

Nº 43

MARTINTXO SUKALDARI

GOURMET

OBRAS DEL MERCADO

Echamos la casa por la ventana: recetas con ostras y bogavante.

En estas fechas disfrutamos de buena compañía y de caprichos gastronómicos premium.

Entrevista con Miren Celaya, directora de San Martín Merkatua.



# Martintxo

**NOS COMEMOS  
LA NAVIDAD**

Si en algún momento nos apetece disfrutar de un buen marisco es en momentos de alegría, como las fiestas de Navidad y de fin de año. Estas dos recetas que te proponemos no son difíciles y dejarán un excelente sabor de boca en tus invitados.

# ¡PARA CELEBRAR!

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



## SALPICÓN DE BOGAVANTE CON TROMPETAS DE LA MUERTE

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 bogavantes cocidos
- 200 gr de trompetas de la muerte
- 1 puerro
- 1 cebolleta
- 2 huevos
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 1 lima
- Vinagre de manzana
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino
- Sal y pimienta

### Elaboración

- 1 Cocer los huevos hasta que estén duros, pelar y reservar.
- 2 Pelar los bogavantes recortando las colas en rodajas y reservando los corales para la vinagreta.
- 3 Lavar y secar bien las trompetas de la muerte.
- 4 Trocear el puerro y rehogar en una sartén con el aceite de oliva.
- 5 Añadir las trompetas de la muerte cortadas en tiras y cocinar hasta que estén hechas. Retirar del fuego.
- 6 Picar finamente la cebolleta y el huevo, y añadir a las setas.
- 7 Aliñar con aceite de oliva, vinagre y sal, y mezclar.
- 8 Para hacer la vinagreta poner en un bol la mostaza con los corales y el zumo de lima. Mezclar bien y ligar con un chorro de aceite de oliva virgen extra.
- 9 En un aro de emplatar poner una capa de la mezcla de las setas y sobre ella colocar las rodajas de bogavante y una de las pinzas.
- 10 Rociar con la vinagreta, añadir el cebollino picado y pimienta recién molida.



# TARTAR DE OSTRAS Y SALMÓN



## Ingredientes (para 4 personas)

- 12 ostras
- 1/2 chalota
- 150 gr de salmón ahumado
- Huevas de trucha
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vino blanco
- El zumo de un limón
- Cilantro fresco
- Pimienta
- Mantequilla
- Sal gorda

## Elaboración

- 1 Picar finamente la chalota y ponerla a macerar con el vino blanco.
- 2 Abrir las ostras, trocearlas y ponerlas en un bol, guardando parte de sus jugos.
- 3 Lavar las conchas y guardarlas para servir.
- 4 Trocear el salmón ahumado y añadirlo a las ostras.
- 5 Añadir la chalota y mezclar.
- 6 Aliñar con un chorro de aceite de oliva y el zumo de limón. Esta mezcla la podemos hacer y guardar en el frigorífico hasta 3 horas antes de comerla.
- 7 Colocar la mezcla dentro de las conchas, añadir unas huevas de trucha por encima y terminar con un poco de cilantro picado y pimienta recién molida.
- 8 Comer tal cual o sobre tostadas Melba con mantequilla.



Nos comemos el mercado a bocados. Saborea sin prisa esta selección de productos que te alegrará las comidas y las cenas navideñas.

## TXULETÓN DE VACA SIMMENTAL

Si le preguntas a Javier Muñoa por una carne especial para comer en estas fiestas, te va a recomendar las txuletas de vaca Simmental – originaria de los Alpes suizos– que ofrecen un equilibrio perfecto entre jugosidad, sabor y ternura, por lo que se han convertido en la elección predilecta de los amantes de la carne de alta calidad. “Acompañadas de pimientos rojos y patatas fritas, son un manjar”, nos dice.

→ Muñoa Alimentación  
Planta 0  
San Martín Merkatua





## BOGAVANTE: QUE NO FALTE

Procedente del Cantábrico y capturado por la flota artesanal, el bogavante es uno de los imprescindibles de la Navidad por la exquisitez de su carne. En la pescadería Coro Sotero tienen unos ejemplares vivos espectaculares, que saciarán los deseos culinarios de los paladares más exigentes. Pregúntale a Sergio y te aconsejará.

→ **Pescadería Coro Sotero**  
Planta-1  
San Martín Merkatua



## ESCAROLA, SIEMPRE BIEN

La escarola es la tradicional sustituta de la lechuga durante los meses del invierno, porque es más resistente al frío. Además, ¿sabías que es una variedad de la endivia? De ahí su particular sabor amargo. Acompañada de granada, nueces, queso en lascas, unos huevos de codorniz y una vinagreta de miel tienes un primer plato sanísimo y resultón preparado en muy poco tiempo.

→ **Lizardi Baserria**  
Planta 0  
San Martín Merkatua



## PASIÓN IBÉRICA

¡Qué rico sabe y qué bien huele un jamón ibérico recién cortado y emplatado! Un manjar para abrir boca que nunca defrauda. Como tampoco lo hacen los ibéricos de Charcutería Maribel, seleccionados exclusivamente y llegados directamente de las mejores denominaciones de origen jamoneras.

→ **Charcutería Maribel**  
Planta 0  
San Martín Merkatua

# ...Y SI NO TE APETECE COCINAR...



## PARAÍSO JAPONÉS

El sushi nos encanta en todas sus versiones, lo mismo que las gyozas y el pollo frito con salsa de soja y sésamo. ¡Qué delicia! Te solucionan la comida o la cena sin tener que complicarte y además aporta un toque exótico a la mesa.

→ **Kenko Sushi**  
Planta 0  
San Martín Merkatua



## PASTA RELLENA ARTESANA

Pones agua a hervir, añades un poco de sal, cueces la pasta y la acompañas de una salsa y ¡listo! Estás comiendo de lujo, pero en tu casa y por poco dinero. ¡Combinación ganadora!

→ **La Fabrika**  
Planta -1  
San Martín Merkatua



## ¿HAMBURGUESA EN NAVIDAD?

¡Claro! Y más si es de carne de Wagyu, procedente de vacas criadas en libertad en Hondarribia. Acompañada de unas espectaculares patatas fritas caseras y salsa a tu gusto. Las hamburguesas de Zuka son ya toda una institución en San Sebastián.

→ **Zuka**  
Planta 0  
San Martín Merkatua

## ATLAS

# SURF Y SKATE COMO ESTILO DE VIDA

Atlas Stoked es una tienda multimarca que nació hace 26 años en Donostia, presente también en Zarautz y con una fuerte plataforma online que ofrece ropa y complementos de conocidas marcas como Carhartt, Volcom o Vans.

**El proyecto de una exploradora.** “Tras estudiar Economía en Bilbao y trabajar en una de esas consultoras que son dueñas de rascacielos enteros, dejé todo aquello sin darle muchas vueltas y con ayuda de mi familia, monté Atlas en 1996, una pequeña tienda de ropa y complementos de surf y skate frente al Teatro Victoria Eugenia y el Kursaal. Años después me asocié con Gloria para llevar Atlas más allá de nuestras fronteras. Entre las dos, montamos la tienda online en 2012. En 2020 creamos la primera colección de ropa Atlas Stoked. Ecológica, unisex, respetuosa con el medio ambiente, los animales y las personas. Ese mismo año, abrimos Atlas Zarautz”.

**Universo de Atlas.** “El surf y el skate entendidos como formas de vivir serían los estilos que definen a nuestros productos. Algunas de las marcas más representativas son Carhartt, Volcom, Vans, Dickies, Brixton, Element, Obey, Rhythm, Hurley o Quiksilver, o como las pequeñas marcas que tienen tanto que decir como Salty Crew, Dark Seas, HUF o Satorisan. Trabajamos en red con nuestros proveedores, entendiendo que es una relación de ayuda mutua. Son prendas, zapatillas y complementos que, de algún modo, tienen relación con la idea de libertad de movimiento, de comodidad, de sentirnos a gusto en nuestra propia ropa. Representan un estilo de vida”.

**Más que una moda.** “Cuando Atlas abrió en 1996 era difícil encontrar ropa cómoda y con diseño con la que te sintieras libre y te identificaras. Las primeras marcas de estilo surf y skate proponían ese tipo de prendas y zapatillas cómodas, pero con un diseño cuidado y unido al estilo de vida aventurero, explorador, libre. Gracias a la tradición surfera en Donosti, a la que siguió la adopción del skate como forma de expresión y de vida, ese tipo de ropa empezó a tener un éxito que forma parte de la historia de Atlas. Se puede decir que hoy en día los jóvenes han adoptado de forma mayoritaria esa forma de vestir. Algunos se sienten más representados por unas marcas y otros por otras e incluso hay quien no se ve representado en ninguna marca, pero las prendas y el calzado que usan se han inspirado en el diseño que crearon esas primeras marcas, abriendo el camino a una nueva forma de vestir”.



**ATLAS STOKED**  
Calle Oquendo nº 4  
Donostia / San Sebastián

 @atlasstoked

### EL DONOSTIA DE ATLAS

**Una ruta para caminar en Donosti.** De Sagües al Peine del Viento.

**Un txoko para relajarse.** Cristina Enea, en un pareo sobre la hierba.

**Un objeto de Atlas para pedir al Olentzero.** Una de las icónicas camisetas Sea & Mountains.

**Vuestra relación con San Martín Merkatua.** El mercado ha sido desde siempre sinónimo de calidad para nosotras. Es un espectáculo ver cómo preparan el pescado

en la zona de pescadería. Siempre que alguien de fuera viene a vernos, les recomendamos que vayan a ver con qué maestría y delicadeza hacen ese trabajo. También es una gozada pasear por las paradas de carnes, verduras y frutas y platos preparados. Nos encanta el mercado, lo limpio que está siempre, lo bien que huele y lo luminoso que es. Es además un lugar de encuentro donde puedes quedar a tomar algo, comprar o llevarte la cena para casa.

# “SEGUIREMOS SIENDO EL MISMO MERCADO DE SIEMPRE, PERO CON UNA IMAGEN RENOVADA”



**MIREN  
CELAYA**

Directora de  
San Martin Merkatua

En enero comienzan las obras de remodelación de San Martin, que se prolongarán durante unos cuatro meses, tiempo en el que se habilitará un mercado provisional en el número 12 de la calle Easo. La directora de San Martin Merkatua nos cuenta qué medidas van a implantar para que hacer la compra siga siendo una experiencia cómoda y de calidad. También nos avanza algunos detalles de cómo será el nuevo San Martin tras la remodelación.

San Martin Merkatua ha anunciado que, tras la Navidad, se traslada a un local de la calle Easo de forma provisional mientras se realizan las tareas de renovación del mercado. ¿Qué tipo de obras y mejoras se van a realizar? La concesión municipal a la que está sujeto el mercado nos obliga a hacer una remodelación cada quince años. Han pasado ya 18 y ha llegado el momento de esta renovación, que se hará en las instalaciones generales y que renovará la imagen del mercado. Sin embargo, seguiremos siendo el mismo mercado tradicional, mantenemos nuestra esencia. Utilizaremos materiales de calidad con toques de artesanía donde el producto local que se vende se vea reflejado.

Las obras siempre suelen resultar molestas. ¿Cómo afronta San Martin Merkatua este periodo? Estamos muy ilusionados con el proyecto a la vez que nerviosos, porque,

lógicamente, queremos que todo salga bien y que el resultado sea satisfactorio para todo el mundo. Tenemos ganas de ver un nuevo mercado con la imagen completamente renovada. Los puestos no cambian de sitio, pero la imagen será muy diferente a la que tenemos ahora y esto nos provoca ganas de remar todos juntos en la misma dirección para que pronto estemos de vuelta y disfrutemos de la experiencia de comprar en el mercado.

El mercado provisional se encuentra a escasos metros del mercado, en el 12 de la calle Easo, para que los clientes apenas tengan que desplazarse. ¿Qué se van a encontrar allí? En la calle Easo vamos a tener un San Martin Merkatua de dimensiones más pequeñas, pero nuestros clientes podrán realizar la compra de siempre en sus puestos. Será un mercado en el que el vendedor y el



Imagen virtual de cómo quedará la planta -1 tras las obras de remodelación.



cliente van a tener más cercanía, más contacto y en el que los asentadores ofrecerán el mejor servicio, como siempre.

**¿Se ofrecerá algún tipo de servicio para que la experiencia de compra siga siendo cómoda?** Queremos que nuestro cliente venga al mercado provisional a hacer la compra y repita, por eso la experiencia tiene que ser buena. Cada puesto ofrecerá sus productos y servicios de siempre, pero desde San Martín lanzaremos un nuevo servicio a domicilio con el cual llevaremos la compra a casa y al parking de San Martín, para que los clientes no vayan cargados con las bolsas. También habrá personal específico que orientará a los clientes para que encuentren los puestos e incluso se les ayudará a llevar las bolsas. Paralelamente, estará en marcha la plataforma de venta online [www.sanmartinmerkatue.com](http://www.sanmartinmerkatue.com) a través de la cual el cliente podrá hacer su compra cómodamente desde su casa o lugar de trabajo. En definitiva, queremos dar un buen servicio y que el cliente apueste por seguir haciendo la compra en el mercado tradicional, en su puesto de siempre.

**Las obras de renovación de los bares se iniciaron hace unas semanas. ¿Cómo va a quedar la galería central? ¿Qué oferta gastronómica tendrá?** Vamos a tener dos establecimientos nuevos en el mercado. Uno es la hamburguesería Zuka, que tras la obra se ubicará en la galería y que ampliará su carta,

con desayunos, nuevos helados y novedades gastronómicas que van a gustar mucho. El segundo establecimiento será un bar de pintxos, platos del día y menú, algo muy parecido a lo que teníamos antes.

**¿Cómo será el nuevo San Martín Merkatua después de las obras? ¿Nos va a sorprender?** Todas las obras sorprenden, no tengo dudas de que está también lo hará. Hay novedades importantes y cambios bonitos que esperamos gusten al cliente y funcionen bien. No vamos a ser un mercado gastronómico, vamos a seguir siendo el mercado tradicional del centro de San Sebastián de toda la vida y seguiremos con esa esencia manteniendo nuestros baserritarras, carniceros y pescateros. Sí que habrá algún puesto que ofrecerá algo de gastronomía, pero a modo de degustación. Como novedad, el puesto de quesos Abatza ofrecerá vinos para poder degustar en el mismo mercado. Y en el puesto de Kenji Sushi Bar se podrá comer y cenar. Maun Grill Bar seguirá también en el mercado con su cuidada oferta de platos basados en producto de temporada.

**¿Qué mensaje te gustaría enviar a los clientes?** Respecto a las obras, me gustaría enviar un mensaje de tranquilidad tanto al cliente final, que es el que viene a hacer la compra al mercado, como a los asentadores. Sabemos que las obras siempre son incómodas, pero el resultado final va a merecer la pena, sin duda. ¡Estoy segura de que 2024 va a ser un gran año!



## CONCURSO LEHIAKETA

### CESIÓN EN ARRENDAMIENTO DE UN PUESTO EN SAN MARTIN MERKATUA

- **SUPERFICIE APROXIMADA:**  
24m<sup>2</sup> en la planta -1 del mercado
  - **ACTIVIDAD:**  
Venta de pescado al por menor y/o productos relacionados
  - **PLAZO DE CESIÓN:**  
5 años
  - **CONDICIONES ECONÓMICAS:**  
a consultar
- Los interesados deberán enviar a [info@sanmartinmerkatua.com](mailto:info@sanmartinmerkatua.com):
- Plan de negocio
  - Curriculum profesional

Para más información  
943 635 347

### SAN MARTIN MERKATUKO POSTU BATEN LAGAPENA ERRENTAMENDU BIDEZ

- **AZALERA:**  
24 m<sup>2</sup> inguruko postua, -1. solairuan kokatua.
  - **JARDUERA:**  
Txikizkako arrain-salmenta eta lotutako produktua
  - **LAGAPEN-EPEA:**  
5 urtekoa
  - **BALDINTZA EKONOMIKOAK:**  
kontsultatu
- Interesatuek honako dokumentazioa bidali behar dute [info@sanmartinmerkatua.com](mailto:info@sanmartinmerkatua.com) helbidera:
- Negozio-plana
  - Curriculum profesionala

Informazio gehiago  
943 635 347

## AGENDA

ABENDUA  
2023

Abenduaren 11tik 19ra

**SANTO TOMÁS**  
 SASKIA ZOZKATZEN DUGU<sup>-EKO</sup>  
 San Martin Merkatuan

 1.300€ zozkatzen ditugu produktuetan,  
 1.100€ Martin Clubeko bazkidea ez bazara
Egin zaitetz bazkide doan [www.sanmartinmerkatua.com](http://www.sanmartinmerkatua.com)
**SORTEO DE SANTO TOMÁS**  
 SAN MARTIN MERKATUA

## MUSIKA



VICTORIA EUGENIA CLUB

Γ 19:30etan

ABENDUAK  
13
**MIKEL ERENTXUN**  
 Udazken honetan hasi da Septiembre Tour, Mikel Erentxunen bira berria, non bere lan berriaz gozatu ahal izango dugun..

**DIEGO VASALLO**  
 Malo ni bueno

VICTORIA EUGENIA

Γ 19:00etan

ABENDUAK  
17

VICTORIA EUGENIA CLUB

Γ 21:00etan

ABENDUAK  
22
**IVÁN FERREIRO  
+ ANE LEUX**

Iván Ferreirok Trinchera Pop disko berria aurkeztuko du eta bere abesti esanguratsuenak joko ditu.

**OLATZ ZUGASTI**

Orion bizi den Olatz Zugasti hernaniar kantari eta harpalariak bere berezko bideari jarraitzen dio zazpigarren diskoko kantuetan zehar ere.

VICTORIA EUGENIA

Γ 19:30etan

ABENDUAK  
28

## ANTZERKIA

ABENDUAK  
3
**ANE LINDANE &  
RAQUEL TORRES:  
DESPOTORRE**  
 Txoni-punk humorea,  
 feminista, lotsagabea,  
 freskoa eta politizatua.


ALTXERRI Γ 20:30etan

VICTORIA EUGENIA Γ 19:30etan

ABENDUAK  
16
**LA CELESTINA,  
ANABEL ALONSO**

Anabel Alonso du protagonista Secuencia 3k aurkeztzen duen La Celestina. Eduardo Galánek moldatu du eta Antonio C. Guijosak zuzendu.


 Si quieres que  
 comuniquemos  
 tu evento envíanos la  
 información: prensa@  
 msanmartin.es

“2LOVERS somos Juan Di Lago y Tristán Montenegro, dos donostiarros que llevamos muchos años haciendo bailar a medio planeta. Nuestra casa es Bataplán, pero pinchamos en Madrid, Barcelona, Marbella, Ibiza, Londres Portugal, Francia o Estados Unidos. Nos sentimos muy orgullosos de representar a nuestra ciudad allí donde vamos. Pinchamos música electrónica para que no puedas parar ni un segundo en nuestras sesiones”.

¿Qué significa vuestro nombre 2Lovers? Es algo que comentábamos, a modo de broma, cuando empezamos a pinchar juntos. Creemos que el amor mueve el mundo y que en nuestras sesiones debemos repartir amor. Jugando con este concepto y con que somos dos y siempre pinchamos back to back (un disco cada uno), salió este nombre 2LOVERS.

¿Tenéis alguna costumbre antes de salir al escenario a pinchar? Tenemos un saludo de comienzo de sesión. Quienes nos conocen lo habrán visto alguna vez. Y nos gusta empezar con un brindis, tomando un chupito, como si comenzáramos la fiesta.

¿Cómo se presenta la Navidad y el fin de año en Bataplán Disco? Con muchos cotillones a la vista y mucha responsabilidad para que todo salga bien. En lugar de pinchar, nos encargamos de supervisar que todo esté perfecto. Es una noche muy especial. Nos gusta disfrutar de estas fiestas en casa y en familia.

Se podría decir que Bataplan es una superviviente de la época dorada de las discotecas. ¿En qué momento se encuentra? En uno muy dulce, después de lo duro que fue la pandemia. Llenamos aforos prácticamente cada fin de semana. Hemos trabajado mucho para crear una gran familia en Bataplan y para cuidar al máximo a nuestros clientes. Los tiempos cambian, el público se renueva y hemos aprendido a adaptarnos y a evolucionar, sin quedarnos en épocas nostálgicas, pero con esa misma filosofía de cuidar a nuestros clientes y amigos. Hemos conseguido agradar al público universitario los jueves, a mezclar ambientes los viernes y a tener un

## 2 LO VERS DJ'S

DJs residentes de  
Bataplan Disco

“LLEVAMOS  
MUCHOS AÑOS  
HACIENDO  
BAILAR A MEDIO  
PLANETA”

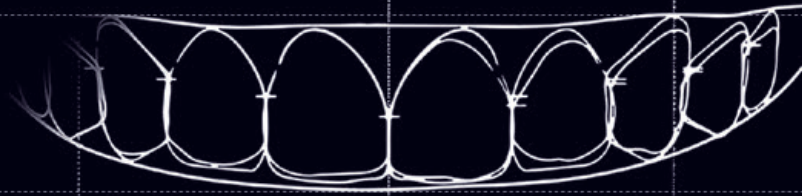
público adulto los sábados. Manteniendo en todo momento la esencia de club de referencia del norte, con artistas DJs invitados de todos los estilos o incluso ampliando la oferta con conciertos de pop o rock algunos fines de semana.

¿Cómo veis el ocio nocturno donostiarra? ¿Ha cambiado mucho? Ha cambiado mucho, lógicamente. Ya solo quedamos nosotros como sala de aforo grande, con lo que la oferta, a partir de una hora, es limitada. El donostiarra disfruta con la fiesta, le gusta vivir, celebrar y compartir, es parte de nuestra cultura, así que hay que cuidar por todos que tengamos opciones para salir, que sean seguras y de calidad.

¿Qué música no debería faltar en mi playlist de Nochevieja para bailar toda la noche? En una noche tan especial debería sonar de todo, comercial, urbano, rock, pop, electrónica... pero esos hits de remember, del estilo que sean, son los imprescindibles.



943<sup>a</sup> 428' 628."W



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

**e&dv**

**Echeverría & Del Valle**  
ORTODONCIA ESTÉTICA

[info@echeverriadelvalle.com](mailto:info@echeverriadelvalle.com)