

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 35

MARTINTXO SUKALDARI

Más allá de las antxoas fritas y rebozadas, hay mucha vida.

RADAR GOURMET

Espárragos: versátiles, saludables y de temporada.

TALENTUZ

Noa & The Hell Drinkers dan el salto a Europa.



DEL CANTÁBRICO



San Martin
merkatua

DEL CANTÁBRICO

Pequeñas y deliciosas, las antxoas son un clásico en nuestra gastronomía que pueden prepararse de varias maneras. En estas dos recetas, optamos por marinarlas y también por prepararlas al horno, al estilo siciliano.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



ANTXOAS RELLENAS A LA SICILIANA

4 | baja | 20'

Ingredientes:

- 20 antxoas grandes
- 6 tomates secos en aceite
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de piñones
- 6 ramas de perejil
- 4 cucharadas de pan rallado
- 1 buevo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

- 1 Limpiar y quitar la espina central de las antxoas.
- 2 Congelar 48 horas como mínimo.
- 3 Dejarlas en el frigorífico la noche anterior a cocinarlas para que se descongelen bien.
- 4 Encender el horno a 180°.
- 5 Poner el huevo en un bol y batirlo.
- 6 Picar los tomates secos y las hojas de perejil y añadirlos al bol.
- 7 Incorporar el diente de ajo prensado, el pan rallado, los piñones, un chorrito del aceite de los tomates, sal y pimienta.
- 8 Mezclar todo bien hasta formar una pasta.
- 9 Poner una cucharadita de la masa sobre la parte delantera del filete de antxoa, enrollar y fijar con un palillo.
- 10 Poner las antxoas en una fuente de horno, añadir un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen.
- 11 Hornear unos 10 a 12 min.
- 12 Servir.

TOSTAS DE ANTXOAS MARINADAS A LOS CÍTRICOS

4 | baja | 30'

Ingredientes:

- 500 gr de antxoas
- 2 limones
- 2 mandarinas
- 2 limas
- 1 cucharadita de pimienta rosa en grano
- 2 cucharaditas de sal
- Pan de semillas
- Guacamole
- Tomate
- Cebolla morada
- Pimienta rosa en grano
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

- 1 Limpiar y quitar la espina central de las antxoas.
- 2 Congelar 48 horas como mínimo.
- 3 Dejarlas en el frigorífico la noche anterior a cocinarlas para que se descongelen bien.
- 4 Poner en un recipiente de cristal la sal en el fondo y colocar las antxoas con la piel hacia arriba.
- 5 Exprimir los limones, las mandarinas y las limas, y echar el zumo sobre las antxoas junto con los granos de pimienta.
- 6 Tapar y dejar en el frigorífico 24 horas.
- 7 Cortar la cebolla en plumas y el tomate en rodajas finas.
- 8 Tostar el pan, extender encima una capa de guacamole y añadir unas rodajas de tomate.
- 9 Sacar una antxoa de la marinada y colocar encima.
- 10 Terminar con un poco de cebolla, pimienta rosa, ralladura de limón y un poco de aceite de oliva.
- 11 Servir.
- 12 Las que nos sobren podemos sacarlas de la marinada y conservarlas cubiertas de aceite de oliva.



“EN ARBASO
QUEREMOS
QUE VIVAS UNA
EXPERIENCIA
AUTÉNTICA”

En un emplazamiento privilegiado delante de la catedral del Buen Pastor, en un precioso edificio del siglo XIX, el Hotel Arbaso es un establecimiento único en San Sebastián que destaca por su calidad, tanto en sus habitaciones como en los servicios que ofrece.

¿Cómo se presenta la Semana Santa? La esperamos con ganas, tanto en Arbaso como en Donosti en general. Es la semana que da comienzo a la temporada y que llena los hoteles y la ciudad de turismo y de vida, y contamos con que así sea este año también. Históricamente, en Semana Santa las reservas son sobre todo de última hora y dependiendo de las condiciones climatológicas, puesto que se trata de un cliente principalmente nacional, pero confiamos en que Donosti es un destino atractivo para esta época del año.

¿Cuáles son las principales razones por las que los clientes eligen alojarse en vuestro hotel? Principalmente por el concepto del hotel. Las habitaciones evocan la calidez de estar en casa junto con el servicio de un hotel exclusivo y de lujo en el corazón de Donosti. Un servicio que se caracteriza por la cercanía y la naturalidad de nuestro equipo: queremos que vivas una experiencia auténtica. Además de la calidad de las habitaciones y el concepto del hotel, destaca la ubicación. La esquina de la calle Hondarribia con la calle San Martín es un sitio privilegiado y con mucha afluencia local. La mayoría de nuestros huéspedes son clientes internacionales que buscan lo auténtico, lo local, y sin duda Arbaso es un espacio donde lo local y lo internacional conviven perfectamente.

¿En qué se diferencia Arbaso de otros hoteles de la ciudad? La entrada a Arbaso recuerda la entrada a una casa; salimos del concepto mostrador

en la recepción y abrimos el espacio para que la sensación sea como la de estar en el salón de casa, con el aroma de la chimenea de leña natural los días de invierno. Y lo mismo en las habitaciones, que perfectamente podrían ser parte de una vivienda.

En general, la identidad del hotel hace que quien se aloje en Arbaso sepa en todo momento que está en Donosti, en Euskadi. Los pasillos son oscuros y con una iluminación muy trabajada, y el color verde de la pared recuerda al entorno verde del paisaje de aquí, del bosque. Por otro lado, trabajamos en la medida de lo posible con proveedores locales. Este proyecto fue encomendado a FIARK arquitectos, la mayoría del mobiliario de las habitaciones ha sido fabricado en Euskadi y los uniformes están diseñados por Irati Guarretxena e inspirados en el traje tradicional vasco. Todo esto se complementa con “Muros de Luz” una obra de Aitor Ortiz en la propia recepción del hotel.

El Restaurante Narru va camino de convertirse en un imprescindible para paladares exigentes. ¿Es un reclamo para quienes se hospedan en vuestro hotel? Sin duda. Liderado por Iñigo Peña, Narru es cocina tradicional vasca con producto de mercado y de temporada. Contar con un restaurante de esta categoría integrado en la planta baja del hotel es el complemento perfecto para una experiencia auténtica y de calidad.



ELENA
NARBARTE

Directora de comunicación
de Hotel Arbaso

UN HOTEL ÚNICO Y CON MUCHA IDENTIDAD

“En Arbaso todas las habitaciones son distintas, puesto que estamos en un edificio del siglo XIX cuya fachada está protegida. Durante la construcción del hotel se mantuvo en todo momento la integridad de la fachada, por lo que la ubicación de las ventanas ha determinado la distribución de las habitaciones. El resultado es un hotel único y con mucha identidad. Tenemos siete categorías de habitaciones y cada una de ellas tiene un nombre en euskera como, por ejemplo: Sustrai, Olatu, Ilargi o Sua. Y todo se engloba en el concepto del hotel. Arbaso, antepasados, ancestros en euskera, pretende ser una experiencia local y auténtica. La estética del hotel, los proveedores con los que trabajamos, los uniformes, el uso del euskera... todo ello es parte de la experiencia, y queremos que así lo perciba el huésped”.

www.hotelarbaso.com  arbasohotel

Inma Iriondo ADARRAZPI GAZTANDEGIA

Adarra mendiaren magalean Adarrazpi gaztan-degi tradizionala dago, Donostiatik 15 minutura. Bertan beraien latxa ardiaren esnearekin gazta eta esnekiak egiten dituzte. Saltokia gure merkatuan dute. “Prozesu guztia gure egiten dugu eta hori nabaritzen da gure produktuen kalitatean”.

Nolakoa da egun bat Adarrazpin? Urte sasoiaren arabera aldatzen da. Negu eta udaberrian ukuiluan lan gehiago izaten dugu arkume garaia izanik. Hori esneki eta gazten elaborazioa eta salmenta gehitzen zaio. Udan turismo gehiago izaten dugu eta ekoizpen eta salmantan ibiltzen gara buru belarri. Artaldeari dagokionez, kanpoko larreetan gehiago ibiltzen ditugu, eguraldiak ere laguntzen digulako eta horrek ere egunerokoari lan pixka bat gehitzen dio. Urte sasoi guztiak gauza bat dute amankomunean, ez daukagula zortzi orduko lanegunik.

Zer lan motak egiten dituzte? Prozesu guztia gure egiten dugu. Ardia ume egiteko gelditzen denetik, arkumea eduki, hazi eta jetzi. Ondoren esne hori botilan saltzen dugu mamiak eta egiteko edo esnekiak egiten ditugu, mamiak eta gazta pasteurizatuak edo esne gordinez ekoiztutako Idiazabal jatorri izendapeneko gazta. Azkenean, enpresa batean departamentu desberdinak dituzu: ekoizpena, salmenta, administrazioa, giza baliabideak... Guk eskala txiki batean baina departamentu guztiak egin behar ditugu eta denetatik pixka bat jakin.

Nolakoa da zuen harremana naturarekin? Egunerokoa, beharrezkoa, errespetuzkoa. Gure ardiak, latxak, larreak behar ditu ondo egoteko, eta beraz, inguruko larreak gestionatzen ditugu. Ongarritu, moztu, belar txarrak moztu gero belar goxoa atera dadin ardientzat.

Eta animalien zaintzarekin? Egunerokoa eta eguneko zati handi batekoa. Artzain izatea bizimodu bat da, non familia osoa inplikatzeko den. Guk lanbidetzat dugu, gustatzen zaigu baina dedikazio handi eskatzen du.

Zertan dira bereziak zuen gaztak? Ekoizpen txikiko eta kalitate handikoak dira. Ardiaren elikaduratik hasi, esne kalitatea bermatu eta mimo handiz eskuz egiten ditugu KMO-koak.

San Martín Merkatua erakuslehoi ona al da zuen produktuak saltzeko? Bai. Ondo kokatuta dago, eta bezero fidelak ditugu, kalitatea, gertutasuna, zuzeneko harremana asko baloratzen dutenak. Guri, ekoizle bezala ere bultzada handi bat ematen digutenak. Beraiek gabe, gure ezin genuke aurrera egin.



“ARTZAIN IZATEA
BIZIMODU BAT
DA ETA GUK OSO
GUSTUKO DUGU”



Argazkiak E. Ortolaiz.

ASTE SANTUAN, BISITA EZAZU ADARRAZPI GAZTANDEGIA!

Eskaintzen dituzuen bisita gidatuetan zer ikusi daiteke? Hiru zatitan banatzen ditugu. Ardiak ikusten diren zatia, elaborazioa eta dastatzea. Hiru zati horiek bermatzen ditugu, baina ez bakoitzean zer ikusiko duten, urte sasoiaren arabera izaten da. Ardiekin kontaktua desberdina izango da. Arkumeak badaude, haiek ukitu eta gertutik ikusiko dituzte, bestalde, udara baldin bada, larrera atera behar dira, eta beraz lan hori egiten lagunduko digute. Elaborazioarekin berdin gertatzen da, egunean elaboratu behar duguna ikusiko dute.

Adin guztietan jendea joan daiteke Adarrazpi ezagutzera? Bai, noski! Eta beharren arabera bisitak ere egiten ditugu. Ez da berdina ikastola baterako egiten dugun bisita edo oporrak inguruan pasatzen ari diren familia batentzako egiten duguna.

→ www.adarrazpi.es
San Martín Merkatuan
-1 solairuan

DE TEMPORADA. Los espárragos anuncian la llegada de la primavera. Te damos ideas para que les saques el máximo partido y te beneficies de todas sus propiedades. Al ser una verdura tan versátil, permite muchas posibilidades de acompañamiento.

CON NUECES

Si quieres un aderezo sabroso para comer con espárragos, toma nota de esta vinagreta:

Trocea 50 gramos de nueces y tuéstalas brevemente en una sartén. Pon en un bol 60 gramos de aceite de oliva virgen extra, 10 gramos de aceite de sésamo, 20 gramos de vinagre de manzana, 10 gramos de miel y 40 gramos de salsa de mostaza.

Bate con un tenedor o con unas pequeñas varillas hasta emulsionar la vinagreta, entonces, salpimenta y prueba para rectificar si fuera necesario.

Incorpora a la vinagreta las nueces troceadas y ligeramente tostadas, mezcla de nuevo y pásala a una salsera.

¡Añádela a los espárragos y disfruta!



→ Frutería Fernández
Planta 0
San Martín Merkatua
Compra online:
www.sanmartinmerkatue.com



CON ACEITE CASA HIERRO

Unos espárragos recién cocidos a los que añadimos un chorrito de este exquisito aceite de oliva virgen extra son un manjar increíble.

→ Muñoa Alimentación
Planta 0
San Martín Merkatua
Compra online:
www.sanmartinmerkatue.com



BUENA PAREJA

Ahora que empiezan los días calurosos, el cuerpo nos pide platos frescos, ligeros y saludables. Unas anchoas del Cantábrico en salazón con espárragos te salvan una cena en un santiamén.

→ Done Pedro Hondarribia
Planta -1
San Martín Merkatua



**100 GRAMOS DE
ESPÁRRAGOS SOLO TIENEN
18 CALORÍAS.
SU ALTO CONTENIDO
EN FIBRA AYUDA A
REGULAR EL TRÁNSITO
INTESTINAL. TAMBIÉN ES
DIURÉTICO, POR LO QUE
ES CONVENIENTE PARA
ELIMINAR TOXINAS DE
NUESTRO ORGANISMO.**

CRUJIENTES

Nos encanta combinar texturas y sabores. Enrolla los espárragos con cintas de bacon, añádeles un poco de queso feta y unas almendras y mételos en el horno a 180° durante 12-15 minutos. ¡Te sorprenderás!



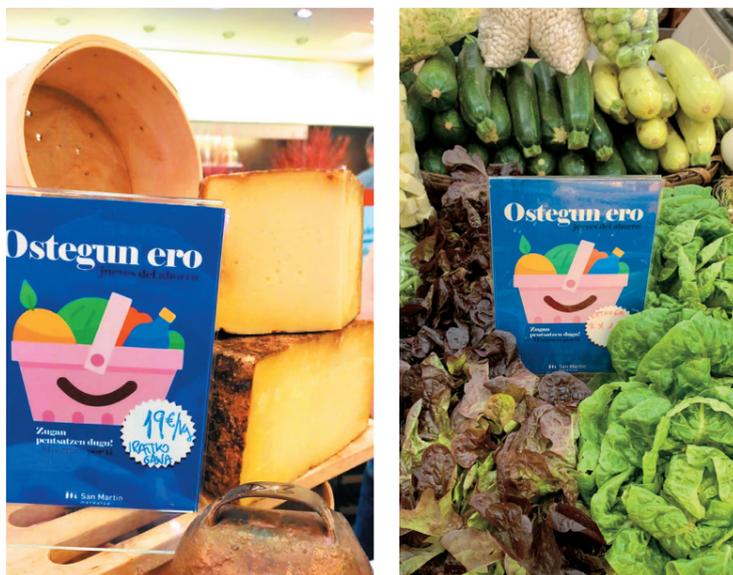
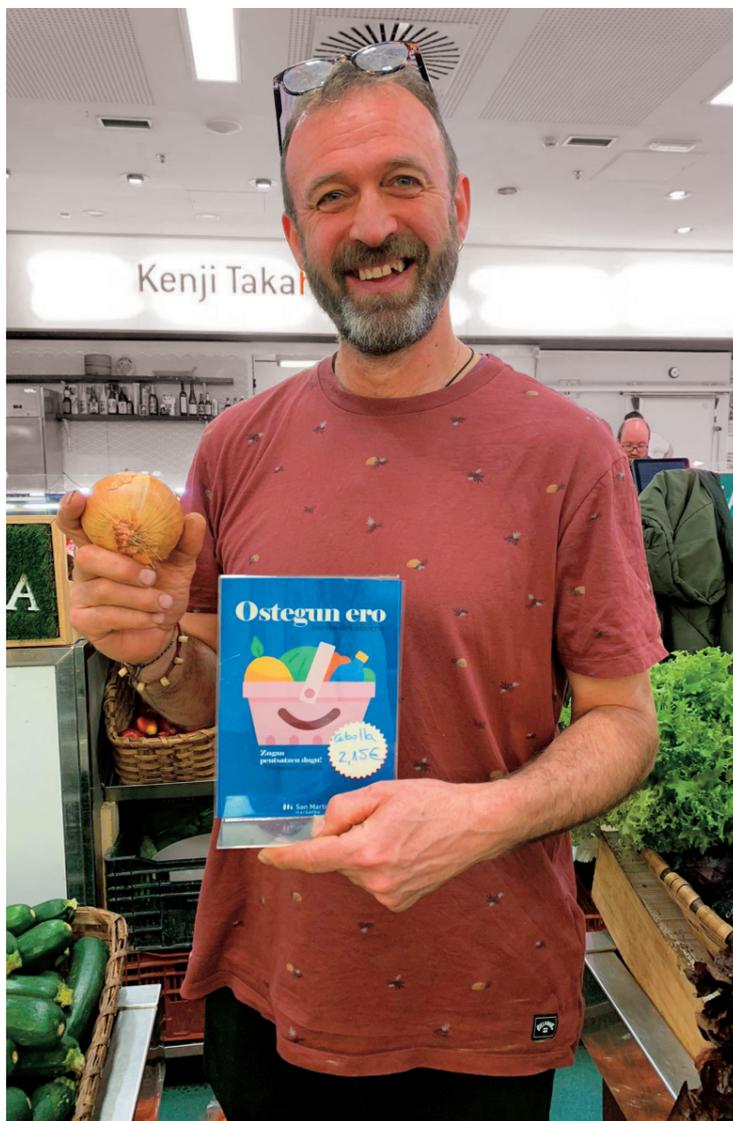
→ Altzuetza Barazkiak
Planta -1
San Martín Merkatua



JUNTOS Y REVUELTOS

En quince minutos te puedes preparar un espectacular revuelto de espárragos con huevos ecológicos de gallinas criadas en libertad. ¿El truco? Atempera los huevos durante unos minutos para que pierdan el frío residual del refrigerador. Después, bate poco los huevos, simplemente se trata de romper las yemas y mezclar un poco la clara, hasta que esta esté algo teñida de amarillo.

→ Lizardi Baserria
Planta 0
San Martín Merkatua
Compra online:
www.sanmartinmerkatue.com



LOS JUEVES, HACER LA COMPRA ES MÁS BARATO EN SAN MARTIN MERKATUA

Ostegun Ero es una iniciativa comercial del mercado a través de la cual más de veinte establecimientos venden un producto a precio de coste con el objetivo de que los clientes ahorren al hacer la compra.

“Sabemos que la vida está cara y como nos preocupamos por nuestros clientes, hemos lanzado Ostegun Ero. El objetivo es que las personas consumidoras hagan la compra más barata en nuestro mercado y para ello les vamos a ofrecer productos básicos como verduras, frutas, queso, pescado, carne, flores y pan a precio de coste”, explica Miren Celaya, directora de San Martin Merkatua.

En Ostegun Ero participan un total de 23 establecimientos entre los que hay puestos de baserritarras (9), quesería (1), carnicerías (3), pescaderías (4), panaderías (2), fruterías (2), comida japonesa (1) y floristería (1).

“Esta iniciativa está alineada con otras que hemos puesto en marcha para promocionar el producto local y de temporada, que es uno de nuestros ejes de identidad”, añade Celaya. “El mercado es vida y al comprar en San Martin no solo estás apoyando la economía local, sino que también estás comprando productos frescos y de alta calidad para ti y tu familia, ahora, además, a precio de coste”.



Listado de puestos participantes en OSTEGUN ERO:

- _ **Baserritarras:** Uresaundi, Arrospide, Lizardi, Altzueta, Ameri Goikoa, Goiatz Erribera, Tolare, Errekalde, Balantxa.
- _ **Quesería.** Abatza
- _ **Carnicerías:** Nicasio, Maribel, Iñaki & Jenny.
- _ **Pescaderías:** Coro Sotero, Garrido, Rosa Mari, Nati, Miren.
- _ **Panaderías:** Talo, JA.
- _ **Fruterías:** La Supera, Hermanas Fernández.
- _ **Comida japonesa:** Kenko Sushi
- _ **Floristería:** Mimiku Loredenda

TODOS LOS JUEVES,
LA COMPRA
MÁS BARATA.



CHARO CASTERES
San Martín Kalea, 54

charo_casteres

EL DONOSTIA DE CHARO CASTERES

Una ruta para caminar en Donosti.
La orilla del mar.

Un txoko para relajarse.
El Pico del Loro.

Una joya de Charo Casteres para esta primavera.
Uno de mis broches con historia.

Vuestra relación con San Martin Merkatua.
Es nuestro referente en cuanto a producto de temporada.

CHARO CASTERES

UNA BELLEZA DE JOYAS

Esta donostiarra licenciada en arquitectura y convertida años más tarde en diseñadora de joyas, crea piezas únicas que hacen bella la vida cotidiana de las personas, mezclando inspiración con funcionalidad.

MÁS DE 25 AÑOS. “Mi trayectoria como diseñadora de joyas nace, sin duda, de una experiencia y mirada arquitectónica previas que me han hecho entender cada proyecto en sí mismo, analizar, bocetar y buscar a cada movimiento y forma un por qué, un para qué... un para quién”.

UNIVERSO DE LA MARCA CHARO CASTERES.

“Diseño piezas de joyería personalizadas desde un concepto y una historia a la que damos forma de manera artesanal y única. Inspirados en las formas bellas de la arquitectura, la naturaleza, el arte y en todos aquellos estímulos capaces de transmitir una emoción. Utilizamos técnicas propias y materiales singulares que dan sentido a cada detalle. Un oficio de imaginación, creación y diseño íntimamente ligado a cada persona, redefiniendo el sentido de cada pieza y dotándola de una historia personal y eterna”.

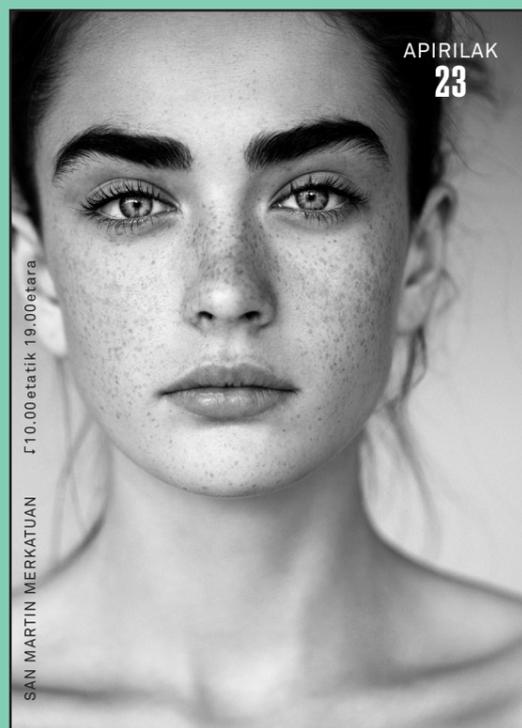
MATERIALES. “Trabajamos el latón con baño de oro y en plata de ley, pero también con cualquier otro material, incorporando piedras y metales preciosos, según la demanda de nuestros clientes”.

SAN SEBASTIÁN COMO INSPIRACIÓN.

“Es una suerte vivir en una ciudad tan estimulante como la nuestra. El mar, el salitre, las algas, las nubes, el cielo nublado, el borde de costa, su arquitectura en general y muchos de sus edificios en particular. Además de los grandes artistas que nos han precedido como Balenciaga, Oteiza, Chillida, Peña Ganchegui, Moneo y tantos otros, tan cercanos y presentes”.

CLIENTELA. “Tratándose, sobre todo, de piezas muy contemporáneas, la mayoría de nuestras clientas son personas de cierta edad, que tienen muy claro lo que quieren, valoran la calidad y la exclusividad y quieren una joya especial con una historia, que sea fácil de llevar a la vez que impactante. También tenemos muchos clientes que quieren sorprender a sus mujeres regalándoles una pieza exclusiva”.

AGENDA

APIRILA
2023APIRILAK
23

€10.00etatik 19.00etara

SAN MARTIN MERKATUAN

ESTUDIOA KALEAN

Zure argazki polit bat lortu nahi duzu? Gipuzkoako Argazkilari Elkartek argazkiak egingo ditu San Martin Merkaturuko galerian. Zatoz eta gozatu!

APIRILAK
1

**HAURRENTZAKO
TAILERRA**

Pazko arrautzak margotuko ditugu Tilin Talanekin.



SAN MARTIN MERKATUAN
€11.00etatik 13.00etara

MUSIKA

APIRILAK
1

**NEALTA FOLA +
CLAIMED CHOICE +
MADSKINS**

DOKA
€19:00etanDABADABA
€20:00etan

**HOLLY GOLIGHTLY
AND BAND**
Indie-folkaren erregina.

APIRILAK
12APIRILAK
21-22**ZEA MAYS**DABADABA
€21:00etanAPIRILAK
22**KAOS ETILIKO**DABADABA
€20:30etan

DANTZA

APIRILAK
13

**PRISMA:
METAMORPHOSIS
DANCE (IRATXE ANSA +
IGOR BACOVICH)**

Prisma indarkeriaz eta nork bere burua gainditzeaz, indarrak eta borrokaz ari den sorkuntza-lan artistikoa da.

€19.30 etan

IMANOL LARZABAL ARETOAK (LUGARITZ)
€19:30etan**SOLEDAD RUZ
& CÍA.**APIRILAK
13

LORIA EUGENIA

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

POR ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA

NOA &
THE HELL
DRINKERS

Banda de blues-rock de Donostia que representará en junio a España en el European Blues Challenge 2023.

“Somos una banda de blues-rock de Donostia formada en 2016, cuando nos juntamos cuatro amigos provenientes de distintos proyectos. Nos encantaba el blues y la música negra desde siempre, y decidimos lanzarnos a recopilar clásicos –y no tan clásicos– del blues, vestirlos a nuestra manera y ver a dónde nos llevaba nuestra mezcla. Derivó en un blues rock «sucio y engrasado», con el que empezamos a recorrer carretera, componer nuestros propios temas... y, aunque ha habido cambios en el proyecto, seguimos en la misma dirección y con la misma ilusión del principio o más”.

Empecemos por el nombre. ¿Qué significa? El nombre está, en parte, inspirado en la canción Beer Drinkers and Hell Raisers, del grupo ZZ Top. Aúna y define muy bien todo lo que más nos gusta, el blues y la birra.

¿Cinco blancos de Donosti haciendo música negra? ¿Cómo así? Todos, en mayor o menor medida, escuchamos música negra desde siempre (blues, soul, funk...). No importa de dónde seas, si ese tipo de música es la que te mueve, te termina saliendo por los poros. Y si encima tienes vena rockera, tampoco hay por qué evitarla. ¡Hay que dejar que fluya!

¿Son buenos tiempos para el blues? Nos gustaría que fueran mejores tiempos para el blues y la música directa en general, que hubiera más público fiel que acudiera a las programaciones de los locales y salas durante todo el año, no solo a los festivales puntuales. Aun así, hay que destacar también que hay muchos festivales de blues estatales, que se programan con mucho esfuerzo, a los que acude un público amplio (hay que destacar a la fiel “familia bluesera”, que asisten a todos los festivales de blues que pueden), amante del género y que se forma un ambientazo.

¿Participar en el European Blues Challenge 2023 es un reconocimiento a vuestra trayectoria? Creemos que es un escaparate y una oportunidad inigualable para darnos a conocer en la escena de blues europea y, ojalá, también un poco más lejos. Creo que hay muchos grupos y muy buenos para representar la escena nacional en Europa, así que estamos muy agradecidos de que este año nos hayan elegido a nosotros.



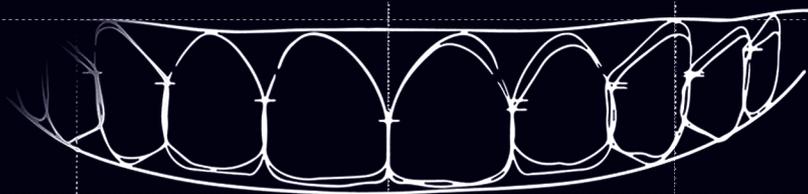
“AL TERMINAR UNO DE NUESTROS CONCIERTOS TE CONVIERTES AUTOMÁTICAMENTE EN HELL DRINKER”

DE IZQUIERDA A DERECHA, LOS MIEMBROS DE LA BANDA: PAUL SAN MARTÍN (TECLADO), IBAI ROS (BATERÍA), NOA EGUIGUREN (VOZ), GONZALO PORTUGAL (GUITARRA) Y MANU GESTIDO (BAJO).

¿Os sentís profetas en vuestra tierra? Estamos superagradecidos del momento en el que nos encontramos, con nuevas oportunidades e ilusiones renovadas. Hemos tenido numerosas oportunidades para tocar en festivales de nuestra escena local desde el principio (Hondarribia Blues Festival, Arrasate Blues, Burlada Blues, Bilbao Blues Festival...), pero hacemos un pequeño guiño desde aquí a los festivales de blues y rock de nuestra escena que nos faltan, ¡queremos tocar en todos!

Dadme tres razones para ir a ver un concierto vuestro. Una: te vamos a dar lo mejor de nosotros como si fuera nuestro último concierto. Dos: te vamos a inyectar nuestra energía y vas a querer más. Tres: al terminar el concierto te conviertes automáticamente en Hell Drinker.

943^a 428' 628."W



www.echeverriadelvalle.com

e&dv
Echeverría & Del Valle
ORTODONCIA ESTÉTICA

info@echeverriadelvalle.com