

Nº 61

MARTINTXO SUKALDARI

Espectaculares recetas con jamón ibérico. ¡Nunca falla!

OSTEGUNERO

Tu tardeo del jueves por la tarde en San Martín Merkatua.

TALENTUZ

Oihana Hernaiz, de Tocados OH.



Martintxo



EL JAMÓN DA
LA FELICIDAD



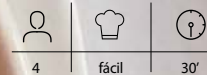
San Martín
merkatua

SÁCALE CHISPAS AL JAMÓN

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

Revisitamos una de las recetas clásicas del verano: el melón con jamón. Y, además, un espectacular hojaldre de espárragos con un toque delicioso de ibérico. ¡A por ello!

ENSALADA DE JAMÓN Y MELÓN INFUSIONADO EN LIMA Y MENTA



Ingredientes:

- 100 gr de jamón ibérico de bellota.
- 1 melón cantalupo.
- 1 lima.
- Hojas de menta.
- Rúcula.

Elaboración

- 1 Hacer bolitas con el melón y cortarlo en cubos.
- 2 Poner en un bol y añadir el zumo de la lima y un puñado de hojas de menta picadas.
- 3 Dejar en el frigorífico un par de horas.
- 4 Abrir el paquete de jamón unos 15 minutos antes de servirlo.
- 5 Colocar en un plato el melón y el jamón intercalados sobre unas hojas de rúcula.

HOJALDRE DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN CON QUESO DE OVEJA Y PESTO DE NUECES



Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre rectangular.
- 1 docena de espárragos blancos.
- 100 gr de jamón ibérico de bellota.
- Queso de oveja pasta blanda Gala.
- 1 huevo.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal y azúcar.
- Tomillo fresco.

Para el pesto:

- 75 gr de hojas de albahaca.
- 75 gr de nueces peladas.
- 1 diente de ajo.
- 45 gr de queso curado de oveja.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.

Elaboración

- 1 Tostar las nueces en una sartén unos minutos y dejar templar.
- 2 Poner en el vaso de la batidora las nueces, la albahaca, el diente de ajo sin el germen, el queso curado, una pizca de sal y un chorreón de aceite de oliva y triturar.
- 3 Rectificar de sal y de aceite.
- 4 Encender el horno a 200°.
- 5 Quitar la parte dura de los espárragos y pelarlos; en el mercado los venden también ya listos para utilizar.
- 6 Poner en una sartén un poco de aceite, añadir los espárragos, ponerles un poco de sal y azúcar y cocinar unos 3 a 4 minutos. Reservar.

7 Extender la lámina de hojaldre sobre una placa de horno.

8 Dejar un par de centímetros libres por el borde y extender el pesto.

9 Repartir trozos de queso y colocar encima los espárragos.

10 Pintar el borde con huevo batido y hornear unos 20 a 30 minutos hasta que este el hojaldre dorado.

11 Sacar del horno y repartir el jamón por encima de los espárragos.

12 Dejar templar unos minutos y servir.



LOS JUEVES SABEN MEJOR

Cada jueves, Zuka y SM Kafe se vuelcan en Ostegunero para ofrecer gastronomía y música en vivo y convertir cada jueves por la tarde en una pequeña fiesta.



ZUKA: SIEMPRE APETECE REPETIR

- **PINTXO ZUKA:** "Tenéis que probar esta deliciosa creación propia que incluye pan tostado jamón de cebo y huevo poché. También existe la versión sin gluten".
- **NOVEDADES:** "Este verano estrenamos una propuesta que no dejará a nadie indiferente: desayuno y brunch desde la mañana hasta las 19:00. Todas nuestras tostadas estarán disponibles durante todo el día". Perfectas para quienes buscan algo más que un café al vuelo.
- **SEÑA DE IDENTIDAD:** "Seguimos apostando fuerte por uno de nuestros grandes orgullos: las hamburguesas 100% Wagyu certificado, con carne jugosa y de calidad excepcional. Las acompañamos con nuestras patatas caseras, que pelamos y cortamos a mano cada día. Una experiencia gourmet que también puedes disfrutar en casa, gracias al servicio de Glovo".
- **POSTRES:** "Disfruta de nuestros helados artesanales, elaborados con ingredientes premium como el yogur de Goenaga o el pistacho de Casa Hierro. Una delicia fresca y natural que redondea la experiencia".

→ Planta 0
San Martín Merkatua
De lunes a domingo
de 8.00 a 22.00



SM KAFE: ASMATUKO DUZU!

• PINTXO KLASIKOAK ETA MODERNOAK:

Taberna mimos egindako pintxoz gainezka dago. Alde batetik denoigustatzen zaizkigun klasiko horiek: patata tortila egin berria, gilda zapoetsuak, arrautza egosia maionesarekin... Eta horiekin batera, sasoiko osagaiak dituzten pintxoak ere badaude: piperbeteak, txanpiñoiak plantxan...

• RAZIOAK: Zerbait sendoagoa bilatzen dutenentzat, kartak errazio ederren aukera paregabea eskaintzen du: iberikoak, patata brabak, Getariako txibiak, eta plater konbinatuizelak, zapoetsuak bezain ongiaurkeztuak ere.

• ARDOAK: Esperientzia ardo eskaintza zaindu batekin osatzen da, kopa edo botila bidez, tokiko, estatuko eta nazioarteko erreferentziekin. Zuri freskoak, gorri ezberdinak edo txakolin ederrak. Topa egin dezagun!

• SAGARDOA: Eta jakina, Saizar sagardoa urte osoan edateko aukerra! Txotx!

→ Planta 0
San Martin Merkatua
De lunes a domingo
de 8.00 a 22.00



EKAINEN KONTZERTUAK

- 5** Karlos y James, de Daddy Cool
- 12** Game Cover
- 19** Radio Rebelde
- 26** Lee Junior

**TODOS
LOS JUEVES**
en la galería central
de 19.30 a 21.00

LIVE!
**OSTE
GUN
ERO**
SAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu



"NO HACE FALTA
LUCIR UN TOCADO DE
PASARELA. VALE UNA
TXAPELA, UNA BOINA,
UNA GORRA..."

FOTOS: ARTE FOTO.

"ES ESPECTACULAR EL ENTUSIASMO QUE GENERA EL PASEO CON SOMBRERO"

El próximo 8 de junio, adorna tu cabeza con una tocado, una txapela o un sombrero artesano y acércate al Palacio Miramar a disfrutar de una de las citas más originales de la agenda donostiarra: el Paseo con Sombrero. Una fiesta abierta a todo el mundo en la que, según explica Marta Fernández, de la Asociación Barrio San Martín Auzoa Elkarte, "celebramos la diversidad, la tradición vasca y el espíritu creativo".

¿Cómo y por qué surge la idea de crear el Paseo con Sombrero en nuestra ciudad? La inspiración viene de lejos: en Nueva York, esta tradición se celebra desde hace más de cien años, y en Barcelona acaban de conmemorar la vigésimo primera Passejada amb Barret. En San Sebastián, la chispa la encendió Oihana Hernaiz, de Tocados OH, invitada por la Asociación Española de Sombrerería. Fue ella quien propuso sumarnos a este homenaje a la elegancia, la creatividad y la alegría. Aquí hemos querido darle un giro: no vincularlo a la Semana Santa, como en otras ciudades, sino darle la bienvenida al verano, rendir un guiño al Jazzaldia y celebrar la cultura vasca con estilo y diversión.

¿Esperabais el éxito que ha tenido y llegar ya a la tercera edición? ¡Para nada! Al principio no sabíamos si seríamos catorce personas en el

Palacio Miramar o trescientas, pero nos daba igual, porque creíamos en la magia del evento. La sorpresa fue enorme cuando en la primera edición superamos las mil personas. Desde entonces no ha dejado de crecer, y este año regresamos con más ilusión que nunca. ¡Todo el mundo es bienvenido!

¿Qué factores creéis que han contribuido a su éxito? Celebrarse en domingo facilita la participación en familia. Es un evento abierto a todos los públicos, una jornada diferente donde se combinan cultura, diseño y gastronomía. Una de las claves han sido los "satélites del Paseo con Sombrero": talleres y encuentros creativos previos, donde cualquiera puede diseñar su propio tocado o sombrero. Esto permite que personas de todas las edades y rincones de Gipuzkoa se sientan parte del evento. ¡La inclusión y la imaginación son el alma del paseo!

Muchas personas se visten de época, hay quien baila Lindy Hop, y los estilismos son de lo más originales. ¿Ha quedado claro que en Donosti nos encantan los sombreros... y vernos guapos y guapas? ¡Sin duda! Nos encanta vernos bien, y no hay mejor forma de rematar un look que con algo especial en la cabeza. Pero queremos dejar claro que no hace falta nada caro ni extravagante: puedes crear tu propio diseño en casa, reutilizar algo que ya tengas o incluso ponerte una sencilla gorra. Lo importante es participar y disfrutar. Durante el paseo, un jurado elegirá algunas de las creaciones más originales que serán premiadas con estancias en hoteles o cenas en restaurantes del Barrio San Martín. Así que... ¡anímate a dejar volar tu imaginación!

www.barriosanmartin.com

GOURMET

LA
ESENCIA
DE ITALIA

Si te encanta la cocina italiana, pásate por la planta -1 de San Martín. En el puesto La Fabrika encontrarás una cuidada selección de productos 100% italianos. Además de su pasta fresca elaborada artesanalmente en su obrador, cuentan con ingredientes como salsas de tomate, pestos y aceites que darán un espectacular sabor a tus platos.

Buon appetito!

PASTA
SIN GLUTEN

Elaborada con una cuidada mezcla de arroz, quinoa y maíz, la pasta Massimo Zero es una deliciosa alternativa al trigo. Su textura al dente y sus sabores sorprendentemente cercanos a la pasta tradicional de trigo duro la convierten en una de las mejores opciones que hemos probado para quienes buscan disfrutar de la cocina italiana sin restricciones.

TOMATES SECOS,
SECADOS AL SOL

Cada uno de estos tomates es cuidadosamente recolectado y preparado siguiendo antiguas recetas de las abuelas italianas. Se dejan secar lentamente bajo el sol mediterráneo hasta alcanzar el punto justo de sabor, y luego se conservan en aceite de oliva virgen extra, realzando su carácter auténtico y natural. ¡Un pequeño tesoro de la gastronomía italiana!

PESTO
DE PISTACHO

Perfecto para sorprender con una receta original y llena de sabor, este pesto elaborado artesanalmente en Sicilia con un 55% de pistachos de alta calidad, es ideal para acompañar pastas, especialmente con tipos cortos como penne o fusilli, donde su textura se adhiere fácilmente. ¡Anímate y úntalo sobre una rebanada de pan y te quedará una bruschetta espectacular.

PATÉ DE
OLIVAS NEGRAS

Si quieres un aperitivo sencillo al más puro estilo italiano, apuesta por esta crema elaborada con aceitunas negras de la variedad arbequina intensa. Su sabor es intenso, pero equilibrado al mismo tiempo, ideal para paladares refinados. El mejor acompañante para panes o focaccias.

¡ANDALUCÍA LLEGA A TU MESA!



Del 9 de junio al 6 de julio, super amara te invita a un viaje gastronómico al sur con la campaña *Andalucía, tierra de luz inmejorable*. Durante estas semanas, nuestras tiendas super amara se llenarán de la esencia andaluza a través de una cuidada selección de más de 80 productos que reflejan su diversidad, su riqueza y su sabor más auténtico.



Desde la dehesa hasta las costas:
una muestra exquisita de la
gastronomía andaluza

Encontrarás embutidos de cerdo ibérico de bellota procedentes de animales criados en libertad, perfectos para acompañar con picos, regañás o rebujitos elaborados con cereales cultivados de forma sostenible.

Descubre también quesos artesanales de cabra o de la sierra de Málaga, aceitunas aliñadas de mesa con sello de excelencia, salazones y conservas de pescado como la mojama de Barbate, elaboradas a mano y sin químicos, para disfrutar de todo el sabor natural del mar.

La propuesta se completa con aceites de oliva virgen extra, vinagres de Jerez, caldos como finos o amontillados con denominación de origen Montilla-Moriles o Cádiz, además de productos frescos como gazpachos y salmorejos, frituras típicas y tortas dulces tradicionales hechas a mano. Una propuesta variada, auténtica y deliciosa.

Acto de inauguración Jueves,
10 de junio, 12:00 h.

Te esperamos en la galería central del mercado San Martín para dar la bienvenida a esta nueva edición de la campaña. Tras el éxito del año anterior, volveremos a ofrecer una degustación abierta al público en el pasadizo del mercado, con la presencia de representantes de LANDALUZ, venidos directamente desde Andalucía para compartir este encuentro. El evento estará amenizado con una actuación musical en directo que aportará todo el duende del sur fusionándolo con otros ritmos.

Y durante toda la campaña...
¡más sabor!

Habrás degustaciones en nuestras tiendas para que descubras nuevos productos y sabores que te conquistarán desde el primer bocado.

Consulta la selección completa de productos en www.andaluciatierraadeluz.eus y prepárate para saborear Andalucía como nunca.



UN RINCON PARA TI

CLIENTAS QUE SE SIENTEN ESPECIALES

Karmele Egues es la responsable de esta tienda pensada para mujeres que valoran la calidad, los tejidos naturales y el diseño con alma. Aquí encontrarás prendas únicas, seleccionadas con mimo, y un trato personal que convierte cada visita en una experiencia cercana y auténtica. Porque cada detalle cuenta, y cada cliente merece sentirse especial.

ENAMORADA. "Soy una apasionada de los tejidos, los volúmenes y el arte de vestir. Tras muchos años en el mundo de la importación de colecciones italianas para el mercado español, he aprendido a reconocer el origen de los productos de calidad. Muchas veces, esa calidad nace en pequeñas empresas que, aunque poco conocidas, cuidan con esmero sus tejidos y patrones, ofreciendo piezas excepcionales a precios justos".

MIS CLIENTAS. "El boca a boca funciona de maravilla en mi casa, porque creo que les cuido bien y, además, tengo una oferta muy amplia de tallas, lo que es muy atractivo para muchas clientas. Ellas son el universo de mi tienda. Muchas no solo vienen a comprar: hay veces que, como dice Marta, la tienda parece el "Camarote de los hermanos Marx".



PRENDAS SELECCIONADAS. "Vendo productos, tejidos y patrones en los que realmente creo. Prefiero los materiales humildes y naturales por encima de lo ostentoso o artificial. Trabajo con cuatro tejidos estrella, cada uno cuidadosamente elegido y vinculado a productos únicos: seda/viscosa, neopreno, punto Milano: mi apuesta para pantalones con una caída impecable y gran comodidad, y viscosa fluida. Cada tejido está unido a una prenda especial, pensada para ofrecer estilo, comodidad y calidad".

SELLO PERSONAL. "Me costó tiempo comprender que la verdadera marca soy yo: mi forma de seleccionar cada prenda, de vender, de asesorar, y la confianza que genero en mis clientas. No está en una etiqueta con un gran nombre, sino en cada elección consciente que hacemos Marta, mi mano derecha, en quien confío plenamente y que también se ha ganado la confianza de nuestras clientas, y yo".

EN BREVE

Tu relación con San Martín Merkatua. Nací en el barrio de San Martín, y mi ama solía hacer la compra en las caseras. Mi pescadería de confianza siempre ha estado en el mercado San Martín, y aún hoy sigo comprando a los hijos y nietos de quienes atendían los puestos entonces. Para mí, ese mercado representa confianza, cercanía y tradición.

UN RINCON PARA TI
C/ Triunfo 2

 @unrinconparaisansebastian

AGENDA

EKAINA
2025

SAN MARTIN MERKATUA

OSTEGUNERO

Zuzeneko musika, pintxoak, edariak eta sekulako giro ona!
19.30etatik 21.00etara

ANTZERKIA

EKAINAK
13 ETA 14

VICTORIA EUGENIA 19:30etan

PONCIA

Laino erauntsi baten erdian, Poncia, Bernarda Albaren neskamea, Adelaren heriotzagatik otoitz egiten ari da. Etxea isiltasun-itsaso batean murgilduta. Ponciak bere buruarekin hitz egiten du, baita haiekin ere, Bernarda Albarekin eta haren alabekin.

PANTOMIMA FULL
- HECHO A MANO

KURSAAL 19:00etan

EKAINAK
14

MUSIKA

EKAINAK
4

KURSAAL 19:30etan

GUITARRICA
DE LA FUENTE

Álvaro Lafuente, Guitarricadela Fuente izenez ezaguna, bere disko berriaren plazaratzea izaugarri izango duen birarekin itzuliko da eszenatokietara.

EKAINAK
29SAGASTIEDER PLAZA (INTXAURRONDO)
19:30etanAZKENA ETA BAGOAZ!
TRAPU ZAHARRA

Oneneanezdagoenkale-antzerkiko aktorebatekaretoko antzerkiarekin probatzea erabaki du.

ANTZOKI ZAHARRA 19:30etan

EKAINAK
26, 29 ETA 29TU TUM PLATZ,
JON PLAZAOLA

Jon Plazaola bere sorlekura, bere sehaskara itzuli da Tu Tum Platz umore-ikuskizun berriarekin.

N97:

AIMAR + BIGGIE +
COLTEN MURPHY +
IRUNE MUGURUZA + JOTA

AIMAR
BIGGIE
COLTEN MURPHY
IRUNE MUGURUZA
JOTA

EKAINAK
14

DABADABA 00:00etan



OIHANA HERNAIZ

Creadora de Tocados OH

"Diseñadora y sombrerera afincada en San Sebastián, fundé TOCADOS OH hace más de dos décadas como un taller artesanal donde cada pieza está hecha con cariño, dedicación y un profundo respeto por el oficio. La marca nace de mi pasión por el arte, la moda y la tradición, y representa una fusión entre la elegancia atemporal y el diseño contemporáneo. Desde nuestro taller en el corazón del barrio San Martín, creamos tocados, sombreros y complementos que buscan realzar la belleza y la personalidad de quien los lleva".

"JAMÁS USES UN TOCADO CON EL QUE NO SEAS TÚ MISMA"

¿Existen tendencias en el mundo de los tocados? Sí, aunque el mundo del tocado se mueve con más lentitud que la moda general, hay tendencias claras. Vemos un regreso a lo natural, a las fibras vegetales, a los diseños más minimalistas o geométricos. También los colores pastel, las transparencias y la combinación de materiales nobles con otros más modernos están muy presentes. Eso sí, siempre respetando el equilibrio y la armonía.

¿Influyen de alguna manera San Sebastián y su cultura en el diseño y la estética de tus tocados? Muchísimo. El mar, la luz, la arquitectura, la elegancia discreta de la ciudad... todo eso se cuele de manera natural en mis diseños. Me inspiro en los paseos por la Concha, en la fuerza de los elementos, en la sobriedad vasca con alma sofisticada. También en nuestras tradiciones, en la importancia del bien hecho y en el respeto por el trabajo artesanal.

¿Cómo ha cambiado la percepción social del sombrero o de los tocados en la ciudad a lo largo de los años? ¿Cada vez nos animamos más a ponernos uno? Ha cambiado mucho, para bien. Hace unos años, el tocado era algo casi exclusivo de madrinas o bodas muy formales. Hoy se percibe como un complemento de moda que aporta personalidad y estilo. Cada vez hay más gente joven interesada en la sombrerería, y mujeres que ven imprescindible el sombrero para el día a día. Había un poco de timidez, pero poco a poco se va perdiendo.

¿Qué tipo de tocado recomendarías a las donostiarras más tímidas? Empezaría con algo ligero, cómodo y fácil de llevar: una diadema con un pequeño detalle, o un tocado de rafia minimalista. Lo importante es que se sientan ellas mismas, una extensión de su estilo.

¿Qué tocado o sombrero no debería llevar nunca una novia o invitada? Aquellos que incomoden, resten protagonismo o no tengan coherencia con el conjunto y con la personalidad. Por ejemplo, un tocado demasiado grande en una boda íntima o uno con colores muy chillones en una ceremonia clásica. Pero, sobre todo, jamás uno con el que no seas tú misma. Por eso es tan importante definir el tocado juntas, novia y sombrerera, para que el resultado sea perfecto.

¿Qué personaje conocido te llama la atención por sus tocados? Siempre me ha fascinado Isabella Blow por su osadía, y Kate Middleton por su elegancia clásica. Pero, últimamente, me inspira mucho Zendaya, que, aunque no lleva tocados siempre, tiene una capacidad increíble de reinterpretar piezas con mucha personalidad. También, Rossy de Palma, por su fuerza y autenticidad, me parece maravillosa.



@tocosoh



**super
amara**

Del 9 de junio al 6 de julio
Ekainaren 9tik uztailaren 6ra

2025

Andalucía

Tierra de luz inmejorable.
Argi-lur ezin hobea.

Disfruta de toda la luz de Andalucía con la **mejor selección de productos** de su gastronomía. Aquí, al lado de tu casa, en tu **super amara**.

Gozatu Andaluziako argitasunaz hango gastronomiako **produktu sorta onenarekin**. Hemen, zure etxe ondoan, zure **super amaran**.

LANDA LUZ
Clúster Agroalimentario de Andalucía

