

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 254: abril 2026



Fotografía: Eva Pascual



LA TRADICIÓN LOCAL  
SITUA 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  
La crème de la crème (Quendo)  
(Ver receta en pág. 10)

**ondojan**.com

Nº 254 Abril 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** Leitzarzan Grafikak  
**Depósito 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 reparada gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de sus páginas.

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

**estúpido concienzudo**

**TRES... ALAVÉS**



**E**ste número se abre y se cierra con un doble recuerdo a **Juanma Lavín**, amigo, colaborador de esta publicación y gran persona humana donde las haya. Su repentino fallecimiento a mediados del mes de abril nos dejó desvalidos y desarmados, conscientes de que le vamos a echar mucho, pero mucho, de menos. Quien no le conocierais, podéis contemplar su rostro en la primera fotografía de esta página, así como en el obituario y la caricatura que ofrecemos en su memoria en las páginas 86 y 87.

En cualquier caso, Juanma no ha sido la única personalidad culinaria que nos ha dejado en este negro abril. Han sido tres personas de gran peso gastronómico las desaparecidas, y las tres lo han hecho, como aliándose en una siniestra casualidad, desde territorio alavés.

Estos luctuosos hechos han servido, al menos, para dejar claro que, aunque a veces es la última provincia de la que hablamos cuando hablamos de gastronomía, la rica y plural Álava, la "zazpigarren alaba" que cantara Gorka Knörr también tiene una gran riqueza gastronómica y, sobre todo, humana y profesional, como han demostrado a lo largo de su existencia las tres

personas a las que nos referimos.

Y nos referimos al mencionado Juanma Lavín, defensor e impulsor acérrimo de Rioja Alavesa, al pastelero **Luis López de Sosoaga**, a quien no tuvimos el gusto de conocer personalmente pero cuyo postre más sonado recogimos gráficamente en el libro "Cinco docenas de Pasteles" pues fue nada menos que el inventor del "Goxua" haciéndonos más dulce la vida, y, finalmente, hablamos del fotógrafo **Victor Quintas**, especializado en temas gastronómicos y con quien hemos coincidido en mil ocasiones, principalmente en las diferentes ediciones de la feria Ardoaraba, y que no tenía ningún problema en pasarnos fotos, charlar con nosotros y dedicarnos, siempre una franca y sincera sonrisa.

Tres personas serias, desprendidas y generosas que con su labor han contribuido a hacer más grande a esta provincia y, de rebote, a esta nación gastronómica. Eskerrik asko, lagunok... Gracias por tanto !!

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 254: EN PORTADA: CAMPEONATO DE PINTXOS DE BACALAO 04-10 TIM AKIN EN MADRID 12 DOSSIER: GOIERRI 16 COLABORACIONES 22-36 LA RUTA SLOW 22 SABERES 24 TE LO DIGO... 28 ITSASOTIK 30 ARTE LÍQUIDO 32 AINARA LO 34 DI...VINOS 36 REPORTAJES: L'ACADEMIE 38 SEMANA GASTRONÓMICA DE BERAZUBI 42 MENÚ DEL DÍA: AZTIRI ERRETEGIA 44 EL BOKATA DEL MES: ESPARRU 45 EL PINTXO DEL MES: KISKURRA 46 LA TORTILLA DEL MES: MUELLE 33 48 TORTILLA 49-59 KARTARA: EL VASKITO 60 SAGARDOTEGIAK 62 PIL-PILEAN: ALZOLA 64 AURKI 68 KOSTA AROA 70 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 71 RESTAURANTES DE DONOSTIA 77 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 83 PLACERES GASTRONÓMICOS 84 OBITUARIO: JUANMA LAVÍN 86**



*Carlos Nuez, recogiendo su premio el día de la Gran Final. A la derecha, sujetando "La crème de la crème"*

## XII CAMPEONATO DE PINTXOS DE BACALAO DE GIPUZKOA

# CARLOS NUEZ, DEL RESTAURANTE OQUENDO, CAMPEÓN DE BACALAO DE GIPUZKOA

**Texto: Josema Azpeitia Fotografías: Eva Pascual**

"La crème de la crème", creado y elaborado por Carlos Nuez del restaurante Oquendo de Donostia fue el gran vencedor de la XII Edición del Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa, cuya final se celebró el pasado 21 de abril en el Auditorio del Kulturgune de Pasaia.

**C**arlos, todo un veterano de la cocina en miniatura, recibió el premio de manos de **Laura Re**, concejala Ayuntamiento de Pasaia, **Azahara Domínguez**, diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación Territorial de Gipuzkoa, **Jakes Aguirrezabal**, vicesconsejero de Turismo y Comercio del Gobierno Vasco y **Galder Agudo**, en representación de Comercial Aurki, empresa patrocinadora del campeonato.

"El pintxo es una parmentier de bacalao (crema de patata, pil-pil y jugo de bacalao) que lleva una base ligeramente picante de pisto de callos y kokotxas de bacalao, y en la parte

superior lleva unas habas y guisantes guisados en salsa verde, así como unas láminas de bacalao aliñadas", detalló Carlos acerca de su pintxo, del que pueden consultarse más detalles en la página 10.

El segundo clasificado fue el **restaurante Karlos Arguiñano** de Zarautz, con su pintxo "Bacalao en salsa verde", mientras que el tercer premio recayó en el **restaurante Hai-ze** de Donostia, sito en el Hotel Palacio de Aiete, que se presentó al campeonato con el pintxo "Etxekopa de pikillo no relleno de bacalao".



**CAFÉ RESTAURANTE OQUENDO**  
**C/ Okendo, 8 - DONOSTIA**  
**Tf: 943 42 07 36**  
**[www.caferestauranteoquendo.com](http://www.caferestauranteoquendo.com)**

El premio al Pintxo Tradicional "Mikel Corcuera", galardón al que los organizadores dan tanta importancia como a los tres primeros debido a la gran relación que mantenían con el crítico gastronómico que ideó el premio y cuyo nombre lo adorna, recayó en el **restaurante Suharri** de Hernani ubicado en el complejo del Frontón Galarreta. Su chef y alma mater, **Xabi Sancho**, concursó en el campeonato con "Carpicho de Bakalao".

El premio al Mejor Maridaje con vino blanco de D.O. Rueda fue para **Casino Gastroteka** de Irún con su propuesta "Perla de bacalao y coral marino". El premio al mejor maridaje con vino tinto Bodega Monjardín fue para el bar **A Pedir de Boca** de Irún, que concursó con el pintxo "El Encuentro", y el premio al mejor maridaje con Sidra Bereziartua fue para **Ttapikua** de Hondarribia, que acudió a Pasaia con "Chimo Bollo, el rey del bakalao". Finalmente, el premio al mejor maridaje con cerveza 18/70 fue para el bar **Tatapas** de Hondarribia y su pintxo "Rosa Mineira".

Además de todo, hubo también una mención especial del jurado, que destacó "Torrija Marinera", el pintxo presentado por el **Bar Pikaro**, de Irún.

### Ruta de Pintxos de Bacalao de Pasaia y ruta de Gipuzkoa

Este año, además, la Asociación de Comerciantes y Hostelería de Pasaia, **Laurak Bat**, ha organizado la I Ruta de Pintxos de Pasaia, cuyo vencedor fue el **Bar Miranda**, de Pasai Antxo, cuyo chef y responsable, Fernando Alonso Carabel, concursó con "Los 3 hermanos".

Asimismo, del 9 al 19 de abril tuvo lugar la **Ruta de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa** en la que participaron cerca de 50 establecimientos repartidos por todo Gipuzkoa.

Concretamente, los establecimientos participantes fueron, pueblo a pueblo, de **Donostia**, Aratz, Café Viena, Restaurante Haizea, Ikili, Itxaropena, La Kaba, Lobo, M Martín, Oquendo y Ssua; de **Aduna**, Uztartza; de **Erretereria**, Aker, Bixigarri y La Bodeguita; de **Hernani**, Goiz Eguzki y Suharri; de **Irún**, A pedir de Boca, Asador Iñaki, Bakar, Casino Gastroteka, Colón, Faisán Ostata, Felix Manso Ibarla, Gascón, Gaztelumendi, Maddie, Manolo, Pikaro y Tostadero; de **Hondarribia**, Itxaropena, Rafael, Tatapas y Ttapikua; de **Larraul**, Zirta; de **Lasarte-Oria**, Avenida y Herriko Etxea; de **Ordizia**, Kiko Enea; de **Pasaia**, Busturia, Caserío, Ulia, La Lonja y Ziboga; de **Usurbil**, Artzabal y Bordatxo; de **Zarautz**, Itsas Lur y Karlos Argiñano, y de **Zumarraga**, Hirukia. Como puede verse, una participación amplia, plural y modélica.



Premiados en la Ruta del Bacalao de Pasaia



Ganador: Bar Miranda, "Los 3 hermanos"



*"Bacalao en salsa verde"*



*Segundo Premio: Rest. Karlos Arguiñano, Zarautz*



*Tercer Premio: Haizea (Palacio de Aiete), Donostia*



*"Etsekopa de pikillo no relleno de bacalao"*



*"Capricho de Bacalao"*



*Premio Mikel Corcuera: Suharri, Hernani*



*Mención especial del Jurado: Pikaro, Irun.*



*"Torrija Marinera"*



*"Perla de Bacalao y coral marino"*



*Mejor Maridaje con D.O. Rueda: Casino Gastroteka, Irun*



*Mejor Maridaje con Tinto: A Pedir de Boca, Irun*



*"El Encuentro"*



*"Chimo Bollo, el rey del Bacalao"*



*Mejor Maridaje con sidra: Tiapikua, Hondarribia*



*Mejor Maridaje con cerveza: Tatapas, Hondarribia*



*"Rosa Mineira"*



*Carlos Nuez, en el comedor de Félix Manso Ibarla durante la cena de clausura del Campeonato de Bacalao*

## Implicación de particulares, instituciones y empresas

Los pintxos premiados en la final celebrada en el Auditorio del Kulturgunde de Pasaia fueron elaborados por los propios cocineros en directo ante el público asistente y un jurado compuesto por el cocinero **Félix Manso**, propietario del restaurante Felix Manso Ibarla de Irun, **Rebeca Barainca**, jefa de cocina del Restaurante Aitenetxe de Zarautz, **Iñaki Ibaibarriaga**, creador de contenido gasteiztarra y responsable de la cuenta de Instagram @gukgreen, **Melanie Noton**, de Guía Del País Vasco y **Alberto Santiago**, gerente de Santymar, empresa bacaladera. Todos ellos decidieron, tras catar todos los bocados participantes, cuál fue el pintxo campeón.

La entrega de premios tuvo lugar al terminar el campeonato y el miércoles 29 de abril se celebró la cena de clausura con representantes de instituciones, patrocinadores y premiados en el Restaurante Felix Manso Ibarla de Irun.

El Campeonato cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Pasaia, Diputación Foral de Gipuzkoa, Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Denominación de Origen Rueda, Asociación de Comerciantes y Hostelería de Pasaia Laurak Bat, Agencia de Desarrollo Comarcal Oarsoaldea y bodega Monjardín. Asimismo, y desde sus inicios, este certamen cuenta con la colaboración de las empresas Bacaladeras Santymar, RJ y La Barajilla, así como, Cafés Baque, Comercial Aurki, Sidras Bereziartua, Aceite de oliva Urzante, Panificadora Amaya, Cerveza 18/70, Congreso Miniature, Agua de Insaluz y Escuela de Cocina Cebanc.

El Campeonato de Bacalao de Gipuzkoa, tal como rezan sus estatutos, tiene por objetivo impulsar el consumo de bacalao mediante creaciones de calidad que potencien el producto. Según subrayaron sus organizadores, un año más, la experiencia tanto en la Ruta de Pintxos como en el Campeonato ha sido un éxito que culminó en esta gran final con 19 cocineros finalistas.



*Los campeones presentes en la Cena de Clausura del Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa*

# La crème de la crème

**Carlos Nuez**  
BAR-RESTAURANTE OQUENDO  
(Donostia)



Literalmente significaría “La crema de la crema”, bien traducido, “Lo mejor de lo mejor”. Así es como ha bautizado el veterano pero todavía joven chef Carlos Nuez (Trintxerpe, 1981) al bocado con el que se ha hecho con el primer premio de la última edición del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Quien en su día fuera un fiel seguidor de la filosofía extendida urbi et orbi por Ferrán Adrià que llenó el panorama culinario de trampantojos, gases y aires confiesa sentirse “más tradicional que nunca”, eso sí, aportando su toque personal y, sobre todo, su técnica y su experiencia a todo lo que hace.

Así pues, este pintxo presentado capa a capa en un vasito no pretende sorprender al comensal sino agradarle, seducirle, hacerle soltar un inevitable “Hummmmm!” Al hundir en él la cucharilla y llevarse a la boca.

Y no es para menos, porque “La crème de la crème” es una bomba de sabor compuesta, en su base, por un pisto tradicional de calabacín complementado con callos y kokotxas de bacalao finamente picadas, cubierto todo ello por una parmentier elaborada con patatas cocidas en caldo de bacalao, el propio caldo y un denso pil-pil de bacalao. Todo ello se corona con unas habitas y guisantes de temporada cocidas en fumet de bacalao y unas lascas de bacalao confitado aliñadas con aceite de bacalao, vinagre de Jerez y limón. Como puede verse, una miríada de preparaciones y sabores que, sin embargo, convergen en una sensación global que nos llena la boca de bacalao sin que desaparezcan los matices que aportan los guisantes, las habitas o la patata.

Carlos Nuez se siente muy orgulloso de este pintxo que aún conceptos como el producto (bacalao), la temporada (guisantes y habitas frescas) e incluso la cocina del “desperdicio 0”. “En el menú del día del Oquendo ofrecemos bacalao muy a menudo, y para hacer las elaboraciones de este pintxo (el pisto, el ba-



calao confitado, el aliño...) hemos utilizado el aceite usado para freír el bacalao del menú, con lo que el sabor del conjunto es todavía más bacalao. En cierto modo, es un pintxo de aprovechamiento” reflexiona el chef.

Esta exquisitez que recomendamos ciegamente estará disponible a lo largo de la semana del 4 al 8 de mayo de 13:00 a 15:30 en el Bar Oquendo de Donostia al ajustado precio de 5,50 euros. Dense prisa, porque a partir del 8 de mayo será sustituido por el siguiente pintxo de temporada... y es que Carlos no cesa de crear.



## EL PATO, EN SU VERSIÓN MÁS EXQUISITA

Delicado, intenso, versátil. Trabajamos el pato con mimo para ofrecerte una gama de productos que rinden homenaje al sabor:

- **FOIE FRESCO:** ideal para cocinar y disfrutar en su forma más pura.
- **MI-CUIT:** cremoso, elegante y lleno de matices.
- **CONFIT DE PATO:** cocinado lentamente, jugoso y tierno.
- **MAGRET:** carne noble, jugosa y con carácter.
- **MOLLEJAS DE PATO:** tiernas y sabrosas, un bocado gourmet.
- **JAMÓN DE PATO:** curado con esmero, intenso y refinado.

Una selección pensada para sorprender, conquistar y celebrar la buena mesa.



**COMERCIAL**  
**AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

# TIM ATKIN MOSTRARÁ EN MADRID LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA



## Next Level Wines

The Best of Spain 2026 es una cita excepcional pensada para quienes quieren avanzar con criterio y seguridad en el mundo del vino. No es una feria abierta ni una acumulación de propuestas: es una selección rigurosa, construida a partir de una sola premisa clara: la excelencia demostrada.

**Todos los vinos presentes han alcanzado 95 puntos o más**, lo que convierte este evento en una referencia sólida tanto para profesionales como para aficionados avanzados. Aquí no se viene a buscar entre cientos de opciones: la selección ya está hecha, el nivel está definido y cada cata parte de una base común de calidad contrastada. **La excelencia no se persigue, se encuentra.**

Para importadores, distribuidores, sumilleres y profesionales de la hostelería, The Best of Spain 2026 supone trabajar con ventaja: **menos tiempo filtrando, más tiempo entendiendo, comparando y tomando decisiones fundamentadas.** Un entorno que facilita el análisis real de los vinos y su encaje en cada mercado. Y para el público amante del vino, es una oportunidad única de catar, en un mismo espacio, vinos que representan lo mejor del panorama español actual, con la

tranquilidad de saber que cada botella ha superado un estándar exigente y coherente.

El evento ha sido concebido como un espacio de cata reposada y conversación directa, donde cada vino ocupa el lugar que le corresponde. Sin artificios. Sin exceso de ruido. Solo vinos que han demostrado su nivel y merecen atención plena.

Porque cuando un vino es verdaderamente excelente, no necesita competir. Necesita avanzar al siguiente nivel.

## Profesionales: Excelencia ya seleccionada

The Best of Spain 2026 no es una evento más. Es tu herramienta de trabajo.

En un mismo espacio encontrarás una selección exclusiva de **más de 300 vinos españoles de cerca de 160 bodegas**, que han alcanzado 95 puntos o más en los informes de Tim Atkin, uno de los más respetados Master of Wine actuales. Una cata con el filtro ya aplicado, pensada para que cuentes con referencias fiables, criterio claro y puedas tomar decisiones fundamentadas. Como importador, distribuidor, sumiller o comprador, aquí obtienes una ventaja real: menos tiempo buscando, más tiempo evaluando con profundidad vinos que ya han demostrado su excelencia. Disfrutarás de **un entorno de cata reposada, conversación directa y enfoque profesional**, donde cada vino está donde debe estar.

Si tu trabajo exige precisión, este es tu siguiente nivel.

## Para amantes del vino que buscan algo más.

Si te interesa el vino más allá de lo evidente, este evento está pensado para ti.

No es una feria al uso. Es una selección cerrada de los vinos españoles que han alcanzado 95 puntos o más en los informes de Tim Atkin MWV. Un filtro exigente que deja fuera a la mayoría y reúne solo lo verdaderamente excepcional.

Vinos que marcan el rumbo de sus regiones. Desde denominaciones históricas como **Rioja, Ribera del Duero o Píriorat**, hasta otras que hoy están en plena evolución como **Bierzo, Gredos, Ribeira Sacra, Rías Baixas, Islas Canarias, Castilla y León, La Mancha, Somontano, Jerez o Levante.**

No es habitual encontrarlos juntos. Y mucho menos poder compararlos con calma, entendiendo qué hay detrás de cada vino: origen, decisiones en viñedo y bodega, y el criterio que los sitúa entre los mejores del país, y del mundo.

Este no es un evento para probar muchos vinos. Es un espacio para probar los que realmente importan.

Si buscas descubrir con criterio, afinar tu paladar y acercarte de forma directa a algunos de los mejores vinos de España hoy, este es tu sitio.

# Next Level Wines

Solo vinos con 95-100 puntos



# Lo mejor de Tim Atkin<sup>MW</sup> España 2026

Primera edición. Plazas limitadas

[timatkinbestofspain.com](http://timatkinbestofspain.com)

Compra tu  
entrada ahora



## Loom Azca. Madrid. 25 de mayo

Colabora:



EUROSELECCIÓN  
WineTools

# BODEGAS QUE ACUDIRÁN A MADRID DE LA MANO DE TIM ATKINN

## Next Level Wines Lo Mejor de Tim Atkin España 2026

Serán más de 150 las bodegas que acudirán de la mano del Master of Wine Tim Atkin al espacio Loom Azca de Madrid el 25 de mayo, y más de 300 los vinos de las mismas que podrán ser catados, vinos que, como reza la información que puede obtenerse en la web del evento, han sido seleccionados por su innegable excelencia.

**NOTA:** Este es un listado provisional que puede sufrir cambios de última hora

### • ANDALUCÍA:

Bodegas Alvear

### • ARAGÓN:

Blecuca | González Byass  
Bodegas El Grillo y La Luna  
Bodegas Obergo  
Cuevas de Arom  
El Escocés Volante  
Gil Pejenaute  
Mas de Mancuso

### • CASTILLA Y LEÓN:

Aalto Bodegas y Viñedos  
Aníbal de Otero  
Banzao Vinos de Parcela  
Bodega Luna Beberide  
Bodega Luzdivina Amigo  
Bodega Marta Maté  
Bodega y Viñedos Felix Callejo  
Bodegas Adriá  
Bodegas Beronia | González Byass  
Bodegas Bohórquez  
Bodegas Briego  
Bodegas De Alberto  
Bodegas Campo Eliseo  
Bodegas El Lagar de Isilla  
Bodegas Félix Lorenzo Cachazo

Bodegas Francisco Barona  
Bodegas José Pariente  
Bodega Cuatro pasos | Martín Códax  
Bodegas Naia | Terra Selecta  
Bodegas Pita  
Bodegas Rodríguez y Sanzo  
Bodegas y Viñedos Merayo  
Bodegas y Viñedos Monteabellón  
Bodegas y Viñedos Raúl Pérez  
César Márquez  
Conde de San Cristóbal | Marqués de Vargas  
Cuarto Lagar  
Dominio de Adrada | B. Jiménez-Landi  
Dominio de Atauta | Terra Selecta  
Dominio de Cair | Familia Luis Cañas  
Dominio del Soto  
Dominio Fournier | González Byass  
Esteban Celemín & Viticultor  
Finca Montepedroso | F. Martínez Bujanda  
Hacienda Monasterio  
Legaris  
Losada Vinos de Finca  
Magna Vides  
Milsetentayseis | Alma Carraovejas  
Montebaco  
Ossian Vides y Vinos | Alma Carraovejas  
Pago de Carraovejas | Alma Carraovejas  
Pago de Los Capellanes  
Ramón Bilbao  
Sabinares y Viñas | Perelada & Chivite  
Trus | Palacios Vinos de Finca  
Valdemonjas  
Valtravieso  
Vivaltus  
Yotuel Bodegas y Viñedos Gallego  
Zapatero

### • CATALUÑA:

Abadal | Lafou Celler  
Cavas Miquel Pons  
Edetària  
Espelt Viticultors  
Herència Altés  
Lafou Celler  
Parés Baltà  
Sandra Doix Celler  
Sant Josep Vins  
Vall Llach  
Vinyes d'Olivardots  
Vins Família Ferrer

### • GALICIA:

Adega O Cabalín  
Algueira  
Bodega Mauricio Lorca  
Bodegas El Paraguas  
Bodegas Fillaboa  
Bodegas Forjas del Salnés  
Bodegas Martín Códax  
Casal de Armán  
Finca Millara  
Ladeiras Do Xil /  
Telmo Rodríguez  
La Val  
Lagar de Costa  
Mar de Frades | Ramón Bilbao  
Notas Frutales de Albariño  
O Luar do Sil | Pago de Los Capellanes  
Pazo de Barrantes | Marqués de Murrieta  
Pazos del Rey | Terra Selecta  
Quinta da Muradella  
Rafael Palacios Muro  
Viña Meín, Emilio Rojo /  
Alma Carraovejas  
Viña Nora | Terra Selecta  
Viños de Encostas /  
Xose Lois Sebio  
Xulia Bande  
(Pasión Embotellada)

• **GREDOS / CEBREROS / MADRID / MÉNTRIDA:**

Bodegas Canopy  
Jiménez-Landi / Marañones  
Alma Carraovejas  
Bodegas Reventón  
Bruma Agrícola  
Comando G

• **ISLAS CANARIAS:**

Tao Viticultores  
Titerok-Akaet

• **JEREZ:**

Alberto Orte  
González Byass  
Santa Petronila  
Valdespino

• **LA MANCHA:**

Bodegas Verum

• **LEVANTE:**

Bodega Cerrón  
Colección de Toneles Centenarios  
Jorge Piernas  
Pepe Mendoza - Casa Agrícola

• **NAVARRA:**

Bodegas Aroa | Vintae  
Bodegas Ochoa  
Bodegas Artazu | Artadi  
Perelada & Chivite  
Gonzalo Celayeta Wines  
LMT Wines  
Tandem  
Bodegas y viñedo viejos Ubeta  
Unsi Wines  
Vinos de Bellite  
Viña Zorzal

• **PAÍS VASCO:**

Bodega Artadi  
Bodega Astobiza  
Bodegas Itsasmendi

• **RIOJA:**

Artuke  
Bodega Abel Mendoza Monge  
Bodega Contador  
Bodega Lanzaga | Telmo Rodríguez  
Bodegas Amaren | Familia Luis Cañas  
Bodegas Macán  
Bodegas Muga  
Bodegas Proelio | Palacios Vinos de Finca

Bodegas Tierra  
Bodegas y Viñedos Eguiluz  
Carlos Mazo  
Carlos Sánchez Vinos  
Castillo de Cuzcurrita  
Cuentaviñas  
Dimittis  
Finca Valpiedra | Familia Martínez Bujanada  
Grandes Lindes | Telmo Rodríguez  
Hermanos Hernáiz  
Jesús Mendoza  
Juan Carlos Sancha  
Luis Cañas | Familia Luis Cañas  
Marqués de Cáceres  
Marqués de Murrieta  
Marqués de Vargas  
Miguel Merino  
Nivarius | Palacios Vinos de Finca Ramón Bilbao  
Remelluri | Telmo Rodríguez  
Remírez de Ganuza  
Sierra de Toloño  
Valdemar Bodegas y Viñedos Valenciso  
Villota  
Viñedos El Pacto | Vintae  
Vinícola Real - 200 Monges  
Yjar | Telmo Rodríguez





# 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.

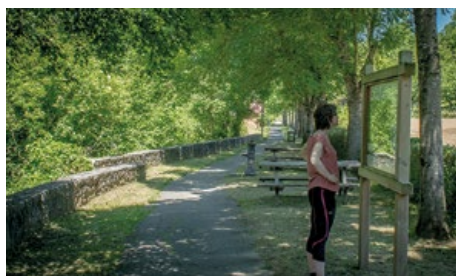
La oferta gastronómica de las Basque Highlands se completa con las ferias gastronómicas que se celebran

a lo largo de todo el año y con D'elikatz, 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.

### Fiestas de Mayo-Junio:

- 13-18 de mayo, fiestas de Legorreta
- 15-24 de mayo, fiestas de Beasain
- 23-24 de junio: hogueras en todos los pueblos
- y Fiestas de San Juan en Segura



**¡TARDEO!**  
MUSEO del WHISKY

MUSEO del WHISKY

TODOS LOS SÁBADOS DE 5:00 DE LA TARDE A 22:00.  
**MÚSICA 70, 80, 90...**  
SIEMPRE HABRÁ UNA SORPRESA

**Félix Manso**  
IBARLA

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

Bº Mezaka, 9  
IRUN  
TEL 606 89 84 80  
[www.felixmanso.com](http://www.felixmanso.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](http://www.blogseitb.com/larutaslow)

## CARACOL DE ORO Y RECUERDO A LA FIGURA DE JUANMA LAVÍN SANTAMARÍA

**E**s difícil hablar de uno mismo. Y más en esta ocasión. Dónde y en Laguardia es donde tuve el honor de recibir el pasado 12 de marzo el "Caracol de Oro" 2025 por parte de Slow Food Araba. Justo hora antes de que nos dejara a quien tuvo el placer de conocer hace casi 30 años -se dice pronto- en ese mismo lugar. En ese mismo espacio. Justo ahí. **Juanma Lavín Santamaría**,

**En su recuerdo, un ramo de flores simbolizó el cariño y cercanía por parte de la familia Slow Food...**

**Goian bego, Juanma !!**

**Juanma Lavín Santamaría**, santo y seña de Rioja Alavesa, gran impulsor del turismo enológico, de poner en el mapa a esta preciosa comarca de Euskadi.

Slow Food Araba celebró ese día la Asamblea General Anual en la que se hizo entrega de la mencionada distinción «por su compromiso con la difusión de los valores Slow Food, su labor como periodista y comunicador en "La Ruta Slow", dando visibilidad a productores y sus productos, y por su coherencia y capacidad de conectar a la sociedad con una alimentación más consciente», señaló el presidente, **José Antonio Arberas**. La Asamblea se celebró en el Espacio Gastronómico "**Villa Lucía**" (Laguardia) y estuvo marcado como decimos por el reciente fallecimiento de su "alma mater" y socio del convivium, **Juan Manuel Lavín Santamaría**, en cuyo recuerdo un ramo de flores simbolizó el cariño y cercanía por parte de la familia Slow Food. Goian bego, Juanma!



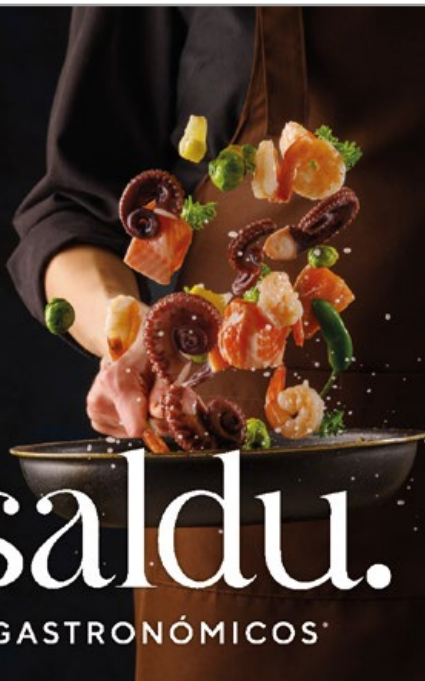
### Cambios en la Junta Directiva

Por lo demás, las socias y socios de Slow Food Araba, aprobaron las cuentas de 2025 con **más de 40 actividades**, y conocieron el calendario de actividades en 2026. La Junta Directiva ha introducido nuevas caras para los próximos años con la entrada de **Aitor Marauri, Monica López-Dávalos, Juan Luis Bujanda y Aitor Buendía** que se unen a **Eduardo Urarte, Maribel Delgado, Eli Oca, Maite González y José Antonio Arberas**.

[+ INFO NOTICIA](#)



Calidad en  
tus creaciones



# Alusaldú.

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
- GUI SANTES
- 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!!

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

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



**Miguel Pocovi**  
Catedrático de Bioquímica

## EL AJO: UN SABORIZANTE RICO EN COMPUESTOS AZUFRADOS



**E**l ajo (*Allium sativum*) es una planta perteneciente a la familia de las Aliáceas, que también incluye la cebolla y el puerro. Se cultiva ampliamente en regiones templadas, cálidas y subtropicales. Aunque es originario de Asia Central, se ha extendido a más de 150 países, siendo China el mayor productor del mundo con el 78% de la producción total, y España representa más del 80% del ajo que se comercializa en Europa.

Se considera una especie estéril porque, habitualmente, se reproduce través de los dientes en lugar de semillas, cada diente de ajo origina una nueva planta, la cual posee un fuerte olor acre. El tallo de la flor, o escapo, cuando brota aparece enrollado y luego se endereza verticalmente a medida que crece y se desarrolla. Contiene numerosas flores blancas pequeñas, cada una con seis pétalos. Sin embargo, estas flores suelen eliminarse en las primeras etapas de crecimiento para fomentar un desarrollo mayor del bulbo. Las flores del ajo son hermafroditas, si se dejan madurar producen pequeños bulbillos que se pueden usar para propagar nuevas plantas.

Se conocen más de 100 variedades y varios cientos de razas locales de ajos de colores morados, blancos, violetas y rosas. Se clasifican ampliamente en de cuello duro y de cuello blando. Los cultivares varían en tamaño, forma, color, número de dientes por bulbo, tamaño de los dientes, y en su capacidad de almacenamiento, debido a su latencia inherente.

### Propiedades organolépticas

Mientras que los dientes de ajo intactos tienen poco olor, una vez se fracturan, cortan o machacan de sus células rotas se libera una enzima, alinasa, que rompe la aliina (S-alquil-L-cisteína sulfóxido) produciendo muchos compuestos

volátiles de azufre, que son los que dan el sabor, aroma y la pungencia característica al ajo (olor aliáceo). El compuesto principal formado por esta reacción es la alicina, que se forma enzimáticamente a partir del precursor aliina (inodora), y es la principal responsable del olor y sabor característicos del ajo fresco. El mayor contenido de aliina se encuentra en los bulbos que contienen cerca del 85%, seguido de las hojas el 12% y la raíz que tiene sólo el 2%.

Los dientes se usan como saborizante natural, los brotes tiernos pueden ser preparados como si fueran espárragos, aunque el consumo del bulbo es mucho más habitual. El ajo está disponible en varias formas, incluyendo fresco, seco y en polvo, y se puede incorporar en muchos platos, como sopas, guisos, carnes y verduras.

### Valor nutricional

El ajo, según la variedad, contiene un promedio de 60 a 80% de agua, 6% de proteínas, 0,5% de lípidos, 33% de carbohidratos, 2% de fibra y 1% de azúcares. También es una buena fuente de minerales, vitamina C (31 mg/100 g de peso fresco) y otras vitaminas en menor cantidad. Además, contiene 0,06 a 0,1% de aceite volátil. Los principales componentes del aceite de ajo son compuestos azufrados: el disulfuro de dialilo (60%) diallyl thiosulfinate (allicin), trisulfuro de dialilo (6%), una pequeña cantidad de trisulfuro de dietilo y en algunos casos polisulfuro de dialilo. El olor característico que desprende el ajo es causado por todos estos compuestos volátiles que contienen azufre. El ajo es uno de los sabo-

rizantes con mayor contenido de azufre (aproximadamente 1,2g/100g), un componente esencial que desempeña numerosas funciones biológicas. Basta recordar que el azufre es uno de los minerales más abundante en nuestro cuerpo ocupando el tercer lugar tras calcio y el fósforo. El ajo, además, contiene, en pequeña cantidad, una gran variedad de sustancias sin azufre, como son los flavonoides (catequina, epicatequina, quercetina, apigenina, miricetina, resveratrol y naringenina) con potentes efectos antioxidantes.

Además de su uso en la cocina, desde hace mucho tiempo se le atribuyen propiedades beneficiosas para la salud, aunque no todas son demostrables. Se ha utilizado históricamente para aliviar dolores, lepra, sordera, diarrea, estreñimiento, infecciones parasitarias, fiebre, dolor de estómago, etc.

### La leyenda del ajo como espanta vampiros

En Europa del Este y en especial en las regiones balcánicas, el ajo no solo se utilizaba como condimento, sino también tradicionalmente como amuleto, colgando ristas de ajos en ventanas y puertas. Existía la creencia de que espantaba a los malos espíritus, probablemente basada en la convicción de que el olor que desprende actuaba de repelente de fuerzas invisibles (peste, mal de ojo, muertos vivos, mala suerte...), y la de ser protector frente a los vampiros chupasangres colocándose una rista de ajos alrededor del cuello, idea que se hizo popular a partir de las novelas *“Drácula”* y *“Dracula’s Guest”* del escritor irlandés **Bram Stoker** publicadas en 1897 y 1914, respectivamente.

Lógicamente, los vampiros son unos personajes ficticios, pero existe una enfermedad denominada porfiria, o enfermedad de los vampiros, cuyos síntomas son muy parecidos a los que se atribuyen al conde Drácula. La porfiria es un grupo de ocho trastornos en los que las personas afectadas no pueden producir hemoglobina, la proteína que se une al oxígeno en los glóbulos rojos, afectando a la piel al sistema nervioso. Esta rara enfermedad impide, a quien la padece, exponerse al sol por las lesiones que les produce en la piel. El conde Drácula, según la leyenda, se tenía que mantener apartado del sol, estar pálido, tener dientes retraídos y debía evitar el ajo. Entre los efectos secundarios que sufren



algunos pacientes con porfiria se incluye la sensibilidad a la luz, encías retraídas que hacen que los dientes parezcan colmillos, la orina de color rojo oscuro – lo que llevó a la gente de antaño a pensar que estaban bebiendo sangre – y aversión al ajo debido a los ataques que sufrían al ingerirlos. La crisis o ataques de porfiria se les provoca por múltiples factores, así, por ejemplo, las personas con porfiria intermitente aguda, deben evitar comer u oler ajo debido a su alto contenido de azufre, que puede provocar una crisis de porfiria.

### Efectos sobre la salud

Hay publicados más de tres mil artículos sobre los efectos farmacológicos del ajo, donde se relata su poder antimicrobiano, antioxidante, antifúngico, cardioprotector, anticancerígeno, anti diabético, o neuroprotector, entre otros, aunque en muchos casos los datos son poco consistentes.

Lo que si es cierto es que el ajo es una importantísima fuente de antioxidantes y antimicrobianos de origen natural. Entre los compuestos antioxidantes que inhiben la formación de radicales libres en el ajo, se encuentran compuestos



**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

azufrados, el selenio y los aminoácidos metionina, cisteína y glutamina.

Se ha demostrado que el ajo inhibe el crecimiento de más de 300 tipos de bacterias y diferentes especies de mohos. Este efecto antimicrobiano se debe a sus compuestos azufrados entre los que destaca la alicina. Esta molécula inhibe en parte enzimas esenciales que usan determinados microbios, para su metabolismo. La alicina, como hemos comentado, solo se genera cuando se corta el ajo por acción de las enzimas que contiene, es una sustancia muy volátil e inestable, descomponiéndose rápidamente en otros compuestos denominados tiosulfatos, que siguen teniendo un potente poder antimicrobiano, entre ellos el ajoene, compuesto muy estable y que permanece en el producto durante mucho tiempo, y posee una mayor actividad biológica que la alicina. Cuando el ajo se calienta, a partir de los 60°C, sus propiedades se diluyen, de ahí en refrán “Ajo hervido, ajo perdido”, por lo que obviamente debemos tomarlo crudo siempre que sea posible, unas tostadas con ajo frotado y unas gotas de aceite pueden ser una buena opción.

## Cambio de propiedades del ajo seco o en polvo

El calor no solo vaporiza el agua durante el proceso de secado, sino que también provoca la pérdida de componentes volátiles, lo que resulta en una mayor pérdida de sabor. Según el método de secado y las condiciones de procesamiento afectan de diferente manera al color, la textura, el contenido nutricional, la densidad, la porosidad y a las características de absorción del material. Por lo tanto, el ajo seco puede resultar un producto completamente diferente al crudo según el método de secado y las condiciones aplicadas.

## El ajo negro

El ajo negro (en inglés *black garlic* o *aged garlic*) se viene consumiendo en Corea del Sur, Japón y Tailandia desde hace siglos, y se introdujo en Taiwán y otros países hace unos 10 años. En los últimos años, chefs de renombre le han dado gran importancia, utilizándolo para dar sabor al pollo, pescado, sopas y risottos.

El ajo negro es simplemente ajo fresco (*Allium sativum*) fermentado durante varias semanas a alta temperatura y elevada humedad. Este proceso oscurece los dientes de ajo, les confiere un sabor entre una mezcla dulce y ácida, similar al “aceto balsámico”, y además altera su consistencia, convirtiéndolos en masticables y gelatinosos. La duración de la fermentación varía según el cultivo, el fabricante y el propósito.

En comparación con el ajo fresco, el negro no libera el fuerte sabor desagradable debido a un menor contenido de alicina y alcaloides bioactivos, que disminuyen durante el proceso de envejecimiento. Otros, sin embargo, aumentan, por ejemplo el potente antioxidante resveratrol, que solo

está presente en cantidades traza en el ajo fresco, aumenta de forma significativa en el ajo negro. El ajo negro es conocido no solo como un potenciador del sabor, sino también como un alimento con un alto potencial antioxidante. Hay datos que señalan que su actividad antioxidante es algo superior al del ajo fresco, debido a su mayor concentración de polifenoles.

Al parecer, el ajo negro presenta varias ventajas en comparación con el ajo fresco, probablemente los cambios en las propiedades fisicoquímicas son las principales razones de la bioactividad mejorada del negro en comparación con el fresco.

## Mitos y realidades sobre las virtudes del ajo

Desde la antigüedad se han atribuido al ajo propiedades maravillosas, casi mágicas, llegando a situarlo como una especie de “ungüento” que sirve para cualquier dolencia. Sin embargo, la ciencia se ido desmontando los mitos creados alrededor de este condimento, mostrando datos, propiedades e información útiles de su consumo moderado.

El ajo no puede sustituir tratamientos médicos para ninguna enfermedad, solo puede beneficiar aportando un grano de arena en prevenir determinadas enfermedades, sin que pueda llegar a curarlas o impedir las totalmente. Es decir, consumido dentro de una dieta equilibrada puede brindar beneficios para nuestra salud.

El ajo crudo en exceso, por otro lado, puede inducir diversos efectos negativos, como molestias gastrointestinales, anemia, regresión del crecimiento y deterioro del microbioma intestinal, además de afectar los niveles de proteínas séricas. El ajo fresco, también, puede causar indigestión y dejar un mal aliento, lo que puede ser un obstáculo social.

No es aconsejable tomar, sin supervisión médica, cápsulas de ajo o extractos concentrados del mismo, porque pueden potenciar sus efectos secundarios, en especial a en las mujeres durante el embarazo o la lactancia, personas con cáncer, inmunodeprimidas, etc. Igualmente está contraindicado tomar ajo en exceso a las personas que toman medicamentos anticoagulantes o antiagregantes plaquetarios, ya que puede aumentar el riesgo de hemorragias al potenciar su efecto.

## Los que tienen más fama

El **Ajo Morado de Las Pedroñeras** (Cuenca) es uno de los más famosos, es considerado por muchos como el mejor de España y que cuenta con una IGP. Tiene forma esférica o redonda y tamaño medio, con tunicas externas que lo recubren con estrías de color blanco o tinto. Tiene un olor y sabor fuerte, con una sensación picante.

El **Ajo Blanco de Acechal** que se cultiva en la Tierra de Barros en la localidad de Acechal (Badajoz), este ajo es conocido por su sabor textura suave. Es otra variedad muy apreciada en la gastronomía española que cuenta con IGP.



El **Ajo Rosa de Montalbán** (Córdoba), que se caracteriza por su color rosado y su sabor distintivo por su alto contenido de aliina. Es menos conocido que el ajo morado, pero también es muy valorado en la cocina.

Los **Ajos de Arándiga** (Zaragoza), cuyo cultivo es toda una tradición, así como el arte de trenzarlos para su conservación. Aparte de los mencionados son muy apreciados los de **Castrojeriz** (Burgos), **Falces** (Navarra), **Ricla** (Zaragoza), o **Chinchón** (Madrid), entre otros.

#### Fuentes consultadas.

**Rivlin R S.** *Historical perspective on the use of garlic.* J. Nutr. 2001; 131: 951S–954S.

**Gebreyohannes G , Gebreyohannes M.** *Medicinal values of garlic: A review.* Int. J. Agric.2013; 5: 401–408.

**Kimura S, Tung YC, Pan MH, et al.** *Black garlic: A cri-*

*tical review of its production, bioactivity, and application.* J Food Drug Anal. 2017;25:62-70

**Rais, N., Ved, A., Ahmad, R., et al.** *S-Allyl-L-Cysteine - A garlic Bioactive: Physicochemical Nature, Mechanism, Pharmacokinetics, and health promoting activities.* Journal of Functional Foods. 2023.

<https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105657>

**Chanda S, Dikshit N.** *Garlic (Allium sativum L.): An overview of its biochemical composition, functional properties, ayurvedic, therapeutic and ethnoveterinary uses.* Journal of Medicinal and Aromatic Plant Sciences 2023; 45: 89-107

**Sasmaz, H.K., Ilgaz, C., Kadiroglu, P. et al.** *Comparative phytochemical analysis and bioactive potential of white and black garlic.* Sci Rep 15, 23427 (2025)

con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi  
Domingos, 16:00 h.

radio victoria  
Sábados, 16:00 h.



**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 mí 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 sonrío. 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.

ESKUZ EGINDA BERTAKO  
ARTESANAL LOCAL  
NATURALA NATURAL



#artepanvitoria

artepan

artepan.com





El pescado es sano, es saludable y contribuye sustancialmente a nuestro bienestar. Especialmente el pescado azul.

Disfruta comiendo unas ricas antxoas de temporada, y dáselas a tus hijos pequeños, para ellos y para su correcto desarrollo también son importantes.

La Asociación Española de Pediatría recomienda la introducción en la dieta de todo tipo de pescados blancos o azules a partir de los 6 meses de edad.

¡Hagamos caso a las recomendaciones del pediatra!

Además te puedo asegurar que cuanto antes se inicie un niño o niña a probar el pescado mejor comedor de pescado será.

Y no te vuelvas loco con recetas raras, difíciles o laboriosas. A la antigua usanza, como siempre, simplemente fritas con

ajos, como las hacían nuestras abuelas, sin grandes florituras, dieta mediterránea a tope... con eso es más que suficiente para disfrutar de unas antxoas en todo su esplendor.

¡Y cómo van a gustar a niños y a mayores!

Y cómetelas con las manos, y tus peques también. Con tu vigilancia, y desde bien pequeñitos, aprenderán a retirar espinas perfectamente. Y disfrutarán de chuparse los dedos. Que para eso están las servilletas.

Si quieres más recetas de antxoas y de otros pescados para inspirarte te paso el enlace de nuestra web: [www.pescaderiaespe.com](http://www.pescaderiaespe.com)

Y si aún deseas más conocimientos acerca del pescado y recetas fáciles y muy sencillas consulta mi libro "Come sano, cocina pescado" quizá encuentres cosas que te sorprendan.

Onegin!

*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 Breña, Donostia  
943 42 53 55 – 665 704 429



*Come sano, cocina pescado - Carol Archeli*



Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## ● SPRITZ 2.0.: EL APERITIVO QUE SE NIEGA A MORIR (Y CÓMO REINVENTARLO)

**H**ay pocos cócteles que hayan aguantado tan bien el paso del tiempo como el Spritz. Ligerero,

refrescante, fácil de beber y, sobre todo, fácil de entender. El problema no es el Spritz. El problema es que lo hemos repetido tanto que ya no sorprende a nadie. Y cuando algo deja de sorprender, en hostelería empieza a perder valor.

Ahora bien, cuidado: que no sorprenda no significa que haya muerto. Todo lo contrario. El Spritz sigue siendo uno de los tragos que mejor funcionan en terraza, en aperitivo y en eventos. La clave no es eliminarlo, sino evolucionarlo. Pasar del Spritz de manual al **Spritz con criterio**.

El primer cambio es evidente: **salir del monopolio del Aperol**. Durante años ha sido el rey absoluto, pero hoy el cliente está preparado para algo más. Vermuts bien trabajados, amargos, menos dulces, licores de bergamota, perfiles más herbáceos o incluso más secos. Aquí hay una oportunidad clara de diferenciar sin perder volumen.

El segundo punto es el vino. Porque sí, el Spritz nació con vino, no con prosecco de batalla. Empezar a jugar con **vinos blancos con acidez, espumosos con carácter o incluso rosados estructurados** abre un abanico enorme. El resultado: un cóctel más gastronómico, más integrado en el concepto del local y menos estándar.

Tercero: **bajar azúcar y subir frescura**. El consumidor actual está más cansado de lo empalagoso. Quiere beber más, mejor y durante más tiempo. Aquí entran en juego cítricos reales, sodas artesanas, infusiones y botánicos que aporten complejidad sin saturar.

Y cuarto, clave en 2026: **el Spritz sin alcohol ya no es el primo aburrido**. Bien construido, puede tener la misma estructura y disfrute que uno clásico. De hecho, en muchos eventos ya no es una alternativa: es una de las opciones principales.

El Spritz no se va a ir. No tiene sentido pelear contra eso. Lo inteligente es entenderlo y evolucionarlo. Porque al final, como en casi todo en coctelería, no gana el que inventa más... sino el que adapta mejor lo que ya funciona.



Y el Spritz, guste o no, sigue funcionando. Solo hay que dejar de hacerlo igual que todos.

### BASQUE SPRITZ

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

#### INGREDIENTES:

- 5cl Txakoli
- 1cl concentrado pomelo sin azúcar
- 20cl soda de pomelo

#### ELABORACIÓN:

Añadimos hielos a la copa, enfriamos y servimos los ingredientes, removemos suavemente y aromatizamos con pomelo fresco

ASADOR ERRETEGIA  
**KATTALIN**



**Betiko euskal sukaldaritza** Cocina vasca tradicional



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

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



**Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.**

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



## 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 mas "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





# 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

Astelehenetan itxita  
Lunes cerrado



JUEVES  
PINTXO POTE

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



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

## FINCA LA CANTERA MERLOT 2020 (D.O. NAVARRA)



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

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

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

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

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

Vino cubierto de tonalidad granate. Aroma intenso y complejo. Frutas negras maduras con notas ahumadas y especiadas. En boca es fino y agradable. Taninos amables.

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**

# "L'ACADÉMIE": PURO AMOR POR EL VINO



**Texto y fotografías: Josema Azpeitia**

El mundo de la gastronomía no deja de producirme agradables sorpresas y experiencias. Cuando la periodista francesa **Catherine Marchand** me invitó a acudir a la edición de 2026 de "Les Rencontres Vitinerantes", un encuentro vinícola que se celebró el pasado 20 de abril en **Domaine Arretxea**, bodega perteneciente a la D.O. Irulegi, situada a un paso de Donibane Garazi, tengo que admitir que me esperaba un salón más: stands, vinos, bodegueros intentando vender sus productos... Pero lo que me encontré va mucho más allá de un simple feria, siendo un acto mucho más cercano a la mencionada palabra "rencontre" (encuentro) que tan dados son a utilizar al otro lado del Bidasoa.

La elección del lugar, para empezar, resultó toda una declaración de intenciones. El grupo organizador huye de los espacios mercantiles o institucionales y organiza su encuentro anual en

mitad del viñedo, que es como decir en mitad de la nada. Domaine Arretxea es una pequeña explotación familiar rodeada de sus propios viñedos, situada en las faldas del monte Jara, que protege sus plantaciones, repartidas en pendientes y terrazas con fuertes desniveles. El paisaje que rodea la bodega enamora por su belleza y le hace a uno ser consciente de cuánto nos queda por conocer en nuestro entorno más próximo sin necesidad de viajar al otro confín del mundo. Donibane Garazi (St-Jean-de-Pied-de-Port) se encuentra a 6 kilómetros, pero el primer mercado "comercialmente interesante", Baiona, está a una hora de camino. Aún así, aquel día Domaine Arretxea se llenó hasta la bandera de profesionales entre los que había restauradores y sumilleres tanto procedentes de la costa labortana como de lugares aún más alejados como Getaria, Burdeos...





El motivo de tal expectación reside, sin duda, en la solidez y la calidad del grupo convocante: **L'Académie des Vignerons du Sud Ouest** (La Academia de los Viticultores del Suroeste), un grupo de pequeños productores de la zona encuadrada entre Burdeos al norte, Toulouse al este, el Cantábrico al oeste y la frontera al sur, una vasta y variada región en la que encontramos una multitud de pequeñas Denominaciones de Origen más o menos conocidas como Irulegi (la única D.O. vasca en territorio francés) y otras como Bergerac, Cahors, Gaillac, Armagnac, Jurançon, Madiran, Côtes de Gascogne, Ariège, Marmandais, Tolosan...

La web de "La Academia" se abre con un pequeño texto que resume su filosofía: "La Academia de Viticultores del Suroeste de Francia es un grupo de amigos que se dedican a la elaboración de vino, sidra y/o licores en el suroeste de Francia. Cada miembro produce, vinifica, destila y envejece sus propios vinos y/o licores,

los embotella bajo su propia responsabilidad y los comercializa con su propia marca. El objetivo es unir a los viticultores en torno a la búsqueda constante de vinos de calidad y con carácter propio del suroeste de Francia, y promoverlos. ¿Sus principios fundamentales? Experiencia y compañerismo." Es un resumen muy escueto, ya que según nos introducimos en el evento y empezamos a hablar con sus protagonistas, comprobamos que la filosofía que les une va mucho más allá y salen a relucir términos como biodiversidad, medio ambiente, variedades locales, explotaciones familiares, transmisión, vendimias manuales, artesanía, compromiso, economía circular... La Academia, a fin de cuentas, está formada por viticultores que han elegido su profesión como un modo de vida más que como un modelo de negocio, son gentes que viven y se desviven por el vino.

**Michel Rioupeyrou**, el fundador de Domaine Arretxea,





me muestra su humilde y encantadora zona de barricas mientras me explica su filosofía. Michel se dedicaba, junto con su esposa, **Thérèse**, a la enseñanza, pero no terminaba de encontrarse a sí mismo. En 1990 decide dejarlo todo y convierte su caserío natal, en el que su madre explotaba una vaquería, en la bodega actual e implica a su mujer en su proyecto. A día de hoy esta pareja, ya retirada laboralmente, ha conseguido que su pequeño negocio mantenga seis puestos de trabajo y, lo más importante, que sus hijos **Iban y Teo** (ver pág. 38) sigan con el proyecto garantizando la transmisión familiar del mismo. Michel, que sigue muy presente en la bodega a pesar de su retiro, resume de manera impecable su filosofía: "El objetivo final del campesino es alimentar a la población con productos gustosos y sanos sin hipotecar a las siguientes generaciones", afirma, y añade "Si consigues eso, estarás bien, incluso si tienes problemas económicos".

Michel supuso la toma de contacto de este grupo del que pudimos conocer a otros "locos por el vino" como **Catherine Le Bihan** (abajo a la derecha), que elabora vinos biodinámicos y cría caballos pura sangre árabes cerca de Bergerac; **Philippe Mur** (arriba, al centro), que exprime las posibilidades de la variedad local Tannat en Madiran; **Nicolas Lebrun** (arriba, derecha), que elabora al nor-

te de Toulouse vinos divertidos y expresivos adornados con etiquetas diseñadas por su hija, **Marion**, que continua con su proyecto; **Camille Marquet** (arriba, izquierda) que recoge el espíritu de la Dordoña con vinos biodinámicos con nombres tan sugerentes como "Desorden", "Blast", "Tempestad" o "Sursum Corda"; **Dominique Andiran** (abajo), autor de vinos terriblemente personales y expresivos que llamaron la atención de los amantes de las sensaciones fuertes, **Pascale y Bixintxo Aphaule** (abajo), que crean sidras de Euskal Herria y vino de Irulegi bajo un concepto moderno y respetuoso... personas ilusionadas e ilusionantes, que creen en lo que hacen y que contagian su pasión a sus parejas y familias y, sobre todo, que elaboran joyas vinícolas sabrosas, originales, diferentes... que definen sus territorios y nos demuestran, a los amantes del vino, que todavía tenemos mucho por conocer y aprender.

La Academia de los Viticultores del Suroeste es un grupo mágico, variopinto y a la vez coherente, que deja claro que hay vida, y mucha, más allá de las grandes marcas y las monolíticas grandes Denominaciones de Origen. Un grupo de locos y locas por los vinos al que recomiendo seguir la pista a todo el que, como yo, todavía se deje emocionar cuando una copa de vino le produce nuevas y desconocidas sensaciones.



# EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

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



# 250

## AÑOS DE EQUILIBRIO

(1776-2026)

Desde 1776, el manantial de Alzola ofrece un agua mineral natural que mantiene intacta su composición original.

Dos siglos y medio después, sigue siendo la elección de quienes buscan autenticidad, equilibrio mineral y un producto local con verdadera herencia.

250 años acompañando a la buena gastronomía.



# BERAZUBI SOPLÓ SIETE VELITAS



**Texto y fotografías: Josema Azpeitia**

**U**n año más, y van ya siete, el dinámico barrio de Berazubi fue el escenario de una de las más intensas semanas gastronómicas que se celebran en nuestro entorno. La "Gastronomika" volvió a ser un ejemplo de participación y diversidad con una auténtica batería de concursos y actividades que quedan perfectamente resumidas en esta crónica gráfica. Beste behin ere... Zorionak, Berazubi !!

**Arriba, izquierda:** El Campeonato intersociedades de Parrilla, celebrado el sábado por la mañana, sigue siendo uno de los momentos clave de la semana. Celebrado bajo el patrocinio de **Cárnicas Goya**, este año fue ganado por la **Sociedad Berazubi**.

**Arriba, a la derecha:** El homenaje a **Txemari Esteban**, quien durante décadas ha sido el chef y alma mater del recién cerrado restaurante **Botarri** fue un cúmulo de emociones en el que las sonrisas y las lágrimas brotaron abundante y espontáneamente.

**A la derecha: Agustín Artola y Josele Pagola**, los dos incansables organizadores de la Semana, posan durante el acto final de la misma, la comida que este año fue ofrecida por **Parrillas Euskadi**, que dejó un buen sabor de boca.

**Abajo, de izquierda a derecha**, seis imágenes para seis de los días de la semana: **Lunes: Carlos Aretxaga**, con el bocadillo de antxoas con piquillos con el que ganó el concurso anual; **Martes:**





**Joxe Mari Barriola** durante la ponencia de maridaje de charcutería y vino que ofreció ante un público entregado. **Miércoles: Xabi Bueno**, ganador del campeonato de ensaladilla, recogiendo su premio de manos de **Iker Uranga**, chef de **Zirta Ostata** de Larraul; **Jueves: Félix Belaunzarán** del restaurante **Iriarte** de Berrobi, entregando la txapela y los premios a **"J"**, ganador del campeonato anual de pintxos; **Viernes: Alba Ramos**, de la cafetería **Mandduka** de Berazubi, posa junto con **Iñigo Larrarte**, ganador del campeonato anual de Tortilla de patatas; **Domingo:** Los representantes de **Txinparta Elkarte** elaborando el bacalao al pil-pil con el que ganaron el Campeonato intersociedades.



**AZTIRI ERRETEGIA  
(GABIRIA)**

# TRADICIÓN Y PAISAJE

**Texto y fotografías:  
Josema Azpeitia**

Mavy Fernández mantiene, con nota alta, la esencia de un local en el que siempre ha reinado la cocina casera.



A finales de este 2026 se cumplirán 5 años desde que **Mavy Fernández**, gallega residente desde hace más de 25 años en Urretxu, se animó a hacerse con las riendas del mítico Asador del que había sido camarera durante varios años bajo las órdenes de **Mariaje y Pello**, los anteriores responsables. Y si algo ha tenido claro esta fundamentosa cocinera es que como reza el dicho, “lo que está bien apenas debe ser tocado”, así que la opción elegida ha sido el de mantener, en la medida de lo posible, la oferta anterior sin realizar cambios excesivos, mantener la esencia del establecimiento a fin de cuentas.

Así, Mavy ha mantenido especialidades innegociables como los callos que, eso sí, ha adaptado a su receta personal, más cercana del estilo gallego que del gipuzkoano pero sin el añadido de los garbanzos que generalmente los acompañan en el país celta. Mavy hace unos callos más líquidos, pero igual de suculentos, con el toque justo y necesario de picante, melosos pero no cocidos en exceso... un plato por el que ya, de por sí, merece la pena subir hasta este apartado local rodeado de verdes paisajes.

Es de agradecer, y mucho, que los callos siempre estén presentes en el completo menú que Mavy ofrece al ajustado precio de **16 euros de miércoles a viernes** y en el que encontraremos una impecable cocina tradicional

**AZTIRI ERRETEGIA**

**Santa Marina Auzoa - GABIRIA**

**Tf: 943 73 36 22. Precio del menú: 16 €**

en la que no faltan las ensaladas, las legumbres, un pescado fresco, los postres caseros... o platos de esos que ya apenas se estilan como los mencionados callos o la **lengua rebozada**, entre otras exquisitas tentaciones.



*Diceola 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**

**ESPARRU**  
(AMARA -DONOSTIA-)

# LOMO, QUESO Y PIMIENTOS

Texto y fotografías:  
**Josema Azpeitia**

Un homenaje a La Cepa originaria de la mano de dos hosteleros que siguen vigilando los toros desde la barrera.



**BAR ESPARRU**  
Carlos I, 16 - Amara - DONOSTIA  
Tf: 943 45 80 21 - Precio: 8,00 €

**A**l pedir a **Álvaro Manso y Vera María Cruz da Silva**, el matrimonio que tan profunda huella dejó en el mítico **Casa Vergara** de la Parte Vieja, cuando éste era un establecimiento independiente y con solera, que nos seleccionen un bocadillo de su carta, éstos ni lo dudan, decantándose por un clásico de toda la vida, el de Lomo con queso y pimientos verdes, eso sí, remarcando que su bocadillo es un homenaje a **La Cepa** originaria. “La Cepa de antes, la de Santi”, subraya Álvaro, “era un bar de siempre al que la gente iba mucho más a picar que a cenar, y este bocadillo era su buque insignia, además del jamón, claro”.

El bokata elegido por Vera y Álvaro se compone de lomo ibérico adobado, queso de barra Edam y pimiento verde italiano frito en entero después de limpiarlo y sacarle todas las pepitas para que resulta más agradable en boca.

Este bocadillo, de tamaño XXL, forma parte de una **carta informal y variada** con la que estos hosteleros, que ya no ejercen sino que se limitan a dirigir, han querido mantener la esencia del Bar Esparru que tantos años cuidaron los hermanos **Lujanbio**. Centrándonos en los bocadillos, Vera hace hincapié en el de Jamón Ibérico de Pata Negra, que se factura a 12 euros “baratísimo tal y como está el mercado”, subraya Álvaro, y observamos otras tentadoras opciones como el de Papada (8 euros), precio casi fijo al que también encontramos otras pro-

puestas igualmente clásicas como el bokata de calamares, el de txistorra, el vegetal, el de chorizo cocido, el de pechuga o el de filete de ternera, éste ya a un precio de 10 euros.

En Esparru también encontraremos un cuidado **menú** a 14,95 euros, infinidad de opciones de picoteo y raciones incluyendo una atractiva **Txuleta de ración** con pimientos y patatas a 22 euros y, como alternativa al bokata, Álvaro nos recomienda un buen **Sandwich**. “En esta zona de Amara siempre se han hecho buenos Sandwiches y nosotros hacemos varios, destacando el “Cubano” que lleva lechuga, tomate, mayonesa, jamon York y huevo frito”. Tiene un éxito arrollador, cuesta 10,50 euros y si te comes uno, ya no cenas” afirma orgulloso este veterano taskero.

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.imanolreformas.es](http://www.imanolreformas.es)

**KIXKURRA TABERNA**  
(GROS -DONOSTIA-)

# ENSALADILLA DE POLLO

Texto y fotografías:

**Josema Azpeitia**

Pello Ostolaza, diplomado cum laude en el arte de tratar bien a la clientela dirige su bar con una inimitable mezcla de firmeza, cariño y ternura.



**P**ello Ostolaza, el icónico propietario de esta entrañable taska que es el Kixkurra lleva a pie de barra más tiempo que la barandilla de la Zurriola, concretamente desde 1987, año en el que inauguró este bar tras asentarse en Donostia "exiliado de Azpeitia", como acostumbra a decir él.

Parapetado tras su mostrador, desde el que controla todo lo que se mueve en su minúsculo bar, Pello ha sido testigo de cómo a lo largo de casi 40 años su taberna ha pasado de ser un punto de encuentro usado casi en exclusiva por los jóvenes del barrio a convertirse en una especie de club social en el que se dan cita los mencionados y cada vez más escasos jóvenes compartiendo espacio con gentes de toda edad, tipo y condición, incluyendo no pocos jubilados que en los 80 ni se acercaban y hoy se reúnen en la barra para disfrutar de un txikito, un pintxo y una buena conversación.

Y Pello, que siempre tiene una palabra amable para todo el mundo, nos recomienda comentar, de entre su vasta oferta, la "Ensaladilla de pollo", cuyo concepto nos choca, pero enseguida nos es aclarado por el mesero. "Aquí siempre ha habido ensaladilla normal, pero hace dos años nos plantaron al lado el **Ezkurra**, que siempre ha sido el rey de la ensaladilla, así que ha habido que innovar para no ofrecer lo mismo" comenta, medio en serio, medio en broma nuestro interlocutor que, sabemos de buena tinta, guarda una exce-



**KIXKURRA TABERNA**  
Gloria Kalea, 2 - Gros - DONOSTIA  
Tf: 943 28 54 36 - Pintxo: 2,80 €

lente relación con sus nuevos vecinos.

La ensaladilla de pollo de Pello (Cuánta "ll", verdad?) es un bocado simple y satisfactorio, original, fresco y ligeramente crujiente que encantará a los amantes de los pintxos clásicos y honestos que podrán optar también por el resto de recomendaciones de este hostelero de raza entre las que destacan las **croquetas caseras de jamón**, las **albóndigas** con patatas que se venden por unidades y que pueden solicitarse también como bocadillo o el más sofisticado pero igualmente clásico y gustoso **txanpi relleno** de bechamel y jamón coronado con queso y gratinado al horno, otra delicia imprescindible de esta acogedora gruta.



**ARRIKITAUN**  
RINCONZITO ANDALUZ

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

... y *mushko* má !!!!

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

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



**SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

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

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

**MUELLE 33**  
(SADA, CORUÑA)

# TORTILLA CAMPEONA

**Texto y fotografías:**  
**Josema Azpeitia**

Atrincherao en su pueblo natal, Alberto García Ponte elabora con esmero la mejor tortilla de Galicia



**MUELLE 33**

**Av. do Porto 33, baixo -SADA (A Coruña)**

**Tf: 981 04 24 77 - Tortilla de 6 huevos (20 cm.): 16 €**

**Tortilla de 9 huevos (24 cm.): 19 €**

**Tortillas enteras: 18 / 25 €**

A pesar de que repetimos el titular del mes pasado no nos hemos equivocado, no, ya que si entonces nos referíamos al Campeonato de Tortilla de Euskadi, en esta ocasión hablamos del de Galicia, que se disputó el pasado 27 de abril (ver pág. 56 para más información).

Y para dejar diáfanas las cosas aclaramos que la de **Alberto García Ponte** no ha sido la "campeona oficial" de este certamen, sino que es la "Tortilla Campeona" de Galicia para el que esto firma, como me lo ha demostrado este veterano cocinero todas las veces que me he desplazado a su casa en diferentes años y diversas circunstancias. Y es que la del propietario del **Mesón O Pote** de Betanzos (su principal negocio), tres veces campeón de España y loco enfermizo de la tortilla es, sin duda, la mejor del País Celta, aunque esta vez haya quedado relegada a un tercer puesto (ex-aequo para más inri) en la segunda categoría del campeonato, lo que demuestra claramente la gran verdad del dicho, machaconamente repetido por el organizador del campeonato, de que "El Jurado puede equivocarse". En esta ocasión, al menos, intencionada o inintencionadamente, lo ha hecho.

Porque la tortilla de Alberto García Ponte es, como comprobará todo el que se anime a probarla, una tortilla de Betanzos insuperable en su género, impecable, precisa... científica casi, elaborada con maneras de alquimista, cuidando las proporciones cual si fuera un repostero: 6 huevos y 300-350 gramos de patata

en la de 20 cm. (7 huevos si esos son de 58 gr.) y 8 huevos y 400-450 g. de patata en el caso de la de 23 cm. La patata, siempre que se puede, es Kennebec gallega, cortada en lascas de 1 mm. de grosor y frita en abundante aceite a 170° hasta conseguir un precioso dorado evitando amargores. Una tortilla limpia, técnica, gustosísima, con un poderoso sabor a huevo que no esconde la pata frita llenándonos la boca con **el sabor de las tortillas de siempre**, que nuestro cerebro creía olvidadas.

Si completamos la experiencia con cualquier plato de su exquisita y cuidada oferta de **cocina marinera** y rematamos la visita a Sada con un chapuzón en la cercana, escondida y populosa playa vecinal, no olvidaremos la visita y, es más, intentaremos repetirla en cuanto se tercie la ocasión.



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

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

Otelarre, 35  
AMASA-VILLABONA  
943 14 27 09  
[www.hikabodega.es](http://www.hikabodega.es)



# 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 RAICES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13  
TEL.669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa abre todos los días a las 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 Antia** 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  
@goiherri\_jatetxea



El mítico Goiherri 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 Goiherri 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.restaurantedelcaia.com](http://www.restaurantedelcaia.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 cafés 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 sus días 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 txanpiñon 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, él iba a "seguir trabajando como siempre". Y ese "como siempre" al que apela Sergio supone seguir **cuidando el lado más tradicional y popular de su cocina**, que incluye, como no, la tortilla de patatas, y es que aunque Sergio no sirve nuestro plato favorito en su restaurante "estrellado", el 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.laortillamaravilla.com](http://www.laortillamaravilla.com)



**Victor Valenzuela**, que cuenta en Viveiro con el restaurante **O Muro**, inauguró en el casco antiguo de esta preciosa localidad, en plena Semana Santa de 2023, esta tortillería gourmet, única en concepto y diseño. **Muy original, informal, pop y cachonda, abierta a todas las horas y públicos.** Ofrece tortilla para desayunar, en pincho, como ración en plato... Tortilla de patata con y sin cebolla, con chorizo, paisana, de trufa... y nuestra favorita: la Tortilla de rabo en salsa, bautizada como **"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.**

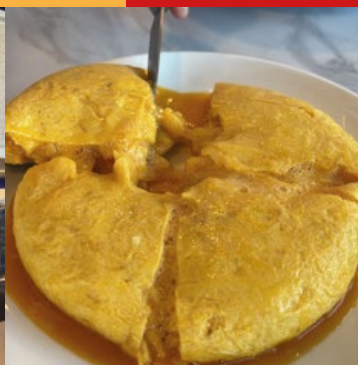
## MUELLE 33

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

## LIENCRES

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



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.

## 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 !!



# GALICIA CELEBRÓ SU SEGUNDO CAMPEONATO

**Texto y fotografías: Josema Azpeitia**

Como adelantamos en el anterior ejemplar de OndoJan.com, el pasado 27 de abril se celebró la II Edición del Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas que ha pasado a celebrarse en A Coruña tras haber conocido su primera edición dentro de la Feria Xantar de Ourense. Los actuales organizadores han optado por trasladarla a la capital económica de Galicia en busca de una mayor resonancia del certamen y han dado con un excelente lugar para la celebración del mismo como es el **Centro de Formación Profesional CIFP Paseo DasPontes**, situado en una céntrica ubicación y dotado de unas instalaciones muy adecuadas para un evento de estas características.

**E**n cuanto al palmarés de esta segunda edición del Campeonato galaico, los bares **Taberna Da Galera de A Coruña** y **Adega Lastras de Betanzos**, resultaron, respectivamente, vencedores en las categorías "Tradicional" y "Con", quedando conformado el palmarés de esta manera:

## **Categoría "Tradicional"**

- 1º.- Taberna da Galera (A Coruña)
- 2º.- Asador La Base (Carballo)
- 3º.- El Caserío de Tión (Coirós)

## **Categoría "Tortilla Con"**

- 1º.- Adega Lastras (Betanzos)
- 2º.- Cafetería Anka (Ferrol)
- 3º.- Muelle 33 (Sada) -ex aequo-
- 3º.- Kaldi Coffee (Ourense) -ex aequo-

Cabe reseñar que en este campeonato se ha estrenado por primera vez una nueva modalidad por la que han podido concursar bares procedentes de otras latitudes del estado, concretamente de zonas que no cuentan con concursos propios. El objetivo de

esta medida ha sido que dichos establecimientos puedan aspirar a quedar como finalistas para legitimar su participación en el Campeonato de España que se celebrará en octubre dentro del marco de la feria Alicante Gastronómica.

En total, aprovechando esta novedosa y curiosa circunstancia, se presentaron cinco establecimientos, cuatro procedentes de España y uno de Portugal, y cuatro de ellos, dos por cada categoría, fueron seleccionados para acudir a Alicante. Estos fueron:

## **Categoría "Tradicional"**

- Grupo Lateral (Madrid)
- Bar San Remo (Palencia)

## **Categoría "Tortilla Con"**

- Clube de Tiro do Vale das Pedras (Ota-Alenquer -Portugal-)
- La Melosa (Valencia)

La jornada se completó con varias exhibiciones de elaboración de tortilla, degustaciones y diversos homenajes que completaron un intenso día dedicado a la tortilla de patatas.



**Triunfadores y triunfadoras de Galicia:** De arriba a abajo y de izquierda a derecha:

**Primera fila:** Los tres campeones de la Modalidad "Tradicional": **Nico Pedetti** de Taberna da Galera, A Coruña (Primer clasificado); **David Fariña** del Asador La Base, Carballo, segundo clasificado; **Carlos Boado**, del Caserío de Tión, Coirós (Tercer clasificado).

**Segunda fila:** **Pedro Miño**, de Adegas Lastras, Betanzos (Primer Clasificado); **Samuel Curbeira**, de Cafetería Anka, Ferrol (Segundo clasificado); **Alberto García Ponte**, de Muelle 33, Sada (Tercer clasificado, ex-aequo con Kaldi Coffee).

**Tercera fila:** Dos clasificados para España externos a Galicia: **Mercedes Bilbao**, del Clube de Tiro do Vale das Pedras, Portugal y **Jaro Redondo**, del Grupo Lateral, Madrid. En la tercera imagen, **Borja González** de Kaldi Coffee, Ourense, tercer clasificado en la categoría "Tortilla Con", ex-aequo junto con Muelle 33 de Sada.



tortilla

**AITUBE BERRI (Urretxu)**

## JUVENTUD Y ENERGÍA

El 25 de agosto de 2025 el mítico bar Aitube empezó una nueva etapa a cargo del urretxuarra Artur Pereira quien llevaba ya tres años al frente pero ahora ha decidido hacerlo en solitario. Para ello, ha conformado un sólido equipo con dos puntales, Jorge y Jose, experimentados camareros con los que Artur está encantado.

**A**rtur tuvo muy claro desde el principio, viendo el tipo de local que es Aitube y dónde está ubicado, que tenía que apostar por la comida, y ha conseguido convertirse en un referente de la tortilla de patatas, siendo elegido ya en dos ocasiones como finalista del **Campeonato de Euskadi**. Así todos los días a partir de las 9 de la mañana, en la barra del Aitube, contamos con una buena cantidad de atractivas y hermosas **tortillas de patata normales, con cebolla y sin cebolla, rellenas con chaka, rellenas con jamón y queso...** que son servidas en generosos pintxos. Además de esto, el fin de semana ofrecen otros sabores de tortillas así como raciones que ya se han convertido en un clásico del bar como Rabas caseras, Alitas, Verduras en Tempura, Tequeños, Croquetas, Txopitos, Ibéricos...

### Tortillas diferentes y... "atrevidas"

Artur, que es más bien de carácter "osado" no paraba de darle vueltas (y nunca mejor dicho), al tema de la tortilla. Y de un tiempo a esta parte ha decidido innovar en el mismo ofreciendo tortillas elaboradas con los más variados ingredientes y atreviéndose con fórmulas tan radicales como **tortillas hechas con Jumpers, Doritos, Match Balls, Risketos...** "Parece una locura, pero las tortillas elaboradas con esos ingredientes resultan sabrosas y melosas y a la gente le están encantando", nos comenta Artur, que no ofrece esas tortillas de manera regular, sino que las saca de vez en cuando al mostrador como "sorpresa"... eso sí, la gente no le da tiempo ni a reponerlas porque, como nos cuenta este joven hostelero, "son totillas que arrasan, y es porque están muy buenas. A finales de año bajé un poco el pistón, pero cuando empiece de nuevo el buen tiempo y la gente esté de nuevo en la calle, será más fácil coincidir con una de estas tortillas, y si no, siempre se pueden solicitar por encargo".

### Pintxo-pote de calidad y nuevas propuestas

Todos los **jueves, de 7 a 9**, Artur ofrece Pintxo-pote, pero lejos de limitarse a los pintxos "convencionales", se ha decantado por **pintxos elaborados y de calidad**. "No puedo hacerlo todas las semanas porque no me da la vida, pero muchas veces en el pintxo-pote ofrecemos bocados súper interesantes como hace unas semanas que ofrecimos unas carrilleras riquísimas sobre puré de patata, o una terrina de setas con nata y cebolla caramelizada"... Artur cuenta para ello con la colaboración de **Lucas y Lucía**, cocineros locales muy amigos suyos y especializados en catering. Y además de eso, en el día a día, ha incluido una novedad que está teniendo un gran éxito: unos **nuevos pintxos** sobre una generosa rebanada de pan entre los que encontramos opciones como Pulpo, Ensaladilla de bonito picante, ensaladilla de gambas... está claro que imaginación y buen gusto no le faltan a Artur en esta nueva etapa.



**AITUBE BERRI**

**Areizaga Plaza, 6 - URRETXU**

**Tf: 673 840 937 @aitube\_berri**



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

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

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

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



### ¿Donde encontrarnos?

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

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



**EL VASKITO**

**Igara Bidea, 33 -Ibaeta- DONOSTIA**

**Tf: 943 27 36 19**

**www.elvaskito.com**

## ¿VASKITO? ¡NO! UN PEDAZO DE VASCO !!

**P**or una parte, llevábamos tiempo sin pasarnos por El Vaskito y teníamos ganas de ver qué se cocía, o mejor dicho, qué se asaba por esos pagos y qué había cambiado desde nuestra última visita...

...Y, por otra parte, hacía un tiempo que Iñaki Azkue nos andaba tentando con un insistente "A ver cuándo venís"...

Así que se juntaron el hambre y las ganas de comer, y el pasado 9 de abril "se fraguó la tragedia". Acudimos a El Vaskito, recibidos y agasajados por el propio Iñaki, y fuimos sometidos a un desfile de delicias que se resume en las 8 imágenes contiguas:

**1.- Antxoa sobre hojalde y pimienta roja.** Aparentemente un simple entrante, pero el acertado crujiente del hojalde, sumado a los matices ahumados del pimiento elaborado a la parrilla, más la finísima vinagreta de tomate que cubría la antxoa convirtieron el primer bocado en toda una declaración de intenciones.

**2.- Cabeza de jabalí y cecina de buey.** Un gran asador debe contar con un gran proveedor de embutido. Iñaki confía ciegamente en Casa Alba de Burgos y nosotros comprendimos el por qué con solo meternos a la boca su producto y ser conscientes del umami que desprendía. Literalmente, de echar cohetes.

**3.- Salpicón de bogavante con tomate cherry a la parrilla.** Un plato juguetón y divertido, lo que no evita que cada producto sea tratado de manera impecable. El tomate, exquisito, se acompaña de un maravilloso toque de albahaca que resalta poderosamente su sabor. El bogavante, de una tersura espectacular y un sabor que se mantiene sobre la finísima vinagreta. Al final, el plato es un juego en el que cada producto funciona por separado pero al

degustarlos juntos resulta explosivo.

**4.- Espárragos naturales.** Servidos en un punto de tersura perfecto, con un simple pero significativo toque de parrilla y bautizados con un aceite de campanillas, este plato de temporada resultó redondo en su exquisita simpleza.

**5.- Kokotxas en tres estilos.** Tres bombas de delicadeza que ofrecen una estudiada progresión de sabores. Desde la desnuda kokotxa a la parrilla hasta la cubierta kokotxa en salsa verde, pasando por la semivestida kokotxa rebozada. Imposible decantarse por una de ellas.

**6.- Txangurro a la donostiarra.** Meloso, succulento, intenso... un plato con un equilibrio perfecto que nos conecta con el pasado y con los sabores de toda la vida y nos prepara para el plato fuerte del festín.

**7.- Txuleta a la parrilla.** Iñaki no se la juega con el género y nos sirvió, como colofón del menú, una txuleta de Simmental europea que mostró su total dominio de la parrilla. El punto de cocción, la temperatura, el sabor... todo resultó impecable, digno de un 10, y es que el Vaskito, a fin de cuentas, es un asador, y por mucho que cuide al máximo los entrantes, los detalles y los complementos, es en la carne y el pescado donde echa el resto. Iñaki es consciente de que ésta va a ser la parte en la que será juzgado con mayor minuciosidad y sale airoso e invicto de "la prueba del algodón".

**8.- Postres.** Una tarta de queso muy personal y un coulant de avellana simplemente adictivo hicieron que termináramos con un inmejorable sabor de boca y el deseo de volver lo antes posible... Bikain, Iñaki, bikain !!! Cómo ha crecido el "Vaskito" !!



1.- Antxoia sobre hojaldre y pimiento



2.- Cabeza de jabali & Cecina de Wagyu



3.- Salpicón de bogavante



4.- Espárragos naturales a la parrilla



5.- Kokotxas en tres estilos



6.- Txanguro a la donostiarra



7.- Truleta a la parrilla



8.- Tarta de queso

# 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 poso, algo que se nota, y mucho, en la calidad y el sabor de la sidra.

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



Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*





# 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 acompañaban 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



**COMERCIAL AURKI**

**Muntogorri Bidea, 2 - DONOSTIA**

**Tf: 943 33 25 77**

**www.comercialaurki.com**

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

## SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

## ARRASATE

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

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



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

## ZARTAGI

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



## BALIARRAIN

PLAZA DE BALIARRAIN  
943 78 87 10  
[www.zartagi.eus](http://www.zartagi.eus)  
[info@zartagi.eus](mailto:info@zartagi.eus)



El joven **Diego Sorarrain** ha dado nueva vida 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.

## KATTALIN

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



## BEASAIN

KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)



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

## URKIOLA

NUOVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



## BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7  
943 08 61 31  
[www.asadorurkiola.com](http://www.asadorurkiola.com)



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

## ATOZTE TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL DE 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 seguirán sirviendo las estupendas **tortillas de patatas (hasta 18 variedades)** elaboradas por **Arrate Iriondo**, así como una gran variedad de **pintxos**, destacando el de hamburguesa con tomate. En Atozte tampoco faltará el **buen jamón ibérico**, los **platos combinados**, la Txuleta de vaca Angus y **raciones** como las Vieiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxopo, el Codillo... así como **postres caseros**. Atozte abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal. **Menú del día**: 15,00€

## URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE

## DEBA

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



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

## 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 Ostatua**, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, 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.arraunlarriberrri.com](http://www.arraunlarriberrri.com)

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

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

**ZIRTA****COCINA TRADICIONAL 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 Carme Ruscalleda o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y 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, "Zaharrak Berri"**, basado en la **tradicón vasca** 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

GARAIAN 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 **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 13,60€ (15 con café) **Menú fin de semana:** 25,90€. **Medio Menú:** 8,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 22,50€ (Bebida aparte)

**ZERAINGO  
OSTATUA****COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE****ZERAIN**UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 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

### CALÇOTADAS 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.

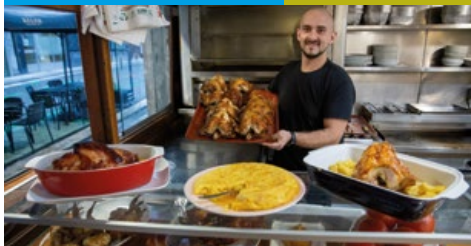
## AMALUR

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 BERMINGHAM  
(GROS)  
TEL. 943 27 50 26



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de 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.casaurola.net](http://www.casaurola.net)



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 **asadador 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 **Aranxa 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, Antxos rebosados, 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 Antiguoa-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín 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 de 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 Txiipirones 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 Arróniz; Callos, patas y morros de ternera al estilo de la abuela Luchy; Pimientos rellenos de carne al estilo de la abuela Luchy; Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos al sarmiento y patatas fritas de Álava; Torrija con crema de la abuela Luchy.

# CASA MIMA

## COCINA CASERA CON BRILLO

# MIRANDA DE EBRO

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



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)  
TEL. 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, cuaremas, 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. Ya ha llegado la primavera, y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de la antxoa y los pescados de esta estación**. Asimismo, 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)

PALABRAS DESDE EL CORAZÓN PARA UN AMIGO TRISTEMENTE DESAPARECIDO

# PALABRAS PARA JUANMA LAVÍN

Josema Azepeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

El pasado 11 de abril recibimos, como un mazazo, de la mano de Aitor Buendía, la noticia del fallecimiento de Juanma Lavín Santamaría, creador e impulsor de Villa Lucía, el espacio enológico y culinario de Laguardia en el que tanto se ha potenciado y apoyado al vino de Rioja en general y al de Rioja Alavesa en particular.

Fundador y motor de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, moderado, educado, amable, discreto y generoso, Juanma Lavín fue una persona que siempre nos respetó, apoyó nuestro trabajo, nos abrió muchas puertas y nos hizo pasar momentos inolvidables, tanto dentro como fuera de su cuidado y mimado feudo. Fue un placer conocer a su madre, Luchy Santamaría, inolvidable guisandera que nos dejó hace tres años, y un honor haber participado en tantos eventos y saraos organizados por él y en los que se dejaba la piel para que nada fallara y todo el mundo disfrutara de lo lindo. Tristemente, fue una persona tan buena... que no podía durar.

Mandamos, desde aquí, un fuerte abrazo a su hermano Rubén y a todos sus allegados junto a nuestro más sincero pésame y todo nuestro ánimo... Agur, Juanma... se va a echar de menos tu carácter abierto y conciliador en este mundo de tiburones !!

## Palabras para Juanma Lavín

Aunque esperamos poder dedicarle un mayor homenaje en un futuro, más próximo que lejano, a la hora de cerrar este ejemplar de Ondojan.com y, como siempre, con las fechas de cierre pendiente sobre nosotros como una guillotina, se nos ocurrió que podía ser una buena idea pedir unas palabras para Juanma por parte de personas que han tratado con él tanto personal como profesionalmente. Así pues, traemos hoy aquí el testimonio de tres personas que lo conocieron y disfrutaron de su amistad o, cuando menos, de su humanidad.

### Aitor Buendía

Periodista "freelance" y conductor del programa "La Ruta Slow de Radio Euskadi / Radio Vitoria

"Hace unos días, horas después del repentino fallecimiento de Juanma, recibía el Caracol de Oro 2025 en el mismo lugar donde le conocí hace casi 30 años. Ahí mismo, frente a las carpas de Villa Lucia, nos casábamos Isabel Lekunberri y un servidor. Desde entonces, Juanma ha tenido siempre una presencia muy importante en nuestras vidas. Aquel día fue un cúmulo de emociones difíciles de digerir. Pero, precisamente, su forma de ser, y el tándem de ideas y proyectos que compartió en su día con quien fundó Slow Food en Álava, Alberto López de Ipiña, fue como para

sentir más fuerzas si cabe para seguir trabajando en pro de esta organización"

### Marisa Velilla

Responsable de la empresa Grapesland, prescriptora de la D.O.C. Rioja y actualmente "mano derecha" del Master of Wine Tim Atkin.

"Nos dejas un legado inmenso, Juanma, y una huella imborrable en todos nosotros. El audiovisual Tierra de Sueños no fue solo un proyecto, fue tu alma hecha realidad. Con valentía, junto a Tomás, diste vida a una idea adelantada a su tiempo. Aner, que te llamaba "tío Juanma", creció envuelto en tu cariño y tu luz. Entre recuerdos en Villa Laguardia, quedan tu ilusión y tu forma única de vivir. No eras solo compañero, eras familia, siempre cercano y generoso. Aún emocionan esos momentos sencillos, soñando juntos mientras cuidábamos de Aner. Tu obra nació del esfuerzo, la fe y creer cuando nadie más lo hacía. Hoy duele tu ausencia, pero todo lo que nos diste nos abraza. Vivirás siempre en nosotros, en nuestra Tierra de Sueños y en el corazón.

Aner, Marixa y Tomás"

### Antonio García

Responsable de "El Rincón del Vino", establecimiento especializado de Bilbao.

"Siempre es una pena, cuando alguien nos deja. Más si cabe si es una persona que ha tenido una actividad pública como Juanma. Nos toca recordar su aportación, su inmenso trabajo y su difusión cultural. Deja una buena huella que no se olvidará. Lagun, Goian Bego".

### NOTA:

Vaya desde aquí también nuestro agradecimiento a nuestro buen amigo Javier Etayo, "Tasio", que ha sabido captar, en la preciosa caricatura que acompaña a este obituario, la mirada serena, noble y generosa de esa persona inolvidable que fue Juanma Lavín...

Eskerrik asko, Tasio !!  
Beti arte, Juanma !!



# 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

