

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 176 : mayo 2019



UN CRIANZA
PARA
COMPARTIR

COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



- Coordinación de **TODOS** los gremios necesarios para su obra o reforma
- Más de 100 obras finalizadas en 10 años
- Fontanería - Refuerzos de estructura - Instalaciones comunitarias, etc...

reformas
Imanol
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA

943 21 94 79

www.imanolreformas.es



Ostras !!
Restaurante Urgain (Deba)

ondojan.com

Nº 176. Mayo 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
Anne Otegi, Vanessa Blázquez,
Txemari Esteban y Javier Etxayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jaxteixetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. 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.

estúpido concienzudo

¿Nos estamos cargando el "Kilómetro 0"?

Hace unas semanas, mientras estaba desayunando en la barra de un restaurante donostiarra conocido por la utilización de producto local, fui testigo de la visita de unos comerciales al propietario para intentar venderle un producto elaborado que, al parecer, iba a facilitarle bastante los procesos de cocina. En un momento de la conversación, el comercial se puso serio y afirmó: "sí, es un producto elaborado, pero ten en cuenta que todos sus ingredientes son producidos en una granja de Lugo que es Kilómetro 0".

Casi simultáneamente, muy pocos días después, al entrevistar a un cocinero sobre sus platos de temporada, éste me comentó, entre otras cosas, que "ya hemos empezado con los hongos" y, prácticamente el mismo día, leí en la página de Facebook de un restaurante miembro del movimiento Slow Food que "comenzaban temporada con los primeros boletus edulis". Estábamos todavía a principios de marzo.

Cuando publicamos la primera edición de "La Senda del Pinto", allá por 2011, al ya cerrado Aloña Mendi, un reputado bar del centro de Donostia especializado en hongos, le costó Dios y ayuda que un proveedor le consiguiera unos cuantos ejemplares de Ontto Beltza en mayo para poder hacer una foto para el libro. 8 años después, los restaurantes "Kilómetro 0" se jactan de tener hongos ya en invierno, antes, incluso, de la aparición de las primeras zizas de primavera, y los comerciales definen sin ningún pudor como "Kilómetro 0" un producto elaborado en Lugo, a 600 kilómetros del restaurante al que se lo están ofreciendo.



La industria alimentaria y las grandes distribuidoras son camaleónicas y hace tiempo que se adaptan a las necesidades del mercado ofreciendo productos etiquetados como "Kilómetro 0" cuya adquisición tranquiliza la conciencia de los consumidores, a pesar de que estos los adquieren en grandes superficies comerciales, envueltos en plástico y durante las cuatro estaciones del año.

Este "engaño" lleva ya tiempo realizándose, pero a los que nos gusta disfrutar de los productos de temporada nos quedaba el consuelo de que en los bares y restaurantes de mercado se respetaban las estaciones y se optaba por proveedores de cercanía.

Tengo la sensación de que esta loable política ha entrado en un estado de relajación. El cambio climático está mezclando las estaciones, los buitres de la alimentación aprovechan la confusión para colar gato por liebre y el consumidor ha pasado de reivindicar los productos "Slow" a encontrárselos en todas partes y olvidarse de que cada alimento tiene su lugar y su temporada. Nos estamos cargando el Kilómetro 0, un concepto que, dentro de poco, será una simple etiqueta vacía de contenido.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 176 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16
JAKITEA 17 EN PORTADA: URGAIN 22 GRANDES MESAS DE EUSKAL
HERRIA: ARZAK 24 REPORTAJE: LONJA DE PASAIA 30
AL DENTE 32 A LA CARTA: ETXE AUNDI 42
GUÍA DE RESTAURANTES 44 LISTADO DE RESTAURANTES 66
PLACERES GASTRONÓMICOS 73 CARNICERÍA CHAMORRO 75
DORMIR 76 CON LAS MANOS EN LA MASA: XABIER ZABALETA 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

A CUCHARADA LIMPIA

En un paseo gastronómico tan virtual como encantador, nos vamos a acercar a una zona, siempre maravillosa y en primavera más aún: Extremadura, para allí, disfrutar de lo lindo con sus peculiares y excelentes quesos de oveja (tampoco los de cabra son mancos), auténticos primores de la actual estación.

Merece la pena conocer un poco más a fondo uno de ellos: el **Pacense de La Serena**, que guarda mucho parecido con otro queso, extremeño así mismo, pero en este caso cace-

reño: La **Torta del Casar**, que además goza de más fama aún que aquel...

El queso de La Serena es típicamente pastoril, se elabora exclusivamente con leche cruda y entera de oveja merina. La Serena es una comarca tan peculiar (sita en extremo suroccidental de la provincia de Badajoz) que se ha dado su nombre a un ecotipo de la oveja merina. Oveja caracterizada por su precocidad y fertilidad, así como por una gran rusticidad que le permite aclimatarse a condiciones extremas y que posee fina lana y una gran calidad de carne y leche. Unos quesos de pasta blanda, pero compacta y que van de grasos a extragrasos.

Una de las peculiaridades de esta comarca es la de la forma de cuajar la leche. Aquí, los pastores extremeños, al igual que se hacía antiguamente en todo el Mediterráneo, utilizan el cuajo natural obtenido de los pistilos de las flores de cardo. Es éste un coagulante antiquísimo que fue usado por los pueblos mediterráneos desde remotos tiempos junto con las hojas de la higuera. Un queso que exteriormente presenta un color amarillo ceroso, corteza aceitada y agrietada. De sabor peculiar, inolvidable, ligeramente amargo y levemente picante



así como poco ácido, muy justo de sal y terriblemente mantecoso, una especie de crema blanda y untuosa que acaricia el paladar de los más sibaritas.

Es importante aclarar llegado este punto que no todos los quesos de La Serena son tortas. La Torta de la Serena (como la del Casar) es la máxima categoría y calidad en este tipo de queso. Se nota por el agrietamiento de las paredes del mismo y la extrema fluidez de su interior. Es lo que se denomina técnicamente como proteolisis. A fines del invierno y en la primavera, que llueve más, los húmedos pastos de esta época modifican la flora intestinal de las ovejas y también su leche. La multiplicación de los gérmenes proteolíticos destruyen las cadenas de caseína y el queso tiende a licuarse agrietándose su corteza. Para su consumo, de estas imprevisibles tortas se debe de cortar sólo la parte de arriba de su corteza, como una txapela- y disfrutar comiendo esta papilla a cucharada limpia.

En cuanto a la otra joya extremeña, la Torta del Casar, es un queso similar pero con netas diferencias, entre las que cabe señalar que la leche no es sólo de oveja merina sino también churra y por otra parte en el Casar, las tortas licuadas por dentro, son mucho más habituales, ya que la zona (a menos de 11 kms de Cáceres capital) es más fría y lluviosa que la Serena, y por tanto hay más probabilidades de que los quesos estén agrietados por fuera y licuados por dentro, debido a la dichosa proteolisis ya citada.

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2
20014 SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 33 25 77
Fax: 943 33 53 40
e-mail: donostia@comercialaurki.com
www.comercialaurki.com



Dani Corman
www.essenciawine.com

~~~~~  
**Durante noventa minutos, las ciento veinte parejas inscritas, probamos a ciegas siete vinos diferentes**  
~~~~~

MADRID, LA "CAPI" DEL VINO

Hace unas semanas, tuvimos la fortuna de acudir al **Concurso de Cata por Parejas** que todos los años organiza **Vila Viniteca** de manera alterna en Madrid y Barcelona. Tras la baja a última hora, por motivos laborales, de mi pareja habitual, el gran **Iban Mate**, fue otro buen amigo quien le suplíó, el no menos grande **Kike García**. Nos acompañó

también nuestro querido **Joxemi Ayerbe**, excelente compañero de vivencias vinícolas desde hace muchos años.

Llegamos a **Madrid** el sábado a mediodía y aprovechamos para dar un abrazo a nuestros amigos **Iñaki** y **Delia** de **La Fisna**, lugar de visita obligada para todo amante del vino que visite la capital. **La Venencia** es otro de esos lugares de culto donde me gusta llevar a todo aquel que desconoce sus encantos. Tendríais que haber visto la cara de Kike al entrar por la puerta y encontrarse con aquel panorama. Tan sólo por eso mereció la pena. Pero prefiero no desvelar aquí sus secretos. Me lo agradeceréis al visitarla en futuras ocasiones.

Terminamos nuestro periplo vinícola de sábado en el local que, desde mi punto de vista, ofrece la mejor selección de vinos de toda la ciudad. Los hermanos **Mario** y **David Villalón**, inauguraron hace unos pocos años **Angelita**. En muy poco tiempo se han convertido en lugar de referencia y reunión de enófilos y *frikis* del vino en la ciudad. Allí nos encontramos con un buen número de amigos, entre ellos **Natxo Pistacho**, legazpiarra de pura cepa, exiliado en Barcelona, bohemio del vino y creador del riquísimo rosado mallorquín **Moteur Pistache Rosé 2017**, quien nos desveló nuevas elaboraciones que os mostraremos en **ESSENCIA** en un futuro cercano. Estuvimos también con **Juancho Asenjo**, grande entre los grandes, maestro de



maestros, con quien pasamos unas apasionantes horas charlando de vino, historia y política entre buenas botellas de vino.

Tras levantarnos el Domingo con algo de pereza después de una víspera agitada, llegamos al Casino de Madrid, lugar donde se celebró el evento. Durante noventa minutos, las ciento veinte parejas inscritas, probamos a ciegas siete vinos diferentes y, tras discernir y llegar a un acuerdo entre ambos, debíamos aportar la siguiente información de cada uno de los vinos: país, región, denominación de origen, añada, variedad o variedades de uva, productor o bodega y nombre del vino. Casi nada oiga.

Los vinos catados a ciegas y descubiertos tras el concurso fueron: **Didier Dagueneau Pouilly-Fumé Silex 2015** del Valle de Loira, **Rafael Palacios Louro 2017** de Valdeorras, **Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2014** del sur de Inglaterra, **Gonet-Medeville Blanc de Noirs 1er Cru Brut** de Champagne, **Quiñón de Valmira 2016** de Rioja y **Sassicaia 2014** de Bolgheri. Destacaron, sin lugar a dudas, **Bride Valley 2014**, vibrante y delicioso y el italiano **Sassicaia 2014**, profundo y complejísimo.

Enhorabuena a los ganadores, **Joan Munné** y **Alex Peris**, enólogo de Raventós i Blanc el primero y propietario de Olives Blai Peris el segundo.

Un maravilloso fin de semana entre vinos y amigos. Nos vemos dentro de un año en Barcelona.

Salud!



ZINIO RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

"En reconocimiento al esfuerzo común de 200 agricultores"

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA
www.bodegaspatrocinio.com

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales y de importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com



LA RUTA SLOW

CALIDAD ALIMENTARIA, SÍ...
PERO CON SALARIOS JUSTOS

Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional, fue el encargado de abrir los "Diálogos de Cocina" en Donostia organizado por el Basque Culinary Center, Euro-Toques y Mugaritz. Y no dejó a nadie indiferente. Siempre que habla, sentencia. En esta ocasión, y con un aforo deseoso de ver una luz en el horizonte, dejó muy claro para quienes piensan que la gastronomía del pintxo, del chuletón, de las comilonas... "es lo más": "el respeto a la biodiversidad y la naturaleza son fundamentales, así como dar valor a la comida pagando lo justo porque los campesinos son la última realidad, a quienes se les paga en Italia 60 céntimos por un litro de leche de oveja o siete por un kilo de zanahorias. Esto es una vergüenza, no hay calidad alimentaria si en el campo se trabaja en esclavitud", afirmó.



Y fue más allá. "El actual sistema económico internacional da valor únicamente a la industria y mortifica a los pequeños productores artesanos. No sólo eso; la pérdida de especies vegetales y animales, denunciada por la FAO, compromete todo el sistema alimentario. Fortalecer la producción local no es una nostalgia por el pasado sino la verdadera modernidad".

Y en esta línea, dos mensajes directos a las cocineras y cocineros: "Por un lado, debéis estrechar vuestra relación con el productor local. Por otro..., debéis variar ya la organización de las cocinas profesionales (diseñada por Escoffier en el siglo XIX basándose en la jerarquía militar), pues está regida por la disciplina y la autoridad", actualmente resulta "violenta".

Podría seguir exponiendo más detalles. Carlo Petrini es mi Julio Anguita en la gastronomía. Cada vez que habla me emociona. Ambos, qué cosas, están siempre pendientes de ese pequeño pero importante órgano que marca los pulsos de la vida pero han decidido dar batalla y seguir dándonos luz a pesar de los infartos que de vez en cuando les hacen parar obligatoriamente. Urte askotarako!

Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ
Comunicación y Slow Food
www.blogseiteit.com/larutaslow



TURISMO GASTRONÓMICO

GIRONA EXCEL-LENT,
LA REIVINDICACIÓN DEL PRODUCTO

Heredera de un legado ancestral que empezó con los iberos y continuó con fenicios, griegos, romanos, árabes y judíos, la **gastronomía gerundense** recoge las tradiciones culinarias mediterráneas, además de contar con un entorno natural privilegiado que da lugar a una gran variedad de productos de calidad, muchos de ellos todavía desconocidos.



Anchoas de L'Escala, **Arroz** de Pals, bebidas locales, conservas, **foie-gras**, lácteos, manzanas, **alubias** y galletas, además de los populares aceite y vino se han convertido en objeto de visita y culto tan destacable como las iglesias románicas, los paisajes o los museos de la zona.

Y lo mejor de todo es que los amantes de la **cultura gastronómica** estamos de suerte en este destino. Porque además de bodegas de La **Ruta del Vino** de la **D.O. Empordà**, una de las visitas más conocidas, podemos descubrir otras **experiencias culinarias** muy singulares.

Como la que ofrece la granja **Mas Marcé**, cuya historia se remonta a seis generaciones atrás, que en su día se dedicó a la **trashumancia** y hoy abre sus puertas para que conozcamos su obrador, la sala de ordeñar, el corral y los campos donde pastan las ovejas. Y además ofrecen una **degustación** de **cinco quesos**, recuit, yogur, vino del Empordà, agua y una tajada de pan con aceite de la finca.

También encontraremos visitas a productores artesanos de cerveza, de **Ratafía** (un espirituoso catalán a base de nueces verdes y hierbas comparado continuamente con el Jägermeister alemán), de mermeladas, ginebra artesanal, aceite y hasta de **sidra**!

Pero si hay una experiencia vivencial y auténtica es la de "**Pescador por un día**", que promoció la **Cofradía de Pescadores de Palamós**, compartiendo con la tripulación del **Estrella del Sur III** una auténtica jornada de pesca, el rancho de a bordo, las técnicas de pesca de la famosa **gamba roja** y experimentando la sensación de extraer de las profundidades este "**oro rojo**" reconocido en los mejores restaurantes del mundo.

¿Alguien da más?

Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

TERCER TIEMPO

En el mundo del deporte los partidos se separan en varias partes, tiempos, sets, etc. En Fútbol se juegan dos partes, cuatro cuartos en baloncesto, o tres o cinco sets en el tenis... pero **el tercer tiempo** al que me refiero es el **del Rugby**.



Al acabar un partido de Rugby se reúnen tanto los de un equipo como los del otro para tomarse la tan ansiada cerveza que les **refrescará el gazonate**; bien merecida después de pelear intensamente y llenase los oídos con barro y sangre.

Se rumorea que la **cerveza es una buena aliada** del deporte, no solo a **nivel social**, como en el caso del Rugby; si no también a la hora de mantener el cuerpo **hidratado** (si la cerveza es de baja graduación alcohólica, ¡claro!). **Si el carbónico es natural también es apta para la recuperación intestinal**, y las cervezas muy lupuladas funcionan muy bien para bajar la inflamación muscular. **El lúpulo** aparte de aportar amargor, sabor y aroma a la cerveza, **es un muy buen relajante muscular**.

Pero como todo en la vida, no todo va a ser perfecto; se recomienda consumir cerveza una vez acabado el ejercicio, siempre con moderación y vigilando el grado de alcohol. No vale apresurarse a un **Chimay** de 10% ABV después de andar un rato, y, sobretodo, tampoco vale beber antes de coger la bici, que todos hemos visto algún ciclista demasiado "hidratado".

Hay deportistas como **Rafa Nadal**, que han reconocido haber recuperado fuerzas, en alguna ocasión, tomándose un par de cervezas después de un larguísimo partido, como si de **Popeye** con sus espinacas se tratase.

¡Ah! y como **curiosidad**, en el nuevo estadio del club inglés **Tottenham Hotspur**, se va a construir una micro-cervecería de la mano de **Beavertown**, que es una de las fábricas de cerveza artesana más puntera del Reino Unido. ¡A ver si nos dejan poner una micro-cervecería en Anoeta, y alegamos un poco al aficionado con buena cerveza! Y ya que estamos hablando de **Beavertown**, os recomiendo probar su cerveza insignia, la **Neck Oil**, una **Session IPA** de 4,3% ABV y 35 IBU's. Es una cerveza súper refrescante, elaborada con **más de 8 Lúpulos distintos**, **y muy recomendable para después del deporte**.

Arnau Estrader
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



DI...VINOS

VERMOUTH 61
(VERDEJO)

Bodega **Cuatro Rayas** elabora 61 Vermouth, el primer aperitivo con carácter cien por cien Verdejo, un nuevo aperitivo elaborado precisamente en la denominada cuna del Verdejo en la localidad vallisoletana de la Seca. El lanzamiento del "61" ha puesto el primer vermouth disponible en el mercado que reivindica sus raíces de Verdejo. El Enólogo **Roberto L. Tello**, del equipo técnico de la bodega y profesional volcado en sacar lo mejor de esta variedad de uva en los vinos que elabora, ha sido el encargado de dar a luz un producto que aúna modernidad y tradición.



El Vermouth está muy de moda, y por eso en el sector no paran de innovar con productos como este vermouth. Está elaborado por la variedad Verdejo, que es sinónimo de blancos de calidad, y para ello utilizan 50% de vino fermentado en barrica y 50% de vino joven.

Sin duda un soplo de aire fresco en el mundo del Vermouth, que se distingue por su frescura y delicado cuerpo. En copa presenta un color rojo caoba con reflejos ámbar, y en nariz es muy aromático, donde encontramos tomillo, romero y el característico hinojo siempre presente en la variedad Verdejo. En boca es fino, y tiene un punto amargo donde apreciamos elegantes toques balsámicos, aroma intenso, donde predominan aromas a monte bajo. Boca equilibrada con un final amargo, largo y agradable, dejando los recuerdos balsámicos encontrados en nariz. La presencia de toques frutales está muy presente. La crianza sobre sus lías le da cierto toque envolvente. Su precio aproximado en tienda especializada ronda los 10,00 €

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

GINGER BEER, CERVEZA DE JENGIBRE SIN ALCOHOL

Tanto en la cocina, como en la coctelería, siempre ha habido una máxima: la preocupación por el producto y la selección de materias primas, por el trato y manipulación de ese producto, de hecho, en estos tiempos es indiscutible **la moda del "Km 0"**.

Hará dos años aproximadamente os hablaba de un refresco que se estaba volviendo a poner de moda en Japón, como era el **Ginger Ale**. Pues bien, dos años después esta moda está más que arraigada en Europa y esto nos ha llevado a revitalizar a su hermano mayor, el **Ginger Beer**.

Tal y como os comentaba en aquel artículo, el Ginger Ale es una infusión de jengibre, agua carbonatada, azúcar y limón, en cambio el Ginger Beer se elabora a base de agua, azúcar, jengibre, limón y levadura, y en algunas ocasiones se completa la receta con alguna especia como el chile. Parece que son los mismos ingredientes, pero la gran diferencia es su elaboración, pues en este caso estamos hablando de una bebida fermentada, como lo puede ser el vino o la cerveza, y de ahí su nombre. Es bebida es de baja fermentación, lo que implica que las levaduras se van comiendo el azúcar y lo van transformando en alcohol y gas carbónico. Este proceso dura entre 2 y 5 días, ya que la temperatura a la que se somete esta fermentación es baja.

El Ginger Beer tiene su **origen en Reino Unido** a mediados del siglo XVII, donde se popularizó entre los jóvenes por su baja graduación alcohólica, ya que contenía menos de un 2% de alcohol, pues en aquella época las regularizaciones de impuestos lo exigían así.

En la actualidad son diversas marcas las que comercializan el Ginger Beer, con la diferencia que la mayoría de ellas lo elabora sin alcohol, es decir sin fermentar y por tanto tampoco se genera el gas de forma natural y por ello debe ser inyectado.

A mí particularmente, la marca que más me gusta es el **Ginger Beer Schweppes Premium**, ya que en su receta se aprecia un intenso y a la vez delicado picante del jengibre en combinación con el chile. Esta combinación es ideal para la coctelería, ya que su frescor y su leve picante nos viene ideal para

completar diversos cocteles, donde en la mayoría de ellos únicamente lo utilizamos de "top", es decir, para completar nuestro cóctel. Por otro lado, hay dos cócteles increíbles, en los cuales está muy presente: el primero es un Dark & Stormy, cuyos ingredientes son: zumo de lima, sirope de caña de azúcar, Ginger Beer y ron oscuro. En este cóctel, a diferencia de la mayoría, el destilado lo servimos al final y no se mezcla, quedando un cóctel de dos colores bien diferenciados. Los primeros sorbos que demos serán un poco alcohólicos, pero conforme nos vayamos bebiendo la copa, se ira haciendo mucho más suave y fresca. Y como no, el cóctel por excelencia del Ginger Beer es el **Moscow Mule**, del cual tenéis aquí su receta...



MOSCOW MULE

INGREDIENTES: 5 cl Ketel One Vodka; 2,5 cl Zumo de Lima; 20 cl Ginger Beer Schweppes Premium Mixer; Twist de Limón Verde; Una Ramita de Menta Fresca.

ELABORACIÓN: Para hacer este cóctel necesitamos una taza de cobre o bien un highball (vaso alto). Servimos Ketel One Vodka, el zumo de lima y una piedra de hielo, enfriamos bien, y cuando este bien frío, completamos con hielo y servimos el Ginger Beer Schweppes Premium Mixer. Para decorar usaremos un ramillete de menta fresca y aromatizaremos con un twist de limón verde.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

● ESKERRIK ASKO, SANTI !!

Allá por septiembre del año pasado, un cliente mío de toda la vida, muy versado en letras, observando mis

limitaciones en las artes literarias, y preocupado por el buen hacer del lenguaje, me propuso corregir ortográficamente mis artículos antes de enviármelos a mi editor. Para mí, su invitación fue una alegre y grata sorpresa, y desde entonces ha sido mi “ángel literario”.

Yo, no sabiendo cómo agradecer su trabajo y dedicación, le obsequio con pequeños detalles gastronómicos y se crea entre nosotros una relación de complicidad y sincera camaradería. ¡Es una gozada poder contar con él!

Hace un par de semanas, vino una mañana a la pescadería su compañera de vida. Se me hizo extraño, así, un día entre semana y a esas horas, fuera de su horario de costumbre. Se me acercó directa y me dijo que venía a hablar conmigo, “he venido a contarte, porque me imagino que no te habrás enterado...”, ahí ya se me encogió un poquito el estómago... “el sábado, mientras bajábamos del monte, a Santi le dió un infarto, y ha fallecido” casi me caigo. Me quedé sin habla. Paralizada.

¡Qué pena! ¡Qué duro!

Aún no me hago a la idea. La vida, la muerte, el destino...tan insondable, incomprensible.

Voy a echar de menos sus críticas, sus consejos y sus elogios y su complicidad. Me siento huérfana.

Y con la pena y la incomprensión sólo tengo ya lugar para el agradecimiento. Eskerrik asko Saioa, por venir a contármelo, no sabes cómo te lo agradezco.

Eskerrik asko **Santi**, por tu entrega gratuita, por tu preocupación por mis escritos, por cómo me pillabas cuando a un artículo le había dedicado más o menos tiempo, por tus ánimos, tu paciencia... ¡por estar ahí!

Así que, no puedo por menos que dedicarte este artículo, ya sin tus delicadas correcciones.

Y esta receta. La que mejor me sale de todas.

Para tí. ¡Y hasta siempre!



ANTXOAS MARINADAS

Revisando bibliografía de recetario vasco en busca de la historia del plato en cuestión, encuentro poco al respecto. Tan sólo el cocinero **José Castillo**, del Hostal Castillo, de Olaberria. En su “manual de cocina económica vasca”, edición de 1.977, menciona unas *Antxoas* en ensalada, donde marina las antxoas en limón o vinagre y finalmente las aliña como yo os voy a proponer.

Y es que resulta que este plato debe ser bastante moderno. Entrevistando a gente de la mar y vendedoras de antxoas, de las que vendían en sus tablas en la plazoleta de la Bretxa y por las calles y por las casas, tod@s coinciden en que “antes no se ponían antxoas así...vendíamos muchas para poner en salazón, en muchas casas se ponían en salazón, que llevaban un trabajo... pero poner en vinagre es moderno, de unos 40 años para acá. No las comíamos así, por los menos en las casas”, aunque sí que hay bares, como el **Bar Martínez** de la calle 31 de agosto, dónde sí que se han consumido de siempre.

L@s actuales regentadores del emblemático establecimiento donostiarra, **Mikel y Yolanda**, tercera generación del local, alardean orgullosos, y con razón, que en su bar se servían antxoas en vinagre, que ellos llamaban *antxoas en culebrilla*, por lo menos desde los años 40. Y que ellos fueron los primeros de Donosti en sacar las antxoas a la barra del bar. Es que este establecimiento, que merece, en serio, una visita, ha destacado siempre por sus especialidades marinas, como las citadas antxoas, o las huevas de merluza bautizadas por el patriarca como *caviar vasco*, entre otras.

Sea como sea, ahora, esta preparación tan nuestra, se ha convertido en un plato muy demandado que cada vez más gente se anima a probar. Lucido, elegante y que una vez elaborado se puede conservar en el frigorífico un montón de días. Además, se trata, una vez más de un plato sano, ¡sanísimo!

INGREDIENTES: 1Kg de antxoas abiertas en mariposa; 1 vaso (de los de sidra) de vinagre, de manzana o de vino; 1 vaso (de los de sidra) de agua; 1 cucharada colmada de sal; aceite de oliva virgen extra; ajo; perejil.

ELABORACIÓN: Se sumergen las antxoas en agua muy fría con sal y hielos unos 10 minutos. Se mezcla enérgicamente el vinagre con el agua y con la sal hasta que la sal se ha diluido del todo. Y en esa mezcla se sumergen las antxoas durante 2 horas, empezarán a marinarse en seguida. Se aclaran un poco por agua para retirarles el exceso de vinagre y se introducen en el aceite junto to con los ajos y el perejil finamente picados. Se guarda tapado en el congelador durante 72 horas, para evitar la contaminación por anisakis, si los hubiera. Después se deja descongelar en el frigorífico respetando la cadena del frío. ¡Y a comer! ¡On egin!

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

VIGILIA

Estamos en Semana Santa y toca practicar la Vigilia. Muchos de ustedes relacionarán

este vocablo con los hábitos gastronómicos que adquirimos en esta época del año debido a festejos religiosos que respeto y admiro profundamente, y de lejos. Pero no. Me refiero más bien al estado de conciencia del que deberíamos hacer uso, bastante más de lo habitual en estas fechas en las que se decide, una vez más, el futuro de un país entero, o de dos, o de tres, o...

Estar despiertos para afrontar los retos de la vida moderna supone un gran desafío político, gastronómico y de conciencia. En la Semana Santa tradicional se aconseja a los fieles practicar la penitencia, de no comer carne, para preparar el espíritu. Yo también aconsejo esta práctica, por lo menos de vez en cuando.

La producción a escala industrial de carne es uno de los motivos del efecto invernadero.

Se necesitan 15.415L de agua para producir un kilogramo de carne de ternera.

El consumo diario de carne procesada está ligado a un alto riesgo de padecer cáncer.

¿Van a dejar de comer carne por eso?

¡Válgame Dios, ni de lejos!

En **OSOA Sukaldaritz eta Ikaskuntza** no pretendemos hacer vegano a nadie que no quiera. Pero damos alternativas saludables y gustosas para poder reducir nuestro consumo de carne y también de pescado, porque siendo sinceros, el mar ya no está lleno de peces.

Nuestra receta en esta ocasión es una arriesgada propuesta que pretende homenajear varias tradiciones de esta época.

¿Se atreverán ustedes?

TACO DE TOFU FRITO EN PIPERRADA Y ALGA KOMBU

Esta receta está claramente inspirada en el taco de bacalao frito propio de las sidrerías, en este caso obviamos el pescado y hacemos nuestro un producto japonés extendido ampliamente por el mundo; el tofu.

Claro es que el tofu no sabe a pescado, tanto y cuando es una preparación a base de leche de soja, a modo de cuajada. Pero la adición de las algas aporta al plato un sabor a mar que hace de hilo conductor en esta historia.

INGREDIENTES

Un bloque de tofu natural; Un par de hojas amplias de alga Kombu; Una cebolla; Dos pimientos verdes; Aceite para freír.

PREPARACIÓN

Limpiar y trocear los pimientos en tiras. Cortar la cebolla



en juliana gruesa. Poner un fondo de aceite y preparar la piperrada al gusto.

Para un sabor más pronunciado a mar conviene hacer un caldo con una de las hojas de alga Kombu y sumergir el tofu en el líquido templado durante una hora. Escurrir en papel.

Para terminar el plato calentar parte del aceite de la piperrada y freír a fuego vivo el tofu por todas las caras correspondientes. El alga restante la freiremos a la vez por ambos lados.

Disponer en el plato la piperrada, el tofu encima y coronar con el alga crujiente.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Descúbrelo en: malagissona.beer

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas
gourmet

LUKAS BENTA BERRI
C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CHAMPIÑONES RELLENOS XL

INGREDIENTES:

- 12 champiñones hermosos bien limpios
- 1 Cebolla picada en cuadraditos
- 3 ajos pelados y bien picados
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal
- Queso rallado (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Separar los tallos de los champiñones, de las "txapelas".
2. En un bol poner las "txapelas" y aliñarlas con 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien. Cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado 3-4 minutos.
3. Colocar las "txapelas" cocinadas sobre una bandeja de horno. Guardar el jugo que suelten las txapelas en una taza o bol pequeño.
4. Encender el horno y programar a 150 °C
5. Para preparar el relleno: En el bol limpio, poner la cebolla picada, el ajo, 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien con una cuchara y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 6-7 minutos
6. Trocear los tallos de los champiñones y añadir a la cebolla cocinada. Mezclar y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 2-3 minutos. Rellenar las txapelas con la cebolla y tallos cocinados. Espolvorear con queso rallado y hornear de 3-4 minutos para calentar todo el conjunto y aliñar con el jugo de los champiñones guardado.

Preparacion a cargo de **Maidier y Nerea**

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ARGINDEGI (EZKIO)

EL SECRETO ES LA EXPERIENCIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Y mira que nos habían hablado bien de la nueva etapa del Argindegi, el Ostatu de Ezkio... pero somos como Santo Tomás, que hasta que no vemos algo con nuestros propios ojos (en este caso, hasta que no probamos algo con nuestro propio paladar) no terminamos de creerlo.

Pues bien, la visita a este restaurante, en el que no habíamos comido desde los míticos tiempos en que era dirigido por la hacendosa **Bitori Idiakez**, que lo llevó a las cumbres de la popularidad, colmó todas nuestras expectativas, y es que, a veces, las sorpresas más agradables las encontramos en los pueblos más pequeños. En cualquier caso, en esta ocasión el zumarragatarra **Josu Landa Aranburu** nos dejó muy claro que, en su caso, el principal secreto es la experiencia.

Porque hay cocineros autodidactas que aprenden mucho con el tiempo, y cocineras que según salen de la academia montan su primer restaurante y les va de cine. No lo negamos. Pero la experiencia bien asimilada, siempre, es un grado. Y en el caso de Josu, el tema no es broma: Con 18 años estudió cocina en el **Txoko del Gourmet** de Donostia y ya comenzó a trabajar en prácticas, los fines de semana, en el **Lasa** de Bergara, y una vez finalizada su formación tuvo la suerte de trabajar una temporada (1999-2000) en el **Bulli**, además de pasar, antes de iniciar su aventura en solitario, por otros interesantes restaurantes como el **Iturri** de Azkoitia o el **Tubal** de Tafalla, donde aprendió, principalmente, a trabajar los postres a las órdenes del gran **Nicolás Ramírez**.

Para redondear la propuesta actual de Josu, este cocinero cuenta, además, con la complicidad de su pareja, la palentina **Verónica Pérez**, que se desenvuelve en la sala con una profesionalidad y una naturalidad acorde con la oferta culinaria



EZKIO T: 943 72 02 67

del mismo: Verónica comenta los platos, aconseja los vinos, sirve con agilidad y simpatía y deja al comensal tranquilo en su privacidad. Ese equilibrio tan lógico y aparentemente sencillo pero que, sin embargo, tanto cuesta encontrar en las salas de nuestro entorno.

En esas condiciones fue un auténtico placer disfrutar de la degustación que nos propuso esta deliciosa pareja: Cecina y jamón ibérico de sabor y calidad excepcional, excelentes Fritos caseros que incluyen calamar elaborado en casa, Ensalada de marisco y Ensalada de codorniz escabechada, ambas equilibradas, originales, coloridas y perfectamente aliñadas, Gambas de Huelva de una frescura modélica, el mejor Rape al horno que hemos degustado en eones y un Solomillo al foie, adquirido en la cercana carnicería **ATA** de Leturias, de una jugosidad y una ternura fuera de serie. Las raciones, además, son tamaño XLL con lo que casi no podemos con el crêpe casero con el que finalizó el festín, todo ello regado con un sabroso y muy recomendable Ribera de Duero recomendado por Verónica: Buen Camino. Una pequeña bodega con una producción de 7.000 botellas.

Argindegi cierra lunes y martes aunque de julio a septiembre limitará el cierre a los lunes. El resto de los días abre a partir de las 11 y cierra al anochecer, ofreciendo cenas los viernes y sábados, así como entre semana para grupos por encargo. Comer a la carta tiene un coste aproximado de 30-35 euros y el **menú del día**, muy solicitado, cuesta 12,50 euros (café incluido). Este acogedor local es también conocido por sus completas **alubias** (18 euros, bebida aparte), y por sus generosas raciones de **Cordero churro de Castilla** (20 euros) que se sirven bajo demanda. ¿Es necesario que subrayemos la excelente relación calidad-precio?





10 AÑAZOS DE JAKITEA

El 27 de marzo tuvo lugar en el Hotel Palacio de Aiete la fiesta de 10º Aniversario de Jakitea, asociación de cociner@s gipuzkoan@s en defensa de la cocina tradicional creada en 2009 con el impulso de **Xabier Zabaleta**, y la colaboración de los periodistas gastronómicos **Mikel Corcuera, Peio García Amiano, Edorta Agirre y Josema Azpeitia**, y que hoy agrupa a varias decenas de restaurador@s que se reúnen periódicamente para llevar a cabo diferentes eventos en torno a la tradición culinaria local.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El salón de actos del Hotel Palacio de Aiete aparecía lleno hasta la bandera a las 17:00, hora de inicio del evento. Cocineros y cocineras, periodistas, empresari@s del sector alimentario, familiares de los miembros de Jakitea y las personas homenajeadas, algún que otro político... el público asistente superaba ampliamente la centena de personas cuando, a las 6 de la tarde, comenzó la entrega de los premios Jakitea, los "Kaikus", acto que centró la celebración de ayer.

El productor y presentador televisivo beasaindarra **Joxe Felipe Auzmendi** se encargó de presentar el acto en el que fueron entregados los siguientes premios decididos por un jurado compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía:

- **Premios a la trayectoria de una vida:** Fueron dos kaikus los entregados en este apartado: Uno a **Jose Ramón**

Elizondo y Kontxita Bereziartua del bar Aloña-Berri y otro a **Tibur Eskisabel** de Casa Tiburcio y a su madre **Mª Carmen Lukas**, que acaban de dejar el restaurante familiar tras 90 años en manos de la misma familia.

- **Premio al mejor plato tradicional:** **Txaro Zapiain**, del restaurante Roxario de Astigarraga, por su tortilla de bacalao.

- **Premio al mejor pintxo tradicional:** **Joseba Balda** del bar Ezkurra de Gros por la ensaladilla rusa que viene elaborándose en dicho establecimiento desde los años 60. Joseba protagonizó uno de los momentos más emotivos de la gala al recordar, emocionado, a su padre Jose Mari Balda, recientemente fallecido, y dedicarle el premio.

- **Premio a la apuesta por el producto Kilómetro 0 y Label:** Fue concedido a **Arantxa Eguzkiza**, de la Sidrería Iparagirre de Hernani, empresa que dirige con su hermana Ana

- **Premio al mejor producto:** Recayó en el asador Gure Txokoa de Zarautz, dirigido desde 2003 por **Joxemari Mitxelena y Elena Aizpurua**.

- **Premio al mejor cóctel tradicional:** Fue entregado a **Yon Pavón**, barman hernaniarra que dirige desde hace cuatro años el pub Patricio de Lasarte y que a raíz de un viaje a Cuba ha recuperado y versionado el "Jai-Alai", cóctel que hicieron popular los pelotaris que acudieron a jugar en los inicios del siglo XX a los frontones de la isla caribeña.

- **Premio a la potenciación del euskara en el restaurante:** Bar AMA de Tolosa, exitosa taska de pintxos y producto dirigida por los jóvenes **Javi Rivero y Gorka Rico**.



- **Premio al restaurante de Jakitea:** Premio que votan los miembros de la Asociación y que este año ha recaído en el restaurante **Félix Manso** Ibarla, dirigido en Irún por el cocinero gasteiztarra junto a su compañera **Sonia García**.

Presencia de las empresas colaboradoras

Como remaró Xabier Zabaleta a lo largo del acto, la labor de Jakitea sería mucho más difícil sin la colaboración de las empresas que ayudan económicamente a la asociación. A lo largo de la fiesta de ayer, tanto antes como después de la entrega de premios, varios de esos colaboradores estuvieron presentes en diferentes stands en los que dieron a probar sus productos a los asistentes.

Así, quienes se acercaron al Hotel Palacio de Aiete pudieron degustar vinos, conservas y productos de casas como Urdetxe, Cafés Aitona, Cárnicas Dastatzen, Bodegas Mitarte, Grupo La Navarra, Txakoli K5, Sidrería R. Zabala, Conservas Salanort, Panadería y pastelería Zergoxo, Lácteos Kaiku y Confitería y chocolatería Rafa Gorrotxategi. La fiesta se alargó hasta bien entradas las 9 de la noche.

Cena de asociados y colaboradores

Finalmente, los asociados y asociadas de Jakitea, colaboradores y algun@s periodistas y comunicador@s tomaron parte en una opípara cena en el restaurante Bera-bera, situado en el mismo hotel y dirigido por **Javier Penas** e **Izaskun Gu-rurutxaga**, miembros de Jakitea. Croquetas, Terrina de Foie, Gamba blanca de Huelva, Merluza al horno, Chuletón de viejo y Pastel Vasco dejaron claro a los asistentes el buen momento que atraviesa la cocina de Javier.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 69 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rublorena 943 08 95 19

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

I.lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Txilmista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarskoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 06

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte www.bareak.eu

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honen markaturiko enpresak kalitate turistikorako konprometzaren ziurtagarria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- **Gaztandegietara bisitak.** *Visitas a queserías.*
- **Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- **Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak.** *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- **Zegamako orientazio zirkuitoak.** *Circuitos de orientación de Zegama.*
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- **Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea.** *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- **Euskal Herriko Trail Estazioa.** *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierniko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, 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.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



RESTAURANTE URGAIN (Deba)

URGAIN: DE LA MAR EL MERO... Y MUCHO MÁS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No podemos evitarlo. Cada vez que preparamos una visita al Urgain de Deba se nos ponen los dientes largos. Muy largos. Y es que pocos restauradores desprenden el amor y el orgullo por el producto local y de temporada que desprende **Xabier Osa**, un hostelero honesto, directo, curtido en mil batallas y noble hasta la médula. Un currante nato de esos que siempre encontramos en el restaurante, que sufre cuando tiene que ausentarse, que no computa las horas que pasa al frente del negocio porque no entiende de jornadas laborales, sino de atención al cliente, tesón y sacrificio. "Nadie que entre en mi casa con hambre se irá sin comer, sea la hora que sea" es una de las frases que siempre repite, con total sinceridad, Xabier Osa. Es ésta una manera de vivir, toda una declaración de principios, que enlaza directamente con la antigua filosofía de las casas de comidas, abiertas para dar de comer al hambriento y beber al sediento sin mirar a la esfera del reloj, una filosofía que se está perdiendo.

Xabier es honesto en todos los sentidos. En esta casa no encontraremos productos congelados ni verduras traídas de la otra punta del globo. "Hay que dar todo lo que se pueda de aquí" es la filosofía de Xabier y la frase en la que insiste mientras nos abre una botella de Sagarmina, el txakoli local que siempre sirve con el aperitivo.

En cuanto al vino, no piensen los amantes de la uva fermentada que Xabier se limita al txakoli local. Urgain cuenta con una **extensa carta de vinos** con más de 100 referencias de tintos de Rioja, Ribera y otras regiones, más de 20 Champagnes, más de 10 Cavas y no pocos blancos y txakolís.

Especialidad en pescados y mariscos

El pescado y los mariscos son, en cualquier caso, el fuerte de Urgain. "Mi besugo sabe a besugo, mi mero sabe a mero, mi bogavante sabe a bogavante, mi rape sabe a rape, mi kokotxa sabe a kokotxa... y si no está bueno no lo puedo disimular". Esa es sin duda, la apuesta de Xabier Osa: **la calidad del producto**, ya que sus preparaciones son habitualmente a la plancha, sin aportar ningún sabor extra al pescado salvo en las clásicas preparaciones en salsa. Así, tras la siempre bienvenida ensalada de txipirón, comienza el alarde de productos del mar con unas hermosas ostras, almejas a la marinera y unas enormes kokotxas de merluza en un finísimo punto de cocción que apenas sobrepasa el estado crudo, eso sí, dejando que el borde quede durito y crujiente. Una auténtica delicia que cuenta en este restaurante con auténticos fans. "Las preparo de todas las formas, rebozadas, en salsa... pero como más gustan y más fácil se comen es a la plancha". Damos fe de que entendemos perfectamente a Xabier y a sus clientes habituales.





RESTAURANTE URGAIN

Hondartza, 8 DEBA

T: 943 19 11 01 - 943 19 20 48

Mariscos del vivero a la mesa

Tras estos entrantes, pasamos al punto clave de la comida: la preparación de un bogavante de sus propios viveros. "Los bogavantes y langostas me las traen los barcos de los alrededores. Aquí no entra ni un solo bogavante canadiense" afirma con rotundidad mientras blande con sus poderosas manos un hermoso ejemplar de bogavante que intenta librarse de la tenaza del cocinero infructuosamente antes de que el cuchillo de éste lo abre en vivo y en canal antes de pasarlo, directamente, a la plancha. De ahí a servirnos la pieza no pasan ni cinco minutos, por lo que puede imaginarse el lector o lectora la frescura y sabor que desprendía el recién sacrificado crustáceo...

Y antes de pasar al postre, Xabier nos termina de deleitar con una muestra de "pescado-pescado", concretamente de mero, un producto que a pesar de ser nombrado como emblema del mar, cuesta mucho encontrar en nuestras mesas y del que ofrecemos la receta. Y para culminar la comida, Xabier nos sirve una digestiva y sabrosa compota elaborada con manzanas del Caserío Doniene, que marida a la perfección con el chupito de Calvados que la acompaña.

Un placer, un auténtico placer, como siempre, dejarse llevar por este referente del servicio y la buena mesa que es Xabier Osa, un profesional que transmite claramente los muchos años que lleva al pie del cañón y que nunca decepciona. No se pierdan la oportunidad de vivir la **experiencia Urgain**.



La receta de...

Xabier Osa
RESTAURANTE URGAIN



Ijada de mero con verduras

INGREDIENTES (Para 2 personas)

Lomo de mero; Aceite de oliva; Calbacín; Pimiento rojo; Pimiento verde; Tomate cherry; Piña natural

ELABORACIÓN

Hacer el lomo de mero a la plancha con un poquito de aceite, sellándolo bien, incluso dejando que se le forme una costra dorada por los dos lados.

A continuación asarlo dos minutos al horno a 180° para terminar de hacerlo por dentro. Conviene estar encima del pescado en este momento del proceso para que no se haga demasiado.

Preparar un refrito de aceite, y guindilla cayena y verterlo por encima del mero. Recuperar el jugo que se forma en la base de la bandeja y ligarlo mezclándolo con el tenedor. Una vez ligado, echarlo por encima del mero con una cuchara. Esto hará que se forme una salsa blanquecina como la leche que da la sensación de que tuviera una crema por encima.

Aparte, hacemos una brocheta con las verduras cortadas en rodajas y la hacemos a la plancha, bien caliente, vuelta y vuelta, que se tuesten y no se hagan demasiado. Añadimos un poco de sal gorda y aceite de oliva, y servimos el mero acompañado de la brocheta.

ARZAK (Donostia)

ARZAK, O LA REIVINDICACIÓN DE LA FELICIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Es difícil extraer en pocas palabras o en un artículo que no se haga eterno el contenido de la larga conversación que mantuvimos con **Elena Arzak** y posteriormente con su padre previamente a nuestra comida el pasado 14 de marzo. Pero son tantas las ideas lanzadas por quien hoy en día ejerce, junto a **Juan Mari Arzak**, de codirectora del más emblemático restaurante de Gipuzkoa, que no queremos dejarnos nada en el tintero, así que intentaremos reflejar los principales puntos de lo comentado a lo largo del agradable rato que pasamos en el acogedor vestíbulo en el que los Arzak y su equipo dan la bienvenida a quienes vienen a visitarles, ya sean clientes, periodistas, proveedores o simples chicos de los recados.

Porque la primera sensación que uno recibe al llegar al centenario restaurante del Alto Vinagres es la de entrar en una casa particular, con una pequeña sala de estar, una barrita de cortesía y mullidos asientos que llaman a la relajación y a la conversación. Antes de ser requeridos por el motivo de nuestra visita, siempre se nos ofrecerá un vino, un café... y seremos testigos del gran movimiento que impera en Arzak desde que se abren sus puertas. Si bien la cocina es el corazón de la casa, la salita es como un ventrículo del mismo. Al estar situada entre el comedor y la cocina que, a su vez, están interiormente comunicados, hay veces en que se crean flujos en círculo y podemos ver pasar delante nuestro a personas que se andan buscando entre ellas sin encontrarse, como si de una comedia de enredo se tratara.

Y es que Arzak es un pequeño laberinto. No en vano nos encontramos en un restaurante centenario que inició su labor en 1897 y que ha resistido a guerras, crisis, cambios de régimen, modas culinarias... adaptándose siempre al mismo espacio. La casa, eso sí, ha sufrido recientemente un significativo lavado de cara al cubrir su fachada de unas vistosas "escamas" de zinc que han adaptado la apariencia del restaurante al siglo XXI sin perder por ello su identidad, una tarea de gran responsabilidad que ha sido exitosamente ejecutada por el arquitecto

Manuel Lamosa, marido de Elena, mientras que el interiorista Borja Azcárate se ocupó de renovar el diseño de los interiores.

Pero, como decimos, Arzak sigue siendo una casa a la que puede accederse de varias puertas y niveles, en la que sigue siendo necesario subir y bajar escaleras y en la que uno se perdería si entra por primera vez y carece de guía.

Avanzar, innovar y transmitir valores

Elena cuenta cada vez con más responsabilidades, y tiene muy claro cuales son sus funciones como principal cara visible del local: "seguir avanzando sin perder los valores que han sido la razón de ser de este restaurante durante toda su trayectoria". Y el principal valor subrayado por Elena es "reivindicar la felicidad, no olvidar que esto es un restaurante, esto es una experiencia placentera, y aquí la gente viene a comer. Que no se nos olvide que somos cocineros y que la gente nos recuerde como cocineros" subraya Elena.

Esta idea la tiene muy clara Elena: "En Arzak no queremos que la gente se pierda esos sabores que siempre van a ser buenos, ciertos fondos, ciertas cocciones... porque nosotros los podemos transmitir". Y matiza: "un restaurante abierto hace cinco años puede contar con muy buenos platos, pero nunca ha tenido en su carta, por ejemplo, un consomé clarificado. Nosotros llevamos 122 años, lo hemos tenido y lo podemos recuperar, así como platos que mantenemos fuera de carta por respeto a la tradición y por que no se pierda su transmisión, como la Merluza en salsa verde, el Marmitako, las Alubias o los Txipirones en su tinta en verano. Son platos que no hemos dejado nunca de preparar, porque como dice mi padre, si los dejas de hacer una temporada, pierdes la mano".

Elena es consciente, no obstante, de que esos platos que reivindica han ido evolucionando: "antes las alubias se cocían con todo junto, ahora se sirven los sacramentos por separado. La merluza se hacía con mucha más harina, las cocciones eran más largas... mantener los platos no significa cerrarse a la evolución de los mismos. La gente ahora, aunque no todo el mun







do se da cuenta, come más saludable. Eso sí, evidentemente, la gente no viene a nuestro restaurante a hacer dieta, sino a vivir una experiencia placentera y hedonista”.

Así lo entienden también los miles de comensales que pasan anualmente por este restaurante. “Arzak representa un valor seguro, tanto para los foodies o influencers que vienen solos como para las familias que han decidido celebrar aquí el aniversario de sus padres. Tal vez ellos no habrían venido a solas, pero los hijos nos eligen, al igual que cuadrillas de amigos o de compañeros de trabajo que deciden ahorrar un dinerito mensual y gastarlo anualmente en un buen restaurante. Muchos eligen Arzak, y tenemos que mostrarles, con nuestra cocina y nuestros valores, que no se han equivocado”.

“Así, además, los fines de semana, festivos y puentes seguimos manteniendo una mayoría de clientela local y estatal, más o menos en una proporción de 70 a 30, mientras que entre semana, de miércoles a viernes, es al revés, un 70-75% de extranjeros frente a un 25-30 de clientela nacional”. Son unas cifras, en cualquier caso, que diferencian a Arzak de otros muchos restaurantes de alta cocina en los que los foráneos son mayoría de manera prácticamente continua. Un motivo más de orgullo para esta casa.

Los hombres (y las mujeres) de Arzak

Siempre nos ha llamado la atención en Arzak que, mientras en otros restaurantes la estrella es el chef que deslumbra al resto del equipo, en Arzak, a pesar de la fuerza y la importancia de la figura de Juan Mari, nunca se ha escondido el nombre ni la cara del resto de responsables dándoles, además, la importancia que se merecen, hasta el punto de que rostros como el de **Xabier Gutiérrez o Pello Aranburu**, por poner dos ejemplos, han sido siempre tan populares como el del propio chef.

Elena nos da la razón. “Un restaurante como el nuestro”, afirma, “es el resultado de muchas sumas, y en el caso de Arzak, su éxito ha dependido siempre del apoyo y el convencimiento del personal. Yo llevo aquí desde 1995 y siempre me he sentido arropada por mucha gente. Algunos ya se han ido jubilando como Pello Aranburu, cuya figura sigue estando muy presente o **Antolina Jáñez de la Fuente**, que ha limpiado en esta cocina miles y miles de txipirones. Y a día de hoy estamos orgullosos de trabajar con gente como los responsables del

Laboratorio, **Igor Zalakain, Xabier Gutiérrez y su hijo Jon, Mikel Sorazu** que es el responsable de “Arzak Instructions” coordinando nuestros proyectos exteriores como el restaurante Amets de Londres o el Ramsés en Madrid. También resultan imprescindibles Mariano Rodríguez y José Hernández, responsables de la bodega y el servicio de vinos, y por supuesto el personal de sala: **Kontxi Beobide, Adolfo Avilés...** En cocina hay que mencionar a **Cynthia Yáber**, aunque resultan imprescindibles todos y cada uno de los jefes de partida” concluye Elena ante la imposibilidad de mencionar a todo el mundo en un equipo formado nada menos que por 50 personas. “Eso sí, al hablar de la gente que hace y ha hecho grande este restaurante no puedo dejar de nombrar a mi madre, **Maite Espina**, que ha sido una persona clave en el éxito de Arzak”.

Elena hace hincapié en una serie de personas que considera igualmente imprescindibles: “Una es mi hermana, **Marta**, que no se dedica a la cocina pero nos asesora en su especialidad, la Historia del arte que muchas veces se encuentra con el mundo de la cocina. También **Mikel Corcuera**, que nos ha reflejado siempre muy bien en artículos y libros sobre nuestra labor, y es remarcable la labor de la casa **Dimensión**, que nos ayuda a expresarnos de una manera muy actual y vanguardista”.

Una larga trayectoria

Elena tuvo siempre muy claro que iba a optar por la cocina. “Desde los 18 años, o antes, estoy ayudando al aita. A partir de entonces, Elena no ha dejado de formarse: “Acabé la selectividad y me fui a Suiza, a la Escuela de Hostelería de Lucerna, muy similar al Basque Culinary Center. A partir de ahí, Elena se formó en los fogones de cocineros franceses tan prestigiosos como **Michel Troisgros, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Dournier...** también trabajó en La Garroche, un tres estrellas Michelin inglés... “he sido afortunada y se me han abierto muchas puertas por ser hija de Juan Mari Arzak” admite Elena, “pero una vez empezaba a trabajar en los diferentes restaurantes, esa circunstancia se olvidaba y me dedicaba a aprender y a trabajar. Y me encanta ese anonimato”.

El acudir a diferentes cocinas, le sirvió a Elena para abrirse al mundo y a sus sabores. “Lo primero de lo que me di cuenta”, recuerda, “es de que cada restaurante es un mundo, todos son diferentes. Me quedó muy claro que la clave consiste en que





cada uno debe dirigir su restaurante a su manera, hacer lo que le parezca, no lo que dicten las normas. Hay que arriesgarse a buscar nuevos caminos. Así, al volver de Francia tuve muy claro que hay que tener muy claro dónde estamos, pero no hay que cerrarse a cocinar con diferentes productos del mundo. No hay que ser radicales y cocinar solo con productos vascos. Al fin y al cabo, desde la antigüedad se han utilizado especias de lugares tan lejanos como Asia o África.”

En cualquier caso, Elena Arzak es consciente de que las “aventuras” deben también tener alguna limitación, así ríe al recordar que “al volver de Francia me sentí muy atrevida y empecé a jugar con salmonetes con lavanda, alubias con coco... mi padre al principio me dejaba hacer para que cogiera confianza, pero en un momento dado me hizo ver que aquí tampoco funciona todo y que hay que saber mantener un equilibrio entre la innovación, la originalidad y lo que la gente quiere”.

A día de hoy Elena está totalmente centrada en el restaurante, aunque no deja de viajar por motivos laborales. “Y tampoco dejo de leer. Leo continuamente desde libros de cocina hasta libros en chino para inspirarme con las fotografías, desde libros sobre otras culturas como la cocina gitana o la vietnamita hasta tratados de cocina ayurvédica, libros escritos por los chefs... Todo suma y de todo se pueden sacar ideas y enseñanzas. El 90% de lo que leo es de corte gastronómico, aunque también me permito algo de entretenimiento. Ahora, por ejemplo, estoy leyendo el libro “Las leyendas del Caldero”, de **Xabier Ortiz**, profesor de CEBANC que trabajó aquí. Es una novela de corte gastronómico de la que también se aprende”.

Los otros rincones de Arzak

Finalizamos nuestra conversación con Elena acompañados también de su padre, que llega animado y jovial acompañado de ese brillo en los ojos y esa mirada traviesa que siempre han sido marca de la casa. Juan Mari quiere enseñarnos la nueva parrilla que ha instalado en la cocina y de la que se siente plenamente satisfecho, y se presta a cocinar un plato de txangurro con Elena.

Dejamos, por lo tanto, a los Arzak continuando su labor y acudimos, con Igor Zalakain, al resto de dependencias. Primero paramos en la bodega, un oscuro laberinto de estanterías metálicas y botellas en el que nos encontramos a Mariano Rodríguez que nos explica cómo está dividida en dos espacios. “La bodega”, nos cuenta Mariano, “tiene 110 m², y contiene unas 80.000 botellas divididas en unas 2800 referencias. Las estanterías se construyeron específicamente para esta casa en acero inoxidable a principios de siglo y fue algo totalmente innovador.” El espacio, que se mantiene en una temperatura constante de 16-17 grados, está totalmente digitalizado.

En cualquier caso, a pesar de la modernidad de la misma, Mariano cada vez se considera más clásico. “Hace 15-20 años”, confiesa, vinieron los vinos de autor y todos nos fuimos a ellos. Sin duda son grandes vinos, pero para comer, en mi opinión, los vinos deben ser sabrosos, fáciles de tomar, y deben transmitirte cosas. Y los clásicos de toda la vida son válidos para todo: son agradables en boca, ligeros, elegantes... está demostrado que en una mesa se consume más rápido el vino clásico que el de autor... por algo será”

Seguimos con Igor Zalakain y antes de pasar al comedor visitamos ese espacio que siempre nos sorprende: el laboratorio Arzak, que desde su puesta en marcha en 2001 atesora unas 1400 referencias de productos y especias venidas de todo el mundo que son probadas, apuntadas, clasificadas... y continuamente utilizadas en la creación de nuevos platos.

Degustación: Innovación, sabor y tradición

Terminamos, como no, disfrutando de lo mejor de Arzak, su oferta gastronómica, que resulta, como esperábamos, tan placentera como sorprendente. La sala está a tope y somos recibidos con la simpatía, el ligero desparpajo y la cordialidad que caracteriza, de siempre, al personal de esta casa. En Arzak se cuidan obviamente, las formas, pero dentro de un ambiente de confianza que relaja e invita a disfrutar y a sentirse, en el fondo, como en cualquier otro restaurante.

Comenzamos con cuatro pequeños entrantes: Pescado afortunado con yema curada, Esfera de erizo de mar y cítricos, Maíz maseca, miel y foie, "Buscando karramarros" y Tartar de frutas con antoxas. Cada uno es un mundo de sabores que ofrece diferentes sensaciones y texturas. A partir de ahí, nuestra degustación es una montaña rusa de sabores y sensaciones en los que son servidos y disfrutados los siguientes platos:

- Bogavante con telar de plátano y puerro
- Ostras pinzadas a la brasa, que aparentan su estado natural, pero que han sido cocinadas a la brasa en su propio jugo.
- Angulas y carbón: Plato de manipulación mínima que en Arzak consideran una "vuelta a los orígenes, las angulas simplemente sobre el carbón".
- Cubo de patata con trufa fresca rellena. Un espectacular plato vertical de patata con yema de huevo, y una generosa cantidad de trufa negra. Puro sabor y succulencia.
- Pichón buscando setas: Pichón asado con elementos de nuestros bosques y moringa.
- Foie plancha con salsa de puerro, kimchi y mora blanca.
- Dulce mezcal: Espuma y escarchado de mezcal junto a polvo de praliné de almendras y frambuesas amerengadas.
- Escarcha de temporada: Escarcha de guayaba con helado de limón fermentado y polvo de açai.
- Escombros de cacao: Chocolate ahumado, ceniza de vainilla y láminas de cacao.
- Chocolate aéreo: Concepto aéreo trasladado a los ingredientes: café, avellana y chocolate.

La degustación finalizó con un buen café acompañado de unos originales petit fours en forma de cuatro ranitas elaboradas con diferentes ingredientes (cúrcuma, aguacate, toffe



Buscando karramarros



Bogavante con telar de plátano y puerro



Cubo de patata con trufa fresca rellena



Foie fresco a la plancha

y fruta de la pasión), como homenaje a la famosa "rana de Igeldo", una de las especies protegidas de Donostia.

La comida fue, por supuesto, convenientemente regada con un excelente blanco de Borgoña Domaine de la Bongran de Jean Thevenet y un tinto bordelés de Médoc Château Belle-Vue 2015, ambos elegidos por Mariano Rodríguez, que si bien es un gran defensor de los vinos vascos y españoles, en este caso se decantó por una selección de caldos franceses en su empeño de darnos a probar algo que no conociéramos, misión en la que acertó de pleno. También "cayeron" un Sauternes para el foie y un Armagnac Château de Laubade para concluir la comida, en un alarde de extraordinario gusto enológico.

Quien haya llegado hasta aquí será consciente de que apenas describimos los platos degustados en el menú. El motivo no es otro que la consciencia de que ello podría significar duplicar el volumen del artículo además de que la complejidad de los mismos hace que en muchos casos el intento de describirlos fielmente sea misión imposible. Las fotografías hablan por sí mismas y, por supuesto, la verdadera experiencia consiste en acudir a esta casa y disfrutar de la experiencia Arzak, esa "reivindicación de la felicidad" de la que nos ha hablado Elena y que debería experimentar todo aquel amante de la buena gastronomía al menos una vez en la vida.



RESTAURANTE ARZAK

Alto de Miracruz, 21 (Vinagres)

Tf: 943 27 84 65 - 943 28 5593

DONOSTIA



Ostras pinzadas a la brasa



Angulas y carbón



Escarocha de temporada



Petits fours (trinitas de Igeldo)



TODO EL PESCADO VENDIDO (CRÓNICA DE UNA MAÑANA EN LA LONJA DE PASAIA)

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa

Nos encanta el pescado, ¿pero sabemos todo lo que se mueve alrededor del mismo en Gipuzkoa? ¿Por donde pasa desde que nada libremente por el mar hasta que acaba en nuestro plato? Hacía tiempo que queríamos visitar la lonja de Pasaia para ser testigos de primera mano de la llegada del pescado, su negociación y venta, su embalaje... nuestra buena amiga Carol Archeli, responsable de Pescadería Espe (Mercado de la Bretxa), tuvo a bien conseguir una autorización para que pudiéramos acompañarla el pasado 21 de marzo en su visita diaria a ese gran mercado del pescado guipuzcoano. Ésta es la crónica de una intensa e interesante mañana.

05:15 h. - Entrada a la lonja

Salimos de Legazpi a las 04:30, con las calles todavía sin poner, para encontrarnos con **Carol Archeli** en el garaje de la Lonja de Pasaia, que ya nos llama la atención por su gran tamaño. Para nosotros es un madrugón, pero ella ya lleva un buen rato pululando entre cajas de pescado como hace todas las mañanas. "A estas horas, generalmente, todavía no han llegado los barcos que andan faenando, así que me doy una vuelta por los puestos de los exportadores que han traído el pescado ayer por la tarde o durante la noche y voy comprando lo que necesito". A esas horas de la mañana, ya vemos algunas cajas con producto que ya ha sido seleccionado para algunas pescaderías concretas, como leemos en las etiquetas de papel que indican a quién pertenecen. "Conde", "Zubeldia", "Garrido", "Aldaz"... también vemos besugos de Tarifa, ya vendidos, así como unos bonitos rapas que también tienen ya adjudicado el nombre: "Elkano". Carol nos muestra unos

erizos de mar que ha adquirido y se encuentran convenientemente envasados en una caja de poliespán: "El restaurante Kokotxa está trabajando con erizos y le he conseguido unos muy majos", nos comenta orgullosa. Está claro que las estrellas Michelin también se preocupan por nutrirse de buen género fresco para sus restaurantes.

Nada más entrar en la zona de subastas también nos encontramos de bruces con nuestro primer conocido, **Joseba Odriozola**, del asador **Araneta** de Zestoa, dos semanas antes de convertirse en el Campeón de parrilla de rodaballo de Euskal Herria. No es habitual encontrarse aquí con gente del mundo de la restauración, pero Joseba es una persona de gran curiosidad, lo que le ha llevado a acompañar a su pescadero, **Jon Andonegi**, a la lonja, para conocer de primera mano lo que posteriormente asará en las parrillas de su muy recomendable restaurante. Jon Andonegi, natural de Getaria, tiene dos pescaderías en Zarautz: **Itziar y Getaria**, y además



Izquierda: Carol Archeli sujeta una caja de verdes.

Sobre estas líneas: Cajas de pescado dspuestas en la lonja.

Abajo izquierda: Román Blanco, mayorista irundarra

Abajo derecha: Jon Andonegi y Joseba Odriozola

de a Araneta, sirve a varios buenos restaurantes de la zona, entre ellos el **Otzarreta** de Zarautz y el **Txoko** de **Enrique Fleischmann** de Getaria, según nos comenta. Jon viene a la lonja a primera hora todos los días, mientras que Joseba le está acompañando un par de veces por semana. Joseba y Jon son los primeros que nos insinúan que, tal vez, no hemos elegido el mejor día para venir a la lonja. “No ha sido una semana buena” afirman rotundamente.

Carol nos confirma este punto. “Pues sí, no ha sido la mejor semana. De hecho, es una pena que hoy no haya antxoas, porque podáis haber visto cómo llegan los barcos cargados, con las antxoas vivas saltando... es un espectáculo”. Sin duda, lo será y nos quedamos sin verlo... aunque siempre nos queda la esperanza de venir otro día. Hoy, está claro, no disfrutaremos mucho de la visión de la antxoas. Nos contentamos con sacar unas fotos de unas pocas cajas que recogen lo llegado la víspera a última hora y que a pesar de su alto precio (9 euros el kilo en lonja) ya se encuentran, como casi todo lo que hay a esa hora en la lonja, vendido y bien vendido.

De momento no hay una gran cantidad de gente en la lonja, aunque tampoco son pocos los que pululan de caja en caja. Hay que tener en cuenta que las dimensiones del espacio son espectaculares y puede dar sensación de vacío aunque haya cientos de personas moviéndose por sus rincones. Curioseamos entre los pescados viendo cajas de madera con marisco de Huelva, algún salmonete, enormes txipirones... hasta alguna caja de la Gula del Norte, y es que esto es como el “super”, una vez que están aquí, algunos pescateros aprovechan para llevar un poco de todo a la tienda.

05:30 h.- Encuentro con el mayorista

En ese periplo nos encontramos con **Román Blanco**, a quien conocimos en una maravillosa cata de rodaballos que tuvo lugar en el restaurante **Aratz** hace un par de años, precisamen-





Arriba: Trabajadores manipulando huevos de pescado y realizando diferentes labores.

Página contigua: Pescaderos y mayoristas, pendientes de la primera subasta de pescado de la jornada.,

te, de la mano de Carol Archeli. Román trabaja como encargado de frescos en la mayorista **Pescados Easo** y participa como socio en **Kai Berri**, empresa importadora que distribuye a hostelería. De hecho, es el encargado del fresco en Easo hace 6 años. Irunés de pura cepa, Román lleva en la sangre su oficio. Su padre era armador y mayorista y él lleva desde los 17 inmerso en el mundo del pescado. “No sé hacer otra cosa”, afirma.

Román se reafirma en lo que nos han comentado otros, y aporta más datos: “Ahora hay muy poco pescado y está muy caro. Ten en cuenta que esta lonja es principalmente una lonja de merluza de pintxo y volanta, y estos días está haciendo muy mal tiempo en Escocia, que es donde se pescan las merluzas que se venden aquí. De lo contrario, un jueves como hoy habría más pescado”.

Nos comenta Román, que cuenta con un puesto fijo en la lonja, que todos los días ya está aquí entre las 3:30 y las 4:00 de la mañana. Algo normal, ya que el volumen de Easo y Kai-Berri no es broma. Reciben pescado y marisco de todo el mundo: Inglaterra, Francia, Coruña, Dinamarca, Noruega, Marruecos... “Procuramos tener todo el mostrador puesto para cuando empiezan a llegar los primeros compradores de lonja, aunque hoy en día la mayoría de la venta se hace por WhatsApp”. La verdad es que las nuevas tecnologías han hecho que cambien mucho los sistemas y las costumbres de las gentes del mundo del pescado. Otro ejemplo, lo que nos cuenta a

continuación Román: “Mientras yo estoy aquí moviendo cajas y tratando con la gente, mi hermano, Kike, está en la oficina comprando en directo y por ordenador en las subastas de Francia. Eso no lo hace nadie aquí” comenta orgulloso ante nuestro asombro.

Kai-Berri y Easo son, sin duda, una referencia en el sector. “Llevamos desde el 84 con la mayorista y desde hace dos años con la distribuidora, y proveemos a muy buenos restaurantes: **Aratz, Astelehena, Alameda...**” enumera Román sin salirse de la “A”, aunque cuenta con pocas restaurantes para todo el abecedario.

Dejamos a Román y nos damos cuenta que hemos perdido a Carol, que al igual que sus colegas pescateros anda correteando de puesto en puesto y de caja en caja para no perderse nada. Y en estas nos encontramos con otro conocido y, además, de nuestro pueblo: **Iban Odriozola** de la pescadería Odriozola de Legazpi. Iban es uno de los más jóvenes pescateros que pulula por la lonja. “Vengo todas las semanas de martes a jueves, y el viernes se lo dejo al aita, a **Manolo**, porque le gusta venir y no perder el contacto. Habitualmente, salgo a las 3:30 de Legazpi y voy primero a **Merkaoiartzun**. Allí hago las primeras compras, cargo la furgoneta, desayuno y me vengo aquí para las 5 de la mañana. Generalmente, para las 7 de la mañana cojo el camino de vuelta para que a las 8 ya haya pescado en Legazpi”. Iban está esperando la subasta del barco de merluza de pintxo. “Hoy hay dos barcos de volanta y el tercero es el de pintxo, así que toca esperar. Hoy no ha entrado antoxa y hay muy poca merluza, solo pequeña. Además, hay muy pocas variedades, es un día muy complicado”, concluye Iban coincidiendo con la mayoría de sus colegas.



05:45 h.- La primera subasta

A las 5:45 da comienzo la primera subasta en una esquina de la lonja habilitada para ello. Los pescateros y vendedores se sientan en unas gradas equipadas con unas sillas en las que, a pesar de no haber nombres escritos, todo el mundo respeta el "lugar" prácticamente fijo que ocupa cada uno por costumbre. Todos miran a una cabina en la que un trabajador de la lonja con un ordenador comienza a ofrecer los diferentes pescados que han llegado en un barco, en este caso el francés "As des As". Todos los datos sobre el pescado (especie, barco, precio, tamaño, calidad, unidades o cajas a la venta...) van apareciendo en una pantalla electrónica en la que se marca un precio de partida que empieza a bajar hasta que le interesa a alguno de los compradores. Carol nos explica el sistema: "Cuando anuncian la subasta me siento en "mi" silla y empiezan a aparecer en la pantalla los diferentes pescados. Cuando uno que me interesa llega a un precio interesante, aprieto el botón que hay en la silla y se para la pantalla en el precio elegido. Si le damos varios a la vez, empieza de nuevo a subir el precio hasta que alguien se lo queda. Y así sucesivamente".

Somos así testigos de cómo en la pantalla van apareciendo diferentes pescados: Congrio, Salmonete, Abadejo, Sабirón, Gallo... incluso misteriosos nombres como "Ranas", "Relojes", "Relojitos"... ante nuestra cara de circunstancias, Carol nos aclara que son diferentes calibres de rapas: "Las ranas son rapas blancos entre kilo y medio y dos kilos. Los relojes entre un kilo y kilo y medio, y los relojitos, los que pesan menos de un kilo"... cuanto más profundizamos en la lonja más nos damos cuenta de lo poco que sabemos sobre el mundo del pescado.

A lo largo de la subasta la gente habla entre ellos, comentan los precios del pescado, rien... "Hoy ha entrado gallo y están pagando la hostia", comenta un profesional a otro... Y así, termina esta primera subasta. "Hoy solo había un barco al principio", nos comenta Carol, "y se ha vendido todo muy rápido. Otras veces hay 5 ó 6 barcos seguidos y nos pueden dar aquí las 10 de la mañana. Hoy hay poco y está todo carísimo. He comprado algo de rape, algo de sabirón... y todo mucho más caro de lo normal". Carol va recogiendo el pescado que compra y lo deja a mano de un transportista que en un mo-



mento dado lo llevará a la pescadería. Los transportistas y camioneros también son parte del paisaje de la lonja, de hecho son una pieza importantísima en la distribución del pescado. “Yo llevo aquí desde el 85” nos comenta un veterano y canoso camionero. “Nada más sacarme el carnet me preguntaron si podría venir durante una semana... y hasta ahora”.

06:15 h.- Esperando a los barcos

Mientras tanto, Carol sigue apareciendo y desapareciendo de nuestra vista, como el Guadiana. Nos comenta que acaba de llegar un camión de Dinamarca con kokotxas de bacalao. “Son muy buenas” nos comenta metiendo la mano y mostrándonos el género antes de comprar una caja entera. Una de cal y otra de arena: a los pocos minutos se para ante unas cajas de lenguados de Escocia. “Prefiero el de aquí, pero cuando no hay más compro el que haya, siempre que cumpla unas condiciones. Estos son días en los que acabamos comprando pescados que en otras condiciones rechazaríamos... pero no podemos dejar a los clientes sin nada. Para esta semana, por ejemplo, tengo un pedido de varios gallos de ración, pero los que veo o son grandes o no me gustan” comenta desesperada. Y poco a poco nosotros, novatos completos en el sector, nos vamos dando cuenta del trabajo que hay detrás de una pescadería y los esfuerzos que realizan los profesionales que nos atienden para que podamos encontrarlos con un mostrador bien surtido. Finalmente, Carol declina comprar los lenguados escoceses. “No me convencen” sentencia.

De repente, suena el altavoz: “Din-dan-don... en este momento venderá Le Stiff”, barco de altura cuya subasta se realiza al otro lado de la lonja. Carol vuelve a salir corriendo: “¡en esa subasta hay una cosa que me interesa!” Finalmente, solo había algunos sapos y muy caros, comenta según vuelve.

Terminadas las primeras subastas, seguimos con Carol que nos muestra desde su móvil cómo un localizador les indica dónde se encuentran, en tiempo real, los barcos que le interesan. “Mira”, nos enseña, “aquí hay un barco que conozco bien pescando detrás de Jaizkibel, y aquí hay otro que no sé cual es, pero parece que va para Francia, hacia La Rochelle”. La aplicación muestra todo el golfo de Bizkaia e indica si los barcos están parados, si se mueven, si van para puerto, si se alejan... y nosotros, seguimos alucinando con cómo nos han cambiado el cuento. “Esto es una lotería... esperemos que alguno de estos vuelva para las siete y veremos si trae algo interesante”, nos comenta Carol cuando de repente recibe un Whatsapp: “Mira, aquí me comentan que a las 7 llega el Marenmi, un barco gallego, cargado con 600 cajas de verdel. Habrá que estar al tanto”.

06:30 h.- Una charla con la autoridad

Mientras esperamos la llegada del Marenmi, primer barco que vamos a ver descargar, aprovechamos para charlar con **Juan Etxezarreta**, responsable de Operaciones y Servicios Portuarios de la lonja de Pasaia. Juan es donostiarra y lleva 7



años en su cargo actual, que depende de la **Autoridad Portuaria de Pasaia**, pero según nos comenta, “con 18 años yo ya estaba aquí trabajando. Me ha tocado desde descargar bacalao en mis inicios hasta dirigir la lonja” bromea. A Juan le ha tocado ser testigo, directo o de oídas, de los diferentes momentos por los que ha pasado la lonja y su entorno. “En los años 50-60 se le llamaba a Trintxerpe ‘la ciudad del dólar’, ‘la 5ª provincia gallega’... había mucho dinero, mucha gente venía en taxi, había un montón de barcos de altura amarrados y esperando delante de la lonja a que llegara su turno...”

Juan nos muestra el gran espacio contiguo a la lonja actual. Una lonja del mismo tamaño que, a pesar de estar casi terminada, lleva varios años sin finalizar su obra. “La lonja actual”, nos comenta, se terminó de construir en noviembre de 2013 después de una profunda reforma, y este segundo espacio se quedó parado por problemas económicos”. Según nos cuenta Juan, se ha retomado el tema y en un plazo corto-medio se pondrá en marcha esta segunda fase de la lonja. No profundizamos en el tema y sus circunstancias porque para ello están las hemerotecas, pero sí preguntamos a Juan por el funcionamiento de la lonja. “Todo esto lo gestiona la Autoridad portuaria, que depende directamente del Ministerio de Fomento de Madrid” nos comenta. Los barcos llegan, descargan, y cuatro grandes vendidurías de pescado, una de ellas la **Cofradía de Pescadores**, se encargan de vender el pescado en las subastas a mayoristas y minoristas. El Gobierno Vasco también tiene sus competencias en el lugar, siendo potestad del Gobierno autónomo la presidencia del puerto y otras funciones. Por ejemplo, según nos comenta Juan, “un técnico de Salud Pública del Gobierno Vasco viene todos los días, y si decide que una partida no se vende, no se vende”.



Sin profundizar en jerarquías y leyes, comentamos con Juan su día a día que consiste, según nos comenta, “en venir aquí a primera hora de la mañana, ver las subastas, comprobar que todo está en orden, reordenar espacios, recibir las quejas...” Juan bromea al comentar cómo han cambiado los sistemas y las costumbres en los últimos años. “Esto es como la bolsa. Los vendedores están en la subasta, atendiendo a la pantalla, y a la vez con el móvil hablando con el proveedor de Galicia para saber a cuánto está allí el pescado...” Juan nos cuenta que el movimiento en la lonja no se limita a la mañana, sino a las 24 horas del día. “Aquí al mediodía y por la tarde siguen entrando barcos de otros lugares como Portugal, y toda la noche hay gente trabajando aquí en una cosa u otra”.

07:00 h.- Llega el Marenmil

Estamos acabando de hablar con Juan Etxezarreta cuando entra el **Marenmi** con sus 600 cajas de verdel. “Este barco, por ejemplo, sale de puerto a las 6 ó 7 de la tarde” nos aclara el donostiarrá, “pesca toda la noche y viene aquí por la mañana”. La subasta del Marenmi, a pesar de contener va-

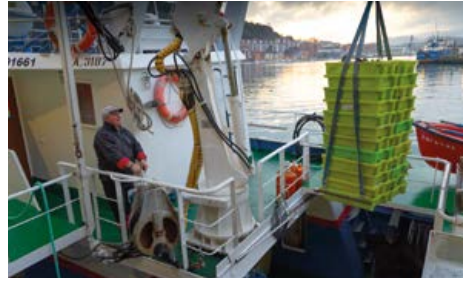


Página anterior: Juan Etxezarreta, uno de los máximos responsables de la lonja de Pasaia.

Arriba: A la izquierda, el pescatero legazpiarra Iban Odriozola, y a la derecha, el mayorista Ángel Permu. Bajo ellos, diferentes profesionales realizando sus labores en la lonja.

rias toneladas de pescado, no dura ni cinco minutos. Todo el contenido de las 600 cajas se vende a 1,43 euros. Ni nos da tiempo de llegar a sacar una imagen de esta segunda subasta en las gradas. “Ya está todo el pescado vendido”, nos comenta riendo un pescatero.

Terminada la subasta del verdel y esperando a la de la merluza de pintxo, Carol nos presenta a otro colega del puerto, **Ángel Permu**, gerente de **Pescados y Mariscos Miguel Sanz**, una de las empresas mayoristas que operan en Pasaia. Ángel lleva viniendo desde los 19 años y está orgulloso de su trabajo: “La gente no valora el trabajo de los pescateros y de la gente del mar. Son trabajos duros, muy físicos. Aquí en la lonja se pasa sueño y frío, hay que mover cajas, mancharse... Mi padre era marinero y yo soy pescador. Un tío me introdujo aquí hace 27 años, me gustó y me quedé, pero si no te gus-



ta esto, estás jodido" afirma con contundencia. Ángel dirige hoy su empresa y el trabajo es muy diferente de sus inicios. "Hoy en día vengo a primera hora, veo los puestos, hago los clientes, intento comprar lo que necesito aunque siempre no lo consigo... y luego me encargo de los envíos. Mandamos pescado a Francia, Italia, todo España... andamos muy fuertes en la campaña del verdel y la del bonito pero, eso sí, ricos no nos hacemos" finaliza precavidamente el simpático y dicharachero mayorista.

En este instante, pasada la subasta de las 7, es el momento en el que Carol hace que Juan, su transportista, lleve las primeras cajas adquiridas a su puesto (Pescadería Espe) en el Mercado de la Bretxa. "A las 8 de la mañana, mis empleadas, **Nagore, Ainara y Nieves**, recibirán el pescado en la Bretxa y lo colocarán bonitamente a la vista del cliente. Y cuando termine, haré un segundo viaje y llevaré el resto, quedándome en la pescadería hasta la hora de comer". Comentando este asunto, Carol saca a colación otro tema que ignorábamos: "En el fondo", nos confiesa, "somos unos afortunados. Éste es el único puerto de España donde los detallistas podemos comprar igual que los mayoristas, así que nos ahorramos un paso que encarecería el pescado. Hay una Asociación de Detallistas de Pescado de Gipuzkoa y es un derecho que existe desde los tiempos de mi abuela y que seguimos manteniendo las pescaderías veteranas. Una pescadería nueva no lo tendría".

07:30 h.- La subasta de la merluza

Son las 7:30 y comienza la subasta de la merluza de pintxo. A Carol le interesa y vuelve a salir escopeteada, así que se introduce en el grupo de gente que, al estilo de una melé de rugby, rodea a quien lleva la voz cantante y va comentando

los precios a voz en grito. Algunos van dejando la subasta y se cruzan con sus colegas: "¿Tan rápido has comprado?" le grita un pescatero a otro, "¡jasi sólo vas a sacarle dos euros a cada kilo!" Carol termina satisfecha la subasta. Al menos, al parecer, esta vez ha conseguido algo interesante, como en la subasta de verdel, donde se ha hecho con unas cuantas cajas.

Viendo a Carol en la comentada subasta a viva voz, rodeada de rudos hombres del mar, es donde somos más conscientes, a lo largo de la visita, de que éste es un mundo de hombres. Como es costumbre en otros ámbitos de la vida, los hombres gritan, se pegan palmadas en la espalda, bromean en voz alta, sueltan tacos... mientras Carol y alguna otra fémina que avistamos tienen un proceder más discreto. En cualquier caso, Carol quita hierro al asunto: "nos respetan mucho y nos codeamos y nos tratamos de tu a tu entre todos". Otra cosa, según nos cuenta, fueron los tiempos pasados. "Yo venía ya de pequeña con mi madre, y desde hace 15 años vengo todos los días de martes a viernes, así que me conoce y me conozco a todo el mundo. Pero anteriormente era muy distinto. Según me contaba mi abuela, en tiempos de escasez era muy duro el trabajo, sobre todo para las mujeres, y a veces no se guardaban las formas. Aquí ha habido peleas por una caja de pescados, y dicen las malas lenguas que antiguamente alguna mujer se vio obligada a pagar algún favor 'detrás de las cajas'. Tenía que ser terrible. Por suerte, hace muchos años que eso ha cambiado. Ni mi madre ni yo hemos conocido eso y hoy en día las cosas están mucho mejor" afirma convencida.

08:00 h.- La (fugaz) subasta de la sardina

Solo nos queda una subasta con Carol antes de terminar la intensa mañana en la lonja, la de un barco que llega cargado de



sardinas. Aquí es donde vemos claramente de qué manera más curiosa puede funcionar este mundo. Al empezar la subasta, un mayorista dice, bromeando: "hoy la sardina no va a bajar de dos euros". Carol, por su parte, nos comenta que le interesa, pero por debajo de ese precio. Comienza la subasta y, al llegar a 2,64, se para el contador. Un solo mayorista ha comprado todo el barco. "Ha sido el que ha hecho el comentario. Eso es que tiene un comprador dispuesto a cogerle toda la sardina a ese precio y no se arriesga a que baje más". Nuestra "guía portuaria" se lo toma con deportividad y bromea con el comprador. Todo ha sido realizado dentro de las reglas del juego y aquí todos se conocen y tienen buen ambiente entre ellos.

08:30 h.- Desayuno en Botero

Terminamos nuestra estancia en la lonja con un excelente café y muy buena (remarcable) tortilla de patata en el bar **Botero**, de Pasai San Pedro. Excelente final a una mañana que a lo tonto nos ha dejado los pies y las manos congelados. Disfrutando del rico y reconfortante desayuno, Carol nos cuenta algunas curiosidades más, como la importancia de los ciclos lunares o la cadena alimenticia a la hora de la pesca: "cuando hay mucha luna, los barcos nocturnos no pescan tanto, porque los peces, en vez de acudir a los focos de los barcos se dispersan por la luz de la luna y van por libre. Y también influye la alimentación, así cuando hay mucho verdel la antxoia huye porque el verdel se la come. Igualmente, cuando hay una biomasa de sardina muy grande, no sabemos por qué, el resto del pescado huye..." Carol nos cuenta también como de un lote a otro suele haber una diferencia terrible a pesar de venir en el mismo barco. "Hay que tener mucho cuidado. Primero se ponen a la venta los últimos lotes, que son los últimos

Página anterior: Llegada y labores de descarga de un barco cargado de verdes

Arriba: Carol Archeli (abajo a la izquierda) asiste a una de las últimas subastas de la mañana. No hay mujeres a la vista.

en haber sido pescados, así que están más frescos... pero algunos barcos lo hacen al revés, así que hay que estar ojo avizor". También nos habla Carol de la importancia de conocer la zona en la que se ha extraído el pescado, pues en unas hay más anisakis que en otras, el saber leer las etiquetas de las cajas... Carol es una enciclopedia viviente sobre el pescado como lo demuestra mensualmente con sus artículos en Ondojan.com y es una barbaridad lo que se aprende con ella al respecto.

En cuanto a su trabajo, con esta intensa mañana Carol nos vuelve a dejar, más claro que nunca, que es una enamorada de su labor. "Venir a la lonja es duro, pero muy enriquecedor, y a lo largo de los años me ha servido para mejorar en mi trabajo y para hacer un montón de amigos y amigas con los que la relación va más allá de lo simplemente profesional. Además, hay muy buen ambiente entre toda la gente del sector".

Nos despedimos de Carol muy satisfechos. Ha sido una mañana diferente y provechosa. Aunque todo el mundo coincidía en que no ha sido el mejor día para disfrutar de la lonja "a tope", hemos aprendido una barbaridad y hemos aprovechado cada momento de la visita y del contacto con la gente del mundo del pescado, esa gente a la que respetaremos bastante más a partir de hoy tras haber sido testigos de las horas de trabajo, frío y tensiones que tienen que vivir para que nosotros podamos comprar cómodamente nuestro pescadito sin apenas alejarnos de casa.



GASTROANDERE: EGUZKILORES PARA LAS DAMAS

El pasado, 27 de marzo, la **Cofradía Vasca de Gastronomía** llevó a cabo "El Gran Homenaje", un evento organizado por la nueva sección de la Cofradía, llamada "Gastroandere", con el fin de honrar y poner en valor la labor que tantas y tantas mujeres han realizado, muchas veces de manera casi anónima, en el ámbito de la gastronomía gipuzkoana.

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia

Yes que como dice acertadamente **Sergio Errasti** en el último Donosti Aisia, las mujeres han sido siempre, al menos en Gipuzkoa, quienes han tenido "la sartén por el mango", quienes han hecho la compra, han limpiado el pescado, han cocinado, han alimentado a la familia y han aprovechado las sobras para seguir alimentándola. Es más, a día de hoy las cocinas, principalmente las particulares, pero igualmente muchas de las de los bares y restaurantes, colegios, hospitales... son dirigidas por mujeres que se sacrifican día a día, que sufren, que se queman, que se ensucian... y a pesar de ello, la gastronomía "visible", la de los medios de comunicación, la de los congresos, la de los programas de televisión, la de las estrellas Michelin... está generalmente representada por hombres, dándose un claro desequilibrio visual e informativo.

Es por ello por lo que cuatro mujeres, amantes de la gastronomía y relacionadas con la Cofradía han decidido poner en marcha este proyecto que pretende trabajar por la igualdad en el ámbito de la gastronomía y su cultura. Ellas son **Maitane Aranburu Eceiza, Alazne Cano Arruti, Onintza Mokoroa Gonzalez y Carolina Rincon Zubeldia**, aunque el grupo no es cerrado y esperan que en un futuro se sume más gente, y no necesariamente solo mujeres, al proyecto.

Concurrido y emotivo homenaje

Tras una presentación con los discursos de rigor y una mesa redonda en la que varias cocineras pudieron compartir anécdotas y experiencias, la Cofradía Vasca de Gastronomía procedió a homenajear a las guisanderas presentes con unas reproducciones del que ha sido durante décadas, como bien sabe quien esté mínimamente familiarizado con la gastronomía gipuzkoana, el símbolo de la veterana cofradía: el **Eguzkilore**.

Ante el volumen final de homenajeadas, las responsables de Gastroandere optaron por agruparlas en dos sectores: el primero de ellos, "**SAGAS**", hace referencia a las "mujeres que, generación tras generación, han mantenido un legado y lo han transmitido de madres a hijas". Y así, fueron pasando por el centro del salón de plenos del Ayuntamiento de Donostia y





recogiendo su Eguzkilore, entrañables guisanderas como:

- CONCHITA TELLERÍA del Martínez (Ordizia)
- M^o LUISA ECEIZA del Matteo (Oiartzun)
- ARANTZA Y REGINA URIARTE del Cámara (Pasai Donibane)
- M^o JESUS y M^o LUISA GOIKOETXEA del Fagollaga (Hernani)
- ARANTZA MINER del Lekuzarra (Errenteria)
- ANGELI EIZAGIRRE del Salegi (Itziar)
- MARIVI Y CONCHI LIZASO del Alameda (Hondarribia)
- ISABEL ANTIA del Bedua (Zumaia)
- JOSEFA GOÑI de Barkaiztegi (Donostia)
- MARIA ÁNGELES VIZCAY MUJICA de Mandubiko Benta (Itsaso)

El segundo apartado, **"INNOVACIÓN / INSPIRACIÓN"**, englobó a esas mujeres que han sido "inspiradoras y han innovado en el terreno de la gastronomía". Ellas fueron:

- KONTXI BERECIARTUA del Aloña Berri (Donostia)
- CLAUDIA IRIBAR del Iribar (Getaria)
- GABRIELA OLAZABAL del Bodegón Alejandro (Donostia)
- AMAIA ORTUZAR del Ganbara (Donostia)
- M^o JESUS ARANBURU del Paco Bueno (Donostia)
- MILAGROS MURUAMENDIARAZ del Ormazabal (Donostia)

- TATUS FOMBELLIDA del Panier Fleuri (Donostia)
- GARBIÑE BERGANZOS de La Espiga (Donostia)
- MARÍA BARBERO del Urbano (Donostia)
- SILVINA HIDALGO del Hidalgo (Donostia)

Las cocineras fueron recogiendo su Eguzkilore de la mano de **Luis Mokoroa**, las miembros de **Gastroandere**, o cocineros y cocineras de gran prestigio como **Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Aizpea Oihaneder...** se trató de un acto emocionante en el que el público se hartó a aplaudir y en el que rodó más de una traicionera lágrima. Según las guisanderas recogían sus Eguzkiloires, iban siendo acomodadas en las poltronas de los ediles donostiarras, con lo que podemos concluir que durante un breve pero intenso espacio de tiempo fueron las cocineras veteranas de Gipuzkoa las que se hicieron con el poder de la ciudad... quien sabe... tal vez nos iría bastante mejor.

El evento terminó con una cena homenaje en la Cofradía en la que se degustaron algunos de los platos más emblemáticos de nuestra cocina, como siempre, en un gran clima de alegría y confraternización, y con la satisfacción de haber realizado una labor que, sin duda, va a tener continuidad en el futuro.



Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



Torre Auzo, 9

OÑATI

T: 943 78 19 56

ETXE AUNDI (Oñati)

LA CASA MÁS GRANDE DEL CONDADO

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritzar Tolosa

Oñati es uno de los municipios más señoriales de Gipuzkoa. De hecho, fue un condado independiente hasta 1845, fecha en la que se integró en Gipuzkoa. Como huella de su pasado encontramos imponentes casas como la que alberga el Hotel Restaurante Etxe Aundi, en el barrio de Torre Auzo.

En un marco tan espectacular no es de extrañar que nos encontremos con restaurantes como Etxe Aundi, inaugurado en 1988 por su actual propietaria, **Margarita Romariz Villar**, quien había trabajado anteriormente en lugares como el mítico

Echeverría del centro de Oñati, o el prestigioso Zaldiaran de Gasteiz, con Gonzalo Antón. Recomendado por la guía Michelin, Etxe Aundi cuenta con dos grandes salones con **capacidad para 120 y 200 comensales** respectivamente, y resulta un local ideal para la celebración de bodas, recepciones de empresa y todo tipo de celebraciones. Además de la comida de la boda, Etxe Aundi puede proporcionar el alojamiento para los invitados, pues cuenta también con **12 habitaciones dobles** provistas de todas las comodidades (baño, aire acondicionado, televisión, teléfono, wifi...)

Etxe Aundi también dispone de dos comedores reservados para 20 y 12 comensales en los que podemos disfrutar de una remarkable cocina tradicional vasca oficiada por el legazpiarra **Eloi Iartza**, cocinero de raza que ha pasado por plazas tan interesantes como



1



2

a la carta



3



4



5



6



el Basakabi de los tiempos de Álex Múgica, Arzak o Mandubiko Benta entre otros. Hace ya 6 años que Eloi ejerce como jefe de cocina de Etxe Aundi aunque son bastantes más los que lleva trabajando en esta casa de la que conoce todos los resorts.

Una cocina suculenta y artesanal

Eloi no busca fuegos artificiales ni tendencias efímeras para sorprender al cliente. Estamos ante un cocinero de pura cepa que principalmente valora el producto y el sabor, la cocina casera elaborada con sus propias manos. "El cocinero, tal como se ha entendido hasta ahora, como un profesional que prepara sus caldos, sus salsas, sus fondos... es una especie en vías de extinción" afirma sin tapujos mientras nos sirve unas **Croquetas** que dejan claro a qué se refiere. Obviamente, no estamos ante un producto prefabricado, sino ante unas croquetas de las de antes: untuosas, con una bechamel perfecta, bien fritas y llevadas a ese punto en el que el rebozado empieza a quemarse sin hacerlo, y que aporta el leve crujiente que nunca debe faltar en este plato.

Nos sigue demostrando su arte Eloi con la **Terrina de foie casera**, otro plato que ya no encontramos prácticamente en ningún sitio. "Aquí llevamos décadas haciéndola. Partimos del hígado

de fresco y le añadimos Armagnac, pimienta negra, sal gorda..." el resultado es un bocado cremoso, primorosamente presentado con dulce de higo, manzana en dos texturas... un clásico que junto con el entrante justifica ya nuestra visita.

Y el resto de la degustación no le va a la zaga: **Ensalada Itzas-lur**, un suculento mar y montaña creado por el propio Eloi, que combina magistralmente marisco, txipirones y hongos acompañados de una acertada vinagreta de guindillas, un extraordinario **Lomo de bacalao en piperrada** que nos reconcilia con este pescado tan castigado en merenderos y sidrerías, un sencillo pero sabroso **Entrecot con unos pimientos de quitar la boina** y unos postres (**Mousse de chocolate con helado de yogur y Goxua**), potete y goloso uno y ligero y suave el segundo, que rematan de manera impecable este desfile de sabor y tradición.

En Etxe Aundi nos costará alrededor de 35 euros comer a la carta, pudiendo también optar por un excelente **menú de fin de semana** a 28 y un completo y solicitado menú del día a 12 euros. Por su ubicación, su amplio parking y sus muchas prestaciones, es un lugar ideal para celebraciones y comidas familiares, con menús concertados a partir de 37 euros. Lujo a precio accesible en un marco espectacular.

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y
BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR



En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. En Elane, además, podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional**: Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos, Txipirones a la plancha y **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá... El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos**.
Precio medio carta: 27-30 € **Precio menú del día:** 12€
Cierra: Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 652 314
943 654 351

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

ALEGIA

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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidor Carceller y **Elixabete Garcia** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduras salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

EZKIÑA

PINTXOS, HAMBURGUESAS,
BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 889
facebook-czkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostads** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y cuenta con una **carta al medio día** con entrantes, hamburguesas y bocadillos, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:**Martes

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19

Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las siederías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de siedería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de siedería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:**

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

DOLAREA
JATETXEACOCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com

El restaurante del primer hotel de cuatro estrellas del Goierri ofrece una cocina en la que excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de platos basados en productos de temporada y del Goierri. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos.

Smart Menú (martes a viernes al mediodía): 20€ (Bebida incluido). **Menú fin de semana:** 30€. **Menú cena** (lunes a jueves): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Sugerencias:** 35-50€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

KATTALIN
ERRETEGIAPASIÓN POR
LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI**VIAJE GASTRONOMICO
AL EQUILIBRIO****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostata**, en su pueblo natal. A los fogones **Anne Otegi** aplica su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada** con muchos guiños a la cocina vegetariana, platos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte.

SIRIMIRI**COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES****BERGARA**BARRENKALE, 3
TEL. 943 04 44 92
Facebook: Sirimiri Restaurante
Jatetxea

La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional** y **"lo que se me ocurra"**, como lo definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su adictivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LASA**PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE****BERGARA**PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01
943 19 20 48
www.urgain.net



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta-da la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combina-dos, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

**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 **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chupitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEAAHORA, TAMBIÉN
CON MENÚ DE SIDRERÍA**EZKIO**

B^a STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Agirretxea abre **de lunes a sábado a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería** con **Kupelas al txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente ca-sera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ **Menú de sidrería:** 27€ **Cierra:** Domingos

SANSONATEGIESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES**HERNANI**

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta:** 30€ **Menú fin de semana:** 25€ Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUN ETXEA**ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS****HONDARRIBIA**MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 43 99
www.arraunetxea.com

Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

**ARRAUNLARRI
BERRI****COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR****HONDARRIBIA**PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com

Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; **Carta:** 40€ **Menú Sustraiak:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves.

**LAIA
ERRETEGIA****LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA****HONDARRIBIA**BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

Las **carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA**RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS****ITZIAR**ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com

Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

BAKAR

LA SINGULARIDAD DE WILLIAM
ARISTIZABAL

IRUN

ANZARAN PLAZA, 13
(Plaza Pinares)
TEL. 943 24 21 48



William Aristizabal dirige este restaurante que se ha convertido en **una de las referencias gastronómicas de la villa**. La cocina de William es fresca, colorista y muy profesional. En Bakar encontraremos propuestas como **Ensaladas variadas, Pintxos, Raciones y Platos de Carta servidos con ensalada y guarnición** (Brocheta de solomillo de ternera, Rape al horno con panaderías y ensalada, Txipirones a la plancha, Txuleta de ración...) y **postres caseros y artesanales**, destacando la Tarta de queso con frutos rojos, la Crema catalana o el Arroz con leche. **Menú del día:** 11,50 € (Martes a jueves) 12,50 € (Viernes) **Menú fin de semana:** 22, 50 € **Carta:** 20-25€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas. Cuenta con una agradable **terrazza**.

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

Bº GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxikueña. En el alto de Gaintzurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles.

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 perdz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

TORRE AUZO, 9
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaurdi.com



Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsasur; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



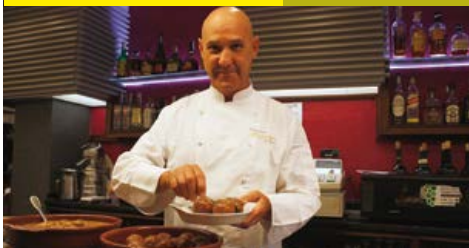
El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. **AMEX.** **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día**: 8,90€ **Menú de fin de semana**: 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

OREDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día**: 22€. **Menú de gustación**: 32€ (bebida aparte) **Carta**: 40€. **Cierra**: Sábados mediodía y domingos.

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37



Este mítico bar tolosarra fue inaugurado por **Josefa Azpiroz y Javier Butrón** el 6 del 6 de 1966. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo **pintxos** fríos y calientes (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, los ibéricos, el Bacalao con tomate, las Ensaladas templadas, y el tentador Revuelto de hongos. Los amantes de los **bocadillos** no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **Carta**: 10-20 €

AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA
(EN CASA, COMO EN CASA)

TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE
ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando una **cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**.

La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra**: Lunes y martes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarrá **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisado, Gambas de Huelva al horno, Cudillo de cerdo confitado...

Menú del día (Mediodía y noche): 15 € + IVA - **Sábados**: 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari**: 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljartetxea.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. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta**: 10-20€. **Menú del día**: 9,90€. **Menú fin de semana**: 19,50€. **Menú infantil**: 7,50€. **Menús grupos**: Entre 14 y 36 €.

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduras del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao- Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TEL. 943 14 80 92
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas** en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y las Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.behekoplaza.com



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 11,50 € **Cierra:** Miércoles todo el día y lunes por la noche.

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. **Menú del día:** 10,50€ **Tarjetas:** Todas

ETXEBERRI**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR****ZUMARRAGA**Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.com

Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meunier, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 20€+IVA. Cierra: Domingos noche**

take away

comida
para llevar**ASADOR
CITYWOK****¡¡VEN A CONOCERNOS!!**Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha teppanyaki · Comida japonesa**943 559 783**

Polígono Lintzirin, 7 · Ctra. GI - 636, Km. 6 · C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

AMETZAGAÑA**BAR, RESTAURANTE & COCKTAILS,
AHORA ABIERTO TODOS LOS DÍAS****DONOSTIA**UBA BIDEA, 61
(COMPLEJO AMETZAGAÑA)
T. 943 459092 / 943 456399
www.ametzagana.com

Ametzagaña Restaurants & Cocktail bar, el establecimiento dirigido por nuestro colaborador **Alberto Benedicto** (Ver pág. 10) acaba de estrenar nueva carta y nuevo concepto basado en una **fusión de comida internacional y platos tradicionales del recetario vasco**. Destaca su menú "Alubiada de Tolosa" incluyendo los sacramentos y botella de sidra por 15 euros, así como la **Txuleta de viejo a la piedra** (ver foto) servida con pimientos, patatas y sidra por 19,50 euros (mínimo dos personas). Completan la oferta platos tradicionales como Merluza a la plancha con refrito tradicional, platos de inspiración asiática como Ramen o Gyozas y una **fabulosa carta de coctelería**.



ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde el pasado mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Calçots (en

temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava).

Menú del día: 20€ (Lunes a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35 € (Bebida, Café e IVA incluido).

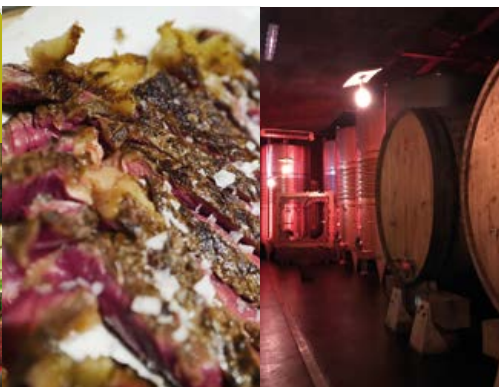
Menú degustación: 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com



Dirigida desde hace 5 años por **Xabier Aranburu**, que ha retomado la actividad sidrera inicial de este establecimiento, **Araeta vuelve a ser una auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra y que lo hace, además, en un 100% con manzana propia** dentro de la nueva D.O. **"Euskal Sagardoa"**. Araeta es bar, restaurante, sidrería tradicional y, sobre todo, un establecimiento con una original y cuidada oferta gastronómica, de la mano de un equipo joven y dinámico que ofrece una cocina tradicional actualizada y muy cuidada, tanto en elaboración como en presentación. Araeta cuenta con menú del día de lunes a viernes y una interesante carta en la que encontramos Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos

caseros, Tabla de ahumados, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Ensalada templada de bacalao al pil-pil con morrones asados, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras de ternera con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras y muchas tentaciones igual de apetitosas. Además, este restaurante cuenta con un **horno de leña al más puro estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú de fin de semana:** 31€ **Menú de sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, 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 35€ **Menú del día:** 11€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 72

Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha.... En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas de Elizondo, Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, Ibéricos, Bacalao ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar el helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE
AIETE)
TEL. 943 22 42 60

Restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo para todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Buffet desayuno:** 12€ **Cierra:** Domingo noche.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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

Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udalberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, 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 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

DONOSTIA

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 62 16



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletitas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



“**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**” es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta: 20-25€ Menú: 12,50€ Menú fin de semana: 18,50€ No Galicia: 50€ (2 personas). Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes.**

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriaturra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta: 40-45€ Menú del día: 12,50€ No cierra. Tarjetas: Todas.**

EZKURRA**LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS****DONOSTIA**MIRACRUZ, 17
(GROS)
TEL. 943 27 13 74

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). Otras **recomendaciones**: Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€

GASTEIZ**ALUBIAS DE CAMPEONATO****DONOSTIA**VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA)
TEL. 943 21 07 13

Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€

IKAITZ**ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE****DONOSTIA**PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Filadelfia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinitillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta**: 40-45€ **Menú del día**: 20€ **Menú degustación (bebida incluida)**: 50€ **Cierra**: Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

ITURRIOZ**UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"****DONOSTIA**SAN MARTIN, 30
(CENTRO)
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra**: Domingo. Terraza aportcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)
TEL. 943 53 75 27
www.kenjihakashi.com



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario, regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrazza climatizada** en los que pueden degustarse los productos de la barra como Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes.

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 35 08



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^a Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antoixos marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE
CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.mamistegi.com



El experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica cambia todas las estaciones** y más a menudo con ejemplos como Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... y **productos fuera de carta**. Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**.

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi

y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos y bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

Carta: 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. **No cierra.**

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante ofrece una **cocina tradicional con sus especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la barra o en las mesitas del bar. Destacan platos como Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas. Su barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

DONOSTIA

ILLUNBE, 11
(AMARA)
TEL. 943 96 95 33

PASALEKU

LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ



Tras varias décadas dirigiendo junto a **Álvaro Manso** la cocina del **Casa Vergara** de la Parte Vieja, **Vera María Cruz** ha pasado a ocuparse del Pasaleku, a **100 m. del Estadio de Anoeta**. **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió de la mano de Luis Irizar:** Jamón de bellota, Callos, Caracoles Fitero, Champiñones picantes, Begi haundi en su tinta, Verduras asadas, Arroz con liebre, Pluma Ibérica, Bacalao a la bizkaina, Kokotxas al pil-pil (por encargo), Solomillo de viejo con guarnición, Chuletón acabado en el horno, Cordero y Cochinitillo asado por encargo... y **postres caseros** (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...). **Carta:** 35-50€ **Menú del día:** 11€ (Fin de semana: 18€)

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)

TEL. 943 55 99 46

puntasalrestaurant.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tatakí de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.** Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretilero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tatakí de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 € Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)

TEL. 943 28 62 56

www.qingwok.com



Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños.** Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. Tarjetas: Todas. Horario: 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

TATAMI

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS

DONOSTIA

S. FRANCISCO, 49
(GROS)

TEL. 943 29 04 07

restaurantejapones-tatami.es



A un paso de la Zurriola, la principal particularidad de este gran restaurante japonés de **300 metros cuadrados, son sus comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales.** Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:30€ Menú del día:15€ Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 22, 32 y 42 €

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos 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:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Tem plada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, la Chuleta o las Chuletillas de cordero, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30- 20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. Zona VI-FI.

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 35 08
www.restauranteurepel.com



Cásico donostiarrá recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).

TEL. 943 44 10 07

www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA
Y CARNE DE WAGYU, EN GROS

DONOSTIA

GLORIA, 1
(GROS)

TEL. 943 53 15 11

www.yakiniku.es



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tatakí de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). También hau un menú de 25€ **Carta:** 25-30€

ZERUKO

UN NUEVO CONCEPTO
EN EL MUNDO DEL PINTXO

DONOSTIA

PESCADERÍA 6
(PARTE VIEJA).

TEL. 943 43 59 96



Joxean Calvo sigue ofreciendo **la cara más actual de la gastronomía en miniatura donostiarra** en este nuevo espacio en el que podemos optar, como en cualquier bar, por tomar un pintxo y un vino y seguir de ronda o por quedarnos a disfrutar de su **menú gastronómico** (4 pintxos + postre: 22,50€) que se sirve exclusivamente el fin de semana. Joxean sigue ofreciendo aquí la "Hoguera" que tanta fama le dió en el Zeruko original, así como otras maravillas en miniatura como Kokotxa de bacalao y molleja, Cordero con taboulé, Morros con foie, Pulpo en texturas, Navaja embotellada con caldo de ave, Labneh casero, Tosta de vegetales... todas las elaboraciones se realizan en cocina y se promueve principalmente el **producto local y ecológico**. **Cierra:** Domngo tarde y lunes



RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA

C/ REAL, 96 (CENTRO)
TEL. 948 83 01 45
restaurantebardenas.com



El Bardenas es un restaurante familiar dirigido a los fogones por **Alberto Lamana**, joven chef que lleva desde los 15 años a los fogones del local, apoyándose en cocina en su madre, la veterana guisandera **Ana M^a Milagro** y en comedor en su hermano **Toño**, genial encargado de sala abierto y dicharachero. El **menú del día**, cada vez más conocido, marca la diferencia de esta casa especializada en **verduras de temporada** y gastronomía navarra con especialidades como Verduras de la huerta de Tudela; Ensalada de perdiz escabechada y nueces con su vinagreta; Brick de manitas con foie fresco sobre cama de patata; Paletilla de cordero asada; Tarta de queso con arándanos... **Carta:** 30€ **Menú:** 12€ **Menú de fin de semana:** 16€ **Cierra:** Lunes

BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA MEDIA

OLITE - NAVARRA

POLÍGONO LA NAVA, C/F
TEL. 948 74 06 05
647 82 50 02



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagarozale en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña, "Jaita"** joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su **plantación de manzanos ecológicos sita en Sansoain**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivales.

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4 (CENTRO)
TEL. 948 82 08 50
www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro asés; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta:** 33€ **Menú:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2 (CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antoxa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaecio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con guato y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
Tf. 943 10 78 08
IRUN
MERCADO DE URANZU
(C/ BASURKO) Tf. 943 61 25 95



Y AHORA TAMBIÉN EN ERRETERIA
CENTRO COMERCIAL NIESEN (C/ ALFONSO XI) Tf. 943 34 05 10

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que se acaba de sumar un tercer puesto en ERRETERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, 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, Carri-

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

ESPE

**DIVULGANDO MES A MES LOS
BENEFICIOS DEL PESCADO**

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1939, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, abarcando todo tipo de pescados y precios. Aunque ya han pasado las **Navidades**, esta apasionada del pescado nos anima a que convirtamos la comida y la cena en un momento de disfrute con productos sanos y accesibles como **el verdel**, que está en plena temporada y aporta el valioso Omega-3 a nuestros seres queridos además de ser muy versátil y permitir que lo cocinemos de mil maneras: al horno, a la plancha, en filetes, marinado... incluso en revuelto! Y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...),

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, corta-cápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería 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 Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

CARNICERÍA CHAMORRO (Donostia)**IBÉRICOS Y PRODUCTOS DE ELABORACION CASERA**

Si buscamos una referencia en ibéricos en Gros, tenemos que acudir a Chamorro. Esta charcutería y carnicería, dirigida por Leonides Chamorro, "Leo", desde 1995, es la continuación del puesto que su padre dirigió 40 años en el Mercado viejo de Gros hasta jubilarse.

Leo ha seguido la tradición de su padre, pero ha querido ir más allá. Así, acudió a la Escuela de Oficios de Bayona donde aprendió a elaborar artesanalmente productos como el jamón de york o la cabeza de jabalí ibérica disponibles en la tienda. Posteriormente, Leo realizó un Máster de elaboración de charcutería en Aiala, la escuela de Karlos Arguiñano, y finalmente, en la Escuela Irlizar aprendió a elaborar platos precocinados que prepara en el mismo local, pasteuriza y ofrece al vacío o a granel. Así, en Chamorro tienen gran éxito las berenjenas rellenas de carne picada, los muslos de pollo rellenos de jamón york o de serrano, las albóndigas... y arrasa el cordero asado, 100% castellano, procedente de Aranda. El cordero se ofrece asado a baja temperatura, muy jugoso, ya listo para terminarlo en casa con un simple calentón. Asimismo, en embutidos caseros, también ofrece pavo con espinacas, pollo a los tres quesos, paté micuit casero en Navidad...

Nuevos productos

Además de estos, Leonides ha comenzado a ofrecer nuevos productos que están encontrando una gran aceptación entre sus clientes y que podemos ver en las fotos centrales de este artículo: la Aleta de ternera rellena, una pieza de solomillo de cerdo ibérico macerado a la mostaza y miel con queso, y el "Sandwich" de carne, unos prácticos triángulos rellenos de rúcula, jamón de york y queso. Ambos productos están arrasando entre la clientela.

Productos de gran calidad y buen jamón

Las carnes también se miran en Chamorro. Así, aquí encontraremos excelentes chuletas de vaca gallega, que tienen una gran aceptación, así como carnes del país procedentes de Bordako, de Oiartzun. En cualquier caso, el jamón ibérico es el fuerte de Chamorro. En este charcutería podremos adquirir jamón procedente de Salamanca, Extremadura, Los Pedroches... además lo encontraremos en todas las gamas y calidades: Ibérico 100%, 50%, de bellota, de cebo de campo... y podremos adquirirlo por piezas, al corte o, incluso, en cómodos sobres al vacío que se preparan diariamente.

Además, Leo Chamorro ha recuperado el puesto que su padre dirigió durante 40 años en el Mercado Viejo. Está, al igual que la carnicería actual, especializado en ibéricos y resulta el complemento ideal a la tienda actual en un espacio auténtico y con raíces.



CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA CHAMORRO
Carquizano, 6 -Gros-DONOSTIA

Tf: 943 32 16 72

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA 2/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PETIT GOIERRI BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA 8
TEL. 943 16 00 20
www.petithotelgoierri.com
info@petithotelgoierri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri** y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. Precio orientativo según temporada: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Familiar). Ideal también para **empresas** con servicio de **recogida desde el Aeropuerto**.

HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

K PILOTA ENSALADILLA IBILBIDEA

Ruta de la ensaladilla K Pilota

ESKATU EZAZU KOPA BAT K PILOTA TXAKOLI, ERRIOXA EDO GARNATXA, ETA GOZATU GIPUZKOAKO ENSALADILLA HOBEAZ.

Pide una copa de K Pilota Txakoli, Rioja o Garnacha y disfruta de la mejor ensaladilla de Guipúzcoa.


BOZKATU ZURE ENSALADILLARIK
GOGOKOENA ETA IRABAZI ITZAZU
AFARIA ETA EGONALDIA ZARAUZKO
KARLOS ARGUIÑANO 4* HOTELEAN ETA
K PILOTA PRODUKTU SORTAK.

Vota por tu ensaladilla favorita y
podrás ganar una cena y alojamiento
en el hotel 4* Karlos Arguiñano
en Zarautz y lotes de productos K Pilota.



EZAGUTU ESTABLEZIMENDU PARTE HARTZAILEAK. SARTU ETA BOZKATU ZURE ENSALADILLARIK GOGOKOENA WWW.GRUPOLANAVARRA.COM
Descubre todos los establecimientos que participan en la promoción. Entra y vota por tu ensaladilla favorita www.grupolanavarra.com

PROMOZIO ALDIA 2019KO MARTXOAREN 24TIK MAIATZAREN 16GARTE . FINALA 2019KO EKAINAREN 3AN
Período promocional del 24 de marzo al 16 de mayo de 2019. Final el 3 de junio de 2019.

Síguenos en  @GrupoLaNavarra



XABIER ZABALETA (COCINERO Y PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN JAKITEA)

“MI TXOKO FAVORITO DE DONOSTI ES LO VIEJO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Como diría Aitor Buendía, sólo podía ser eibarrés un tío como Xabier Zabaleta (Eibar, 1974) que hace 10 años, harto de la tontería imperante en la cocina y su tratamiento informativo se echó el mandil al hombro y fundó Jakitea, la Asociación de cocineros gipuzkoanos para la defensa y la promoción de la cocina tradicional, que ha celebrado con bombo y platillo su primera década de vida (ver pág. 18) y promete seguir armando ruido durante otros tantos años o más. Xabier, además, cocina todos los días junto a su hermano Iker en el asador Aratz, restaurante cada día más referencial en su género que cumplirá en 2019 la friolera de 30 años.

¿Además del periodismo y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Disfrutar de los domingos subiendo al monte, tomando unos txakolis con la familia y yendo a comer por ahí

¿Cuál es tu txoko favorito de Donostia?

La Parte Vieja. Tengo muchos amigos hosteleros y me gusta escaparme y disfrutar de sus bares y pintxos.

¿Y en Gipuzkoa?

El monte Adarra. Siempre que puedo me encanta subir, dar un buen paseo y terminar almorzando en Besabi.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Profesionalmente, el viaje a la Feria Exphotel en Burdeos en 2014, porque me abrió un montón de puertas.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Si sale bien el proyecto que estamos llevando a cabo con otros hosteleros, acabará viajando a Japón

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Mirador de Ulia con Rubén Trincado. Lo tiene todo: la comida, el servicio, la calidad del producto, las vistas... para mí es un lujo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea sincera y normal.

¿Y qué detestas?

A los prepotentes y a los que miran a las estrellas sin verse los pies.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

Sí, sobre todo cuando tenía la Sociedad Yoko Garbi en Zubietta, que nos obligaron a cerrar. Por lo demás sí, disfruto cocinando en casa, pero menos de lo que me gustaría, por tiempo.

¿Tu plato favorito para preparar?

Unas kokotxas de merluza con morros de ternera

¿Y para comer?

Soy muy sencillo. Un buen pollo Lumagorri de caserío.

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.

Aparte de los mencionados Mirador de Ulia y Besabi, me encanta la sidrería Zabala y dos restaurantes de Orío: Xixario y Joxe Mari.

¿Dos restaurantes de Euskal Herria?.

El Túbal de Tafalla y el López de Aguilera de Labastida.

¿Y de fuera de Euskal Herria?

La bodega de Torelló en Penedès, donde se come de cine, y el Beethoven de Haro

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Dani López del Kokotxa me sorprendió inicialmente por su humildad, y luego con una torrija espectacular que nos preparó en Burdeos.

¿Qué harías si te tocara la Lotería?

Siempre he dicho que montaría un restaurante con unas instalaciones increíbles en cocina para poder manejarme a gusto y dar un salto, porque aquí no puedo hacer milagros...



**No lo dudes
y ven a probar...**

¡Suerte!

**Menú de
la Suerte
de 0 a 36€**

Precio para 2 personas

*Bebidas no incluidas /
Solo cena de jueves
a sábados*



casinokursaal.com

C/ Mayor, nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214

JOLASEAN DIBERTITU ZANTEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU.
DIVIÉRTETE JUGANDO. TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporta, NAN.

Joko Arduratsua
Juega Responsable

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

