

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 252: febrero 2026



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



euskal sukaldaritzia 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



Ondojan.com
Patatas de cordero de Baliarrain
(Zartagi) (Ver receta en pág. 18)

ondojan.com

Nº 252 Febrero 2026

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

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

Impresión Leitzaran Grafikak
Déposito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Aitor Buendía, Nere Ariztoy,
Jon Méndez, Alberto Benedicto,
Carol Archeli, Miguel Pocoví
y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)



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

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

estúpido concienzudo

UNA APUESTA POR LA SENCILLEZ

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

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

El mes que viene, además, añadiremos a este ramillete de nuevas secciones una cuarta cuyo nombre aún no hemos decidido y que será dedicada al **Menú del día**, ese servicio antaño presente en prácticamente todo bar o restau-



rante que se preciara pero que cada vez cuesta más encontrar y menos asociado a una correcta relación de calidad-precio. Esperamos que estas secciones ayuden a nuestros lectores a encontrar nuevas propuestas culinarias que les permitan disfrutar de una hostelería de calidad así como de platos y productos interesantes y sabrosos sin tener que hipotecarse para poder acceder a los mismos.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 252: TIEMPO DE ALUBIAS 04 EN PORTADA: ZARTAGI (BALIARRAIN) 12 COLABORACIONES 22-36 LA RUTA SLOW 22 SABERES Y SABORES 24 ARTE LÍQUIDO 28 ITSASOTIK 30 DI...VINOS 34 NERE ARIZTOY 36 EL PINTXO DEL MES: ZIRTA (LARRAUL) 40 EL BOKATA DEL MES: DESY (DONOSTIA) 42 LA TORTILLA DEL MES: LA TABERNA DE EGIA (DONOSTIA) 44 JAKITEA 46 REPORTAJE: REMIGIO (TUDELA) 50 SAGARDOTEGIAK 56 HIJOS DEL MAÍZ 62 VILLA LUCIA 68 KOSTA AROA 70 TORTILLA 72-91 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 92 RESTAURANTES DE DONOSTIA 99 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 105 PLACERES GASTRONÓMICOS 106 CON LAS MANOS EN LA MASA: PATXI CASAL 108



ARTZABAL: TIEMPO DE ALUBIAS

Texto: Josema Azpeitia Fotografías: Ritxar Tolosa

Aunque haya empezado a hacer tímidamente acto de presencia el sol, todavía estamos en invierno y falta más de un mes para que acabe, sin contar que todavía quedan los vientos de marzo, abril con sus aguas mil... vamos, que tenemos todavía inclemencias para rato. Así que como es habitual en esta estación, **Igor Gorriti Lizaso**, responsable del **restaurante Artzabal de Usurbil**, se ha aprovisionado de buena legumbre para ofrecer las ricas y copiosas alubias que han convertido a su restaurante en una de las referencias de los contornos en lo referido a este ritual gastronómico que quien más quien menos realiza una o varias veces al año ya sea en familia, con amigos, con los compañeros del trabajo... las alubias siguen siendo **una de las formas más agradables y sanas de juntarnos con la gente a la que apreciamos** y disfrutar de su compañía mientras degustamos las exquisitas "babarrunas" y sus sacramentos.

La alubia anual en casa de Igor ya es para nosotros una de esas citas invernales ineludibles, al igual que las quedadas pre y post navideñas, Jueves Gordo... y este año, para variar,

tuvimos la feliz idea de sugerir al responsable de este acogedor bar-restaurante de Usurbil el juntar a varios amigos de esta revista, especilistas en gastronomía y comunicación, y disfrutar en compañía de esta "manjarosa" costumbre que diría alguno. Así que tocamos la corneta en nuestro entorno profesional y tuvimos el gustazo de recibir respuesta afirmativa por parte de la periodista de Iparralde **Catherine Marchand**, el responsable de Donosti City **Carlos Bengoa**, las comunicadoras gastronómicas **Oihana Oribe-Holland (@bilbaofood-safari)** y **Ainara López (@ainaralo)** y la guía gastronómica **Jone Karres**, fundadora y dirigente de **@adorebasque**.

***Expectación:** Igor Gorriti pocas veces se ha sentido tan observado al depositar sus fantásticas alubias a un grupo... inconvenientes (o ventajas) de invitar a tu mesa a periodistas, comunicadores y demás gentes del voraz sector de los juntaletras.*



ARTZABAL
Puntapax kalea, 8 - USURBIL
Tf: 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



y alegre grupo que fue recibido con los brazos abiertos por Igor que, como siempre, se afanó en que todo saliera perfecto.

Una alubiada completa y contundente

La alubiada de Artzabal se inicia con un pintxo o aperitivo de bienvenida. En nuestro caso fueron unas ricas croquetas caseras (ver pág. 8) pero pueden ser unos langostinos crujientes o lo que en ese momento consideren adecuado en el local. Acto seguido se pasa a servir la legumbre. Y en cuanto a los **sacramentos**, estos son mimados y cuidados de la misma manera que la alubia, cuya receta, la de Igor concretamente, puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com.

La **berza**, por ejemplo, que habitualmente suele ser cocida y punto, es mimada de manera especial en Artzabal, empezando por su origen, ya que proviene del caserío del hermano de Igor, que deshecha los tallos, dejando tan solo la parte más tierna, la de las hojas, para escaldarla unos 10 minutos y, a continuación,

***Alubias y sacramentos:** Igor tiene una mano especial para cocer las alubias y los sacramentos son también servidos en su punto perfecto, todo ello por separado para que el público vegano ambién pueda disfrutar de la oferta*

saltearla en una sartén con ajo y sal, lo que le aporta un punto más crujiente y sabroso que el que estamos acostumbrados. Y además de la berza, al centro de la mesa son servidas unas sorprendentes **coles de Bruselas en escabeche**, un complemento crujiente, sabroso y diferente.

La **morcilla**, por supuesto del país, es cocida partiendo de agua fría, se lleva a ebullición y se deja hervir unos minutos para luego dejarla terminar de cocer con el calor residual de la cazuela. Y el **chorizo**, por su parte, se deja cocer algo más de tiempo.

La **costilla** de cerdo, que en muchos lugares se cuece en la misma cazuela que la alubia, aquí también se elabora aparte, y se cuece en caldo de carne casero para aportarle todavía más



33 AÑOS Conectando el futuro

Abar
Informatica

- Venta y reparación de equipos
- Soluciones para empresas
- Asesoramiento personalizado

Eustasio Amilibia 10, AMARA-DONOSTIA. 943 45 58 27 www.abarshop.es



Joyas mediterráneas

De la mano de Marufina nos llegan los mejores tesoros del mar Mediterráneo para llevarlos a nuestros clientes en su punto óptimo de frescura. Ya tenemos disponibles carpaccio de Quisquilla, carpaccio de Gamba Roja, tartar de Quisquilla y croquetas de Gamba Roja.



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Complementos: El aperitivo de bienvenida, las coles de Bruselas en escabeche y el queso están incluidos en el menú, pudiéndose optar, por un módico precio, a otros atractivos postres, caseros en su totalidad.

sabor. "Hay que tener en cuenta que la alubia es un plato que muchas veces atrae al público vegano. Sacándola limpia sin cocerla en el mismo caldo que la carne, hacemos que estos puedan disfrutar de este plato también y, en cualquier caso, en opinión de Igor, "la alubia mantiene mejor su sabor si se cuece aparte en solitario."

Finalmente, las **guindillas**, en el caso de Artzabal, son de su propia cosecha. "Las piparras son, en la medida de lo posible, de casa, de nuestra huerta. Las encurtimos nosotros mismos y luego, para la alubia, las colocamos en un bol, las espolvoreamos con sal y aceite de oliva virgen extra y a la mesa". Podemos dar fe de que el resultado es, sencillamente, exquisito.

Calidad (y cantidad) a precio de amigo.

Estas atractivas alubias se ofrecen en Artzabal **hasta el mes de mayo**, "al menos si el tiempo ayuda e invita a ello", añade Igor. El precio por persona es de **24 euros, (bebida, postre y café incluidos)**, y la forma de servirla es en la propia cazuela, con una hermosa bandeja de sacramentos al centro. Por descontado, el cliente puede repetir alubias y berza todas las veces que quiera hasta quedar saciado.

Por lo demás en Artzabal siguen sirviendo un rico **menú del día** a 15,50 euros basado, en la medida de lo posible, en los criterios del Kilómetro 0 pudiéndose, incluso, optar por la fórmula de "medio menú" (un plato + postre o café) a 9,30 euros (bebida incluida). Los fines de semana se ofrece un menú algo más cuidado por 27,50 euros y toda la semana está disponible la carta con platos como Ensalada Artzabal, Txipirones plancha, Alitas de Lumagorri con salsa de sidra, Postres caseros... por no hablar del precioso entorno en el que se encuentra.



VIVIR ENTRE COMILLAS

Félix Marañón liburu berria

El nuevo libro de Félix Marañón

Ediciones Búho Búcaro Poesía - 2025

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com





OTRAS OPCIONES PARA COMER BUENAS ALUBIAS

Aunque no ocasionan un ruido mediático tan grande como el de las sidrerías, las alubias son un ritual que los vascos realizamos, sí o sí, una o varias veces a lo largo del crudo invierno. Y al igual que Artzabal, hay no pocos sitios donde podemos disfrutar de buena legumbre en mejor compañía. Os dejamos aquí algunas referencias aunque hay muchas más.

1.- BAR RESTAURANTE GASTEIZ (DONOSTIA)

En el barrio de Ondarreta, Juan Mari Aramendi, natural de Albiztur y ganador en innumerables ocasiones del Concurso de Alubias de Tolosa, ofrece la preciada legumbre, procedente de su pueblo natal, todos los días del año pudiéndose también comer como pintxo o en el menú del día.

2.- ALBIZTURKO OSTATUA (ALBIZTUR)

Marta Deulofeu, catalana asentada en Tolosaldea, dirige desde diciembre de 2021 este ostatu en la capital de la alubia de Tolosa ofreciendo una gastronomía variada y muy personal y alubias todos los días de la semana.

3.- ASADOR KATTALIN (BEASAIN)

Lal alubias del Goierri con buenos y generosos sacramentos

son una de las señas de identidad de este asador de carácter dirigido por Arantxa Agirrezabala. En el improbable caso de que nos quedáramos con hambre, siempre tendríamos la posibilidad de rematar como una de sus inmejorables txuletas a la parrilla..

4.- CASA GARRAS (KARRANTZA, BIZKAIA)

En Bizkaia hay también una gran tradición de alubias, y en este maravilloso restaurante familiar situado en la preciosa comarca de las Encartaciones, Txema Llamasa borda la legumbre al igual que hace con todas las exquisiteces que ofrece en su cuidada y tentadora carta.



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



RESTAURANTE ZARTAGI (Baliarrain)

EL PEQUEÑO MUNDO DE DIEGO

Texto: Josema Azpeitia Fotografías: Ritzar Tolosa

Circunstancias familiares han llevado al joven **Diego Sorarrain**, cocinero nacido y criado en Gasteiz y curtido en algunos de los mejores restaurantes del mundo, a reencontrarse con sus raíces en la escondida localidad gipuzkoana de Baliarrain. Asentado en las lindes de la cordillera de Aralar, rodeado de paisajes de singular belleza, este inquieto chef parece haber encontrado su pequeño lugar en el mundo, ese txoko apartado del mundanal ruido en el que disfruta haciendo lo que quiere, lo que le gusta, lo que le hace sentirse vivo.

Y lo que le gusta a este risueño cocinero es, precisamente, como indica su oficio, cocinar. Mancharse las manos. Tocar el producto, a ser posible desde su origen hasta su elaborado, ya que en la medida de lo posible, Diego está firmemente comprometido con el **respeto al productor y al entorno**. Adquiere personalmente el género en los mercados de Ordizia y Tolosa, trata con los caseríos del entorno para que le provean de cochinitos y corderitos, alimenta con sus restos orgánicos a unos cerditos y unas cabras que le esperan con alborozo al final de cada servicio...

Llama la atención la parsimonia y la tranquilidad con la que se toma la vida este joven que se encontró de buenas a primeras con la posibilidad de hacerse cargo del **ostatu municipal** de un pueblo en el que nunca habría pensado, y de momento parece no haberse arrepentido de su decisión, a pesar de que no soplan buenos vientos para la hostelería y la restauración y de que los problemas que vive el sector, desde la falta de personal hasta las continuas subidas de precios, pasando por los cambios de hábitos de la clientela se dan en estos entornos rurales con la misma crudeza con la que se dan en las grandes ciudades.

Diego se toma la vida con filosofía y buen humor, cierra lunes y martes, ofrece un **menú casero centrado en la cocina de mercado** de miércoles a viernes, no da cenas entre semana, se suelta la melena ofreciendo platos de autor los viernes por la noche y los fines de semana no se le caen los anillos por servir raciones en barra como croquetas, callos, piparras... además de un cuidado menú de fin de semana en el que puede "explayarse" culinariamente algo más de lo que lo hace a lo largo de la semana.

El próximo 8 de marzo, día de la mujer trabajadora, se cumplirá el primer año de permanencia de Diego en este establecimiento que llevaba dos años descuidado antes de que él pusiera el ojo encima, y para entonces más o menos espera tener en marcha la segunda pata del negocio, **tres habitaciones** situadas encima del restaurante con vistas directas a los valles y vaguadas que rodean el enclave, con la mole del imponente Txindoki como telón de fondo, y es que si algo se respira en Baliarrain es Naturaleza y Paisaje. Es uno de los pocos municipios de Gipuzkoa del que solo se puede regresar por una carretera, la misma que nos ha traído a la preciosa y monumental plaza en la que se encuentra el restaurante, por lo que resulta un punto de partida ideal para paseos y



1.- Croquetas de jamón ibérico y huevo, receta de la abuela de Diego



2.- Puerros asados a la parrilla confitados a baja temperatura con emulsión de sus jugos y AOVE



ZARTAGI JATETXEA
Plaza de Baliarrain - BALIARRAIN
Tf: 943 78 87 10
www.zartagi.eus



salidas montaÑeras, lo que hace que el fin de semana esté especialmente concurrido. Lo ideal, por lo tanto, resulta acudir entre semana, que encontraremos al chef relajado y especialmente disponible, como el día de nuestra visita, en el que nos recibió con un menú ad-hoc impreso, además, en un cartón cual si estuviéramos en una boda o unas jornadas especiales. Y es que Diego ha trabajado en establecimientos como **Akelarre**, así como algunos de los mejores restaurantes de Chile, Noruega o Dinamarca como **Alchemist y Geranium** (busquen y sorpréndanse), y sabe de la importancia de los pequeños detalles.

Con esas tablas, no es de extrañar que la comida, aun siendo un prodigio de sencillez en concepto, resultara fantástica en ejecución y en sabor. Diego cocina como los ángeles y lo sabe, y hace que lo más humilde nos llene la boca de sabor e intensidad, como sucedió con las **croquetas de jamón ibérico** receta de su abuela en las que el simple añadido de un poco

de huevo duro las convierte en un bocado especial y único. Seguimos con un plato no incluido en el mencionado menú, que nos fue elaborado como sugerencia de **María**, la encargada de sala, una persona que ha seguido a Diego desde Gasteiz y cumple su cometido con una simpatía y profesionalidad dignas de aplauso. Fue ella quien convenció a Diego para servirnos uno de sus bocados favoritos: unos **puerros asados a la parrilla servidos sobre sus jugos**, cubiertos con un fino velo de papada y napados con una crema de huevo curado en soja antes de cubrirlos con finas brinzas de escarola. El resultado en boca es sencillamente sobrecogedor. Alta cocina partiendo de los productos más sencillos del entorno.

A continuación nos fueron servidas las **patitas de cordero** presentes en la portada de esta publicación y cuya receta puede consultarse en la página 16. Tradición pura y dura elaborada y servida con guante de seda. Tacto, habilidad, pureza,

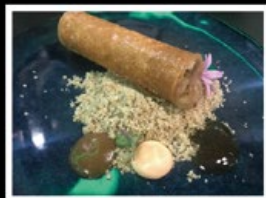


3.- Kokotxas de bacalao a la parrilla con su pit-pit



4.- Paletilla de cordero de Baliarrain asada a baja temperatura

Un concepto único de cocina en pleno centro de Ermua



Sagarra
Gastro-Pub

PROBALEKU PLAZA, 4 - ERMUA - 943 94 68 10



delicadeza... y todo ello sin sacrificar, para nada, la necesaria contundencia del plato, que encantará a los amantes de la casquería... y encandilará también a los que no lo sean.

Unas **kokotxas de bacalao** al pil-pil con un sugerente y acertado punto de parrilla se ocuparon, pegándonos los labios y haciéndonos cerrar los ojos de gusto, de cumplir la obligada parte de "pescado" de todo menú degustación que se precie, y la parte "salada" concluyó con una **paletilla de cordero**, también de Balarraín, asada a baja temperatura y regenerada antes de ser servida, obteniendo un punto de cocción sencillamente perfecto. Fue el momento más convencional del menú pero igual de gustoso y reconfortante que el resto.

En cuanto a la parte dulce del desfile de sabores y sensaciones que vivimos en Zartagi, si bien había previsto inicialmente darnos a degustar su tarta de queso, Diego prefirió abandonarse a una más sana y pura tradición haciéndonos

disfrutar como enanos con una jugosísima torrija y unas natillas caseras de esas que le retrotraen a uno a los sabores de su pasado más lejano, esos que creía que no iba a recuperar.

Nuestra experiencia, afortunados de nosotros, se completó acompañando a Diego a **dar de comer a los cerdos y las cabras** que alimenta todos los días en un cercano cercado en pleno monte y mostrándonos las futuras habitaciones con las que contará el restaurante, todavía en obras el día de nuestra visita pero lo suficientemente avanzadas como para entender que este escondido establecimiento va a ser una de las opciones más solicitadas entre aquellos que quieran llevar a cabo una desconexión con el mundo exterior acompañada de una inmersión en el mundo de sabores y aromas que conforma la cocina de este chef cuya estancia en nuestro entorno debemos aprovechar ya que hoy sí, está aquí, pero mañana puede estar en cualquier otro sitio, eso sí, en el que él elija.



5.- *Tortija caramelizada y sopleteada*



6.- *Natillas caseras*

EL PRIVILEGIO DE DEGUSTAR LA PERFECCIÓN

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



250

AÑOS DE EQUILIBRIO

(1776-2026)

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

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

250 años acompañando a la buena gastronomía.



Patitas de cordero de Baliarrain en salsa

La receta de...

Diego Sorarrain
RESTAURANTE ZARTAGI
(Baliarrain)



INGREDIENTES (4 PERSONAS):

- 16 patitas de cordero
- 3 cebollas dulces
- 2 pimientos choriceros secos
- 3 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1 hojita de laurel
- 1 chorrito de brandy
- 1 chorrito de vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal
- Agua

ELABORACIÓN:

Previamente, dejaremos las patitas toda la noche en agua con hielo, y antes de prepararla las secaremos bien con papel de cocina. Las quemaremos un poco con el soplete para quitarles los pelitos y las meteremos en la olla a presión con las 3 cebollas peladas, enteras y limpias, los dientes de ajo pelados, los choriceros, las zanahorias y la hoja de laurel.

Pasados los 20 minutos retiraremos las manitas cuidadosamente con una araña y las depositaremos en una bandeja. Aparte, juntaremos todas las verduras salvo la hoja de laurel y las trituraremos

en la Thermomix con el caldo de cocción, colando el puré resultante para que quede como una salsa. Añadiremos el Brandy, el vino blanco, la pimienta molida, la sal y el aceite de oliva que actuará como emulsionante. Ponemos la salsa al fuego en una cazuela y si se ha quedado muy densa, añadiremos algo más de agua de cocción.

Rectificaremos de sal y pimienta y coceremos las manitas a fuego muy bajo durante hora y media. Pasado ese tiempo las emplataremos y las serviremos napándolas con su salsa.




SEGURA
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKA BLAI

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47



Remenetxe

ERRETEGIA - ASADOR

- Cocina tradicional vasca
- Especialidad en eventos
- Una de las mejores bodegas de Bizkaia



Andoni Rementeria,
Premio al mejor Sumiller de Euskadi en varias ocasiones y de España en 2018



Kurtzero Auzoa, 65
MUXIKA (BIZKAIA)
946 25 35 20

DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS DE INVIERNO



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- | | | |
|------------------------|-------------|---------------|
| ● COGOLLO DE TUDELA | ● RABANETAS | ● COLIFLOR |
| ● CARDO ROJO DE ÁGREDA | ● ESPINACAS | ● ROMANESCU |
| ● CARDO BLANCO | ● BORRAJA | ● CALABAZA |
| ● CEBOLLA DE FUENTES | ● ACELGA | ● ACHICORIA |
| ● CEBOLLA DE MANOJO | ● ESCAROLA | ● ALCACHOFA |
| ● LECHUGA BLANCA | ● BRÓCOLI | ● TOMATE FEO |
| ● OLIVA NEGRALA | ● BERZA | ● JUDÍA VERDE |

CONSERVAS DE NAVARRA: Espárragos de Navarra, Alcachofas de Tudela, Piquillo de Lodosa, Pochas de Navarra, Menestra de verdura, Cardo, Borraja...

Arroz de Árguedas - Cerveza de alcachofa - Vinos de la zona

@frutasverdurasasiermartinez

Asier Martínez

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO. **636 411 345**
ENVIÓS A TODO EL PAÍS EN 14 HORAS

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 63

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Mandubiko Benta..... 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Ukiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilonea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe..... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta..... 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ATAUN

Uribitarre..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begintxan..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... 943 18 76 55

LAZKAO

Hotel Lazkao* : 688 64 36 72

OLABERRIA

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

Zezilonea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ixurune**..... 639 23 88 69

Petit Goierri**..... 667 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe..... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arieta Harundi..... 656 72 12 66

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa..... 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:
..... ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
— GOIERRI TURISMO AGENTZIA —

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETÁ INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

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

BEASAIN Igartzako Monumentu Multzooa. Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

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

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

ORMAIZTEGI Zumalakarregi Museoa. Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

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

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

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



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

AQUELLOS “HOMBRES DE NEGRO” QUE SE RINDIERON A LA TRUFA EN LA MONTAÑA ALAVESA

Todo parte de la pasión por la trufa, y por el territorio, que tienen personas como **Igor Zubizarreta y Txema Martínez de Antoñana**. Y si a ellos se unen **Miguel Hernán, y Arturo Martínez**, el contubernio está servido.



Realmente eran cuatro aragoneses.

Y fue en los años 60 del pasado siglo cuando este grupo de animados gastrónomos truferos se quedaron perplejos del excelente microclima de Montaña Alavesa. Por cierto, la gente de los pueblos les llamaba así por lo sigilosos que eran. Caminaban en silencio y protegían su conocimiento como un tesoro. Era un tiempo en el que el secreto era el oficio. Ah! Y también recibían el apodo de los “catalanes”. Pero eran de Aragón. Y uno de ellos, Joaquín Pueyo, el único que vive hoy en día, recibió en enero un merecido homenaje en Santa Cruz de Campezo por parte de ese pueblo que le acogió con los brazos abiertos.

Todo parte de la pasión por la trufa y por el territorio que tienen personas como **Igor Zubizarreta y Txema Martínez de Antoñana**. Y si a ellos se une un fotógrafo y experto en rodajes documentales como **Miguel Hernán**, y un geógrafo e historiador como **Arturo Martínez**, con una pasión similar por Araba, el contubernio está servido. El propio Arturo fue quien animado por ese pasaje histórico y ahondando en su labor profesional como guía dando a conocer el patrimonio cultural y natural de Euskadi, se acercó al **Archivo Histórico de Álava** y encontró un documento original fechado en 1964 que desencadena esta bonita historia.

En este documento se registra el arrendamiento de un monte público de Antoñana (Álava) para la búsqueda de trufa. Ese papel, olvidado durante décadas, certifica por primera vez la actividad trufera en la Montaña Alavesa y está firmado por dos de los socios de Joaquín. A partir de este hallazgo se inicia un viaje que nos conduce hasta Barbastro (Huesca), donde reside Joaquín, y de regreso a los paisajes donde trabajó durante años, los pueblos de montaña alavesa: **Santa Cruz de Campezo, Orbiso y Antoñana**. Un recorrido físico y emocional entre archivos, carreteras y bosques.

Asociación Etnográfica Amalur Elkarte

Joaquín recuerda cómo durante cerca de 40 años se acercaba en invierno en busca de la trufa silvestre (*Tuber Melanosporum*). Dormía en el **Hostal El Casino**, conviviendo con los vecinos del territorio y cruzando la frontera francesa para vender la trufa y regresar con el dinero a España en plena dictadura franquista. Su historia es la de un oficio silencioso, de esfuerzo y resistencia, profundamente ligado a la tierra y al paisaje. La parte emotiva del documental es el reencuentro de Joaquín con **Lauri**, la cocinera del hostel

El Casino. El lugar donde se hospedó más de 35 años.

A sus 93 años, regresó el pasado 17 de enero a **Kanpezu** para recibir un cálido homenaje por parte de ese pueblo que le acogió. Y, de paso, pudimos ver un pequeño resumen (teaser) de un documental más amplio que quiere autofinanciar a través de un *crowdfunding*. Y así es como se da forma a la **Asociación Etnográfica Amalur Elkarte**, una asociación que nace con el objetivo principal de fomentar y describir a fondo las culturas, sus costumbres, tradiciones, mitos, rituales...

Si usted, querida persona lectora de *Ondojan.com*, tiene interés en sumarse con lo que buena mente pueda, aquí tiene el link: <https://www.verkami.com/projects/42638-donde-duerme-la-trufa-joaquin-el-pionero-de-la-trufa-alavesa/contribuye/select>

Y de paso... puede echar un vistazo a este pequeño resumen a modo de aperitivo. Y sintamos orgullo quienes cohabitamos en Euskal Herria que la mejor trufa "tuber melanosporum", la tenemos aquí mismo, en Araba, en Montaña Alavesa. No lo decimos nosotros, sino los "hombres de negro" llegados desde Aragón.

[VER VÍDEO](#)





con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW



Domingos, 16:00 h.



Sábados, 16:00 h.





Miguel Poci
Catedrático de Bioquímica

EL PEREJIL: CURIOSIDADES Y PROPIEDADES DE ESTA HIERBA AROMÁTICA



El perejil (*Petroselinum crispum*) es uno de los condimentos más utilizados en la cocina española. Petroselinum deriva del griego petroselinon, combinación de petro “piedra” y sélinon “apio”, significando literalmente “apio de roca”, probablemente por crecer su forma silvestre en suelos rocosos y grietas en las rocas. Se cree que es originario de la isla de Cerdeña, y siempre ha estado unido a la cultura mediterránea. Los griegos y romanos ya lo utilizaban como aromatizante. El perejil era considerado tan humilde que hasta hace poco el verdulero o el pescadero te regalaba un ramillete. Al ser el perejil un ingrediente común en muchas recetas, ha dado lugar a la metáfora “siempre quiere ser el perejil de todas las salsas”, para hacer referencia a una persona que se entromete en diversos asuntos, a menudo sin ser invitada, o que se cree el más importante de todos (ver foto en pág. 26).

El perejil desprende un aroma ligeramente especiado, que nos recuerda al limón y al anís, y su sabor es fresco y herbáceo, con un pequeño toque picante. Es tremendamente rico en sustancias antioxidantes y vitaminas A, C y K. Los antioxidantes más destacados del perejil son la **vitamina C**, los compuestos fenólicos, los flavonoides y los carotenoides. También es una rica fuente de minerales como el calcio, el magnesio y el fósforo. Hay datos que muestran que, a igualdad de peso, el perejil contiene dos veces más vitamina C que la naranja, casi tantas proteínas como los huevos y más hierro que las espinacas. Sin embargo, si tenemos en cuenta que la cantidad de perejil que se añade al preparar un plato es muy pequeña, no llega a aportar ningún nutriente en cantidad que sea muy significativa.

Al tener el perejil tan alto poder antioxidante, un truco para limpiar alcachofas es, en vez de poner limón al agua de remojo para que no se oxiden, añadir perejil.

También se usa el perejil seco porque dura más tiempo, pero hay que tener en cuenta que el proceso de deshidratación reduce el contenido de vitaminas sensibles al calor, especialmente la

vitamina C, y los antioxidantes volátiles, aunque se concentra proporcionando un sabor terroso a los guisos. El perejil fresco es superior en nutrientes, mientras que el seco es mejor para cocciones largas.

Algunas curiosidades sobre el perejil

El aceite esencial que se obtiene de las semillas del perejil es rico en **apiol**, un compuesto que se ha utilizado como regulador de la menstruación; otro es la **miristicina** que tiene propiedades psicoactivas y psicodélicas en dosis muy altas; y en **epigenina** que al ser un flavonoide de color amarillento, al depositarse en el cabello se utiliza para proporcionar tonalidades doradas a las personas de cabellos claros. Además este aceite es rico en un ácido graso monoinsaturado muy poco frecuente, el **ácido petroselinico** (ácido cis-6-octadecenoico), cuya estructura solo se diferencia del ácido oleico en la posición del doble enlace. Curiosamente tanto el aceite esencial de perejil como el ácido petroselinico han sido objeto de diversos estudios científicos y desarrollo de patentes. Se utilizan en formulaciones cosméticas, antienvjecimiento, para reducir la irritación de la piel, por su impacto sobre el arrugamiento, flacidez y manchas de la piel.

Mitos sobre el perejil

Los hay que sostienen que el perejil es tóxico cuando se consume en grandes cantidades. Por lo que acabamos de comentar, el aceite esencial obtenido de las semillas sí que podría llegar a serlo, pero las hojas que utilizamos como condimento resulta casi imposible porque debería consumirse en unas cantidades desorbitadas para notar sus efectos.

Calidad en
tus creaciones



Alusaldu.

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



ESKIZ EGINDA BERTAKO A. NATURALA.
ARTESANAL LOCAL NATURAL.

f @ v

#artepanvitoria

artepan

artepan.com

Otro mito es que las embarazadas se deben abstener de consumir perejil. Lo mismo que en el caso anterior, la cantidad que se consume de perejil es insignificante, por lo que las pequeñísimas cantidades de compuestos activos no afectan al feto. Lo mismo podemos decir en relación a los mitos sobre la lactancia materna.

Tipos de perejil

Hay muchas variedades de perejil. Las más importantes son el perejil **común** (*Petroselinum crispum*) que es la especie más extendida y de la que derivan los otros tipos más populares como el de hoja rizada de sabor más suave, que aparte de su uso como aromatizante también se utiliza como guarnición decorativa; el **de hoja plana** o italiano (var. *neapolitanum*) cuyas hojas son lisas y de sabor más intenso; y el **tuberoso** o de Hamburgo (var. *tuberosum*) que se cultiva por su raíz, parecido al apio, ideal para sopas y cremas.

El Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Zaragoza (BGHZ-CITA) que se encuentra en Aula Dei Zaragoza, uno de los mejores del mundo, tiene como objetivo la conservación de los recursos genéticos hortícolas de España para evitar la pérdida de variabilidad intra-específica. Actualmente dispone de una colección de más de 18.500 entradas provenientes de 450 especies vegetales diferentes. Cabe resaltar, que la colección de perejil, con 350 entradas, está considerada como la mejor a nivel mundial.

Devoción y perejil:

San Pancracio y el perejil

Existe la creencia popular de que el perejil nos atrae prosperidad y abundancia. San Pancracio fue un mártir cristiano que es venerado como el santo de la buena fortuna, salud y trabajo. Los napolitanos en el siglo XVIII adquirieron la costumbre de colocar un ramillete de perejil en la imagen de este santo, tradición que posteriormente se extendió a toda Italia y al resto de Europa, lo que ha reforzado el simbolismo de sanación, protección y además atraer dinero.

Los otros perejiles:

Islote del Perejil

Nuestro país tiene bajo su soberanía una isla con el nombre de este condimento, la Isla de Perejil, o isla del Perejil, un pequeño islote rocoso deshabitado ubicado a 250 metros de la costa marroquí cuya soberanía es disputada por Marruecos. Este islote fue objeto de un incidente armado entre los dos países en 2002, conocido como la "Guerra del Perejil".

También en Aragón, en la Comarca de Calatayud, provincia de Zaragoza, tenemos un pueblo que hace referencia a esta planta, **Villalba de Perejil**, así como un río, el **Perejiles**, un afluente del río Jalón por la margen derecha y que pertenece a la cuenca hidrográfica del Ebro.

El perejil tenía fama de ser afrodisíaco. De hecho, en Alemania durante la Edad Media se denominaban "Petersilienstraßen" (calles del perejil) a aquellas en las que se practicaba la prostitución.



HOPA

BEER DENDA

—

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |
CRAFT BEER SHOP |
ARTISAU GARAGARDO DENDA |

Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📷 📺 📧 [hopabeerdenda](https://www.instagram.com/hopabeerdenda)



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA COCTELERÍA QUE VIENE: CINCO DECISIONES QUE MARCARÁN LAS BARRAS EN 2026

Enero y febrero siempre invitan a parar un segundo y mirar con algo más de perspectiva. En coctelería también. Pasadas las luces, los eventos y el ruido de diciembre, queda lo importante: pensar qué estamos haciendo y hacia dónde vamos. Porque más allá de modas y fuegos artificiales, la coctelería que va a funcionar en 2026 se está decidiendo ahora, en pequeñas decisiones que parecen menores... pero no lo son.

La primera es evidente: **menos carta y más concepto**. Cada vez tengo más claro que no gana quien ofrece veinte cócteles, sino quien sabe explicar cinco. Barras con identidad, con discurso, con coherencia. Reducir no es empobrecer; es afinar. Y cuando el cliente entiende lo que bebes, la experiencia sube varios escalones sin necesidad de artificios.

La segunda decisión clave es dejar de ver el **RTD** premium como el enemigo. Bien trabajado, es una herramienta brutal: consistencia, rapidez, control de costes y menos estrés operativo. En eventos, caterings y barras de volumen alto, el RTD no resta alma si hay un criterio detrás. De ahí nuestra apuesta determinante por ellos en este 2026, con **WAAM Cocktails** como buque insignia.

Otra decisión es la **coctelería sin alcohol** que ya no pide permiso. El NOLO (No alcohol, Low Alcohol) que funciona no intenta imitar al cóctel clásico; construye el suyo propio. Textura, acidez, amargor, aroma. Cuando se hace bien, no es una alternativa: es una elección. Y las barras que lo entiendan antes, llegarán más lejos.

La barra se vuelve móvil o desaparece. Hoteles, eventos, pop-ups, restaurantes... La coctelería sale de su zona de confort. Aquí manda la logística invisible: mise en place optimizada, técnica simplificada y servicio fluido. Lo espectacular está bien; lo replicable es lo que paga las facturas.

La última, pero la más importante: **el bartender deja de ser solo bartender**. Ahora gestiona experiencia, tiempos, energía y negocio. Lee la sala, entiende al cliente y sabe cuándo subir o bajar el volumen del evento. Agitar bien ya no es suficiente.



La coctelería que viene no será más ruidosa, será más consciente. Y en 2026 no destacará quien haga más cosas, sino quien tome mejores decisiones. Como casi siempre, todo empieza mucho antes de servir la primera copa.

MARY TEA

INGREDIENTES:

- Infusión de manzanilla y te verde
- Sirope de mandarina
- Concentrado de pomelo
- Vinagre de sidra de manzana
- Emulsionante fee foam

ELABORACIÓN:

Mezclamos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos bien y servimos en una taza simulando una infusión. Es un coctel sin alcohol ideal para disfrutar en estas frías tardes.



TRUFA MUDÉJAR

Tuber melanosporum



- ◆ Trufa negra ecológica
- ◆ Huevos camperos trufados
- ◆ Azafrán ecológico
- ◆ Trufiturismo
- ◆ Registros sanitarios

21.031059/TE

40.073693/TE

14.003850/TE



- ◆ Gestiones referentes al mundo de la truficultura
- ◆ Espora - Desplazamiento con microscopio
- ◆ Exportadores de trufa negra en U.S.A, Japón, China y U.E

www.trufamudejar.com



F.F.R.N - 11067919202



AR-2813/PV

@trufamudejar



Inglés
Francés
Alemán

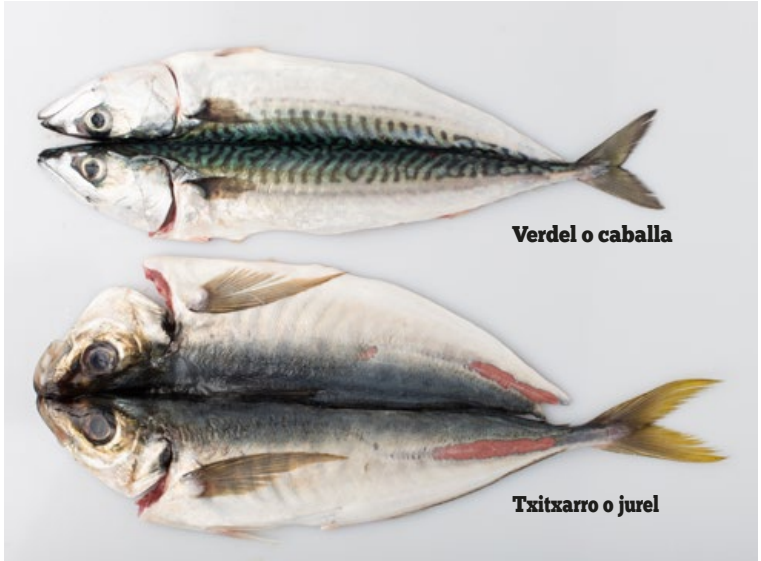
Chino
Español

+34 649 72 04 79



Carol Archeli
www.pescaderiaspe.com

VERDEL (¿O TXITXARRO?)



El txitxarro (jurel) y el verdel (caballa) son pescados cotidianos, muy presentes en nuestras mesas y accesibles, porque su abundancia hace que en temporada estén bien de precio. Además, pueden ser cocinados de mil maneras

Estando como estamos a punto de entrar en la campaña del verdel conviene siempre recordar ciertos conocimientos y aclarar dudas que año tras año regresan a nuestros mostradores.

Las más frecuentes son:

¿Verdel es lo mismo que caballa?

Sí, es lo mismo. Son dos nombres diferentes con los que denominar a la misma especie.

¿Y el verdel es lo mismo que el txitxarro?

No. Son pescados diferentes.

Y aquí conviene explicar bien las diferencias entre ambas especies.

Los dos son pescados azules comunes en todos los océa-

nos del planeta, y ricos ambos en grasas saludables, vitaminas del grupo B y vitamina D.

Por esto son recomendados para mantener en forma el sistema inmune y el corazón, y para prevenir enfermedades de diferentes indoles.

Son pescados cotidianos, muy presentes en nuestras mesas y accesibles, porque su abundancia hace que en temporada estén bien de precio. No suelen crecer demasiado: si bien muy de vez en cuando se puede ver algún txitxarro cercano a los 2 kilos, es muy raro encontrar un verdel que supere los 700 gramos.

Si ya los conoces puede que estés pensando que tienen muchas espinas. Sí, es cierto... ¡el paraíso para los amantes de comer pescado con las manos chupando cabezas y huesos!

Pero si no es tu caso, basta con que pidas en la pescadería

Pescado fresco de primera calidad de la lonja a tu casa
Pescadería Espe tu pescadería online con envío a domicilio en 24h

ESPE 
PESCADERÍA · ARRAINDEGIA
desde 1938

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

Come sano, cocina pescado - Carol Archeli



el BODEGÓN

de Teatinos • 1955



COCINA TRADICIONAL CON RAÍCES



Ganador del
2º PREMIO
en el I Campeonato
Nacional de Callos
de LENA (2023)

C/ Puerto San Isidro, 17 - OVIEDO - Tf: 985 28 00 74



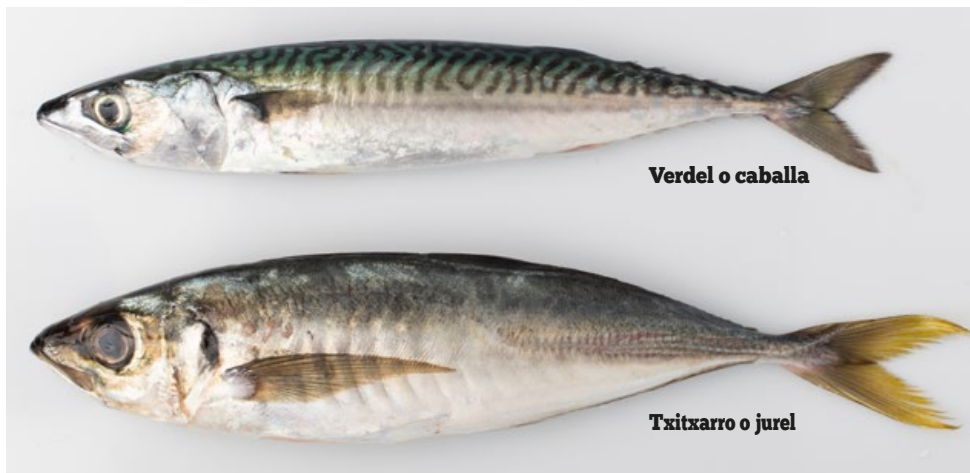
A FEIRA

SABE A GALICIA



GIJÓN - OVIEDO
AVILÉS - TRASONA
OURENSE - MADRID

www.afeirapulperias.es



que te los preparen en lomos para librarte de la mayor parte de las espinas de la pieza. Ya en tu casa, pasa el dedo por los lomos y si notas alguna más, la retiras con una pinza. En un momento tendrás tus lomos de verdel o txitxarro totalmente limpios.

Al paladar son similares, aunque cada uno conserva claros matices de peculiaridad.

Cuando vayas a la pescadería los podrás distinguir a simple vista con estas pequeñas indicaciones que te doy:

VERDEL (CABALLA)

- Cuerpo alargado y redondo
- Piel suave sin escamas
- Dibujos rayados en la piel

TXITXARRO (JUREL)

- Cuerpo alargado y algo aplanado
- Piel con cierta escama pequeña y con fila de espinas
- Sin dibujos en la piel

Y ahora estarás pensando, “Sí, ¿y a la hora de comer? ¿Se cocinan igual? ¿Hay que hacer uno diferente del otro?”

Aquí está lo bueno

Se pueden cocinar los dos pescados por igual, con las mismas fáciles y sencillas recetas de siempre: A la plancha, al horno, fritos, en escabeche, en marmitako, encebollados, marinados... ¡de mil maneras!

Yo os animo a que un día hagáis la degustación, a que metáis al horno un txitxarro y un verdel, los cocinéis de la misma manera, con su refrito, y que los probéis, a ver qué diferencias notáis. Si esa cata pudiera ser a ciegas sería aún mejor, ya que no estarían en juego vuestros prejuicios a la hora de valorar un pescado u otro.

Quién sabe, quizá os llevéis una gran sorpresa con el veredicto. En cualquier caso pasaréis un rato divertido en torno a la mesa y a dos especies que nuestro mar nos regala. Y quién sabe, quizá terminéis entonando el cancionero popular:

*Joxe Migelen batelan,
txitxarrua ta berdela
Jose Migelen batelan
txitxarrua ta berdela...*

On egin!

Rincón
San Esteban

JATETXE - TABERNA



Menús FIN DE SEMANA
Menú DEL DÍA
Platos combinados
Hamburguesas



San Esteban Auzoa 39 - TOLOSA
943 65 0029



Le Bistrot

Familia Milagro - Desde 1978




Noticias de Navarra



Cocina tradicional navarra

Verduras de temporada • Croquetas caseras

Pintxos y raciones • Chuleta de viejo

Fuente del Matadero, 3 (Casco Antiguo) - TUDELA - 948 82 13 84 -  @lebistrottudela



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

EVOLET VIVENCIAS 2019 (VALTIENDAS)

Pago el Almendro es una bodega fundada en 2007 por Oscar Hernando, chef que cocina, y cultiva su propio viñedo y sus verduras. Se centra en la Denominación de Origen Valtiendas, que se encuentra al suroeste y en mayor elevación que su vecina más famosa, La Ribera del Duero.

Cultiva dos viñedos, cada uno con suelos y aspectos únicos. El viñedo que produce uvas para el vino Evolet Vivencias tiene suelos excepcionalmente calcáreos, ricos en hierro y guijarros. El otro emplazamiento está en una elevación aún más alta que ofrece tiza pura y un clima tan marginal que la cosecha a menudo espera la primera helada del otoño.

Tinto elaborado con Tempranillo y un pequeño porcentaje de Albillo, ambas procedentes de Valtiendas (Segovia)

Se elabora con viñas viejas en vaso procedentes de suelos calizos. Cepas de 20 años. Maloláctica en barricas de roble frances Ermitage de primero y segundo año, y posterior crianza durante 14 meses.

Bonito color picota, donde estan muy presentes los violáceos, debido a su juventud, limpio y brillante, de capa media alta, con lagrima densa y colorada. Aromas de frutas negras silvestres tales como la zarzamora, grosella. Entrada agradable en boca, fresco, gran volumen, tanino amable que aporta ese hollejo de la fruta bien madura. Largo y persistente con una calidez agradable y una acidez rica y típica de la zona.



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

“La vinatería de Gros”

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

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



 **K**
O 1922

ORDIZIAKO KLASIKOA
CLASICA DE ORDIZIA

El vino oficial de la Clásica de Ordizia



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

Escapadas turístico-enogastronómicas por Navarra **BELOKI MENDIA: QUESOS DE PASTOR Y EL ENCANTO DE LO AUTÉNTICO**

Aunque los ecos de esta revista **Ondojan.com** traspasan fronteras más allá del territorio gipuzkoano gracias a la versión digital, much@s lector@s residimos en este maravilloso rincón de la tierra, rodeados de mar y montaña.

Es por ello que nuestra vecina **NAVARRA** no nos es del todo desconocida, pero no hay como ponerse a ha-

cer unos pocos kilómetros a la redonda para empezar a descubrir personas, proyectos, productos y entornos que merecen la pena ser disfrutados.

Hace pocos días conocí a **Maidier**. Junto a otros dos pastores, **Ion y Peio**, y también con el apoyo de su familia y amig@s, cuidan un rebaño de **ovejas latxas**, a las que tuve la suerte de saludar, gracias a que en esta temporada de invierno hacen de la granja su residencia habitual, protegidas de temporales y lluvias. Completan el grupo de habitantes de **Beloki Mendia** una manada de **pottokas**, raza protegida y autóctona.

Esta gran familia reside en el precioso entorno de **las Malloak**, paisaje inigualable al Norte de Navarra, cercano a Gipuzkoa.

La historia del **Valle de Aritz** es singular y fascinante a partes iguales. Además de los mitos y leyendas, su paisaje con impresionantes **pastizales en cuesta**,



k
kantal

Especialidad en
ARROCES y
CARNES A LA BRASA

Lersundi, 3 (Abando) BILBAO • 679 527 767 • @restaurantekantal





DISFRUTA DE NUESTRA VARIEDAD EN TORTILLAS

Tortilla Normal - Tortilla de Txaka
Con cebolla caramelizada
Con morcilla - Con alegrías
Rellena de jamón y queso

Repostería casera
Desayunos completos
Tostadas variadas



TXINDOKI

croissanteria

Secundino Esnaola, 1 - **943 72 47 71** - ZUMARRAGA

(malloak en euskera), obligaba a que los pastores encargados de segarlos lo hicieran atados con cuerdas para no poner en serio riesgo sus vidas. Dicha circunstancia también hizo que idearan un curioso y magnífico **sistema de cables de hierro** para transportar los fardos de hierba desde las malloak hasta la misma ganbara de sus caseríos.

En uno de los pueblos del valle, **Gaintza**, un paraíso de 124 habitantes que conozco bien por haber tenido la suerte de disfrutarlo algún que otro fin de semana durante mi infancia, se conservan algunos **vestigios de estos cables** que, junto a las **historias de temporales en esas montañas** (os dejo un artículo al final que merece la pena), nos da una idea de lo duro que podía ser vivir y trabajar allí no hace tantos años.

Pero volvamos al **mundo del queso** y a la casa de Mainer, porque lo mejor que podéis hacer, os lo digo desde ya, es **acercaros a conocer este lugar** y disfrutar de los maravillosos **quesos de pastor** que elaboran. La experiencia incluye: visita a la granja y a la quesería, cata organoléptica de 4 variedades de **quesos Antsona** (natural, ahumado y azul), acompañados de pan artesano y sidra o zumo, con la opción si se quiere, de añadir un paseo circular de una hora desde el pueblo de **Uztegi**. Dependiendo de la época del año, podréis pasear a los corderos en la pradera o aprender a ordeñar a mano.

Un consejo: no os vayáis sin llevaros algunos de los quesos que ofrecen (o todos), porque os estaréis privando de unas verdaderas joyas gastronómicas. On egin!

<https://belokimendia.com/visitas-guiadas/>

<https://www.diariovasco.com/tolosa-goierri/201502/06/aquel-gran-temporal-febrero-20150206000852-v.html>



AXER KAFE

ROCK & FOOD

M^a de Lezo 1 · ERRENTERIA · 943 90 20 89

Si tú me dices "VINO".. lo dejo todo !!



Obra del genio y de la tierra



LABASTIDA - RIOJA ALAVESA

www.mitarteonline.com

**ZIRTA OSTATUA
(LARRAUL)**

TORTILLAS AL INSTANTE

**Texto y fotografías:
Josema Azpeitia**

Además de una cuidada carta y menús, el Ostatu de Larraul ofrece una atractiva pizarra de pintxos y raciones.

Iker Uranga, cocinero de larga trayectoria que dirige el Ostatu de Larraul en compañía de su pareja, la muy eficiente camarera y jefa de sala **Lorena Arteaga** es una persona de buen gusto preocupada como tantas (incluyendo al que esto firma), por la actual deriva del panorama culinario y hostelero. Obsesionado por la recuperación y defensa de los sabores de antaño, Iker ha creado un menú degustación basado en las cuatro salsas de Euskal Herria del que hablé hace unas semanas en **Noticias de Gipuzkoa** ([ver menú](#)) y comentaremos aquí en el próximo ejemplar de Ondojan.com

Precisamente, uno de los pintxos de tortilla de los que hablamos en esta ocasión conforma, en gran formato, uno de los platos que Iker asocia con una de las cuatro salsas cromáticas vascas en dicho menú: la salsa negra o de txipirón, ya que al inicio de la degustación el plato que representa a esta salsa es un revuelto de txipirón en su tinta, servido con unos puntos de mayonesa pasada por la brasa.

Con los pintxos, a Iker le pasa lo mismo que con el resto de su oferta culinaria, que trata de recuperar con ellos los sabores de antaño. Para muestra los cuatro pintxos de tortilla individuales presentes todos los días en su pizarra: el de "marisco a la donostiarrá" correspondiente al de la fotografía, el de verduras a la brasa, el de patatas, el de bacalao y el comentado pintxo de tortilla de txipirón en



su tinta. Todos ellos son elaborados al momento y según demanda y se sirven recién hechos, calentitos, apenas cuajados y con una factura impecable. Huelga decir que tienen un éxito arrollador entre los clientes de este Ostatu llamado Zirta (brasa en euskara) por la importancia de la parrilla en gran parte de las elaboraciones de la casa.

En cuanto al resto de pintxos de su zona de bar, nos encontramos con otras tentadoras propuestas que guardan ese apego por lo clásico y bueno: croquetas caseras, chorizo cocido, txipirones a la plancha, morcilla, volandeira a la brasa, carrillera de cerdo, cogollo a la brasa y el lujo de poder pedir un pintxo de marisco a la donostiarrá con espuma de bacalao... ahí es nada !!



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

... y muchho má !!!!

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



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

BAR DESY
(GROS - DONOSTIA)

CARRILLERAS EN SALSA

Texto y fotografías:
Josema Azpeitia

Ampliado ahora con Desy Vegas, este entrañable tasko de Gros ofrece una de la más amplias ofertas de la ciudad.



Arancamos nueva sección y lo hacemos con uno de nuestros bares de guardia, el escondido Desy de la calle Ronda de Gros, entrañable tasko abierto hace nada menos que 40 años por **Jose Mari y Desy**, padres de su actual responsable, **Gorka Pérez Avila**. Hasta la apertura de su segundo local, llevada a cabo el año pasado, Desy había sido (y sigue siendo) uno de los bares más pequeños de Donostia, sin embargo su fama hace años que trascendió las fronteras de la ciudad para alcanzar, y no exagero, todo el globo, siendo uno de los establecimientos más visitados por el turista bien informado. Todo ello, por increíble que parezca, sin haber perdido ni un ápice del carácter local, canalla y de barrio que siempre ha tenido.

Uno de los principales motivos de su éxito, que son muchos, es la **apuesta por la cocina tradicional** personificada en la cocinera, **Lidia**, que cuenta con una mano excepcional que se traduce en una envidiable oferta de pintxos, raciones, hamburguesas y, por supuesto, bocadillos.

El que hoy nos ocupa es una de las estrellas de la carta: un generoso y chorreante bocadillo de larga esloro y remarkable altura con amplia distancia entre pan y pan y bien relleno de carrilleras de ternera cocidas en su punto y bien regadas de una salsa de esas en la que uno untaría pan hasta perder el rejoy, que diría Leo Harlem. Un bocadillo



BAR DESY
Ronda, 4 / Colón, 10 (Gros) - DONOSTIA
Tf: 943 29 37 63 - Precio: 9,50 €

que simboliza los principios que han hecho grande a este minúsculo espacio: tradición, generosidad y honradez.

Este pedazo bocadillo, que puede solicitarse acompañado de patatas fritas dentro del propio bokata por un eurito más, forma parte de una excelente oferta de entrepánes que incluye el igualmente succulento bokata de albóndigas, el bokata Desy (pimiento verde, champis, bacon y salsa), el vegetal, el mixto de york o serrano, la exitosa hamburguesa de txuleta... cualquiera de ellos es una excelente opción. Y si lo acompañamos de una cerveza artesana, la gran especialidad de este bar, el binomio será perfecto. Déjense aconsejar por **Txepes** en el viejo Desy o por Gorka en el nuevo y no se arrepentirán.

reformas
Imanol
berrikuntzak

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

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

MÁS DE 18 AÑOS JUNTOS

www.imalnoreformas.es

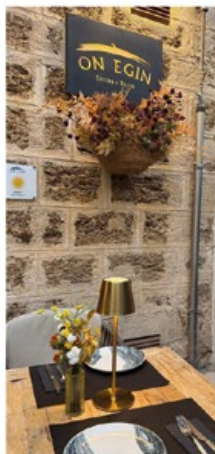
ON EGIN

Cocina • Vasca

COCINA VASCA EN EL CORAZÓN DE CÁDIZ

Calle Plocia 7 - Tf: 856 032 475 - CÁDIZ

SOLETS
Guía Repsol



VERSUM

CERVEZAS PARA TODOS

GUZTIONTZAKO GARAGARDOAK



GLUTEN
FREE

5,5-6%
ABV

☎ | +34 611 77 32 70

✉ | versumbeer@gmail.com

🌐 | www.versum.beer



LA TABERNA DE EGIA
(DONOSTIA)

TORTILLA CON BACALAO

Texto y fotografías:
Josema Azpeitia

Edu Jiménez, ahora al mando del bar de sus suegros, sigue elaborando esta tortilla campeona de Euskadi en 2024.



LA TABERNA DE EGIA
Virgen del Carmen, 45 - DONOSTIA
Tf: 943 53 10 35 - Pintxo: 3,50 €

Soplan nuevos vientos en La Taberna de Egia, el bar más canalla del barrio del mismo nombre, situado en lo más alto de la calle Virgen del Carmen y abierto en 1987 por **Alfredo Jiménez y Antonia Pazos**, y es que desde el 1 de enero de este año es su yerno, **Edu Jiménez**, quien lleva las riendas del mismo obrando el ya tan poco frecuente milagro del relevo generacional.

Eso sí, Edu no se ha cargado con semejante responsabilidad de un día para otro. Desde mayo del año pasado ha estado encerrado en la cocina del bar con su suegra, Antonia, aprendiendo todos sus secretos culinarios y, sobre todo, interiorizando la elaboración de la tortilla de patatas, preparación que ha llevado a este bar al Olimpo de la hostelería gourmet, sobre todo tras ganar en 2024 el **Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi** en la modalidad "con" gracias a su suculenta y adictiva tortilla de patatas con bacalao y pimientos verdes y rojos.

Esta tortilla es, sin embargo, solo una entre las muchas de una oferta que incluye otras referencias de gran éxito y demanda como la tortilla de patatas sin cebolla, con cebolla, con boniato, con calabacín, con morcilla de arroz, con txistorra, con sobrasada, con trufa, con parmesano con guanchale, con foie con hongos... las tortillas empiezan a salir a barra cuando se abre el bar, a las 08:00 y no llevan

un orden establecido, sino que van saliendo según van haciéndose sin seguir un patrón. "En eso sigo fielmente el orden de Antonia, que no es otro que el caos absoluto" bromea Edu que tiene muy claro que en un local que ha funcionado casi 40 años no hay que cambiar apenas nada. Eso sí, este técnico informático reconvertido a hostelero ha operado pequeñas mejoras e incorporaciones en su pasión, la cerveza, y no descarta ir aportando, pasito a pasito, pequeños granitos de arena.

Otras especialidades: Ensaladilla rusa, lomo empanado, croquetas de jamón y bacalao, café de especialidad.



HIKA
BY
ROBERTO RUIZ

GASTRONOMÍA
VINO
PAISAJE

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



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

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

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

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



¿Donde encontrarnos?

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

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

EL CONGRESO CONGREGÓ A COCINEROS Y COCINERAS DE AMBOS LADOS DE LA MUGA

JAKITEA CELEBRÓ EL PRIMER CONGRESO DE COCINA TRADICIONAL VASCA EN SARA

El 3 de noviembre, a partir de las 10:00 h, el Salón de Actos multiusos de Sara (Iparralde) fue el escenario del **I Congreso de la Cocina Tradicional Vasca**, una iniciativa de Jakitea en su empeño por crear puentes y sinergias que unan a los cocineros y cocineras que optan por la cocina tradicional en sus bares y restaurantes.

El evento arrancó con el saludo de **Jean Baptiste Laborde**, alcalde de Sara, siguiendo con la bienvenida y la intervención de **Xabier Zabaleta**, presidente de Jakitea, y la primera ponencia de la mano de **Catherine Marchand**, periodista landesa que ha colaborado estrechamente con el congreso.

Acto seguido, a las 10:50, tuvo lugar, moderada por el periodista Aitor Buendía, la primera mesa redonda del congreso, en la que se debatió bajo el título **"Producto local y cocineros y cocineras"**. En ella tomaron parte los cocineros **Fede Pacha** (Orona, Hernani), **Michel Niquet** (Chez Mattin, Ziburu), **Laura Muñoz** (Urgora, Tebiñu), **Isaac Albiol** (Coffeebox Peñíscola), **Luis Salcedo** (Remigio, Tudela) y **Fernando González** (La Revelia, Amorebieta).

Tras finalizar dicha mesa, tuvo lugar la intervención de **Jakoba Errekondo**, Agrónomo y Paisajista que ofreció una jugosa charla bajo el nombre de "Birpentsatu dezagun Euskal Sukaldaritza" (Repensemos entre todos la Cocina Vasca).



Tras el descanso tuvo lugar la segunda mesa redonda, titulada **"La tradición como vanguardia"** en la que tomaron parte **Roberto Ruiz** (Hika, Villabona), **Maurice Isabal** (Ithurria, Ainhoa), **Fernando Santamaría** (Socio Fundador de Ekhiolio), **Raquel González** (Miembro de Bilibi, Bizkaia) y **Chantal Echevertz** (Profesora del Lycée de Navarra en Donibane Garazi).

A continuación y antes del descanso, tuvo lugar la intervención de **Benjamín Lana**. El alto cargo de Vocento eligió el tema **"La tradición como vanguardia"** para su disertación realizando una de las intervenciones más interesantes de la mañana.

Finalmente, a las 13:15, comenzó la tercera y última



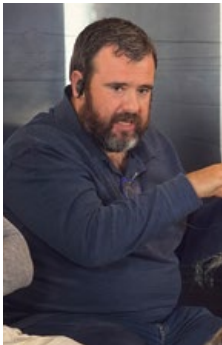


mesa redonda, en la que se habló sobre **“Cocina tradicional vasca, situación y futuro”**. En ella tomaron parte **Bixi Irizar** (Proferoray cocinera), **Jean François Bederede**, productor de Senpere, **Marianne Sage**, cocinera del restaurante Kintoa de Sara, **Ekaitz Apraiz**, miembro de **Bisubi**, **Jon Gil**, cocinero del restaurante **Bideko** de Amurrio y **Félix Manso**, cocinero y propietario del **restaurante Félix Manso** Ibarla de Irún.

Al término de las mesas redondas e intervenciones tuvo lugar una degustación de productos vascos por parte de las firmas colaboradoras, algunos de cuyos colaboradores pueden contemplarse en la página siguiente.

FOTOGRAFÍAS

Página anterior, arriba: Participantes en la Mesa Redonda “Cocina tradicional vasca, situación y futuro”: Bixi Irizar, Jean François Bederede, Marianne Sage, Ekaitz Apraiz, Jon Gil y Félix Manso. **En esta página, arriba:** Foto de familia de todos los participantes en el Congreso de Cocina Tradicional. **Parte inferior de ambas páginas:** Algunas de las personas que tomaron parte en las presentaciones, mesas y ponencias. De izquierda a derecha: Xabier Zabaleta (Presidente de Jakitea), Catherine Marchand (Periodista), Aitor Buendia (Presentador), Fede Pacha (Orona, Hernani), Luis Salcedo (Remigio, Tudela), Jakoba Errekondo (Agrónomo y paisajista), Roberto Ruiz (Hika, Amasa) y Michel Niquet (Chez Mattin, Ziburu)





Punto de encuentro de restauradores y productores: El I Congreso de la Cocina Tradicional Vasca, además de un lugar de intercambio de ideas, funcionó como nexo de unión entre diversos productores, miembros de cofradías, bodegueros, proveedores de servicios... ayudándoles a conocer a restauradores y a personas del sector. Así, de arriba a abajo y de izquierda a derecha podemos observar a **Gorka Asurmendi** (Quesos Azkarra), miembros de la **Cofradía de la Putxera Ferroviaria de Balmaseda**, el especialista en asados **Txomin Parrillas**, **Sylvain Foucaud**, cortador de jamón, **Julio Escalante** y su mujer en el nombre de la **Cofradía de la Morcilla de Beasain**, **Jon García** de **La Tortilla del Zabaleta**, el chocolatero **Rafa Gorrotxategi**, **Martín Urkiola** (**Cofradía de la Morcilla de Beasain**) y **Antonio Gil**, de **Bodegas Mitarte**.



El barman perfecto para tu fiesta, evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

Global Brand Ambassador
de **DESTILERÍAS ACHA**

BODAS ♦ COMUNIONES ♦ ANIVERSARIOS
FIESTAS ♦ EVENTOS DE EMPRESAS

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624



HOTEL RESTAURANTE REMIGIO (Tudela)

DE LA HUERTA AL PLATO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Los días 5 y 6 de febrero, un variopinto grupo de comunicadores y comunicadoras procedentes de diferentes puntos de Euskal Herria e incluso algún que otro bordelés tuvimos el placer de vivir una experiencia inmersiva como pocas: una jornada completa, con pernoctación incluida, conociendo el concepto completo del Hotel Restaurante Remigio de Tudela, esa forma de vivir la vida y la cocina que los hermanos Salcedo Irala han bautizado como “Gastronomía Cultivada”, y que resume en dos palabras el amor que sienten hacia la tierra en la que nacieron, sobre la que han jugado y se han criado, y a la que tratan de devolver con su trabajo y su creatividad todo lo bueno que ésta les ha proporcionado.

1.- La Huerta

La huerta es el corazón de la propuesta gastronómica del Remigio. De donde todo emana, bombeando savia al conjunto. Sin la huerta no se entiende el concepto, el leit motiv que guía la actual apuesta de los Salcedo. Aunque ellos mandan, teóricamente, sobre ella, es ella y su temporalidad la que marca las temporadas culinarias del restaurante que, lejos de ceñirse al convencional marco de las cuatro

estaciones, son resumidas en tres momentos: “El Hielo” en el que nos encontramos actualmente, “El Esplendor”, unido a la primavera, único momento en el que en este vergel coexisten los cuatro ases de la menestra tudelana, y finalmente “El Inverno”, cuando hace su aparición la niña mimada de la casa, el Tomate Feo de Tudela que marcó el inicio de ese proceso de agradecimiento hacia la tierra que comentamos unas líneas más arriba.



Esta huerta, trabajada día a día y que proporciona a los Salcedo la práctica totalidad del género consumido en el Choko del Remigio y una buena parte de la verdura servida en el comedor tradicional, marcó el inicio de nuestra visita a Tudela a pesar de que las condiciones climáticas no eran las más adecuadas para adentrarse en ella y disfrutarla en todo su esplendor. Con todo, el tiempo nos concedió una breve tregua suficiente para que Luis Salcedo pudiera explicarnos su concepto mientras el encargado de su cuidado extraía un hermoso cardo de su húmeda tierra.

2.- La ciudad

El Remigio y su propuesta no puede entenderse al 100% sin conocer la ciudad que la alberga, Tudela, enclave que fuera en su tiempo un importante cruce de caminos y culturas así como lugar de parada y fonda de todo tipo de viajeros, nobles, aventureros, conquistadores... Un guía ligeramente apresurado nos ofreció una acelerada pero jugosa ruta por los lugares más emblemáticos de su zona monumental y su casco antiguo mientras Luis Salcedo terminaba de ultimar el menú con el que premió nuestro interés.



Menta y habitas



Chía, calabaza y naranja



3.- El Choko del Remigio

Aunque la experiencia se conformó de más partes, la comida que disfrutamos en el Choko del Remigio fue el culmen de la visita a Tudela, el momento en el que los Salcedo desplegaron sus encantos y su sabiduría para expresar sobre el lienzo en blanco de sus mesas su personal interpretación sobre lo que la huerta les provee a diario.

Como reza Luis Salcedo desde la hojita del menú que se entrega a cada comensal al comenzar la experiencia, "Buscamos la excelencia del producto desde su origen.

Nuestra cocina empieza en la huerta". Así de claro y así de sencillo. Al final, Luis no ha inventado nada, sencillamente ha abierto mente y espíritu a lo que su tierra natal le ofrece y lo ha combinado con el arte y la intuición que la vida le ha otorgado y que ha tratado de reforzar y mejorar formándose de manera continua tanto profesional como humanamente, acudiendo a los mejores centros y fuentes, pero, sobre todo, escuchando a los hortelanos, observando el paso de las estaciones, acudiendo a muchos restaurantes y dejándose enseñar y aconsejar... El mayor de los Salcedo es como



Achicoria, vinagreta de miel y mostaza



Alcachofa en salmuera, pistacho y eneldo



una esponja que retiene todo cuanto observa y prueba y lo va soltando convertido en creaciones que ofrecen alianzas imposibles, a veces contra natura pero que, a la hora de la verdad, funcionan tanto estética como gustativamente haciéndonos sentir la más íntima esencia de los productos que no solo se cocinan sino que se veneran en esta casa. El resultado es un prodigio de sensaciones olfativas, visuales y gustativas, un desfile incesante de calambrazos gastronómicos que nos provocan sensaciones encontradas, no siempre fácilmente descifrables pero siempre efectistas.

Los cuatro pilares: Al igual que la menestra tudelana cuenta con sus cuatro ases, las fotos superiores de esta página muestran los cuatro pilares de la propuesta del Remigio: la huerta que provee o no, el servicio representado por Juan Salcedo, enciclopedia viviente de vinos navarros y foráneos, la cocina en la persona de Luis Salcedo, que al igual que la huerta ha aportado la savia nueva a la propuesta iniciada por sus padres, y la experiencia o tradición (que al fin y al cabo es lo mismo) de la mano de Ana Carmen Irala, madre de los dos hermanos y espejo en el que se miran a diario



Cebolla y queso azul



Cardo rojo, merluza y caviar



4.- La tradición y la transmisión

Uno de los mayores privilegios que hemos tenido los asistentes a esta inolvidable experiencia ha sido el poder contemplar, in situ, la magia que se da día a día en los fogones del Remigio cuando confluyen en los mismos Ana Carmen Irala y Luis Salcedo Irala. Ser testigo de la complicidad entre madre e hijo a la hora de ultimar las creaciones de éste es un espectáculo que no pagan los 95 euros, ese precio que podría calificarse de simbólico y que es el que se cobra al comensal por el menú de estación.

Luis y Ana, Ana y Luis, se complementan, se ayudan y aprenden mutuamente el uno del otro. Nos quedó muy claro al mediodía en el Choko del Remigio y nos volvió a quedar diáfano al anochecer cuando disfrutamos en el comedor “de toda la vida” de la propuesta tradicional de este restaurante, y en la que las creaciones con alma de orfebrería del mediodía dejaron paso a construcciones más convencionales pero no por ello menos meritorias como Gilda clásica, Puerros a la vinagreta, Cardo con trufa, Alcachofas en tempura con salsa de ajo negro, Pimientos rellenos de



Borraja kokotxa



Acelga trufa



txangurro, Canelones de acelgas con setas, Mantecadas de Tudela... un segundo festín del que aquí, por espacio, no dejamos constancia gráfica pero que puede localizarse en nuestras redes y que nos hizo disfrutar de esa alegría que da el comprobar que por mucho que ahonde en la vanguardia, un buen cocinero nunca deja de mirar atrás. Es el caso de Luis Salcedo al que en el fondo la tradición le motiva tanto como la innovación, y es que nada de lo que ahora están llevando a cabo los Salcedo habría sido posible sin la implicación de sus padres con el más castizo terruño.

5- La compañía

La experiencia en el Choko del Remigio es tan intensa que puede vivirse en solitario interiorizando de manera directa todos los matices, sutilezas y detalles que la conforman. Pero los Salcedo son, en el fondo, mesoneros, y también les gusta que la gente disfrute de su propuesta en compañía, de manera informal, y compartiendo una buena conversación. Es lo que vivimos a lo largo de la irreplicable jornada aquí mostrada y así se lo hemos contado. Ahora toca al lector animarse a emular lo leído. En su mano está.



Huevo patata y pimiento cristal



Champiñón coliflor

EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

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

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

ADUNA

R. ZABALA

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

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

URDAIRA

"LA SIDRERÍA
DE LOS CENTOLLOS"

USURBIL

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

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

LEGORRETA

BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA
SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADAGUADALUPE AUZOA, 14
TEL. 943 80 60 66
www.begiristainsagardotegia.com

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

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIAIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRATE baserria.Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-ENEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

ALTUNA Lategi Auzoa 5. 943 55 49 17

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

URDAIRA Aginaga Auzoa. Tf. 943 37 26 91

AGINAGA Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ATAUN

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

LEGORRETA

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

ORDIZIA

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

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERRENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUZ

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

ZESTOA

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





BEREZIARTUA: SIDRA EN FAMILIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

En enero se ha vuelto a dar, un año más, el pistoletazo de salida del "Txotx", con lo que podemos volver, y lo haremos, a Bereziartua, una de nuestras sidrerías favoritas, toda una factoría de "vino de manzana" que no solo produce una de las sidras más interesantes de Gipuzkoa, sino que abre en temporada sus puertas al público apostando por la más pura tradición sin ningún tipo de parafernalia o snobismo en la época del Txotx.

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

En mesa, el menú tradicional de sidrería sigue prácticamente inamovible, salvo el hecho de que el bacalao

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

Este año, Bereziartua abre para dar cenas todas las noches de lunes a sábado y solo abre al mediodía para ofrecer comidas los viernes y sábados, cerrando el domingo como descanso semanal y los festivos si se tercian. El menú de sidrería, que hace tiempo que dejó de ofrecerse





en las sidrerías a precio fijo, ronda este año los 45-50 euros en función de la carne consumida.

Durante la degustación los Bereziartua ofrecen la posibilidad de probar sidras más y menos hechas. Entre ellas, cuentan con una kupela conteniendo exclusivamente sidra de la D.O. Euskal Sagardoa e incluso alguna restante todavía de la temporada anterior que, sin embargo, suele estar deliciosa, como el resto de sidras, y es que en Bereziartua la elaboración del néctar del manzano es sagrada y los años de experiencia también tienen su peso, algo que se nota, y mucho, en la calidad y el sabor de la sidra.

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

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA
Bere-Aran Etxea. Iparralde Bidea, 16
ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 57 98



ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

MÉXICO CONQUISTA EL BIDASOA



Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Entre el 25 y el 29 de marzo tendrá lugar en la comarca del Bidasoa la 2ª Edición de unas jornadas gastronómicas que en 2024 unieron los aromas y sabores de México y Euskal Herria, las Jornadas del Maíz, organizadas por César Sánchez Serna, cocinero y profesor mexicano residente desde 2020 en Irun y responsable de Cilántropo, restaurante mexicano situado en la Plaza Luis Mariano de la localidad fronteriza. Si bien en un principio se contaba para estas jornadas con la presencia de la fotógrafa mexicana Malena Díaz, quien acudió a Irun y expuso su obra en la primera edición del evento, circunstancias familiares han impedido que la artista pueda acudir, aunque la imagen de su impactante obra "La Trenza" protagoniza el cartel de las mismas.

En febrero de 2024 tuvimos el placer de acudir a las jornadas impulsadas por **César Sánchez Serna** en torno al maíz, principal emblema de la cocina mexicana y nexa de unión entre la gastronomía del país norteamericano y Euskal Herria, pues no debemos olvidar que dicho cereal forma parte importante de la cocina de ambos países, principalmente en su forma más básica, el talo o taco.

Fue una experiencia inolvidable que se desarrolló en cuatro espacios de la comarca del Bidasoa y que posibilitaron que mucha gente tuviera acceso a los productos y platos de una cocina de la que solo conocemos la cara más tópica impulsada por los medios y las grandes superficies.

César y Malena: El cocinero mexicano afincado en Irun César Sánchez Serna y la fotógrafa Malena Díaz posan en el comedor del restaurante Arroka Berri en una imagen tomada en la I Edición de las Jornadas del Maíz.

Maridaje en la Vinoteca

Este año serán igualmente cuatro espacios los que acogerán estas intensas jornadas en las que podrán degustarse **más de 20 preparaciones** creadas expresamente para la ocasión por Sánchez Serna y los cocineros de los diferentes bares y restaurantes participantes.

con Malena Díaz



II Jornadas del Maíz



4 ENCUENTROS GASTRONÓMICOS
DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

Del 25 Marzo al 29 Marzo 2026

1

Restaurante VINOTECA

Miércoles 25 de marzo 2026
20:00 a 23:00h

CENA MARIDAJE EN 4 PASOS.

Primer paso:

Ceviche estilo Acapulco de lubina con mango, acompañado de tostadas de maíz azul.

Segundo paso:

Huevo a baja temperatura con crema de maíz dulce y crujientes de maíz.

Tercer paso: bacalao gratinado con Ali oli de ajos asados y pesto rojo.

Cuarto paso:

Brocheta de pastor con piñas asadas, cebollas caramelizadas y salsa de taquero con aguacate.

Postre mano a mano:

Panacota de queso con coulis y fruta de la pasión + champurrado de maíz con chocolate.

Servidos con selección de vinos de la casa Luis cañas.

RESERVA 943 73 05 84

AFORO 35 personas

PRECIO 50€/persona





Las Jornadas arrancarán el miércoles 25 de marzo con una **cena maridaje en 4 pasos** en el Restaurante Vinoteca de Irun en el que las **Bodegas Luis Cañas** ofrecerán una selección de sus mejores vinos que será maridada con cuatro sugerentes creaciones y un postre. Entre los platos propuestos destacan, entre otros, un ceviche de lubina estilo Acapulco, una brocheta de carne al pastor con salsa de taquero con aguacate o una panacotta de queso con champurrado de maíz con chocolate. El coste de la cena será de **50 euros** con un aforo de 35 personas y la reserva puede efectuarse llamando al teléfono 943 73 05 84

De pintxos por Irun

La segunda jornada, el jueves 26 de marzo, consistirá en una tarde de pintxos y tacos entre las 19:00 y las 22:00 en la que los participantes podrán circular libremente entre los bares **Cilántropo** y **Real Unión** disfrutando, en cada uno de ellos de tres pintxos. La unión ofrecerá sus especialidades: Tartaleta de txangurro, txipirón con su tinta y brandada de bacalao, y en Cilántropo podrán degustarse una Cochinita Pibil, una Discada de ternera con queso y una Tostada de tinga de pollo. El precio de la degustación será de 12 euros por local y estará limitado a 60 personas.

Cuidado menú en Patxikuenea

El soberbio asador de Lezo acogerá el tercer encuentro de las jornadas el viernes 27 de marzo con una amplia **cena degustación de 6 pasos** maridada, una vez más, con los vinos de las **Bodegas Luis Cañas** y en el que podrán disfrutarse preparaciones tan sugerentes como Bolita gobernador crujiente



Cocinero a muerte: En la imagen izauierda, César Sánchez Serna bromea mientras posa en la barra de la zona dedicada a los tacos en su restaurante Cilántropo, situado en pleno centro de Irun. Sobre estas líneas, caricatura de César realizada por nuestro colaborador Javier Etayo "Tasio".

rellena de gambas al epazote, maíz dulce y chile poblano, Txipirón relleno de maíz fresco con cebolletas en salsa de Huitlacoche y guarnición de arroz blanco estilo mexicano o Pastel de elote con helado de chipotle ahumado y polvo de popcorn de colores. El precio de este delirio culinario y vinícola será de **75 euros** y se limitará a 60 personas, pudiendo realizarse la reserva en el 943 52 75 45

Fin de fiesta mexicano en Cilántropo

Las jornadas finalizarán el domingo con una comida al más puro estilo mexicano en el restaurante Cilántropo de Irun, maridada con las cervezas artesanas de **Versum**, casa creada por **Mikel Lucia, responsable de la cervecería Boulevard** de la ciudad fronteriza. A lo largo de 5 pasos en los que no faltarán los aperitivos tradicionales mexicanos, las tostadas y los tacos, Cesar Sánchez Serna se soltarán la melena para ofrecer un excelente final a este atractivo encuentro cultural y gastronómico. El menú por persona tendrá un costo de **40 euros** y puede reservarse en el 943 09 02 71.

Sin duda, las Jornadas del Maíz de 2024 serán uno de los más atractivos eventos gastronómicos del año en el Bidasoa y, por extensión, en la provincia. Una cita imprescindible para aquellos que quieran conocer la verdadera gastronomía de uno de los países más fascinantes del mundo.

con Malena Díaz



II Jornadas del Maiz



4 ENCUENTROS GASTRONÓMICOS
DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

Del 25 Marzo al 29 Marzo 2026

2

Restaurante Bar REAL UNION

Jueves 26 de marzo 2026
19:00 a 22:00h

TARDE DE PINTXOS Y TACOS CON 6 VARIEDADES.

PINTXOS REAL UNIÓN

Combinado con 3 variedades:

- Tartaleta de txangurro
- txipiron con su tinta
- Brandada de bacalao.

TACOS CILANTROPO

Combinados con 3 variedades:

- Cochinita pibil
- Discada de ternera con queso
- Tostada de tinga de pollo.

Gran oferta de bebidas especiales
para esta jornada.

SIN RESERVA

AFORO 60 personas

PRECIO 12€/ combinado de pintxos



con Malena Díaz



II Jornadas del Maiz



4 ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

Del 25 Marzo al 29 Marzo 2026

3



Restaurante PATXIKUENEA

Viernes 27 de marzo 2026
20:00 a 23:00h

CENA MARIDAJE MANO A MANO EN 6 PASOS.

Primer paso:

Bolita gobernador crujiente rellena de gambas al epazote, maíz dulce y chile poblano.

Segundo paso:

Taco de trompo al pastor (brocheta) de cerdo adobado con salsa de piña caramelizada, salsa de taquero de aguacate con jalapeño fresco y tortillas de colores.

Tercer paso:

Crema de elote (maíz fresco) servida con cubos de queso fresco de vaca y aceite de epazote frito.

Cuarto paso:

Txipirón relleno de maíz fresco con cebolletas en salsa de Huiltacoche (hongo de maíz) con garnición de arroz blanco estilo mexicano.

Quinto paso:

Arrachera jugosa a las brasas (entraña) con garnición cebollas asadas y de verduras a la parrilla.

Sexto paso:

Pastel de elote (tarta esponjosa de maíz) acompañado de helado de chipotle ahumado y polvo de popcorn de colores
Café y agua incluidos.

Maridaje con vinos de la casa Luis Cañas

RESERVA 943 52 75 45

AFORO 60 personas

PRECIO 75€/persona



PATXIKUENEA



MAÍZ MAYA



ondojan



con Malena Díaz



II Jornadas del Maiz



4 ENCUENTROS GASTRONÓMICOS
DE COCINA FUSIÓN EUSKO-MEXICANA

Del 25 Marzo al 29 Marzo 2026

4

Restaurante CILANTROPO

Domingo 29 de marzo 2026
14:00 a 16:30h

COMIDA MARIDAJE EN 5 PASOS.

Entrante:

Aperitivos tradicionales mexicanos.

Primer paso:

tostada de guacamole con torreznos y pico de gallo.

Segundo paso:

chupito de sopa cremosa de maíz amarillo y aceite de epazote.

Tercer paso:

Pintxo de arroz con mole rojo con pollo asado estilo Xochimilco.

Cuarto paso:

Tacos de birria de ternera con su consomé y tortillas de colores.

Quinto paso:

Tarta de elote con crema de piña y canela.

Servidos con selección de cervezas Versum.

RESERVA 943 09 02 71

AFORO 25 personas

PRECIO 40€/persona



VILLA LUCÍA, PREMIADO EN BODAS.NET



VILLA LUCÍA

Ctra. Logroño, s/n

Tf: 945 60 00 32 - LAGUARDIA

Bodas.net, plataforma referente en el sector nupcial, ha publicado la lista de empresas ganadoras de su **13ª edición de los Wedding Awards**. Entre las galardonadas de este año está el Espacio Gastronómico Villa-Lucía, de Laguardia, en la categoría 'lugares para boda', que se ha alzado como una de las mejor valoradas del país. Este premio reconoce tanto la profesionalidad y compromiso como la magnífica experiencia que Villa-Lucía ha brindado a las parejas.

En pleno corazón de la D.O.Ca. Rioja, la localidad de Laguardia acoge al **Espacio Gastronómico y Centro Temático del Vino Villa-Lucía**, un lugar en plena naturaleza donde se puede disfrutar de momentos tan memorables como el día más importante de vuestra vida. A lo largo de sus 40 años de experiencia, han sido capaces de celebrar en sus instalaciones una gran cantidad de eventos y encuentros de todo tipo, adaptándose a las necesidades de todo el mundo. Es por ello por lo que se han convertido en todo un referente para que celebren aquí vuestra boda y vuestra fiesta sea, si cabe, todavía más especial.

En Villa-Lucía contaréis con una **gran cantidad de espacios, pensados para diferentes capacidades** y en los que es posible combinarlos para vivir una experiencia única. De entrada, sus **jardines** se convierten en el lugar ideal para disfrutar de un cocktail o para celebrar la ceremonia, antes del banquete en las carpas climatizadas. Y ahora también se dispone del Centro Temático del Vino para poder realizar el banquete en el salón Tempranillo; y utilizar la Terraza Vintage para el aperitivo, así como para disfrutar de la fiesta posterior al aire libre y en exclusiva.

Pero, sin duda, **el menú se convierte en el epicentro de la jornada**, con el que los invitados se deleitarán y con el que quedaréis de fábula. Para ello, en Villa-Lucía continúan apostando por **la calidad, la sostenibilidad, con productos de cercanía, Km. 0, y métodos de elaboración tradicionales**, donde los procesos se siguen para obtener el máximo sabor. No en vano, cuentan con la **certificación Km. 0 del movimiento internacional Slow Food**; así como con un **Solete Repsol** entre otros reconocimientos.

Además, todos los espacios se pueden adaptar a vuestras necesidades, y encontraréis, además, **un mar de servicios** que harán de esta jornada el día con el que tanto soñabais. Minutas y decoración personalizadas, candy bar, actuaciones musicales en vivo y DJ para el baile, servicios de transporte, innumerables y atractivos rincones enogastronómicos tematizados, barra libre, beauty corner para los invitados con maquillaje profesional, videomatón 360º para llevarse un recuerdo de la jornada; o un espectáculo piromusical de fuegos artificiales que asombrará a todas las personas que han decidido disfrutar con vosotros de vuestro gran día.

Y es que en Villa-Lucía tienen todo listo para que vuestro día de fiesta sea memorable. No en vano, llevan 40 años cumpliendo sueños y haciendo que la realidad los supere.

Más información: www.villa-lucia.com / Tf. 945 600 032



White Tara
BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



Batzoki
Jatetxea - Hondarribia

La Cocina de
Iñaki Gezala



EUSKAL SUKALDARITZA - COCINA VASCA

Damarri Plaza, 2 - Tf: 943 64 53 64 - HONDARRIBIA

OTZAUURTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta



Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**



BARATZE
TABERNA
EIBAR

COCINA DE TEMPORADA

Taberna Urbana - Picoteo Singular - Alma Local
Pintxos elaborados • Platos y sugerencias de temporada
Paeillas por encargo para disfrutar y compartir

Cocinamos con mimo, cercanía y producto local

Bidebarrieta 39 - **943 84 55 03** - EIBAR - www.baratzetabema.eus



"Helados Artesanos"

Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - **943 56 16 54**

LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA

En Kosta Aroa no paran en todo el año. A falta de unos meses para la campaña más potente del ciclo anual, la del guisante de lágrima, **Jaime Burgaña** y su equipo están ahora totalmente volcados en la producción de sus tesoros de invierno: la alcachofa y las habitas babys peladas y repeladas a las que han bautizado como “Pétalos de haba”.

“Tenemos un gran producto porque somos agricultores y porque controlamos el proceso desde la tierra al plato en total sintonía con la Naturaleza” afirma Jaime Burgaña que para contar con buena alcachofa cuenta con alianzas estratégicas con agricultores de la Ribera Navarra que le proveen de los mejores ejemplares de las preciadas “kokotxas de la huerta” del Viejo Reyno.

“Trabajamos las verduras a mano” afirma Burgaña. Cuando llega la alcachofa la limpiamos tras meterla en agua, le quitamos todas las hojas dejando el puro corazón y el rabo, la envasamos al vacío y la pasteurizamos, buscando siempre la textura “al dente” de la verdura, para que el cocinero no tenga apenas que trabajarla, para que se limite a darle el último toque”.

Jaime Burgaña se muestra orgulloso del trabajo realizado en su pequeña explotación a lo largo de las últimas décadas: Tratamos de **que nuestras verduras sean consideradas un ingrediente de primera** e, incluso, que sean las reinas del plato. Lo conseguimos en su día con el guisante de lágrima y ahora lo estamos consiguiendo con la alcachofa y las habas.

Para hacerlo más atractivo para la hostelería, en Aroa Kosta cuentan con **varios formatos de presentación** de las alcachofas y las habas. “El haba también la calibramos, y en función de su tamaño destinamos una parte a conserva y otra a fresco. En concreto, intentamos que el haba no sea **ni muy pequeña ni muy grande**. Les quitamos la camisa o funda, las desgranamos, las calibramos y las dividimos en tres tipos, yendo unas para congelación y otras para fresco. En ese caso, las volvemos a pelar, es decir, las repelamos dejando tan solo dos pétalos verdes (de ahí nuestro slogan, “pétalos de haba”) y las **embotamos con aceite**, ofreciéndolas en diferentes formatos: de 100 gr. al vacío o conserva de 260 gramos en aceite de oliva. El cocinero solo tiene que darle el último toque”.

En Aroa, además de los formatos comentados, se ofrecen otros combinados como el **panaché**, que lleva habitas repeladas, zanahorias, vaina, col de bruselas, triguero y brócoli. O mezcla de habitas con alcachofa para un pintxo, entre otras muchas. “Fuimos pioneros ofreciendo el habita repelada y sabemos lo que quieren lo cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

Pronto, en marzo-abril, llegará la temporada del guisante de lágrima. Hasta entonces, en Aroa están bien atareados con las reinas del invierno, todo ello, por supuesto sin olvidar sus gildas, sus ensaladas y toda su gama de productos.



Desy Vegas

Paseo Colón 10 (Gros) • DONOSTIA



Plaza Sarriegi 4, 943 43 67 39



3rako

OSTATUA

Menú del día
Raciones - Bocadillos
Carnes y pescados frescos

**Eguneko menua - Razioak - Ogitartekoak
Arrai freskoak eta haragiak kartara**

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

RESTAURANTE - JATETXEA



Coordenadas GPS
43° 03' 02,2" N
2° 17' 40,1" W

www.restaurantekorta.com
restaurantekorta@gmail.com

San Lorenzo Auzoa, GABIRIA 943 88 71 86



LIZARTZAKO OSTATUA

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

Askatasunaren plaza 7 • LIZARTZA ☎ 943 11 49 57 Asteartetan itsite



GALICIA APUESTA POR LA TORTILLA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

El pasado jueves 19 de febrero, fue presentado en el Centro de Formación Profesional CIPF Paseo Das Pontes de A Coruña el II Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia. La presentación corrió a cargo del crítico gastronómico **Rafael García Santos**, organizador del campeonato y el director del centro, **Pablo Sobrado** y a la misma asistieron gran parte de los concursantes que tomarán parte en dicha competición que tendrá lugar en el mismo centro el 27 de abril del presente año.

La presentación, tras las palabras de cortesía del director del centro, **Pablo Sobrado**, consistió en todo un alegato de **Rafael García Santos** a favor de la "Revolución" que el histórico crítico está llevando a cabo

dentro del mundo de la tortilla. Como recordó a los presentes, "cuando esto comenzó hace cuatro años apenas había en España una docena de tortillas que superaban un 7 y ahora son más de 150".





Clasificatorio para España

El momento álgido de este movimiento es el Campeonato de España, que se celebra desde hace cuatro años en el marco de la feria **Alicante Gastronómica**, y que es la continuación del certamen que el mismo crítico organizó durante la primera década del siglo, cuando dirigía y presidía el congreso **Lo Mejor de la Gastronomía** en el Palacio Kursaal de Donostia. El Campeonato se celebró entre 1999 y 2011, y después de unos años de impasse fue retomado por el crítico con la colaboración del Congreso Alicante Gastronómica regresando con bríos renovados.

Los tres primeros clasificados en Galicia, tanto en la categoría "Tradicional" como en la modalidad "Tortilla Con", tomarán parte en la final de este año de dicho Campeonato de España, pudiendo aspirar a alzarse como la mejor tortilla del estado.

***Una animada presentación:** El director del centro, Pablo Sobrado, dirigió, junto con Rafael García Santos, la presentación en la que también tomo parte la pulpeira Ainhoa Neira y gran parte de los cocineros y cocineras que participarán en el Campeonato de Tortilla de Galicia*

25 participantes de Galicia y 4 del resto del estado.

En total serán 25 los participantes en el campeonato provenientes de Galicia, procedentes de la mayoría de ellos de la provincia de La Coruña. De la propia capital acudirán los establecimientos **Mantecería Montefurado, Taberna La Galera, Volteo, Puerto Carmela, El Típico y Cafetería Kafé**. Betanzos, también en La Coruña, igualará





LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS



en participantes a la capital acudiendo los bares **Café de Segundo, Adegas Lastras, Kutako, Bodega 83, Mesón O Progreso y Galicia**. De la cercana Coirós, cuna de la tortilla de Betanzos, acudirá **El Caserío de Tión** y de la colindante Sada el Restaurante **Muelle 33**. Sin salir de la provincia, de Ferrol participarán los bares **Ankha y Zahara**, de Santiago **Villar 64**, de Carballo el restaurante asador **La Base**, de Melide **La Huevería** y de Oleiros el bar **Yema**.

Los 5 restantes participantes acudirán del resto de provincias gallegas. Ourense aportará 2: **Kaldi Coffee y Escher**, ambos de la capital, de Pontevedra acudirán otros dos, **O Can Tortilla** de la propia capital y **La Perrachica** de Vigo y finalmente de Lugo acudirá el bar **Vitato**, situado en el casco antiguo de la capital lucense.

Es de destacar que en el Campeonato de Galicia participarán, asimismo, cuatro participantes del resto del estado

que podrán aspirar así a participar en el Campeonato de España en Alicante, ya que en sus comunidades no se celebran campeonatos clasificatorios. Ellos serán los bares **Puerta La Villa** (Gijón), **La Melosa** (Valencia), **San Remo** (Palencia) y **Lateral** (Madrid).

19 participantes en la modalidad "Con"

Por su parte, el mismo día del Campeonato tendrá lugar la celebración de la modalidad "Tortilla con" del mismo, a la que se presentan establecimientos que proponen tortillas de patatas acompañadas de ingredientes que no superan el 10% de la totalidad de la tortilla. En ella tomarán parte 10 participantes de la provincia de La Coruña acudiendo por la capital los bares **Volteo y Kafé**, por Betanzos **Adegas Lastras, Kutako y Café de Segundo**, por Ferrol **Ankha y Zahara**, por Santiago **Marte**, por Coirós **El Caserío de Tión** y por Sada **Muelle 33**. Por su parte,



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOAK



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA | Tel./Faxa: 943-42 47 97 | enbatadenda@gmail.com | www.enbata.eus



otros cuatro establecimientos acudirán del resto de Galicia, concretamente **Vitato** (Lugo), **La Tortilla Maravilla** (Viveiro, Lugo), **Kaldi Coffee** (Ourense) y **O Can Tortilla** (Pontevedra).

Al igual que en la modalidad Tradicional, habrá una presencia de establecimientos foráneos como serán **La Lorenza y Lateral** de Madrid, **La Melosa** de Valencia, **Puerta La Villa** de Gijón y el **Clube de Tiro Vale das Pedras** de Portugal.

Exhibición de tortillas en directo

La presentación del pasado jueves incluyó la elaboración, en vivo y en directo, de 6 tortillas por parte de tres cocineros que en su día se han alzado con el triunfo en el campeonato de España y dos tortillas más por parte de un invitado procedente de Donostia y poseedor del primer puesto en el Campeonato de Euskadi. Los cuatro aparecen en las fotografías que ilustran la parte superior de estas páginas.

Los gallegos fueron **José Manuel Crespo "Crispi"**, actualmente retirado y vencedor del primer campeonato en 1999 cuando dirigía el restaurante El Manjar en A Coruña, **Ramón Rodríguez, del Restaurante O Cabo** de A Coruña, actual campeón de Galicia y ganador en España en 2024, y **Alberto García Ponte**, propietario del **Meson o'pote** de Betanzos, **La Raxería do Pote** en la misma localidad y el restaurante **Muelle 33** en el municipio de Sada. Alberto resultó campeón de España

ex-aequo junto con el Café Tizona de Logroño en 2022 y había sido ganador absoluto en la edición de 2011 del campeonato.

Crispi y Ramón cocinaron sus tortillas tradicionales mientras Alberto elaboró, además de su tortilla habitual, una succulenta tortilla de patatas con gambones al ajillo con la que probablemente participe en la modalidad "con" del campeonato de España.

De la parte donostiarra acudió **Alfredo Jiménez**, que ha dirigido hasta el año pasado junto a su mujer, Antonia Pazos, el bar **La Taberna de Egia**, ahora en manos del yerno de la pareja, Edu. Alfredo elaboró la tortilla de patatas con bacalao y pimientos con la que Antonia y él se alzaron con el Campeonato de Euskadi en la modalidad "Tortilla con" en 2024.

También realizó una impecable exhibición **Ainhoa Neira Varela**, pulpeira gallega que cocinó a lo largo de la presentación cinco pulpos que fueron, literalmente, devorados por el respetable.

Al término de la presentación, los presentes pudieron degustar las tortillas de los cocineros, así como el mencionado pulpo y diferentes viandas ofrecidas por los patrocinadores del campeonato y la propia organización entre las que no faltaron las cervezas de Estrella Galicia, los patés de Laffitte, ni el lomo y jamón de Joselito.

En conjunto, toda una fiesta de la gastronomía en general y la tortilla en particular. Próxima cita: 27 de abril en el mismo lugar.



EL PALACIO EUROPA DE GASTEIZ ACOGERÁ EL III CAMPEONATO DE TORTILLA DE EUSKADI

Los hosteleros de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia tendrán la oportunidad de participar, por tercer año consecutivo, en el Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi que se desarrollará, como en las dos ediciones precedentes, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Vasca y que este año tendrá lugar en el **Palacio Europa** de Vitoria-Gasteiz el próximo **10 de marzo, martes**. Rectificamos de esta manera la información

dada en el anterior ejemplar de Ondojan.com en la que se indicaba que el campeonato sería un día antes y en el Mercado de Abastos, ya que hubo unos cambios de última hora que obligaron a cambiar fecha y localización del certamen.

En cuanto a la participación, todavía no se ha dado a conocer el listado definitivo de participantes que todavía sigue abierto en el momento de redactar estas líneas,



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS



EL ATRIO
Goizane Bilbao
Particular de Club, 2.
48930 Getxo
946 56 89 39



LA TABERNA DE EGIA
Edu Jiménez
Virgen del Carmen, 45.
20012 Donostia
637 44 03 32



LA ESTRELLA
Alexandra Furar
Arriagako Atea, 11.
01012 Vitoria-Gasteiz
945 02 89 20



KAIXO GASTROBAR
Jorge Pacheco
Torrene
48991 Getxo
946 03 90 21



TXIKI TORTILLERÍA
Raúl Rubio
Mercado de Abastos
01004 Vitoria-Gasteiz
945 12 21 22



LA PASARELA
Julen Fontecha
Uriortu, 8.
48007 Bilbao
625 79 52 70



ARANTXA
Ane Echeverría
San Andrés, 13.
20216 Ormaiztegui
669 34 02 14



MAREAGORA
Inigo Arambarri
Zarandoa, 9.
48015 Bilbao
629 58 73 67



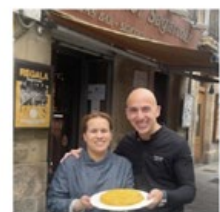
AJURIA TABERNA
Sergio Mansilla
Musike Aurrekoa, 2.
48971 Getxo
946 85 45 14



BERIT
Javier Quintana
Areizaga, 10.
20700 Urrebu
943 72 35 73



KANTAL BAR
Selva Aquino
Ibarrekolanda, 20.
48015 Bilbao
679 52 77 67



SAGARTOKI
Zhora Ajana
Prado, 18.
01005 Vitoria-Gasteiz
945 28 86 76

aunque ya es definitivo el hecho de que este año este concurso contará con una serie de novedades, siendo la principal de ellas la no celebración de las semifinales provinciales que tuvieron lugar en las dos anteriores ediciones, limitándose en esta ocasión a una única final para todo el territorio autonómico.

Ofrecemos, junto a estas líneas, las imágenes de los ganadores de las tres semifinales provinciales que se

disputaron el año pasado en Euskadi. Arriba posan, en las instalaciones de **Cebanc**, los ganadores de Gipuzkoa, y abajo, a la izquierda los de Álava en la Escuela de Hostelería **Egibide-Mendizorroza** y a la derecha los de Bizkaia en la **Escuela de Hostelería de Leioa**.

Para más información:
www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS



IKILI
Aitor Martín
San Marcial, 3.
20005 San Sebastián
843 93 30 00



5 ESTRELLAS
Egoitz López
Agirre Lehendakaria, 91.
48970 Basauri
649 99 01 20



EL PINO
Isabel Iglesias
Aldaga, 26.
01012 Vitoria-Gasteiz
945 14 43 16



GOIHERRI JATETXEA
Ion Agirre
Urtatza Auzoa 1.
20320 Legazpi
943 08 94 26



MAMIS ETXE
Borja Olano
Paseo Oriamendi, 14.
20009 Donostia
943 77 48 22



ARRIPU
Victor Ospina
Txibitena, 9.
48200 Durango
602 38 78 14



SUTAN COOK
Iosu Alonso
Dato, 38.
01005 Vitoria-Gasteiz
945 09 61 63



RAFAEL
Iosu Carrión
San Pedro, 10.
20280 Hondarribia
660 06 16 66



PARLAMENTO
Anastasia Burca
Prado, 28.
01008 Vitoria-Gasteiz
945 27 14 65



BAI BIDEA
Cristian González
Eusebio Gurrutxaga, 6.
20750 Zumaiá
943 86 02 75



SORGINZULO
Iñaki Lazkano
Plaza Nueva, 12.
48005 Bilbao
944 15 05 64



AITUBE BERRI
Artur Pereira
Arelzaga, 6.
20700 Urretxu
673 84 09 37

Una amplia participación: Según la información proporcionada por la página web www.tortilladepataslomejordelagastronomia.com, gestionada por la dirección del campeonato, en el momento de escribir estas líneas, **martes 24 de febrero**, hay 34 establecimientos inscritos para participar en el Campeonato de Euskadi. Ofrecemos en estas dos páginas sendos pantallazos de parte de las imágenes publicadas en la página que recogen a 24 participantes a los que habría que sumar los establecimientos **Txintxirri** y **Mr. Marvelous** de Bilbao, **Cube Artium**, **El Laberinto**, **Jontxu y Ajuria** de Gasteiz, **Ezkiña** de Arrasate, **Tartar y Koldo** de Getxo, **Piztu** de Durango y **Biribil** de Santurtzi.



BERIT

LA TORTILLA MÁS SOLICITADA DE UROLA-GARAIA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75



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

ANTXETA

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

USURBIL

ZUBIAURRENEA, 6
TEL.943 54 43 12



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

ARANTXA

UN CLÁSICO CON RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA, 13
TEL.669 34 02 14



Los veteranos hosteleros **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** dirigen desde marzo de 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa abre todos los días a las 9 de la mañana arrancando con cafés, tortillas de patatas y una **espectacular barra de pintxos clásicos** y todo tipo de embutidos, además de las mencionadas tortillas que tan bien se le dan a Ane: De patata, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... Llamen la atención sus **tortillas picantes**, solo para valientes, que están creando una clientela fiel y muy atrevida. En cocina se mantienen especialidades indiscutibles: Caldo, Callos caseros, Carne cocida, Albóndigas... especialidades a las que Ane ha incorporado con gran éxito platos como el Bacalao al pil-pil o la Lasaña casera.



BUKOI

PROFESIONALIDAD Y ATENCIÓN QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ASTIGARRAGA

KALE NAGUSIA, 36
620 96 53 73
@bukoitaberna



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

AVENIDA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO
ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

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



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



HIRU ALDETA

ESPECIALIZADOS EN TORTILLA PARA LLEVAR

LASARTE-ORIA

PABLO MUTIOZABAL, 2
TEL. 943 24 72 06
@hirualdeta_taberna



Tras varios años dedicados a la hostelería nocturna, **Edu Echeverría** y su pareja, **Nerea Martín** decidieron asentarse en 2019 en el Hiru Aldeta de Lasarte-Oria centrándose en cocina y cafetería. Edu provenía de familia hostelera. Sus padres habían dirigido el bar Bolatoki en el centro del pueblo y en él tenía gran importancia la tortilla, por lo que decidieron incluirla en la carta del nuevo local. La de Edu es **una tortilla que su propio autor define como "una tortilla regular, que nunca decepciona y que la gente valora"**. Coincidimos con la descripción. Es una tortilla más bien patatosa, pero su ejecutor tiene buena mano y logra que salga a barra succulenta y jugosa con lo que son muchos los clientes fijos que acuden a degustarla. Con el paso del tiempo **Edu y Nerea se han enfocado en la elaboración de tortillas para llevar**, tanto para particulares como a empresas. En este ámbito las **especialidades** son: Tortilla de ajo y cebolla, Tortilla con piparrada, Tortilla clásica... además de una serie de opciones más especiales como las de morcilla con pimientos, la de bacalao con morcilla y rúcula, la de alegría riojana, la de ropa vieja...

EZKIÑA

LA YEMOSIDA AL PODER !!

ARRASATE

OLARTE, 25
TEL. 943 04 43 88



Asier Antia es un "echao p'álante". Se atrevió en su día a elaborar platos de casquería en una villa en la que ese tipo de productos en barra brillaba por su ausencia y hoy es una referencia por sus callos, sus morros, su oreja de cerdo... Igualmente, tras la celebración del I Campeonato de Tortilla de patatas de Euskadi en febrero y marzo de 2024, se ha convertido en **uno de los pilares de la "revolución" de la tortilla de patata gourmet**. Así, Asier experimenta con su tortilla ofreciendo, todos los días a partir de las 9, magníficas tortillas rebosantes de huevo, con patata recién cortada y frita, **no solo en versión tradicional sino con las más variopintas y originales combinaciones**: De rulo de cabra y bacon, de Bacalao con pimientos y alegría riojana, de Carbonara, de Cecina y queso... la imaginación (y el atrevimiento) al poder !!

GOIHERRI

NUEVA ETAPA PARA UN LOCAL MÍTICO

LEGAZPI

URTATZA, 1
TEL. 943 73 14 61
@goiherri_jatetxea



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA



Bar
IZARRATIZ 943 26 55 47
El único BAR de la calle Prim

- PINTXOS
- RACIONES
- CAZUELITAS
- COCINA CASERA Y TRADICIONAL

ESPECIALIDAD EN
TORTILLA DE PATATAS



Prim 4 - CENTRO - DONOSTIA

IKILI

LA NUEVA SENSACIÓN
DEL CENTRO DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 7
(CENTRO)
TEL. 843 93 30 00
www.ikili.eus



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y
RESPECTO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
TEL. 943 58 31 86



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



HONDARRIBIA

SAN PEDRO KALEA, 10
TEL. 660 06 1666

www.restauranterafael.com

RAFAEL

LA MUY PERSONAL TORTILLA DE IOSU CARRIÓN



Iosu Carrión Insausti, joven chef especializado en cocina tradicional comenzó, años ha, a elaborar una tortilla de patatas en los fogones del Bar **Kai Zaharra** que era considerada, por muchos, "la mejor del Bidasoa". A pesar de que Hondarribia queda un poco a desmano, consiguió que mucha gente se acercara a conocerla a pesar de no tener nada que ver con la que elabora ahora en el restaurante de su familia, el Rafael, en pleno barrio de la Marina, donde ejerce de jefe de cocina y elabora **una tortilla mucho más succulenta y profesional que la que hacía en sus inicios**. La calidad de la tortilla queda clara y diáfana en el comentario descriptivo que Rafael García Santos hace de la misma en su web: "Ciertamente rústica y primaria, pese a que busque la presencia del huevo en el centro. De una gran succulencia: gulesca por expresividad y pinta. El punto de sal y la lubricación del aceite contribuyen a su notoria contundencia. Para más carácter, muy embebida de huevo. La costra exterior, sellada a gran intensidad, se muestra a su vez intensa y completamente tostada. Su presencia, la define. Depara mucho placer carnal. Una tortilla de patatas, en verdad, muy diferente." Su barra cuenta también con una cuidada variedad de pintxos y con paella todos los días.

LA TABERNA DE EGIA

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

DONOSTIA

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



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

TXOFRE

LA OFERTA DEL EZKURRA SIGUE
VIVA EN LA CALLE GLORIA

DONOSTIA

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



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - GIPUZKOA - ARABA

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

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



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

VIENTO SUR

EL FEUDO GASTROVINÍCOLA DE DORELÍN CASTILLO

ELGOIBAR

BERNARDO EZENARRO, 17
TEL. 943 54 34 97
@vientosurgastroteka



Dorelín Castillo es una jovencísima entusiasta del mundo del vino y la gastronomía, que en 2018 decidió hacerse con las riendas de la vinoteca Viento Sur. Han pasado más de 6 años desde aquella decisión tomada en 2018 y Dore no sólo sigue al frente con una clientela encantada y en aumento, sino que además ha dado muestra de su saber hostelerero **ganando en varias ocasiones el Campeonato de Pintxos de Elgoibar**. Esta eibararra, además, se preocupa por tener una buena tortilla de patatas. Suele estar disponible para las 9:30 de la mañana y cuenta con una nada despreciable cantidad de adictos que la están esperando. Dore mima a conciencia la tortilla confitando la patata a fuego lento y con paciencia y pochando la cebolla hasta decir basta, consiguiendo na tortilla resultona que merece la pena ser conocida.

ZIRTA

COCINA TRADICIONAL DE AUTOR Y EXCELENTE TRATO

LARRAUL

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



Iker Uranga, chef donostiarra curtido en cocinas como Arzak, Sant Pau con Carme Ruscalleda o Panier Fleuri, entre otras, dirige junto a su mujer, **Lorena Arteaga**, este ostatu que se ha convertido en **meca de gourmets y sibaritas** dado lo exquisito de su cocina, lo cuidado de su trato y su excelente carta de vinos. Todos los días dispone de un sorprendente **Menú degustación "Zaharrak Berri"** basado en los cuatro colores de las salsas vascas a un precio imbatible y en su carta encontramos especialidades a la brasa, sugerencias de temporada o platos que Iker borda como el Arroz con Bogavante, todo ello sin olvidar la posibilidad de comer a base de pintxos y raciones en la zona de bar. **Carta:** 60-65€ **Menú del día:** 19,00€ **Menú degustación:** 60€ (Bebida aparte). **Cierra:** Lunes **Cenas:** Viernes y sábados (conviene reservar).

BODEGUITA LA ESTRELLA

LA TORTILLA CAMPEONA DE ALAVA

VITORIA-GASTEIZ

PORTAL DE ARRIAGA, 11
TEL. 945 03 41 48
@bodeguita_la_estrella



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



5 ESTRELLAS

TODA UNA "FACTORIA" DE TORTILLAS

BASAURI

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



Ganador en Bizkaia de la modalidad "con" en 2024 y 2025 con la "tortilla de bacalao" y la "tortilla brava" **en los dos primeros campeonatos de Euskadi** y seleccionado para el **Campeonato de España** al que volverá en 2026, **Egoitz López** es un jovencísimo chef apasionado de la cocina tradicional que cogió hace 13 años el mando del bar inaugurado por sus padres hace casi medio siglo y lo ha convertido en un **templo de la tortilla de patatas**. Todos los días, salvo los sábados, a partir de las 7:30 de la mañana en 5 Estrellas podemos degustar **hasta 6 tipos de tortilla**: tradicionales, de bacalao, de cocido, bonito picante, brava, cabra... también elabora una con lacón y queso de tetilla homenajeando el origen gallego de sus padres y tiene gran éxito al mediodía entre los alumnos de los cercanos centros escolares **"la brava"**, tortilla de patatas con bacon crujiente y salsa brava. Las tortillas de Egoitz son yemosas y cargadas de huevo bien emulsionado que corre por el plato como la lava de un volcán, pausada y firmemente. La fritura de las patatas es llevada al límite consiguiendo una maravillosa textura crujiente que invita a volver y repetir. Un bar con un gran futuro estratégicamente situado en la entrada de este populoso municipio.

EL ATRIO

UNA TORTILLA CON SENTIMIENTO

LAS ARENAS

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



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



KANTAL SARRIKO

VARIEDAD EN TORTILLAS Y AMPLIA OFERTA CULINARIA

BILBAO

IBARREKOLANDA KALEA, 20 (DEUSTO)
TEL. 685 43 89 90
@restaurantekantal



El año pasado, este establecimiento situado en Sarriko (Deusto) inició una **nueva etapa** al abrir un segundo local en pleno centro de Bilbao dirigido por su responsable, **José González**, y quedando al cargo de la casa original la eficaz **Selva Aquino**, que ofrece, todos los días a partir de las 9 de la mañana (10:00 el fin de semana) una impresionante variedad de **tortillas** suculentas y jugosas **de más de 10 tipos diferentes**: De morcilla, de pulpo a la brasa, de alcachofas con parmesano, con alegría riojana, con cebolla caramelizada, de txistorra, de bacalao, de queso azul y cebolla caramelizada... Y ojo, que la oferta de Kantal no se limita, ni mucho menos, a las tortillas, contando con una completa carta salpicada de tentaciones como Callos, morros y lengua a la bizkaína, Arroces a la brasa, Mejillón brasa con marinera picantita, Croquetas de cecina y parmesano, Txuleta de vacuno a la brasa, Rodaballo a la brasa con su pil-pil, Tarta Tatin... Por su parte, **Kantal Lersundi**, en Abando, en pleno centro de Bilbao, se ha convertido en todo **un referente de la brasa** con una impresionante variedad de **arroces**, carnes y pescados a la parrilla y algunos platos que ya están haciendo historia como sus solicitadas alcachofas a la brasa. Ver anuncio en pág. 38

LA TABERNA DE ZARATE

LA TORTILLA ESTRELLADA

BILBAO

FERNÁNDEZ DEL CAMPO, 35
TEL. 946 073 109
<https://www.restaurantetaberna.com>



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



MUELLE 33

EL CHEF ALBERTO GARCÍA PONTE VUELVE A SUS ORIGENES

SADA

AVDA. DO PORTO, 33 (FONTAN)
TEL. 696 859 670
www.muelle33.com



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

ANKHA

LA TORTILLA DE CADA DÍA

FERROL

RUA IGREXA, 34
TEL. 981 35 20 65
@ankha.ferrol



Estratégicamente situada frente al parking más céntrico de Ferrol, la Cafetería Ankha, dirigida por el cocinero **Samuel "Samu" Curbeira** junto con su mujer, la colombiana **Paula Andrea Liberato**, es desde las 8 de la mañana un hervidero de gente, en su mayoría clientes habituales, que acuden a este estrecho pero bien aprovechado local a disfrutar de un merecido desayuno con churros o con su fantástica **tortilla de patatas de las que Samu y Paula elaboran más de 60 cada día**. Sabrosa, con la patata bien frita, fundente, la tortilla de Samu tiene un algo que la hace muy personal e inimitable. Ese arte le ha llevado a auparse con el 3º puesto en el Campeonato de España de Tortilla de patatas en 2024 y como subcampeón de Galicia ese mismo año, una trayectoria imparable.

KUTAKO

TORTILLA Y SIMPATÍA

BETANZOS

VENELA DO CAMPO, 5
TEL. 690 39 40 65
@bar_kutako_betanzos



Tras regentar varios años el Mesón Avenida, **Kamela Meghazi Maçeiros** y **Manuel Souto**, alias "Kutako", decidieron trasladarse a Venela do Campo, una de las calles más frecuentadas por el público que inunda esta localidad en busca de su afamada tortilla. Al segundo año de abrir la persiana ganaron el **Premio del Público en el Campeonato local de Tortilla de Betanzos**, un premio, a efectos prácticos, más valioso que los premios del jurado oficial. Kutako es un bar pequeño, acogedor y canalla, que invita a conversar con los vecinos de mesa y de barra y, por supuesto, a disfrutar de la impecable tortilla que elabora, superándose cada día, la metódica Kamela, cocinera centrada en su trabajo y dotada de una gran simpatía y don de gentes. Kutako es el típico bar que uno repite y repite.



LAS MEJORES **TORTILLAS DE PATATAS** - GALICIA - EXTREMADURA - CANTABRIA

LA TORTILLA MARAVILLA

UNA TORTILLERÍA EN PLENO CASCO ANTIGUO

VIVEIRO

RÚA PASTOR DÍAZ, 32

TEL. 982 09 44 41

www.la-tortilla-maravilla.com



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

RIO ABAJO

LA APUESTA MÁS PERSONAL DE ADRIÁN CUEVAS

TALARRUBIAS

POBLADO PUERTO PEÑA

TEL. 924 804 037

@rioabajo_adriancuevas



Tras una fructífera etapa en la que ha pasado por algunos de los mejores restaurantes de Madrid y tras tres años de jefe de cocina al frente del Convento Santa Cruz, el chef **Adrián Cuevas** emprende su propio vuelo regresando a sus orígenes abriendo Río Abajo, un precioso restaurante a orillas del **Pantano de Puerto Peña**, en Talarrubias (Badajoz), en el que ofrecerá una **cocina de hondo carácter extremeño**, tradicional pero con altas dosis de cocina de autor. Por supuesto, la **tortilla de patatas**, especialidad que le ha llevado a ganar los campeonatos de Extremadura y a participar como finalista en el Campeonato de España, tendrá un protagonismo especial en este nuevo proyecto. Río Abajo abre todos los días a las 9:30 (a las 12 sábados y domingos) y cierra los lunes or descanso semanal.

BURDO

EL "TODO TERRENO" DE LAS TORTILLAS

LIENCRES

Bº SALAS, 6

TEL. 942 57 48 14

@burdoestobarliencres



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



LA TEULADA

LA REINA DE LA YEMOSIDAD

ELCHE

CARRER FRAY LUIS DE LEÓN, 5
TEL. 966 20 20 50
www.elche.es



“Yemosidad” es la palabra que define a la jovial brasileña **Celia Clara Correia**. De hecho, esta cocinera apasionada se denomina a sí misma la “reina de la yemosidad” y por si las moscas o por si hubiera alguna duda, ha registrado a su nombre la denominación. Celia es un ejemplo clarísimo de superación continua. En 2022 participó en el Campeonato de Alicante de tortilla de patatas y su tortilla fue calificada por los expertos con un 5,5. Dos años después, Celia ha sido la indiscutible **vencedora del Campeonato de España en su modalidad “Con” en 2024 y tercera en la modalidad Tradicional en 2025** gracias a su suculenta y muy personal **Tortilla de patatas con papada de Joselito y chutney de mango**, una muestra de su ingenio y atrevimiento que no solo le ha catapultado al Olimpo de las tortillas sino que se ha ganado el favor de su numerosa clientela convirtiéndose en una de las opciones más solicitadas. A día de hoy, Celia ofrece en su concurrido restaurante tres tortillas: normal, normal con cebolla y la mencionada de papada de Joselito, contando las tres con un éxito sin precedentes. De hecho, hay veces en que esta cocinera no da a basto tal es el éxito alcanzado por su local como resultado de su modélica trayectoria. Las **pizzas artesanas** son otra de las especialidades indiscutibles de este dinámico local.

NOU PINET

UNA GUIсандERA CON HABILIDAD Y FUNDAMENTO

ALICANTE

C/ BUENAVISTA, 72
TEL. 965 28 24 40
@merlotvinosytapas



Dana es una excelente guisandera que ha pasado en un tiempo récord a destacarse en el Campeonato de Tortilla de Patatas de Alicante y a participar todos los años en el de España consiguiendo unos resultados de lo más dignos y prometedores. De hecho, **en la edición de 2025 ha quedado posicionada entre los 5 primeros** de la modalidad “con” asegurándose así el volver en 2026. En Nou Pinet, bar situado en un barrio residencial, Dana cuenta con una fiel clientela que acude atraída por sus excelentes tortillas, tanto la normal como sus otros “best sellers”: la de patatas con alcachofas, ajos tiernos y trufa negra, la de txistorra con cebolleta... y una vez en el bar es un pecado irse sin probar su pulpo, sus arroces, sus albóndigas... una guisandera de aupa, Dana !!

TIGO Y MIGO

TORTILLA Y PICOTEO EN UN AMBIENTE CÁLIDO Y JOVIAL

VALLADOLID

CONDE DE RIBADEO, 14
TEL. 655 63 58 30



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



LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATAS - BURGOS - LOGROÑO

MESÓN EL VISO

REFERENCIA CULINARIA EN UN BELLO ENTORNO RURAL

GUMIEL DE MERCADO

C/ VISO, 45

TEL. 947 54 51 03

www.mesonelviso.es



La progresión de **Javier Izquierdo** desde que en 2023 se presentó al **I Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos** organizado por Burgos Alimenta ha sido impresionante: Ese mismo año resultó vencedor de dicho campeonato y, al año siguiente, hizo lo mismo en la modalidad "**Tortilla con morcilla IGP Morcilla de Burgos**". No contento con tanto triunfo, este vecino de Gumiel quedó 2º en la modalidad "Tortilla de patatas con" en el Campeonato de España con su **tortilla de mollejas y riñones de lechazo**, una tortilla que ha sido calificada por la crítica especializada como "una de las tortillas con más personalidad de España". Estas dos tortillas "con" así como la tortilla tradicional de Javi pueden ser degustadas en el Mesón el Viso, en Gumiel de Mercado, pequeño municipio situado a un **paso de Aranda de Duero**. Javier ofrece en su casa familiar una cocina castellana de carácter en la que **las croquetas y la carne son las señas de identidad** de la casa, huyendo del lechazo, no por animadversión, sino porque, en palabras de Javi, "ya hay suficientes sitios que lo trabajan, y muy bien. Nosotros no queremos entrar en competencia con ellos, sino contar con un estilo propio".

MONALISA

EL "TODOTERRENO" DE LAS TORTILLAS



ARANDA DE DUERO

C/ BURGO DE OSMÁ, 1
TEL. 655 98 77 42

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

LASOGA URBAN FOOD

BUENA TORTILLA Y COMIDA DESENFADADA Y CANALLA



LOGROÑO

BELCHITE, 4

TEL. 646 33 88 08

@lasogaurbanfood

Juan Cruz Hernández y **Cristina León** atienden este céntrico bar en el que lo mismo sirven pinchos de tortilla de patatas -sola, con cebolla, hongos y queso azul- que platos de nueva generación de variadas raíces interpretados muy personalmente: hamburguesas de carllos; tataki de atún rojo con cítricos y cecina; ensalada de saquitos de queso cremoso con pimiento cebolla y emulsión japonesa; revuelto de hongos, foie gras y emulsión de pimentón... y su afamada hamburguesa de pollo, uno de los platos más exitosos de su carta. En Lasoga Urban Food **todo es muy desenfadado, informal y cosmopolita con precios asequibles**, y siempre con el saber hacer de un chef vocacional y canalla que disfruta con su trabajo y que ha pasado por algunos de los más afamados restaurantes de los contornos.



LA FALDA / LA LORENZA

ACTUALES CAMPEONES DE ESPAÑA

MADRID

Miguel Servet, 4 - 911 68 80 96
Dr. Piga, 3 - 911 82 69 28
Esprondeda, 17 - 911 83 54 16
www.lafalda.es / www.lalorenza.es



El matrimonio formado por **Xan Otero y Claudia Rodríguez** no solo tiene el orgullo de dirigir las tres tascas madrileñas de tortilla gourmet más canallas y auténticas, sino también el de haber creado un equipo profesional que funciona como una auténtica piña, completado con **Alejandro Oliveira** chef de La Falda de Chamberí. En los tres locales se elabora una **tortilla de Betanzos impecable** que les ha llevado a quedar **primeros en la modalidad "Tortilla de patatas con"** en el **Campeonato de España de 2023, segundos en la modalidad "Tradicional" en 2024 y campeones de España de la modalidad Tradicional en 2025**. Por de pronto, la tortilla de La Falda cuenta con la máxima calificación en la guía www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com, lo que no es moco de pavo. Si quieren terminar de redondear la experiencia, prueben sus excelentes callos o cualquiera de sus especialidades tradicionales. No se arrepentirán.

TIZONA

EL VALOR DE UN NEGOCIO FAMILIAR, EN UNA NUEVA UBICACIÓN

LOGROÑO

MENÉNDEZ PELAYO, 6
TEL. 662 19 99 09
@bartizona



Nos encontramos, ante uno de los bares en los que más ha evolucionado la tortilla con un responsable, **Carlos Olabuenaga**, que ha convertido su ajustada cocina en todo un banco de pruebas, un laboratorio de I+D donde no ha dejado de investigar todas las posibilidades que este plato "tan simple" ofrece. Tras ganar el Campeonato de Tortilla de La Rioja, Carlos Olabuenaga ascendió a velocidad de vértigo al Olimpo de la tortilla **ganando el Campeonato de España en 2022**, hazaña que compartió ex-aequo con el que ahora es su íntimo amigo, Alberto García Ponte, del Mesón O Pote de Betanzos (Ver página 67). En 2023 volvió a subir al podio logrando un meritorio tercer puesto y en los últimos años no ha dejado de ser convocado como ponente y jurado a los más diversos congresos y ferias. En Tizona hoy en día se come una de las mejores tortillas de España así como una excelente cocina tradicional obra de la hacendosa pareja de Carlos, **Ana Lasheras**, así como unos interesantes postres caseros. **Es de destacar, para quienes todavía no sean conscientes, que, Tizona se trasladó en mayo de 2025, al local antiguamente ocupado por otro clásico de la tortilla de Logroño: el Bar Serenella, en el número 6 de la calle Menéndez Pelayo.**

COMER EN GIPUZKOA



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

ZARTAGI

COMPROMISO CON LA COCINA DE MERCADO



BALIARRAIN

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



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

IRIARTE

25 AÑOS DE UNA APUESTA LOCAL, ELEGANTE Y DIFERENCIADA



BERROBI

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



Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado a **menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarrá, Pichón de Bresse en dos cocciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta: 70-75€ Menú del día: 25€ Menú de Otoño: 48. Menú Degustación: 80. Cierra: Lunes.**

KATTALIN



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN
POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



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

URKIOLA



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

BEASAIN

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



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

ATOZTE
TABERNA

LA NUEVA APUESTA PROFESIONAL
DE JESUS SALEGI (MAZZANTINI)

DEBA

FORU ENPARANTZA
(PLAZA DEL
AYUNTAMIENTO)



Desde el pasado 28 de junio, **Jesús Salegi**, quien dirigiera durante décadas el popular y cercano bar **Mazzantini**, se ha hecho cargo de otra referencia hostelera de Deba, el bar **Atozte**, situado en plena plaza de la localidad costera. En **Atozte** se seguirán sirviendo las estupendas **tortillas de patatas (hasta 18 variedades)** elaboradas por **Arrate Iriondo**, así como una gran variedad de **pintxos**, destacando el de hamburguesa con tomate. En **Atozte** tampoco faltará el **buen jamón ibérico**, los **platos combinados**, la **Txuleta de vaca Angus** y **raciones** como las Vieiras del Pacífico, la Ensalada completa, los Calamares, el Katxopo, el Codillo... así como **postres caseros**. **Atozte** abre todos los días a las 7:00 de la mañana y cierra los miércoles por descanso semanal. **Menú del día:** 15,00€

URGAIN



RELEVO Y CALIDAD ASEGURADA EN
UN RESTAURANTE IMPRESCINDIBLE

DEBA

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



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

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

gipuzkoa

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: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausita; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla. Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B^a STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

TRIPONTZI



COCINA TRADICIONAL VASCA CON
UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

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



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

ARRAUNLARRI BERRI



COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

@elcilantroporestaurante



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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

www.casahumada.com



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarlos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6**. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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

www.zezilionea.com



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

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

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



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

MARTÍNEZ



TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

KUKO



GARAIAIN GARAIKOA

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

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 ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Lunes todo el día, domingos noche y noches de martes y miércoles.

FRONTÓN TOLOSA**REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA****TOLOSA**
Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037

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

TOLOSALDEA**RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA****TOLOSA**
CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56

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

ARTZABAL**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**
PUNTAPEX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com

Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Txipirones plancha, Alitas de lumagorri fritas con salsa de sidra, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 13,60€ (15 con café) **Menú fin de semana:** 25,90€. **Medio Menú:** 8,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 22,50€ (Bebida aparte)

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

gipuzkoa

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

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



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada...
Carta: 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

BAI BIDEA JATETXEA

UN LOCAL RENOVADO CON UN PASO ADELANTE EN LA CALIDAD



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea



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



Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN EN PLENA PARTE VIEJA



DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



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

COMER EN DONOSTIA

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



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

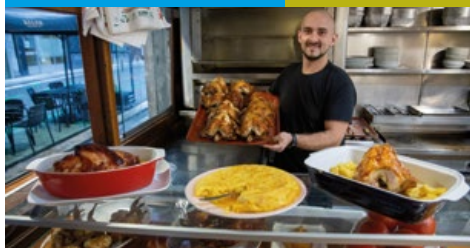
AMALUR

NUEVAS CARAS EN UN CLÁSICO DE GROS



DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 634 705 113



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

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, CALIDAD E IDENTIDAD



DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



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

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

donostia

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



DONOSTIA

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS
EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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



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

EL VASKITO SAGAROTEKA

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



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

INTZA

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

DONOSTIA

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



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terrazza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

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

donostia

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

DONOSTIA

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

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA



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

KATA-4 OYSTER BAR

OSTRAS, VINOS, VERMOUTHS
... Y COCINA VASCA



DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)
TEL. 943 42 32 43
www.kata4.com



Han pasado ya 13 años desde que **Goiko y Eulalia** abrieron el primer establecimiento dedicado a las ostras en Donostia con **más de 8 variedades de ostras** según la temporada del año, para degustar en el local o llevarlas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. También se ofrecen preparadas como la Ostra gratinada con salsa holandesa o el pintxo de Ostra en tempura sobre brioche. La carta, dirigida por el chef **Carlos Silva** ofrece platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el **jamón cortado a cuchillo** y los vinos seleccionados por **Goiko y Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta:** 40€ **Menú de la semana:** 31€ **Cierra:** Domingo.

DONOSTIA

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

MAMIS-ETXE

PARRILLA Y ARROCES EN UN ESPACIO
ACOGEDOR Y RELAJANTE



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

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

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

www.teresatxo.com



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

TXOLA

MENÚ DEL DÍA CON DIFERENTES POSIBILIDADES

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA)
TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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

www.hotelanoeta.com



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

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



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

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ
CALLE BEATO TOMÁS DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066
www.kromatikorestaurante.com



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



Espectacular espacio gastronómico con un museo del vino inclusivo y una premiada **experiencia 4D**, en el que además de **más de 250 referencias de vinos** de D.O.Rioja encontraremos una excelente cocina tradicional de la mano del chef Jon Ander Mardaras y su equipo, con menús como el **"Menú de Temporada"** (31,95€ sin bebidas); el **"Menú Asador Vintage"** (41,75€ sin bebidas) o el **"Menú Infantil"** (17,95€). Especialidades: Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa con helado cremoso de aceite Arróniz; Callos, patas y morros de ternera al estilo de la abuela Luchy; Pimientos rellenos de carne al estilo de la abuela Luchy; Chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa con pimientos al sarmiento y patatas fritas de Álava; Torrija con crema de la abuela Luchy.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo 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 posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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

LA TORTILLA DEL ZABAleta

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Whashington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

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



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

ZAPOREJAI

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y
PROFESIONALIDAD

DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21
TEL. 943 42 28 82
@kukanadonostia
kukanadonostia@gmail.com



La calidad es el nexo de unión de este veterano comercio de la Parte Vieja especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Guijuelo, Jabugo, los Pedroches y Dehesa de Extremadura cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus de Aldude, una atractiva **selección de vinos, txakolis y Champagnes**, quesos de excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras exquisiteces.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

PATXI CASAL, GERENTE DE ALZOLA BASQUE WATER

“ME PARECE INCREÍBLE EL DESCONOCIMIENTO DE LA GENTE ACERCA DEL AGUA”

Josema Azepeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Patxi Casal nació en 1967, y le gusta dejar claro que lo hizo “en Deusto, como los tomates”. Eso sí, lleva más de 20 años viviendo felizmente en Barrika, y es que si algo queda patente al entrevistarle es que es persona de carácter muy abierto. Aunque la vida le ha llevado al mundo del agua embotellada, el fuerte de Patxi durante muchos años fue la informática y la telefonía, en ese orden. En 1989 acabó la carrera de Telecomunicaciones en Barcelona, creó la empresa **Don PC** y participó en el despegue de **Euskaltel** en el 98. Entre 2008 y 2012 se dedicó al marketing y a la consultoría y en 2012 entró como gerente (“esclavo general” en sus palabras) en Alzola en un momento en el que la empresa, y nunca mejor dicho, “hacía aguas”. No le ha ido tan mal a Patxi pues 14 años después Alzola sigue siendo una sólida referencia en su sector y se prepara para celebrar a lo largo de este 2026 sus primeros 250 años de existencia.

¿Qué aficiones cultivas? Me gusta mucho caminar, sobre todo por las playas y acantilados ... la falta de tiempo me ha obligado a dejar el resto de hobbies.

¿Cuál es tu lugar favorito en Sopela? ¿Y en Bizkaia? Me gusta mucho una zona increíble a la que llama “los dragones de mar”, es la zona de la playa nudista, un sitio mágico situado, además, justo enfrente de la bodega submarina de Plentzia

¿Yen Gipuzkoa ?? Y no me vale Altzola. Me gusta mucho la zona de Zumaia, y hacer el recorrido a pie de Zarautz a Getaria

¿Y fuera de Euskal Herria? Me gusta mucho Hong Kong porque es moderno, seguro, y se come muy bien. Es una ciudad en la que se pueden encontrar todas las culturas gastronómicas del mundo. He llegado a ver allí un edificio de 6 plantas, en cada una de ellas un restaurante diferente, sin ser caro e increíblemente bueno.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Un viaje maravilloso fue el interior de México. Valladolid, Guadalajara, Chiapas... es una zona muy bonita, se come muy bien y la gente es maravillosa. También fue extraordinario un viaje que hice a Senegal, pero adelgacé 10 kilos. Somaticé mucho con la gente... me impactó tanto que adelgacé un montón.

¿Y el viaje que te queda por hacer? Me atrae mucho el sur de Argentina, la zona de Ushuaia... alguna vez he visto en ETB cómo van allí a remar y me llama mucho la atención. Me encantaría ir aunque no creo que vaya ya a estas alturas...

¿Qué es lo que más valoras en una persona? La humildad (lo que no tenemos). La sencillez. Me gusta que la gente sea educada, educada de verdad.

¿Y qué detestas en una persona? Lo contrario. La soberbia, la pose, las conversaciones vacías, de ascensor...

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En lugares muy diferentes... Una vez en la República Dominicana nos sirvieron un pescado en la costa con coco y una presentación espectacular... pero igualmente te digo que tengo un recuerdo extraordinario de una comida en Hannover y en ese caso fue con comida de lo más normalito, con salchichas, carne, etc... y es que en mi opinión cuenta mucho en la experiencia el momento y la compañía.

Dime tres motivos por los que deba optar por Alzola ante la enorme oferta de aguas. Uno, si eres vasco, porque gran parte de tu ADN está en este agua... somos un 70% de agua. Dos, su calidad. A pesar de ser muy desconocida a nivel mundial, es un agua con unas prestaciones métricas que no las tiene casi ninguna otra. Y tres. Por ser un producto local. Y yo, al menos, tanto aquí como cuando voy por ahí siempre trato de consumir productos locales.

¿Comes con agua o maridas tu comida con otros productos líquidos? Con agua... y vino. Normalmente con tinto de Rioja, aunque también me gusta mucho el godello.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno? Me entusiasma, cuando llega la primavera, ir a Navarra a comer verduras. Me encanta la alcafofa, los espárragos me parecen fascinantes... La verdura me satisface un montón.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa? Hace muchos años, cuando fui por primera vez a Galicia, me sorprendieron mucho los chorizos criollos y el vino en taza, en “cunca”. Y no puedo olvidar una tortilla de patatas increíble en Extremadura, en plena carretera, o un simple lomo con patatas una vez en Santander, frente al Casino... pero es que era una carne excelente, inolvidable.

¿Cuál es tu receta o plato favorito para comer? Sin duda,





el arroz. Con cualquier cosa me vale. No hablo de la típica pae-lla, pero sí un arroz con lo que sea.

¿Y tu plato favorito para preparar? Me gusta guisar cualquier cosa. Hago un buen cordero guisado... o el rabo de ternera... siempre uso la misma base: verduras, vino... y a guisar. Y también me gusta preparar legumbres: alubias, lentejas...

¿Y hay algún producto o plato con el que no puedas de ninguna manera? En general las sopas no me gustan... Y los huevos me gustan de todas las formas... menos fritos.

Sugiérenos dos restaurantes de tu entorno. En Plentzia, sin duda, Hondartzape. El producto es excelente y son unos parrilleros espectaculares además de ser amables y cercanos. Vale lo que cuesta. En Barrika, Itxas-Gane. Arantxa y su marido José Gabriel tienen una mano increíble. Y en Gorliz Zuen Etxea, pura delicadeza. Todos ellos son de pescado principalmente aunque tienen también muy buena carne.

¿Y otros dos de fuera de Bizkaia? En Santander, La Bombi. Hacen unos pescados de la bahía a la brasa increíbles, y unos txipis que te mueres... de atarte a la mesa y no irte hasta probar todo. Y también en Cantabria El Ronquillo, en Ramales de la Victoria: Albóndigas, carne, manitas... hace un arroz con paloma torcaz alucinante.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué? El más cercano, Fernando Canales en Etxanobe. Su ravioli de antxoas me fascina.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo del agua? Más que estrambótico, me parece increíble el desconocimiento de la gente acerca del agua. Lo único que le preocupa a la gente es que le salga

agua por el grifo y el medio ambiente les da igual. Hay 6.000 millones de personas que no tienen acceso al agua, somos unos privilegiados... pero nadie pone el foco en este asunto.

Al hablar del agua embotellada es imposible evitar el debate sobre el uso del plástico. ¿Cuál es tu opinión al respecto? Aquí también hay un gran desconocimiento. A título general, al embotellar un litro de agua en plástico se consume eso, un litro de agua, mientras que al hacerlo en vidrio se consumen tres entre que se limpia el envase, se higieniza, etc. Y una botella de vidrio, en su ciclo de vida, consume 40 veces más que una de plástico. Es evidente que hay que controlar el plástico, pero debe hacerse a nivel global y, sencillamente, no se hace. Y es que el 30% de la contaminación del agua viene del textil, de la industria de la ropa. El textil es el mayor problema, pero no queremos verlo. Todo ello sin olvidar que el plástico nos salvó la vida durante el COVID... ¿Qué habríamos hecho sin él??

¿Crees que el consumo de agua mineral se encuentra en un buen momento? ¿Por qué? Pues se encuentra en muy buen momento. Está creciendo y lo ha vuelto a hacer incluso el pasado año a pesar de lo complicado que ha sido. El problema es que el agua de la red está mucho más contaminada que el agua mineral y ésta es una percepción que poco a poco va creciendo en la sociedad.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación post-pandemia, crisis económica mediante, al mundo del agua? ¿Cómo ves el futuro próximo? En un futuro habrá un serio problema de demanda y falta de producto... y eso será un problema. Solo por comentar un dato, China consume el 18% de agua del mundo... y solo produce el 6%.

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra al que hay que añadir un segundo puesto en ERRENTERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalao del mundo.

En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos.

No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas...

Más información en Facebook.



Consulta y compra desde nuestra página web:

www.bacalao suranzu.com

Bacalao de importación

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

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

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

