

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 14

MARTINTXO SUKALDARI

Hay vida más allá del bonito con piperrada

EN EL MERCADO

Iniciativa Zero Plastik del Ayuntamiento de Donostia

TALENTUZ

Swingtronics nos pone a bailar

**BONITO
DEL NORTE**



Argazkia E. Ortolaiz



San Martin
merkatura

En marmitako, al horno, con piperrada. El bonito del norte nos gusta de cualquier manera. Pero en esta ocasión, nos atrevemos con fórmulas novedosas que te van a sorprender. Con una buena materia prima, todo es posible en la cocina.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

REINVENTAMOS EL BONITO

CARPACCIO DE BONITO DEL NORTE Y DE MELOCOTÓN CON MARINADO DE LIMA

[Para 4 raciones]

Una rodaja gordita de bonito del norte limpia de piel y espinas / 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra / 4 cucharadas de salsa de soja / El zumo de 2 limas / Sal en escamas / Rabanitos / Pepino / Cebolleta / Flores comestibles / Sésamo tostado

Elaboración

- 1 Cortar el bonito en lonchas finas y colocar sobre el plato en el que lo vayamos a servir.
- 2 Mezclar el aceite con la salsa de soja y el zumo de lima en un vaso.
- 3 Añadir los rabanitos, el pepino y la cebolleta cortados en rodajas muy finas.
- 4 Echar la vinagreta por encima del bonito y las verduras.
- 5 Dejar reposar 30 min. en el frigorífico. A la hora de servir, añadir las flores comestibles, la sal en escamas y el sésamo.



HAMBURGUESA DE COGOTE DE BONITO DEL NORTE CON SALSAS TÁRTARA

[Para 4 hamburguesas]

1 cogote de bonito del norte limpio de piel y espinas / 1 buevo / 1 diente de ajo / Perejil / 3 cucharadas de pan rallado / Sal / Pimienta / Harina / Rodajas de pepino / Canónigos / Pan de hamburguesa

Para la salsa tártara:

200 ml de maionesa / 4 pepinillos agri dulces / medio buevo cocido / un cuarto de cebolleta / 1 cucharadita de mostaza / Cebollino

Elaboración

1 Picar el bonito con un cuchillo, no importa que queden trozos un poco más grandes.

2 Poner en un bol el bonito junto con el huevo batido, el ajo prensado, el perejil picado, el pan rallado, sal y pimienta.

3 Mezclar todo bien y dejar reposar 30 min en el frigorífico.

4 Dividir la masa en 4 porciones, hacer una bola con cada una de ellas y aplastarlas para formar las

hamburguesas.

5 Pasar por harina y cocinar en una sartén con muy poco aceite.

Para la salsa tártara

1 Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y triturar.

2 Adornar con cebollino picado.

3 Poner un poco de salsa en el pan, añadir unos canónigos, la hamburguesa, rodajas de pepino y terminar con más salsa al gusto.



GOUR- MET

Un buen bonito reclama los mejores compañeros a la mesa. Hacemos una selección de productos que encuentras en San Martín Merkatua para conseguir un maridaje campeón.



PINTXO DE
**BONITO
ENCE-
BOLLADO**
CON
VINAGRETA
DE TOMATE
Y CEBOLLA

En temporada, recién traído de la lonja, en SM Bar preparan un pintxo de bonito a la plancha con vinagreta de tomate y cebolla crujiente que está buenísimo. Pásate a tomártelo acompañado de un buen vino y disfruta.

→ En SM Bar
Galería Central
San Martín Merkatua



CONSERVAS GOURMET

Las conservas son deliciosas en cualquier momento del año, pero en verano saben a gloria. Si estás pensando en preparar un picoteo y no te conformas con cualquier cosa, pásate por Muñoa a por una ventresca de Olasagasti o a por unos troncos de bonito de Oliveri. ¡Una compra segura!



- En Muñoa Alimentación
0 solairua
San Martin Merkatua



BERTAKOA BASERRIKO TOMATEA

Hegaluzeak eta tomateak bikote bikaina egiten dute. Gure bazkari eta afariak gozo eta osasuntsu egiten dituzte. Tipulinarekin eta oliba-olio birjina estra txorrotada on batekin, jaki bat dugu. San Martinen tamaina eta forma ezberdinetako tomateak aurkituko dituzu, ezin hobekak.

- Del País
0 eta -1 solairua
San Martin Merkatua

ACEITE DE BOLETUS

Gracias a sus aromas naturales, este aceite de oliva virgen extra con boletus es ideal para enriquecer una deliciosa ensalada de bonito del norte. Su sabor es suave y sorprendente a la vez. Además, es de cultivo ecológico.

- En Arrospide Banaketak
0 solairua
San Martin Merkatua



ARTISAU OGIA ARGUÑANO ZIGILUAREKIN

Osagairik onekin mimo handiz egindako ama masako ogi on batekin gozatuko dugu Eusko labela duen hegaluze ederra. Gustu guztietarako eskaintza zabala aurkituko duzu JA okindegian: baguette klasikotik hazi-ogira.

- En JA Okindegia
-1 solairua
San Martin Merkatua



UN RIOJA BLANCO PARA ACOMPAÑAR

A la hora de elegir el maridaje, hay que tener en cuenta la pieza en la que se va a basar el plato, así como su forma de cocción y la guarnición que la acompañará. Al ser el bonito un pescado semigraso, el vino blanco Magadi, elaborado con uva viura en las bodegas Betolaza de la localidad riojana de Briones, es un acompañante perfecto. Lo encontrarás en la tienda Ultramarinos Altuna, en la que te asesorarán maravillosamente sobre cualquiera de los vinos que venden.

- En Altuna Ultramarinos
-1 solairua
San Martin Merkatua



POR UNA DONOSTIA CON MENOS PLÁSTICOS

San Martin Merkatua, junto con otras organizaciones y entidades, se suma a la iniciativa del Ayuntamiento donostiarra para la eliminación de este tipo de material en la ciudad.



Miren Celaya (lehenengoa ezkerretik, merkatuko zuzendaria Zero Plastik ekimenaren aurkezpenean.



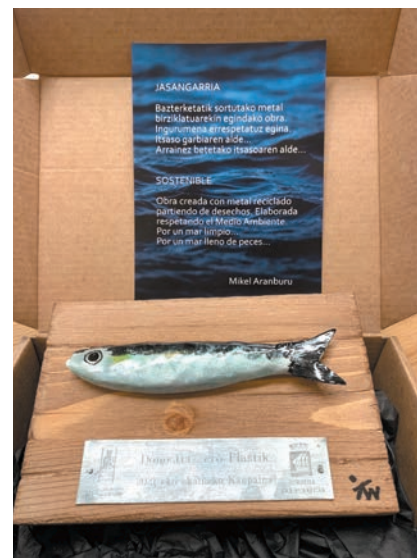
San Martin Merkatua apostó hace tiempo por trabajar a favor de la sostenibilidad y el cuidado del planeta en su día a día. Fruto de este compromiso es la notable mejoría obtenida año tras año en los resultados de reciclaje de residuos que se generan en su actividad diaria. “Realizamos una gran labor de concienciación entre nuestros asentadores para la selección y gestión adecuada de residuos que está teniendo muy buenos resultados”, explicó Miren Celaya, directora del mercado, en la rueda de prensa de presentación de Zero Plastik celebrada en el ayuntamiento.

Recientemente, San Martin ha dado un paso más adelante y se ha sumado a la iniciativa ‘Zero Plastik’ del Ayuntamiento donostiarra cuyo objetivo es «implicar a la ciudadanía donostiarra y concienciarla sobre la necesidad de reducir el excesivo uso de envases y bolsas de plástico» y sus efectos negativos en el medio ambiente.

En este sentido, con motivo del día del Medio Ambiente se repartieron en las pescaderías del mercado decenas de tupper entre los clientes con el fin de evitar el uso del plástico de un solo uso.

Además, en el quiosco de San Martin Merkatua se venden ecobolsas de tela elaboradas con materiales orgánicos y reciclables para evitar que quien vaya a hacer la compra utilice bolsas de plástico de un solo uso y lo haga con bolsas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

↑ Ingurumenaren eguna zela-eta, dozenaka tupper banatu ziren merkatuko arrandegietan bezeroen artean, erabilera bakarreko plastikoa ekiditeko asmoz.



→ Zero Plastik izeneko ekimenaren partaideei oparitutako arte lana. Mikel Aranburuk egina, bazterketatik sortutako metal birziklatuekin eta ingurunea errespetatuz egina.



OLIOS TABERNA-JATETXEA

COCINA DE TODA LA VIDA

Jose Antonio Iruiria Balerdi está al frente de este bar-restaurante del barrio del Antiguo en el que ofrece platos y pintxos tradicionales preparados con esmero. Un lugar donde disfrutar de la sencillez y de la calidad de su buena cocina.



RECETA

Ensalada de ventresca y tomate de Getaria

- Ventresca
- Tomate de Getaria
- Lechuga Verde
- Lechuga de Roble
- Pimiento Morrón

- Poner una base con las dos lechugas, añadir la vinagreta hecha con tomate de Getaria, aceite de oliva virgen y vinagre de Pedro Ximenez.
- Adornar la ensalada con rodajas de tomate de Getaria,

pimiento morrón, que previamente se ha hecho a la plancha con ajo y aceite de oliva virgen, y terminar poniendo rodajas de ventresca. procedemos al emplatado.



Más de 70 años. “Somos un negocio familiar ubicado en el barrio del Antiguo, más o menos desde hace setenta y cinco años. Yo soy la segunda generación al frente del Oliyos, y sigo la tradición, acompañado de mi fiel equipo”.

Producto de temporada. “Tenemos muy clara nuestra filosofía, basada en la elaboración de cocina tradicional, hecha con mucho mimo, y basada en los productos de temporada con proveedores de confianza y Km0. Abrimos nuestra puerta a todas aquellas personas que nos quieran visitar y degustar nuestra cocina casera”.

Los imprescindibles. “En nuestro bar no hay que dejar de pedir la tortilla de patata, la de siempre, que es nuestro pintxo estrella, el Oliyos y las croquetas. También se pide mucho la merluza y la ensaladilla”.

San Martin Merkatua. “San Martin siempre ha sido una referencia para todos los donostiarras y por supuesto para nosotros también. Siempre recordaremos cuando solíamos hacer la compra en el mercado viejo y, la verdad, nos hace ilusión ver que siguen los puestos de toda la vida, con sus productos exquisitos, y que sigan atendiendo a la gente con el mismo cariño que lo han hecho siempre”.

OLIOS Taberna-Jatetxea
Escolta Real 4 (Antiguo). Donostia



JAZZ

Morning

BRUNCH



Tu cita con la música en San Martín

Un año más, en el mes de julio celebramos una nueva edición del Jazz Morning Brunch, que se celebrará el viernes 23 y el sábado 24 en la terraza de Sm Bar.

De 10.30 a 12.30, te ofrecemos una fórmula gastromusical perfecta: elige uno de nuestros cuatro brunch y disfruta de jazz en directo en la galería central de San Martín Merkatua. ¡Es imposible tener mejor plan!

Estos son los cuatro deliciosos y completos brunch que vamos a preparar:

Brunch DIZZY

- Pan crujiente extra fino, con queso fresco, salmón, pepinillo, alcaparra y eneldo.
- Zumo natural de melocotón amarillo y piña
- Yogur con frutas y crujiente de cereales
- Café con leche
- Precio: 14 €

Brunch NINA

- Montadito de york, bechamel, queso y huevo frito con cúrcuma y pimienta acompañado de patatas gajo.
- Zumo natural de melón con menta
- Yogur con cereales
- Café con leche
- Precio: 14 €

Brunch DUKE

- Tosta de aguacate, mozzarella, anchoa, concasé de tomate y cilantro.
- Zumo natural de remolacha, naranja y zanahoria
- Yogur con frutos y cereales
- Café con leche
- Precio: 14 €

Brunch ELLA

- Hummus en pan integral con tahini, rúcula y tomate seco.
- Zumo natural de kiwi, apio y manzana verde
- Yogur con cereales
- Café con leche
- Precio: 14 €





CABO ROJO

UN ESTILO DE VIDA

La pasión por viajar llevó a Itziar y a Guillermo a crear esta *concept store* en la que encontrarás ropa, calzado y objetos decorativos originales, elegidos con muy buen gusto.

Pioneros. Cabo Rojo nació en 1995 de la mano de Itziar y Guillermo para crear un multi espacio en el que convivieran las pasiones de sus dos creadores: ropa, calzado, decoración, deporte, productos gourmet y todo aquello que les inspiraba. "Estaréis pensando que menuda originalidad, que a eso ahora se le llama 'tienda concepto', pero creednos que hace veintiséis años, sonaba a locura", nos cuentan.

Una luz en Puerto Rico. El nombre Cabo Rojo se inspira en un viaje por Puerto Rico que Itziar y Guillermo realizaron en un momento decisivo de sus vidas buscando la luz. "Y la encontramos. ¡Vaya que si la encontramos! El fogonazo nos lo dio un faro enigmático al borde de un acantilado de piedra roja, en Cabo Rojo. Y la intensidad del lugar y del momento nos lo marcó claramente: era ahora o nunca. Volvimos a casa y con el estómago hecho un manojo de nervios, pero las ideas bien claras, dejamos nuestros respectivos trabajos, y nos pusimos manos a la obra".

En la Parte Vieja. "Lo que nos hace sentirnos diferentes es estar rodeados de comercios locales, algunos de ellos centenarios, buscando como valor añadido el trato personal. Todos creamos una comunidad para que el barrio siga siendo atractivo y estimulante para el donostiarra, el visitante de proximidad o el turista que busca comercio local de nivel".

Universo Cabo Rojo. Destaca por ser un espacio pensado hasta en el mínimo detalle y por su cuidada selección de productos. Además de ropa y calzado, ofrecen complementos para el hogar y detalles infantiles. "Nuestro cliente no se encuentra limitado por la edad. Es la actitud y mentalidad la que lo determinan".



CABO ROJO
C/ Kale Nagusia, 3
20003 Donostia

UNA RUTA EN DONOSTI.

Caminar por el puerto a primera hora, subir por el Aquarium y dar la vuelta al Paseo Nuevo.

UN TXOKO PARA RELAJARSE

Paseo de los curas.

UN COMPLEMENTO PARA LLEVAR ESTE VERANO.

Unas zapatillas Veja.

NO HAY VERANO EN DONOSTI SIN... Una cena en el Sebastián, en el puerto.

SAN MARTIN MERKATUA
Nos gusta el mercado

por la oferta de calidad de sus puestos. Somos clientes habituales tanto del supermercado como de sus fruterías y nos gusta pasarnos por Maun Grill Bar.

AGENDA

UZTAILA 2021



UZT.
23/24

JAZZ MORNING BRUNCH

Aurten ere, uztailean Jazz Morning Brunchen edizio berri bat egingo dugu Sm Bar-eko terrazan, ostiralean, hilaren 23an eta larunbatean, hilaren 24an. Musika eta janari ona!

ERAKUSKETA

BIDAIK LUZEENA,
LEHEN MUNDU BIRA

URR.
24A ARTE

Erakusketa 2019an aurkeztu zen Sevillako Indietako Artxibo Nagusian, eta gizakiak bidaiaren eta ezezagunaren aurrean duen jarrerari buruzko gogoeta egiten du, historiako lehen mundu itzulia orainaldiko erronka indibidualekin eta etorkizuneko erronka kolektiboekin konektatuz.

SAN TELMO MUSEOA

MUSIKA

UZT.
21TIK 25ERA



56. JAZZALDIA

Nazioarteko izarrez jositako programazioa, haien artean nabarmentzekoak Brad Mehldau, Cécile McLorin Salvant, Silvia Pérez Cruz, Kenny Barron, Noa, Arlo Parks, Mulatu Astatke, Jorge Pardo, Buika, Gonzalo Rubalcaba, Bill Frisell, Marc Ribot... Guztira 60 kontzertu eskainiko ditu, doan eta ordaintzekoak, hiriko 8 eszenatokitan.

UZT.
8/9



MADELINE

Madeleine Donostiako lau lagunek osatzen dute. Melodia, emozioa eta, jakina, temazoak maite dituzte. 2020ko urtarrilean, bi urteren ostean, taldeak Txinan itxi zuen "su Hura" hirugarren diskoaren bira, eta orain oso motibatuta datoz "ezin Dena" (2021) azken lana eta intimoena aurkeztera.

DABADABA 20:30etan

UZT.
21/24

TONINO
CAROTONE

Toninok Carlos Arriezu piano-jotzailea izango du lagun.

UZT.
30

JORDANA B

María Solá-ri beti gustatu zitzaion, gauza guztien gainetik, bizitza paraleloak idaztea eta imajinatzea, eta premisa horretan oinarritzen da bere proiektu musikala: Jordana B.

BATAPLAN 20:00etan

DANTZA

UZT. ABZ.
29TIK 1ERA



20:00etan

LA PASTORALE

MALANDAIN BALLET
BIARRITZ

Ludwig van Beethoven-en jaiotzaren 250. urteurrena dela eta, eta Bonngo Operak gonbidaturik -konpositorearen jaiotzerrikoak, alegia-, Thierry Malandainek ballet berria sortu du.

VICTORIA EUGENIA

ANTZERKIA

UZT.
9TIK 11ERA



DESMONTANDO
A SÉNECA.

Jorge Javier Vázquez

Zapart egiteko moduko nahasketa harrigarria, inor hotz utziko ez duena.

VICTORIA EUGENIA 20:00etan

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

“Hacemos electroswing. Somos un grupo un poco fuera de lo común, por estilo y formación. Ofrecemos un directo muy enérgico y divertido, con una puesta en escena muy cuidada. La voz de Eider Saratxaga, nuestra cantante, es hipnotizadora. El 22 de julio actuamos en el Jazzaldia, en el escenario Guuk Gunea”.



SWING TRO- NICS

“QUIEN VENGA
A VERNOS,
ACABARÁ
BAILANDO,
AUNQUE SEA
SENTADO”

¿Qué os atrajo del swing? Lo que a la mayoría de gente: es un estilo de música que invita a bailar. Nosotros hacemos electroswing, por lo que las bases electrónicas son un pilar fundamental de nuestro repertorio. No tocamos standards de swing. Podríamos decir que hemos dado con una fórmula que gusta y que está muy cuidada. Tenemos temas propios y otros que son versiones de clásicos internacionales.

¿Cuáles son vuestros referentes musicales? Cada uno tiene el suyo. Eider (voz) flipa con Ella Fitzgerald. Ibon (batería) creció viendo videos VHS de Buddy Rich. Germán (piano) tuvo una etapa en la que tocaba continuamente fragmentos del disco *Triángulo* de Michel Camilo y Joseba lo mismo te recuerda a Wynton Marsalis que a Arturo Sandoval.

¿En directo dais muy buen rollo! Se os ve que disfrutáis muchísimo. Nos lo han dicho en varias ocasiones. Hacemos lo que más nos gusta y eso se nota. Sabemos que es complicado ver una de nuestras actuaciones permaneciendo atado a una silla, pero actualmente es lo que toca. Todavía hay personas que no conocen el electroswing y se sorprenden al hacerlo. Para nosotros es la mejor recompensa..

Cuidáis también mucho la estética. ¿Es una manera de diferenciaros? A música elegante, estética elegante. Tratamos de no dejar nada al azar. El mueble del piano es artesanal, buscando la estética de un piano vintage. La batería de color purpurina roja está fabricada en los años 50. El calzado, la ropa... No es que busquemos diferenciarlos, es nuestra seña de identidad.

Tenéis una estrecha vinculación con San Martín Merkatua, donde solías tocar en el Gastropote. ¿Cómo lo recordáis? Fue una de nuestras primeras actuaciones en Gipuzkoa, la recordamos con mucho cariño. De hecho, está colgada en internet. Nos pareció una iniciativa buenísima y muy original. Desde aquí un cariñoso saludo a todos los puestos que nos dieron tan buena acogida aquella tarde.



Kaixo!

**Arantxat naiz, zure
turismo-gida birtuala**
Soy Arantxat, tu guía
turística virtual



688 768 903

Idatzi WhatsApp bidez eta ezagutu Gipuzkoa nirekin.

Escríbeme por WhatsApp y descubre Gipuzkoa conmigo.



Deskargatu nire aplikazioa eta ezagutu Gipuzkoan gozatzeko planik onenak.

Descárgate mi App y descubre los mejores planes para disfrutar en Gipuzkoa.



ZURE
TURISMO-GIDA
BIRTUALA
TU GUÍA
TURÍSTICA
VIRTUAL

**aran
txat**