



50 años de Nueva Cocina Vasca



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



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



50 años de
Nueva Cocina Vasca
Ondojan.com
50 años de Nueva Cocina Vasca
(Leer dossier en págs. 1-23)

ondojan.com
Nº 257 Julio 2026

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

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

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendia, Nere Ariztoy,
Jon Méndez, Alberto Benedicto,
Carol Archeli, Miguel Pocovi,
Xabier Gutiérrez, Ainara López,
José Beasaluze y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo
Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:
Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

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

estúpido concienzudo

HÉROES EN ZAPATILLAS



Cuando era un crío, vivía en un inmueble de vecinos y, de vez en cuando, solíamos bajar a comer a casa de la familia del primero, que tenía muy buena relación con la mía. Recuerdo que el padre de dicha casa solía cocinar una tortilla de patatas a la que dedicaba un tiempo y una devoción como pocas veces he visto.

Y yo, lector compulsivo, cuando acudía a las casas ajenas, en lugar de jugar y corretear con los habitantes de mi edad (que también) me solía dedicar a mirar los libros que tenían en las estanterías. Y en esta casa, en concreto, me encantaba un álbum ilustrado titulado "Héroes en zapatillas". A grandes rasgos, el libro explicaba que los grandes héroes de la humanidad no han sido personas con superpoderes y capas o guerreros embutidos en armaduras, sino personas de carne y hueso que, al igual que nosotros, al llegar a casa se ponían el pijama y las zapatillas.

El libro hablaba de Newton, de Guttemberg, de Leonardo da Vinci... de personajes que habían aportado mucho a la humanidad y que, en el fondo, no habían dejado de ser seres humanos.

Este número de Ondojan.com lo dedicamos a los integrantes del movimiento de la Nueva Cocina Vasca y, de rebote, algunos de sus inmediatos seguidores, nombres míticos que pronunciados en cualquier lugar del mundo imponen: Arzak o Subijana principalmente entre los primeros y Martín Berasategui, indudablemente, entre los segundos. A lo largo de los casi 30 años que llevamos editando nuestras revistas hemos tenido que acudir en varias ocasiones a ellos.... ¿Y saben qué? Siempre se nos han puesto al teléfono, nos han abierto las puertas de sus restaurantes, nos han cedido recetas, han acudido a algunas de nuestras presentaciones y lo han hecho vestidos de calle, sin ninguna ceremonia... Aunque en la foto no se les vean los pies, los héroes de la Nueva Cocina Vasca han sido héroes en zapatillas, personas como usted y como yo, con muchas menos ínfulas que no pocos niños que ahora se creen que se van a comer el mundo... Este número va por ellos.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 257: DOSSIER: NUEVA COCINA VASCA 01-23 COLABORACIONES 16-32 TE LO DIGO... 16 LA RUTA SLOW 18 JOSÉ BERASALUCE 20 ARTE LÍQUIDO 22 ITSASOTIK 24 NERE ARIZTOY 26 SABERES 28 DI...VINOS 30 AINARA LO 32 A LA CARTA: CASA MIMA 34 MENÚ DEL DÍA: ALL I OLI 36 EL BOKATA DEL MES: ALONDEGIA 37 EL PINTXO DEL MES: ARTOLA 38 LA TORTILLA DEL MES: 5 ESTRELLAS 42 TORTILLA 42-48 JAKITEA 49 PIL-PILEAN: PREMIOS MATERIA PRIMA Y TOP TRADITION 50 HOTEL NAFARROLA 54 KOSTA AROA 56 ALZOLA 57 BEREZIARTUA 58 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 60 RESTAURANTES DE DONOSTIA 68 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 72 OTROS DESTINOS 73 PLACERES GASTRONÓMICOS 74 CON LAS MANOS EN LA MASA: NERE ARIZTOY 76

UDAKO ESKAINTZA

¿Qué te ofrece nuestra

ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

Una comarca... cuatro pueblos !!

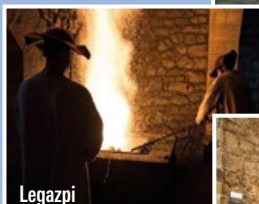
EZKIO-ITSASO: El Caserío-Museo **Igartubeiti**, además de sus visitas guiadas ofrece algunos sábados, como actividad especial “**Egin ezazu zure sagar zukua**”, experiencia en la que puedes elaborar tu propio zumo de manzana. También ofrecerán la experiencia “**Sagartxotx**”, una visita que muestra la importancia de los alimentos en el caserío Igartubeiti y que termina con buen sabor de boca, degustando un pintxo y haciendo txotx (Ver fechas en la agenda).

LEGAZPI: Experiencia sin igual en la **Ferrería de Mirandaola**. Además, opción de realizar “pista-jokoa” en el Parque de Mirandaola que cuenta, además, con frontón y zona de picnic. Y en el Picadero de Ormazarreta podrás iniciarte en la equitación o pasear a caballo. Y podrás asistir a experiencias como “**Kartoizko Arbela**” en el Taller Chillida Lantoki.

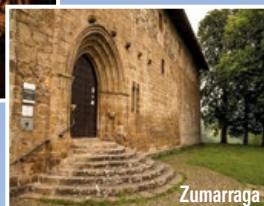
URRETXU: El alto de **Santa Barbara**, accesible en coche, es el mejor lugar para subir a la cumbre de Irímo... o para dis-



Ezkio-Itsaso



Legazpi



Zumarraga

frutar de su tirolina situada en un paisaje natural sin igual. En Santa Barbará, además, encontrarás una excelente zona de esparcimiento con bar-restaurante, albergue, parque infantil...

ZUMARRAGA: Antio / La Antigua, la “Catedral de las ermitas” permanecerá abierta todos los días de julio y agosto. Y el 15 de agosto será un día muy especial en el que podrás ver bailar la **Ezpata-Dantza** (baile de espadas) en la parroquia. Además, puedes acceder desde la Azoka (plaza del mercado) a varias rutas a pie. Más info: www.zumarragaturismo.com.



Urretxu

UROLA GARAIAN

comarca en verano?

UDARAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este verano

ABUZZTUA / AGOSTO

Larunbata 1, Sábado

Sagartxotx! Egizu zure sagar zukua
ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA (11:00)
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 72 29 78

Igandea 2, Domingo

Chillida Lantokia + Fabrika (11:00)
BISITA GIDATUA / VISITA GUIADA
Legazpi. 943 73 04 28

Asteazkea 5, Miércoles

Eskola eta etxebizitza (12:00)
ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA
Legazpi. 943 73 04 28

Larunbata 8, Sábado

Pintxo eta txotx (11:00 Eusk. / 12:30 Cast.)
ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 72 29 78

Larunbata 15, Sábado

Sagartxotx! Egizu zure sagar zukua
ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA (11:00)
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 72 29 78
Ezpata-dantza (11:00) Jaia / Festividad
Zumarragako parrokia eta plaza.

Larunbata 22, Sábado

Pintxo eta txotx (11:00 Eusk. / 12:30 Cast.)

ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA
Igartubeiti baserria, Ezkio. 943 72 29 78

Ostirala 28, Viernes

Chillida Lantokia + Fabrika (11:00)
BISITA GIDATUA / VISITA GUIADA
Legazpi. 943 73 04 28

Igandea 30, Domingo

Mirandaolako burdinola martxan
(11:30 – 12:30) BISITA GIDATUA /
VISITA GUIADA. Legazpi. 943 73 04 28

IRAILA / SEPTIEMBRE

Igandea 13, Domingo

Chillida Lantokia + Fabrika (11:00)
BISITA GIDATUA / VISITA GUIADA
Mirandaolako burdinola martxan
(11:30 – 12:30) BISITA GIDATUA
Legazpi. 943 73 04 28

Igandea 27, Domingo

Euskal Burdinaren Museoa:
Ezpataren Misterioa:
(11:30 – 12:30) BISITA GIDATUA /
Mirandaolako burdinola martxan
(11:30 – 12:30) BISITA GIDATUA /
VISITA GUIADA. Legazpi. 943 73 04 28

BESTEAK / OTROS

ZUMARRAGA

43. Antioko Musikaldia:
Irailean, larunbatetan

URRETUXU

Santa Anastasia jaiak
Irailean 17tik 20 era
Euskal Jaia: Irailak 20.

LEGAZPI

Gipuzkoako Artzain Eguna
Irailak 6, igandea
Agorreko Santikutzak (Jaiak)
Irailean 11etik 13ra

EZKIO-ITSASO:

IGARTUBEITI BASERRI-MUSEOA

Igartubeiti Baserri Museoa 25 urte bete ditu.
Ibilbide hori ospatzeko, irailaren 26an jai berezi bat egingo dugu. Arratsaldeko 16:30ean, bi jarduera kolektibo egingo ditugu: Sagar baten formako zumezko egitura elkarrekin muntatuko dugu, eta belar-meta bat eraikiko dugu. Bi ekintza hauek tradizioaren eta garaiakidetasunaren arteko elkarriketa irudikatzen dute, eta aldi berean, museoa 25 urteotako lan-ildoaren eta elkarlanaren isla dira.

Ekimena belaunaldi artekoa izango, beraz edonorek parte hartu dezake

Zatoz gurekin 25 urteko ibilbidea ospatzera!



INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

Urola Garaiko turismo Bulegoa / Of. Turismo Urola Garaia
943 72 20 42 / whatsapp 688 64 05 34
turismobulegoa@urolagaraia.com

UROLA GARAIA
SERENDIPIA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA



MEDIO SIGLO DEL "RESETEO" CULINARIO VASCO

Texto: Josema Azpeitia. Fuente: 25 años de Nueva Cocina Vasca (Mikel Corcuera).

Corrían los años 70, el estado español acababa de salir, aparentemente, del Franquismo, y el panorama culinario vasco se encontraba bastante estancado debido a los vicios adquiridos durante casi 40 años de dictadura. Fue en ese contexto cuando un grupo de jóvenes chefs, la mayoría de ellos ex-alumnos de **Luis Irizar**, protagonizaron un movimiento innovador cuyo éxito radicó en que, en el fondo, el trasfondo de la "revolución" supuso, realmente, una popularización de la "alta" cocina al llevarla al terreno de la tradición y el producto local y de temporada.





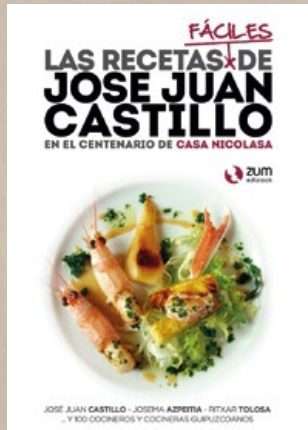
La mesa redonda de Madrid

El movimiento de la Nueva Cocina Vasca comenzó su andadura en 1976, a raíz de la **I Mesa Redonda sobre Gastronomía**, convocada por la recién nacida revista *La Buena Mesa Club de Gourmets*. Se celebró en Madrid, tomó parte un joven **Juan Mari Arzak** proveniente de un negocio familiar que ya entonces contaba con más de 75 años de trayectoria, y llegaron a conclusiones comunes que se resumían en la promoción y el rescate de las cocinas regionales, la defensa de los vinos de calidad, la reivindicación del aceite de oliva, la desaparición del poco afortunado «menú turístico»... En aquella mesa estuvieron presentes dos “monstruos” de la cocina francesa, **Paul Bocuse y Raymond Oliver**, lo que también sirvió a los asistentes vascos y españoles para conocer los entresijos de la “Nouvelle Cuisine” francesa. Juan



40 años en plena forma: casi 4 décadas separan las dos fotografías superiores. La primera, realizada en el puerto de Donostia por **Juan Mari Camino**, recoge a casi todos los integrantes iniciales del Movimiento. De izquierda a derecha: **Karlos Arguiñano, José Juan Castillo, Juan Mari Arzak, Tatus Fombellida, Pedro Subijana, Ramón Roteta, Patxiku Kintana, Luis Irizar, Ricardo Idiáñez y Xabier Zapirain**. En la fotografía de la derecha, por su parte, se recoge la foto de familia de la presentación del libro **“Las recetas de José Juan Castillo”** publicado por **ZUM Edizioak**, casa editora de Ondojan.com, sin ser conscientes de que lo hacíamos exactamente cuando se cumplían 40 años de la creación de la Nueva Cocina Vasca. No es la única coincidencia. Obsérvese que sin buscarlo, los protagonistas que se repiten en ambas fotos, Castillo, Arzak, Pedro Subijana y Luis Irizar están, prácticamente, en el mismo lugar y en parecida posición. La verdad es que hace 10 años, a pesar del tiempo transcurrido, los fundadores de la Nueva Cocina Vasca todavía estaban en relativa buena forma. Este año, la Nueva Cocina llega a los 50 pero Arzak ya no está activo y faltan, al menos de esta foto, Castillo e Irizar, ambos fallecidos tras la pandemia.

Resto de fotografías: Un jovencísimo Arzak con una expresión picaresca que le ha acompañado toda su vida se dispone a hacer un café en la barra del restaurante familiar (Foto: familia Arzak); El mismo Arzak, con Pedro Subijana en una imagen promocional. Y de nuevo Arzak y Subijana, y a la derecha **Luis Mokoroa**, en el acto de clausura de un seminario en la **Cofradía Vasca de Gastronomía** allá por el 1991-1992. (Foto: Revista Gastronomika).



Mari Arzak realizó en dicho congreso una ponencia titulada "Cortesía y firmeza con el cliente" que llamó la atención de Paul Bocuse que le invitó a acudir a visitar su restaurante en Lyon. Arzak no se lo pensó, convenció a su amigo **Pedro Subijana** y se plantaron en el restaurante de Bocuse quien les agasajó y les animó a crear su propia "revolución", cometido en el que pusieron todo su empeño implicando en el mismo a varios compañeros de profesión con los que habían compartido las enseñanzas de Luis Irizar. Así arrancó el Movimiento de La Nueva Cocina Vasca que frente a los 10 mandamientos de la "Nouvelle Cuisine" francesa, estableció el siguiente manifiesto:

Manifiesto de la Nueva Cocina Vasca

1.- Con la cocina vasca clásica, intentar desde su esencia **hacer los platos tal y como son auténticamente**, sin ninguna degeneración y volviéndolos a dar a conocer con su receta auténtica.

2.- Buscar e investigar en caseríos, sociedades, etxeokoadres (amas de casa), arrantzales (pescadores), etc. **platos un tanto perdidos por el transcurso del tiempo**, tales como la *Zurrututuna*, *Intxaursalsa*, *Mendreska*, etc., sacándolos con nuestros medios a relucir, con el fin de que vuelvan a ser otra vez platos del recetario actual vasco.

3.-En este punto entra la Nueva Cocina. Nosotros pensamos que **se puede ampliar el arte culinario vasco por medio de nuevas recetas, utilizando nuevos ingredientes** del país que hasta ahora no se usaban en nuestra cocina, como por ejemplo las algas, los erizos, la mantequilla, la nata, etc. (...) Como meta principal, muy difícil, tenemos el poner a la cocina vasca entre las mejores del mundo, ya que sabemos que están reconocidas mundialmente como las mejores la china y la francesa. Y, sin soberbia, pensamos que la cocina vasca, tanto por su calidad como por su tradición, puede alcanzar similares metas. Nos basamos principalmente en **conservar el gusto de la materia prima, para lo que intentamos hacer los platos lo más**



Libros y publicaciones: Sería imposible hacer un recuento de las revistas, libros y publicaciones que se han hecho eco, de una forma u otra, del movimiento de la Nueva Cocina Vasca. En la página anterior, 6 ejemplos. **1.-** Cartel de la exposición "Arzak bere saltsan" que tuvo lugar en el Museo San Telmo en 2019. **2.-** Pedro Subijana en la portada de la revista "Gastronomika" en octubre de 1991. **3.-** Libro "25 años de la Nueva Cocina Vasca" de Mikel Corcuera. **4.-** Artículo de Mikel Corcuera sobre Arzak en Noticias de Gipuzkoa. **5.-** Libro homenaje a José Juan Castillo editado por ZUM Edizioak. **6.-** Último ejemplar de Ondojan.com dedicado a la Nueva Cocina Vasca.

Centros de empleo y formación: Los restaurantes de los integrantes de la Nueva Cocina Vasca fueron, principalmente durante el final del siglo XX, centros de empleo y formación que se sustentaron del trabajo de cientos de stagiaires que a su vez, en no pocos casos, se labraron una carrera gracias a lo aprendido o, incluso, entraron en las estructuras de los propios restaurantes.



sencillamente posible, y que las salsas utilizadas estén confeccionadas de manera que no enmascaren su sabor natural. Es fundamental que la materia prima sea de primerísima calidad, para ello nos ponemos de acuerdo con caseros, pescadores, etc., para que, por ejemplo, los primeros nos críen los pollos como se deben criar, garantizándonos su salida, y a los pescadores pidiéndoles una serie de productos que antes no pescaban. Esto es a grandes rasgos lo que nosotros intentamos con la Nueva Cocina Vasca. Somos conscientes del esfuerzo que supone, pero pensamos que estamos obligados a ello.





Unos adelantados a su tiempo

Como puede comprobarse, los principios de la Nueva Cocina Vasca, establecidos en 1976, no están muy alejados de la tendencia actual de la cocina tradicional: calidad en el producto, cercanía, buen gusto de la materia prima y rechazo a las elaboraciones complicadas. Está claro que **Arzak, Subijana, Castillo, Arguiñano...** fueron unos adelantados a su tiempo y que tras la posterior irrupción, en los años 80, de la "revolución" de la alta cocina liderada por cocineros posteriores como **Martín Berasategui, Ferrán Adriá**, etc... que supuso un enrocamiento elitista y más clasista de la gastronomía que lógicamente no podía eternizarse en el tiempo, la gastronomía no tuvo más remedio que regular y volver a los postulados de los años 70 bajo otros nombres y otras denominaciones "Slow Food", "Kilómetro 0", etc... que, a pesar de ser presentadas como algo innovador, no fueron sino nuevas readecuaciones de la gastronomía a las tendencias ya fijadas y exploradas por los integrantes de esta "revolución" que este año cumple medio siglo de existencia.

Los integrantes de la "Nueva Cocina Vasca", por lo tanto, no inventaron nada. Se basaron en los 10 puntos de la Nouvelle Cuisine y, sobre todo, en el sentido común, escucharon al pueblo y a los productores y crearon un movimiento culinario que debía del pueblo y para el pueblo lo que, paradójica-

mente, hizo que las élites se fijaran en ellos y que los poderes políticos los apoyaran convirtiéndolos en embajadores de un país, el vasco, que comenzaba su andadura política tras cuarenta años de represión y prohibiciones.

Embajadores de la cocina y el sentir vasco

Como describe en su libro **Mikel Corcuera**, "A partir de este momento, los cocineros de la Nueva Cocina Vasca comenzaron a salir al exterior a exhibir su cocina en los más variopintos actos y comenzaron a llover las estrellas Michelin que al principio fueron recibidas con una mezcla de ignorancia y sorpresa, al no saber los restauradores la importancia del galardón y lo que iba a suponer en un futuro no muy lejano."

Movimientos posteriores

Y tras aquel explosivo y determinado inicio, llegaron otros acontecimientos como los congresos patrocinados por **Gonzalo Antón** en el Zaldiaran de Gasteiz (Ver pág. 18), la entrada en escena de chefs como **Hilario Arbelaitz** (Zuberoa), **Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz...** que algunos mezclan con la Nueva Cocina Vasca pero que son posteriores... y los principios del movimiento empezaron a extenderse a otras provincias y comunidades... pero eso ya es otra historia y materia de, tal vez, otras futuras publicaciones.



Homenajes y actividad: A lo largo de estos 50 años los integrantes de la Nueva Cocina Vasca han recibido todo tipo de homenajes y reconocimientos. A la izquierda, homenaje a Luis Irizar de sus alumnos en el Hotel Londres en 2017. Sobre estas líneas, homenaje de la Guía Campsa, a Juan Mari Arzak en 1997, presentación del último libro de José Juan Castillo en Elkar...

Relevo generacional: Salvo **Elena Arzak**, que ya se ocupa plenamente del restaurante centenario del Alto de Miracruz, el resto de descendientes integrantes de la Nueva Cocina Vasca no han seguido la estela de sus padres. En algunos casos, como el de **Visi Irizar** o el de **Oihana Subijana**, las hijas han desarrollado un papel relevante en los negocios en lo referente a gestión y organización llegando a ser importantes puntales de los mismos pero sin decantarse por los fogones, de lo que podemos deducir que a la Nueva Cocina Vasca le quedan unos pocos teledirarios como realidad visible y tangible.

¿Y la mujer?: Hay que decir que la presencia de ésta fue más bien escasa en el Movimiento de la Nueva Cocina Vasca. La única destacable fue **Tatus Fombellida** (foto inferior) que dirigió el añorado Panier Fleuri de Erreterri y terminó trasladándolo a Donostia para retirarse finalmente de la arena pública por motivos de salud. Entrevistada por esta publicación, Ondojan.com, en su número 5 (noviembre de 2003), Tatus hacía las siguientes declaraciones: "Dentro del grupo de la Nueva Cocina Vasca que formamos en 1978 con ganas de luchar y hablar de cocina, tal vez, mi aportación, más que culinaria ha sido la de mentalizar a la gente de que lo bien hecho merece un buen servicio. Siempre me ha gustado ser responsable de que las cosas se hagan bien, de que la comida debe estar bien hecha y bien servida. Cocina y comedor deben ser como amantes de los que se quieren mucho. Mi única regla ha sido el sentido común, la mejor manera de relacionarme con el cliente. El equilibrio radica en estar sin estar, ser una especie de ángel de la guarda."





José Juan Castillo trata, desesperadamente, que Josema Azpeitia y Ritzar Tolosa, responsables de Ondojan.com ejerzan como pinches de cocina. No ocurrió una desgracia porque no tocaba.

MI NUEVA COCINA VASCA, TU NUEVA COCINA VASCA...

Los responsables de la Nueva Cocina Vasca han sido como las estrellas del rock... quien no ha trabajado con ellos ha ido a comer a sus casas, ha coincidido de jurado en uno u otro campeonato, ha compartido con ellos labores de ponente en un congreso, se los ha encontrado en cualquier circunstancia y se ha hecho un "selfie" con ellos... Hemos pedido a nuestros contactos, a modo de homenaje, que nos pasen "su" momento, momentito, momentazo... con los "popes" de la Nueva Cocina Vasca. La mayoría no nos han respondido, y es que así de vago anda el personal, pero aún con todo nos hemos hecho con una bonita colección de estampitas que muestran la pasión, complicidad, respeto... que desatan los integrantes de este movimiento que no dejó ni deja indiferente a nadie. Ah... nosotros también hemos participado en el juego !!



Jon Agirreburualde (Oltarra, Legazpi) y Luis Irizar



Mireia Alonso (Tekniker, Eibar) y Ramón Reteta



Felix Maraña y José Juan Castillo



Joxean Cabro Leruko recibiendo el Arzak de Oro de la mano de Juan Mari Arzak en 2010



Diego Sorarrain (Baliarraingo Ostatua) con Pedro Subijana en su etapa laboral en Azkarrre



Iñigo Mas Lago (Azkena) y José Juan Castillo



Nere Ariztey (ver págs. 26 y 76) con Juan Mari Arzak. Abajo, el difunto Joxean Eizmendi



Irigo Etxenike Segura Iratia) y José Juan Castillo



Carlos Gulin, actualmente en Casa Nicolás, con Ramón Reteta en un Campeonato en León



Dorlin Castillo (Viento Sur, Elgeibar) el día de su graduación en la Escuela Aiala de Karlos Arguiñano con Jose Miguel Lorranaaga



Aitor Manterola (Patriku Enea), Hugo Ira-
gorri (Oartzun) y Xabier Diaz Otxeteko (Casa
Nicolás) con Juan Mari Arzak



Josema Azpeitia y Xabier Labaleta (Aratz Erreategia)
con Karlos Arguiñano en su bodega K5 Irakolima



Luis Irizar y Aitor Ferrero en Apitxin



June Yamaguchi con Ferrán Adrià
y Juan Mari Arzak



Goiza Ixiegas y Javier Larranz (Akari Gastrote-
ka, Iruña) con Juan Mari y Elena Arzak



Jokin Lavala (Altzoko Ostatua) situado a la
derecha con Frizar, Castillo, Subijana, Reteta y
Arzak, entre otros, en Donostia.



Andoni Luis Aduriz, Inaxio Muguruza (Ata-
laia) y Jon Aiala (Lgia) en el homenaje a José
Juan Castillo en el Basque Culinary Center

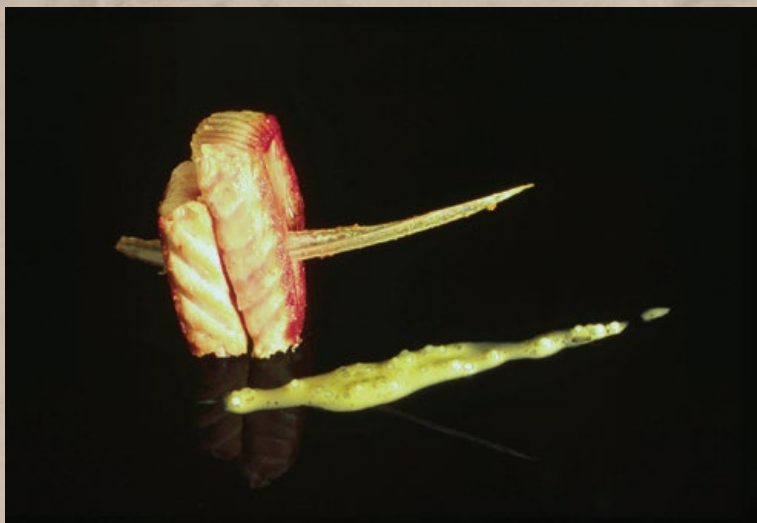


Cerca de 20 estrellas Michelin... y dos satélites



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

MI TIEMPO EN EL ARZAK



Bonito con espina mentolada (Fotografía: Mikel Alonso). A la derecha, Xabier Gutiérrez y Arzak en un congreso

La diferencia entre atún y bonito la podríamos zanjar de una manera muy educada. La de atún es mejor en crudo y muy fina. La de bonito a la plancha es una categoría superior. (...) Y yo añado que, cuando hablas de sabor... las cosas calientitas tienen ventaja.

Pasé mucho tiempo trabajando para él. Y no me arrepiento ni un solo minuto de los muchos que pase allí. Enseñé un montón de cosas y aprendí casi tanto o más. De todos y cada uno de los que allí me acompañaron. Sin excepción alguna.

Pero las discusiones más acaloradas, siempre dentro del terreno de la educación, eran con Juan Mari. Él se definía con un epígrafe que hacía sonreír. Yo soy un discutiador profesional, clamaba con vehemencia mientras se reía.

Con semejante premisa no había otra que acatar lo que decía. Y no porque pudiera tener razón o no, sino porque como entrases al trapo allí que te podías cascar tres horas para llegar a nada porque el es cabezón. Casi tanto como yo. Pero al final siempre llegábamos a un acuerdo y eso sucedía porque eran más las cosas que nos unían que las que nos separaban. Llevar el barco a buen puerto, no olvidar que aquella casa era un restaurante y que los clientes tenían prioridad de paso, eran premisas solidas que nos hacían girar en una dirección muy concreta.

Una de las cosas que me convenció, que logró convencerme, y que yo estaba en principio muy en desacuerdo era sobre el tema del atún y el bonito.

Corría el año 1995 y nos enviaron desde Cadiz una hermosa ventresca. Para ser más concreto, media ventresca.

Pesaría unos ocho kilos y os podeis hacer una idea del peso total que tendría el angelito. Un atún rojo espectacular. El mítico thunnus thynnus. Veteado de grasa. Un escándalo. Lo preparamos de mil maneras durante casi los tres días que hicimos las pruebas. Primero en fresco y luego en congelado. Juro por lo más sagrado que intenté convencerlo de que sacáramos un plato con semejante materia prima pero no hubo manera. Y eso que siempre decía a los infaustos intentos de meterlo en la carta que estaba muy bueno y que era fantástico, pero...no para darlo en la carta. Que él prefería el bonito del norte. La ventresca por su puesto, pero del bonito blanco, el thunnus alalunga.

Y me razonaba con cosas que en aquel momento me resultaban ajenas dado mi afán por cambiar platos de la carta. Y un fijo en la alineación de la carta de verano en el restaurante del alto de Miracruz era...el bonito. En concreto la mejor parte, la ventresca.

Trascurrido muchos años desde entonces tengo que aceptar que tenía razón. Que todas las discusiones que tuvimos sobre cual era el mejor se han inclinado a su favor.

Sí es verdad que el rey de los pescados japoneses, el atun rojo, el cimarrón, ojo que éste se pesca y mucho en todas las costas españolas, no coincidía con la esencia de nuestra cocina que no es otra que la suavidad.



Hay que entender la cocina vasca para llegar a esa conclusión. Sabores delicados, aromas suaves, texturas nítidas, ausencia casi por completo de especias. Esa es nuestra cocina y por eso gusta tanto. Merluza en salsa verde, bacalao pilpil, angulas, txipirones en su tinta.

Y el atún no entra de ese juego.

Seguro que alguien me cuelga de los pulgares por lo que estoy diciendo, pero si algo aprendí de Juan Mari es a discutir y tengo larga experiencia en el tema. O sea que no hay miedo. Eso también lo aprendí de JM.

La diferencia entre atún y bonito la podríamos zanjar de una manera muy educada. La gran ventresca de atún rojo es mejor en crudo y muy fina. La de bonito a la plancha es una categoría superior. La anterior podría ser un 9, la de bonito es un 9,9. Y yo añado que, cuando hablas de sabor... las cosas calentitas tienen ventaja.

Además, nosotros no tenemos costumbre de pescados crudos. Pero esto entra en el campo de las contradicciones. Tampoco teníamos costumbre, hace no muchos años, de comer patatas ni tomate y mira ahora.

Aprovecho la ocasión para felicitar su cumpleaños a Juan Mari Arzak el último día de Julio. No le pusieron de nombre Ignacio. No creo que hubiera cambiado su personalidad.

Tiempo de verano. La pesca del bonito esta en su auge.

Xabier Gutiérrez (Donostia, 1960), cocinero y psicólogo, dirigió su propio restaurante, Iñude, en Donostia en los tempranos 80 viéndose forzado a cerrarlo por adelantarse demasiado a su tiempo. De 1990 a 2022 fue el jefe del Laboratorio Arzak revolucionando (en la medida que se le dejaba) la cocina del restaurante y aprendiendo lo que no está escrito. En cualquier caso, su mayor actividad es la editorial, siendo autor de cerca de 20 libros de cocina y más de 5 novelas de temática negra en las que ha desarrollado el "Noir Gastronómico", su género literario propio e intransferible.

E
N
B
A
T
A



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA
943424797 - 609314962
enbatadenda@gmail.com
www.enbata.eus



Aitor Buendía

www.blogseib.com/larutaslow

AQUEL I CONGRESO NACIONAL DE COCINA DE AUTOR EN EL ZALDIARAN DE GASTEIZ



=====

Gasteiz sentó las bases de la gastronomía de vanguardia. Tal cual. El Congreso Nacional de Cocina de Autor fue pionero al apostar por la renovación de nuestra cocina.

=====

Ferrán Adrià, Gonzalo Antón, Michel Guérard y Juan Mari Arzak... Juventud, divino tesoro !!

Recuerdo cómo me lo traslada siempre que puede **Enrique Fuentes**, alma mater del "Toloño" junto con su mujer **Mari Carmen Bargaño**. "Solíamos coger el coche y nos íbamos desde Eibar hasta Vitoria para ir a esos congresos del Zaldiaran. Aquello era increíble. Era estar con lo más de lo más de la cocina y aprender cosas nuevas". Y ahí, en ese ambiente gastronómico, junto a la Nouvelle Cuisine de los **Bras, Guérard, Michel Trama, Ducasse, Robuchon...** estaban también algunos de los que, años atrás también, conformaron la Nueva Cocina Vasca. Y junto a ellos, el aire fresco que comenzaba a llegar con **Ferrán Adrià, Martín Berasategi, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz...**

En 1984 Zaldiaran acogió el **I Congreso Nacional de Cocina de Autor**. Quién les iba a decir a sus impulsores, **Gonzalo Antón y Rafael García Santos**, que aquél primer encuentro iba a representar un antes y un después en la historia de nuestra gastronomía.

Gasteiz sentó las bases de la gastronomía de vanguardia. Tal cual. El Congreso Nacional de Cocina de Autor fue pionero al apostar por la renovación de nuestra cocina y también en la innovación que comenzó a incorporarse en los fogones.

Ferrán Adrià, Michel Guérard, Joël Robuchon, Joan Roca, Alain Ducasse, Michel Bras, René Redzepi, Massimo Bottura... y así hasta ochenta grandes de la cocina, se pusieron el mandil en Zaldiaran. "Venían 400 congresistas que eran hosteleros, y que se dejaban un dinero importante, a ver lo que se hacía en otras cocinas y se iban cargados de nuevas ideas. En ningún restaurante han cocinado tantos grandes como en el Zaldiaran y tenían un miedo enorme de las críticas, que eran feroces. Eso nos dio una gran visibilidad y el aprendizaje para hacer una cocina distinta", recuerda Gonzalo Antón.

¡Zorionak Zaldiaran por la parte que te toca!



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 16:00 h.



Sábados, 16:00 h.





ALIMENTOS SELECTOS

para los paladares más exigentes

CALIDAD • TRADICIÓN • SABOR

LA EXCELENCIA EN CADA PRODUCTO



SAL MARINA EN ESCAMAS

Sal marina en escamas.
Ideal para realzar el sabor
de tus platos.



ANCHOAS AURKITARRAK

Anchoas del Cantábrico.
Calidad gourmet,
pesca tradicional.



VENTRESCA DE ATÚN CLARO

Tierna y jugosa ventresca
de atún claro en aceite
de girasol.



LOMITOS DE ATÚN

Lomitos de atún seleccionados
en aceite vegetal.
Sabor y textura excepcionales.



PIMIENTOS DEL PIQUILLO ENTEROS

Pimientos del piquillo
enteros extra.
Carne fina y sabor dulce.



ESPÁRRAGOS BLANCOS EXTRA

Espárragos blancos gruesos.
Selección extra,
textura y suavidad únicas.



FOIE GRAS ENTERO DE PATO

Foie gras entero de pato.
Sabor delicado y
máxima calidad.



TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

Receta tradicional con
sabor intenso y auténtico.
Listo para disfrutar.



CÈPES COCINADOS AL ACEITE

Boletus seleccionados
cocinados al aceite.
Listos para tus recetas.



MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Muslos de pato confitados
lentamente en su grasa.
Tiernos, jugosos y sabrosos.



TRADICIÓN

Recetas tradicionales
y elaboración cuidada.



SELECCIÓN

Seleccionamos lo mejor
de la tierra y del mar.



GASTRONOMÍA

Productos pensados
para la alta cocina.



CONFIANZA

Comprometidos con
la calidad y el servicio.



TU DISTRIBUIDOR
DE CONFIANZA PARA
HOSTELERÍA
Y ALIMENTACIÓN

📍 Muntogorri Bidea 2
Ergobia, 20014 Donostia - San Sebastián
☎ 943 332 577
🌐 www.comercialaurki.com

*Pasión por
los buenos
productos*



José Berasaluce

Dtor. en Filosofía (Univ. Cádiz)

CONTRA LA HISTORIA MONUMENTAL DE LA NUEVA COCINA VASCA



La Nueva Cocina Vasca fue un acontecimiento extraordinario. Precisamente por eso merece dejar de ser un mito. No necesitamos seguir celebrándola. Necesitamos volver a pensarla

Los aniversarios tienen una curiosa capacidad para convertir la historia en monumento, para domesticar el pasado. Redondean procesos, simplifican conflictos y transforman trayectorias complejas en relatos inevitables. Los cincuenta años de la Nueva Cocina Vasca corren ese riesgo. No porque aquel movimiento no merezca reconocimiento, sino porque la repetición de su éxito amenaza con ocultar precisamente aquello que lo hizo posible.

Toda historia oficial termina pareciéndose demasiado a un museo: todo está perfectamente ordenado, iluminado y explicado; precisamente por eso deja de estar vivo.

Pocas veces un grupo de cocineros consiguió alterar de manera tan profunda la forma de cocinar, de pensar la profesión y de situar la gastronomía en el centro de la conversación cultural.

Pero quizá haya llegado el momento de dejar de celebrar únicamente su grandeza para empezar a preguntarnos cómo hemos construido su memoria. Durante medio siglo hemos contado prácticamente la misma historia. Una historia con un origen perfectamente localizado, unos héroes reconocibles, una revolución culinaria, una conquista internacional y un desenlace feliz que culmina con la conversión del País Vasco en referencia gastronómica mundial. Es un relato extraordinariamente eficaz, precisamente por eso conviene

sospechar de él.

La historia monumental narra el pasado seleccionando grandes acontecimientos y convierte la historia en una sucesión lógica de victorias. No es una historia falsa, es algo más sofisticado, una historia que organiza la memoria para producir legitimidad.

Quizá el mayor éxito de la Nueva Cocina Vasca no haya sido únicamente transformar la cocina, sino conseguir que la única manera imaginable de contar aquella transformación sea precisamente esa.

No hubo un milagro

La Nueva Cocina Vasca nunca fue únicamente un grupo de señores cocineros extraordinarios. Fue la convergencia política de muchas fuerzas distintas: la apertura internacional tras el franquismo, la modernización económica, la emergencia del turismo gastronómico, el fortalecimiento de una identidad cultural vasca, la aparición de nuevos medios especializados, las guías gastronómicas, las escuelas de hostelería, la industria alimentaria, las administraciones públicas, la crítica y una ciudadanía dispuesta a reconocer en la cocina un motivo de orgullo colectivo. Reducir todo aquello a una biografía colectiva de unos cuantos genios resulta tan seductor como insuficiente.

Toda memoria necesita un olvido

Cada vez que repetimos una historia también decidimos qué dejamos fuera de ella, así que mientras recordamos a los grandes cocineros, desaparecen las camareras, al celebrar la creatividad, desdibujamos los aprendices, cuando admiramos los restaurantes, dejamos de hablar de quienes abastecieron sus cocinas. Olvidamos las jerarquías laborales, las desigualdades de género, las cocinas domésticas y los miles de trabajadores anónimos que hicieron posible aquella transformación.

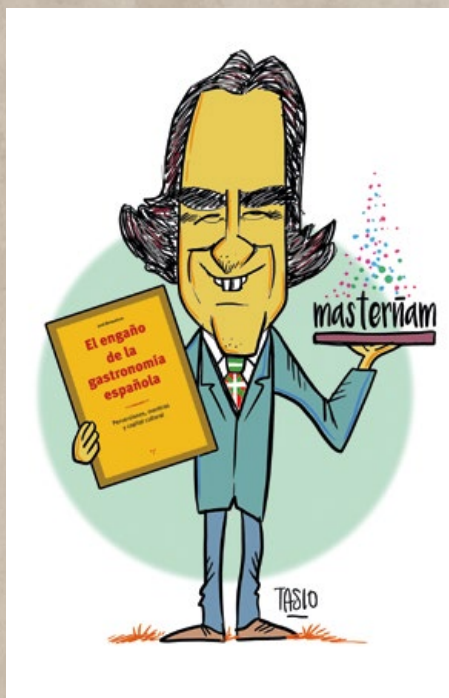
Toda memoria monumental necesita producir silencios porque todo monumento necesita simplificar la realidad para poder mantenerse en pie.

El peligro del cadáver exquisitamente conservado

Existe un momento en el que una tradición deja de estar viva y comienza a conservarse. Realmente no desaparece sino que se inmoviliza, como esos cuerpos perfectamente embalsamados cuya extraordinaria conservación termina convirtiéndose en la prueba de que ya no pueden cambiar. Ése es quizá el mayor riesgo que hoy corre la Nueva Cocina Vasca. No convertirse en una reliquia, sino en un cadáver exquisitamente conservado. Un cuerpo admirable, intocable, permanentemente homenajeado. Tan protegido por su propia leyenda que cualquier intento de reinterpretarlo parece una falta de respeto. Pero las grandes tradiciones nunca permanecieron vivas gracias a la conservación, sobrevivieron gracias a la discusión, al conflicto y a la capacidad de transformarse. Si la cultura necesita conmemorarse continuamente su pasado quizá esté empezando a desconfiar de su futuro.

El mejor homenaje

Tal vez el mejor homenaje que hoy podamos hacer a la Nueva Cocina Vasca no consista en seguir ampliando su monumento. Consistiría, precisamente, en desmontar el andamiaje que hemos construido a su alrededor, no para reducir su importancia sino para devolverle aquello que toda historia monumental termina arrebatando: su complejidad, sus contradicciones y su capacidad de seguir interpelándonos.



El autor del artículo retratado por el pincel de Javier Etayo "Tasio". En la página anterior, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Karlos Arguiñano hace unos cuantos años.

Las revoluciones verdaderamente importantes nunca deberían aspirar a convertirse en patrimonio inmóvil, deberían seguir siendo un problema ya que una cocina deja de estar viva cuando deja de admitir preguntas. Quizás, la mayor lección que todavía puede ofrecernos la Nueva Cocina Vasca, cincuenta años después, sea precisamente esa, que ninguna tradición merece ser venerada como un monumento, sino discutida como una forma siempre inacabada de imaginar el futuro.



PALESTINA ASKATU!!

LA SANGRE DE PALESTINA

Félix Marañaren liburu berria / El nuevo libro de Félix Maraña

Ediciones Huerga y Fierro 2026 - www.huergayfierro.com



Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

¿NECESITA LA COCTELERÍA UNA NUEVA COCINA VASCA?

El autor del artículo (en el centro y con corbata), acompañado de varios miembros del Movimiento de la Nueva Cocina Vasca en la presentación del libro "Las Recetas de José Juan Castillo" en el Complejo Ametzagaina en abril de 2016.



Hay artículos que nacen de una idea y otros que nacen de una pregunta. Éste es de los segundos. Hace unos días, mientras repasaba la historia de la Nueva Cocina Vasca, me di cuenta de que llevaba años admirando su legado sin haberme planteado algo que, para mí, es casi una obsesión profesional.

¿Por qué aquella revolución transformó para siempre la cocina y, sin embargo, nunca llegó de verdad a la coctelería?

No me refiero a la técnica. Ahí hemos evolucionado muchísimo. Hoy hablamos de fermentaciones, clarificaciones, destilados propios, hielo de precisión o fermentos con la misma naturalidad con la que un cocinero habla de una cocción a baja temperatura.

Pero la revolución de la Nueva Cocina Vasca nunca fue una cuestión de técnica.

Fue una cuestión de actitud.

Aquellos cocineros entendieron que para avanzar no hacía falta romper con el pasado. Había que comprenderlo. Salieron a hablar con productores, pescadores, caseros y ganaderos. Recuperaron recetas que estaban desapareciendo y demostraron que la tradición no era un museo, sino el mejor punto de partida para crear el futuro.

Y ahí es donde empiezo a mirar hacia la barra.

Porque durante muchos años la coctelería ha vivido fascinada por los grandes clásicos. Hemos aprendido a preparar el Dry Martini perfecto, el Negroni impecable o el Daiquiri más equilibrado. Son cócteles maravillosos y seguirán siéndolo dentro de cien años.

Pero casi todos cuentan la historia de otro lugar.

Me gusta imaginar qué habría pasado si algunos de aquellos cocineros hubieran elegido una coctelera en lugar de unos fogones.

Estoy convencido de que no habrían empezado buscando la última moda llegada de Nueva York o de Londres. Habrían empezado caminando por un mercado, entrando en una sidrería, visitando una bodega de txakoli o hablando con quien cultiva una simple manzana.

Porque las grandes revoluciones gastronómicas no nacen en una receta. Nacen en una forma diferente de mirar el territorio.

Hoy tenemos una despensa privilegiada. Destilados artesanos, sidras extraordinarias, txakolis con una personalidad única, vermús elaborados con mimo, botánicos silvestres, frutas, hierbas y una cultura gastronómica que el mundo entero admira.

Y, sin embargo, muchas veces seguimos intentando que nuestras copas sepan a cualquier sitio... menos al nuestro.

No estoy hablando de poner una anchoa sobre un cóctel o de añadir un ingrediente vasco para hacerlo más "local". Eso sería un disfraz.

Hablo de algo mucho más profundo.

De conseguir que una copa sea capaz de transmitir el mismo paisaje que transmite un plato. Que cuente quiénes somos, cómo vivimos y qué productos nos definen. Que un cliente pueda beber Euskadi igual que hoy puede saborearla.

Siempre he defendido que la coctelería es el Arte Líquido de la gastronomía. Pero esa frase solo tiene sentido si la barra deja de vivir de espaldas a la cocina y empieza a recorrer el mismo camino que ella inició hace casi cincuenta años.

La Nueva Cocina Vasca no cambió el mundo porque hiciera platos más complicados.

Lo cambió porque consiguió que un territorio hablara a través de ellos.

Quizá la próxima revolución no necesite más espuma, más humo ni más técnicas.

Quizá solo necesite que la coctelería deje de preguntarse qué se bebe en el mundo...

...y empiece a preguntarse a qué sabe realmente nuestra tierra.



BASQUE ORIGIN

INGREDIENTES: 4 cl Premium Basque Gin K25; 2 cl Gariako Txakolina; 2 cl cordial de manzana verde; 1 cl licor de flor de saúco; 2 gotas de solución salina; Manzana deshidratada y Piparra de Ibarra

ELABORACIÓN: Enfriar una copa de vino blanco. Mezclar todos los ingredientes con hielo, colar sobre un gran cubo de hielo y perfumar con un twist de limón y decorar con una manzana deshidratada y una Piparra. Un cóctel fresco, elegante y directo, donde el protagonista no es la técnica, sino el territorio que inspira cada uno de sus ingredientes.





Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

¿CON PIEL O SIN PIEL?

Es una pregunta que repetimos las profesionales de las pescaderías una media de veinte veces por jornada laboral, o más.

Cada vez que una cliente nos pide un pescado en lomos es pregunta obligatoria:

¿Te quito la piel?, luego viene el chiste. No, a tí no, que no me atrevo, al pescado.

Ya puede ser gallo, locha o merluza, la pregunta hay que hacerla.

Quitar la piel al pescado para cocinarlo siempre ha sido motivo de bonanza económica. Antes, solo la quitaban los que se podían permitir tirar un pedazo de pescado comestible a la basura. O sea, las familias adineradas. Las demás, se llevaban el pescado lo más entero posible, para aprovechar cada rincón de la pieza, que a todo se le sacaba jugo.

Hoy en día es mucha la clientela que nos solicita los lomos de su pescado sin piel. En su mayoría lo hacen para facilitar el consumo de pescado en casa, porque si lo llevo con piel protestan más, limpito limpito mejor, sin piel y sin nada.

Para gustos están los colores. En mi propia casa tenemos de todo, a algunos, con el gen más carnívoro les molesta la piel, las espinas y todo, porque a ellos lo que les gusta es la tajada, y lo demás estorba. Sin embargo otros todo lo contrario, no concebimos el pescado sin piel y huesos, disfrutamos del rechupeteo y apreciamos de verdad la jugosidad y el matiz de sabores que puede dar la piel a una tajada de pescado. El filete de pescado desprovisto de todo eso nos parece de lo más soso.

Más allá de gustos y preferencias, lo cierto es que la piel del pescado tiene mucho que ofrecernos. Mi abuela decía que en ella estaba el alimento y que no había que quitarla, y va y la ciencia acaba dándole la razón.

La piel del pescado es rica en vitamina E, ácidos grasos poliinsaturados como el omega 3 y proteínas como el colágeno.

¿Cómo vamos a tirar tal cantidad de nutrientes a la basura?

Además, la piel protege el pescado cuando lo sometemos al calor del cocinado aportándole jugosidad y evitando que se seque.

Hoy en día existe otra razón por la que los consumidores dudan sobre si consumir la piel del pescado. Se trata de la confusión que ciertas informaciones provocan acerca de si los metales pesados se depositan en la piel de los pescados.



A ese respecto, la ciencia afirma que los metales pesados tienden a depositarse en las zonas grasas (como la piel) de "grandes pescados" como el tiburón, el pez espada, el atún rojo y el lucio.

Y casualmente las pieles de estos pescados son del todo incomedibles.

Así que no vamos a comparar la piel de esos pescados con la de una pescadilla, una lubina o un salmonete.

Todo en su sitio por favor.

Si te gusta el pescado con piel disfrútalo tranquilo y sé consciente de los nutrientes que te llevas.

Y si no te gusta o hasta ahora no lo has probado ámate a hacerlo, dale una oportunidad.

No veas lo diferente que es comer un lenguado con piel o sin ella, el increíble sabor a marisco que le aporta.

O un soldadito o un gallo.

Y si el pescado que vas a comprar es para tus niños y niñas pequeños con más motivo lo has de llevar con piel, son los miembros de la familia que más nutrientes necesitan para su crecimiento.

Así que no lo olvides, mejor con piel.

On egin!

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





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

QUERIDA PARTE VIEJA ALDE ZAHARRA, MAITE ZAITUT BETI

~~~~~  
**Animo a todo habitante local a no abandonar a nuestra Parte Vieja, seña de identidad donostiarra. Pensaréis que, con lo llena que está ahora no nos necesita, pero nada más lejos de la realidad. Somos aquellos que la hemos vivido y disfrutado siempre los que hemos de seguir formando parte de su paisaje, ocupando nuestro lugar.**  
~~~~~

Tal vez sea porque soy hija de un kokxero, (donostiarra bautizado en la iglesia de San Vicente), y porque he crecido disfrutando de ese universo gastronómico sin igual desde que tengo razón de ser, por lo que me resisto a abandonarla.

Como el resto de la ciudad, la Parte Vieja de San Sebastián ha experimentado un gran cambio, sobre todo a lo largo de los últimos 15 años. Han desaparecido hosteleros emblemáticos, comercios de toda la vida, sagas familiares y cuadrillas de poteo que formaban parte de ese paisaje tan característico. Esto, señoras y señores, es ley de vida y contra el paso del tiempo y el cambio de hábitos es difícil luchar.

Como todo destino que aparece en las guías de turismo y gastronomía más prestigiosas del mundo, (he perdido ya la cuenta de ellas),



En esta página: vista general de la calle Fermin Calbetón y barra de pintxos donostiarra. En la página contigua: imágenes para el recuerdo: el desaparecido Rekalde y el "Bule" en los años 90



la Parte Vieja se ha visto inundada de visitantes que quieren disfrutar de una experiencia culinaria única. Y esto es respetable, porque al igual que a nosotros nos gusta disfrutar de otros placeres gastronómicos cuando salimos de nuestras fronteras, aquellos que vienen aquí han de sentir nuestro Ongi Etorri.

Siempre que, como ya he dicho, esta convivencia natural se haga desde el respeto mutuo. Y esto es lo que he echado en falta últimamente en algunas publicaciones en redes sociales, donde se menosprecia el trabajo de muchos profesionales de la hostelería y el comercio que continúan manteniendo la calidad y la tradición en nuestra Alde Zaharra.

Ya sabemos que siempre habrá alguien que se salga del guion, vaya novedad, pero esto pasa hasta en las mejores familias. Por eso, animo a todo habitante local a no abandonar a nuestra Parte Vieja, seña de identidad donostiarra. Pensaréis que, con lo llena que está ahora no nos necesita, pero nada más lejos de la realidad. Somos aquellos que la hemos vivido y disfrutado siempre los que hemos de seguir formando parte de su paisaje, ocupando nuestro lugar, manteniendo las costumbres y disfrutando de ella, sin preocuparnos tanto de si son turistas o locales aquellos con los que nos cruzamos en sus calles.

<https://zaharrean.eus/>

Asociación de comercios y hosteleros de la Parte Vieja de San Sebastián



ALBOKA

Plaza de la Constitución 8-DONOSTIA
Tf. 943 42 63 00
albokaartesania@hotmail.com



Miguel Pocoví

Catedrático de Bioquímica

BONITO, UN PESCADO ESPLÉNDIDO

El bonito del norte (*Thunnus alalunga*), conocido también como atún blanco o albacora, entre otros, es un túnido presente en prácticamente todas las aguas templadas. Se pesca en el mar Cantábrico, durante “la costera”, periodo que tiene lugar entre los meses de junio y septiembre, aunque a veces también puede comenzar un mes antes o alargarse hasta octubre, o incluso noviembre, en dependencia de cuándo se agota la cuota de capturas asignada a esta especie.

Hace unos años mi amigo, el “gastrópata” **Carlos Martínez Guardado**, asturiano gran amante de los productos de su tierra, se propuso, como reto personal, saborear y degustar 25 platos de este delicioso manjar y me pidió que le escribiera algo sobre sus cualidades nutritivas. Así que, obedientemente, redacté estas líneas que, aunque han pasado algunos años espero que sigan siendo útiles para los amantes de este bonito pez.

El bonito del norte es un producto de alta calidad nutricional, tanto por su composición grasa y proteínas, como por su riqueza de vitaminas y minerales.

Su contenido de grasa es de alrededor del 6%, por lo que está considerado como pescado azul, porque tiene más del 5% de grasa. Sin embargo, hay diversos factores que condicionan las proporciones de grasa corporal como son la estacionalidad, que es máxima en octubre-noviembre, y la latitud que se incrementa por encima del paralelo 40°N. Además ésta varía según la zona del cuerpo siendo mínima en el lomo y de la aleta caudal y máxima en la zona ventral. La principal característica de la grasa del bonito radica en que es una grasa muy poliinsaturada, rica en ácidos grasos esenciales con muy bajo contenido de colesterol, siendo el porcentaje de ácidos grasos omega-3 el doble que el salmón.

En 1968, el boletín de la Sociedad Médica de Dinamarca destacaba que la tasa de mortalidad cardiovascular era muy baja en los esquimales de Groenlandia. Poco después se observó que estaba relacionada con su dieta y, en concreto, con su elevada ingesta de grasa poliinsaturada. La grasa poliinsaturada posee efectos beneficiosos para la salud: por una parte, al disminuir el nivel de colesterol LDL (conocido como colesterol malo) y los triglicéridos, reduce el riesgo de mortalidad cardiovascular; por otra, también disminuye el riesgo de ictus al reducir la formación de coágulos. Además ejerce efectos reguladores sobre la frecuencia cardíaca y prevención de arritmias. Por estas razones la Fundación Española del Corazón y la Sociedad Española de Cardiología recomiendan tomar pescado azul dos veces por semana y blanco en otras dos. Además, el alto



Mikel Mayán, en el Asador Aldanondo (ver pág. 67)

contenido de ácidos grasos esenciales de esta grasa la hace ideal para una buena dieta, porque los humanos somos incapaces de fabricarlos. Los necesitamos para nuestro desarrollo, la regulación del cerebro, la vista, respuesta inmunitaria y antiinflamatoria, entre otros. A pesar de estos efectos beneficiosos, conviene no abusar de la ingesta excesiva de grasa puesto que almacenamos la que no necesitamos, lo que ocasiona incrementos de peso indeseados.

El bonito del norte tiene un contenido de proteínas (alrededor del 25 %), más alto que muchas carnes, de un altísimo valor biológico por su riqueza en aminoácidos esenciales. Estos aminoácidos tampoco podemos producirlos por lo que, en consecuencia, deben provenir de los alimentos. Su carencia nos puede producir problemas de salud (fatiga, mareos,...). Por otra parte, el bajo contenido de tejido conectivo (1–2 %) hace que su carne sea fácil de digerir. Cabe señalar, que para controlar el peso corporal conviene “poner proteínas en la mesa” porque las dietas altas en proteínas son más eficaces para mantener el peso o incluso disminuirlo ligeramente, frente aquellas más bajas en contenido proteico, siempre y cuando estén equilibradas y no sean excesivas en proteína (menos del 35% de las calorías totales). Esto se debe a que estas dietas producen más sensación de saciedad, aumentan ligeramente el gasto de calorías para digerir los alimentos y mantienen mejor la masa muscular.

El bonito del norte, es también muy rico en vitaminas, destacando en D y B12, así como en B6 y B3. La vitamina D es fundamental para nuestros huesos y dientes, pero también para nuestro sistema inmune. El contenido de ésta es tan alto que en una sola ración de bonito sobrepasa el doble de la cantidad diaria recomendada. Su riqueza en B12 es muy superior a la de otros pescados y carnes. Esta vitamina es necesaria para formar glóbulos rojos, para nuestro corazón, sistema nervioso y sistema inmunitario.

En relación con los minerales, es una fuente importante de selenio y yodo. Posee unos buenos niveles de magnesio, calcio, fósforo, hierro y potasio. Además, cabe señalar que su contenido en sodio es bajo, por lo que es recomendable para los hipertensos.

Conviene destacar que el bonito del norte prácticamente no tiene hidratos de carbono, lo que supone una ayuda para control de la glucosa en personas con diabetes.

Temores infundados.

Por último, conviene tener en cuenta dos aspectos que pueden llevar a confundir al consumidor, se trata del contenido de mercurio y de histamina de este pescado.

El mercurio, tanto el de origen natural como el procedente de la actividad industrial, se transforma por los microorganismos acuáticos hasta un compuesto denominado metilmercurio, el cual es altamente tóxico y se va acumulado a través de la cadena alimentaria. Los humanos eliminamos el metilmercurio de forma natural, pero de forma muy lenta y tardamos años en bajarlo de forma significativa. Por lo tanto, conviene no abusar de los alimentos con alto contenido, y en especial deben evitarlo los niños y las embarazadas.

Al igual que otros peces, el atún blanco acumula metilmercurio en el tejido corporal con el tiempo. Los peces depredadores de gran tamaño y más longevos (atún rojo, pez espada...) son los que contienen mayores concentraciones de este producto tóxico. Por esta razón, los ejemplares de bonito de mayor peso y longitud, los de tamaño grande (más de 7 kg), normalmente contendrán más metilmercurio que los "monos" (menos de 4 kg) y medianos (de 4 a 7 Kg). Conviene señalar que el contenido de mercurio es inversamente proporcional a la cantidad de grasa que posee el pescado. Como el contenido de grasa del bonito aumenta durante los meses que transcurre "la costera", el contenido de mercurio se reduce a medida que transcurre este período. Por otra parte, el bonito del norte al ser más pequeño y menos graso que el atún claro o rojo, contiene menor cantidad de metilmercurio.

El contenido de mercurio del bonito del norte en promedio es de 0,14 partes por millón (ppm), oscilando en un rango desde 0,027 ppm hasta 0,26 ppm. Estos niveles de metilmercurio se encuentran muy por debajo de 1,0 ppm que es el límite establecido por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). Por otra parte, en los últimos años se viene observando que el atún blanco capturado por la flota pesquera estadounidense tiene niveles de mercurio más bajos año tras otro, sin que se sepa con certeza cuáles son los motivos de dicho descenso. Por lo tanto, al ser un producto con niveles bajos de mercurio, de temporada y que no solemos consumir a diario, no hay motivos para dejar de disfrutar de este manjar.



La histamina cumple funciones básicas y no siempre es "mala", se puede decir que tiene las dos caras del dios Jano: por una parte es necesaria y beneficiosa, y por otra, en exceso, nos puede causar graves trastornos tales como dolor de cabeza, migraña, dermatitis atópica, rinitis alérgica, asma alérgica, entre otros. La intensidad de estos efectos es muy variable y en función de la concentración de histamina que pasa a la sangre. Los alimentos que potencialmente contienen altos niveles de histamina son todos aquellos que ha sido alterados microbiológicamente, como los quesos, la carne, embutidos, pero también abunda en algunos pescados. En los túnidos la histamina se produce porque tienen altos contenidos del aminoácido histidina el cual es degradado por determinadas bacterias contaminantes hasta este compuesto. La formación de histamina va a depender de cantidad de histidina que tenga el pescado, de la contaminación bacteriana inicial, y de la temperatura que facilita o impide la reproducción bacteriana. Para prevenir la formación de histamina hasta niveles tóxicos se recomienda refrigerar rápidamente el pescado (a temperaturas de 0-8 °C). Esta prevención, actualmente se realiza en los barcos que van a "la costera", que inmediatamente lo refrigeran con hielo en sus bodegas, por lo que el bonito que llega a las lonjas está prácticamente ausente de histamina. Después, dependerá de cómo se ha mantenido la cadena de frío durante la comercialización.

En resumen, el bonito del norte es un pescado muy rico en proteínas de alta calidad, con un aporte graso no muy elevado, pero a la vez alto en ácidos grasos omega 3, un excelente aporte de vitaminas y minerales. Todas estas características ligadas con su exquisito sabor, su garantía sanitaria y precio moderado, lo convierte en un excelente pescado que vale la pena disfrutar en cualquiera de sus múltiples presentaciones, como hizo el bueno de Carlos Guardado que tuvo el privilegio de degustarlo durante aquel verano de 25 formas diferentes.



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

NOMEOLVIDES CHARDONNAY 25 (D.O. NAVARRA)

Finca la Cantera es una bodega situada en Murchante. Un suelo de aluvión y tierra caliza. De drenaje rápido y fresco en el fondo, característica excepcional para la viticultura. Y tenemos que hablar también del Cierzo, ese viento frío y seco del noroeste que cuando sopla hace sanas las uvas y frescas las noches. Son 14 hectáreas las que rodean la bodega, se encuentran emplazadas en el valle del Ebro, en el corazón de una gran terraza conocida como el "Monte de las viñas". Trabajan la viña con pasión y respeto al terruño. Mediante suaves laboreos, intensa labor manual y sin más riego que el natural de la lluvia. Lo que hacen es buscar vinos que reflejen lo mejor de su variedad y añada.

En este vino blanco joven 100% Chardonnay, cultivado en viñedos propios la vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con fermentación controlada a baja temperatura para preservar la expresión varietal y mantener la frescura aromática. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz destacan los aromas de fruta blanca, cítricos y flores. En boca es fresco, ligero y equilibrado, con final limpio y persistente.

Vino blanco que refleja de manera directa el carácter del Chardonnay en Navarra.



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

La receta de... AINARA LÓPEZ

ANCHOAS AINARALO STYLE

Hace poco me encontraba en un evento gastronómico, voy a una variedad de ellos, la mayoría en entorno al buen comer, a los productos de temporada o nuevas técnicas. He de decir que siempre asisto a ellos con la esperanza de sacar algo de valor mucho mas allá de comer una buena croqueta.

En este caso tuve una conversación con dos personas muy interesantes, de las que me guardo la identidad, sobre el futuro de la cocina de nuestras casas. De esa deriva de lineales de supermercados cada vez mas llenos de comida precocinada, cocinada o para vagos y gente con pocas inquietudes alimentarias, De dejarse llevar por "señores" que intentan convencerte que dónde hoy hay una cocina como centro neurálgico, nostálgico y amoroso de la casa podría haber una salón mas grande o una sala de juegos, incluso un trastero si hiciera falta.

Lo dice un señor que cree manejar nuestras despensas y nuestra manera de alimentarnos. Y digo cree porque todavía sigo siendo una romántica que cree firmemente en la identidad, la resistencia y la personalidad como referente de una manera de vivir, de sentir y de transitar por este mundo de locos. No creo en la desidia, la dejadez y mucho menos el conformismo. No creo en las excusas y ahí es donde la conversación tornó a eso que llamo yo "intentar salvar el mundo" aunque sepas que eso es completamente imposible.

"La gente joven ya no compra pescado, de hecho están quitando pescaderías de ciertos supermercados y poniendo el pescado ya limpio en bonitas bandejas de polispán para ver si así funciona".

Y yo me pregunto: ¿funciona el qué?. Estamos maleducando a una sociedad cada vez mas individualista, tanto que ya no nos da por ir a una pescadería y dejarnos llevar por las profesionales que hay en ella, dejarnos aconsejar, ni tan siquiera somos capaces de retornos llevándonos un pescado que quizás nunca hayamos cocinado pero que seamos capaces de que nadie te quite la ilusión. La felicidad está ahí, en ir al mercado, hablar con la pescatera, comprarte unas anchoas, que te den una receta, ir a tu casa y gozarla muy fuerte. Porque realmente no te das cuenta que te quieren quitar eso, que te quieren suprimir de tu hipotálamo algo que es nuestro, el poder de la decisión, del aprendizaje y de la confianza. Te lo quieren quitar y la resiliencia es ir a la pescadería y aprender, es ir al supermercado y pasar de largo de ese lineal que te recuerda lo vago que eres o lo poco que piensas en ti, en cuidarte, en quererte y en disfrutar de uno de los mayores placeres de la vida.

INGREDIENTES: Anchoas frescas sin espina; 2 dientes ajo; Perejil fresco; Guindilla cayena; Harina; Huevo; Aceite de oliva.

ELABORACIÓN: 1. Quitales la espina a las anchoas y ponles su punto de sal. 2. Bate el huevo y añádele el ajo rallado, el perejil picado y el punto de cayena molida Prepara también la harina. 3. Pasa las anchoas por la harina, sacude para quitarle el exceso y pásalas por el huevo. 4. Fre las anchoas en abundante aceite de oliva caliente. 5. Disfrútalas y flipa de que con tan poco puedas disfrutar tanto.



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



Calidad en
tus creaciones



Alusaldú.

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

EN VERANO, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



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

**DÉJATE SEDUCIR POR
LA HUERTA NAVARRA**



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

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

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**
ENVÍOS A TODO EL PAÍS



CASA MIMA

Calle Arenal, 76 - MIRANDA DE EBRO

Tf: 947 04 40 97

www.mimamiranda.es

CASA MIMA: LA CASA DE RUBÉN Y ROCÍO

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa

“**M**ima” es la manera en que se llama en Cuba a la abuela, un nombre corto y sonoro que tal y como suena denota mimo, cariño... No es por capricho o por exotismo que **Rocío Oñez** y **Rubén Osorio** decidieran poner este nombre a su aventura común, su restaurante, su casa... Resulta que Rubén tiene sangre cubana, la de su madre, M^a Cristina y la de su “Mima”, Gladys. Y aunque nació en Nueva York, ya que Cristina bailaba allí en el Ballet Nacional de Cuba, Rubén se considera mirandés de pura cepa ya que su padre es de la villa burgalesa y además lo trajeron aquí con pocos meses de vida.

En cualquier caso, de semejante cóctel solo podía surgir una mente inquieta que es la que hizo que Rubén se interesara por la gastronomía desde su más tierna infancia y optara por cursar estudios de cocina en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada.

Rocío, por su parte, es de Miranda de toda la vida y el destino le llevó a trabajar en la hostelería hasta coincidir con Rubén, y ya se sabe aquello de que el roce hace el cariño... Ambos coincidieron en el Restaurante Vía Norte donde, a la vista de sus inquietudes culinarias, dejaron a Rubén presentarse al concurso del **Cocinero del Año** donde quedó finalista en 2016 y tercero en la final de 2018.

En vista de ese éxito, en 2016 ambos montaron, con la ayuda de sus jefes, **Ergo**, un restaurante gastronómico en el que Rubén desarrolló su lado más creativo. Pero por lo que sea y a pesar de ser un restaurante fantástico (y escribo con conocimiento de causa) el proyecto no cuajó y ya, por su cuenta, optaron por abrir **Mima** en una onda más tradicional, con la mala suerte de hacerlo justo mes y medio antes de la llegada de la pandemia. Como en el Juego de la Oca, vuelta a la casilla de salida y desde mayo del 2023 ambos ofician en el actual **Casa Mima**, en el convencimiento, de momento acertado, de que “a la tercera va la vencida”.

En Casa Mima Rubén y Rocío despliegan su vis más hogareña, más casera, más cercana. La comida es aparentemente sencilla, las raciones generosas y las aventuras las mínimas. Eso sí, **todas las salsas, fondos, elaboraciones... se realizan al 100% en su cocina**, desde la bechamel de las croquetas hasta las salsas de la **casquería**, una de las especialidades indiscutibles de este restaurante cálido, acogedor y luminoso en el que encontraremos una amplia variedad culinaria y, aunque suene a tópico gastado, una excelente relación calidad-precio.

Casa Mima es sabor y carácter, como nos dejaron claro en nuestra última incursión arrancando con una ensalada de tomate de la huerta de Javi, el padre de Rocío, decorado tan solo con un poco de melocotón y albahaca, siguiendo con unas croquetas finas, sutiles y sabrosas como pocas y redondeando los entrantes con un untuoso carpaccio en el que el foie se derrite con el solomillo creando un plato succulento y adictivo. En principales nuestros anfitriones no se quedaron cortos sirviéndonos unos langostinos encocados que nos sedujeron por su tamaño, su sabor a mar y su justo y acertado toque picante, un bacalao perfectamente horneado sobre un guiso de morro pecaminoso, y unas mollejas de vacuno dignas de aplauso.

Una torrija merecedora en su día del premio a la Segunda Mejor Torrija de España y un arroz con leche en consonancia con todo lo anterior terminaron de componer una comida inolvidable que nos hace salivar solo de recordarla y al pensar en la próxima visita a este restaurante que esperamos, deseamos, que sea lo antes posible.

Casa Mima, como buena casa de comidas que es, ofrece la posibilidad de disfrutar de su oferta en diferentes fórmulas como su excelente **Menú del día** a 18,50, su **Menú express** (Plato, pan, postre y bebida) a 13,50, su **Plato “Mima”** a 11,50, su tentador **“Menú Casquero”** a 33 euros... y si optamos por la carta raro será que pasemos de los 40-50 euros... Sencillamente imprescindible !!



1.- Ensalada de tomate de la huerta, melocotón y albahaca fresca



2.- Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche fresca



3.- Carpaccio de solomillo al foie con champiñón y emulsión de tomate



4.- Langostinos encocados con lima, café y piparras



5.- Bacalao asado, pil-pil de pimienta y morro guisado



6.- Mollejas de vacuno guisadas con hongos



7.- Torrija con crema ligera
(Segunda mejor torrija de España)



8.- Arroz con leche

ALL I OLI
(MARTUTENE)

MENÚ CATALÁN

Texto y fotografías:
Josema Azpeitia

César y Arantxa ofrecen un menú sabroso y económico que bebe de la tradición catalana de montaña.



ALL i OLI

Okendotegi, 2 (Martutene) - DONOSTIA

Precio del menú: 19,50 € (Menú de verano: 25 €)

El restaurante catalán All i Oli del barrio de Martutene se ha ganado, con el paso de los años, el ser considerado una institución en una plaza tan complicada como es Donostia. Dirigido por el aranés **César Barrera** y su mujer, la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, este acogedor restaurante es principalmente conocido (y muy apreciado) por las **calçotadas** que ofrece en la época invernal, aproximadamente entre diciembre y abril, y ya hay un público fijo que celebra, entre amigos, en pareja, en familia... su "calçotada" anual.

Sin embargo, All i Oli está abierto todo el año, y no todo el mundo conoce su atractiva carta, **una muestra fiel y muy cuidada de la cocina catalana de montaña**, mucho más desconocida entre nosotros que la marinera. Así, a lo largo del año encontraremos aquí especialidades como Arroces de montaña, Parrilladas de carne y de verdura, Rossejat de fideos, Escalivada, Esqueixada, Crema catalana... todo impecablemente ejecutado y a un precio muy razonable.

Y, cómo no, All i Oli ofrece igualmente un atractivo **menú del día** a 19,50 euros. A principios de julio tuvimos el placer de visitarlo y degustamos un excelente arroz de costilla, un mixto de butifarras a la brasa en su punto y una crema catalana, como siempre, terminada en la brasa del local, lo que le dota de un punto de exquisitez asombroso. En dicho menú también había otras opciones como Tosta de queso fresco, Garbanzos con ali-oli, patatas al caliu, pollo a la brasa...

Eso sí, en agosto, para simplificar el trabajo, All i Oli ofrecerá un menú algo más especial, "**Menú l'Estiu**" ("Menú de verano"), en ca-

talá), que por 25 euros contará con una oferta fija: Un primero a elegir entre Paté de campaña o Escalivada de bonito, una opípara ración de Rossejat con longaniza y postre casero a elegir. El precio incluye una tosta de pan con tomate, y una cerveza o copa de vino.

Sin duda, una atractiva y económica opción para escapar del verano donostiarra... sin salir de la ciudad... Bon profit !!



Piccola 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

ALONDEGIA
(TOLOSA)

TXIPIS EN PAN DE CRISTAL

Texto y fotografías:
Josema Azpétia

Este moderno espacio situado en pleno centro de Tolosa ofrece una atractiva carta de picoteo.



El Bar Alondégia, situado en pleno centro de Tolosa, vive uno de los mejores momentos desde su puesta en marcha, debido a la buena mano y las mejores ideas de su actual responsable, el cocinero beasaindarra asentado desde 1994 en Tolosa **Andoni Riaño**, un veterano "salsero" que ha revolucionado este espacio.

En lo que nos compete en esta sección, debemos comentar que Andoni ha creado **una muy atractiva carta de bokatas muy personales** en la que encontramos sugerencias como Euskaltxerri con queso Emmental, sofrito de pimientos y patatas, Mixto Alondégia en pan de cristal, Panceta, queso cheddar y pimiento verde, Alondégia (albóndigas en salsa de cebolla y patatas)...

En una reciente visita, nos decantamos por otra de las opciones, **Txipis en pan de cristal**, y decidimos, por unanimidad, incluirlo en esta sección, ya que el bokata de Andoni encantará a los amantes de los clásicos bokatas de calamares de toda la vida, ya que va un paso más allá llenándolo, literalmente, a tope de calamares, añadiendo una suave salsita que hace aún más agradable el degustarlos, y lo envuelve todo en un pan de cristal ligero y crujiente que hace que el conjunto resulte una auténtica gozada.

En cualquier caso, el propio Andoni nos confiesa que su favorito es el "**Mexicano**" (Ropa vieja de Angus casera, guacamole casero y picatito). "Igual es tan intenso que un bokata a algunos se les hace mucho, pero es ideal para compartir", añade.



BAR ALONDEGIA
San Joan Plaza, 2 - TOLOSA
Tf: 695 30 44 41 - Precio: 9,50 €

Y ya que conocemos bien a Andoni, le pedimos que nos recomiende algunas referencias de su carta. El chef ni lo duda: "Lo que más gusta es la costilla a baja temperatura, y la gente alucina también con el rodaballo salvaje de ración, que lo hacemos al horno con su refrito y tiene un éxito rotundo. Y también están muy buenos los gambones flambeados y las croquetas caseras". Andoni, además, ofrece **pintxo-pote** todos los viernes, y el último viernes de mes lo dedica a un país, siendo México el elegido para el 31 de julio.

Alondégia, sin duda, puede ser una alternativa perfecta para las noches de agosto, ya que permanecerá abierto todo el mes, con la excepción de la Semana Grande donostiarra, que aprovechará para descansar 7 días. Por lo demás, este bar-restaurant abre todos los días y ofrece cenas de jueves a domingo.

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

BAR ARTOLA
(AMARA ZAHARRA)

DONOSTIARRA

Texto y fotografías:
Josema Azpeitia

Jose Mari y Ainhoa se dejan, literalmente, la piel en su pequeño y coqueto bar de Amara Zaharra



BAR ARTOLA

Fuente de la Salud, 1 - DONOSTIA

Tf: 943 46 08 15 - Pintxos: 2,50/3,00 €

El pintxo “Donostiarra”, que hoy nos ocupa en esta sección, ha sido elegido este mes porque precisamente ha sido este bocado el que ha premiado la **Asociación Jakitea** en sus Premios Anuales (Ver página 49) como Mejor Pintxo Tradicional de 2026, pero como bien dijo el presentador y showman **Joxe Felipe Auzmendi**, encargado de dirigir la gala, “Hemos elegido el pintxo “Donostiarra” como ejemplo del pintxo tradicional de este maravilloso bar de Amara Zaharra, pero podían haberlo sido otros muchos de su barra como la Carrillera de merluza, la bola de carne casera, la gamba gabardina...” para añadir, acto seguido: “Todo es tradicional, casero y rico en este bar dirigido por **Jose Mari**, que lleva más de 50 años en la hostelería y su compañera **Ainhoa** que le acompaña desde hace más de una década”.

La verdad es que sería difícil describir tan bien y con tan pocas palabras este encantador bar que a pesar de estar situado en una céntrica plaza como es la de Easo, guarda ese ambiente de los bares de barrio que encontramos en la periferia de Donostia, **esos bares tradicionales, familiares, en los que la barra sigue guardando la apariencia de aquellos bares de pintxos que tan buen nombre dieron a Donostia a finales del siglo XX y principios del XXI**. En la barra del Artola, en concreto, no encontramos un hueco vacío, pues todos

los espacios posibles están ocupados por las maravillas que continuamente va sacando Ainhoa de la cocina: Brochetas de champi que “deconstruyen” antes de servirlos, calentitas, al cliente, torreznos recién fritos y perfectamente suflados, exquisitas antxoxas rellenas de piquillo, tortillas, vieiras rellenas, croquetas, pintxos de txangurro, salmón y otras delicias... y, por supuesto, el “donostiarra”, ese pintxo que cada bar prepara a su manera y que Ainhoa elabora colocando sobre una hermosa rebanada de pan su “mezcla personal” de bonito del norte, mahonesa y demás ingredientes, coronándolo todo con una guindilla de Ibarra encurtida y una buena antxoa en sala-zón... un bocado perfecto, lo tomemos cuando lo tomemos y lo acompañemos con lo que lo acompañemos.



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

... y mucho 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

ASADOR ERRETEGIA KATTALIN



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

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

943 88 92 52



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Mandubiko Benta..... 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Olano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 691 34 43 18

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta..... 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ATAUN

Urbitate..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Beginistain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... 943 18 76 55

LAZKAO

Hotel Lazkao* ..: 688 64 35 72

OLABERRIA

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

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

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

Imaz**..... 691 34 43 18

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

Petit Goierri**.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate.... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe .. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi..... 656 72 12 65

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

BEASAIN

Kamiñone..... 608 92 11 94

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa .. 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

ETXEBIZITZA TURISTIKOAK

ORDIZIA

Goierri-goxo 607 23 79 23

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
— GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA —

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** Parque Natural Aizkorri-Aratz.
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** GR-283: ruta del queso Idiazabal.
- **EH Trailguneak: trail eremu berria.** EH Trailguneak: nuevo dominio para el trail.
- **Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak.** Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

ATAUN

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

BEASAIN

- **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL

- **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA

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

ORMAIZTEGI

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

SEGURA

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

ZEGAMA

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

ZERAIN

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

**5 ESTRELLAS
(BASAURI)**

LA TORTILLA MÁS BRAVA

**Texto y fotografías:
Josema Azpeitia**

Egoitz López elabora todos los días en Basauri esta tortilla que le ha valido el pase al Campeonato de España



5 ESTRELLAS

Lehendakari Agirre, 91- BASAURI

Tf: 944 49 10 57 - Pintxos: 2,70/2,90 €

Tortillas enteras: 22/24 €

El curriculum de **Egoitz López**, responsable del Bar 5 Estrellas de Basauri es, sencillamente, impresionante: Ganador de la modalidad "Tortilla con bacalao" en Bizkaia dentro del I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas de 2024, 3º de Bizkaia en Tortilla Tradicional, 1º de Bizkaia en Tortilla "Con" y 3º de Euskadi en Tortilla Tradicional en el Campeonato de Euskadi de 2025, 3º de Euskadi en Tortilla "Con" en 2026... Seleccionado dos veces (2024 y 2025) para el Campeonato de España al que volverá en 2026... Egoitz López es un jovencísimo chef apasionado de la cocina tradicional que cogió hace 13 años el mando del bar inaugurado por sus padres hace casi medio siglo y lo ha convertido en un templo de la tortilla de patatas.

Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar hasta **6 tipos de tortillas de patatas**: normal, normal con cebolla, con bacalao, con chorizo... también elabora una con lacón y queso de tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito al mediodía entre los alumnos de los cercanos centros escolares "**la brava**", tortilla de patatas con bacon crujiente y salsa brava, tortilla que le ha hecho quedar tercero en el último campeonato de Euskadi y con la que acudirá al campeonato estatal este mes de octubre.

Las tortillas de Egoitz están cargadas de huevo bien

emulsionado que corre por el plato como la lava de un volcán, pausada y firmemente. La fritura de la patata es llevada al límite consiguiendo una maravillosa textura crujiente que invita a volver y repetir. Un bar con un gran futuro estratégicamente situado en la entrada del municipio.

Ah, y no todo es tortilla. En 5 Estrellas podemos, igualmente, degustar **pintxos y raciones** como las Bolas de carne y las croquetas caseras, la Bola de pescado, el Pan Bao con pollo al curry... y una Tosta con lacón y queso Tetilla que delata, como hemos dicho, que hay algo de gallego en los genes de este crack de los fogones y la hostelería.

DesyVegas

Paseo Colón 10 (Gros) • DONOSTIA





BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75



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

ANTXETA

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

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL. 943 54 43 12



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

ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13
TEL. 669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegui 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'álante". Se atrevió en su día a elaborar platos de casquería en una villa en la que ese tipo de productos en barra brillaba por su ausencia y hoy es una referencia por sus callos, sus morros, su oreja de cerdo... Igualmente, tras 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, desconocidos bocadillos y platos tradicionales** como Meji-lones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, 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€ Cierre: Domingo.**

BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN
QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ASTIGARRAGA

KALE NAGUSIA, 36
620 96 53 73
@bukoitaberna



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



RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN

HONDARRIBIA

SAN PEDRO
KALEA, 10
TEL. 660 06 1666
www.restauranteraafael.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 Bidasoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios. 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



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

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

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



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - CANTABRIA

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. Repetirán. **Cierra**: Lunes

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.

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 donostiara es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra**.

BURDO

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS

LIENCRES

8ª SALAS, 6
TEL. 942 57 48 14
@burdorestobarliencres



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.



LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

BILBAO

FDEZ DEL CAMPO, 35
TEL. 946 073 109

<https://zarate.restaurant/taberna/>



En Bilbao la tortilla luce una estrella Michelin, concretamente la que luce **Sergio Ortiz de Zarate** desde 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**.

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**.

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.

TXIKITO

GRAN VARIEDAD DE TORTILLAS
Y PICOTEO DE CALIDAD

VITORIA-GASTEIZ

SENDA VALENTÍN FORONDA, 24
TEL. 945 09 34 90
[@txikitobar](#)



En la zona de **Lakua**, justo detrás del Gobierno Vasco, encontramos a **Christian Echegoyen**, uruguayo de raíces vascas que lleva ya 18 años entre nosotros y que, tras participar varios años en el **Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas** desde el bar Cube Artium, ha decidido dar un giro a su carrera y se ha hecho recientemente con este pequeño bar en el que ofrece, desde primera hora de la mañana, cerca de **10 tipos de tortillas diferentes**: De patata con Brie y trufa, de Parmesano y jamón, de Calabacín y setas, de Bonito y mahonesa... y, cómo no, normal que Christian sirva, si queremos, con potente alegría riojana. Además de esto, en Txikito encontraremos **muy buen Ibérico** y otras opciones como **pintxos variados, pulpo a la gallega, ensalada de tomate fresco, piparras fritas al momento, buen café...** un lugar para el disfrute y el relax.



LAS MEJORES **TORTILLAS DE PATATAS** - GALICIA - VALLADOLID

MUELLE 33

EL CHEF ALBERTO GARCÍA PONTE VUELVE A SUS ORIGENES

SADA

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

MESÓN CAFÉ DE SEGUNDO

UNA DE LAS MÁS PREMIADAS
TORTILLAS DE BETANZOS

BETANZOS

AV JESÚS G° NAVEIRA, 6
TEL. 881 29 47 45
@mesoncafedesegundo



Iván Quintáns y Sheila Delgado, ganadores del campeonato de la **Mejor Tortilla de Betanzos en 2024, segundos en 2025 y seleccionados para el II Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia en 2026**, han convertido a la tortilla de patatas, que se sirve tanto en pincho como en entero, en enseña de su amplio y luminoso local situado en pleno centro de Betanzos e inaugurado este mismo año, aunque hace casi 10 que se hicieron cargo del Café de Segundo original. Por lo demás, aparte de su aclamada tortilla, Iván y Sheila ofrecen un excelente **menú del día casero** por 14 euros y **una cocina tradicional impecable** con platos como Callos a la gallega, Raxo, Almejas, Tablas de quesos y embutidos, Pollo al horno... Los días 1 y 16 de cada mes, además, cuentan con la presencia de las pulpeiras **Gemma y Ainhoa Neira** y su Pulpo a feira.

TIGO Y MIGO

TORTILLA Y PICOTEO EN UN
AMBIENTE CÁLIDO Y JOVIAL

VALLADOLID

CONDE DE RIBADEO, 14
TEL. 655 63 58 30



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

LA SIDRERÍA ZABALA FUE EL ESCENARIO DE LA ENTREGA DE LOS PREMIOS DEL 2026

JAKITEA PREMIÓ LA MEJOR TRADICIÓN

Josema Azpeitia. Argazkiak: Ritxar Tolosa

El pasado 21 de julio, tuvo lugar la fiesta anual de Jakitea, incluyendo la entrega de los Premios Jakitea 2026, con los que esta asociación reconoce a los protagonistas de la gastronomía tradicional y popular de Gipuzkoa.

Al igual que viene haciéndose los últimos años, la fiesta se celebró en la **Sidrería R. Zabala** de Aduna, en un emotivo acto guiado por el productor, presentador y showman beasaindarra Joxe Felipe Auzmendi, que fue glosando uno a uno a los galardonados de esta edición.

En total, fueron entregados los siguientes 10 premios:

1.- Premio al Restaurante de Jakitea: Bordatxo Taberna (Usurbil). Este premio es elegido anualmente por votación realizada entre los miembros de la Asociación Jakitea, y este año los cocineros del grupo han decidido otorgarlo al bar dirigido por Paulino Ibargoyen.

2.- Premio al Productor local: Balerdipeko Erleak (Beaio) Mattin Jauregi e Ignacio Arin.

3.- Premio al mejor Pintxo Tradicional: "Donostiarrá" (Bar Artola, Amara Zaharra)

4.- Premio al mejor Plato Tradicional: "Ttoro", de Michel y Céline Niquet (Rest. Chez Mattin, Ziburu, Lapurdi).

5.- Premio al uso, presencia y potenciación del euskera: Biko Taberna Jatetxea (Tolosa). -Foto central-

6.- Premio a la trayectoria: Fue entregado a tres cocineras para poner en valor el papel de la mujer como transmisora de la tradición:

- Amaia Ortuzar (Ganbara Jatetxea, Donostia)
- Pili Bereziartua (Irubide Jatetxea, Hernani)
- Begoña y Belén Plazaola (Arrate Jatetxea, Leintz-Gatzaga) -Foto superior-

7.- Premio a la apuesta por el Km. 0 o Label: Casa Garras (Karrantza, Enkarterriak, Bizkaia).

8.- Premio a la integración en nuestra cocina: Juan Carlos Beltrán (Xixario Erretegia, Orio).

9.- Premio Mikel Corcuera al Periodismo Gastronómico: Pepe Barrena.

10.- Premio Juan Manuel Garmendia al Restaurante de mayor calidad y mejor producto: Urkiola Erretegia (Beasain). -Foto inferior-

En el ejemplar de agosto, Ondoan.com ofrecerá un amplio reportaje con profusión de fotografías de este evento, la entrega de premios y el ambiente reinante.





PREMIOS MATERIA PRIMA Y TOP TRADITION: EL RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

A lo largo de los meses de mayo y junio Gasteiz ha sido testigo de dos galas de premios que llevan camino de convertirse, si no lo son ya, en toda una referencia de calidad dentro del mundo de la Gastronomía y el producto local. Los **Premios Materia Prima**, que han alcanzado ya su IV edición, premian a los pequeños productores que optan por dedicarse en cuerpo y alma a su labor mientras que los **Premios Top Tradition** hacen lo propio con los restaurantes que han dedicado su vida a la tradición llevándola a unas cotas de calidad que rivalizan con la mal llamada "Alta Cocina".

Primamente, el 28 de mayo, tuvo lugar la gala de entrega de los **Premios Materia Prima**, organizados, como siempre, por el Restaurante **Don Producto y Tú**, y que reconocen a los mejores productores y productos artesanos de la Comunidad Autónoma Vasca. Este año, los premios fueron concedidos a los siguientes afortunados:

- Queso azul de **Quesería Soloitz**, de Respaldiza (Araba).
- Panceta curada de **Lombera** de Karrantza (Bizkaia).
- Chocolate negro con leche de oveja ahumada de **Rafa Gorrotxategi**, de Tolosa.
- "Orange Wine" Píeles 18 de **Basilio Izquierdo**, viticultor de Rioja Alavesa.

Todo ello tuvo lugar dentro de una gala, como siempre, impecablemente

presentada por **Aitor Buendía**, colaborador de Ondojan, com, que se desenvuelve a las mil maravillas entre el glamour y los discursos institucionales y, por supuesto, destacó una vez más la impecable organización por parte de **Javier Sáenz**, propietario del restaurante y alma mater de esta fiesta del producto.

Posteriormente, el 25 de junio, tuvo lugar la entrega de los **Premios Top Tradition** impulsados, al igual que los anteriores, por el agitador gastronómico **Pepe Barrena** y el empresario hostelero **Javier Sáenz**, del Restaurante Don Producto y Tú. El acto tuvo lugar en el imponente **Museo de Bellas Artes de Álava**, en cuyo salón de actos y en olor de multitudes fueron reconocidos los restaurantes **Arte de Cocina** (Málaga), **Nou Manolin** (Alicante), **Ca l'Isidre** (Barcelona), **Doña Filo** (Colmenar del



Arroyo, Madrid), **La Hermandad de Pescadores** (Hondarribia) e **Hispania** (Londres).

En el mismo acto, **Hilario Arbelaitz**, del añorado restaurante **Zuberoa** de Oiartzun, fue reconocido con el premio “**Clásico y Eterno**”, debido a su trayectoria vital y profesional.

Tras la entrega de los premios tuvo lugar en las dependencias del museo y en sus jardines un impecable cóctel y una igualmente soberbia cena, oficiados por la empresa **Maher Catering**, completando una noche con un peso gastronómico y culinario impresionante.

FOTOGRAFÍAS: *Página anterior:* Javier Sáenz, promotor de los premios y propietario del restaurante Don Producto y Tú, posa con los ganadores de los Premios Materia Prima de esta última edición. *Arriba:* Hilario Arbelaitz, galardonado con el premio “Clásico y Eterno”, posa junto a los responsables de los restaurantes reconocidos en la II Edición de los Premios Top Tradition. *Abajo:* Javier Sáenz y Pepe Barrena, creadores e ideólogos de los premios, y el momento en el que Hilario Arbelaitz recoge su premio de la mano de Ramiro González, Diputado General de Álava.





FOTOGRAFÍAS PÁGINA IZQUIERDA:

Arriba: Un momento del cóctel que se ofició tras la entrega de los Premios Top Tradition en las instalaciones del Museo de Bellas Artes de Álava.

Abajo: Algunos de los premiados en la IV Edición de los Premios Materia Prima: De izquierda a derecha, los responsables de Quesería Soloitz, de Respaldiza, el viticultor Basilio Izquierdo y el chocolatero Rafa Gorrotxategi.



FOTOGRAFÍAS PÁGINA DERECHA:

Arriba: Los participantes en la organización de los Premios Top Tradition tuvimos la suerte de participar en una visita y posterior comida en la Bodega El Puntido. **En el centro:** Los Premios Materia Prima esperan a ser entregados a los ganadores de la IV Edición. Junto a ellos, algunos asistentes en el Photocall del acto.

Abajo: algunos de los ganadores de los premios Top Tradition 2026: La Hermandad de Pescadores, Arte de Cocina y Ca l'Isidre.



HOTEL RESTAURANTE NAFARROLA (Bermeo)

COCINAR (Y COMERSE) BERMEO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A principios de julio fuimos invitados a descubrir “Rola”, el restaurante del **Hotel Nafarrola** de Bermeo, un precioso hotel rural de lujo situado en plena reserva de Urdaibai, a 4 kilómetros del centro de la preciosa villa costera, en la cima de unas colinas perdidas, en un bucólico entorno de montaña del que, a pesar de su condición apartada y lejana, se disfruta de unas vistas maravillosas al pueblo y al mar Cantábrico.

Oriundos de otro caserío de la localidad, los hermanos **Gaizka** y **Josu Goikoetxea** se enamoraron de este imponente baserri y no dudaron en hacerse con él a pesar de su solitario emplazamiento y el estado de abandono en el que éste se encontraba. Invirtiendo la experiencia hostelera que habían adquirido tras gestionar los años anteriores dos bares de concesión municipal en Gamiz y Arrieta, los conocimientos autodidactas de cocina de Gaizka y la sabiduría empresarial de Josu y, por supuesto, una cantidad incalculable e irrecuperable de horas de trabajo no remunerado, estos dos hermanos lúcidos y tenaces han convertido lo que era un inmueble abandonado y olvidado en un sugerente destino gastronómico y viajero del que todavía apenas se ha escrito la primera página.

Llegamos a Nafarrola 15 minutos más tarde de la cita concertada ya que el GPS nos llevó directos a una valla para el ganado tras haber recorrido, ya sin muchas esperanzas, unos 200 metros de pista forestal. Obviamente, tuvimos que recular y seguir otra alternativa propuesta por el navegador para llegar a nuestro destino. Primera nota mental: recomendar a nuestros lectores que el establecimiento les envíe las instrucciones para acceder al mismo.

Solventado ese pequeño percance, todo fue como la seda durante el resto de la visita. La recepción corrió a cargo de Josu, que ejerce de anfitrión con una soltura natural y una amabilidad y elegancia libres de toda impostura y artificiosidad. Es decir, que uno se siente inmediatamente cómodo y bienvenido. El pasar a un luminoso comedor de sobria elegancia dotado de relajantes vistas al valle y al mar hace que esa sensación inicial se

acrecente y uno se prepare para lo que debería ser un disfrute total. En otras latitudes tal vez se consideraría que la belleza del continente puede justificar que el contenido del plato no esté a la altura, pero estamos donde estamos y en esta tierra, cuna de jugadores, si empezamos con un envido en la sala, lo lógico es que a éste le siga un órdago en la mesa.

Los Goikoetxea lo consiguen, y con creces. Empezando por la carta de vinos, con **más de 300 referencias** de los precios más variopintos dando una visibilidad y una importancia primordial a los vinos de Euskal Herria en general y Bizkaia en particular, y siguiendo por el menú, en el que Gaizka despliega toda la sapiencia adquirida en muchos años de oficio, intuición y sensibilidad nata a las que hay que añadir, eso sí, una breve estancia en **Zuberoa** y un curso de perfeccionamiento en técnicas culinarias de mano del **Basque Culinary Center** que también han aportado lo suyo.



1.- Un precioso comedor con vistas a Urdaibai



2.- Tartaleta de txangurro y gambas, mayonesa de coral de bogavante y caviar 000

HOTEL RESTAURANTE NAFARROLA

Barrio Artike, 45 - BERMEO (BIZKAIA)

Tf: 613 00 68 27

www.hotelnafarrola.com

La fórmula elegida por los Goikoetxea es un **menú degustación de 15 pases** que nos hacen sentir íntimamente unidos con el paisaje que nos rodea. **Todos los platos tienen algo de Bermeo, del Cantábrico o de Urdaibai**, desde el goloso *"Ongi Etorri"* a base de pan de Mungia y dos mantequillas (de miel y de limón) que nos indican desde el minuto 1 que esto va a ser una lluvia de sensaciones hasta el último postre, *"Posoillune"*, que nos cuenta la negra leyenda de un pozo oscuro cercano que todo lo traga y del que nadie conoce el fondo.

Entre ambos momentos, disfrutaremos de un viaje sensorial con paradas gloriosas como la antxoa de Bermeo, las "Sorpresas de tomate" realmente sorprendentes, el Cochinitillo rebozado (sí, rebozado), o las Cerezas maceradas, y otras paradas todavía más gloriosas como la Tartaleta de txangurro y gambas que no necesita del caviar para introducirnos de cabeza en el Golfo de

Bizkaia, el Bonito semicurado con fondo de agua de tomate y alcaparra que nos hace sentirnos en Japón utilizando única y exclusivamente ingredientes y productos del entorno, el Guisante de lágrima con brandada de bacalao y papada de la foto inferior que podría competir con muchas preparaciones de tres estrellas, la Merluza con colágeno cítrico y pil-pil de almejas de la que uno se comería un pozal o el Flan de foie con reducción de vino dulce que predispone de manera magistral para el dulce final.

No vamos a destripar más los platos y el menú porque lo mejor de Nafarrola es llegar y dejarse llevar disfrutando de las sensaciones, texturas y sorpresas que nos depara este viaje culinario de cercanía. Solo decir que el que se pierda la ocasión de disfrutar de esta experiencia en este momento en el que su precio es de 95 euros (bebida aparte), se está perdiendo una oportunidad a la que tal vez no le quede mucho tiempo. Ya saben... el que avisa...



3.- Guisante de lágrima sobre fondo yodado, brandada de bacalao y papada de cerdo Basatxerri glaseada



4.- Merluza de Bermeo con colágeno cítrico y pil-pil de almejas

TOMATE DE COSTA: EL TOMATE IDEAL PARA ESTE VERANO

Ya estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate.

Tomate de costa. Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seriedad en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria**, ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas, nuestras ensaladas gourmet, nuestras habitas repeladas pasteurizadas...** producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en www.kostaaroa.com y veréis de qué estamos hablando.



KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA

943 14 02 89 - 682 34 92 60 - www.kostaaroa.com

ALZOLA FUE PARTE DEL NACIMIENTO DEL “TURISMO CIENTÍFICO” EN 1929

Artículo basado, y en parte extractado, del artículo publicado en la web de **Alzola Basque Water** por la “Embajadora” de la casa, **Ana Escriche**. Os animamos a leer el artículo en su integridad en: <https://www.alzola.com/es/aqui-y-ahora/>

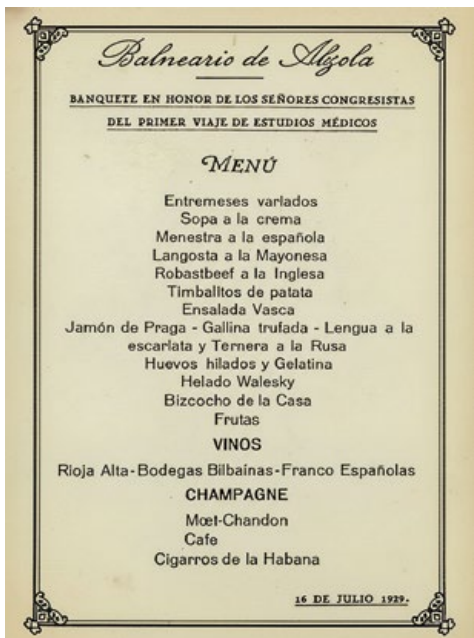
En los archivos de Aguas de Alzola siempre ha constado que, en 1929, se ofreció un banquete en el Balneario de Alzola en el Primer Viaje Colectivo de Estudios Médicos a las Estaciones Hidrominerales y Climáticas del Estado. La “embajadora” de la casa Alzola Basque Water, **Ana Escriche**, se ha documentado sobre dicho viaje para publicar un artículo sobre el mismo en la web de la empresa embotelladora de agua. Y al investigar sobre ello, ha descubierto, además, que dicho viaje supuso el nacimiento del «turismo científico» en el país, y que Alzola formó parte de ese hito, con lo que la dinámica empresa de Elgoibar se puede apuntar otra medallita en su curriculum, como parte activa en el primer encuentro de Turismo Científico de España.

El viaje, un auténtico lujo para las gentes de aquella época, tuvo lugar entre el 15 y el 25 de julio de 1929. Tuvo un coste de 250 pesetas por persona (1,5 euros, lo que era un pastón en aquellos tiempos, aunque incluía absolutamente todos los gastos), y partió de Miranda de Ebro. Los médicos que tomaron parte pasaron por las estaciones hidrotermales de Zestoa, Altzola y Ormaiztegui (Gipuzkoa); Urberuaga, la Muera y Molinar de Carranza (Bizkaia); Solares, Hoznayo, Liérganes, Puente Viesgo, Ontaneda, Alceda, Caldas de Besaya, La Hermita y Corconte (Santander); Sobrón y Zuazo (Araba); Cucho y Fuente Caliente (Burgos). Además, visitaron 5 centros sanitarios y varios lugares de interés turístico y cultural como el Museo Zuloaga, las Cuevas de Altamira, Bilbao, Santander, Santillana, Picos de Europa, Haro... y entre visita y visita se despacharon varios banquetes.

En la imagen inferior podemos ver, concretamente, el banquete que se ofreció a los voraces viajeros en el Balneario de Alzola: Entremeses, Sopa, Menestra, Rosbif, Timbales de patata, Ensalada “vasca”, Jamón, Gallina, Lengua, Ternera, Huevos, Helado, Bizcocho y Frutas, todo ello regado con vinos de Rioja y Champagne. Un banquete digno de un sultán, y eso que éste tan solo fue uno de los que se sirvió a la famélica comitiva. Cuánta agua de Alzola tuvieron que beber aquella noche para digerir semejante ágape !!

Alzola cumple este año de 2026 250 años de existencia y está llevando a cabo diferentes iniciativas para celebrar tan importante efemérides... Tal vez una buena idea sería volver a oficiar aquel pantagruélico banquete y ofrecerlo en sus dependencias servido por tres o cuatro significativos chefs del panorama culinario vasco... Desde **Ondojan.com** acudiríamos gustosamente a cubrir el evento... siempre que se nos permitiera realizar el “control de calidad” a los alimentos servidos, claro está.

Artículo completo en: <https://www.alzola.com/es/aqui-y-ahora/>





ESTE VERANO, DISFRUTA DE LA SIDRA, ESTE VERANO, DISFRUTA DE BEREZIARTUA

La sidra, al contrario de lo que piensa mucha gente, no es sólo una bebida de invierno para ser tomada en temporada desde las kupelas. Y tampoco es una bebida unida tan solo a la fiesta o a la parranda. **Hay muchos motivos que convierten a la sidra en una bebida ideal para ser consumida durante todo el año** y ahora, en pleno verano, todavía hay más motivos para disfrutar de la buena sidra, una de nuestras bebidas más naturales.

Para empezar, la sidra es una bebida ideal para los **momentos calurosos**. Su **frescura**, unida a su leve acidez así como su ligereza la hacen ideal para combatir los agobios del verano. Además, su baja graduación alcohólica hace que pueda disfrutarse de ella sin la precaución extrema que hay que tomar con otras bebidas de carácter más fuerte.

Por otra parte, la sidra es muy versátil lo que la hace ideal para **acompañar cualquier tipo de comida**. Tanto la carne como el pescado pueden ser acompañados de sidra, e incluso las ensaladas, a veces tan difíciles de maridar con otras bebidas, entran de maravilla acompañadas de un vaso de sidra. Por no hablar de **las muchas posibilidades que nos ofrece para cocinar**. En Bereziartua estamos recopilando una gran variedad de recetas elaboradas con sidra ideadas por diferentes cocineros y pronto os las haremos llegar en estas mismas páginas para que podáis descubrir





el lado más gourmet de nuestra bebida.

No olvidéis, además, que la sidra es una bebida que cuenta con **cinco beneficios reconocidos**:

- 1.- Ayuda a prevenir el cáncer.
- 2.- Es una bebida antioxidante y buena para la salud cardiovascular.
- 3.- Ayuda a hacer la digestión y reducir el colesterol.
- 4.- Es buena para prevenir la diabetes
- 5.- Reduce la tensión arterial

Todo ello, por supuesto, siempre que realicemos un **consumo responsable** de ella y no abusemos, ya que el abuso, sea de sidra o de cualquier otro producto, da al traste con los beneficios del mismo.

Por ello, este verano, te invitamos a que disfrutes de nuestras sidras. Que conozcas el carácter de **nuestra sidra de siempre**, la finura de nuestra sidra **D.O. Euskal Sagardoa**, la increíble acidez de nuestra **sidra ecológica**, la **sutilidad de nuestra Edición Ggourmet**, la chispa de nuestra **"Bere"**, una sidra juvenil y divertida... Y, ¿Por qué no? no dejes de probar **mosto de manzana**, ideal para los más peques o para quienes prefieran una bebida sin alcohol... y ya puestos, atrévete con nuestro **vinagre de manzana** que aportará a tus ensaladas y a tus platos de pescado un toque muy, pero que muy especial.

En Bereziartua sabemos de lo que hablamos y sabemos lo que hacemos. No en vano **llevamos más de 150 años** haciendo sidra como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos: en kupelas de madera, manteniendo todo su sabor y su carácter, utilizando la mejor materia pri-

ma e invirtiendo en el proceso toda la sabiduría adquirida de nuestros mayores, adaptándola a los tiempos y los gustos actuales. Este verano, disfruta de la sidra. Este verano... **disfruta de Bereziartua !!**



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



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. 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€ menú entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, 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.

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO
CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

IRIARTE



25 AÑOS DE UNA APUESTA LOCAL,
ELEGANTE Y DIFERENCIADA

BERROBI

JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78
www.iriartejatetxea.com
info@iriartejatetxea.com



Felix Belaunzaran sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0. El cochinitillo, criado en su propio caserío familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiara, Pichón de Bresse en dos cocciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 70-80€ **Menú de temporada:** 52€ **Menú Degustación:** 80€ **Cierra:** Lunes.

ZARTAGI



COMPROMISO CON LA
COCINA DE MERCADO

BALIARRAIN

PLAZA DE BALIARRAIN
943 78 87 10
www.zartagi.eus
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



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 fresquíssimos 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



NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE
LA MANO DE INIGO URKIOLA

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com



Desde febrero de 2022 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 junio de 2025, **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 Iriando**, 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 Veiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxopo, el Codillo... así como **postres caseros**. Atozte abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal. **Menú del día: 15,00€**

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y
LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **José 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 Mausibxa; Cochinillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 19,80€ (En terraza: 24,20€). Menú degustación: 48,40€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

URGAIN

RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE



DEBA
HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01
631 29 13 68
www.urgain.net



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO
Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

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



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

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
@elcilantrorestaurant



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

ZIRTA



COCINA TRADICIONAL VASCA DE AUTOR Y APASIONADA

LARRAUL

NUCLEO, 6
(Bajo el Ayuntamiento)
943 69 18 55



Iker Uranga, chef donostiarrá curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carne Ruscaldada o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, Lorena Arteaga, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente Menú degustación de autor basado en la tradición vasca (ver págs 4-7) a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades tan atractivas como Bacalao a la madera de roble, Rulo de costilla ahumada 10 horas, Puerros confitados con colas de cigala a la brasa... sin olvidar platos más sencillos y pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 18,00 € **Menú degustación:** 60€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados (conviene reservar).

AMETSA TRINKETEA

EL NUEVO DESTINO DE MAIDER CARCELLER

IRURA

ZILAR KALEA, 1
TEL. 943 69 24 45
trinketeametsa@gmail.com



Tras una larga temporada al cargo de Toki Alai, el ostatu de Arama, la cocinera tolosarra **Maider Carceller** se ha hecho cargo de Ametsa, el bar-restaurant del Trinkete de Irura, el único frontón de estas características que permanece activo en Gipuzkoa. En Ametsa, en un lugar muy bien situado al borde de la Autovía A1 y con buen aparcamiento, Maider ofrece un **cuidado menú del día** elaborado, como siempre en su línea, de manera casera **con productos de temporada y de cercanía** y **prestando una especial atención a las opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de verduras, carnes y pescados**. También, como en su anterior restaurante, **se cuida especialmente todo lo referente a alergias e intolerancias**. La carta se completa con opciones de lo más diverso como **Bocadillos, Hamburguesas** (muy especiales, con salsas caseras), **Ensaladas, Pintxos variados, Postres, Desayunos completos y Raciones** como las Alcachofas salteadas con jamón o las Alcachofas veganas (con tofu y champiñones), los Espárragos a la plancha con yema de Euskaber, los Huevos rotos, los Txipis a la plancha con cebolla caramelizada... Todos los apartados (bocatas, hamburguesas, ensaladas...) cuentan con opciones veganas. **Menú del día:** 15,50 (16,50 con café) **Carta:** 20-30. **Cierra:** Martes.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e **Izaskun Gurrutxaga** dirigen este espacioso restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este establecimiento 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, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

ZEZILIONEA

**COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR**



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka y 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

MÁS 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace más de 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

KUKO



GARAIAIN 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.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



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

FRONTÓN TOLOSA

REPORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

RINCÓN SAN ESTEBAN

COCINA TRADICIONAL Y
ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

TOLOSA

S. ESTEBAN ALUZA, 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).

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



El equipo de este amplio bar-restaurant 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**

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, 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; Cordero 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.



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

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



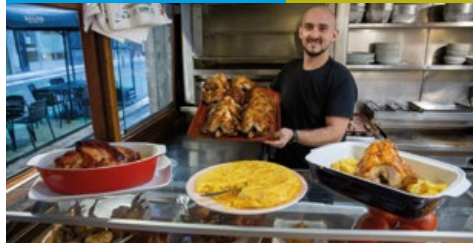
Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Sopa de pescado, Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Terrina de foie casero... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AMALUR

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113

**DONOSTIA**

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113



Sergio Galhardo, joven hostelero curtido durante 10 años en la Bodega Donostiarría dirige desde julio de 2024 este inimitable bar de Gros famoso por sus **especialidades de toda la vida** como los **Pollos** y los **Codillos** asados al momento, las Codornices asadas, los Caracoles a la riojana, los Higadillos de pollo encebollados... Sergio prepara, además, una hermosa **paella mixta** todos los días que, literalmente, vuela, y ofrece **cenas todos los días** pues la **cocina permanece abierta** de manera ininterrumpida **hasta las 23:30**. Entre las novedades ofrecidas por este nuevo responsable está la posibilidad de hacer el pedido por **Whatsapp** y el servicio a domicilio por Glovo. **Menú del día:** (8 primeros y 8 segundos) 16€ **Menú fin de Semana:** 24€ **Cierra:** Martes

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD

**DONOSTIA**

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04
www.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 gustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebzadas, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

DONOSTIA

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

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas saltadas 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 ajoblanco y vinagreta de café...**Carta: 50 € Cierra:**Martes

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACÓGEDOR

DONOSTIA

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

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

EL VASKITO SAGARDOTEKA

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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

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

ESPARRU

EL REGRESO DE LA COCINA TRADICIONAL DE VERA DA SILVA

DONOSTIA

CARLOS I, 16
(AMARA)
TEL. 943 45 80 21



Este mítico bar restaurante de Amara Berri ha sido reabierto por **Álvaro Manso y Vera Cruz da Silva**, hosteleros que dejaron una huella irremplazable con su labor al frente de **Casa Vergara** en la Parte Vieja, que lo han dotado de una carta de cocina tradicional informal pero muy sustanciosa siguiendo la labor que tantos años han llevado a cabo aquí los **hermanos Lujanbio**. La oferta se compone de hermosos **Bocadillos**, **Sandwiches** (destacando el "cubano"), **Hamburguesas**, **Platos combinados y Raciones** como Ensaladilla rusa, Croquetas, Txipirones en su tinta, Ventresca de bonito con piquillos, Antxoas fritas, Mejillones tigre, Revuelto de pimientos con morcilla, Calamares... Un cuidado menú a 14,95 euros completa la oferta, así como atractivas propuestas como la de **Txuleta de ración con pimientos y patatas** a 22 euros.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONGO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONGO)
-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martin Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...). También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

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, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
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 pin-txo 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.

MARIÑELA

5ª TEMPORADA DE LA MANO DE
IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

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



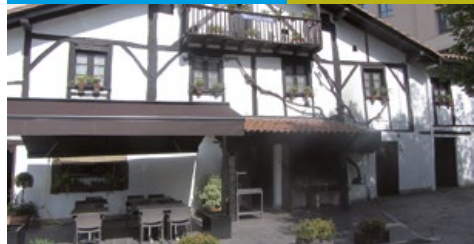
Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, retoma, tras las exitosas etapas vividas entre 2022 y 2025 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la 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, Antoxas 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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

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



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

TXOLA

MENÚ DEL DÍA CON DIFERENTES POSIBILIDADES

DONOSTIA

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



En la zona de oficinas de Igarra, 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



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.



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

TUDELA - NAVARRA

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

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS
DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066

www.kromatikorestaurante.com



Abierto en 2020, Kromatiko **conjuga cocina tradicional y vanguarda 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

LAGUARDIA - ÁLAVA

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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN
EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



Espectacular espacio gastronómico con un museo del vino incluso 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.

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.

otros destinos



Comer en
OTROS DESTINOS
non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

AKER

TRADICIÓN MUY PERSONAL EN
EL CORAZÓN DE RIOJA ALTA

CUZCURRITA

C/ AGUARDIENTERIAS S/N
TEL. 941 30 17 99
www.asadoraker.com



En la preciosa localidad de Cuzcurrita del Río Tirón, el chef **Aritz Burgoa** y su esposa, **Yuni Gómez**, nos ofrecen una **cocina tradicional en la que la brasa marca la pauta, siendo los reyes los pescados a la parrilla, principalmente la Lubina**. Eso sí, en la carta del Aker no hay que desdeñar opciones como las verduras de temporada trabajadas de manera muy personal (Puerros tibios con garbanzos y ajitos crujientes, Corazones de alcachofa con crema de hongos y polen...) así como otras tentaciones siempre en una **onda clásica con toques de autor** como Croquetas caseras rellenas de carrillera y rabo, Albóndigas de chuletón en salsa de blanco, Manitas de ministro en salsa roja semipicante, Milhojas relleno de tiramisú bañado en chocolate... Una interesante selección de platos de cuchara, caza en temporada y una muy bien surtida carta de vinos completan la oferta de este imprescindible restaurante.

CASA MIMA

COCINA CASERA CON BRILLO

MIRANDA DE EBRO

CALLE ARENAL, 76
TEL. 947 04 04 97
www.mimamiranda.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.**

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y
PROFESIONALIDAD

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



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

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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

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



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

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, Carrileras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrileras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, 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. Estamos en verano, y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de pescados como el bonito, la sardina, o incluso el txipirón**. 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 comparte y comenta 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

NERE ARIZTOY, CONSULTORA ESPECIALIZADA EN TURISMO GASTRONÓMICO

"CUALQUIER DESTINO TIENDE A SATURARSE. HEMOS DE APRENDER A CONVIVIR CON ESTA NUEVA REALIDAD QUE HA VENIDO PARA QUEDARSE"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Nere Ariztoy (Donostia, 1971) se autodefine como "una entusiasta de la vida, amiga de sus amigos y siempre dispuesta a echar una mano si alguien lo necesita". Nació y creció en Donostia, disfrutando de aperitivos de domingo en la Parte Vieja (ver pág. 26), sidrerías en temporada y homenajes gastronómicos en lugares emblemáticos de la época, gracias al amor por las tradiciones y la cultura gastronómica de su padre, un kokxero de pura cepa. Estudió Turismo con intención de recorrer el mundo a bordo de un avión, pero acabó en tierra, trabajando en agencias de viaje, en la educación privada (donde fundó su primer negocio propio), y también como ejecutiva de cuentas para un grupo de comunicación del País Vasco y Navarra. En 2010, hace ya 16 años, su vida cambia cuando gana el concurso "Un año sabático en La Rioja", innovadora acción de marketing digital que buscaba a una persona dispuesta a dejarlo todo para vivir durante un año en la Tierra con Nombre de Vino y contar su experiencia en las redes sociales y en un blog. Desde entonces y hasta la fecha, trabaja como consultora, mentora y formadora homologada, habiéndose especializado recientemente como experta en dirección de transformación digital.

¿Cómo se entretiene Nere Ariztoy cuando no está trabajando??

¿Aparte de la gastronomía y el turismo, cuáles son tus principales aficiones?? Me encanta la playa, pero soy de las que está más en el agua que fuera. También disfruto perdiéndome en zonas rurales y pueblos pequeños alejados de la multitud. Tenemos lugares muy cerquita que son auténticos paraísos para desconectar. Escuchar música de todo tipo, desde clásica hasta la más actual es otra de las cosas que me encantan. La música a diario es vida.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa ?? En Donosti tengo el corazón partido entre dos, que además son los extremos, el muro de la Paloma de la Paz en la Zurriola y el Peine del Viento. En Gipuzkoa, sin lugar a dudas, Onyarbi, el que fue mi hogar durante 11 años, perderse por los barrios de Akartegi, Gornutz, Zimizarga o Arkol es un lujo.

¿Y fuera de Euskal Herria? Ufff esta pregunta es complicada jajaja. Muchos, pero te voy a decir que la campiña francesa cercana.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? He tenido la suerte de poder viajar bastante y te diría que de todos guardo recuerdos maravillosos, pero conocer la cultura china de primera mano y pasear por la Gran Muralla fue una experiencia inigualable.

¿Y el viaje que te queda por hacer? Sin duda Petra. Cuando tuve oportunidad de hacer un Siria-Jordania llegó la guerra a Siria y desde entonces se ha quedado pendiente.

¿Qué es lo que más valoras en una persona? Que predique con el ejemplo, siempre he sido muy fan de Pepe Mújica, el que fuera

presidente de Uruguay.

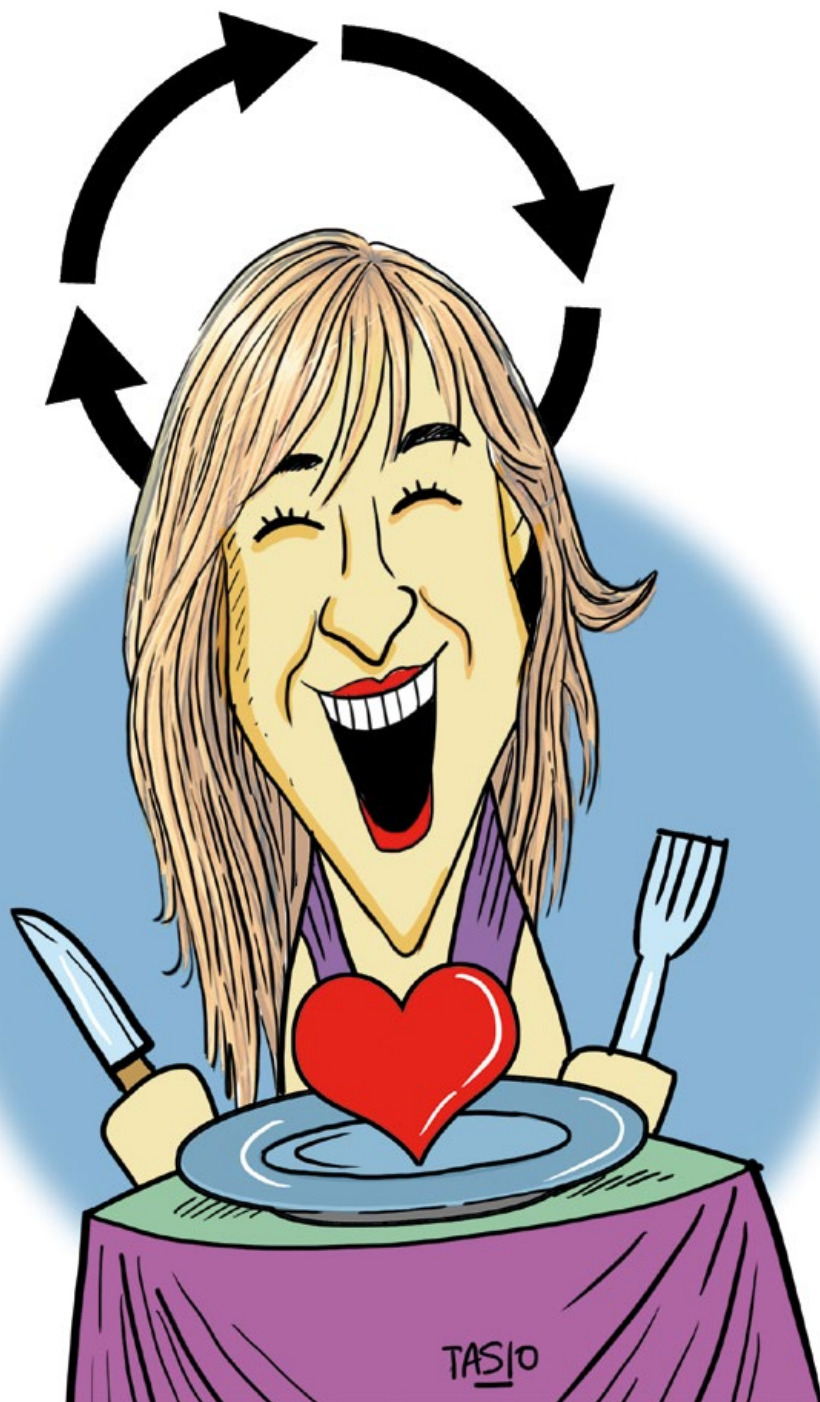
¿Y qué detestas en una persona? El egoísmo.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? En Zuberoa. La casa de los Arbelaitz, desde mi primera hasta mi última visita, siempre tuvo una magia especial.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno? Sin lugar a duda la tradición sidrera, los que me conocen bien saben que el día de la apertura del txotx de Astigarraga para mi es algo más que gastronomía, es reivindicación de nuestro patrimonio culinario.

¿Y el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de casa? Las antiguas mesas redondas de los restaurantes en China me sorprendieron (hace casi 20 años de aquello), al igual que la auténtica comida china que pude saborear, una delicia. No he vuelto a comer un pato laqueado al estilo Pekin como aquél.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido especialmente? ¿Por qué? Ignacio Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja. Su historia me parece fascinante y además de un gran cocinero es una bellísima persona. Es autodidacta y aprendió los secretos de los fogones de la mano de su madre, Rosi, una gran mujer a la que también tuve la suerte de conocer y que hacía las mejores rosquillas caseras del mundo. Ignacio trabaja con amor y respeto la materia prima que le ofrece su entorno, creo que esa es una de las claves de su éxito.





¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer? Un buen pescado a la parrilla sin duda. Puede ser alguno de los no tan conocidos como la lantasa o el itsaskabra.

¿Y tu plato favorito para preparar? Me encanta la cocina de puchero y los que la prueban repiten jajaja. Creo que el secreto es que sigo siendo de las de cocción lenta.

¿Hay algún producto o plato con el que no puedas de ninguna manera? Hace unos años se me hacía duro comer coliflor, es curioso cómo, cuantos más platos probamos, más se adapta el paladar. Es ese proceso conocido como efecto de mera exposición.

Sugiérenos dos o tres restaurantes de tu entorno (Donostia y alrededores). Casa Urola, Zelai Txiki y Haizea Jatetxea.

¿Y otros dos o tres restaurantes de Gipuzkoa? Masta Taberna en Zarautz, Arteaga en Arrasate y Belaustegi en Elgoibar.

¿Y otros dos o tres restaurantes de cualquier otra parte del mundo? Antica Corte Pallavicina en Parma, le Café des Fédérations en Lyon y el restaurante Asitane en Estambul.

Sabemos que tienes una especial querencia por La Rioja...

¿Qué no nos debemos perder si nos dejamos caer por allí? En Logroño, además de disfrutar de unos pinchos en la calle Laurel y la San Juan, no hay que perderse los helados de Fernando y Angelines en dellaSera (Calle Portales). El Barrio de la Estación en Haro, el Museo Vivanco en Briones, Ezcaray con su increíble entorno natural y ese maravilloso universo Echaurren, son otros lugares de parada obligada. Me enamoró el Camero Viejo, un gran desconocido de La Rioja. Y también el Valle del Alhama, el del

Cidacos, es que en esa tierra lo mejor es dejarse llevar, es la forma de descubrir lo auténtico.

El turismo gastronómico está en candelero, principalmente en nuestro entorno. Este año arrecian las polémicas informativas. "Saturación", "Parques temáticos", "Pérdida de identidad", "Expulsión del lugareño de su entorno natural"... La actividad turística recibe todo tipo de epítetos menos el de guapa... ¿Puedes hacernos un pequeño análisis al respecto desde tu experiencia y desde la serenidad? Cada vez viajamos más, todos los habitantes de este planeta, por diferentes motivos y muchos por ocio. En consecuencia, cualquier destino tiende a saturarse y los que estamos viviendo ese aumento de flujo de personas con más intensidad, somos los lugares que ya teníamos un historial. Hemos de aprender a convivir con esta nueva realidad que ha llegado para quedarse. Como tantas otras. Pero buscando siempre la mejora continua y mantener la calidad de vida de los habitantes.

¿Qué medidas se deberían tomar para que esta situación, sea real o "amplificada" pueda reconducirse antes de que el turismo devenga en un problema mayor? Tiene que haber un mayor control de las viviendas de uso turístico, eliminar la oferta ilegal y, si fuera necesario, reordenarlas. Habrá que ver también si la tasa turística, que entra en vigor el 1 de enero de 2027 es suficiente. También endurecer las multas de ciertos comportamientos por la calle (orinar, pasearse sin ropa, etc.) se está volviendo necesario. A partir de este año no se puede fumar ni utilizar altavoces en las playas de Donosti y la verdad es que se agradece.

Estamos, literalmente, a un paso de las vacaciones. De hecho, mucha gente ya está disfrutando de ellas. ¿Qué dos o tres destinos nos recomendarías consultar a los que estamos a última hora sin decidir dónde ir y no disponemos de mucho tiempo ni excesivos recursos? Como supongo que por aquí hay bastante amante de la gastronomía, recomiendo una escapada a Huesca, una provincia donde está teniendo lugar un movimiento gastronómico muy interesante, con grandes chefs jóvenes que están posicionando la cocina altoaragonesa. Ansils, Casa Arcas y la Era de los Nogales, con Toño Rodríguez son un ejemplo de ello, al que se unen los ya reconocidos Lillas Pastia, Tatau, Calizo, Canfranc Express y Casa Rubén. Otra muy buena escapada puede ser a la vecina Navarra, donde siempre hay sitios por descubrir. Tenemos a Lorenzo Aréjula, un joven chef de 27 años, natural de Villafrañca, que hace dos veranos retomó las riendas del centenario Casa Zanito en Olite. Y lo está haciendo francamente bien. Al igual que Andoitz Delgado, nueva generación también de 27 años de edad, en el veterano asador Erriberri, donde mantiene esa cocina tradicional y sus brasas, añadiendo un toque personal y una cuidada presentación. Descendiendo hacia la Ribera nos encontramos con Aitor Lorente, 28 años, que ha relanzado el restaurante de su familia en Arguedas, reinterpretando su cocina sin perder la esencia. Así nació el restaurante Morrudo. Y si queremos darnos el lujo de disfrutar plenamente sin salir de Navarra, dejarlos caer por el hotel boutique Mirador de Deyo.



LIZARTZAKO OSTATUA

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

Askatasunaren plaza 7 · LIZARTZA

☎ 943 11 49 57

Asteartetan itxite



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

Asteleheneretan itxita
Lunes cerrado



San Lorenzo 7 · IKAZTEGIETA · 642 43 61 28

IKAZTEGIETAKO



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

Cenas viernes, sábados y domingos (Lunes cerrado)



3rako OSTATUA

Menú del día
Raciones - Bocadillos
Carnes y pescados frescos

Eguneko menua - Razioak - Ogitartekoak
Arrai freskoak eta haragiak kartara

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

DJ

IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

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
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

