

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 19

MARTINTXO SUKALDARI

Besugo a la sal y pierna de cordero rellena para que tus invitados alucinen.

NUEVA APERTURA

La hamburguesería y heladería Zuka abre sus puertas en San Martin Merkatua. La mejor carne de Wagyu y sorprendentes helados artesanos.

REAL SOCIEDAD

San Martin Merkatua con las escuelas de hockey y de atletismo infantil de la Real.



NAVIDAD
GOURMET



DISFRUTAR DE LA NAVIDAD

Dos productos estrella de estas fiestas, el besugo y el cordero, cocinados de una manera diferente y original.

REALIZACIÓN Y FOTOS
SARA LUENGO



PIERNA DE CORDERO LECHAL RELLENA DE QUESO FRESCO Y PIÑONES CON MANZANA SALTEADA Y SALSA DE CIRUELAS.

4 personas
MEDIA
90'

Para 4 personas

-2 piernas de cordero lechal desbuesadas y abiertas
-150 gr de queso fresco
-2 dientes de ajo
-50 gr de piñones
-1 manojo de perejil

-Hilo para atar
-12 ciruelas pasas sin hueso
-250 ml de Oporto
-2 manzanas rojas
-Una nuez de mantequilla

Elaboración

1 Poner las ciruelas en un bol y añadir agua muy caliente. Dejar 5 minutos y escurrirlas. Colocar en un cazo el Oporto con las ciruelas y cocer a fuego suave unos 20 minutos. Reservar.

2 Tostar en una sartén ligeramente los piñones 3 o 4 minutos. Poner en un bol el queso fresco desmigado, añadir los piñones, los dos ajos prensados y el perejil picado y mezclar bien.

3 Salpimentar bien las piernas de cordero por ambos lados. Extender las dos piezas y colocar de tal manera que queden formando una sola. Repartir el relleno por encima, enrollar y atar bien con hilo, para que no se desmonten. (El hilo os lo pueden dar en la carnicería).

4 Encender el horno a 200°.

5 Pasar a una sartén con un poco de aceite y sellar bien por todos los lados. Colocar en una fuente de horno y añadir un vaso de agua para que no se seque. Hornear de 50 minutos a 1 hora.

6 Pelar las manzanas y cortar en gajos. Saltear en una sartén con mantequilla hasta que estén doradas. Reservar.

7 Sacar el cordero del horno y dejar que se temple un poco.

8 Mientras, poner en el vaso de la batidora las ciruelas con el Oporto junto con el jugo que ha soltado del cordero y triturar, hasta formar una salsa. Si está muy espesa se le puede añadir un poco de agua.

9 Quitar los hilos del cordero y cortar en rodajas. Servir acompañado de las manzanas y de la salsa de ciruelas.

BESUGO A LA SAL CON PATATITAS SALTEADAS Y MAYONESA DE LIMA Y CILANTRO

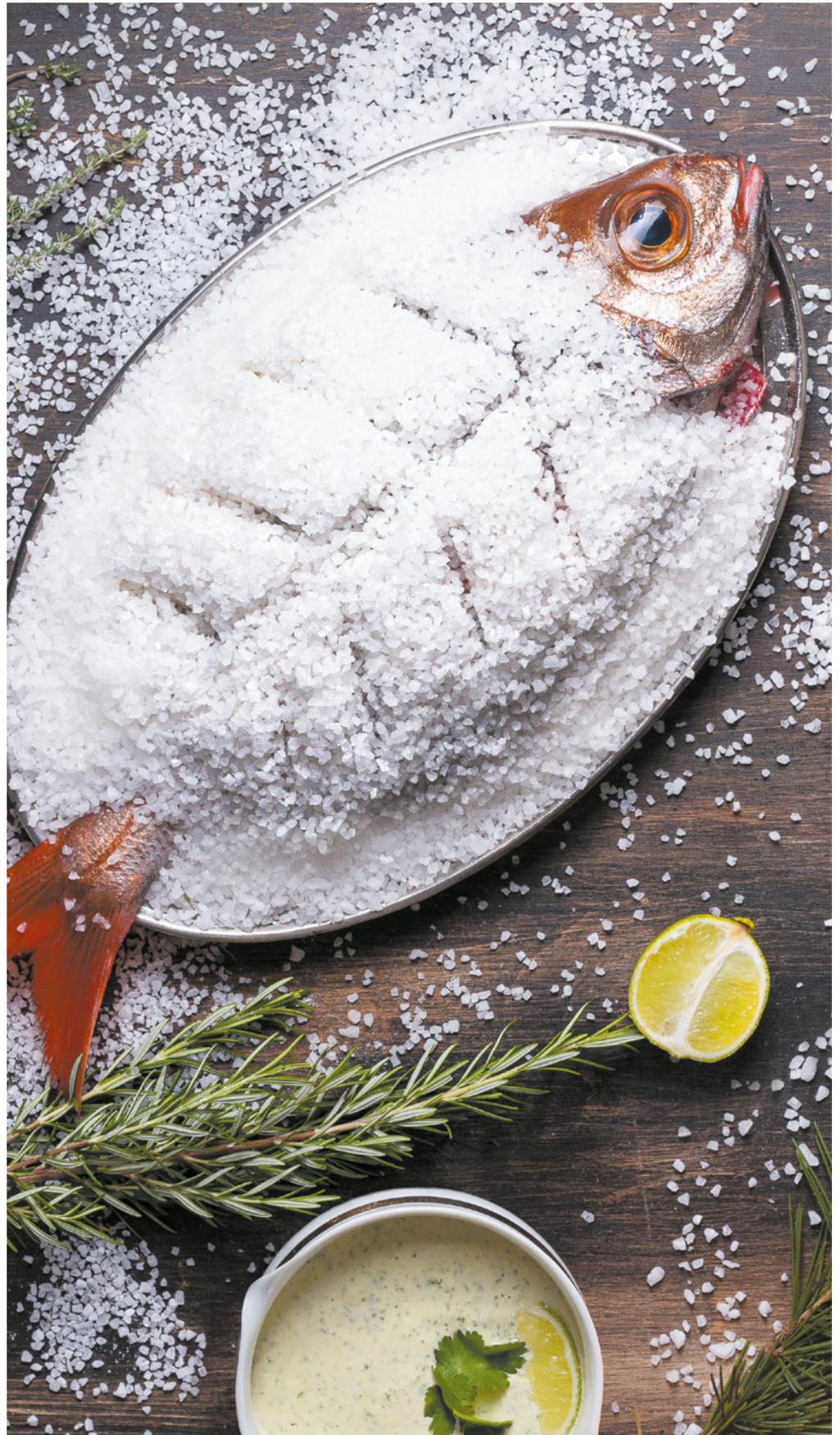


Para 4 personas

- Un besugo sin tripas,
pero con escamas y aletas
- 2 kg de sal gorda para hornear
- 1 clara de huevo
- Patatas baby
- Una nuez de mantequilla
- Tomillo y romero
- 1 buevo
- 250 ml de aceite de oliva suave
- 2 limas (el zumo)
- 1 manojo de cilantro
- Sal

Elaboración

- 1 Poner el huevo en el vaso de la batidora y añadir el aceite. Bajar la batidora hasta el fondo y batir sin mover hasta que empiece a formarse la mayonesa. Subir y bajar la batidora lentamente hasta que esté hecha. Añadir la sal, el zumo de las limas y el cilantro, batir bien. Reservar en el frigorífico.
- 2 Cocer las patatas en agua con sal, sin quitarles la piel. Escurrir y reservar.
- 3 Encender el horno a 190°.
- 4 Mezclar la sal con la clara de huevo batida. Poner una capa de sal en el fondo de una bandeja para horno. Colocar el besugo encima y cubrirlo con la sal, compactándola bien. Marcar el contorno y el centro del besugo.
- 5 Hornear unos 30-35 minutos. (30 minutos para 1,250 kg, si es más grande, subir el tiempo de horno). Mientras, saltear las patatas en la mantequilla con las hierbas, hasta que se les dore la piel. Sacar el besugo del horno y romper la sal, que saldrá como una tapa. Limpiar bien los granitos de sal que queden con una brocha.
- 6 Sacar los lomos del besugo y servir acompañado de las patatas y la mayonesa.



GOUR- MET

En Navidad a todos nos apetece darnos un capricho gastronómico. Seleccionamos algunos de los productos más sorprendentes que te harán disfrutar al máximo.



NO HAY NAVIDAD SIN OSTRAS

En Ultramarinos Altuna preparan unas cajitas con ostras de distintos tamaños y procedencias variadas. Fresquísimas y sabrosas, son un capricho ideal para acabar bien el año.

→ Ultramarinos Altuna
Planta -1
San Martín Merkatua

UNA DE LAS MEJORES DELICATESSEN DEL MUNDO

El caviar albino de la marca La Casa de Caviar es increíblemente tierno y extremadamente raro. ¿Dónde lo ibas a poder encontrar si no es en la pescadería Coro Sotero? Es un tipo de caviar hecho a partir de los huevos de peces albinos raros. Su color dorado llama la atención.



→ Pescadería Coro Sotero
Planta -1
San Martín Merkatua

EL POSTRE PERFECTO

Jugoso, sabroso y elaborado con ingredientes de primera calidad, el rosco de reyes de JA ya está disponible. ¡No te cansarás de comerlo!

→ JA Panadería y Pastelería
Planta -1
San Martin Merkatua



GAZTA MUNDIALA

Ekibegia gaztandegikoa, Iratikoa. Ekologikoa. Ardiburu beltzako esnearekin eginda. Nortasun handikoa. Oparitzeko oso aproposa da.

→ Abatza
0 solairua
San Martin Merkatua



EL ÚNICO SALMÓN AROMATIZADO DEL MUNDO

Único y diferente, el salmón noruego de Ahumados Domínguez es un clásico que no puede faltar en tu menú navideño. Por su delicadeza y por la ligereza de sus matices es por lo que los verdaderos expertos en alta gastronomía lo denominan salmón aromatizado, más que salmón ahumado. Acompañado con un chorro de Aceite Casa Hierro es un maridaje perfecto.

→ Muñoa Alimentación
Planta 0
San Martin Merkatua



MI-CUIT FOIE-GRASA

Kalitate goreneko gibebez egiten da, Urnietan kokatutako etxaldean, artisautzako prozesu delikatu baten bidez. Marka bereko Modenako erredukzio batekin batera presta dezakezu. Horrela, zaporeen kontraste atsegina lortuko duzu.

→ Goiburu etxaldea
-1. solairua
San Martin Merkatua

VERMOUTH CON PREMIO

Un vermouth le alegra el cuerpo a cualquiera y más en Navidad. Este de Bodegas La Aurora ha obtenido varios premios, así que también es perfecto para regalar. Mezclado solo con hielo y una tira de piel de naranja o de pomelo es una exquisitez.

Oribu
Planta -1
San Martin Merkatua



APERTURA EN SAN MARTIN

ZUKA HANDBURGER Y HELADOS

Iñigo Peña, Rocío Maeso y
Ander Rodríguez están
al frente de Zuka.



FOTO ESTITXU ORTOLAIZ

→ Iñigo Peña

“La calidad de la carne es excepcional. Trabajamos con carne de Wagyu de vacas criadas en Hondarribia, con la mejor alimentación y en unas instalaciones óptimas”.

→ Rocío Maeso

“Las hamburguesas se piden para llevar. Las hemos diseñado para que quepan en la mano y puedan comerse cómodamente en la calle, en la playa... sin que gotee y sin necesidad de cubiertos”.

→ Ander Rodríguez

“Los helados están elaborados con ingredientes selectos, como los pistachos de Casa Hierro o el yogur de Goenaga”.

San Martín Merkatua se alinea con las tendencias gastronómicas europeas y abre un nuevo espacio con personalidad propia: ZUKA, una hamburguesería-heladería *take away* capitaneada por el equipo del restaurante Narru en la que la carne de Wagyu y los helados artesanos serán los protagonistas.

Ilusionados, rematando el proyecto y convencidos de que la respuesta de que la respuesta del público va a ser buena. Así nos encontramos al equipo de Zuka –Iñigo Peña, Ander Rodríguez y Rocío Maeso– en el antiguo puesto de la carnicería Juan Etxebarria (planta 0), pendiente de los últimos detalles antes de la apertura del local.

¿Cómo surge la idea de crear algo tan singular como una hamburguesería-heladería en el mercado?

Iñigo Peña. A los tres nos gustan mucho las hamburguesas. Estando en Copenhage descubrimos un concepto de hamburguesería que nos encantó. A Ander, además, se le ocurrió complementarla con una heladería. Y nos lanzamos con el proyecto.

¿La carne de Wagyu es la responsable de que sean hamburguesas especiales?

Iñigo. Trabajamos con carne de Wagyu de vacas criadas en Hondarribia, con la mejor alimentación y en unas instalaciones óptimas. Es decir, mejor no se pueden criar. Al ser un tipo de carne con gran infiltración de grasa, es muy sabrosa y jugosa.

Rocío Maeso. Tenemos la garantía de que la carne con la que vamos a trabajar es excelente en cuanto a su calidad y su sabor. Muchas veces lo que ocurre con la hamburguesa es que como se hace con picadillo, se utiliza cualquier tipo de carne. ¡Parece que todo vale! Nuestras hamburguesas no tienen ningún aditivo. Solo carne y sal.

¿Cómo es la carta de Zuka?

Iñigo. Elaboramos unas seis hamburguesas diferentes, en las que incluiremos verduras de temporada y otros ingredientes procedentes del mercado. Van acompañadas de patatas fritas de verdad, de calidad.

¿Qué es el concepto HandBurger?

Ander Rodríguez. Como las hamburguesas son para llevar, hemos diseñado un tamaño que permita al cliente comerla cómodamente en la calle, en el parque o en la playa sin necesidad de cubiertos y sin que gotee. Solo con la mano.

¿Qué os aporta estar en San Martín?

Iñigo. Es una ubicación muy buena, porque hay mucho movimiento de gente de todos los rangos de edad. Y estar cerca de Maun Grill Bar nos anima mucho también. Vamos a dar mucha vida al mercado.

WAGYU: UNA DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO

Cuando es carne de Wagyu se nota. En Zuka disfrutarás con sus deliciosas hamburguesas de carne de Wagyu, de vacas pertenecientes a una ganadería de Hondarribia que pastan en un entorno sostenible y que son cuidadas por personal cualificado.

Su carne es de una gran jugosidad, gracias a su alto contenido en grasa infiltrada. Una vez en boca deja un retrogusto que perdura en boca.

Una vez que pruebes las hamburguesas de Zuka, no podrás vivir sin ellas.



HELADOS ARTESANOS, EL MEJOR ACOMPAÑAMIENTO

Si te gustan los helados, Zuka se va a convertir en tu nueva heladería de referencia. El cocinero Ander Rodríguez será el responsable de su elaboración.

En una ciudad con tanta tradición de comer helados, ¿con qué vais a sorprender?

Ander. Vamos a elaborar helados de sabores clásicos como vainilla, café, chocolate, almendra o pistacho en los que el ingrediente, exquisitamente seleccionado, se va a identificar fácilmente. El de yogur se va a hacer con yogures de la marca Goenaga, el de pistacho con pistachos de Casa Hierro, el de almendra con almendra de Ciudad Real.

Los helados están cuidadosamente guardados en tarrinas individuales.

Ander. Sí, hemos sacrificado el aspecto estético, es decir, que estén a la vista del cliente. Se conservan en tarrinas individuales de dos cápsulas, tapados con tapas, porque es la mejor manera de garantizar su estado óptimo.

ZUKA

→ Planta 0
San Martín Merkatua

@ zuka_donostia



PARA DISFRUTAR DE LA NAVIDAD

Si quieres disfrutar de una gran selección de productos de nuestro mercado, ven a San Martin Merkatua a hacer la compra y consigue tu cupón entre el 1 y el 17 de diciembre. El 21 de diciembre haremos entrega de nuestra cesta valorada en 1.300 € (1.100 € si no eres socio de Martin Club).

Establecimientos que participan:

Centro Café	Panadería Talo	Bordatxo
SM. Café Bar	Fnac	Adarrazpi
Muñoa Alimentación	Ameri Goikoa	Uresaundi
Charcutería Maribel	Super Amara	Pagoaga
Iñaki & Jenny	Fast and Clean	Altzueta
Alimentación Nicasio	Foies Goiburu	Muñagorri
Kenji Takahashi	Errekalde Baserria	Abatza
Pescadería Coro Sotero	Balantxa	gazta
Pescadería Garrido San Martin	Lizardi	Maun Grill
Pescadería Nati	Illarreta	Ultramarinos
Pescadería Sola	Tolare	Oribu
Pescadería Rosa Mari	Granel	Arrospide
La Supera	Ubalategi	JA
Frutería Fernández	Goiatz	Zuka
Floristería Mimiku	Aitzalde	

Del 1 al 17 de diciembre

VUELVE LA CESTA DE SANTO TOMÁS

a San Martin Merkatua

Sorteamos **1.300€**
en productos, **1.100€**
si no eres socio de
Martin Club.



Hazte socio gratis en
www.mercadosanmartin.es

AXULAR IKASTOLAKO HAURRAK SAN MARTINEN



Txikitatik ondo jatea, sasoiko produktuak erostea eta sukaldatzen jakitea ohitura ezibesteak dira bizimodu osasungarria izateko. Duela gutxi, Axular Ikastolako bigarren mailako ikasleak etorri ziren merkatua Bertako Produktuaren Eguna ospatzera. Porrusalda, oilaskoa labean eta legatza saltsan egin ahal izateko beharrezkoak diren osagaiak bilatzen ibili ziren eta gure merkatua algaraz bete zuten.



Gente con estilo propio

BOX SAN SEBASTIÁN

MARROQUINERÍA PREMIUM CON LABEL DONOSTIARRA

Desde 1948, **Box San Sebastián** trabaja con pasión y compromiso para llevar a la ciudad en su ADN, intentando cada día cuidar el estilo de Donostia como referente a nivel comercial.

Desde 1948. Box San Sebastián nació en 1948 gracias al matrimonio formado por Manuel González y Pepi Baragaña. Desde el año 1965 se ubica en el número 12 de la calle San Martín.

Vínculo con San Sebastián. La incorporación de la segunda generación en la década de los sesenta imprimió un carácter propio a la concepción de su universo estilístico, aportando vínculos de la arquitectura, la naturaleza o el paisaje donostiarra. “Hemos sido pioneros en poner en valor el diseño emparentado a los orígenes, tan de moda actualmente”.

Reconocimiento internacional. Gracias a la calidad de sus materiales, la manufactura, la distinción y exclusividad de su extensa colección, desde su nacimiento ha gozado del reconocimiento de la clientela donostiarra. Hoy Box San Sebastián es una marca referente de marroquinería de gama alta a nivel nacional e internacional reconocida en los cinco continentes.

Mujer donostiarra. La comodidad y el estilo a la vez clásico y ecléctico definen a la mujer donostiarra que busca ese punto diferenciador que dan los bolsos de Box San Sebastián.



UN PLAN NAVIDEÑO PARA HACER EN DONOSTI. Un paseo por la feria de Santo Tomas, degustando y comprando productos de aquí. Y llevar la carta a Olentzero o sus Majestades para atender las peticiones más especiales.

UN COMPLEMENTO PARA REGALAR ESTA NAVIDAD. Nuestro buque insignia “8010Y6” en sus múltiples versiones y tamaños. Para hombre el set cartera-monedero-llavero siempre es un acierto. Y “Poteo” nuestra mini cartera referente desde 1991, será la más elegida para el amigo invisible.

VUESTRA RELACIÓN CON MERCADO SAN MARTIN. Nuestra madre nos enseñó a comprar en el antiguo mercado. Seguimos siendo fieles a los que conocimos y que siguen en el actual mercado. Vamos a diario porque nos gusta y encontramos todo lo que buscamos. Es un lujo tenerlo tan cerca de nuestro comercio.

AGENDA

DICIEMBRE
2021



OLENTZERO

San Martin Merkatuan

Zatoz merkatura zure gutuna
Olentzerori ematera!

ABENDUAK
18

larunbata
11:00-12:30

MUSIKA

ABENDUAK
3

THE SPOLEM GIRLS

Aurkezpen kontzertua.

DOKA €20:30etan

ABENDUAK
10

JON AIRA Y DONKEY RIDERS

ALTXERRI €21:30etan

ABENDUAK
18

BANANAS

Bananas-en mundu
mailako estreinaldia!

DABADABA €20:30etan

ABENDUAK
3



GAZI-GOZO

Verdini Dantza Taldea

Verdini Dantza Taldeak
sentipenez eta emozioz
beteriko mundu batera
garamatza.

VICTORIA EUGENIA €19:00etan
CLUB

ABENDUAK
26



QUIQUE GONZÁLEZ

Disko berria aurkeztuko
du, Sur en el valle,
gertakari eta portacra
ezohikoak sorrarazten
dituen Kantauri isurialde
osoko haize famatu
horretan inspiratutako
izenburua.

VICTORIA EUGENIA €19:00etan

DANTZA

ABENDUAK
22



MELLIZO DOBLE

Israel Galván, Niño de Elche

Niño de Elche kantuan
eta Israel Galván dantzan.

VICTORIA EUGENIA €19:00etan

ANTZERKIA



2 eta 3
ABENDUAK

ANTZOKI ZAHARRA €19:00etan

LA PANADERA

Sandra Ferrús

Bizimodu lasaia eta
zoriontsua du emakumeak,
eta egun batez jakiten du
berari buruzko bideo bat
dabilela sare sozialetan,
non sexu-harremanetan
ageri baita hamabost
urte lehenago izandako
bikotekide batekin.

ABENDUAK
18



VICTORIA EUGENIA €19:00etan

LOS PAZOS DE ULLOA

Pere Ponce, Marcial Álvarez,
Diana Palazón

Emilia Pardo Bazánen Los
Pazos de Ulloa eleberrian
oinarrituta. Antzezlanean,
jauntxo bat, pasio ezkutuak
dituen apaiz bat, emakume
maitemindu bat... ageri dira.

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

AUPA REALA! SAN MARTIN MERKATUA, CON EL DEPORTE INFANTIL FEMENINO TXURI URDIN



Nerea Aramburu, Miren Celaya y Nerea Ortueta, representantes de San Martin Merkatua, con Jokin Aperribay.

San Martin Merkatua se une a la familia txuri urdin. Y lo hace mostrando su firme apoyo al deporte femenino y a las escuelas de los dos de las secciones de la Real Sociedad: la de atletismo y la de hockey hierba.

El mercado vestirá a más de 400 niñas y niños que se ejercitan regularmente en Donostia. San Martin Merkatua estará presente en las camisetas de las dos escuelas, apostando por las secciones y por la actividad física y la salud. Además, la Real Sociedad y San Martin Merkatua organizarán conjuntamente diferentes actividades con el fin de poner en valor el producto local y el mercado tradicional.

“Como mercado tradicional somos muy conscientes de lo importante que es que nuestros hijos e hijas coman saludablemente. Una cesta de la compra equilibrada es una inversión en salud, lo mismo que la práctica habitual de algún tipo de actividad deportiva. Cuando la Real Sociedad nos propuso colaborar para promover el deporte infantil no lo dudamos. Además, estamos orgullosos de promover el deporte femenino y de colaborar a derribar los estereotipos de género en este ámbito”, explica Miren Celaya, directora del mercado.



18 de diciembre de 11:00 a 12:30

Txurdin, la mascota de la Real, en San Martin Merkatua.



Si eres fan de la Real Sociedad el sábado 18 de diciembre ven a conocer a Txurdin. Podrás hacerte una foto con esta divertida mascota.

. 1890 .
SERRATS
BERMEO



Lo mejor del Cantábrico para ti.
Feliz Navidad.



PESCADO EN LA
"COSTERA DEL CANTÁBRICO"



ELABORACIÓN
ARTESANAL



100%
NATURAL



CON
ACEITE
DE OLIVA