

Nº 52

MERCADO GASTRO

San Martín, un mercado en el que también se come y se cena.

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas refrescantes con frutas de septiembre.

TALENTUZ

Entrevista a la comisaria y curadora de arte Aina Martín.



# Martintxo



FRUTA  
DE SEPTIEMBRE



San Martín  
merkatua

# SABORES DE SEPTIEMBRE

Dos recetas perfectas para celebrar la transición  
entre el verano y el otoño.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



## PLATO DE CHARCUTERÍA ARTESANA, IDIAZABAL E HIGOS CARMELIZADOS CON PAN DE MAÍZ.



### Ingredientes:

- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de cabeza de jabalí
- 4 lonchas de galantina de buevo
- 4 lonchas de pavo trufado
- 1 cuña de queso Idiazabal curado abumado
- 8 higos
- Una rama de romero fresco
- Una cucharada de miel
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 barra de pan de maíz

### Elaboración

- 1 Elegir los higos que estén maduros pero firmes.
- 2 Cortarlos en rodajas un poco gruesas para que no se rompan.
- 3 Poner en una sartén un poco de aceite y añadir los higos.
- 4 Incorporar el romero, un poco de sal, pimienta y la cucharada de miel.
- 5 Cocinar por ambos lados hasta que los higos estén caramelizados.

- 6 Cortar el pan y tostar.
- 7 Cortar el queso en triángulos.
- 8 Colocar la charcutería artesana en un plato, junto con el queso y los higos.
- 9 Acompañar con las tostadas de pan de maíz.

# ENSALADA DE COGOLLOS, MELOCOTÓN A LA BRASA, JAMÓN IBÉRICO Y BURRATA

		
4	fácil	30'

## Ingredientes:

- 2 cogollos
- 2 melocotones de Calanda
- 4 lonchas de jamón ibérico
- 1 burrata grande o 4 pequeñas
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre balsámico
- Sal

## Elaboración

- 1 Preparar la vinagreta picando finamente la albahaca y añadiéndola a un bol con aceite de oliva, vinagre balsámico y sal. Remover y reservar.
- 2 Lavar y cortar los cogollos.
- 3 Pelar los melocotones y cortarlos en gajos.
- 4 Calentar una plancha al fuego y cocinar los melocotones por ambos lados hasta que estén dorados.
- 5 Cortar las lonchas de jamón en tiras.
- 6 Montar la ensalada poniendo los cogollos en la base, la burrata, los gajos de melocotón y el jamón.
- 7 Aliñar con sal en escamas y la vinagreta de albahaca.



# COME, CENA Y DISFRUTA

A San Martín no solo se viene a hacer la compra. Tras la renovación, varios establecimientos transforman el mercado en un destino obligado para los amantes de la buena mesa. Desde sushi a una espectacular txuleta a la parrilla, pasando por degustaciones de ibéricos o de quesos vascos, descubre razones para disfrutar del lado gastro de San Martín Merkatua.



## MÁS QUE UN RESTAURANTE

**Ingredientes KM0 recién comprados en el mercado, un uso maestro de la parrilla de carbón y un trato cercano son las señas de identidad de este templo en el que Unai Paulis y Mateus Mendes practican el culto al producto local y de temporada.**

“Nosotros entendemos que la verdadera esencia de la gastronomía está en la frescura y la calidad de los ingredientes. Cada día, caminamos entre los pasillos del mercado, buscando productos que hablen por sí mismos, que cuenten historias de tradición y esfuerzo. Así, trasladamos la vibrante atmósfera del mercado a nuestra cocina, donde cada plato es una oda a lo local y lo fresco”.

En su carta lucen recetas cuidadosamente elaboradas –socarrat de carabinero, foie a la parrilla con vainilla, antxoas mariposa, hongos a la parrilla...– que reflejan la pasión de Unai y Mateus por la excelencia culinaria y su talento en la parrilla, recientemente reconocido con el premio Gastronomika Talent al Mejor Parrillero. “El premio ha sido muy motivador e inesperado. Nos está dando mucha visibilidad, de manera que estamos encantados”, afirma Unai.

Cada plato es puro deleite y está creado para ofrecer a los comensales una experiencia gastronómica única. Desde la renovación del mercado, además, cuentan con un nuevo espacio de mesas, cómodo, en el que desde la vajilla hasta las flores reflejan el buen gusto de esta dupla.

### → MAUN

Planta 0

Lunes - sábado: 13:00-15:30

Jueves - sábado: 20:00-22:00

Reservas: 722 761 705

 maun\_family



## LOS MEJORES QUESOS Y VINOS VASCOS

**Abatza es un canto a Euskal Herria, a sus pastores y a sus queserías. Y desde la renovación de San Martín, también a los vinos vascos que se comercializan bajo la marca Basque Wine.**

### → ABATZA

Planta 0

De lunes sábado

de 8.00 a 20.00

 abatza.eus

A Ioritz Imaz se le ve radiante en su nuevo puesto, que ha sido cuidadosamente diseñado para crear un ambiente que invita a quedarse. Su exquisita oferta de quesos vascos de ambos lados del río Bidasoa no solamente están a la venta para llevar a casa, sino que también pueden degustarse en un txoko agradable, con mesas altas en la que disfrutar de una degustación íntima y cómoda. Ioritz siempre está disponible para cualquier tipo de explicación y recomendación. Sabe de lo que habla y le gusta.

Visitar Abatza es un planazo si te apetece conocer quesos de pequeños productores que no encontrarás en otros sitios. Los podrás acompañar con diversos vinos, sidras y cervezas artesanas de diferentes bodegas agrupadas bajo la marca Basque Wine, impulsada por el Gobierno Vasco. “Los vinos, el txakoli, las sidras y las cervezas que he elegido no son fáciles de encontrar y estoy seguro de que van a sorprender. Quienes los han probado ya me han comentado que les ha gustado mucho”, cuenta Ioritz.



## UNA PARADA OBLIGATORIA PARA COMER IBÉRICOS

### → CHARCUTERÍA MARIBEL

Planta 0  
De lunes sábado  
de 8.00 a 20.00

Desde hace décadas, la Charcutería de Maribel es un referente en la venta de ibéricos de Salamanca. Ahora cuenta con un pequeño espacio en el que puedes disfrutar de sus exquisitas raciones de jamón y bocadillos recién preparados.

La historia de la Charcutería de Maribel está profundamente arraigada en la tradición charcutera de Salamanca. Desde sus inicios, Maribel ha seleccionado personalmente los mejores jamones ibéricos, asegurando que cada pieza cumpla con los más altos estándares de calidad. También ofrece variedad de quesos que complementan perfectamente su oferta charcutera. En su barra cuenta con un rincón en el que detenerse para hacer una pausa mientras haces tus compras en el mercado y probar sus productos, en formato ración o bocadillo.

¡Larga vida al jamón ibérico!

## Y EN LA GALERÍA CENTRAL...

### ZUKA SAN MARTIN

Muy buen gusto

Tostas de jamón recién cortado acompañado de tomate triturado, mollete de bacon y queso cheddar con huevo frito, tostada de brioche con mantequilla y mermelada, bollería, ensalada de tomate del país... En Zuka San Martín, además de sus más que reconocidas hamburguesas de Wagyu, disfrutarás de una cuidada oferta gastronómica desde primera hora de la mañana, que incluye desayunos, hamaiketacos, comidas, meriendas y cenas.



### SM KAFE

Más que café

Una carta variada y cuidada que incluye bollería y bizcochos artesanos, una completa barra de pintxos, platos combinados variados, ensaladas, bocadillos, sandwiches... De manera que es el sitio ideal para desayunar, hacer el haimaketako, comer, merendar o cenar. ¡Buen ambiente y una cuidada atención!





## JAPÓN EN SAN MARTIN

**La renovación del mercado ha permitido que el puesto de take away de comida japonesa se haya convertido en un restaurante al uso, es decir, con mesas y sillas en los que comer cómodamente y, si se quiere, poder reservar para no quedarse sin sitio.**

“Estamos muy contentos”, afirma Kenji Takahashi. Su establecimiento es una de las principales novedades del renovado San Martín, ya que cuenta con un coqueto espacio de barra con sillas altas en las que comer sus deliciosas propuestas, pero, también “mesas de verdad, grandes” en las que los clientes se sienten cómodos disfrutando de su renovada carta, que incluye platos calientes, entre los que destacan la sopa de miso, las verduras y los langostinos en tempura o las croquetas japonesas. También tienen un ramen espectacular y unas costillas teriyaki que se deshacen en la boca.

Si te interesa, puedes hacer una reserva y así asegurarte de que tendrás una mesa disponible. “Estamos encantados de poder ofrecer este servicio, porque nuestro sushi bar de la Parte Vieja es muy pequeño y no se puede reservar. Está llamando mucha gente. Incluso gente que se queda sin sitio en el otro local, la mandamos a San Martín”.

Kenji constata que San Sebastián está recibiendo la visita de muchos turistas, también europeos, que conocen mejor la cultura entorno al sake. “En países de Europa, como Francia y Gran Bretaña, y en Estados Unidos van adelante en cuanto a tendencias gastronómicas y sus ciudadanos saben tomarlo. Cuando lo ven en la barra lo piden mucho y se les ve satisfechos”.

### → KENJI SUSHI BAR

Planta o  
De lunes a sábado  
de 11.00 a 23.00  
Reservas: 943 537 527

📱 kenji\_sushi\_bar\_donostia





## POTXAK: BARATZEKO ALTXORRA

Potxak, udan puntu onenean bildutako babarrun freskoak, jaki zoragarriak dira. Testura krematsurekin eta zapore delikatuarekin, potxak protagonista bihurtzen dira gisatu leun, entsalada freskagarri eta udako barazki freskoekin egindako konbinazioetan. Gainera, proteina eta zuntz asko dutenez, dieta orekatua izateko ezin hobeak dira. Uda honetan, ezagutu potxak eta gozatu baratzearen esentziaz mokadu bakoitzean.

→ BASERRITARREN SALTOKIETAN  
0 eta -1 solairuetan  
San Martin Merkatua

## KAPRITXO BAT

Aukera berezietarako edo edozein unetan kapritxo bat emateko ezin hobe, boletusa duen arroza dotore honek aukera emango dizu goi mailako sukaldaritzaz zure etxera modu erraz batean eramateko. Anima zaitez eta probatu!



→ ORIGEN  
-1 solairua  
San Martin Merkatua



## GLUTENIK GABEKO PASTA

Merkatua berritu ostean, La Fabrikak bere jaki sorta dibertsifikatu du, glutenik gabeko pasta, artisau pizzak, kalitate handiko olioak eta beste gourmet produktu batzuk gehituz.

→ LA FABRIKA  
-1 solairua  
San Martin Merkatua

## IDIAZABAL GAZTA BERRIA

Adarrazpi gaztandegiko Idiazabal berria iritsi da eta plazer hutsa da! Esne gordinaz egina, zaporea suabea du. Testura krematsua eta leunekoa da.

→ ADARRAZPI  
-1 solairua  
San Martin Merkatua





Gerardo  
González &  
Ainhoa  
Etxeberria



## EN CORTO

**Vuestra relación con San Martín Merkatua.** Somos del centro y, desde pequeños, acompañábamos a nuestra madre al Mercado. Ella fue quién nos enseñó a cuidar de nuestra salud, desde la compra diaria y la cocina.

**Un rincón favorito de la ciudad.** Contemplar los atardeceres en la bahía desde el paseo de los Curas disfrutando de los aromas de las parrillas del puerto.

**Un bolso para los últimos días de verano.** El toque chic y desenfadado de nuestros "Malla" y "Jábega".

**Un bolso para las últimas noches de verano.** Sin duda, "Joya" y el último proyecto creado alrededor de la fuerza de su diseño, el "Sobre Joya"

**Un plan para septiembre.** Un fin de semana largo en La Rioja o por el interior de Cantabria/Norte de Palencia.

**BOX SAN SEBASTIÁN**  
San Martín, 12  
Garibai, 25

 [boxsansebastian\\_official](https://www.boxsansebastian.com)

## BOX SAN SEBASTIÁN

### MAESTROS DEL CUERO

Gerardo González pertenece a la segunda generación de BOX San Sebastián, y es el director creativo de esta marca donostiarra, conocida por la emblemática tienda de la calle San Martín dedicada a la marroquinería de más alta calidad desde 1948. La empresa abre nueva tienda en el número 25 de la calle Garibai, espacio premium con toda la colección y el primer proyecto de calzado.

**UNIVERSO BOX SAN SEBASTIÁN.** "Somos una marca de marroquinería premium desde 1948 made in Donostia con un producto único y exclusivo, de alta calidad, con un fuerte arraigo a nuestros orígenes. En tendencias actuales de consumo, somos catalogados como una marca de lujo silencioso, imposible de encontrar fuera de San Sebastián".

**HISTORIA Y TRADICIÓN MARROQUINERA.** "Nuestros padres lograron atraer, desde sus inicios, a una fiel clientela por la gran calidad de su artesanado con diseños vanguardistas y reproducciones de los clásicos maestros marroquinos internacionales. A partir de mediados de los 70, BOX San Sebastián evoluciona a un universo particular, manteniendo intacta la máxima calidad de los materiales y el artesanado 100% made in Spain".

**CALIDAD Y ARTESANÍA.** "Nacimos confeccionando bolsos y marroquinería de cuero, hermosos y funcionales, que pueden repararse y transmitirse entre generaciones. La alta calidad de los materiales que empleamos, unida a nuestro excepcional saber artesanal y apoyado en el diseño conceptual de nuestra dirección creativa, contribuyen a la perdurabilidad de las piezas, caracterizadas por una particular distinción atemporal".

**ARTESANOS DEL SIGLO XXI.** "Tenemos un profundo conocimiento de nuestro oficio. Somos artesanos del siglo XXI y, como tal, también nos apoyamos en técnicas y avances tecnológicos para pulir más aún nuestros acabados manuales".

**NUEVA TIENDA.** "Los últimos tres años, hemos trabajado para rescatar uno de los anhelos históricos que teníamos como marca: cerrar el círculo alrededor del mundo del cuero. Ya lo habíamos iniciado en Peñafloreda con nuestra colección de prendas de cuero y lo completamos ahora en el nuevo espacio de Garibai donde tendremos toda nuestra colección y el nuevo proyecto de calzado. Además, Ainhoa Etxeberria, con su sabiduría y trayectoria se suma a nuestro equipo para liderarlo".

**PRIMERA COLECCIÓN DE CALZADO.** "Nuestro equipo de calzado ha hecho un gran esfuerzo para poder tener una colección cápsula este verano, que está teniendo muy buena acogida. A partir de finales de septiembre ofreceremos una cuidada selección de calzado. En nuestra filosofía prevalece el confort y la funcionalidad, apoyadas en la máxima calidad, la búsqueda de hormas y detalles técnicos que favorezcan y cuiden el caminar de nuestra clientela. Queremos que nuestros zapatos sean referencia también de nuestro saber hacer y estilo chic fresco y funcional. Habrá sorpresas también de calzado creado desde la sabiduría de una marca marroquinera".

# AGENDA

IRAILA  
2024

## ZINEMALDIA

Donostia Zinemaldia  
Festival de San Sebastián  
International Film Festival

IRAILAK  
20TIK 28RA

SSIFF 2024  
Iraila  
Septiembre  
20/28

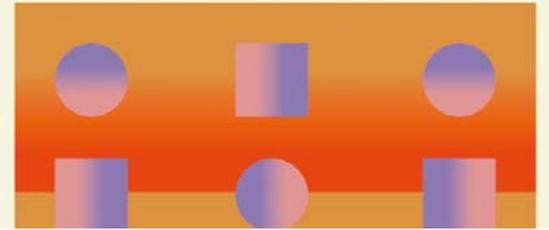
rtve eitb M+ Audi k karabank EUSKADI

## MUSIKA

### BOGABOGA FESTIBALA

DONOSTIA  
IRA 4-15 SEP  
2024

BOGABOGAFESTIBALA.EUS



### BOGA BOGA FESTIBALA

IRAILAK  
4TIK 15ERA



### THE GORIES + NUNOFYRBEESWAX

## ERAKUSKETAK

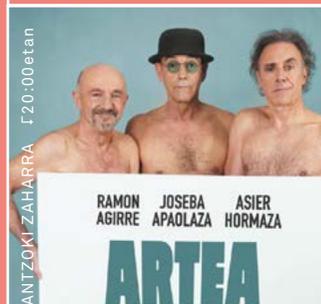


### GUTXI ESAN, ASKO JOLASTU

IRAILAREN  
8 ARTE

Erakusketa hau ilustrazioaren kategorian 2023ko Egile(ak) saria irabazi zuten bost artista plastikoren prozesuaren eta lanaren funtsezko kontzeptuetara hurbiltzea da.

## ANTZERKIA



IRAILAK  
12TIK 15RA

### ARTEA

Ramon Agirre, Joseba  
Apaolaza, Asier  
Hormaza

Gutxi esan, asko jolastu / Decir menos, jugar más **es la segunda y última exposición del ciclo Egile(ak), que reúne la obra de cinco artistas mujeres de Gipuzkoa ganadoras del premio Egile(ak) otorgado por el Departamento de Cultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa. La exposición se puede visitar hasta el ocho de septiembre en el Convento de Santa Teresa, actual sede de KMK.**

**En palabras de la comisaria y coordinadora Ainar Martín el hilo conductor de la exposición es el juego y “el relato comisarial se configura a través de cinco temas directamente relacionados con el feminismo”.**

**¿Cómo surge la exposición?** Como comisaria, consistió en indagar en los proyectos que habían recibido el premio Egile(ak). El año pasado fue excepcional ya que el 80% de las candidaturas eran de mujeres y todas ellas trataban temas que tienen que ver con el feminismo. Era una oportunidad muy bonita para acercar lo que significa ser feminista de una manera amable. Nos parecía importante dar visibilidad, a través de los bocetos, de todo el trabajo que hay detrás de la obra final.

**¿Qué es el Premio Egile(ak)?** El área de Promoción y Difusión del Departamento de Cultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa tiene unas líneas de ayudas, premios y subvenciones; una de ellas es el premio Egile(ak), con una dotación económica de 5.000 euros. Las dos exposiciones que hemos hecho, y que son parte del mismo ciclo, responden a las premiadas en la edición de los premios Egile(ak) 2023; la primera, enfocada en artes plásticas y, esta segunda, en la categoría de dibujo/ilustración.

**¿Qué y quiénes conforman la exposición?** La exposición tiene que ver con las bases del pensamiento feminista a través de cinco mujeres ilustradoras que trabajan temas importantes que tienen que ver con la ética feminista. En este caso, las cinco ilustradoras son Irene Irureta, Maite Caballero, Ane Arzelus, Arrate Rodríguez y Sandra Garayoa.

**¿Cómo se representa el pensamiento feminista en cada obra?** Todas ellas tratan temas diferentes que me parecían muy interesantes. El lenguaje inclusivo, en el caso de Ane; el amor lesbiano entre mujeres mayores y la invisibilización de la



“EL  
PENSAMIENTO  
CRÍTICO  
HAY QUE  
TRABAJARLO Y  
FOMENTARLO”



→ **Gutxi esan, asko jolastu / Decir menos, jugar más**  
Convento Santa Teresa  
KMK  
9 ago. - 8 sep.

## AINARA MARTÍN

Comisaria y curadora de arte

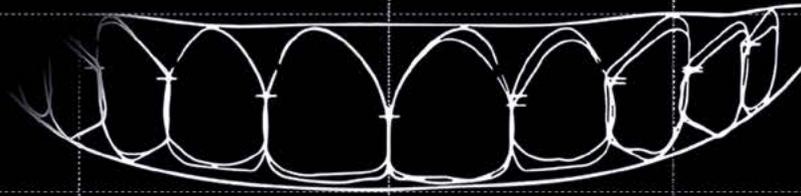
empatía, en el caso de Irene; la belleza diversa lejos de estereotipos con Arrate; la construcción del cuerpo y el conflicto entre lo que se supone que debemos de ser y pensar y lo que pensamos, en el caso de Maite; y los monstruos internos y la salud mental con Sandra.

**¿Cómo os aseguráis de que las exposiciones sean atractivas para el público general?** Es una exposición muy sencilla de ver, aunque, al mismo tiempo, trate temas duros. Además, hemos incorporado en cada una de las piezas una pequeña interacción. Queríamos retomar la ingenuidad de acercarnos al arte contemporáneo que, por lo general, suele dar miedo. La edad media del consumidor cultural en Gipuzkoa y en Donostia es alta, así que este tipo de iniciativas nos sirven para rejuvenecer al público.

**¿Qué cambios has observado en la política de igualdad?** Hay una conciencia de las instituciones y una Ley de igualdad desde 2005, que exige un 60%-40% de equidad, por ejemplo, en políticas de compra de obras o número de mujeres que exponen. La generosidad está bien, pero la generosidad idiota no. Si otros están, otras tenemos que estar.

**¿Cómo y cuánto influye el arte en la sociedad?** Queremos y creemos que el pensamiento crítico hay que trabajarlo y fomentarlo en la sociedad. Para nosotros es muy importante que haya espacios que apelan a todo tipo de espectadores. No hace falta que tengas un conocimiento extenso sobre el arte para que saques tu propia lectura de exposiciones como esta.

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)