

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 28

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas con rodaballo salvaje, el rey de la temporada.

COMPRA ONLINE

Del mercado a tu casa en el día.

TALENTUZ

Aitziber Garmedia aktorearekin hitz egin dugu.





Ingredientes:

- 4 tranchas de rodaballo salvaje
- 500 gr de almejas
- 1 cebolleta
- 2 chalotas
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de txakoli
- 100 ml de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil

Elaboración

- 1 Picar finamente la cebolleta y la chalota, ponerla en una sartén con la mantequilla a fuego medio y cocinar hasta que esté tierna, pero sin quemarse.
- 2 Añadir el txakoli y cocinar durante 5 minutos.
- 3 Incorporar la nata, mezclar bien y triturar para que la salsa quede fina (si está muy espesa, podemos añadirle un poco de agua).
- 4 Rectificar de sal y pimienta.
- 5 Pintar la piel del rodaballo con aceite de oliva y cocinar sobre una plancha caliente hasta que esté hecho y con la piel tostada.
- 6 Mientras, lavar bien las almejas y colocarlas a fuego vivo en una sartén honda con un poco de agua hasta que se abran.
- 7 Poner un poco de la salsa caliente en el fondo del plato, colocar encima la trancha de rodaballo encima, añadir las almejas alrededor y terminar con un poco de perejil picado.

SALVAJE Y EXQUISITO

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

El rodaballo salvaje es uno de los pescados más apreciados en la cocina y admite muy bien las preparaciones al horno, con patatas y otras verduras u hortalizas. Hemos cocinado esta hermosa pieza de la pescadería Coro Sotero de dos formas diferentes, ambas originales y sencillas de preparar.

RODABALLO CON ALMEJAS Y SALSA DE TXAKOLI.



RODABALLO CON VERDURAS EN PAPILOTE.



Ingredientes:

- 1 filete de rodaballo salvaje
- Calabacín
- Cebolla morada
- Tomates cherry
- Tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 1 hoja de papel de horno

Elaboración

- 1 Encender el horno a 180°.
- 2 Cortar el calabacín y la cebolla en rodajas muy finas.
- 3 Trocear los tomates cherry.
- 4 Colocar el papel de hornear sobre una fuente de horno.
- 5 Hacer una cama con las rodajas de calabacín y la cebolla sobre en papel.
- 6 Colocar encima el filete de rodaballo y añadir los tomatitos alrededor.
- 7 Salpimentar, añadir un chorrito de aceite de oliva y una ramita de tomillo fresco.
- 8 Cerrar el paquete doblando los bordes sobre si mismos.
- 9 Hornear 15 min.
- 10 Servir inmediatamente.



GOUR- MET

Ya sabemos que septiembre es el mes de la vuelta a la rutina, por eso, para evitar que nos entre la depre postvacacional, os animamos a alargar el verano todo lo que os sea posible. Venid al mercado y daos un capricho gastronómico. ¡Os alegrará el día!

HONGOS A LA PARRILLA

Un clásico que se merece toda nuestra admiración. El ingrediente principal de este plato son los hongos, de la mejor calidad. "Priorizamos su sabor, ya que son los protagonistas. Los mezclamos con la grasa de la carne de Txuleta, para así intensificar su sabor. Tras pasarlos por la parrilla, añadimos una yema de huevo sobre la cama de hongos, una pizca de sal y así estarían listos para disfrutarlos", cuentan Unai y Mateus.

Mediodía: de lunes a sábado: 12:30-15:30
Noches: de miércoles a sábado: 20:00-22:30
Domingos: cerrado
Reserva en 722 761 705

→ Maun Grill Bar
Planta 0
San Martin Merkatua



HAMBURGUESAS DE CERCANÍA

Están todas tan buenas que cuesta decantarse, pero esta vez apostamos por la Jator, elaborada con carne de Wagyu de vacas nacidas y criadas libres en los prados de las faldas del monte Jaizkibel, queso, bacon ahumado y yema de huevo. Una versión de la clásica Cheese-Bacon. Te la preparan en el momento para tomar en las nuevas mesas que han instalado en el mercado o para llevar. Y si quieres encargar, llama al 623 369 169

Abierto de lunes a domingo.
De 12.00 a 23.00

→ Zuka
→ Planta 0
San Martin Merkatua

EL SUSHI NO PASA DE MODA

Hace unos años que, de la mano de Kenjy Takahashi, el sushi llegó a nuestro mercado para quedarse. Pionero y referencia en la elaboración de sushi de calidad, sus deliciosas combinaciones provocan un estallido de sabor en la boca. Para esas noches en las que no quieres cocinar y te apetece comer algo rico es perfecto.

→ KENKO SUSHI
Planta 0
San Martin Merkatua



EL FOIE NUNCA FALLA

Si eres muy fan del foie, el pintxo de foie a la plancha con salsita que preparan en SM Bar es insuperable. Están tan fresco y tan bien cocinado que se deshace en la boca. Y te lo sirven con una sonrisa, ¿qué más se puede pedir?



→ SM Bar
Galería Central
San Martin Merkatua

LOS PLATOS PREPARADOS, UN ALIADO EN TU COCINA

En septiembre, aunque retomamos el trabajo y los niños vuelven al colegio, nos gusta seguir disfrutando del buen tiempo para ir a la playa, no nos perdemos el Zinemaldia ni las regatas... Y en una de esas, nos encontramos con la nevera vacía.

No te preocupes, en el mercado tenemos una amplia y cuidada oferta de platos cocinados, elaborados en obradores artesanales, en los que priman la calidad y el producto de temporada.

Para que este mes tengas que pasar menos tiempo en la cocina, pero comiendo rico y sano, te decimos en qué establecimientos de San Martín Merkatua encontrarás comida como la de casa.



NICASIO

Para todos los días

Su completa oferta de platos incluye platos de verduras (alcachofas con jamón, espinacas con bechamel, guisantes, vainas, brócoli...), legumbres, pescado (merluza rebozada, bacalao encebollado, pulpo a la gallega...), carnes (albóndigas, callos, pollo...), pastas y su famosa paella de pescado, que es éxito garantizado.



MUÑOA ALIMENTACION

De capricho

Croquetas, jacobitos, pechugas con bechamel... Unas ensaladas frías (rusa, Waldorf, de jamón y puerro) ideales para llevar de picnic o a la oficina, una lasaña espectacular. Y sin olvidar, sus txipirones en su tinta.



IÑAKI Y JENNY

Innovación y tradición

Comida casera, de toda la vida, para el día a día (cremas, legumbres, pollo asado, menestra de verduras, pescado, carne guisada, albóndigas con salsas diferentes...), elaborada diariamente en su obrador. También encontrarás platos tradicionales como orejas de cerdo, callos y caracoles que dan mucho trabajo en casa y que apetecen comer en ocasiones especiales. Y una completa oferta de postres que son una delicia.



**RECIBE
EN CASA
TU COMPRA
DE TODA LA VIDA**

Trabajo, familia, compromisos... Muchas veces el día se nos queda corto de horas y no nos da tiempo de hacer todo. En San Martín Merkatua te ayudamos a que tu día a día sea un poco más fácil. En la web www.sanmartinmerkatue.com puedes hacer la compra cuando tú quieras y desde donde tú quieras. Y te la llevamos a casa. ¡Así de fácil!

6 RAZONES PARA HACER TU COMPRA ONLINE

1/ Es fácil y cómodo
Entra en www.sanmartinmerkatue.com y con un solo clic podrás hacer la compra desde el móvil, la tablet o el ordenador.

4/ Te llevamos la compra a casa
A la hora que tú elijas, en transporte 100% sostenible.

2/ Frescura garantizada
Elegimos cuidadosamente tus productos y los mantenemos refrigerados.

5/ También puedes recogerla en el mercado
En las taquillas refrigeradas instaladas en la planta -1.

3/ A precio de mercado
Los precios online son los mismos que en el mercado y los actualizamos diariamente.

6/ Envío gratuito en la primera compra
Introduce el código MERKATUE en la web cuando vayas a pagar.

TXIKITXEF

Haurrak sukaldaritzaz goza dezaten errezeta erreza bezain gozoa proposatzen dizuegu.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

BIZCOCHO SIN GLUTEN DE MELOCOTÓN Y MASCARPONE

Ingredientes

250 gr de barina fina de maíz (maicena) / 100 gr de azúcar moreno / 3 huevos camperos / 250 gr de queso mascarpone / 3 cucharas de aceite de girasol u oliva suave / 3 melocotones / 2 cucharaditas de levadura química.

Elaboración

- 1 Encender el horno a 180°.
- 2 Engrasar un molde plum cake.
- 3 Pelar y trocear los melocotones en cuadraditos. Reservar.
- 4 Poner en un bowl los huevos con el azúcar y batir hasta que doblen su volumen.
- 5 Añadir el mascarpone y el aceite y seguir batiendo.
- 6 Incorporar la harina y la levadura y mezclar bien.
- 7 Por último añadir los melocotones troceados y mezclar.
- 8 Por último añadir los melocotones troceados y mezclar.
- 9 Poner la masa en el molde y hornear unos 50 min aproximadamente, hasta que al pincharlo con una brocheta, ésta salga limpia.





EL DONOSTIA DE TAMAYO

Una ruta para caminar en Donostia: Urgull, cualquiera de sus caminos.

Un txoko para relajarse: Gladis-enea.

Un producto de Tamayo para regalar: Una buena pieza de escritura (pluma, bolígrafo, roller...) o para los más txikis, kits de manualidades de lo más creativos.

Vuestra relación con Mercado San Martín. Es un referente en Donostia y con valores muy similares a los nuestros, calidad, cercanía y muy cuidado.

PAPELERÍA TAMAYO

SI EXISTE, TE LO CONSIGUEN

La cuarta generación de la familia Tamayo dirige con pasión la Papelería Tamayo, uno de los establecimientos más populares de San Sebastián, que desde su fundación hace más de cien años, ha sabido unir tradición y vanguardia hasta convertirse en un referente en el sector. Nos lo cuenta Ainarra Tamayo.

DESDE 1914. “Tamayo fue fundada en 1914 por Tomás Tamayo Berroeta, nuestro bisabuelo. Tanto él, como nuestro abuelo y nuestro aita fueron ampliando el negocio buscando nuevos mercados y productos. En 2018 cogimos el relevo mi hermano Ibai y yo. Aunque nos ha tocado una época complicada, como muchas tantas en el pasado, seguimos buscando sorprender con la continua búsqueda de nuevos productos y servicios, la digitalización de la empresa y, sobre todo, seguir haciendo las cosas bien y con cariño, que es lo que nos caracteriza”.

RESPONSABILIDAD. “No solamente somos una papelería, el compromiso social, medioambiental y la búsqueda de la sensibilización de nuestro entorno ha sido y sigue siendo uno de nuestros pilares fundamentales. En 2008, la universidad de Deusto nos seleccionó, junto con otras dos pymes de Gipuzkoa como ejemplo de Responsabilidad Social Empresarial. No solamente queremos vender también nos gusta mejorar y aportar en nuestro entorno”.

ALMA. “Nuestra obsesión es tratar con cariño a los clientes y nuestra política se basa en el “si existe, te lo conseguimos”. Destacamos por nuestra especialización y personal cualificado, por nuestro compromiso con el entorno, por nuestro producto diferenciado y nuestra inquietud. Y, sobre todo, por mirar siempre hacia adelante transmitiendo nuestro positivismo y nuestra sensibilidad. Somos un comercio con alma y con ganas de seguir muchos años más”.

¿UN FUTURO SIN PAPEL? “Estamos en una crisis sectorial desde hace años, no solamente en el papel, también en la escritura y otros productos, pero lo que estamos intentando es que lo que tengamos sea especial y único y que el cliente que siga queriendo escribir a mano o un papel especial, lo tenga en Tamayo. Por ello, estamos siempre buscando producto nuevo y nunca cerramos ninguna posibilidad de innovación”.

TAMAYO

Legazpi Kalea, 4,
20004 Donostia

 tamayopapeleria

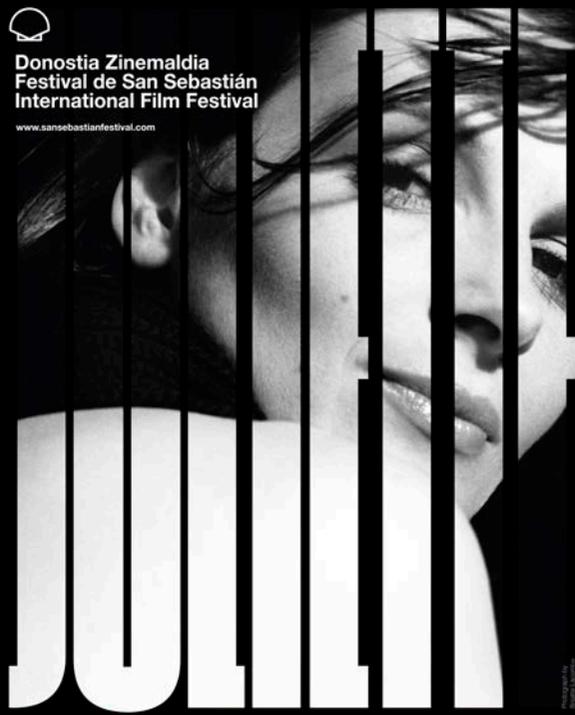
AGENDA

IRAILA
2022



Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
International Film Festival

www.sansebastianfestival.com



SSIFF 2022
Iraila
Septiembre
16/24 **70**



MUSIKA

IRAILAK
28



PATTI SMITH AND BAND

También llamada
"madrina del punk"
acompañada por el
guitarrista Lenny Kaye, el
batería Jay Dee Daugherty,
el bajista y teclista Tony
Shanahan y su hijo, el
guitarrista Jackson Smith.

KURSAAL
17:20:00etan

IRAILAK
28

17:20:00etan

DOKA



EL PLAN DE LA MARIPOSA (ARGENTINA)

IRAILAK
16

17:20:00etan

DABADABA



HYEDRA + MADELEINE

Diez años de riffs y delays,
celebración del post rock local.

DANTZA

OUT

Amaia Elizaran.

Todo es agua.
Silenciosa,
firme, opresiva,
envolvente.

BLAS DE OTERO PLAZA

IRAILAK
8



ANTZERKIA

LOSERS- GALTZAILEAK

Aitziber Garmendia,
Jon Plazaola.

Manuel y Sandra
tienen ya casi
cuarenta años, y, a
estas alturas de la
vida, ninguno de
ellos cumple con las
condiciones que les
impone la sociedad.

17:20:00etan

VICTORIA EUGENIA

IRAILAREN

1 ETIK 4 RA



IRAILAK
5

ANTZOKI ZAHARRA

LUIS ZAHERA "CHUNGO"



AITZIBER GARMENDIA

Aktorea

“ANTZERKIA
NIRE DROGA DA”

“Emakume ameslaria, arrazionala, ez puntuala eta kaotikoa naiz. Dena aldi berean! Familiaren ongizateari garrantzia handia ematen diot eta nire kezka nagusia hori izaten da beti. Nire ofizioa nire afizio ere bada, eta oso zorioneko sentitzen naiz hainbeste maite dudan profesio baten parte naizelako. 20 urte daramatzat lanean eta oraindik amets asko ditut betetzeko”.

Nondik datorkizu artista sena? Umetatik. Beti nenbilen publiko bila. Nire amak dioen bezala “beti espektakulua ematen”! Herri eskolan hasi nintzen antzerkian eta berehala konturatu nintzen zirrara hori sentitu nahi nuela bizitza osoan. 13 urterekin Beasaingo antzerki taldean hasi nintzen, gezurra esanda gainera, 15 urte behar ziren eta sartzeko. Jarraian Donostiako Arte Eszenikoen eskolan (TAE) burutu nituen ikasketak, eta 18 urterekin, bukatu orduko, lanean hasi nintzen.

Noiz egin zenuen taula gainean aritzeko urratsa? Profesionalki 18 urterekin, TAE bukatu orduko, Tanttaka antzerki konpainiak kontratatatu ninduen. Sekulako ilusioz gogoratzen ditut garai haiek. Betidanik miresten nituen lankideekin lan egiteko aukera izan nuen lehenengo aldiz.

Aktore izatetik bizi ahal izatea eta euskaraz mirari bat al da? Miraria baino gehiago militantzia dela esango nuke. Batzuetan gauzak ez dira oso errazak izaten, baina niretzat oso garrantzitsua da nire hizkuntzan kultura eta artea sortzeko aukera izatea. Aukera profesional bat izateaz gain, aukera pertsonal bat ere bada.

Zer eman dizu telebistak? Publikotasuna, etxe askotara iristeko aukera, gozamena.

Eta antzerkiak? Antzerkiak bizirik sentiarazten nau, nire droga da. Ezingo nuke antzerkirik gabe zoriontsu bizi.

Losers antzezlanean zoriontasunari buruz hitz egiten duzue Jon Plazaolak eta zuk. Zerk edo nor egiten dizu zoriontsu? Niretzat denbora izateak egiten nau oso zoriontsu. Iratzargailurik gabe esnatzeak, ondo jateak. Gustuko proiektuetan lanean aritzeak. Barre eginarazten didaten pertsonekin egoteak, eta negar egiteko tartea errespetatzen didatela sentitzeak.



ARGAZKIA ROMERO DE LUQUE

Umorea egitea zuzenketa politikoa nagusi den garai hauetan ez al da zaila? Umorea egitea, gaur egun, inoiz baino zailagoa da. Umorea aldarrikapenerako tresna oso eraginkorra da, psikologikoki ere terapeutikoa da, baina inoiz baino muga gehiago ditu. Beti esan izan dut umorea ulertzeko inteligentzia emozional handia behar dela, eta tamalez, hortik oso urrun gaude une hauetan.

Emakume izatea oztopo izan al da inoiz zure ogibidean? Emakume izatea oztopo izaten da bizitzan, beraz, ogibidean beste horrenbeste. Borrokan jarraituko dut beti, emakumeen eskubideen alde, baina beti esaten dut “ze polita eta ze justua izango litzateke borrokarik egun beharrik ez izatea!”.

Tu compra de siempre, ahora también online.

24
horas



Nahi duzunean
eta edonondik
egin dezakezu orain
San Martin Merkatuko
erosketa.

Guk prestatu eta
etxera eramango
dizugu, egunean bertan.

Bidalketa doan
lehenengo erasketan.

sanmartinmerkatue.com

Legumizalea

Orona
Fundazioa
Foundation

San Martin
merkatu

etxetik etxera!