

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 253: marzo 2026



LA TRADICIÓN LOCAL  
SITÚA SU ORIGEN  
CUANDO UNOS NIÑOS  
SE BAÑABAN EN  
UN PUNTO DEL RÍO DEBA  
DONDE EL AGUA  
BROTABA TEMPLADA  
INCLUSO EN INVIERNO



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

KALITATEZKO  
35  
URTE  
AÑOS DE CALIDAD

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



Igara bidea 15  
943 21 99 89 / 943 21 92 04



Ondojan.com

Merluza en salsa verde (Zirra)  
(Ver receta en pág. 7)

**ondojan**.com

Nº 253 Marzo 2026

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

639 21 89 40

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

Impresión Leitzarain Grafikak

Déposito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:

Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendía, Nere Ariztoy,

Jon Méndez, Alberto Benedicto,

Carol Archeli, Miguel Pocoví, Xabier

Gutiérrez, Ainara López

y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

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

## estúpido concienzudo

# UNA APUESTA POR LA SENCILLEZ

Cada día que pasa, viendo el panorama que nos envuelve, el incesante posturreo que rodea a los fastos gastronómicos, las galas de premios “teledirigidos”, los programas televisivos de “cocina” más cercanos a la salsa rosa y al morbo que al acto de comer, el humo que venden algunos cocineros y las instituciones que dicen apoyarles... cada día, decía, estamos más convencidos de que tenemos que mirar atrás, agarrarnos a la tradición, poner en valor las recetas de antaño, los platos olvidados, la gastronomía de combate, local, auténtica, honesta, humilde...

Es por ello por lo que en el anterior ejemplar de Ondojan.com estrenamos tres nuevas secciones que esperamos mantener ejemplar tras ejemplar: “El bokata del mes”, que nos mostrará en cada revista una propuesta entre pan ofrecida por un bar diferente, “El pintxo del mes”, que es, al fin y al cabo, la continuación de la sección “La senda del Pintxo”, solo que intentará ser más regular y constante que la publicada hasta la fecha y que, al igual que la sección anterior, nos mostrará cada mes un ejemplo diferente de cocina en miniatura y, finalmente, “La tortilla del mes” en que cada ejemplar nos hará descubrir una nueva tortilla de patatas, ese plato que siendo uno de los más simples de nuestra gastronomía en ingredientes (huevos, patatas, aceite y sal) es uno de los más complicados, polémicos y variopintos en ejecución.

Este mes, además, añadimos a este ramillete de nuevas secciones una cuarta que será dedicada al **Menú del día**, ese servicio antaño presente en prácticamente todo bar o restaurante que se preciera pero que cada vez cuesta más encon-



trar y menos asociado a una correcta relación de calidad-precio. Esperamos que estas secciones ayuden a nuestros lectores a encontrar nuevas propuestas culinarias que les permitan disfrutar de una hostelería de calidad así como de platos y productos interesantes y sabrosos sin tener que hipotecarse para poder acceder a los mismos. Un empeño en el que, dicho sea de paso, siempre hemos sido abanderados, ojo.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 253: EN PORTADA: ZIRTA (LARRAUL) 04 DOSSIER: GOIERRI 08 COLABORACIONES 14-24 LA RUTA SLOW 14 SABERES 16 TE LO DIGO... 18 ARTE LÍQUIDO 20 ITSASOTIK 21 NERE ARIZTOY 22 AINARA LO 23 DI...VINOS 24 REPORTAJE: VINO Y TXULETA 26 MENÚ DEL DÍA: ATOZTE 28 EL BOKATA DEL MES: AVENIDA 29 EL PINTXO DEL MES: BAKAR 30 LA TORTILLA DEL MES: EZKIÑA 31 TORTILLA 32-45 SAGARDOTEGIAK 47 PIL-PILEAN: ZERAINGO OSTATUA 52 ALZOLA 54 AURKI 58 KOSTA AROA 60 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 61 RESTAURANTES DE DONOSTIA 67 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 73 PLACERES GASTRONÓMICOS 74 CON LAS MANOS EN LA MASA: TXEMARI ESTEBAN 76**

**RESTAURANTE ZIRTA (Larraul)**

# CUATRO COLORES PARA UN MENÚ

**Texto: Josema Azpeitia Fotografías: Ritzar Tolosa**

En el ostatu de Larraul, precioso enclave de Tolosaldea en pleno valle de Obaba, la tierra en la que se inspira Bernardo Atxaga en sus novelas, Iker Uranga ofrece, con la complicidad de Lorena Arteaga, un menú degustación basado en la tradición vasca que derrocha buen gusto, técnica, sabiduría y, sobre todo, respeto a nuestra cocina más auténtica. Y lo hace reivindicando la cocina de sus ancestros y basándose en las cuatro salsas más emblemáticas de nuestra gastronomía.

**S**er un cocinero tradicional no significa, o no debería significar solo ejecutar los platos de toda la vida. La tradición es cambiante y engañosa y si no la conocemos como es debido nos podemos encontrar con que estamos haciendo vanguardia o fusión en el convencimiento de que lo que cocinamos responde al concepto de "platos clásicos". Como muestra un botón: ¿En qué cocina vasca se utilizaba el foie, hoy presente en tantos platos "tradicionales" en los 60, 70... e incluso en los 80? ¿Un "carpaccio" de bacalao puede ser considerado cocina tradicional? ¿Algún restaurante "tradicional" actual mantiene alguna preparación en salsa verde?

Iker Uranga, veterano cocinero que dirige junto a su pareja, Lorena Arteaga, el restaurante Zirta (Ostatu de Larraul) desde 2018 es un enamorado de la tradición que bebió de la mano de su abuelo, cocinero vocacional, pero también le ha tocado sumergirse en la vanguardia trabajando para Juan Mari Arzak o Carme Ruscalleda, entre otros, y sabe de lo que habla cuando habla de cocina vasca. No en vano entró de cabeza en la Asociación Jakitea cuando se lo propusieron y en sus platos siempre trata de hacer referencias a nuestro acervo culinario local.

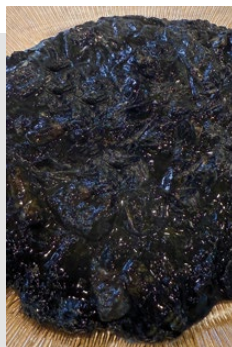
Pero Iker tenía una espinita clavada desde que encaró su proyecto más personal: el deseo de dedicar un menú al 100% a la tradición vasca más pura, objetivo que ha cumplido, y con creces, con su nuevo menú degustación "Zaharrak Berri", expresión vasca intraducible

que literalmente reza "Lo viejo, nuevo", pero que realmente viene a decir que lo antiguo siempre vuelve, o que la tradición, cuando menos nos lo esperamos, vuelve a ser novedad... o noticia.

Y eso es lo que ha conseguido Iker con el fabuloso menú degustación que ha estrenado este año, y en el que ha retomado un concepto olvidado de nuestra gastronomía, el de las 4 salsas vascas que responden a cuatro colores: negro, blanco, verde y rojo. El menú, que conviene reservar con antelación, se compone de 8 pases y se factura al ajustado precio de 60 euros, bebida aparte. "Zaharrak Berri" está presentado en euskera, es traducido y explicado por Lorena a quien lo requiera, y cuenta como "núcleo" central con 4 platos elaborados con las 4 mencionadas salsas:

**1.- BELTZA / NEGRA:** "Txipiroiak, arraultza" (Txipirones, huevo): Un jugoso y negrísimo revuelto de txipirones acompañado de unos puntos de mayonesa elaborada a la brasa. Plato en el que Iker muestra su maestría en la elaboración de revueltos y tortillas, arte que domina a la perfección.

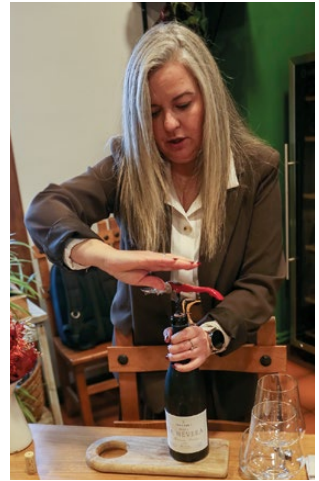
**2.- TXURIA / BLANCA:** "Borraja, bakailu kokotxak" (Borraja, kokotxas de bacalao): El pil-pil es la salsa vasca blanca por antonomasia. En este caso, Iker la asocia a unas kokotxas de bacalao con aporte de brasa uniéndolas a una verdura imprescindible de la huerta navarra como es la borraja. La parte de la verdura, lógicamente, irá variando en función de la estación del año.



*Cuatro salsas. cuatro platos. cuatro colores.  
La esencia del menú degustación de Zirta Ostataua*



**ZIRTA JATETXEA**  
**Núcleo, 6 (Bajo el Ayuntamiento)**  
**LARRAUL - Tf: 943 69 18 55**  
**[www.zirta.eus](http://www.zirta.eus)**



*Iker y Lorena haciendo, respectivamente, lo que más les motiva: cocinar y atender con cariño a su clientela*

**3.- BERDEA / VERDE:** "Legatza, txirlak" (Merluza, almejas): Iker recupera en esta parte un plato legendario totalmente olvidado en los restaurantes actuales: la merluza en salsa verde que elabora a la antigua usanza (ver receta en página contigua).

**4.- GORRIA / ROJA:** "Haragia, piparra" (Carne, pimiento): El pimiento choricero es la base de la bizkaina, la salsa roja vasca que se acompañará de diferentes carnes en función de la disponibilidad o el criterio del chef, pudiendo ser una costilla, una carrillera...

Además de las 4 preparaciones basadas en las 4 salsas, el menú de Zirta se completa con otros 4 pases en la misma onda:

**TXISKAMIXKAK / ENTRANTES:** Apartado inicial que engloba dos preparaciones y único en el que Iker luce su cara vanguardista: En él se sirven dos pintxos, "Gildak" y "Martizu gure zurrurutuna" ganadores, respectivamente del Gilda Eguna (Día de la Gilda) y el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa, y hacen referencia a dos joyas referenciales de la cocina vasca: la omnipresente Gilda y la olvidada Zurrurutuna, una clásica sopa de ajo acompañada de lascas de bacalao que Iker actualiza y revisita en su menú.

**ZAHARRAK BERRI:** "Lapa zopa" (Sopa de lapas). Este plato se sirve en mitad de los 4 platos de las salsas de colores, conformando

el corazón del menú. Se trata de una sopa que Iker aprendió de su abuelo y sirve como homenaje al mismo así como a su propia trayectoria en la que nunca ha dejado de lado sus orígenes.

**BUKAERA GOZOA / FINAL DULCE:** "Intxaursaltsa" (Salsa de nueces). El menú finaliza recuperando otro icono de la cultura culinaria vasca en franco peligro de extinción: un postre sencillamente exquisito que Iker prepara con una sensibilidad especial y que nada tiene que envidiar a las cansinas torrijas y tartas de queso que inundan cartas y barras. Comer la intxaursaltsa de Zirta es retroceder en el tiempo y sentirse en la despensa de un caserío de antaño.

"Zaharrak Berrri" es, siendo una reivindicación de lo antiguo, insistentemente moderno ya que, como define su nombre, pone de rabiosa actualidad salsas, platos y conceptos que nunca debían haber desaparecido de nuestros bares y restaurantes. Es una recuperación de lo más auténtico de nuestra gastronomía subiéndolo de nuevo al podio o altar que debería ocupar de pleno derecho. Un homenaje a la cocina vasca realizado con criterio, sabiduría y mucho cariño. Iker, cocinero noble y humilde, está emocionado y orgulloso con lo conseguido. A nosotros nos corresponde, como comensales, premiarle acudiendo a su casa y llenando nuestro paladar de sabores olvidados.



*Sopa de lapas: recuerdos de infancia de Iker*



*Intxaursaltsa: Otro plato olvidado, recuperado en Zirta*

# Merluza en salsa verde

**Iker Uranga**  
RESTAURANTE ZIRTA  
(Larraul)



## INGREDIENTES (4 PERSONAS):

- 4 lomos de merluza de 200 / 220 g
- 16 almejas de calidad
- 4 ajos picados finamente
- Un poco de harina
- Perejil fresco recién picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal

## ELABORACIÓN:

Colocar la tartera o la cazuela de barro al fuego con un chorro de aceite de oliva y adjuntar los ajos finamente picados. Cuando empiecen a "bailar" añadir parte del perejil y rehogarlo con el ajo. Cuando el conjunto empieza a dorarse, añadir una cucharada de harina y seguir rehogando. Añadir un poco de agua y dejar que todo se cueza un ratito sin dejar de remover y añadiendo algo de agua si fuera necesario hasta que el conjunto adquiera la textura de salsa verde que queremos conseguir.

Salmar los lomos de merluza por ambos lados y colocarlos en la salsa con la piel hacia arriba. Bajar la intensidad del fuego y dejar hacerse los lomos durante 2 minutos aproximadamente. Girarlos y dejarlos cocerse durante otro minuto con la piel hacia abajo. En el momento en que giramos los lomos añadiremos las almejas y dejaremos que se abran durante el minuto final de cocción. También espolvorearemos el conjunto con el resto del perejil.

La merluza, según Iker Uranga, debe ser consumida recién elaborada, para lo que, según el chef, "es muy importante que los comensales estén esperando a la merluza, y no que la merluza esté esperando a los comensales".



## NOTA:

La merluza es, según Iker Uranga, la reina de la cocina vasca y lamenta el poco caso que se le presta en cartas y menús. Ésta es, según asegura el chef, la receta original de merluza en salsa verde. "Si añadiéramos unos guisantes", siempre según este cocinero, "estaríamos hablando de una merluza a la vasca, y si le añadimos espárragos y huevo escalfado estaríamos ante una merluza a la kokxera."

Este plato es una de las preparaciones incluidas en el menú degustación "Zaharrak Berri", basado en la tradición culinaria de Euskal Herria y sus cuatro salsas, y que se ofrece en Zirta Ostatu de Larraul. El menú se sirve a mesa completa y es conveniente especificarlo en el momento de realizar la reserva.



# GOIERRI, EL TERRITORIO IDIAZABAL Y LAS "BASQUE HIGHLANDS"

**Texto y fotografías: GOITUR**

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





## Gastronomía: “Territorio Idiazabal”

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

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

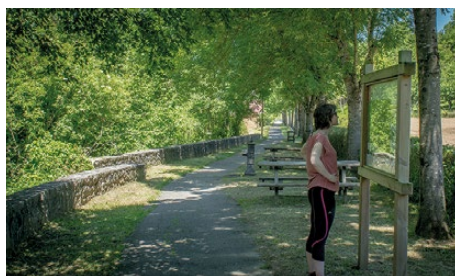
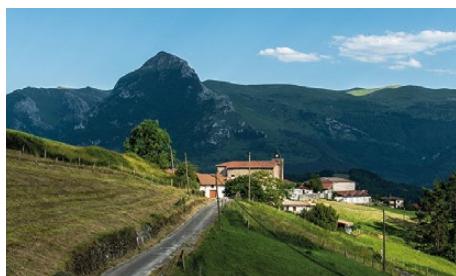
La oferta gastronómica de las Basque Highlands se completa con las ferias gastronómicas que se celebran

a lo largo de todo el año y con D'elikatzuz, el Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía.

## Naturaleza: “Basque Highlands”

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

Las Basque Highlands tienen también dos magníficas rutas para hacer senderismo: la Ruta del Queso y la Vía Verde. La GR-283, conocida como la Ruta del Queso, atraviesa los Parques Naturales de Aralar y





Aizkorri-Aratz, en un recorrido de casi 100 km que se suele realizar en seis etapas, y que permite conocer los secretos de la elaboración del Queso Idiazabal haciendo paradas en queserías y lugares relacionados con el proceso de creación del queso.

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

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

## Cultura: "Corazón de Euskadi"

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

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





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



## Camino de Santiago y ferias

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

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

### Ferias de Primavera:

- 8 de abril, Ordiziako Artzai eguna
- 19 de abril, Periazoka en Gaintza
- 2-3 de mayo, Gazta Azoka en Idiazabal



ESKUZ EGINDA BERTAKO A. NATURALA. LOCAL. NATURALA.

f @ y

#artepanvitoria

**artepan**

artepan.com

# 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)**





**Aitor Buendía**

www.blogseitb.com/larutaslow

La Ruta Slow tuvo un stand propio en el BEC durante la Feria Gustoko, en el que pudieron degustarse más de 25 productos Km. 0 de Euskadi.

## 200 PERSONAS Y MÁS DE 25 PRODUCTOS

**E**n esta ocasión vamos a hablar de nosotros. Y es que, con motivo de la reciente Feria de Alimentación Sostenible **Gustoko**, nuestra plataforma de **La Ruta Slow** tuvo un stand propio en el BEC con **más de 25 productos Km0 de Euskadi**. En total, se pasaron por el stand cerca de 200 personas en diferentes sesiones degustativas que tuvieron lugar mañana y tarde en los tres días de feria. Todo un logro y, sobre

todo, un privilegio para quienes cogieron plaza en el stand y pudieron maridar bebidas **Basque Wine** con buena materia prima de nuestros herrialdes.

Con el apoyo de **Bilbao Food Safari** en la persona de **Oihana Oribe**, y el patrocinio a cargo de **HAZI – Gobierno Vasco**, las jornadas, las catas degustativas permitieron maridar estos productos:

- Vinos de Bodegas **Aimarez** en Labastida (Rioja Alavesa) y DO Bizkaiko Txakolina con queso de cabra de **Moraita**. Una jornada en la que, gracias a Malen Sarasua de **Leartiker**, pudimos conocer el universo de lácteos **Esnekigileak** que tenemos en Euskadi. La jornada se completó con **Dorletako Gatza** (Leintz Gatzaga) y el aceite de oliva virgen extra **Oliolive** perteneciente a la Asociación **Aprora**. Y si encima lo acompañamos de los "Inazitoak" de **Egaña Gozotegia** (Azpeitia)... plan perfecto.

- Los embutidos de las **Hnas. Burutxaga** (Amurrio) con los txakolis de **Ameztoi** (DO Getariako Txakolina) o los vinos de **Carlos Sánchez** (Labastida) perteneciente a **Subsierra**.

- La **DO Euskal Sagardoa** con el buen hacer de la **Kofradía del Queso Idiazabal** que incluso se atrevió a elaborar un queso "in situ" en el propio stand.

- La bodega **Txabarri** (Zalla) de Bizkaiko Txakolina y bebidas de la Asociación **Destilatu** como los orujos de **Doniengorrondona** o los whiskies de **Basque Moonshiners** (Vitoria-Gasteiz) junto con productos como la miel y sus derivados con **Balerdipeko Erleak** (Tolosalde), la variedad de producto artesano presente en **Kroketak.eus** (Vitoria-Gasteiz) o el txokolate de **Kaitxo** (Balmaseda).



- Junto a ello también nos acompañaron de principio a fin el aceite de colza y el aceite de girasol **Ekiolio** (Alava), la sal natural del **Valle Salado** de Añana y Leintz Gatzaga o **Artepan** para acompañar conservas como las de **Arroyabe** (Bermeo) o los Ahumados **Keia**.

- A destacar las últimas catas del domingo con la DO Arabako Txakolina y, concretamente, Bodegas **Artomaña**, y cervezas artesanales de Euskadi **Basque Beer**, con Trufa de Orbiso (Montaña Alavesa). Y ya por la tarde, el perfecto cierre con una gama de txokolates "bean to bar" de **Syarbita Kakaos** junto a bodegas **Destilatu** de Amurrio como **Barañano** con su patxaran **Egurrez** o los whiskies de una licorería tradicional como **Acha**.



Calidad en  
tus creaciones



# Alusaldu.

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

## EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



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



*Asier Martínez*  
Frutas y verduras de la Ribera

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

## DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**  
ENVÍOS A TODA LA PENÍNSULA

**PIDE TU LISTA DE PRODUCTOS  
FRESCOS Y CONSERVAS DE NAVARRA**



**Miguel Pocovi**  
Catedrático de Bioquímica

## ALGUNOS QUESOS HUELEN A PIES SUDADOS Y LOS PIES SUDADOS HUELEN A QUESO



**A**mbas afirmaciones son correctas, ya que las bacterias que producen los malos olores de los pies sudados son de la misma familia que las bacterias que se utilizan para la fermentación de los quesos. Cuando un queso huele mucho algunos dicen "está podrido", o bien "no se puede comer", afirman otros cuando se topan con un simple Camembert maduro. Existe un público devoto de los quesos maduros, los quesos "fétidos", que espantan a la mayoría, pero son un deleite para otros. Este es el caso del queso francés **Munster**, uno de mis preferidos, que desprende un fuerte olor a pies sudados, porque comparte la misma variedad de microorganismos que los que tenemos en los pies. Lo mismo ocurre con el belga **Limburger** de olor acre o el queso trapense **Port-Salut** que tiene un sabor suave, pero un olor fuerte.

En los pies tenemos un ecosistema bacteriano similar a estirpes microbiológicas muy emparentadas que las que se encuentran en los quesos. No es de extrañar que la bacteria *Brevibacterium linens*, que está presente sobre nuestra piel y es la causal del olor corporal, sea la misma bacteria que se emplea para fermentar quesos Limburger y Port-Salut.

En el año 2019 el museo de Arte y Diseño **Victoria and Albert** de Londres organizó una curiosa exposición "Food:

Bigger than the Plate" (Comida: Más grande que el plato) en donde se exponían y se podían oler cinco quesos: **Comté, Cheddar, Cheshire, Mozzarella y Stilton**. Esta exposición habría carecido de interés si no hubiese sido por la peculiaridad en la forma de elaboración de estos quesos, que consistió en utilizar leche pasteurizada e inocularla con bacterias de los pies, axilas, y ombligos de varias "celebrities". Con las bacterias del chef Heston Blumenthal se elaboró el queso Comté; con las del bajista Alex Jamesun, un Cheshire, con las de la periodista/modelo/panadera Ruby Tandoh, un Stilton, con las del cantante Suggs un Cheddar, y con las raperos Profesor Green un queso Mozzarella. El objetivo de esta exposición fue demostrar que las bacterias nos son útiles, que no todas son malas y que "hay que educar al público y desafiar la noción cultural sobre las bacterias".

Los compuestos que dan el olor a pies sudados son los

con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi **radio victoria**

Domingos, 16:00 h. **Sábados, 16:00 h.**

ácidos acético, propiónico e isovalérico (3-metilbutanoico). Otras sustancias que contribuyen a que los pies apesten son el diacetilo (butanodiona), producto de la fermentación del sudor (que también es responsable del sabor característico de la mantequilla), el amoniaco o el metanotiol. El olor característico del metanotiol, seguramente todos lo hemos observado tras comer espárragos, porque estos contienen ácido asparágusico, que al ser metabolizado por nuestro organismo produce metanotiol, que al eliminarse por la orina desprende un olor característico. Este compuesto también es a lo que huele el butano comercial porque se añade a este gas combustible para así poder detectar posibles fugas, ya que el gas butano, (aunque parezca extraño), es incoloro e inodoro. El metanotiol procede del amino ácido metionina por acción de la bacteria *Brevibacterium* ssp.

Cuando explicaba en clase la Acidemia Isovalérica, una enfermedad rara autosómica recesiva, que se caracteriza por una deficiencia de la enzima isovaleril-CoA-deshidrogenasa implicada en el metabolismo del aminoácido leucina, les comentaba a los estudiantes que los pacientes que padecen esta aciduria orgánica desprenden un olor acre, "a pies sudados", consecuencia de una acumulación de ácido isovalérico, el cual posee este olor característico. Las glándulas sudoríparas de los pies eliminan sales, aminoácidos y glucosa, sustratos ideales para el crecimiento de las bacterias. Las bacterias responsables de este olor en los pies son el *Staphylococcus epidermis* y *Brevibacterium* ssp que degradan la leucina presente en el sudor y producen ácido isovalérico. Como resultado de la acción de las bacterias en los quesos se produce la rotura de las proteínas, proteólisis, se obtiene amoniaco y multitud de aminoácidos, los cuales a la vez son metabolizados, la leucina a ácido isovalérico y la metionina a metanotiol. A partir de la rotura de la grasa se obtienen ácidos grasos libres como el ácido butírico y otras transformaciones como ácido propiónico y a partir del metabolismo de la lactosa por acción de las bacterias heterofermentativas se obtiene ácido acético. Tanto el acético como el propiónico presentan un típico olor a vinagre. La combinación de estos compuestos produce un olor pestilente.

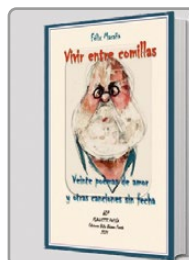
En el año 2006 el premio Ig Nobel en biología fue concedido a **Bart Knols**, de la Universidad agrícola de Wage-



ningen en Holanda y a **Ruurd de Jong**, por "mostrar que el mosquito *Anopheles femeni*, que transmite la malaria, se ve tan atraído por queso **Limburger** como por el olor de los pies humanos". Estos premios son concedidos por la revista norteamericana de humor científico, *Annals of Improbable Research*, son una parodia de los premio Nobel que concede la Academia Sueca.

El hecho de que un queso huele mal no es indicativo de que no sea excelente. Por ejemplo, el galardón al Mejor Queso del Mundo, que otorga anualmente la editorial gastronómica británica, "The Guild of Fine Food", del año 2021 recayó en el queso español Olavidia (Quesos y Besos), visible en la imagen sobre estas líneas, que se elabora con leche de cabra malagueña y bacterias lácticas. Es un queso que tienen un olor muy fuerte, a pies sudados, olor que desaparece en boca.

El segundo mejor queso del Mundo 2021 fue para un francés de la región de Borgoña, un **Époisses** (ver fotografía en pág. 16), variedad de queso que era el preferido por Napoleón y considerado como "El Rey de los Quesos" por Jean Anthelme Brillat-Savarin. Los Époisses huelen tan mal que llegaron a estar prohibidos en el transporte público, olor que no tiene nada que ver con la excelencia de su sabor. Lo mismo ocurre con un **Cabrales**, una **Torta del Casar**, o un queso **Valdeón**, conocidos por desprender un aroma potente que contrasta con un sabor delicioso.



**KULTURA, gustu oneko platera da**  
La CULTURA es plato de buen gusto

**VIVIR ENTRE COMILLAS**

Félix Marañón liburu berria / El nuevo libro de Félix Marañón

Ediciones Búho Búcaro Poesía - 2025



**Xabier Gutiérrez**  
Cocinero y escritor

# STIMADO STAGIER



\*\*\*\*\*  
**Mis amigos me han dicho que estoy loco, que cómo puedo sacrificar mis vacaciones para currar en otro sitio, pero ya conocen mi obsesión por saber todas las técnicas nuevas de cocina y estoy convencido que en Dinamarca voy a ver cosas muy distintas.**  
\*\*\*\*\*

**J**unio de 2015. Me han aceptado para trabajar de cocinero en uno de los mejores restaurantes de Europa. Estoy encantado y deseando que llegue el día. Va a ser duro porque las condiciones son un pelín complicadas. Pero bueno, a mis 25 años me como el mundo.

Solo podré estar quince días, pero supongo que seré capaz de fijarme en todo lo que pueda y aprender un montón. No puedo ir más tiempo porque son las vacaciones del famoso restaurante, aquí en España, donde llevo trabajando desde hace dos años. Ellos me han conseguido esta oportunidad y les estoy muy agradecido. No ha sido nada fácil porque debe haber una lista de espera muy grande, pero con el enchufe de mi jefe en España, pues eso, adelante. Además, me dejan estar solo dos semanas cuando las normas son que vayas a trabajar allí de stagier mínimo un año y máximo dos. Luego si las cosas han ido bien te pueden ofrecer quedarte ya fijo en plantilla. Pero yo no quiero hacer eso. En España se vive bien y no creo que en Dinamarca encuentre mi segundo país, aunque quién sabe.

Mis amigos me han dicho que estoy loco, que cómo puedo sacrificar mis vacaciones para currar en otro sitio, pero ya conocen mi obsesión por saber todas las técnicas nuevas de cocina y estoy convencido que allí voy a ver cosas muy distintas.

El billete de avión era una oferta, pero es porque hace

más escalas que el autobús de línea de mi ciudad, pero bueno, a cambio es muy barato. Tardo más en llegar que si hiciera un vuelo transoceánico. Salgo a las ocho de la mañana de aquí y llego allí a la noche. Nada, sin problemas, un buen libro, de cocina por supuesto, y a ver pasar el día.

Allí he alquilado una habitación compartida con otros dos stagiers que son alemanes y curran en una fábrica cercana ajena al restaurante. Los precios allí dejan pequeña cualquier comparación. Por ese precio de habitación, en España, estoy en el Hilton. Todo sea por la causa de aprender más. Tengo ahorros, pues eso, adelante. Espero que todo esté ordenado por lo menos. Me han dicho que voy a pasar poco tiempo en ella porque el horario de trabajo del restaurante es draconiano. Dormir a la noche y poco más.

Nada más aterrizar me he ido a mi habitación y he hablado un rato con los alemanes. Pongo mis cosas en un pequeño armario y me echo a dormir. La quedada en el famoso restaurante es mañana a las 8 de la mañana, ya vestido de cocinero. La cama es dura, pero estoy tan cansado que me duermo en un instante. Me despiertan mis compañeros de habitación cuando ellos se van a su curro.

Mi despertador suena a las siete, pero ya estaba despierto. Los nervios.

Llego al restaurante a las ocho como un clavo y para mi sorpresa todos los cocineros estaban ya trabajando. Mier-

da, pienso. Llego el último y eso no me gusta nada. Hablo con el jefe de cocina, muy amable, y me da instrucciones. Paso todo el día currando y observando todo lo que allí sucede. Paramos a las tres de la tarde para comer algo y sentarnos en un pequeño comedor adjunto. Solo una hora. Somos cuarenta y seis cocineros.

El servicio de la noche se alarga hasta casi la una de la madrugada y vuelvo a casa hecho polvo, pero contento. Pero al día siguiente pienso llegar el primero me digo a mí mismo con orgullo y en vez de a las 8 voy a llegar a las 7,30 h.

A esa misma hora llego al día siguiente después de haber dormido escasas horas y me encuentro el mismo panorama. Todos los cocineros currando y yo el último. Actividad febril en la cocina. Mierda. Estos cabrones deben entrar aún antes. Pero esto no va a quedar así.

Hago la misma operación al día siguiente pero esta vez llego media hora antes, a las 7 de la mañana. Pero para mi asombro el resultado es el mismo. Todos los cocineros habían entrado para esa hora. Yo, de nuevo, el último. Pensarán que soy un enchufado. Joder. Comento a mis compañeros el asunto y se encogen de hombros. Hay que sacar el curro me dicen, o algo así, mi inglés no es muy fino.

Y así va pasando mi tiempo allí. Cada día un poquito antes, pero sin resultados.

Al día siguiente, robando horas a mi tiempo de sueño y pensando que ya es mi último día, hago un esfuerzo final, un último intento y aparezco casi de noche a las 6 de la mañana.

¡Joder! de nuevo lo mismo. Todos los cocineros currando. El último en entrar a trabajar. No disimulo mi cara de perplejidad y uno de los compañeros me sonríe. Yo me río también. Mañana me largo de este infierno, me digo animándome mientras miro el reloj y observo las casi 17 horas de curro que tengo por delante.

Ya de vuelta para España en el avión soy incapaz ni siquiera de leer nada. Me duermo por todas las esquinas. Estoy muerto de cansancio. Las cabezadas se repiten entre las escalas de vuelta.

Como en sueños me imagino todas las cosas nuevas que he visto en cocina y que con cuidado he ido anotando en mi pequeña agenda. Estoy muy contento.

Pero la pregunta que me llevaba sin respuesta era la hora de la mañana a la que los cabrones de mis compañeros cocineros entraban a trabajar. ¿Tal vez dormirían allí?

Podría ser.

Vuelvo a pensar lo mismo que al principio, que con mi edad me como el mundo, pero acabo de aprender que como me descuido solo un poquito, el mundo es el que me come a mí.

## ASADOR ERRETEGIA KATTALIN



Especialidad en **txuleta**  
de viejo a la **parrilla**

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

943 88 92 52





**Alberto Benedicto**  
www.aquavitaecocktails.com

## ● CUANDO EL CÓCTEL DEJA DE SER BEBIDA Y EMPIEZA A SER GASTRONOMÍA

**D**urante muchos años el cóctel vivió en una especie de tierra de nadie. No era exactamente cocina, pero tampoco era solo bebida. Era algo que estaba ahí, en la barra, esperando su momento.

Hay ese momento ha llegado. La coctelería moderna ya no se limita a mezclar alcohol con algo dulce y un toque de limón. Eso pertenece a otra época. Ahora hablamos de técnica, de equilibrio, de producto, de narrativa gastronómica. Hablamos de un lenguaje propio.

En la cocina llevamos décadas entendiendo que un plato es mucho más que ingredientes: es temperatura, textura, contraste, memoria. Pues bien, en la copa pasa exactamente lo mismo. Un cóctel puede ser ácido o grasoso, ligero o estructurado, refrescante o profundo.

Puede abrir el apetito como un aperitivo o cerrar una comida como un postre líquido. Puede dialogar con un plato o convertirse en el plato en sí mismo. Ese es el verdadero salto cultural que está viviendo la coctelería.

Cuando un bartender empieza a pensar como un cocinero, ocurren cosas interesantes. Aparecen fermentaciones, infusiones largas, vinagres gastronómicos, caldos, clarificaciones o espumas que hasta hace poco solo veíamos en restaurantes de alta cocina.

La barra deja de ser una simple estación de bebidas para convertirse en un pequeño laboratorio gastronómico. Y entonces sucede algo maravilloso: el cóctel empieza a contar historias.

Historias de territorio, de temporada, de producto.

Historias que conectan con la cocina, con la mesa y con la cultura que hay detrás de cada ingrediente.

Por eso siempre digo lo mismo, y lo seguiré repitiendo mientras tenga una coctelera en la mano: **La coctelería es el Arte Líquido de la gastronomía.** No es un eslogan. Es una forma de entender este oficio. Porque cuando un cóctel está bien construido no se bebe, se **experimenta**. Y para demostrarlo, hoy os dejo una receta que resume muy bien esta idea.



### HUERTO ROJO

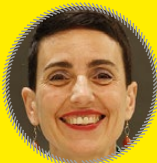
Un cóctel que bebe de la despensa gastronómica más que de la licorera.

#### INGREDIENTES:

- 4 cl vodka
- 3 cl infusión fría de rooibos con frutos rojos
- 2 cl sirope de Hibiscus
- 1,5 cl sirope de mandarina
- 1 cl vinagre de manzana

**ELABORACIÓN:** En una coctelera añadimos todos los ingredientes junto con hielo y agitamos con energía durante unos 10 segundos. Como copa usaremos una taza.

**DECORACIÓN:** Un twist de piel de naranja y una pequeña flor seca de hibiscus.



**Carol Archeli**

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

## ME ENCANTA LA SIDRA



Imaginate un txitxarro al horno con su refrito, un pescado rebozado, unas kokotxas o un marmitako. Todos esos platos están muy bien acompañados de una buena sidra fresquita.

**N**o solo me encanta sino que, además, me sienta estu-pendamente. Y eso no es poco decir en la maravillo-sa edad en la que las hormonas hacen la vida por su cuenta y lo que antes te sentaba bien ahora te sienta fatal, y lo que antes te gustaba ahora aborreces.

Cada persona es un mundo y no hay dos casos iguales, pero en el mío es claro. En este momento, algunas bebidas, como el vino, se me hacen de difícil digestión y aumentan mi temperatura corporal. Sin embargo la sidra refresca mi cuerpo, me quita la sed y me sienta muy bien.

En mi casa siempre se ha bebido sidra. De toda la vida hemos tenido un botellero especialmente para ella, y con la ex-periencia de generaciones ahora somos capaces de meter más botellas en menos espacio. Lo deberíamos patentar.

Tener sidra en casa, al menos en la nuestra, conlleva unos rituales que se repiten año tras año.

El día que hay que decidir cuántas botellas se piden para este año, o el que hay que ir a buscarlas a la sidrería con el maletero a tope de cascos vacíos y asegurándonos que nos lle-vamos la sidra de la kupela de siempre, de la que nos gusta,

de la Lourdes.

Y luego, ya en casa, la cata de la nueva añada. Que si está más dulce que la del año pasado, que si demasiado clara, ya oscurecerá, que si a unos nos gusta más o a otros menos.

Y así año tras año, siglo tras siglo. En definitiva, que al igual que entre escamas, yo también he crecido entre botellas de si-dra, cascos y sidrerías.

Y es que ¡cómo maridan las dos cosas! La sidra y el pescado.

Con todo plato de pescado que te imagines entra bien un buen vaso de sidra (menos con el sushi, pero es que el sushi no es una receta nuestra, tradicional de aquí).

Imaginate un txitxarro al horno con su refrito, un buen pesca-do rebozado, una cazuela de kokotxas en salsa verde o un mar-mitako. Todos esos platos y muchos más están muy bien acom-pañados de una buena sidra, fresquita y recién escanciada.

Solo de pensarlo se me hace la boca agua.

Así que ¡Larga vida para ese matrimonio!

Que en nuestro país no falte buena sidra ni buen pescado, que ambos nos cuidan por dentro y alegran nuestro espíritu.

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 · ARRAINDEGIA  
*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*



**Nere Ariztoy**  
Consultora de turismo

## EL PAISAJE Y SUS COCINAS: REGRESO AL ORIGEN DEL TURISMO GASTRONÓMICO



Después de más de 15 años trabajando en torno al turismo gastronómico, dando a conocer a personas, productos y territorios como eje vertebral de todos mis proyectos, me alegra leer que mi filosofía de trabajo, al fusionar al primer sector con el turístico, era y sigue siendo la acertada.

**L**éa estos días con atención, en publicaciones profesionales del sector turístico, cómo está cambiando la forma de viajar en 2026 hacia un modelo más **consciente**, personalizado y **conectado con el entorno**. La demanda se orienta hacia experiencias auténticas, bienestar emocional y **contacto real** con la **cultura local**.

En lo que se refiere a la **gastronomía**, se posiciona como un elemento **clave** en la elección del destino, pero su significado evoluciona. La tendencia “**ingredientes de herencia**” sitúa el foco en el origen del producto y su vínculo con el territorio. El valor gastronómico ya no se mide únicamente por la sofisticación, sino por la **historia** que hay detrás de cada **ingrediente** y su **conexión** con la **cultura local**.

Después de más de 15 años trabajando en torno al **turismo gastronómico**, dando a conocer a personas, productos y territorios como eje vertebral de todos los proyectos en los que he tenido la suerte de aportar, me alegra leer que la arriesgada apuesta (algunas veces) de mi filosofía de trabajo, al **fusionar al primer sector con el turístico**, era y sigue siendo la acertada.

Por eso aplaudo iniciativas como la del proyecto canario con sede en Tenerife **Paisajes Al Plato** ([www.paisajesalplato.com](http://www.paisajesalplato.com)), donde la **sostenibilidad** es el hilo conductor de todo, incluyendo un plan ambiental, gestión responsable de

recursos, sensibilización y educación sobre la importancia de un **turismo más consciente y respetuoso con el entorno** y por supuesto, colaboración con **productores locales**, priorizando el uso de ingredientes **kilómetro cero** y apoyando a **agricultores, ganaderos y pescadores** de la región.

Hablando de paisajes y cocinas, la cita más famosa de Josep Plá (“La cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela”) parece que no es de Plá. La frase se podría atribuir al periodista experto en gastronomía catalana Llorenç Torrada i Vall, que en el II Congreso Catalán de la Cocina (1994) dirigió la ponencia “El paisaje y sus cocinas”. O no.



## La receta de... AINARA LÓPEZ

### ZURRUKUTUNA

Que la comida nos une es una realidad y que en ciertas recetas podemos encontrar mucho de historia, de lugares y de cosas en común también. Hay un sinnúmero de platos que cuentan mucho de pueblos y de sus gentes porque en los ingredientes y las maneras de hacerlos puedes imaginar momentos y sociedades en concreto.

No es difícil imaginar que en el origen de una sopa como la Zurrurutuna habría una época donde los alimentos eran escasos, muchas veces humildes porque en la humildad se sobrevivía. Y pensar, además, que detrás de una cucharada de zurrurutuna residía el sustento de quizás un día de duro trabajo, de parar ese momento para poder sacar del zurrón esos ingredientes que podían acompañarte sin miedo a perderlos.

Quiero pensar que en estos platos, como la sopa de ajo, de gentes del campo, se encuentra esa armonía de lo que nos rodeaba. Porque creo que hay platos que se adaptan al medio, o quizás fuimos nosotros los que nos adaptamos a ellos. Al igual que en la meseta, o en esos pequeños pueblos del interior del país, los pastores llevaban un puñado de ajos, un chusco de pan duro y una pizca de pimentón, en el norte el bacalao en salazón era un buen recurso para hacer esa versión de plato completo de pescadores o gentes que paseaban a sus rebaños en las montañas.

Todo esto lo imagino yo, desde mi humilde cocina. El saber que hubo una época donde con poca cosa había que hacer grandes platos para que esa jornada laboral pudiera durar hasta la puesta de sol. Y saber también que así la zurrurutuna se convierte en ese plato que llenaba estómago y alma, en donde los ingredientes eran lo que eran y que la inventiva de aquellos hombres y mujeres que en sitios dispares preparaban la comida nos llega hasta hoy en día, haciéndonos disfrutar de otra manera, con otras necesidades, pero con la capacidad de disfrutar en cada cuchara.

#### INGREDIENTES:

200g de bacalao desalado y desmigado; 250g de pan sopako o del día anterior; 1,5 l de caldo de pescado, verduras o agua; 6/8 dientes de ajo; 2 cucharillas de carne de pimiento choricero; 1/2 cucharilla de pimentón de la Vera; Aceite de oliva; Sal.

#### ELABORACIÓN:

1. Dora los ajos laminados en una cazuela con aceite de oliva. Añade el pan cortado en rebanadas.
2. Añade la carne de pimiento choricero, el pimentón y el caldo. Tapa la cazuela y déjalo al chup-chup unos 15 minutos. Remueve de vez en cuando para que quede cremoso.
3. Añade el bacalao y cocina a penas unos 3 minutos.
4. Pon los huevos. Pueden ser enteros o batidos. En unos pocos minutos la tendrás lista para disfrutar



### LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta más "influentzer")

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fui mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados "floripondios" porque si es buena habla sola.

#### Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica  
DONOSTIA





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

## JESÚS MADRAZO SELECCIÓN RIOJA 2019 (D.O. RIOJA)



**J**esús Madrazo, enólogo, comenzó su carrera vinícola en la prestigiosa bodega CVNE hace casi tres décadas. Posteriormente se trasladó a Contino, donde fue responsable de dieciocho añadas del vino de finca, del desarrollo del monovarietal Contino El Olivo y de la variedad Graciano, de la introducción de la variedad Garnacha y de la creación de la reputada marca Jesús Madrazo.

Tempranillo 45%, Graciano 20% , Maturana 30% y 5% Garnacha. Selección manual de los mejores racimos de 3 viejas viñas con edades entre 35 y 40 años situadas al norte de Lapuebla y el sur de Laguardia (Rioja Alavesa) con suelos mayoritariamente calizos.

La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas grandes de roble usado 70% francés, 15% americano y 15% húngaro, durante 25 días, seguido de 15 meses de envejecimiento en esos mismos robles de 500 l. y 225l. con trasiegos periódicas. El vino presenta un color picota con una capa media-alta. En nariz, se percibe una elegante y buena intensidad, con notas de fruta roja y negra bien equilibradas por la fina crianza. En boca tiene una buena entrada con un tacto sedoso, un paso elegante, una adecuada acidez y un equilibrio entre la fruta y la crianza. El final es persistente, dejando una impresión duradera en el paladar.

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



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

*Excelente aperitivo antes de comer, pero  
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya  
han comido..."*

# VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría  
embotellada

Miravientos Distributions  
**618 259 339**



## EL GRAN ENCUENTRO DEL VINO Y LA TXULETA

**Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa**

El pasado 24 de marzo tuvo lugar en el emblemático asador Patxikuenea de Lezo una nueva edición de la "Cata anual de Txuleta y Vino", un encuentro de carácter gourmet organizado por el Presidente y Fundador del Club de Amigos del Vino Baccus de Donostia, Manu Méndez, y que ha conocido diferentes emplazamientos.

**E**ste evento, que comenzó celebrándose en el asador **Casa Julián** de Tolosa hace más de una década, ha tenido lugar en más de una ocasión en el **Patxikuenea** al que ha vuelto este año y ha pasado por otras mesas de prestigio como el **Asador Aratz** de Donostia o el **Restaurante Félix Manso Ibarla** de Irun, entre otros.

La cata, realizada en petit comité, no pretende sentar cátedra ni determinar cuáles son los mejores o peores vinos o carnes del momento, objetivo vanidoso en el que caen la mayoría de encuentros o campeonatos, sino que consiste simple y llanamente en un gozoso encuentro entre profesionales, aficionados e informadores del mundo del vino y la carne en el que se tratan de catar las que se consideran, por referencias y conocimiento propio, algunas de las más interesantes opciones actuales en ambos campos y sacar una serie de conclusiones al respecto que son publicadas internamente y en algunos medios por si a alguien pudieran serle de utilidad.

En esta ocasión, fueron catados cinco vinos de **Jesús Madrazo**, quien fuera en su día el creador del mítico Contino. El viticultor, que acaba de ser reconocido por Verema como "Personalidad del Vino 2025", aportó sus creaciones Num. IV Rioja 2021, Ermita San Gregorio Blanco Reserva 2022, SJM Rioja Alavesa 2020, y SJM Ribera del Duero 2019. Aunque inicialmente no constaba en el programa, Madrazo también aportó Valché, vino que elabora para Bodegas Monastrell en la D.O. Bullas, un blanco de fuerte carácter mediterráneo.

**Aitor Manterola**, propietario del Asador abierto por sus padres se ocupó, por su parte, de la selección de las carnes que serán degustadas y que responden a las razas Tudanca, Angus, Alistano Sanabresa y Buey Sayagüesa, que fueron impecablemente asadas por **Victor**, uno de los parrilleros de la casa que demostró un gran gusto y pericia al respecto.

El encuentro comenzó, además, con una degustación de dos tacos mexicanos elaborados in situ por el propietario del res-





taurante **Cilántropo** de Irun, **César Sánchez Serna** y su socio **Olbin Urbina**, a quienes une una gran amistad con Aitor Manterola. César, profesor universitario de cocina en México, ofreció valiosos datos sobre lo catado y la comida de su país en general.

A continuación fueron degustadas las cuatro piezas cárnicas maridadas con los cuatro vinos propuestos por **Manu Méndez** y Jesús Madrazo.

Serían necesarias 20 páginas para recoger, tanto gráficamente como a nivel teórico, todo lo vivido y comentado a lo largo de la gozosa cata que resume este artículo. Baste decir que quedó patente el buen momento profesional en que se encuentra Je-

sús Madrazo y la buena salud que sigue gozando su Núm. IV, la mejor opción calidad / precio catada. Asimismo sorprendieron muy agradablemente sus blancos, tanto por su frescura como por su originalidad y su capacidad de acompañar sin compleos un producto tan potente como la txuleta.

En cuanto a las carnes, una vez más quedó claro el buen gusto de Aitor Manterola así como la buena mano de su parrillero, que consiguió con su arte que la pieza más simple, la de Angus, resultara tan excelente en boca como las que siguieron, entre las que destacó el buey Sayagüesa, alimentado con bellotas, lo que dotó a su carne de un sabor muy particular.



**ATOZTE  
(DEBA)**

# MENÚ EN PLENO CAMINO

**Texto y fotografías:  
Josema Azpeitia**

Jesús Salegi, alma mater del Mazzantini, se ha embarcado en una nueva aventura hostelera en Deba.



**A**rrecamos en este ejemplar de OndoJan.com con una nueva sección dedicada a un servicio, antaño presente en todos los rincones e incluso obligatorio en su día para todos los restaurantes como es el menú del día y que hoy, sin embargo, cuesta enormemente encontrarlo y menos dentro de una adecuada relación calidad-precio.

Ello, sin embargo, es debido a que la realidad de la hostelería ha cambiado de una manera enorme en los últimos tiempos. Los cambios de hábitos, los problemas para encontrar personal cualificado y formar un buen equipo, la cada vez mayor carestía de las materias primas... hacen que mantener a día de hoy un buen servicio de menú del día sea casi un acto de heroicidad.

De ello sabe mucho Jesús Salegi, que lleva más de 30 años de actividad hostelera desde su bar, Mazzantini, una referencia del pikoteo y el buen ambiente en Deba ahora temporalmente cerrado pues Jesús se ha hecho cargo, desde el pasado verano, del céntrico Atozte, en el que sirve un menú elaborado, en su mayoría, con preparaciones caseras al 100%. "Estamos en pleno Camino de Santiago y eso se nota, al menos ahora que empieza a asomar el buen tiempo, nos comenta Jesús que trata de ofrecer todos los días un buen potaje (Alubias, Garbanzos...) así como opciones caseras difíciles de encontrar en otros lugares como el



**ATOZTE TABERNA**  
**Foru Enparantza / Pza del Ayuntamiento - DEBA**  
**Precio del menú: 15 €**

Redondo en salsa. "Si se cobrara realmente el trabajo que lleva el elaborarlo sería inviable" afirma sin ruborizarse este tabernari de raza que borda su trabajo pero que, como asegura tajantemente, "se jubilará en el Mazzantini".



**Diccola Venezia**



Heladería - Café  
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores

Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

**BAR AVENIDA  
(LASARTE-ORIA)**

# ALBÓNDIGAS CON PATATAS

**Texto y fotografías:  
Josema Azpeitia**

Creado por su madre para los gaupaseros, Yon Mikel Rodríguez sigue sirviendo este emblema de la casa.



**BAR AVENIDA**  
**Hipodromo Etorbidea, 2 - LASARTE-ORIA**  
**Tf: 943 36 27 09 - Precio: 7,50 €**

Los padres de Yon Mikel Rodríguez, hoy en día felizmente jubilados, son la principal fuente de inspiración de este taskero que ha mantenido vivo el espíritu de bar de barrio y canalla que ellos le insuflaron desde la apertura del Avenida hace más de 40 años. El bokata que hoy nos ocupa, de hecho, es un fiel reflejo de ello. “Este bokata lo inventó mi madre hace décadas, cuando le venían los sábados y los domingos por la mañana los gaupaseros, muertos de hambre, y ella no tenía más que cuatro cosas en la barra para contentarles. Empezó a meter albóndigas entre pan y pan... y hasta ahora. Incluso tengo clientes mayores, como de tu generación (comenta mirándome, cosa que retengo en mi rencorosa memoria para un futuro) que vienen porque sus hijos les han contado que han comido el bocadillo después de una juerga y les ha encantado”.

No es de extrañar lo que comenta Yon, ya que el bokata de albóndigas del Avenida es una bomba de relojería en lo referente a calibre y gustosidad. “Lleva en su interior 4 hermosas albóndigas caseras que aplastamos con el tenedor, acompañamos de patatas y regamos con un cucharón de su propia salsa. En vez de partir el pan en dos solo lo abrimos por un lado para que retenga bien la salsa y lo envolvemos en papel de plata antes de entregarlo para que la gente se lo coma quitándole poco a poco el envoltorio,

como si fuera un Durum” nos explica Yon, que se considera él mismo también fanático de este bocadillo que cuenta con todo tipo de público. “Hay incluso una cuadrilla de chóferes de autobuses, no sé exactamente de qué casa, que cuando les toca venir por estos contornos vienen siempre a comer el bocadillo de albóndigas... y es que hay gente que no pide otra cosa” nos confía orgulloso.

Por lo demás, Avenida cuenta con una bonita oferta de pikoteo con tortillas variadas de todo tipo, pintxos y un imbatible menú del día elaborado al 100% con platos y productos caseros. Y también encontraremos en el Avenida buen caldo, tanto de carne como de pescado y, sobre todo, un ambiente de bar honesto, alegre y bullicioso.

reformas  
**Imanol**  
berrikuntzak

- Coordinación de todos los gremios
- Viviendas y locales
- Fontanería
- Baños, cocinas y reformas completas

**MÁS DE 18 AÑOS JUNTOS**

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

[www.imalnoreformas.es](http://www.imalnoreformas.es)

**BAR RESTAURANTE  
BAKAR  
(IRUN)**

# COJONUDO

**Texto y fotografías:  
Josema Azpeitia**

William Aristizabal ha ganado con este riquísimo bocadillo el primer premio del Campeonato de pintxos de Irun



**“Explosiva”** es como podría describirse, con una palabra, esta creación del chef colombiano de raíces vascas asentado en Irun William Aristizabal, y que consiste, en sus propias palabras, en “un huevo cocido a la inglesa, a baja temperatura durante cinco minutos, envuelto en un tartar de vaca y frito en panko, que se sirve acompañado de una salsa “huancaína”, elaborada a base de queso, ají amarillo del Perú, pan y galleta”. En resumen, una bomba de sabor de generoso tamaño que se abre como un “coulant” vaciando su cremosa yema en el plato y que nos encandiló a los miembros del jurado de la última edición de la Quincena del Pintxo de Irun que decidimos recompensar su esfuerzo y creatividad con el primer premio.

El pintxo que nos ocupa es un buen ejemplo de la oferta culinaria de este chef, basada en el sabor y la contundencia. De hecho, según nos comenta este irunés de adopción, los pintxos que más salen en su barra son la bola picante, que aquí se elabora en casa y arrasa, y la empanada de carne de estilo argentino, también casera. Su arte en el mundo de la cocina en miniatura ha llevado a este cocinero a ganar, además, otros prestigiosos concursos como el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa donde quedó segundo en 2022 o el “Gilda Eguna” que ganó en 2023.

Además de esto, William ofrece una variada y atractiva carta con especialidades como sus espectaculares Brochetas de carne, el Tomahawk o el Arroz con mariscos y de martes a domingo cuenta con un cuidado menú del día a 16 euros (30 euros el fin de semana), además de una original oferta temática los viernes, dedicando la cena cada semana a un país diferente. “El próximo será México y esperamos llenar, como siempre” afirma satisfecho.

William no cuenta de manera 100% regular con este pintxo pero nos ha asegurado que, dado que va a ser publicado en esta revista, estará disponible a lo largo de estos días, así que aprovechen la ocasión y no dejen de pasarse a probar esta delicia. Avisados quedan.



- 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

**EZKIÑA**  
(ARRASATE)

# TORTILLA CAMPEONA

Texto y fotografías:  
**Josema Azpeitia**

Asier Antía ha visto recompensado su esfuerzo diario con el 2º premio en el Campeonato de Tortilla de Euskadi



**EZKIÑA TABERNA**

**Olarte kalea, 25 - ARRASATE**

**Tf: 943 04 43 88 - Pintxos: 2,50 / 3,50 €**

**Tortillas enteras: 18 / 25 €**

La mayor ovación al pronunciarse su nombre tras el fallo del jurado de la última edición del Campeonato de Tortilla de Euskadi celebrado recientemente en Gasteiz (Ver páginas 32 a 35) no fue la que recibieron los agraciados con el primer premio sino, precisamente, la que se oyó al darse a conocer el segundo premio de la modalidad "Tradicional", obra de Asier Antía. Este incansable taskero que recaló en el mundo de la hostelería tras una vida en otras duras prácticas, desde la construcción hasta el montaje de ascensores, ha aplicado su cultura del trabajo y del esfuerzo en la cocina, un mundo que le apasiona, madrugando como un gallo todos los días para abrir puntualmente a las 10 de la mañana ofreciendo al menos tres tortillas de patatas recién hechas así como una vistosa barra de pintxos en la que no faltan los productos de casquería, otra de las pasiones irrenunciables de este cocinero autodidacta, humilde y entregado.

Asier elabora su tortilla, siempre que puede, con patata Monalisa. La tortilla ganadora, de hecho, fue preparada con esta variedad. "Llevaba patata muy frita, como si fueran unos chips, 14 huevos, 4 yemas, y 1.100 gramos de patata". La mano del cocinero y el punto de cuajo hizo el resto y, como no, la utilización de buen huevo campero gallego, no en vano Asier está fuertemente unido con el país celta ya que es el origen familiar de su pareja, Gurut-

ze, con quien inauguró el bar al que hoy en día se dedica en cuerpo y alma.

Además de la "normal", que Asier elabora tanto con cebolla como sin ella, este tortillero empedernido cocina, según el día, otras tortillas como la de york y queso, la de pimientos, de bacon y queso de cabra, de patata y bacalao, de manitas de cordero, de pulpo, de oreja de cerdo y alegrías riojanas... una muestra palpable e indiscutible de arte, buen gusto y compromiso con el cliente.

**Otras especialidades:** Oreja rebozada, Oreja guisada, Callos caseros, Manitas de cordero, Vermuts artesanos...



**HIKA**  
BY  
**ROBERTO RUIZ**

**GASTRONOMÍA**  
**VINO**  
**PAISAJE**

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



# GRAN PARTICIPACIÓN EN LA III EDICIÓN DEL CAMPEONATO DE TORTILLA DE EUSKADI

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Nada menos que 35 bares se vieron las caras en la III Edición del Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas que se celebró el pasado 10 de marzo en el Palacio Europa de Gasteiz. Al contrario que en ediciones anteriores, en esta ocasión no se celebraron las tres eliminatorias por provincias que solían realizarse en las escuelas de cocina de cada capital, con lo que no se puede hablar técnicamente de una final sino de un campeonato realizado en una sola sesión en la que los participantes se lo jugaban todo a una carta: el "as deoros" de la tortilla.

Una de las más remarcables curiosidades de esta edición fue que Gipuzkoa ha vuelto a ser la provincia que se ha hecho con más txapelak en este campeonato tras una primera edición (2024) en la que consiguió 4 de las 6 txapelak, quedándose las dos restantes repartidas entre Bizkaia y Araba, y una segunda edición (2025) en la que fue Bizkaia la que arrasó llevándose cuatro txapelak y Gipuzkoa las dos restantes.

Esta vez, nuestra provincia ha sido la líder indiscutible, llevándose 4 txapelak, ganando el primer premio en la modalidad "Con", de la mano de **La Taberna de Egia** de Donostia, el segundo premio de la misma categoría de la mano del bar **Goiherri** de Legazpi, el segundo premio de la categoría "Tradicional" que fue a parar al bar **Ezkiña** de Arrasate y el tercer premio de

dicha categoría que recayó en el bar **Arantxa** de Ormaiztegui, ex-aequo con el Bar **El Atrio** de Getxo.

Bizkaia fue la segunda provincia con más txapelak, 2 en concreto, ya que aparte de la mencionada de El Atrio, el bar **Cinco Estrellas** de Basauri obtuvo el tercer premio en la categoría "Con". Finalmente, Álava consiguió una txapela, la obtenida por el bar **Sagartoki**, que fue agraciado con el primer premio en la categoría "Tradicional".

## Un largo concurso

El concurso resultó especialmente largo ya que la alta participación, 35 bares de los que casi 30 repetían por la tarde en la modalidad "Con" sumado a los pequeños atascos y retrasos que



siempre se originan en un encuentro de estas características hacían necesario mucho tiempo para que todo el mundo pudiera llevar a cabo su elaboración y para que el jurado pudiera catar todas las tortillas y realizar correctamente su labor.

Así, además de los mencionados establecimientos, durante toda la mañana elaboraron y presentaron sus tortillas otros 28 bares que por algo estaban en la final de Gasteiz. Por lo tanto, recomiendo fervientemente guardar esta revista e ir poco a poco visitándolos todos pues no le quepa duda al lector o lectora de que cada uno de ellos tiene su especial interés.

**FOTOGRAFÍAS:** *Arriba:* Foto de familia de los participantes en el campeonato justo antes de empezar la celebración del mismo. No están todos los que son, ya que algunos todavía no habían llegado, pero son todos los que están. **Abajo a la izquierda:** “Los segundos serán los primeros”: Imanol y Jon, del Bar Goiherri de Legazpi (2º premio en la modalidad “Tortilla Con”) posan con Asier Antia del Bar Ezkiña de Arrasate (2º premio en la modalidad “Tradicional”) imitando los aros olímpicos con sus txapelas. **Abajo, a la izquierda,** los responsables del Mareagora de Bilbao, con sudaderas realizadas expresamente para la ocasión.





**FOTOGRAFÍAS:** Arriba: El equipo de Sagartoki, Senén González, Raúl Fernández, Iñaki Rodaballo, junto a las cocineras Lamya y Zhora y las hijas de Senén festejando su triunfo. Con ellos, el resto de premiados en la modalidad "Tradicional". Abajo: Fotos individuales del resto de los ganadores de la modalidad "Tradicional". De izquierda a derecha, Asier Antia del Bar Ezkiña de Arrasate (2º premio), Ane Echeverría del Bar Arantxa de Ormaiztegi (3º premio) junto a su asistente, Haritz, y Goizane Bilbao del Bar El Atrio de Getxo (3º premio ex-aequo) recibiendo el premio de manos de otra campeona, Celia Clara Correia del Bar La Teulada de Elche.

### Listado de participantes.

Por la parte de Gipuzkoa tomaron parte los bares donostiarras **La Taberna de Egia** (campeón en la modalidad "Con"), **Ikili**, y **Mamis-Etxe**.

Asimismo, del resto de la provincia participaron **Arantxa** (Ormaiztegi) (3º en la modalidad "Tradicional"), **Berit** y **Aitube Berri** (Urretxu), **Ezkiña** (Arrasate) (Segundo en la modalidad "Tradicional"), **Goiherri** (Legazpi) (Segundo en la modalidad "Con"), **Rafael** (Hondarribia) y **Bai Bidea** (Zumaia).





De la parte bizkaína acudieron desde Bilbao **La Pasarela, Mareagora, Kantal, Txintxirri, Sorginzulo y Mr. Marvelous.**

En cuanto a la participación del resto de la provincia, desde Getxo participaron **El Atrio** (3º en la modalidad "Tradicional"), **Kaixo, Ajuria y Tartar y Koldo** y del resto de la provincia **Arripu y Piztu** (Durango), **5 Estrellas** (Basauri) (3º en la modalidad "Con") y el **Biribil** de Kabezas (Santurtzi).

Finalmente, de Gasteiz tomaron parte **Bodeguita La Estrella, Txiki, Sagartoki, Cube Artium, El Pino, Sutan Cook, El Parlamento, Toloño, El Laberinto, Jontxu y Ajuria.**

Por nuestra parte, solo nos queda felicitar a todos los ganadores y ganadoras, así como a todos los que se han animado a participar... y animarles a seguir luchando por la mejora continua de la tortilla de patatas... ZORIONAK !!!!

**FOTOGRAFÍAS:** Arriba: Los tres ganadores de la modalidad "Con" posan con sus txapelas. En el centro, Edu Jiménez, de La Taberna de Egia (Donostia) que presentó su mítica tortilla de patatas y bacalao con pimientos verdes y rojos logrando el primer premio. A la izquierda, Jon Agirre, del Goiherri de Legazpi, segundo puesto con su tortilla de patatas con oreja a la gallega. A la derecha, Egoitz López del Bar 5 Estrellas de Basauri que participó con su exitosa tortilla de patatas con salsa brava y bacon crujiente. Abajo: Fotos individuales de los ganadores de la modalidad "Con". De izquierda a derecha, Edu Jiménez de La Taberna de Egia con su suegra y mentora Antonia Pazos, Jon Agirre del Goiherri con su esposa Amaia y su asistente Imanol, observados por Raúl Rubio (Txiki) e Iñigo Arambarri (Mareagora) y Egoitz López colocándose la txapela que acredita su triunfo.





## Y EL 27 DE ABRIL... CAMPEONATO DE GALICIA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

**E**L 19 de febrero fue presentado en el **Centro de Formación Profesional CFP Paseo Das Pontes** de A Coruña el **II Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia** que tendrá lugar en el mismo centro el 27 de abril del presente año.

En total serán 25 los participantes gallegos, procedentes de la mayoría de La Coruña. De la capital acudirán **Mantequería Montefurado, La Galera, Volteo, Puerto Carmela, El Típico** y **Kafé**. Betanzos igualará en participantes a la capital acudiendo **Café de Segundo, Adegas Lastras, Kutako, Bodega 83, Mesón O Progreso** y **Galicia**. De Coirós acudirá **El Caserío de Tión** y de Sada el Restaurante **Muelle 33**. Sin salir de la provincia, de Ferrol participarán **Ankha** y **Zahara**, de Santiago **Villar 64**, de Carballo **La Base**, de

Melide **La Huevería** y de Oleiros el bar **Yema**.

Ourense aportará 2 participantes, ambos de la capital de la provincia: **Kaldi Coffee** y **Escher**. De Pontevedra acudirán otros dos, **O Can Tortilla** de la capital y **La Perrachica** de Vigo y de Lugo acudirá el bar **Vitato**, situado en el casco antiguo de la capital lucense.

Es de destacar que en el Campeonato de Galicia participarán, asimismo **4 participantes del resto del Estado: Puerta La Villa** de Gijón, **La Melosa** de Valencia, **San Remo** de Palencia y **Lateral** de Madrid.

Las fotos recogen, arriba, diferentes momentos de la presentación del 19 de febrero y, abajo, las fotos de grupo de los ganadores y ganadoras de la I Edición del Campeonato celebrada en la feria **Xantar** de Ourense en octubre de 2024.





# BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA

**URRETXU**

AREIZAGA PLAZA, 10  
TEL. 943 72 35 75



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

## ANTXETA

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

## USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6  
TEL.943 54 43 12



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

## ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13  
TEL.669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa abre todos los días a las 9 de la mañana arrancando con cafés, tortillas de patatas y una **espectacular barra de pintxos clásicos** y todo tipo de embutidos, además de las mencionadas tortillas que tan bien se le dan a Ane: De patata, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... que le han valido el **3º Premio en el último Campeonato de Euskadi de Tortilla** celebrado en marzo de 2026. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albóndigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



## LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA

### EZKIÑA

2º CAMPEÓN DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS

### ARRASATE

OLARTE, 25  
TEL. 943 04 43 88



**Asier Antía** es un "echao p' alante". Se atrevió en su día a elaborar platos de casquería en una villa en la que ese tipo de productos en barra brillaba por su ausencia y hoy es una referencia por sus callos, sus morros, su oreja de cerdo... Igualmente, tras quedar **2º en la III Edición del Campeonato de Euskadi de Tortilla** celebrado en marzo de 2026, se ha convertido en uno de los pilares de la "revolución" de la tortilla de patata gourmet. Así, Asier experimenta con su tortilla ofreciendo, todos los días a partir de las 9, magníficas tortillas rebosantes de huevo, con patata recién cortada y frita, **no solo en versión tradicional sino con las más variopintas y originales combinaciones**: De rulo de cabra y bacon, de Bacalao con pimientos y alegría riojana, de Carbonara, de Cecina y queso... la imaginación (y el atrevimiento) al poder !!

### GOIHERRI

NUEVA ETAPA PARA UN LOCAL MÍTICO

### LEGAZPI

URTATZA, 1  
TEL. 943 73 14 61  
@goiherr\_jatetxea



El mítico Goiherrri de Legazpi cuenta con un nuevo y joven equipo de la mano del joven cocinero **Jon Agirre** y su pareja, **Amaia Estalayo**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería, esta pareja está haciendo reflotar con muy buen criterio este popular espacio ofreciendo una **cuidada selección de pintxos entre los que destaca su muy solicitada tortilla de patata** de la que ofrece dos versiones entre semana (con o sin cebolla) y algunas tortillas rellenas a lo largo del fin de semana. Esta labor le ha valido quedar **2º en la modalidad "Con" del Campeonato de Euskadi de Tortilla**. Además de las tortillas, en Goiherrri cuentan con una **carta variada e informal** en la que encontraremos Bocadillos, Sandwiches, a Platos combinados... sin olvidar las hamburguesas, de gran aceptación, con carne de Black Angus.

### AVENIDA

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

### LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09



**Yon Mikel Rodríguez**, hostelero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebosada, buen Caldo de carne o de pescado y una **excelente y exitosa Sopa de pescado**. Toda la comida puede consumirse en el local o solicitarse para llevar. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 16,50€ Menú sábados: 27€ Cierra: Domingo.**

### BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

### DONOSTIA

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



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



## RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN

## HONDARRIBIA

SAN PEDRO  
KALEA, 10  
TEL. 660 06 1666  
[www.restaurantedel1666.com](http://www.restaurantedel1666.com)



**Iosu Carrión Insausti**, joven chef especializado en cocina tradicional comenzó, años ha, a elaborar una tortilla de patatas en los fogones del Bar **Kai Zaharra** que era considerada, por muchos, "la mejor del Bidañoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora **una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios**. Su barra cuenta también con una cuidada variedad de pintxos, paella todos los días y especialidades como las Carnes y Pescados a la parrilla, la Ensalada de tomate de Hondarribia, las croquetas caseras...

## LA TABERNA DE EGIA

CAMPEÓN DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS "CON"

## DONOSTIA

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



**Edu Jiménez** dirige, desde enero de 2026, esta encantadora tasca abierta en 1987 por sus suegros, **Antonia Pazos y Alfredo Jiménez**. Fiel discípulo de Antonia, Edu sigue elaborando la excelente Tortilla de Patatas con bacalao con la que esta taberna resultó **ganadora en el 1º Campeonato de Tortilla de patatas de Euskadi y ha ganado, él también, la tercera edición del mismo**. Además Edu trabaja la tortilla tradicional (con o sin cebolla), con calabacín, con bonitato, con morcilla... así como **Pintxos, Tostas, y su excelente ensaladilla rusa**. Abierto de lunes a sábado a las 8:00 **cuidan especialmente elcafé**, con **café de especialidad** que cambian con frecuencia cuidando los orígenes y, sobre todo, la manera de prepararlos y servirlos. **Cierra:** Domingo.

## 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.**

## VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

## DONOSTIA

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



**Iñaki Azkue** ha trasladado el concepto de El Vaskito a un nuevo emplazamiento en Ibaeta, con lo que el actual **Vaskito-Berri** pasa a ser un **bar de barrio de calidad en el que encontraremos buen género, opciones de comida informal** elaboradas en el local y, sobre todo un excelente trato por parte del joven equipo. Seguiremos encontrando los **pintxos** habituales de barra, su excelente tortilla de patatas, sus untuosos callos... así como unos generosos **platos combinados** entre los que destaca el **"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.



## LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - ÁLAVA - BIZKAIA

### TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE VIVA EN LA CALLE GLORIA

### DONOSTIA

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



Tras el cierre en septiembre del 2025 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. **Cierra**: Lunes

### BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA DE ÁLAVA

### VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIAGA, 11  
TEL. 945 03 41 48  
@bodeguita\_la\_estrella



**Alexandra Ferrar**, Álex para los amigos, es el alma y la alegría de este establecimiento tan sobrio como luminoso, situado a **5 minutos a pie desde la entrada de la Catedral Vieja**. Alex dirige su propio proyecto desde 2022 elaborando una tortilla como las de las abuelas de antaño, contando para ello con el apoyo del cocinero **Pedro Valor**. Álex abre todos los días a las 7:00 para elaborar su tortilla, sencilla y efectiva, que sale al mostrador jugosa y chorreante, tortilla que le hizo **ganar la final de Álava del I Campeonato de Euskadi de Tortilla en 2024 y ha seguido siendo finalista en 2025 y 2026**. La tortilla puede acompañarse de potentes alegrías riojanas que se dejan a disposición de la clientela. El bar permanece abierto y con la tortilla hasta las 15:00h.

### 5 ESTRELLAS

UNA DE LAS TORTILLAS MÁS PREMIADAS DE BIZKAIA

### BASAURI

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



**Ganador en Bizkaia de la modalidad "con" en 2024 y 2025** con la "tortilla de bacalao" y la "tortilla brava" en **los dos primeros campeonatos de Euskadi, 3º en Euskadi en 2025** en la modalidad "Tradicional" y seleccionado para el **Campeonato de España** en 2025 y 2026, **Egoitz López** es un joven y apasionado chef que dirige el bar inaugurado por sus padres hace medio siglo y lo ha convertido en un **templo de la tortilla de patatas**. Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar **más de 6 tipos de tortilla**: tradicionales, de bacalao, de cocido, bonito picante... también elabora una con lacón y queso tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito la de bacon y salsa brava que le ha hecho quedar **3º en Euskadi en 2026**.

### BIRIBIL KABIEZES

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE LA MARGEN IZQUIERDA

### SANTURTZI

ANTONIO ALZAGA  
ETORBIDEA, 72  
TEL. 624 46 02 02



**Egoitz Álvarez** y **Paloma Silva** Se hicieron a principios de 2024 con las riendas del Bar Biribil de Kabiezes, un barrio de Santurtzi de gran personalidad, y ese mismo año ganaron la **III Edición de la Bizkaiko Tortila Kopa**, la mayor competición de tortillas de patatas de la provincia, lo que llevó a este cocinero a ser jurado de la 4ª Edición y **finalista del Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas**. Estas circunstancias han convertido en toda una "referencia tortillera" a este local en el que también podemos encontrar **pintxos variados, calamares, rabas de la huerta, tortilla de txanpiñ al ajillo...** Ambiente canalla y desenfadado, buena música y mejor trato y cariño a la hora de preparar sus especialidades son las claves de esta tarea con encanto. **Cierra**: Domingo tarde y lunes todo el día.



## EL ATRIO

UNA TORTILLA CON SENTIMIENTO, PREMIADA EN EUSKADI

## LAS ARENAS

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



Ángel Sierra a los mandos y Goizane Bilbao en cocina son los responsables desde hace 8 años de El Atrio, elegante bar situado en el corazón de Areeta, una de las zonas más animadas de Getxo. Formada en Hostelería de Leioa y poseedora de un amplio bagaje profesional y culinario, Goizane pone especial cuidado en elaborar la tortilla haciendo un **homenaje a su abuela** "hago la tortilla de mi amama añadiéndole un toque crujiente y sirviéndola algo menos cuajada, pero sigo sus pautas pochando la cebollita durante horas y batiendo los huevos con cariño, con una lengua, sin usar el tenedor, para darle un toque de cremosidad y que quede como la lava fluida de un volcán". El resultado es la exquisita tortilla que **le valió ganar en 2024 el Campeonato de Tortilla de patatas de Bizkaia y con la que ha quedado tercera en Euskadi en 2026**, tortilla que sirven en formato "tortilla normal" como en el de "tortilla con queso brie", variedad a la que el fin de semana añaden la tortilla de patatas con trufa y hongos. Además de todo esto, en El Atrio encontramos **otras especialidades** como el Bao de rabo de toro, los Jalapeñitos, la Focaccia italiana de jamón ibérico, el Sandwich Barrene... y es que si algo gusta a Goizane y Ángel es divertirse fusionando estilos y, sobre todo, "que su carta y su barra no ofrezcan lo mismo que el resto".

## LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

## BILBAO

FERNÁNDEZ DEL CAMPO, 35  
TEL. 946 073 109

<https://zarate.restaurant/bilbao>



En Bilbao la tortilla de patatas luce nada menos que una estrella Michelin, concretamente la que luce **Sergio Ortiz de Zarate** desde que la Guía Roja le tocara con su varita mágica en 2015. Si bien para Sergio fue toda una sorpresa, si algo tuvo claro este chef fue que, con estrella o si ella a "seguir trabajando como siempre". Y ese "como siempre" al que apela Sergio supone seguir **cuidando el lado más tradicional y popular de su cocina**, que incluye, como no, la tortilla de patatas, y es que aunque Sergio no sirve nuestro plato favorito en su restaurante "estrellado", el bilbaíno cuenta con un local pegadito a la Alhóndiga en el que ésta es la "estrella", y nunca mejor dicho: La Taberna de Zarate (Arpiku). Aquí, el principal protagonismo es de la tortilla, de la que Sergio vende **cerca de 1.000 pintxos cada día**. La tortilla de Sergio es una tortilla normal, sin pretensiones, con una proporción alta de patata y un punto de cuajado que, si bien mantiene su jugosidad, está algo alejado de lo que consideraríamos una tortilla "gourmet". Aun así, es **sabrosa y efectista** y la gente se da de codazos, principalmente el fin de semana, por hacerse con uno de sus pintxos tanto "normal" como picante... por algo será !!



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GALICIA

# LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO

**VIVEIRO**

RÚA PASTOR DÍAZ, 32  
TEL. 982 09 44 41

[www.la-tortilla-maravilla.com](http://www.la-tortilla-maravilla.com)



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

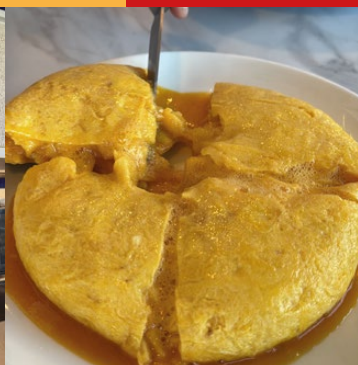
# MUELLE 33

EL CHEF ALBERTO GARCÍA PONTE VUELVE A SUS ORÍGENES

**SADA**

AVDA. DO PORTO, 33 (FONTAN)  
TEL. 666 859 670

[www.muelle33.com](http://www.muelle33.com)



**Alberto García Ponte**, propietario del Mesón O Pote de Betanzos con el que ha obtenido **tres veces el título de Campeón de España de Tortilla de Patatas** regresa a la preciosa localidad costera de Sada, su pueblo natal, para elaborar **una cocina marinera y profundamente local en la que todos los pescados que se comercializan son salvajes**, obtenidos mediante artes de pesca sostenibles y procedentes de las Rías Gallegas. Pulpo "a grella" con espuma de patata y ajada, Bacalao premium confitado, Pescados y sugerencias del día, Arroz meloso marinero, Guiso de abadejo, Torrija caramelizada... y, como no, su imbatible tortilla de Betanzos. Su carta de vinos sigue la misma filosofía con **vinos de pequeños productores**, vinos singulares y viticultores con personalidad propia e independiente. **Carta:** 40-50 euros



## AZUCARILLO TAPERIA

MÁS QUE UN BAR...  
UN PUNTO DE ENCUENTRO

## PONTEVEDRA

RÚA JOSÉ ADRIO  
BARREIRO, 1  
TEL.620 99 41 61



**María Rial** fue una de las sorpresas del **Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia** celebrado en 2024 al alzarse con el **tercer premio en la modalidad "Tortilla Con"** gracias a su Tortilla con jamón de castañas Coren y queso de Arzúa Ulloa. María es una cocinera autodidacta, jovial y laboriosa que dirige en solitario esta cafetería, un **bar de barrio con alma de tasca popular** donde pueden degustarse esta y otras tortillas y **otras especialidades** como caldo gallego, callos, ensaladilla, tapas variadas... María no solo practica una excelente cocina tradicional sino que da vida al barrio actuando como "agente dinamizador" y cultural del mismo, organizando un concurso popular de tortilla de patatas... profundamente gallega, esta hostelera no deja pasar fiestas como el Magosto o el Entroido celebrándolas como se merecen en su dinámico bar.

## BURDO

EL "TODOTERRENO" DE  
LAS TORTILLAS



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

## LIENCRES

Bº SALAS, 6  
TEL. 942 57 48 14  
@burdoestobarliencres

## MONALISA

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS

## ARANDA DE DUERO

C/ BURGO DE OSMA, 1  
TEL. 655 98 77 42



**Ricardo Martín** fue una de las sorpresas del I Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos de 2023. El arandino quedó ganador en la modalidad "Con" con su **tortilla de patatas con morcilla IGP "Morcilla de Burgos"**. Ese mismo año, en el Campeonato de España, Ricardo logró una muy honrosa 4ª posición en la modalidad "Con", en 2024 quedó tercero y este año se ha proclamado **ganador de España** en dicha categoría. Todo ello ha coincidido con la apertura por parte de Ricardo de este gastrobar situado en pleno centro de Aranda en el que por primera vez es su propio jefe y en el que la tortilla es la principal vedette, aunque también encontramos otras especialidades como Croquetas caseras, Falso risotto de lechazo y cebolla confitada, Bacalao ajoarriero con alioli de cebollino, Postres caseros, buenos vinos de la tierra... y unos callos caseros de bandera !!



## CAMBIO GENERACIONAL EN LA TABERNA DE EGIA

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Lo han hecho de manera discreta, poco a poco y sin causar un trauma en su entorno, pero Antonia Pazos y Alfredo Jiménez de La Taberna de Egia se han jubilado tras más de 40 años al frente del bar que abrieron en los 80... Pero que no cunda el pánico. El popular tasko de la parte alta de Virgen del Carmen ha conseguido que el local cuente con relevo generacional, esa expresión que se encuentra en peligro de extinción ya que prácticamente todos los bares van cerrando o cambiando de manos sin que los hijos de los propietarios se interesen lo más mínimo en continuar la labor de sus progenitores. En este caso es Edu Jiménez, yerno de la pareja de propietarios, el que ha tomado las riendas del negocio desde el 1 de enero de este año.

**N**o es su hijo, pero como si lo fuera, ya que **Edu Jiménez** lleva ya 10 años compartiendo su vida con Bárbara, la hija de la pareja fundadora del bar. Y aunque este nuevo hostelero se había dedicado a la informática hasta sus actuales 47 años, tampoco es un recién llegado a su nuevo oficio, ya que la decisión estaba tomada hace tiempo y Edu lleva desde mayo del 2025 encerrado con su suegra en la cocina de La Taberna aprendiendo a elaborar sus platos más emblemáticos y, por supuesto, sus tortillas, el producto que más fama ha dado a este establecimiento a lo largo de los últimos años.

Edu tiene muy claro que una vez al cargo de La Taberna de Egia lo más inteligente es mantener el estilo y la personalidad que ha hecho que uno de los bares más alejados del centro de Donostia se haya convertido en toda una referencia hostelera y gastronómica. "Mi intención es mantener el estilo de Antonia

y su tradición más arraigada: el caos absoluto" comenta Edu argumentando su teoría. "Antonia nunca ha seguido un orden establecido a la hora de sacar sus tortillas a la barra. Las ha ido haciendo según se lo pedía el cuerpo y en principio así lo pienso seguir haciendo, y en cuanto al estilo de las mismas mi intención también es seguir al 100% el "estilo Antoniano", estas tortillas jugosas, hechas vuelta y vuelta y terminadas con la cresta de Antonia", que es como Edu denomina a la pequeña muesca que lucen las tortillas en uno de sus laterales como consecuencia de salir a la barra sin voltearlas en exceso.

### Campeón de Euskadi de tortillas

Sea como sea, Edu ha conseguido que la clientela habitual del bar siga acudiendo al mismo sin notar ninguna diferencia remarkable en la tortilla. Es más, Sin que hayan pasado tres meses



al cargo del bar, Edu ha conseguido, como comentamos en las páginas anteriores, repetir la hazaña que Antonia consiguiera en 2024: **ganar el Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas** en la modalidad "Con" con su tortilla de patatas y bacalao con pimientos. Un logro, sin duda, remarcable.

Respecto a la oferta de tortillas, Edu tiene la intención de mantener la gran variedad que practicaba Antonia: Con cebolla, sin cebolla, con pimiento verde, con bonitato, con calabacín, con dos pimientos y guindilla, con morcilla de arroz, con txistorra, con sobrasada, con parmesano y guanchale, con foie y hongos... una variedad que no encontramos en ningún otro lugar de la ciudad y que se complementa con otras especialidades como la muy exitosa ensaladilla, las croquetas de jamón y bacalao, los



minis de jamón y de bonito, los mini bocatas de tortilla de paleta ibérica y uno de los productos más solicitados de la barra: el lomo empanado, con pimientos o sin ellos, un producto sencillo pero que en La Taberna de Egia se consume por bandejas.

## Café y cerveza

El café y la cerveza, dos productos a los que Alfredo, el suegro de Edu, ha prestado siempre una atención especial, van a seguir siendo dos de los fuertes del local. "A Alfredo siempre le gustó la cerveza y éste fue uno de los primeros bares de Donosti que cuidó el tema, con cerca de 50 referencias cada una con su vaso, su posavasos... a mí me gusta la cerveza y sin recuperar aquella variedad estoy metiendo algunas cervezas nuevas de importación. Y, por supuesto, Alfredo es barista y ha sido formador de café de mucha gente, entre ellos de Karen, el camarero actual, que prepara el café como nadie. Esa cultura del café la vamos a mantener en La Taberna.

## Directos y sesiones de DJs

Otro de los temas que diferencia a este bar son sus directos. Edu tiene la intención de mantener, como hasta ahora, unas dos actuaciones al mes, entre ellas las exitosas sesiones de DJs con música de los 60 y los 70 que atraen a un variopinto público.

Está claro que La Taberna ha sufrido un importante cambio... pero que éste se ha dado de la mejor manera que podía hacerlo... ¡Larga vida a la taberna de Egia!!

De la viña a la meta.  
La tradición se celebra con  
un brindis.



OK  
1922

ORDIZIAKO KLASIKOA  
CLASICA DE ORDIZIA

El vino oficial de la Clásica de Ordizia

# BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA, SIDRA EN FAMILIA



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

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

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



Este año, Bereziartua abre para dar cenas todas las noches de lunes a sábado y solo abre al mediodía para ofrecer comidas los viernes y sábados, cerrando el domingo como descanso semanal y los festivos si se tercian. El menú de sidrería, que hace tiempo que dejó de ofrecerse en las sidrerías a precio fijo, ronda este año los 40-45 euros en función de la carne consumida.

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

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



## EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON  
MANZANAS DE TOLOSALDEA

## TOLOSA

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

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

## ADUNA

## R. ZABALA

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

La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y ofrece, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Ajoarriero y **menús para veganos, celíacos, etc.** **Abre del 5 de enero a finales de julio de miércoles a sábado** para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45 euros.

## URDAIRA

"LA SIDRERÍA  
DE LOS CENTOLLOS"

## USURBIL

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

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

## LEGORRETA

## BEGIRISTAIN

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

La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comedores rústicos entre kupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Cárnicas Goya a la parrilla, Queso, Membreillo, Nueces y sidra al Txotx. **Entre semana y por encargo, puede solicitarse Cogote de merluza a la parrilla**. Begiristain abre **todos los días de la semana dando cenas de lunes a sábado de 20:00 a 22:30 y comidas de viernes a domingo de 13:30 a 15:00**.

Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*



# GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK

## SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

### BIDASOA

#### IRUN

**OLA** Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

### DEBABARRENA

#### ITZIAR-DEBA

**TXINDURRI-ITURRI** Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

### DONOSTIA

#### DONOSTIA

**ARAETA** Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

**BARKAIZTEGI** Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

**CALONGE** Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

**GARTZIATEGI** Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

### DONOSTIALDEA

#### ANDOAIN

**GAZTAÑAGA** Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

#### ASTIGARRAGA

**BEREZIARTUA** Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

**PETRITEGI** Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

**ZAPIAIN** Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

**ALORRENEA** Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

**ETXEBERRIA** baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

**LARRARTE** baserria.Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

**REZOLA** Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

**IRETZA** Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

#### HERNANI

**ALTZUETA** Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

**IPARRAGIRRE** Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

**ITXAS-BURU** Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

**ZELAIA** Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

**OTSUA-ENE**A Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

**AKARREGI** Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

#### URNIETA

**ALTUNA** Lategi Auzoa 5. 943 55 49 17

**OIANUME** Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

**ELUTXETA** Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

#### USURBIL

**URDAIRA** Aginaga Auzoa. Tf. 943 37 26 91

**AGINAGA** Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

**SAIZAR** Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

**ARRATZAIN** Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

### GOIERRI

#### ATAUN

**URBITARTE** Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

#### LEGORRETA

**BEGIRISTAIN** Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

#### ORDIZIA

**TXIMISTA** Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

#### ZERAIN

**OIHARTE** Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

### GORBEIA-SUR

#### ARAMAIO

**ITURRIETA** Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

### OARSOALDEA

#### ERRENTERIA

**EGI-LUZE** Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

#### OIARTZUN

**ETXE-ZAHAR** Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

**ARISTIZABAL** Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

### TOLOSALDEA

#### ADUNA

**ABURUZA** Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

**ZABALA** baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

#### LIZARTZA

**GOIKOETXEA** Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

#### TOLOSA

**EGUZKITZA** Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

**ISASTEGI** Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

### UROLA ERDIA

#### AZPETTIA

**AÑOTA** Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

### UROLA KOSTA

#### AIA

**IZETA** Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

**SATXOTA** Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

#### ZARAUZ

**ARIZIA** Aitz Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

#### ZESTOA

**EKAIN** Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte



Urbitarte D.O.



Jenfilen Lurra



Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



## URBITARTE SAGARDOTEGIA

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



## ¡TARDEO! MUSEO del WHISKY



TODOS LOS SÁBADOS DE 5:00 DE LA TARDE A 22:00.

MÚSICA 70, 80, 90...

SIEMPRE HABRÁ UNA SORPRESA



- CARTA
- MENÚ
- MENÚ DEGUSTACIÓN
- COCINA DE AUTOR
- PLATOS DE TEMPORADA

Bº Meaka, 9  
IRUN  
Tf 606 89 84 80  
[www.felixmanso.com](http://www.felixmanso.com)

**ZERAINGO OSTATUA (Zeran)**

# EL GUARDIÁN DE LA TRADICIÓN

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

Comentábamos la última vez que visitamos el Ostatu de Zerain, a inicios del año pasado, que **Aiert Izagirre** iba modelando, sin prisa pero sin pausa, el Ostatu de Zerain a su imagen y semejanza convirtiéndolo poco a poco en un espacio cada vez más personal y más agradable. El año pasado nos sorprendió con una nueva y coqueta zona en la parte superior del establecimiento que, según nos dijo, además de usarla como reservado, les venía muy bien cuando se llena la planta de abajo o cuando falla el tiempo y, de repente, la gente de las terrazas se encuentra a la intemperie. En cualquier caso, el tema del tiempo va a dejar de ser un problema para la terraza ya que, como nos comentó el seguratarra en nuestra última visita, le ha sido aprobada la instalación de una **terrazza cubierta** que espera tener operativa para este verano, con lo que este restaurante ganará varios enteros con este nuevo espacio que respetará estéticamente, nos asegura el chef, el carácter histórico del edificio que lo alberga.

**P**ronto tendremos, por lo tanto, un motivo más para acudir a Zerain, si quiera para comprobar cómo queda la nueva flamante terraza que, sin duda, hará que aumente la afluencia de gente a este precioso enclave.

El 10 de julio se cumplirán ya 7 años desde que este chef se hizo, 9 meses antes de la pandemia, con las riendas de este ostatu (restaurante de propiedad municipal) en el que el comensal encontrará una impecable gastronomía tradicional ejecutada con buena mano y mucha profesionalidad, no en vano Aiert, antes de volver cual hijo pródigo a su origen, había realizado un recorrido laboral que incluyó, en su día, lugares de referencia como el Mujika de Liernia donde aprendió a batirse en banquetes y saraos hasta el Casa Urola de Pablo Loureiro donde adquirió los principios de la exquisitez y el respeto al producto.

Consciente de los flujos de su público, Aiert ha optado, sabiamente, por potenciar los menús, tanto entre semana como el fin de semana. Así, de lunes a viernes ofrece un menú del día a 20 euros en el que siempre encontraremos 5 entrantes y 5 segundos a elegir, normalmente tres opciones de carne y dos de pescado. Este menú cambia todos los días y, según comenta Aiert, especialmente apreciado por los jubilados que se dedican a conocer la provincia entre semana.

El fin de semana, por su parte, en Zeraingo Ostatua encontraremos un menú más completo a 37 euros, bebida aparte, en el que habitualmente encontraremos 4 entrantes a elegir, entre los que siempre habrá una ensalada, un plato de verdura y un crêpe, habitualmente el de hongos. De segundo cuenta con 6 ó 7 opciones a elegir entre las que siempre habrá, como mínimo, dos platos de carne y dos de pescado.



1.- Alcachofas con almejas



2.- Txipirón en su tinta



### Excelente menú degustación

En lo que a nosotros respecta, Aiert nos hizo disfrutar de lo lindo con su Menú degustación, la “niña bonita” de su carta a pesar de que la más solicitada es el menú de fin de semana, dato curioso ya que el “degustación” cuesta tan solo 8 euros más (45 euros, bebida aparte) pero ofrece una mayor cantidad de platos con lo que ello supone de variedad y disfrute.

En nuestro caso cayeron unas untuosas alcachofas con almejas, un succulento Crêpe relleno de hongos y verduritas, un sabroso y bien colmado Pimiento relleno de bacalao, un espectacular Txipirón en su tinta tamaño XL y de una jugosidad pasmosa y un impecable cordero a baja temperatura que coronó con nota alta la parte salada del menú que Aiert complementó

con un surtido de sus postres caseros.

En Semana Santa Zeraingo Ostata permanecerá abierto y en este menú degustación podremos encontrar el mencionado cordero a baja temperatura, así como esa joya primaveral que son los espárragos naturales, llegados directamente de la Ribera de Navarra, que Aiert pela, cuece y sirve acompañados a la manera de Tudela, con un huevo escalfado. Quien se acerque por esta zona y aterrice en el Ostatu también encontrará en esta menú, nos comenta el chef, el Crêpe de hongos, una opción que siempre triunfa.

Como siempre, un placer visitar este restaurante que debería incluir en su agenda quien acuda a nuestra tierra a disfrutar de estas breves pero intensas vacaciones.



3.- Cordero a baja temperatura



4.- Surtido de postres caseros



# ALZOLA, EL SECRETO DEL AGUA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El viaje del agua de Alzola (Alzola Basque Water según reza su actual nombre comercial) es un viaje alucinante que empieza con las precipitaciones en la cumbre del macizo de Izarraitz y finaliza, en una primera parte, nada menos que 25 años más tarde en el balneario centenario situado entre Elgoibar y Mendaro, donde lo que fue agua de lluvia absorbida por roca caliza pasa a convertirse en chorro de manantial.

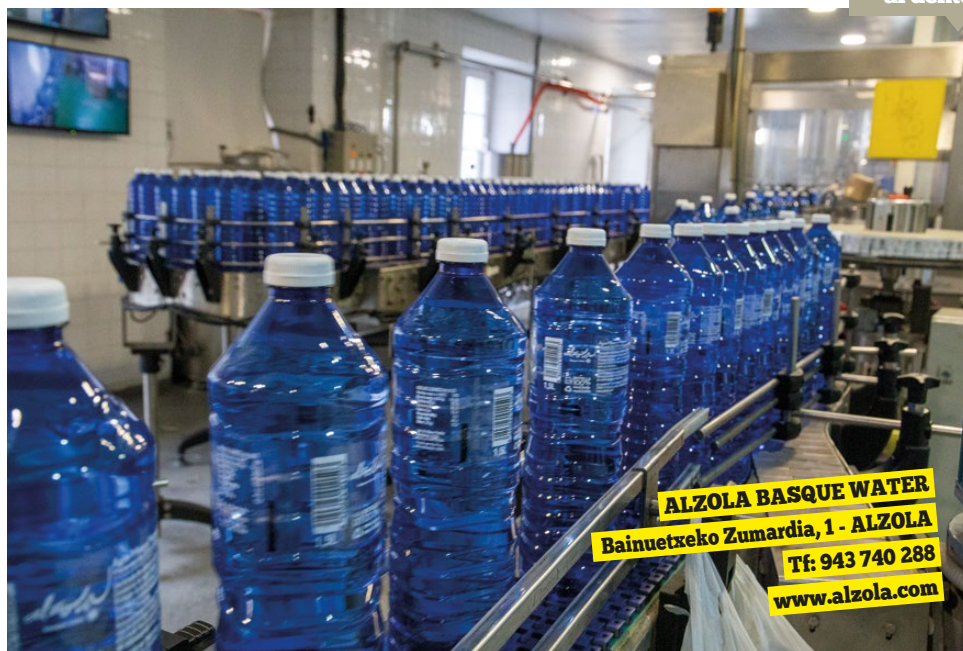
A partir de ahí comienza otro viaje más rápido pero igual de alucinante, el que convierte esa agua de manantial en agua embotellada lista para el consumo. Ese viaje tiene lugar en una fábrica con tecnología del siglo XXI encorsetada en un edificio que cuenta con espacios construidos en el XIX y en el XX, con lo que siguiendo a la gota de agua que cayó en 2021 a más de 1.000 metros de altitud recorreremos tres siglos de arquitectura e historia hasta que la despedimos impecablemente empaletada y dispuesta a recalar en el colmado, supermercado, bar o restaurante que la acogerá hasta que la botella sea abierta para ser consumida por alguien que termine devolviéndola a la tierra para que siga su curso natural.

Hace unos días tuvimos el placer de vivir la segunda parte de este viaje alucinante, el que tiene lugar en las dependencias de Alzola, de la mano de su gerente, Patxi Casal (ver entrevista en la sección "Con las manos en la masa"

del nº 252 de Ondojan.com), que nos dedicó un tiempo precioso y nos convirtió en aspirantes al selecto club de los "alzólicos anónimos", mote cariñoso y canalla con el que denominan en la envasadora de aguas a sus clientes y fans "de confianza".

## Un agua altamente beneficiosa

La buena fama del agua de Alzola no es algo casual ni un truco publicitario. Según reza su página web, "La reputación de las Aguas de Alzola data de los tiempos del Gran Hotel Balneario de Alzola, donde su fama justa y merecida era confirmada cada día por la experiencia allí obtenida. Es un agua altamente diurética, no sólo por la cantidad tomada, sino por el estímulo que sus componentes producen entre riñón y vejiga, siendo este estímulo el verdadero protagonista de la propiedad diurética del agua mineral natural de Alzola.



El manantial de Alzola es uno de los decanos en Europa, fue descubierto en 1776 y sus aguas declaradas de Utilidad Pública en 1843. El origen del agua está en el macizo de Izarraitz, donde el agua se filtra en el subsuelo y comienza un lento viaje, de entre 20 y 25 años, hasta aflorar de forma natural en nuestro preciado manantial de Alzola junto al río Deba. En este viaje es donde el agua adquiere todas sus propiedades y su mineralización característica.

El Agua Mineral Natural de Alzola es un agua termal que aflora a una temperatura constante de 29°C, sin cambio alguno a lo largo de los más de 200 años de historia del ma-

**Una fábrica viva:** La actividad de Alzola Basque Water ha insuflado vida a un precioso enclave en el corazón de Gipuzkoa que de no ser por su actividad industrial probablemente estaría abandonado e, incluso, en estado ruinoso. El embotellado del agua da vida a estos muros que albergan el manantial original (foto inferior). Abajo a la derecha, Patxi Casal, gerente de la empresa, en un momento de la visita a las dependencias de la misma. Las dos imágenes superiores de la página siguiente muestran otros dos momentos del proceso industrial, el paletizado de las botellas y el apilamiento en cajas de las mismas.





nantial. Esta termalidad se debe a la profundidad alcanzada en el subsuelo, alrededor de los 700 metros.

El Agua de Alzola posee un equilibrio mineral único, no ha modificado su composición nunca, es un milagro natural de una calidad extraordinaria para nuestra salud. Posee un sabor propio característico y un tacto untuoso y suave."

Siguiendo con la información que encontramos en la misma web de Alzola, encontramos la ficha técnica de la misma firmada por el laboratorio del Dr. Olivier Rodés, que reza, entre otras cosas, que nos encontramos ante un agua "de mineralización débil" que debido a sus características singulares "puede ser diurética y depurativa, al estimular riñones y vejiga".

## Una historia de 250 años

Alzola Basque Water se encuentra de enhorabuena, pues este año de 2026 se cumplen 250 años del descubrimiento del Manantial de Urberuaga, origen de todo lo que vino posteriormente: reconocimiento de la calidad del agua, balneario, planta embotelladora... 2 siglos y medio de historia y vivencias, que se dice fácil.

Es por ello por lo que desde la dirección de la empresa se está planteando un calendario de actividades para festejar esta efemérides que tendrá su cénit en el próximo mes de junio, y entre las que no se descarta un posible evento gastronómico. En Ondojan.com iremos dando cuenta de dicho programa según éste vaya perfilándose.



**Agua y gastronomía:** La imagen de la izquierda muestra al personal que atendía, en su día, el servicio de comidas y restauración del Balneario de Alzola. Como puede verse, no eran pocas las personas que acompañan el equipo, lo que da buena cuenta de la importancia que llegó a tener este enclave en su día. Un motivo más para tratar de incluir a la gastronomía como parte de los fastos que celebrarán el 250 aniversario del descubrimiento del manantial originario de Alzola.

# ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



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 ERRENTERIA 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 Urazu, 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, Carrileras, 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 Urazu una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas...

Más información en Facebook.



Consulta y compra desde nuestra página web:

[www.bacalao suranzu.com](http://www.bacalao suranzu.com)

**Bacalao de importación**

Mercado de la Bretxa - DONOSTIA. Tél. 943 10 78 08

Bacalao Maite. C.C. Niessen - ERRENTERIA. Tel: 943 34 05 10

# AURKI ACERCA EL MEJOR SABOR DEL CANTÁBRICO A LA HOSTELERÍA GIPUZKOANA

Con la primavera vuelve la costera de la antxoa, momento que la distribuidora donostiarra ha aprovechado para lanzar al mercado su última apuesta: "Aurkitarrak" una marca propia de antxoa del Cantábrico, elaborada en Santoña y embotada especialmente para esta casa guardando los máximos estándares de calidad con el fin de ofrecer un producto fuera de serie con todas las garantías. Una antxoa que no falla.

**A**urki ha decidido dar un paso más con la puesta en marcha de "Aurkitarrak", unas antxoas en salazón de gran calidad que se ofrecen con una marca y un diseño propios y la garantía de calidad que esta casa ofrece en todos sus productos.

Se trata de antxoas elaboradas y embotadas por proveedores seleccionados siguiendo estrictos parámetros de calidad que tan solo utilizan para sus conservas antxoa procedente de la campaña de primavera y en parte del retorno que se da meses más tarde.

## Tres calibres de antxoa

Las antxoas "Aurkitarrak" se ofrecerán en tres calibres. Por una parte están las antxoas grandes o "00", ideales para degustarlas sin más artificio que la propia antxoa. Se trata de la más gourmet de las tres, un tamaño ideal seleccionado para emplatar en restauración media-alta y para ofrecerla como un plato más de la carta.

Por su tamaño y por la propia grasa natural que la acompaña, la **antxoa calibre 00** de Aurkitarrak ofrece unos matices en boca envolventes y equilibrados, puro sabor a mar con un potente y sabroso retrogusto que no dejará indiferente a nadie y encantará a los paladares más exquisitos. Una antxoa de bandera que nos hará quedar siempre bien con nuestros clientes e invitados.

## Ideales para gildas y pintxos

Los otros dos tamaños de antxoa, sin llegar al nivel de exquisitez de la 00 son dos excelentes productos que cumplen igualmente todos los estándares de calidad. El tamaño intermedio resulta especialmente indicado para elaborar gildas gourmet, aunque las pequeñas resultan igualmente adecuadas para elaborar una buena gilda. Este tamaño, además, resulta ideal para cualquier tipo de preparación: pasta de antxoa, pintxos variados, revueltos, o como acompañamiento de un vino o una cerveza.



1.- Una imagen cercana y de carácter marino



2.- Diferentes formatos mirando a la comodidad del hostelero



### Un catálogo centrado en la calidad

Con las antxoas Aurkitarrak, Aurki se refuerza en su apuesta de ofrecer, en los casos en los que lo vea interesante para sus clientes, productos controlados desde su origen hasta su entrega. Así, estas antxoas se suman a otros productos de marca propia como los Hongos, los Espárragos, los Pimientos del Piquillo, el Bloc de foie, el Micuit, las Escamas de Sal o el Txanguro relleno, entre otros.



**FOTOGRAFÍAS:** En la página contigua, Galder Agudo, uno de los responsables de Aurki, muestra las antxoas frente a un mural elaborado con el logotipo y la imagen de las mismas. Junto a él, los diferentes formatos de antxoas que ofrece Aurki a sus clientes. En esta página, Galder ofreciéndolo los diferentes tipos de antxoas Aurkitarrak en la zona de cata con que cuenta la distribuidora en su almacén central de Ergobia. Sobre estas líneas, una imagen retrospectiva aportada por el fabricante de las antxoas, imágenes de los diferentes calibres y el renovado logo de Aurki, símbolo del dinamismo imparable de esta veterana empresa.



3.- Diferentes calibres para diferentes necesidades



4.- El renovado logo de Aurki

# GUISANTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



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

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

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2026, los "petazetas" de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

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

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

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

Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

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

¡tu gastronet!

**ALEGIA**  
ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)

**TXINTXARRI**  
PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS



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

**ALTZOKO OSTATUA**  
HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



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

**ARAMA**  
HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46

**TOKI ALAI**  
COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



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

## SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

## ARRASATE

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

[www.santaanamondragon.com](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.

## 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€

## 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 y ha conseguido que la **Guía Repsol** reconozca con un **"Solete"** 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 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 raciones en barra como Croquetas, Callos, Piparras... **Menú del día**: 19,80€ **Menú fin de semana**: 45€. **Cierra**: Lunes y martes.

## URKIOLA

NEUEVA 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 JESÚS 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 servirán 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. **Menú del día**: 15,00€

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



## ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación**: 49,40€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGUADA 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**.

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



## ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación**: 49,40€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## TOPA OSTATUA

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

## EZKIO

B<sup>a</sup> STA LUCÍA, 9  
943 72 95 37



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

**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 donostiarrá 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.arraunlarriherri.com](http://www.arraunlarriherri.com)

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

**CILÁNTROPO****TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO****IRUN**LUIS MARIANO, 15  
TEL. 943 09 02 71[@elcilentroporestante](http://@elcilentroporestante)

**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 VASCA DE AUTOR Y APASIONADA****LARRAUL**NUCLEO, 6  
(Bajo el Ayuntamiento)  
943 69 18 55

**Iker Uranga**, chef donostiarrá curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carne Ruscalada o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibiritas** 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 de autor basado en la tradición vasca (ver págs 4-7) 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... sin olvidar platos más sencillos y pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 18,00 € **Menú degustación:** 60€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados (conviene reservar).

**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

## HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

### LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7  
TEL. 943 33 37 18



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

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



### OLABERRIA

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



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

## 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.

## ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

### ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

**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.

## KUKO

GARAIAI 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):** 50 (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

## TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4  
TEL. 680 545 037

## FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN  
PLENO CENTRO DE LA VILLA



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.

## RINCÓN SAN ESTEBAN

COCINA TRADICIONAL Y  
ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

## TOLOSA

S. ESTEBAN AUZOA, 39  
TEL. 943 65 00 29



Conocido antes como Mendialde, este asador está dirigido desde 2019 por **Silvana y Odete**, veteranas cocineras que **han mantenido el carácter y la cocina tradicional** del local consiguiendo hacerse con una amplia y fiel clientela. El **rape a la parrilla** y la **tortilla de bacalao** son las dos grandes especialidades de este restaurante en el que también encontramos otras tentaciones como las exitosas **croquetas** de jamón, el pollo a la parrilla, buenas ensaladas como la de gulas y bacalao y **postres caseros** entre los que destaca la torrija que Odete prepara con mimo especial añadiéndole crema catalana y un golpe de soplete. Amplio aparcamiento, terraza con vistas y comida portuguesa por encargo. **Menú del día:** 14,00 € **Menú fin de semana:** 27,00. **Abierto todos los días.** (Cierra por las tardes los lunes, martes y miércoles).

## 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**

**ARTZABAL****MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)

Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **critérios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroliña. **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 99Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre

El segurararra **Aiert Izagirre**, formado en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia con 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; Cordeiro de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20 **Menú fin de semana:** 37 (Bebida aparte) **Menú degustación:** 45 (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.



Más información acerca  
de estos restaurantes en...

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

¡tu gastroweb!

**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. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

# COMER EN DONOSTIA

## ALL I OLI

### CAŁÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

## DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2 (MARTUTENE)  
TEL. 943 46 02 96  
[www.alioliidonosti.com](http://www.alioliidonosti.com)



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes o de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarras, crema catalana, vino y copa de Cava o café). **Menú del día**: 19,50 (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada (Bebida incluida)**: 34,50 (miércoles a viernes y sábado noche) 39,00 (Sábados, domingos y festivos). **Menú degustación**: 38€ (Bebida aparte). **Tarjetas**: Visa y Mastercard. **Cerrado**: Lunes y martes todo el día. **Abierto**: Miércoles a domingo al mediodía, y noches de viernes y sábado.

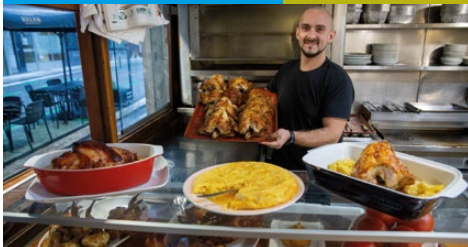
## AMALUR

NUEVAS CARAS EN UN CLÁSICO DE GROS



## DONOSTIA

KARKIZANO, 7  
(GROS)  
TEL. 634 705 113



**Sergio Galhardo**, joven hostelero curtido durante 10 años en la Bodega Donostiarra dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las Codornices asadas, los Caracoles a la riojana, los Higadillos de pollo 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 35 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta**: A partir de 50€

**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

## BERGARA



CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

## DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,  
ESQUINA BIRMINGHAM  
(GROS)  
TEL. 943 27 50 26



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

## CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS  
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

## DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)  
(CENTRO)  
TEL. 943 46 39 74



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

## CASA UROLA



IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

## DONOSTIA

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



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

## EL VASKITO SAGAROTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

## DONOSTIA

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



**Iñaki Azkue** se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri 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.

## 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 **ya ha cumplido 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 **terrazza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoa rebosadas, 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.

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

## 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.

**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

## ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10  
TEL. 943 58 31 86



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de Borja, Ane, Charly e Iñigo en una **referencia gastronómica de la Parte Vieja**. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina**. Desde su inicio, la tortilla de patatas ha sido uno de los fuertes de este establecimiento, y la participación en el **Campeonato de Euskadi** ha cambiado los parámetros del joven equipo del bar, sobre todo a partir de que quedaran elegidos como **vencedores absolutos del mismo en la edición de 2024**, lo que les ha llevado a elaborar una sola tortilla al día a tener que elaborar varias docenas de ella.

## MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO ACOGEDOR Y RELAJANTE



DONOSTIA

ORIAMENDI PASEAL, 14  
TEL. 943 71 56 19

@mamis.etxe  
mamistegi.asador@gmail.com



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.

## MARIÑELA

5ª 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, retoma, tras las exitosas etapas vividas entre 2022 y 2025 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:** 50-60 (Bebida aparte) **Carta:** 55-65 € **Cierra:** 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.

## PORTUETXE

**COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA**

### DONOSTIA

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

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



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

## TERESATXO

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

### DONOSTIA

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

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



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

## TXOLA

**MENÚ DEL DÍA CON DIFERENTES POSIBILIDADES**

### DONOSTIA

PORTUETXE 53  
(IGARA)  
TEL. 943 31 67 84

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



En la zona de oficinas de Igara, abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido por **Haritz Jauregi** desde hace **20 años**, **Txola ofrece 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 su carta **platos** como la Ensalada Txola, Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... así como **platos combinados y bocadillos** de todo tipo. Su **EXCELENTE MENÚ DEL DÍA** ofrece diferentes posibilidades en función de nuestro apetito o nuestro presupuesto: **Menú completo: 14,00 (con café, 15,60). Solo un primero: 6,80 Solo un segundo: 7,90 Solo un postre: 2,30 Plato del día: 9,20** (acompañado de patatas y ensalada). **Cierra: Sábado tarde y domingo.**

## XANTI

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

### DONOSTIA

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

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



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

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

euskal herria



Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

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

¡tu gastronet!



**REMIGIO**

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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



**KROMATIKO**

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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



**VILLA LUCÍA**

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



Espectacular espacio gastronómico 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 Aróniz; 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.

# CASA MIMA

## COCINA CASERA CON BRILLO

# MIRANDA DE EBRO

CALLE ARENAL, 76  
TEL. 947 04 40 97  
[www.casamimadebro.com](http://www.casamimadebro.com)



En pocos lugares encontraremos una fusión tan natural, sólida y coherente entre cocina tradicional y cocina de autor como en Casa Mima, abierta a inicios de esta década en pleno centro de Miranda de Ebro por dos jóvenes hosteleros de dilatada experiencia como el reconocido chef **Rubén Osorio** y su esposa y jefa de sala **Rocío Oñez**. Tomando como base la sincera pretensión de ofrecer un **buen trato y una cocina casera de calidad basada en el producto de mercado**, esta pareja ha conseguido consolidar un **restaurante cálido, popular y acogedor en el que el sabor marca la pauta** con platos como su legendario Steak tartar, la Ensalada del Cantábrico con anchoa, parmesano y espinacas, el Bacalao asado con pil pil de pimiento y morro guisado, los Callos guisados con pata y morro, las Albóndigas de vacuno con aroma de trufa y pino, el Flan de huevo, dulce de leche y cítricos, o su Torrija con crema ligera, elegida como la 2ª mejor de España, entre otras muchas tentaciones. **Menú del día:** 18,50 **Menú exprés** (1 plato, postre, pan y bebida): 13,50 **Carta:** 40-50. **Abierto todos los días a mediodía y viernes y sábados para cenas.**

# LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE  
TIENDA DE VINOS

# ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1  
TEL. 943 14 81 34  
[www.laiskdeuda.com](http://www.laiskdeuda.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 menuda 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 decidirlos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

# 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.

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



## PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

## DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,  
PUESTO 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 | PASTELERÍA ARTESANA

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

**TXEMARI ESTEBAN, RETIRADA TRAS 23 AÑOS AL FRENTE DEL BOTARRI DE TOLOSA**

# “ME SIENTO FELIZ DE DEJAR LA HOSTELERÍA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Txemari Esteban nació en el centro de Donostia el día de Nochevieja de 1970. “Habría nacido en 1971, pero mi madre siempre me dijo que la matrona tenía ganas de terminar para irse a cenar con el novio y que casi me sacó a golpes”. Sin tener una vocación claramente definida, un día le dijo a su padre que quería ser cocinero y le apuntó al Instituto Vasco de Nuevas Profesiones donde aprendió mucho de lo que sabe ahora. Y tras un periplo que le llevó a trabajar a lugares como el Yola Berri de Hondarribia o restaurantes de su ciudad como el Hotel Londres, el Orly, Arzak, Aratz... terminó haciéndose con el Botarri de Tolosa en julio de 2003. Casi 26 años después, el 29 de marzo Txemari devuelve las llaves de este restaurante... y abandona la profesión de cocinero. “No sé lo que haré, pero en este campo ya he dado lo que tenía que dar... y me siento feliz de acabar con la hostelería”.

**¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?** Me encanta la música, tanto escucharla como tocarla. Me apañó algo con la guitarra y el piano... y también me encanta cantar. Es, seguramente lo que habría hecho si no me hubiera dado por ser cocinero. También soy muy aficionado a la moto y a pasear, moverme, ver cosas... Mira, no soy de iglesias ni de misas, pero si hay una iglesia interesante junto a un sitio al que vamos a comer, pues voy a la iglesia o a donde haga falta... y es que yo soy de los que si van al monte van pensando en el bocadillo que tomaremos en la cumbre, el pintxo que tomaremos a la vuelta, el lugar donde comeremos... a pesar de ser cocinero me motiva mucho la comida. Ah, y los últimos años me he viciado también a pasear con Luna, nuestra perra, que lleva tres años con nosotros y es una maravilla. Es una pastora belga que ha conseguido lo que no ha conseguido nadie: hacer que me levante todos los días a las 7 de la mañana, esté trabajando o no.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Tolosa?** Pienso que la zona de la Plaza del Triángulo y el Tinglado tiene mucho encanto, pero no he podido disfrutar de Tolosa como me hubiera gustado a pesar de haber pasado aquí 23 años, y es que he venido casi exclusivamente a trabajar y todos los días me volvía a Donosti, por lo tanto no he podido vivir Tolosa. Eso sí, he disfrutado mucho de su gente. Tolosa es un pueblo de la leche, con una gente muy viva que se enrolla y se implica en todo. Siempre está celebrando fiestas, encuentros, eventos culinarios... y lo hacen por todo lo alto. Sus Carnavales siempre me han sorprendido. Me parecen una fiesta increíble... y eso que he tenido que vivirlos y disfrutarlos trabajando, desde la cocina.

**¿Yen Gipuzkoa ?** Me gusta mucho coger la moto y perderme por las carreteras, aunque lo que más me atrae es la costa: Hondarribia, Zarautz, Getaria... El cuerpo me lleva al mar. Cualquier pueblo o zona que tenga mar ya me atrae de por sí. El olor a mar, las puestas de sol... Me encanta, por ejemplo ver ponerse el sol en la Zurriola.

**¿Y fuera de Euskal Herria?** Me gustan mucho las Landas. De

hecho, cuando cierre la semana que viene lo primero que voy a hacer es irme con mi mujer dos semanas a las Landas. De nuevo el mar... y es que yo tengo que tener un mar al lado.

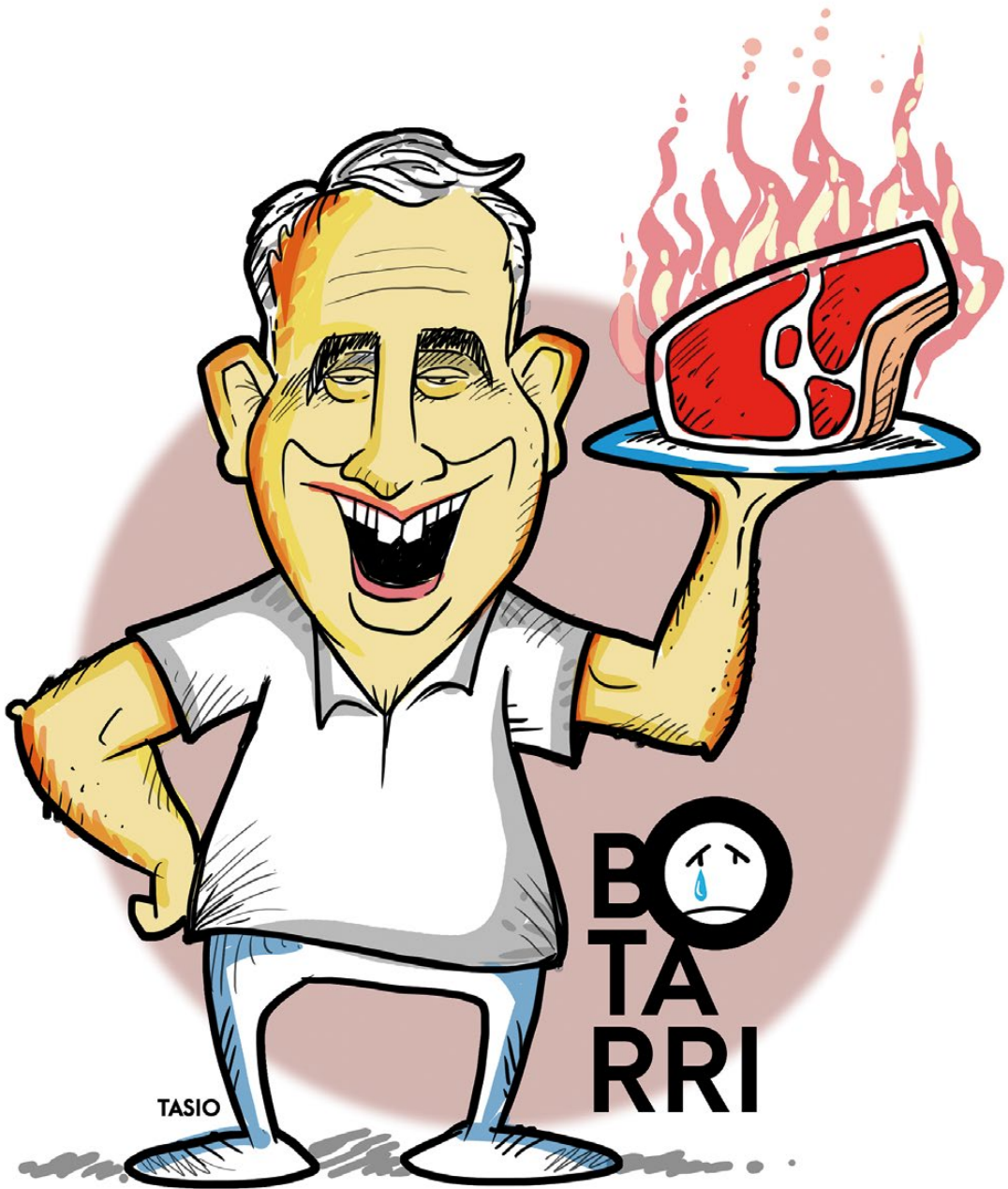
**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** A finales de los 90 estuve en Cuba y me lo pasé muy bien. Estaban jodidos y pude ver que aunque de puertas a fuera es una gente que siempre trata de mostrar alegría, en el fondo lo estaban pasando muy mal... pero aún así guardo unos recuerdos maravillosos, tanto de Cuba como del Caribe en general... y es que lo que tienen allí es acojonante: las playas, la gente, el ron, el clima, el buen rollo...

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Me quedan muchos viajes por hacer, ya que durante tantos años al frente del restaurante he conocido a una infinidad de gente y tengo clientes esperando que vaya a visitarles en Venecia, en Turín, en Milán, en Alemania, en Chipre... espero poder coger con Yoli, mi mujer, y hacer alguna que otra visita a gente con la que he tenido muy buena relación.

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** La amistad, la solidaridad, el compañerismo... Aprecio mucho a las personas que te ayudan cuando estás jodido.

**¿Y qué detestas en una persona?** La toxicidad. Las personas que no están a gusto con nadie y siempre te están compartiendo sus problemas, sus disgustos... son gente que te está minando todo el tiempo y con la que hay que cortar por lo sano. De hecho, he aprendido a sacar de mi vida a ese tipo de gente. Todo lo que me vacía, va fuera.

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica, la más sorprendente?** He disfrutado mucho en Zuberoa, donde pude estar dos o tres veces, y en Arzak. Y también me ha sorprendido mucho Félix Belauntzarán, en el Iriarte de Berrobi. Vamos a ver, no he sido de gastar dinero a lo loco y sobre todo me identifico con los platos de raíz local, así que no he conocido muchos grandes restaurantes. Para gastarme 200 o 300 euros en una comida tiene que ser algo que me llame mucho la atención. Por ejemplo, todavía no he estado en Akelarre, y en Martín Berasategui tampoco he estado ni creo que esté...



TASIO

BO  
TA  
RRI



**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?** Siento una total devoción por nuestra cultura del pescado y especialmente por las pescateras. Mi abuela Rosalía, mi tía Juani, mi madre Ana Mari... todas han sido pescateras, trabajaban en sus puestos del mercado y he podido ver el trabajo que les ha tocado hacer y el mérito que tiene su labor. Es como los baserritarras... la gente no es consciente de lo que trabajan para que nosotros tengamos un buen producto. Si no fuese por los baserritarras no tengo yo muy claro dónde estaría nuestra gastronomía... y no lo digo por darles jabón. Y como costumbre gastronómica, me encanta todo lo relativo a la parrilla, pero no como fuente de calor sino como fuente de sabor y de aroma en el producto. Pienso que la parrilla se tiene que notar en lo que comemos... si no no es parrilla. Me gusta especialmente lo que aporta en la carne, cómo actúa sobre la grasa... al pescado también le aporta mucho, pero de otra manera.

**¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?** Las cosas que me han llamado la atención también están relacionadas con la parrilla. Cómo hacen los corderos en el Caribe, en una especie de estaca y de pie, como empalados... y cuando veo en la tele los países que hacen hornos excavados en la piedra y en la tierra, como hacen en Australia, en la India... creo que eso es el origen de la cocina.

**¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer?** Un buen potaje. Hoy mismo he hecho unas lentejas en casa que se te iba la cabeza. Unos buenos garbanzos... En el Botarri he estado más limitado en eso y principalmente he hecho potxas, que me vuelven loco, y alubia de Tolosa. Y también me encanta la tortilla de patata. Ya me puedes poner al entrar en un bar foie, pulpo, ostras... que como vea una tortilla de patata en la barra recién hecha... le meto!!

En el fondo soy feliz con las cosas más sencillas como unos simples huevos con jamón. Ah, y me chifla el dulce, una bomba de nata... unos bombones son el mejor regalo que puedes hacerme.

**¿Y tu plato favorito para preparar?** Lo que mejor me sale es la sopa de pescado, y eso que no soy muy dado a hacerla. La hago solo con las cabezas y las cáscaras de los langostinos, mejillón y bacalao. No necesita más. Las alubias también me salen muy bien y disfruto mucho preparando las kokotxas de bacalao.

**¿Algún plato con el que no puedas?** Siempre he sido malo con la repostería. Puedo apañar una crema catalana, unas torrijas, una mousse... pero no he sido nunca un buen repostero y no me considero como tal.

**Sugiérenos dos restaurantes de tu entorno** El de Javi Penas e Izaskun. Ahora están en el Herriko Etxea, pero cualquiera en los que haya cocinado Javi. Es acojonante cómo cocina. No para de hacerlo y todo lo hace con sus propias manos. Sus croquetas, el rulo de oreja... es increíble el buen gusto que tiene. Todo lo que hace lo borda. También me gusta mucho el Iriarte de Berrobi y el Aratz, donde trabajé en su día y me tratan de maravilla cada vez que voy.

**¿Y otros dos restaurantes de fuera de tu entorno?** No soy de ir mucho a restaurantes fuera, pero en su día disfruté mucho en el Dorado Petit de Barcelona y más recientemente me ha encantado el Mesón Alai de Labastida.

**Has ejercido como profesor de cocina para escolares...**

**¿Qué te ha aportado la experiencia?** Principalmente felicidad en todas sus vertientes. Dar clases a los críos es lo mejor que me ha pasado en los últimos años. Compartir con ellos mis conocimientos y ver cómo lo viven a pesar de que sufren. Porque son pequeños, pasan calor, lloran por la cebolla, les da miedo el fuego, tienen que recoger... pero no se pierden ni una clase. También son muy cabroncetes, hablan de sus cosas, a veces hay que meter orden... pero es increíble lo que me han aportado.

**¿Cómo ves la situación actual y el futuro de la hostelería?**

Como hosteleros nos ha costado darnos cuenta pero hemos entendido que no tenemos que estar aquí todo el día, que hay que vivir mejor. Y eso es algo que las nuevas generaciones lo pillan al vuelo. El País Vasco es un punto importantísimo en cocina a nivel mundial pero también es por lo que se ha trabajado, y eso está cambiando. Hoy en día los jóvenes priorizan otras cosas, hacen su trabajo y se van. Y les entiendo, pero creo que en cocina tiene que haber algo más. Yo he cocinado y me ha gustado que a la gente le gusten mis platos... pero el cariño nunca lo he cobrado.

**Te vas. Lo dejas. ¿Con qué te quedas?** Con la gente. Con los que me han tratado bien, me quedo encantado, con los que me han tratado mal, he aprendido, con los incondicionales, me quedo muy agradecido, y de los que ya no están, que son muchos... me queda la nostalgia. De Tolosa me llevo una grandísima impresión, de hecho hay gente que no es consciente de que mi decisión de dejar la hostelería es firme y me están buscando trabajo. Pero tengo bastante claro que no va a ser en este sector y prácticamente seguro que no trabajaré para nadie ni tendré a nadie a mi cargo. Ya lo decía mi madre: "No sirvas a quien sirvió ni mandes a quien mandó".



# casa julián bar

- PINTXOS
- RACIONES
- VINOS Y VERMUTS
- PLATOS DE TEMPORADA

Santa Clara, 9 - TOLOSA - Tf: 688 65 79 59



## BELAUNTZAKO OSTATUA 1991 ETXEKO JANARIA - COCINA TRADICIONAL

- Eguneko menua
- Haragiak eta arraiak parrilan
- Asteburuko menua
- Tolosako babarrunak egunero
- Berezitasuna: Frisoi arrazako behi-txuleta
- Etxeko postreak

Hiriburu 23, BELAUNTZA 943 90 45 90

Asteleheneran itxita  
Lunes cerrado



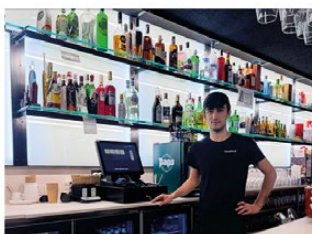
San Lorenzo 7 · IKAZTEGIETA · 642 43 61 28

## IKAZTEGIETAKO



- Raciones · Bocadillos · Pintxos · Platos combinados
- Pizzas caseras · Hamburguesas

Cenas viernes, sábados y domingos (Lunes cerrado)



## 3rako OSTATUA

Menú del día  
Raciones - Bocadillos  
Carnes y pescados frescos

Eguneko menua - Razioak - Ogitartekoak  
Arrai freskoak eta haragiak kartara

Mikel Goi-Aingeru Plaza 8, IRURA 943 90 09 93



## LIZARTZAKO OSTATUA

- Eskaripean nahi duzun bazkaria
- Eguneko menua
- Asteburuko menua
- Lizartzako arkumea

Askatasunaren plaza 7 · LIZARTZA ☎ 943 11 49 57 Asteartetan itxite

# 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

