

Nº 55

MARTINTXO SUKALDARI

GOURMET

CESTA DE SANTO TOMÁS

Dos recetas que harán brillar tu mesa esta Navidad.

Selección de caprichos gastronómicos que no pueden faltar estas fiestas en tu casa.

Consigue tus boletos entre el 9 y el 19 diciembre. ¡Valorada en 1.200 euros!



Martintxo



GABON
ZORIONTSUAK

ACERTARÁS



CARPACCIO DE LANGOSTINOS SALVAJES

Ingredientes (para 4 personas)

- 24 langostinos salvajes
- 1 guindilla roja
- Pistachos
- Huevas de salmón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas

Elaboración

- 1 Pelar los langostinos y retirar la tripa.
- 2 Cortar longitudinalmente en dos y colocar sobre un papel de horno humedecido formando un círculo.
- 3 Tapar con otro papel humedecido y golpear con una tabla para que se aplaste.
- 4 Dejar enfriar en el frigorífico 30 minutos o hasta la hora de servir.
- 5 Pelar y trocear los pistachos y cortar la guindilla en rodajas.
- 6 Retirar el papel y colocar sobre un plato con un poco de aceite de oliva en el fondo.
- 7 Añadir más aceite por encima, los pistachos, la guindilla, las huevas de salmón y la sal en escamas.

Te presentamos dos recetas que harán brillar tu mesa esta Navidad: unos entrantes que abrirán el apetito de todos, y un plato protagonizado por el langostino salvaje, un ingrediente estrella que aporta un toque sofisticado y delicioso.



MINI GOFRES DE SALMÓN Y PEPINO MARINADO

Elaboración

- 1 Corta el pepino en rodajas muy finas.
- 2 Añade la sal, masajea bien y deja reposar 10 minutos.
- 3 Mezcla 3 cucharadas de vinagre de sidra, 2 de salsa de soja, 2 de azúcar y 1 de aceite en un bol.
- 4 Escurre bien las rodajas de pepino y añade la marinada.
- 5 Corta los gofres en trozos de dos cuadraditos.
- 6 Mezcla 100 gr de queso crema, con un poco de cebollino picado y de ralladura de lima.
- 7 Pon un poco de esta mezcla en los huecos de los gofres y cúbrelos con trocitos de salmón. Haz lo mismo con las rodajas de pepino marinado.

TARTITAS DE PERA ESPECIADAS Y FOIE GRAS ARTESANO

Elaboración

- 1 Enciende el horno a 200°.
- 2 Pela las 2 peras, láminalas y recorta círculos con un cortapastas.
- 3 Corta la pasta brisa en círculos, coloca las peras encima formando una flor.

- 4 Mezcla la mantequilla derretida con las especias y pincela las tartitas.
- 5 Hornea hasta que estén doradas.
- 6 Una vez atemperadas, coloca el foie sobre las tartas y añade un toque de pimienta rosa y sal en escamas.

RAVIOLIS DE TXANGURRO AL VODKA

Elaboración

- 1 Tras dorar dos ajos en una sartén, incorporar el vodka y dejar que evapore el alcohol.
- 2 Añadir 250 gr de tomate frito casero y copos de guindilla y cocinar 10 minutos.
- 3 Agregar 100 ml de nata.
- 4 Cocinar de 2 a 3 minutos los raviolis en agua hirviendo.
- 5 Escurrir, incorporar a la salsa y servir inmediatamente.

GOURMET



Aurtengo Gabonetan zure bazkari eta afarietan falta ezin daitezkeen gutizien aukeraketa.

TXAKOLIN LARANJA

“Gure gabonetako proposamena Bizkaiko txakolin bat da, Gernikan dagoen Itsasmendi bodegako, Bat Berri izeneko. Beratze karboniko metodoarekin dago egin eta bustinezko ontzi batean dago ondua. Horregatik laranja kolorekoa da. Oso ardo berezia da. Gipuzkoako txakolinekin konparatuta, ardoagoa da, gorputz gehiago du”.

Bestalde, elikagai onak eta bertakoak gustuko dituen norbaiti opari zapoetsua egin nahi badiozu, Ioritzek Kutxa pertsonalizatuak prestatzen ditu. Ardoak, gaztak, kontserbak... nahi duzuna aukeratu eta berak, gustu handiz, egurrezko kutxatxo batean sartuko ditu. Asmatuko duzu!

→ **ABATZA**
0 solairua

Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 20.00etara
San Martin Merkatua





BOCADOS JAPONESES

Dale un giro moderno a tus comidas y cenas navideñas con el sushi de Kenji Sushi Bar. Exquisitos sashimis, nigiris o makis que combinan lo mejor del Cantábrico con la tradición nipona. Todo creado por manos 100% japonesas, con la precisión y el respeto por los ingredientes que convierten cada pieza en una pequeña obra de arte comestible.

Su carta incluye también platos calientes, como sopa de miso y el excelente pollo frito japonés. Y si tienes ganas de probar un buen sake, Kenji y Kioko te harán propuestas de maridajes.

No lo dejes para última hora. Haz tus encargos. Ahora, también abierto los domingos y festivos.



Kenji Sushi Bar
Planta 0

De lunes a domingo
de 10.00 a 23.00
San Martín Merkatua



NAVIDAD CON SABOR A CANTÁBRICO

En la pescadería Coro Sotero saben cómo conquistar paladares exigentes. Langostas, percebes, cigalas, besugos, rodaballos... Aquí, el producto habla por sí mismo: fresco, local y de una calidad que impresiona. Cuentan con su propio cocedero, para que disfrutes de marisco fresco recién preparado. ¡Cada bocado es como un abrazo del mar Cantábrico!

Y si quieres algo rápido y delicioso para deslumbrar a tus invitados, no puedes perderte sus salpicones, preparados por ellos mismos. El de bogavante, el de pulpo y el de cigala, son verdaderos festines.

Además, el equipo de Coro Sotero siempre está dispuesto a asesorarte. ¿No sabes qué elegir o cómo prepararlo? Iván Burgaña y su equipo te lo ponen fácil.

→ **Pescadería Coro Sotero**
Planta -1
Abre también los domingos por la mañana
San Martín Merkatua



Algunas ideas para presentar un salpicón de marisco con estilo:

En conchas de vieira:

Sirve el salpicón directamente en conchas grandes de vieira. Para que las conchas se mantengan estables, puedes añadir un poco de sal gruesa como base en el plato.

Sobre tartaletas:

Sirve el salpicón en mini tartaletas crujientes, es una opción perfecta para comer de un bocado.

UN SALMÓN CON EXCELENTE NOTA

Si hay algo que nunca falla en las mesas navideñas es un buen salmón ahumado, por eso en Muñoa Alimentación nos proponen el espectacular salmón supreme de Ahumados Domínguez, elaborado artesanalmente, de principio a fin, sin conservantes ni aditivos.

“Es uno de los productos que más nos piden los clientes por su gran calidad. Es excepcional. Destaca por su textura firme, su delicado aroma y su sabor ahumado”, nos explica Ane Muñoa. “Está tan bueno que no le hace falta ningún acompañamiento, pero combina bien con un chorrito de aceite de oliva virgen extra o un toque de salsa fresca. Siempre es un éxito”.

→ **Muñoa Alimentación**
Planta 0
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
San Martín Merkatua



KOLOREA ETA BIZIA

Poinsettia, eukaliptoia, izeiak... Gabonetako lore eta landare tipikoek edozein txoko eroso eta xarmaz beteriko bihurtzen dute. Zatoz merkatuko loradendara eta aukeratu!

→ **Escapo Estudio**
0 solairua
Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 20.00etara
San Martín Merkatua



UN DICIEMBRE PARA DISFRUTAR EN SAN MARTIN

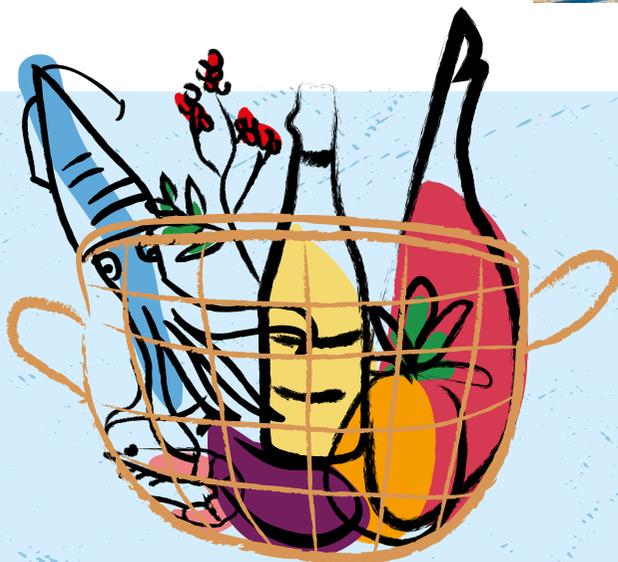
Apunta las siguientes fechas en tu agenda y pásate por el mercado a divertirte.

LOKAL MARKET

¿Buscas regalos únicos, piezas especiales o simplemente dejarte sorprender por la creatividad y el talento? Entonces marca el 22 de diciembre en tu calendario, porque ese día San Martin Merkatua te va a sorprender. Un total de 16 marcas de artesanía locales pondrán a la venta sus productos en la galería central. Ven, recorre los puestos, charla con los creadores y deja que te contagien su pasión por lo hecho a mano.

Amaia Cuesta, una de las organizadoras del evento, explica que nuestro mercado es un espacio muy especial para ellas "porque varias nos conocimos aquí hace un par de años y fue donde surgió la idea de unirnos para colaborar y organizar otros markets. El espacio es una maravilla, ofrece amplitud, luminosidad y es lugar de paso de media ciudad, ... estamos encantadas de poder repetir aquí. ¡Es un lujo! Creemos, además, que la fecha es inmejorable. A las puertas de la Navidad, aquí vas a encontrar un montón de regalos originales y diferentes, hechos uno a uno de forma artesanal por artistas locales".

Domingo 22 diciembre
De 10.30 a 20.30
Galería central



SANTO TOMAS ^{-EKO}

SASKIA ZOZKATZEN DUGU

San Martin Merkatuan

Lortu zure txartelak Santo Tomaseko saski handirako!
Abenduaren 9tik 19ra bitartean, San Martin Azokan erosiz gero, Santo Tomas 2022ko saskiaren zozketan parte hartzeko txartelak lortuko dituzu.

1.200 € balio du saskiak.

ALTA JOYERÍA IRANTZU

PASIÓN POR EL GUSTO Y ESTILO DONOSTIARRA



NUESTRA RELACIÓN CON MERCADO SAN MARTIN

“Es casi de familia, acudimos al mercado para hacer la compra en los puestos y nos encanta la atención y la amabilidad con la que somos aconsejados en los productos de temporada. Nos ha encantado el ambiente y la energía tan positiva que se ha generado con la renovación. El espacio central para sentarte con amigos a picotear nos parece un acierto. Por otra parte, San Martín está estratégicamente situado, puedes hacer tus compras cómodamente y también quedarte a picotear con amigas, favoreciendo la conexión entre distintos sectores en el momento de la compra”.

Irantzú Zuriarrain pertenece a la cuarta generación de una familia, por parte materna, dedicada al mundo de los relojes, y luego también a la joyería. En su establecimiento de la calle Bergara, en la que se pueden encontrar joyas de las mejores firmas internacionales, así como creaciones propias, practica una exquisita atención a sus clientes.

INSPIRACIÓN DONOSTIARRA. “San Sebastián está siempre presente en nuestras propuestas. Los volúmenes, las líneas sencillas de diseño tan atemporales y elegantes a la vez, así como el color azul característico de la ciudad imprimen un estilo y gusto muy específico”.

TENDENCIAS. “Acudimos regularmente a las mejores ferias internacionales de joyería, lo que nos permite observar la estética y estilo que se presenta como inspiración. San Sebastián es una ciudad con un gran gusto por la joyería, con un criterio cultivado, en el que destaca el gusto por la calidad y las piezas sofisticadas y elegantes, pero siempre sin perder de vista que nos gusta lucir piezas modernas que nos acompañan en nuestro día a día”.

CLIENTELA VARIADA. “Somos afortunados, ya que nuestros clientes tienen una procedencia muy variada. Tenemos turistas que repiten en la ciudad y nos vuelven a visitar. También nuestro público de siempre, al que siempre le dedicamos una atención especial y un espacio muy importante en nuestro desarrollo, clientes locales que se convierten en amigos, de toda una vida, que nos motivan y nos ilusionan. Por otro lado, me encanta el público joven que te renueva y te mantiene absolutamente al día con su criterio y personalidad. Son nuestro futuro”.

TOQUE FEMENINO. “De mi familia he heredado el gusto por los detalles. Reviso cada pieza personalmente y, como mujer, creo que entiendo muy bien las necesidades de mis clientas. Además, cumplir años, lejos de ser un inconveniente como puede resultar en el mundo de la moda, es un gran activo que te proporciona experiencia”.

ALTA JOYERÍA
IRANTZU
Bergara Kalea, 16

 irantzujoyeria

AGENDA

ABENDUA
2024

SAN MARTIN MERKATUAN



LOKAL MARKET ABENDUAK 22

Tokiko 16 artisautza-markak salgai jarriko dituzte beren produktuak galeria nagusian. Zatoz, ibili postuetan, hitz egin sortzaileekin, eta utzi eskuz egindakoarekiko grina kutsatzen.

EITB MARATOIA
Musika zuzenean
17.30etan

ABENDUAK
12



ELURRETAKO
KANOIAK

ABENDUAK
16
17.30etan

MUSIKA

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA Γ 19:30etan



ABENDUAK
15

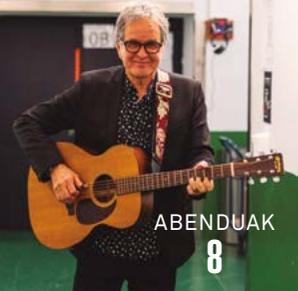
DOCTOR DESEO

RUPER ORDORIKA

Emanaldia formatu minimalistan egingo du, bakarka, gitarraren eta ahotsaren laguntzaz bakarrik, kantuariaren esentzia bilatuz.

Γ 19:00etan

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA



ABENDUAK
8

ABENDUAK
30



JANUS LESTER

Lore

Urte eta erdiko bira egin du Janus Lester-ek, Ez gaitzala loak harrapatu (2022ko abendua) lehenengo diskoarekin debutatu zuenetik, euskal eszenaren lehenengo mailan bere lekua finkatu arte.

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA Γ 19:30etan

ANTZERKIA

BERNARDA KLOWNAREN ETXEA

Zurriola Antzerki taldea
Bernarda Albaren Etxearen, klown estiloan landutako bertso bat da. Pertsonaiek bere esentzia gordetzen dute, baina klownaren eraginengatik eta muntai alai eta dibertigarri bat osatzen dute.

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA Γ 19:30etan



LA MADRE

Aitana Sánchez-Gijón
Ama batek gehiegi maite al dezake? Ba al dago mugarik maitasun horrentzat? Zer gertatzen da seme-alaba bat hazi eta alde egiten duenean?

ABENDUAK
13 ETA 14

GAZTESZENA Γ 19:30etan



ABENDUAK
15

EDURNE PRIETO

Artesana de cosmética natural

“Nací y vivo en Hondarribia. Padezco fibromialgia desde hace veinte años y mis múltiples dolencias me llevaron a interesarme por la cosmética natural para el dolor. Tengo formación homologada en cosmetología y aromaterapia. Elaboro cremas certificadas por sanidad que ayudan a paliar el dolor y que pondré a la venta en la feria artesanal que se celebrará en San Martin Merkatua el domingo 22 de diciembre”.

¿Qué te ha llevado a dedicarte a la cosmética natural? Yo tengo fibromialgia. Por mi trabajo como limpiadora, paso muchas horas al día limpiando y necesitaba buscar cosas que me ayudaran con el dolor. Hace tres años me propuse crear una crema que me ayudara a aliviar mis dolencias musculares y articulares. Después de meses de ensayo-error probando en mi cuerpo, di con una fórmula de incluye 18 plantas diferentes y que me va muy bien. Es un bálsamo de 50 gramos. A mí me palia el dolor entre hora y media y dos horas.

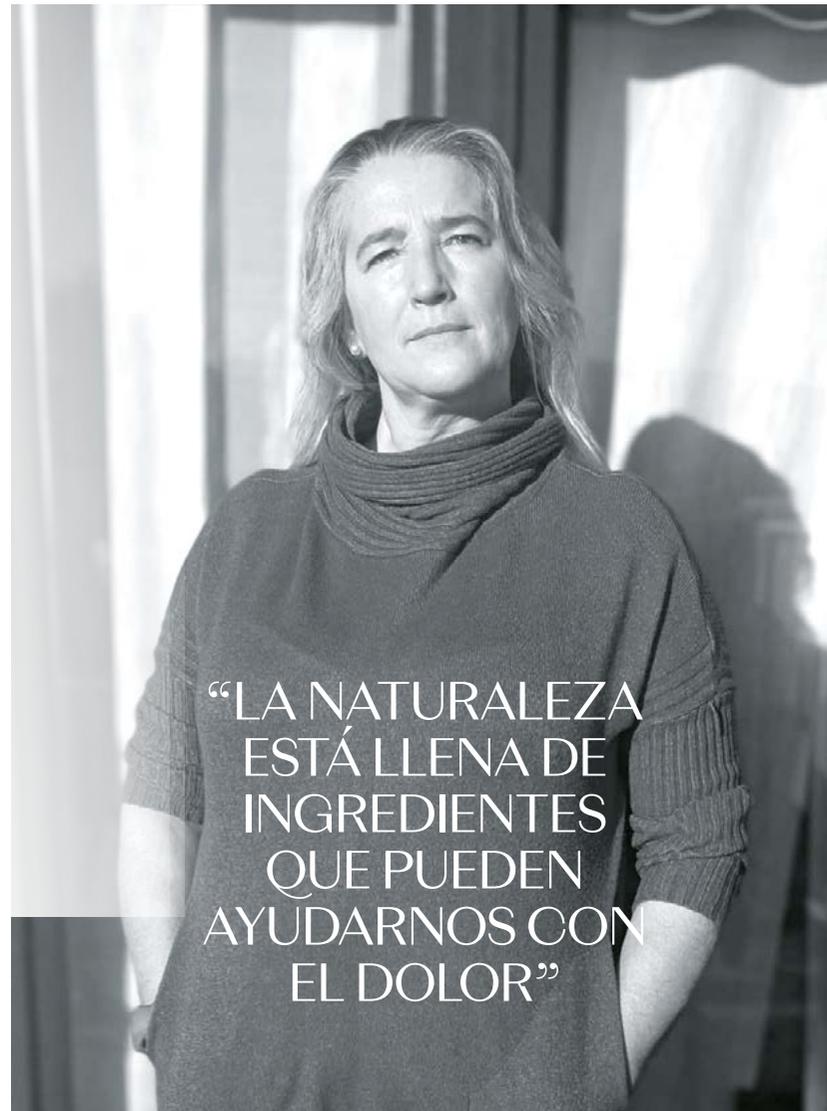
¿Has contrastado con otras personas con fibromialgia que también es efectiva en su cuerpo? Sí, llevo un año vendiendo el producto y la gente está muy contenta. Con la salud no se puede jugar y yo a la gente no le engaño y le digo que no soy médico. Me ha costado un dineral, pero mis cremas están formuladas por mí, se elaboran en un laboratorio de Orense y están aprobadas en el Ministerio de Sanidad. Además, cumplen la normativa sanitaria europea, que es muy estricta.

¿Qué otros productos elaboras? Como también sufro mucho de fascitis plantar, tengo un producto específico (oleogel) y otro para las varices. También elaboro aceite de magnesio, que va muy bien para la artritis y la artrosis.

¿Cómo ha cambiado tu perspectiva sobre la cosmética desde que empezaste a elaborarla tú misma? Antes, para mí, la cosmética era sinónimo de maquillaje y yo ni me maquillo ni nada. Era un mundo totalmente desconocido para mí, pero después de casi diez años formándome e investigando he constatado que la naturaleza está llena de ingredientes que pueden ayudarnos con el dolor y con nuestra salud. De no creer he pasado a creer.

¿Qué ingredientes consideras esenciales en tu trabajo?

¿Tienes algún favorito? La manteca de karité pura es el vademécum para mí. La manteca de cacao y el aloe vera también, así como la cera de abeja, o la de candelilla para las personas veganas. En mi casa, por mis dolores, nunca falta el aceite esencial de gaulteria.



“LA NATURALEZA
ESTÁ LLENA DE
INGREDIENTES
QUE PUEDEN
AYUDARNOS CON
EL DOLOR”

¿Qué papel juega la sostenibilidad en la selección de ingredientes? Es muy importante para mí. Siempre procuro elegir que sean orgánicos, para que tengan un menor impacto en el medio ambiente. Y que estén cultivados sin pesticidas ni fertilizantes sintéticos. Y no trabajo con materias primas que están en peligro de extinción, como la flor de Edelwiss, que tiene muchísimas propiedades.

¿Qué crees que buscan los consumidores en la cosmética natural que no encuentran en los productos industriales? Hoy en día, y sobre todo la gente joven, se buscan productos respetuosos con el medio ambiente. Se lleva mucho lo natural.

¿Cuál es el mayor mito que has encontrado sobre la cosmética natural? Se cree que los productos naturales no pueden hacer daño, pero no es verdad. El aloe vera, por ejemplo, tiene muchísimas propiedades, pero si tú eres una persona alérgica, te va a provocar una reacción en la piel. Es importante leer las etiquetas y preguntar.

San Martin
merkatue

etxetik etxera!

sanmartinmerkatue.com

Tan fresca como la ves
llega tu compra online.

**Ikusten duzun
bezain fresko
iristen da zure
online erosketa.**

Con la colaboración de

Orona
Fundazioa
Foundation

