

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 15

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas con frutas
para todos los gustos

EN DONOSTI

Ruta de los clásicos bocatas
que nunca fallan

MAUN GRILL BAR

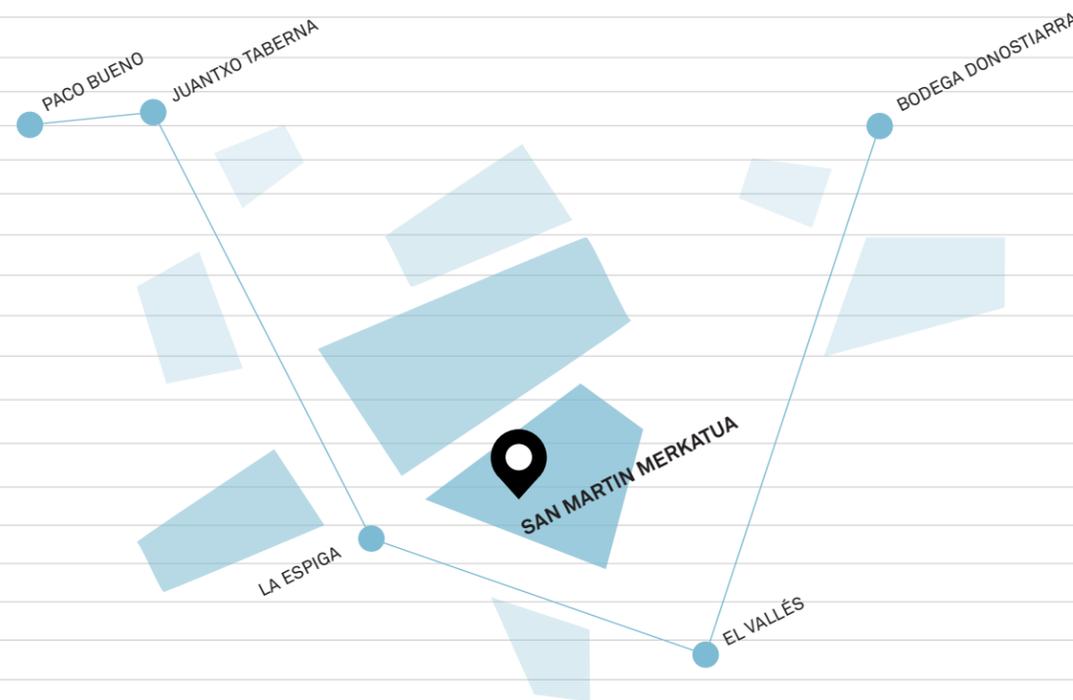
Unos chicos con mucho
talento gastronómico



AGOSTO
SABE
A FRUTA

Bocadillos que nos recuerdan noches de Semana Grande en cuadrilla, amores de verano, interminables tardes de playa... Nos damos un garbeo por la ciudad para visitar esos clásicos que nunca aburren.

RUTA DE BOCATAS EN DONOSTI



BODEGA DONOSTIARRA



Bocata Completo

Elaborado al momento con bonito del norte desmigado, antxoa de Getaria en salazón y guindilla encurtida de Usurbil, es un clásico que forma parte del patrimonio gastronómico del barrio de Gros. Sencillo, tradicional y buenísimo. La mezcla de ingredientes es perfecta si buscas un bocado fresco y ligero.

JUANTXO TABERNA



La tortilla de patatas más famosa

No hay Semana Grande ni verano sin pedir el mítico bocata de tortilla de patatas del Juantxo. El clásico bar de la Parte Vieja lleva más de 90 años sirviendo bocadillos y pintxos, sin descanso. "La estrella de la casa es la tortilla de patata. La hacemos con mucho cariño e ingredientes de primera calidad y de kilómetro cero. Cuidamos la proximidad: huevos de Egipto, patatas de Zumarraga y pan de Galparsoro". El resultado: una tortilla jugosa y sabrosa.

EL VALLÉS



De jamón 100% Ibérico de bellota

El buque insignia del veterano bar Vallés de Reyes Católicos es algo tan sencillo de preparar como el bocadillo de jamón ibérico. Sin artificios y buenísimo, porque el jamón es de la prestigiosa marca Cinco Jotas, de bellota 100% Ibérico. Si lo maridas con una copita de crianza, la combinación es perfecta.

PACO BUENO



De merluza rebozada

La merluza rebozada entre pan y pan era un bocado clásico en muchas casas de la Parte Vieja donostiarra. Y en el Paco Bueno es toda institución, ya que lo preparan desde 1950. Un bocadillo con mucha historia que no deja de estar de moda. "Es, sin duda, el que más nos piden. La merluza está muy buena y lo preparamos con mucho cariño. No hay secretos". Pídetelo un Enate chardonnay para acompañarlo.

LA ESPIGA



De magras con tomate

"Tú dices Contoma y todo el mundo sabe que es el famoso bocata de La Espiga", nos cuenta Jesús Castro, uno de los propietarios. Su ingrediente estrella son las magras, es decir, unas lonchas de jamón serrano pasadas por la sartén, acompañadas de tomate frito. "Es un bocadillo de toda la vida, lo hacemos desde siempre. Ahora en verano, acompañado de una cervicita fresca es una maravilla. No falla".

PASIÓN POR LA FRUTA

Antioxidantes

¿Sabías que el color rosado de la pulpa de la sandía se debe a la presencia de licopeno, un potente antioxidante?

Además, es una de las frutas con mayor contenido de agua (93%), por ello su valor calórico es muy bajo.



Para tu corazón

Por su aporte de fibra, potasio y vitamina C, el melocotón es una fruta que contribuye a mantener el corazón sano. Además, estimula el movimiento intestinal y mejora la absorción de nutrientes para una adecuada digestión de los alimentos.

Tu compra de fruta:
en **Frutería Fernández y La Supera**
Planta 0, San Martín Merkatua

Cerezas, ciruelas, melón, sandía... Las frutas de verano nos alegran los días con sus sabores y colores llamativos. ¡Llena con ellas tu cesta de la compra y animate a hacer estas recetas!

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

“GILDA” DE SANDÍA Y MELÓN

Sandía

Melón piel de sapo

1 lata de anchoas grande

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1 Se hacen bolitas de fruta con el utensilio para ello. (Si no se tiene, se puede cortar en dados).

2 Se van pinchando en una brocheta las bolitas de fruta intercalando los filetes de anchoa enrollados.

3 Se le añade un chorrito de aceite de oliva virgen extra antes de servir.

4 Servir frías.

MELOCOTONES ASADOS RELLENOS DE REQUESÓN Y ACEITUNAS.

Melocotones amarillos de carne

1 tarrina de requesón

Aceitunas aliñadas

Orégano

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1 Cortar los melocotones por la mitad, quitarles el hueso y pelarlos.

2 Colocar sobre una plancha o la barbacoa, 3 min. por cada lado.

3 Rellenar con una cucharada de requesón, las aceitunas picadas y terminar con un poco de aceite y orégano.



MIX
DULCE
Y SALADO

TARTA DE QUESO Y LIMÓN CON FRUTA DE TEMPORADA (SIN HORNO)

Para la base

300 gr de galletas Digestive
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente

Para el relleno:

250 gr de queso tipo Philadelphia
250 ml de nata para montar
125 ml de agua hirviendo
50 gr de azúcar
El zumo de dos limones pequeños
1 sobre de gelatina en polvo (7 gr)

Para la decoración:

Fruta de temporada y flores comestibles.

Elaboración

Para la base

- 1 Triturar en el robot de cocina las galletas junto con la mantequilla hasta obtener una pasta.
- 2 Repartirla uniformemente sobre el fondo y los laterales del molde.
- 3 Dejar enfriar en la nevera hasta que se endurezca.

Para el relleno:

- 1 Poner en un bol grande la gelatina en polvo.
- 2 Añadir el agua hirviendo y remover hasta que se disuelva.
- 3 Añadir el queso, la nata, el azúcar y el zumo de limón y batir hasta que quede cremoso. Repartir la crema sobre la base y alisar la superficie con una espátula.
- 4 Dejar enfriar un mínimo de 3 horas en el frigorífico.
- 4 Sacar un rato antes de comerla y decorarla con la fruta.



EL BROCHE FINAL

TALEN- TO- SOS

Maun Grill Bar se ha convertido en poco tiempo en uno de los lugares al que todo el mundo quiere volver. Además, Unai Paulis y Mateus Mendes acaban de recibir el Premio al Mejor Tratamiento del Producto, que reconoce su joven y talentoso trabajo en la cocina.

Un bar-restaurante en un mercado tradicional. ¿Qué tipo de clientela atraéis? En el turno de mediodía viene bastante clientela francesa a la que le gusta los mercados y disfruta comiendo en un bar como el nuestro. Por la noche, los clientes son más de Donostia y de alrededor. La ampliación de los horarios nos ha beneficiado y estamos trabajando muy bien este verano con el cliente local.

¿Qué os hace diferentes? Estamos en un mercado y el producto nos llega directamente. Nos gusta hacer bien las cosas y nos sale de forma natural tratarlo de la mejor forma posible para que el cliente lo pueda disfrutar. Además somos un sitio informal en el que nos gusta tratar al cliente como si fuera un amigo. Rompemos con el perfil de otros restaurantes más formales. Somos jóvenes y se nota en nuestro estilo.

Habéis recibido recientemente el Premio al Mejor Tratamiento de Producto de manos de El Diario Vasco. ¿Qué supone en vuestra breve pero exitosa trayectoria? Que te den un premio siempre es una alegría. En este caso, además, es el primero que recibimos desde que Maun abrió sus puertas. Nos ayuda a llegar a nuevos públicos y también a que quienes ya han estado aquí, tengan ganas de volver y probar nuevos platos.

¿Qué platos destacaríais de la carta de verano?

La merluza la hacemos a la papillote sobre una hoja de plátano y luego la terminamos en la parrilla con una salsa de curry rojo. También gusta mucho el ravioli de cigala y, sobre todo, el taco mexicano de birria que lo tenemos una semana sí y otra no. Lo hacemos con carne de txuleta, queso y lleva una salsa aparte. Es un plato bastante diferente que llama la atención.



Mateus Mendes y Unai Paulis posan con el Premio al Mejor Tratamiento del Producto. Foto: E. Ortolaz,

ZORIONAK GUZTIO!

Los premios Talento Gastro 2021 reconocieron el buen hacer de los siguientes jóvenes profesionales de la hostelería guipuzcoana:

- Mejor tratamiento del producto: Unai Paulis y Mateus Mendes (Maun Grill Bar)
- Mejor cocinera: Cynthia Yaber (Arzak)
- Mejor parrillera: Nerea Ugarte (Asador Sutan)

- Mejor Sommelier: Shua Ibañez (Arzak)
- Mejor atención en sala: Rocío Maeso (Narru)
- Mejor coctelero: Óscar Pardo (Akelarre)
- Mejor repostero: Javi Izquierdo (eMe Be Garrote)
- Mejor barra de pintxos: N. Abando y D. Rodríguez (Danako)
- Talento Emprendedor: Ane Puy, C. Artaza, B. Olano, I. Ibañez (Kapadokia)



Una pizza para Semana Grande: 'Bambina'

Una pizza para comer con los colegas:
1/2 Barbacoa +
1/2 Curryto

Una pizza para ver el atardecer en la playa:

1/2 Vegetal caliente +
1/2 Carbonara

Una pizza para enamorar: La Dolce

Una pizza para repetir: Muñoa



Fotos L'Vecchia

Colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa

L'VECCHIA

PIZZAS HECHAS CON AMOR

L'Vecchia es tradición, artesanía, mimo y "por encima de todo, mucho amor en todo el proceso de elaboración de nuestras pizzas". Nos lo cuenta Álvaro Virguera, su propietario.



El nombre. "L'Vecchia en italiano significa 'La Vieja', una forma cariñosa de llamar a la abuela. Ella representa amor en su máximo esplendor. Amor a la vida, a la familia, a la cultura y a la gastronomía con la que ha crecido. Este nombre 'L'Vecchia' es un homenaje a nuestros mayores, que son nuestros guías y nuestro apoyo".

Autenticidad. "L'Vecchia es sabor auténtico y artesanía de principio a fin. También es calidad del producto y, sobre todo, cariño y mucho mimo en todo el proceso, de principio a fin. Desde que elaboramos las masas, hasta que se colocan los ingredientes y se hornea, pero también cuando nuestro equipazo de repartidores te la entrega recién hecha y lista para comer con una sonrisa en tu casa. Eso es L'Vecchia, ni más ni menos".

Pizza Muñoa y San Martín Merkatua. "Una de nuestras pizzas lleva el nombre de Muñoa. Tenemos mucha relación con ellos y consideramos que es una de las mejores carnicerías de la ciudad, con un producto y un trato siempre de máxima calidad que es lo que buscamos siempre en nuestras L'Vecchias. Uno de los ingredientes que lleva la pizza Muñoa es su panceta ibérica y a modo de homenaje decidimos llamarla así".

En Super Amara. "Puedes disfrutar de nuestras Margherita, Prosciutto, Formaggio y Barbacoa envasadas al vacío en cualquier Super Amara de Donostia (San Martín, Benta Berri, Isabel II y Riberas de Loyola) y llevarte el auténtico sabor de L'Vecchia a tu casa, a falta de un golpe de horno para que te conviertas en el mejor anfitrión".

lvecchia.com
[@lvecchia_ss](https://www.instagram.com/lvecchia_ss)

Gente con estilo propio

CALZADOS TELLO

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Si buscas marcas internacionales de calzado y complementos para mujer, profesionalidad y un exquisito trato personal, en las zapaterías Tello lo encontrarás.



Desde 1903. "Con más de cien años de historia, en Tello hemos sabido adaptarnos a los tiempos, al frenético ritmo de la moda y a los avances de la tecnología. En nuestras zapaterías sabemos conjugar lo mejor de la tradición del comercio especializado, como son el trato personal y la profesionalidad, así como las tendencias más vanguardistas en nuestros productos".

Cuarta generación. "Tello nació de la mano de nuestro tatarabuelo. Desde entonces ha ido pasando de generación en generación adaptándose a los tiempos. Estibaliz y Ariadna Tello Alduan somos las responsables actuales del negocio".

Evolución. "En un siglo Tello ha evolucionado muchísimo, de forma paralela a los propios cambios de San Sebastián. En sus inicios fabricaba sus propios zapatos y ha pasado a convertirse en una tienda multimarca con venta física y online".

Trabajo bien hecho. "Siempre hemos tenido muy claro cuáles eran nuestros pilares: calidad de producto y una escucha atenta a nuestros clientes. El cuidado y atención en el calzado es primordial para el bienestar físico. Los pies, esa parte del cuerpo a veces olvidada, recuperan el valor que merece en el universo Tello. Buscamos que nuestras clientas salgan bien calzadas en cuanto a confort y tendencias. Sabemos de zapatos y sabemos de pies".



UNA RUTA EN DONOSTI
Paseo junto al Urumea hasta Astigarraga.

UN TXOKO PARA RELAJARSE
El Peine del Viento.

SAN MARTIN MERKATUA
Hasta que nos casamos vivíamos enfrente del mercado. Hemos crecido y hemos visto la evolución del mercado en primera línea. Es un lugar indispensable en nuestra historia y en nuestros corazones.

UN COMPLEMENTO DE VERANO
Este año es imprescindible el paraguas.

NO HAY VERANO EN DONOSTI SIN...
Helado de Arnoldo.

CALZADOS TELLO Fuenterrabía, 12 - Donostia

AGENDA

ABUZTUA
2021

Aurten ere, ez da posible izango Donostiako Aste Nagusia. Hala ere, abuztuan, Donostiako Udalak formatu txikiko kultura-jarduerak antolatu ditu kalean. Ekitaldiak aire zabalean egingo dira, edukiera kontrolatu edo/eta mugatuko tokietan, eta segurtasun protokoloaren arabera. Maskararen erabilera nahitaezkoa izango da toki horien barnean.

Informazio gehiago www.abuztuadonostian.eus

MUSIKA

ABUZTUAK
6

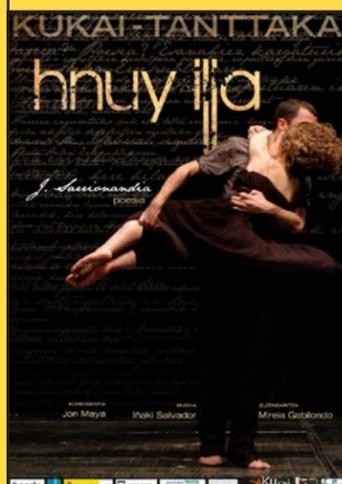
RADIOCASTER

Radiocaster rock and roll-a da: bost lagun barne-barnetik ateratzen zaiena jotzen, gozatzeko eta entzuleei gozaratzeko helburuarekin.

BATAPLAN DISCO
€ 20,00etan1tik € 28ra
ABUZTUAK82. MUSIKA
HAMABOSTALDIA

2020ko edizio murriztuaren ondoren, Musika Hamabostaldiak aurten gozatu duen jaialdiaren bereizgarri den ambizio handiko egitarau zabala berreskuratuko du, bere ohiko ziklo guztiei helduz eta guztira 75 kontzertu eskainiz hilabete osoan zehar, Donostian nahiz Gipuzkoako, Arabako, Nafarroako eta Iparraldeko hainbat herritan.

DANTZA

ABUZTUAK
7 eta 8KUKAI DANTZA
TALDEA &
TANTTAKA TEATROA.

VICTORIA EUGENIA € 20,00etan

ABUZTUAK
7AMORIA & DOLORE.
ELKANO,
LEHEN MUNDUBIRA

KRESALA DANTZA TALDEA

Obrak Elkanoren zirkunabigazioaren urrezko aroan zehar bidaiatzen du, ikerkuntza eta berrinterpretazioa lagun, ondare koreografiko berria sortuz.

VICTORIA EUGENIA € 19,30etan

ANTZERKIA

5etik € 8ra
ABUZTUAKUTZI ZURE MEZUA
SEINALEAREN ONDOREN

TANTTAKA TEATROA

Lau ahotseko istorioa. Bizi dituzten arazoei aurrez aurre ezin heldu dabilen lau emakumeren ahotsak dira, eta nahiago izango dute gertatzen zaien hori erantzungailu automatiko bati aitortu.

ANTZOKI ZAHARRA € 20,00etan

ANTZOKI ZAHARRA € 20,00etan

17tik € 22ra
ABUZTUAKPOR COMENTARLO:
OSCAR TEROL

Óscar Terolek umoretik ekiten dio gaur egungoak aztertzeari. Begirada ironikoa, tarteka hauslea ere bai, arimari igurtzi gozoak egiten dizkiona, estresetik askatzeko eta burua lasaitzeko. Gainera, oraingoan bere alderdi musikal berria erakusten digu.

ANTZOKI ZAHARRA € 20,00etan

17tik € 22ra
ABUZTUAK

JUNTOS

Komedia oso jostagarri bat, non auzitan jartzen baita zer den "normaltasuna" eta "familia" deritzogun mundu berezi horretan sakontzen baita.



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

“Beste urte batzuetan egiten ez dudana egiteko aprobetxatuko dut Aste Nagusia”

“30 urtez Parte Zaharrean hazi eta bizi izan den donostiarra naiz. Egun Altzan bizi naiz. Madril eta Newcastle aldean denboraldi bat pasa nuen nire formakuntza osatzen. Hainbat jira-buelta eman ondoren, Donostiako Kultura eta Euskara zinegotzia naiz. Lanera ilusio handiz noala esaten dut beti”.



JON INSAUSTI MAISTERRENA,

KULTURAKO ETA EUSKARAKO ZINEGOTZIA

Alde Zaharrekoa izanda, puri-puritan biziko zenuen Aste Nagusia txikitatik. Zer oroitzapenak dituzu? Alde Zaharrekoa izateak beti eman digu niri eta etxekoei Donostiako egun handiak barru-barrutik ospatzeko aukera. Aste Nagusian oso estimatuak izan ditut beti buruhandi eta erraldoiak. Kariño handiz gogoratzen ditut horiek. Eta egia esan, txalotzea herritarren aldetik lortzen duten erantzuna.

Pandemiak eragindako murrizteak kontuan hartuta, nola biziko duzu aurtengo Aste Nagusia? Zorionez Donostia bada hiri aktiboa eta bizia, beraz, hamaika eskaintza aurkituko ditugu abuztuan, horien artean: San Telmo Museoko Elkanoren erakusketa, udako antzerkia edo Hamabostaldiak utzitakoa. Penaz bizitzea baino, beste urte batzuetan egiten ez ditudan beste gauza batzuk egiteko aprobetxatuko dut.

Zer mezua helarazi nahi diezu donostiarrei? Ezinbestekoak izan direla guzti-guztiak urte luze honetan hiriak aurrera egiteko. Uste dut herritarren jarrera oso ona izan dela denbora honetan guztian eta pandemiak aurrean jarri dizkigun zailtasunak ondo gainditu ditugu. Beraz, nire aldetik behintzat, eskerrak emateko aprobetxatuko dut. Komunitate indartsua dugu.

Arten ere, ez da posible izango Donostiako Aste Nagusia. Hala ere, abuztuan, formatu txikiko kultura-jarduerak izango ditugu Donostiako kaleetan. Zer da Abuztua Donostian?

Aurten ez dugu Aste Nagusia izango, ezta su artifizialik ere. Pena handiz, baina aurten oraindik ez da momentua horrelako ospakizunak antolatzeko. Hala ere, Donostiako Udalak “Abuztua Donostian” izena duen egitaraua antolatu du kultur jardueraz josita. Alde batetik, donostiarroi uda atsegina egiteko helburua du. Bestetik, honen bultzatzen dabilen sektore handi batelana egiteko aukerak baliatzea bilatzen du. Horien artean eskaintza interesgarriak izango ditugu, adibidez Iluntz deitzen de ekimena. Artea, argia eta dantza uzartuko dituen proposamena.

Zer ari zara ikasten zure zinegotzi postuari esker? Etengabeko ikaskuntza da egunetik egunera bizi dudana. Baina oso oinarrikoak diren hiru ideia sendotzeko aukera eman dit: entzutea zein garrantzitsua den, elkarlanaren garrantzia eta benetakoa “autentikoa” izatearen balio.

NIRE DONOSTIA

Paseatzeko toki bat: Urgull.

Ezagutzeke duzun txoko bat: Artikutza

Bokatarik gustukoena: Patata tortilla.

Ilunabarra ikusteko leku bat: Paseo Berrian, Oteizaren “Eraikuntza Hutsa” aldean

Ondarreta, Kontxa edo Zurriola Zalantzarik gabe, Kontxa.



**DISEINUZKO
AZKEN
ETXEBIZITZAK**
*Hondarribiaren
erdigunean*

**ÚLTIMAS
VIVIENDAS
DE DISEÑO**
*en el centro de
Hondarribia*



- 2/3 logela dituzten diseinuzko etxebizitzak
- Kalitatezko materialekin eraikitako etxebizitza berriak
- Aparkalekua eta trastelekua
- Oztopo arkitektonikorik gabe
- 420.000 €tik

- Viviendas de diseño de 2/3 habitaciones
- Construcción reciente de excelente calidad
- Plaza de garaje y trastero
- Sin barreras arquitectónicas
- Desde 420.000 €



T. 648 717 868
HONDARRIBIA