desarme

Como te he comentado antes, con la potenciación de la Fiesta del Desarme hemos conseguido que una fiesta que se celebraba en un solo día, el 19 de octubre, sea ahora una celebración de casi dos semanas que incluye recreaciones de época, conciertos, certámenes de poesía, un gran capítulo... Hay casi 50 restaurantes que son cofrades y

embajadores del Desarme pero es que además calculamos que son más de 300 los restaurantes que ofrecen el Menú del Desarme durante estos días, y sabemos de buena tinta que a día de hoy se sirven más de 70.000 menús del Desarme en octubre. Eso, sin duda, es bueno para la hostelería, es bueno para la ciudad y es bueno para nuestra historia y nuestra cultura.

### ¿Hay algo que quieras añadir?

Pues sí... quisiera hacer una mención especial a mi madre, Rosario Fernández de Uría, "Charo", una gran trabajadora y una buenísima guisandera que a sus 82 años y después de trabajar toda su vida en los fogones del Bodegón de Teatinos sigue siendo una persona muy especial con una enorme ilusión por vivir y por disfrutar. Mi madre me ha transmitido unos valores impresionantes que yo también he tratado de transmitir a mis dos hijas, Olaya y Celia, de las que estoy muy orgulloso.

Y también quiero hacer hincapié en lo que me llena y me ha dado el vivir el mundo de las Cofradías. Estas asociaciones se dejan la piel defendiendo el terruño y los productos de cada zona y me parecen algo imprescindible para la sociedad y para la gastronomía.

# 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

