

Nº 44

MARTINTXO SUKALDARI

TALENTUZ

RENOVACIÓN DEL MERCADO

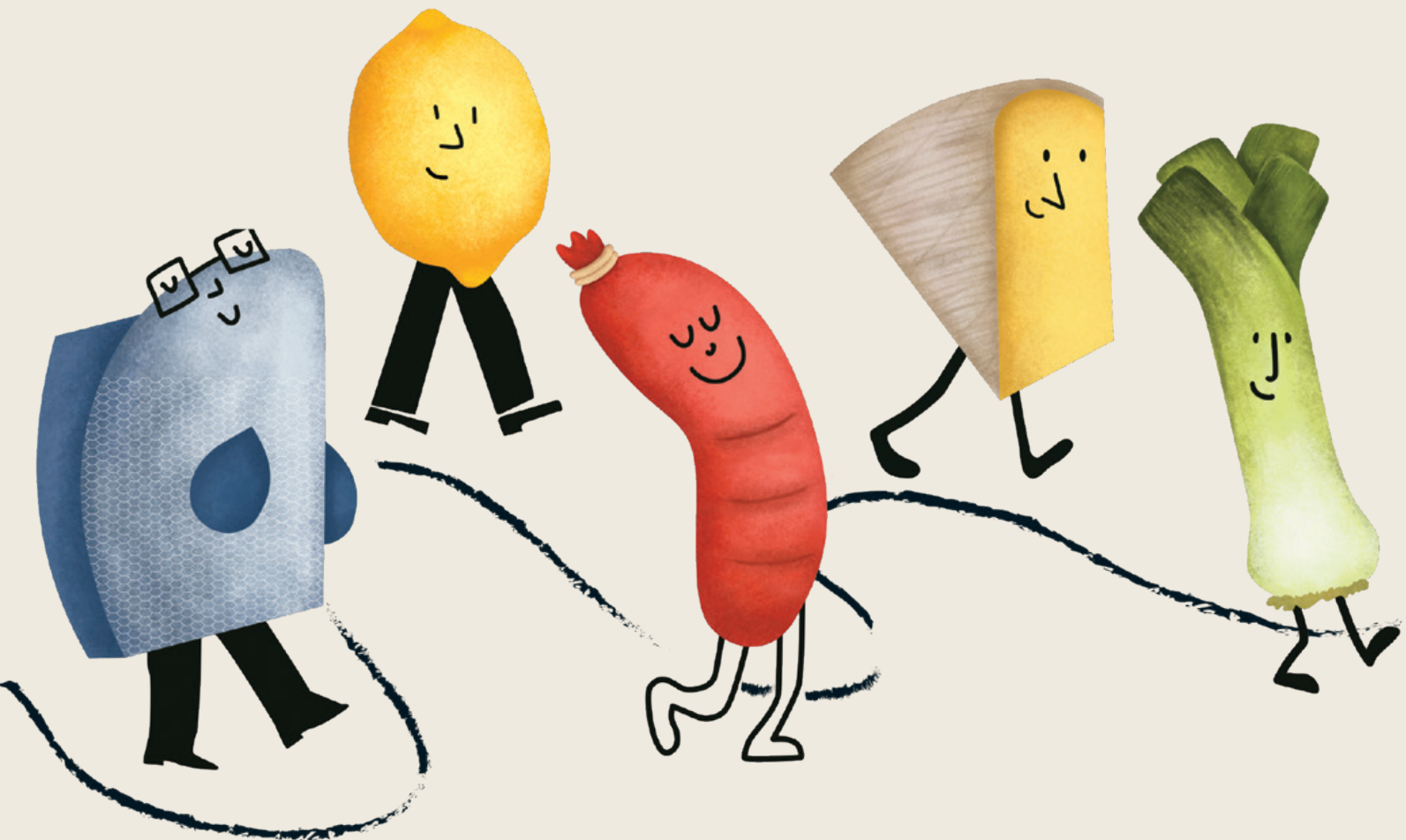
Recetas con sabor a Tamborrada.

Olatz Zugasti, musikaria.

Te esperamos en el número 12 de la calle Easo.



Martintxo

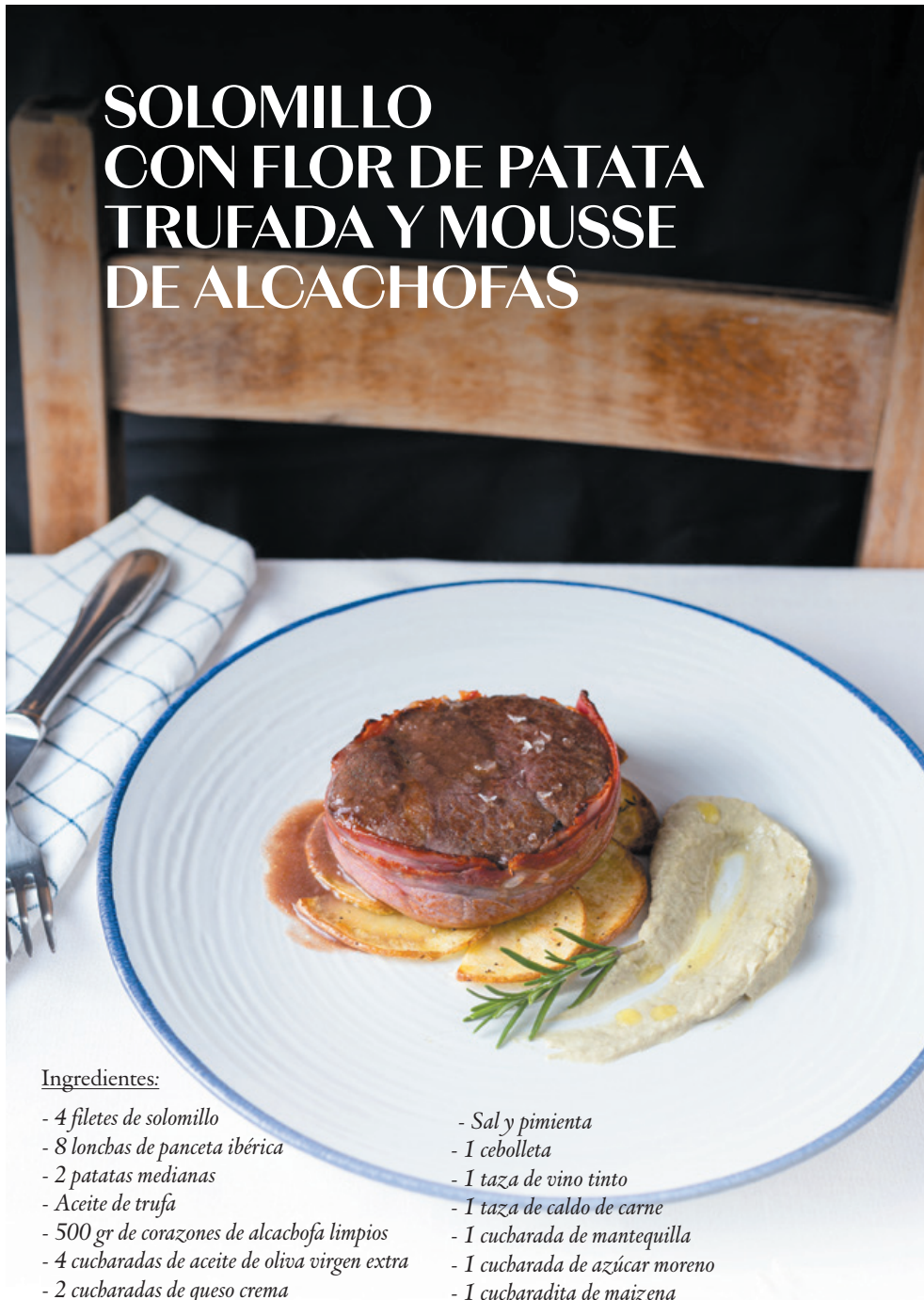


Nos movemos por
renovación a la *calle Easo, 12.*

Dos platos clásicos y reconfortantes para celebrar el día de San Sebastián que te harán disfrutar de los sabores tradicionales.

CON SABOR A TAMBORRADA

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



SOLOMILLO CON FLOR DE PATATA TRUFADA Y MOUSSE DE ALCACHOFAS

Ingredientes:

- 4 filetes de solomillo
- 8 lonchas de panceta ibérica
- 2 patatas medianas
- Aceite de trufa
- 500 gr de corazones de alcachofa limpios
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de queso crema
- Sal y pimienta
- 1 cebolleta
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de caldo de carne
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 cucharadita de maizena



Elaboración

- 1 Para hacer el solomillo a la plancha, deberemos sacarlo 2 horas antes del frigorífico, para que luego se haga mejor por dentro.
- 2 Para la salsa de vino tinto, picar la cebolleta y poner en una sartén con un chorretón de aceite, la mantequilla, el azúcar y sal. Cocinar hasta que la cebolleta esté tierna.
- 3 Añadir el vino y dejar reducir 10 minutos.
- 4 Incorporar la maizena disuelta en el caldo y cocinar unos 15 a 20 minutos.
- 5 Si queremos la salsa más fina, triturar todo con la batidora. Reservar.
- 6 Cocer los corazones de alcachofa en agua con sal unos 20 minutos, hasta que estén tiernos.
- 7 Escurrirlos y colocarlos en el vaso de la batidora junto con el aceite, el queso crema, sal y pimienta, y triturar hasta conseguir una consistencia fina. Reservar.
- 8 Encender el horno a 210°.
- 9 Lavar las patatas y cortar en láminas finas, sin pelar.
- 10 Colocar un papel sulfurado sobre una bandeja de horno y formar 4 flores con las láminas de patata.
- 11 Pintar con aceite de trufa y añadir sal y pimienta.
- 12 Hornear unos 15 a 20 minutos, hasta que estén hechas.
- 13 Rodear los filetes de solomillo con dos láminas de panceta dándoles forma redonda y fijar con unos palillos.
- 14 Hacer los solomillos sobre una plancha caliente con un poco de aceite.
- 15 Espolvorear con sal en escamas.
- 16 Servir los solomillos, sobre la flor de patata y acompañados por la mousse de alcachofas y la salsa de vino tinto.

CREMA DE MARISCO CON NIDO DE PUERROS Y LANGOSTINOS

Elaboración

1 Pelar los langostinos y reservar los cuerpos.

2 Poner un chorrito de aceite en una sartén, añadir las cabezas y las cáscaras de los langostinos, sofreír un par de minutos hasta que cambien de color.

3 Añadir medio litro de agua, aproximadamente, y cocinar unos 10 minutos.

4 Triturar en un robot de cocina o con la batidora y colar con un colador fino. Reservar.

5 Trocear la verdura, reservando la parte verde de los puerros, y rehogarla con aceite unos 10 minutos.

6 Añadir el tomate triturado y cocinar otros 10 minutos.

7 Incorporar el coñac y dejar unos minutos para que se evapore el alcohol.

8 Añadir la mitad de los langostinos y el pescado troceado y saltearlos un poco.

9 Añadir el fumet, el caldo y cocer todo junto una media hora.

10 Triturar hasta que quede fino y rectificar de sal y pimienta.

11 Dejar reposar hasta el día siguiente (está más rico).

12 A la hora de servir, cortar el verde del puerro en tiras finas y freírlas en aceite hasta que estén doradas. Colocar sobre un papel absorbente y reservar.

13 Saltear los langostinos reservados en una sartén con un poco de aceite.

14 Servir la crema caliente adornada con el nido de puerros y los langostinos salteados.



4 | media | 40'

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr de langostinos crudos
- 1 cola de rape
- 1 l de caldo de pescado
- 400 gr de tomate triturado
- 2 puerros
- 2 zanaborias
- 1 cebolla mediana
- Aceite de oliva virgen extra
- Un chupito de coñac o Armagnac
- Sal y pimienta blanca



AHORA SAN MARTIN MERKATUA ESTÁ EN LA CALLE EASO

A partir del 8 de enero, tu asentador de confianza te atenderá en el mercado provisional, que está situado en el número 12 de la calle Easo, y en el que podrás hacer tus compras de siempre, cómodamente, mientras se ejecutan las obras de remodelación de San Martin Merkatua, que durarán aproximadamente cuatro meses.



Local de la calle Easo en el que se encuentra provisionalmente San Martin Merkatua.

Carnicerías, charcuterías, pescaderías, baserritarras, panaderías... San Martin Merkatua se traslada durante unos meses a la calle Easo a un local de más de 500 metros cuadrados en los que tu experiencia de compra será la de siempre, ya que te atenderán los asentadores de toda la vida en unos puestos en los que la oferta de producto de temporada y local seguirá siendo la marca de la casa. “Este mercado provisional, al ser de dimensiones más pequeñas, va a permitir una mayor cercanía física entre el cliente y el vendedor, que ofrecerá, como siempre, el mejor producto”, explica la directora del mercado, Miren Celaya.

NUEVO PUESTO DE ENTREGA A DOMICILIO

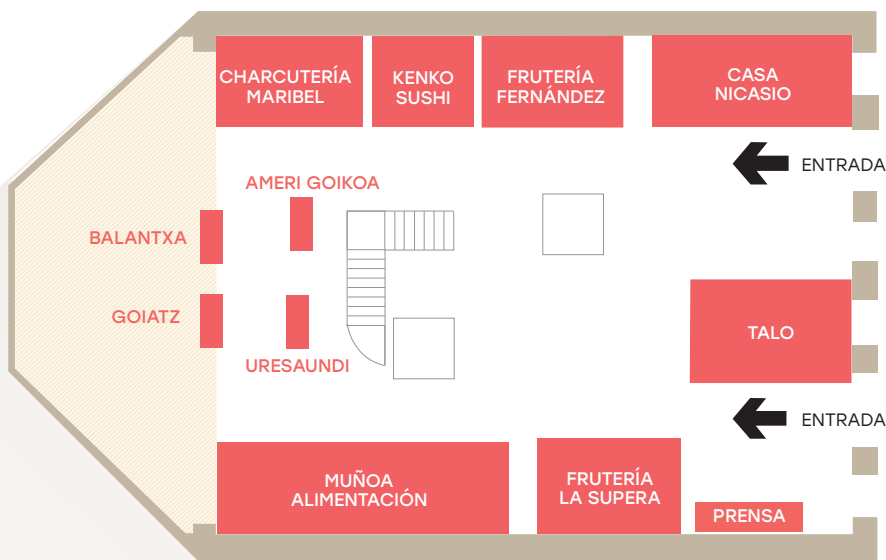
Para garantizar que la experiencia de compra sea buena y el comprador vuelva al mercado provisional, desde San Martin Merkatua se implementarán una serie de medidas, como

un nuevo servicio de entrega a domicilio a través del cual el cliente que haya hecho la compra en el mercado, la podrá recibir gratuitamente en casa en el mismo día. También habrá personal que acompañe a quien lo desee al aparcamiento del mercado llevando las bolsas de la compra, para evitar que vayan cargados. “En definitiva, queremos dar un buen servicio y que el cliente apueste por seguir haciendo la compra en el mercado tradicional, en su puesto de siempre”, detalla Miren Celaya.

IÑAKI & JENNY Y FAST & CLEAN
NO SE TRASLADAN AL MERCADO
PROVISIONAL Y SEGUIRÁN EN SU
UBICACIÓN HABITUAL

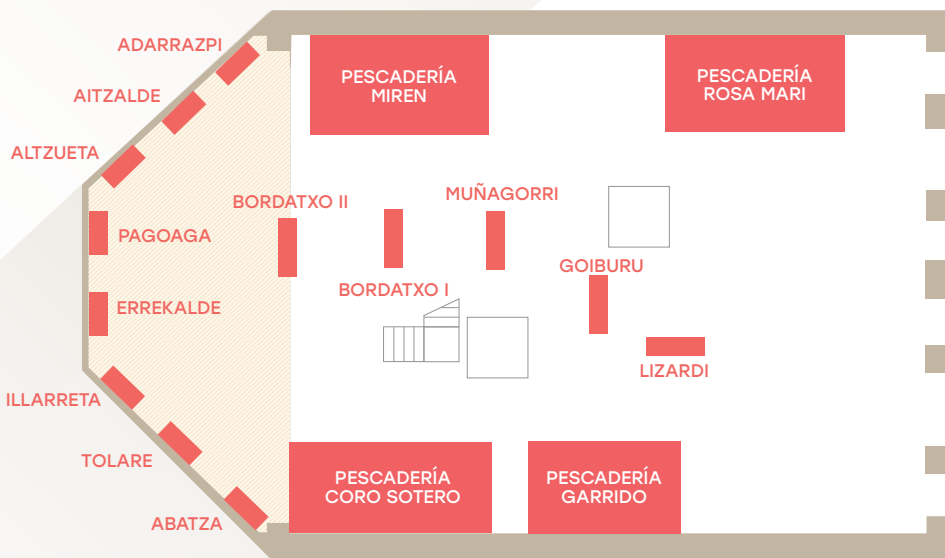
PLANTA 0

En la planta a la que se accede desde la calle se encuentran las carnicerías y las charcuterías, las fruterías, el puesto de prensa, la panadería Talo, la floristería Mimiku, así como varios puestos de baserritarras.



PLANTA -1

En la planta baja, a la que te podrás trasladar cómodamente en ascensor, o si lo prefieres, en escaleras, encontrarás las pescaderías, los puestos de queso y el resto de baserritarras.



PUESTOS

harategia, urdaitegia
carnicería, charcutería
Charcutería Maribel
Muñoa Alimentación
Nicasio

gaztak
quesos
Abatza
Adarrazaipi

loredenda
floristería
Mimiku

frutadenda
frutería
Frutería Fernández
La Supera

okindegia eta gozotegia
panadería y repostería
Talo

arrandegia
pescadería
Coro Sotero
Garrido
Miren
Rosa Mari

baratzeko produktak
productos de la huerta
Aitzalde
Alzueta
Ameri Goikoa
Balantxa
Bordatxo I
Bordatxo II
Errekalde
Goiatz
Goiburu
Illarreta
Lizardi
Muñagorri
Pagoaga
Tolare
Uresaundi

sushi
Kenko Sushi

prentsa
prensa
Quiosco San Martin

MERCADO PROVISIONAL

Calle Easo, 12
 De lunes a sábado de 8.00 a 20.00
www.sanmartinmerkatua.com

¡VUELVEN LOS BARES A SAN MARTIN MERKATUA!

En breve, la galería central de San Martín Merkatua recuperará su oferta gastronómica de la mano de dos establecimientos que abrirán todos los días del año, durante todo el día, con ofertas gastronómicas complementarias y para todos los gustos.

Napoleon Lertxundi, de Grupo Saizar, se muestra contento ante la próxima apertura de su establecimiento, que ofrecerá una carta tradicional durante todos los días del año en un amplio horario.



SM KAFE

GRUPO SAIZAR

“SM KAFE
ESTARÁ
ABIERTO
TODOS LOS
DÍAS DEL
AÑO”

¿Cómo afronta el equipo de Grupo Saizar la inauguración del nuevo local en San Martín Merkatua? A pesar de que llevamos más de dos décadas en el sector hostelero, toda apertura crea cierta incertidumbre, pero afrontamos este nuevo reto con mucha ilusión, para seguir sumando experiencia y crecer.

¿Cómo va a ser el local? ¿Qué va a tener de diferente respecto al anterior? Será un local completamente nuevo, cuya decoración fusionará lo rústico y lo moderno. En cuanto al funcionamiento, la diferencia más notable será que el SM Kafe estará abierto todos los días del año, sean laborables o festivos.

¿Qué tipo de comida y bebida vais a ofrecer? Será una carta variada, empezando por la mañana con los desayunos y el café, seguido por una buena barra de pintxos tradicionales con alguna que otra novedad. Para comer o cenar,

ofreceremos raciones, platos combinados, un plato del día, ensaladas...

¿A qué tipo de clientela os vais a dirigir? El nuevo SM Kafe no busca ningún tipo de clientela en concreto, toda persona que visite el mercado o sus alrededores y decida venir, será bienvenida.

¿Cómo valoráis la remodelación del mercado? Toda remodelación es positiva y más en un lugar tan céntrico como San Martín Merkatua en Donostia. La gente agradecerá dicha remodelación y no tenemos ninguna duda de que será un gran atractivo para su público actual, también para futuros visitantes.

¿Qué supone para Grupo Saizar formar parte de San Martín Merkatua? Es todo un honor para nosotros formar parte de un mercado con tanta historia, tradición e influencia económica en la ciudad. San Martín es un gran atractivo para el turismo en pleno corazón de Donostia.

ZUKA

HANDBURGER & HELADOS

El equipo de Zuka afronta con mucha ilusión esta nueva etapa, en la que se traslada a la galería central de San Martín, con un horario ampliado y una carta llena de novedades. “San Martín Merkatua atrae a mucha gente que valora la gastronomía, el producto de calidad y la ubicación, que es justo el tipo de cliente que encaja con nuestra propuesta. Vivir con esta simbiosis es clave para nuestro proyecto”.



NUEVA UBICACIÓN

“Nos desplazamos al pasillo central del mercado, de manera que vamos a tener mucha más visibilidad y posibilidades de compartir nuestra propuesta con un público más amplio. Tendremos un espacio propio con un mayor aforo, recuperamos la zona de barra y otro espacio para mesas, en el que atenderemos a nuestros clientes en una franja horaria más amplia”.

LOCAL COMPLETAMENTE RENOVADO

“Nuestra oferta estará mucho más enfocada en poder comer allí mismo, *in situ*. A diferencia de nuestra ubicación actual, donde apenas contamos con ocho mesas altas y taburetes, en el nuevo local habrá zona de barra, mesas altas y mesas bajas. Un local renovado por completo en el que seguirán estando visibles nuestras raíces y los productos que utilizamos, puesto que tendremos la cocina a la vista del cliente: queremos ser naturales y enseñar lo que hacemos, tal y como lo hacíamos hasta ahora”.

CARTA MÁS AMPLIA

“Como vamos a tener un horario más amplio, nuestra carta será más extensa también. Una

“UNA DE LAS GRANDES NOVEDADES ES QUE ABRIREMOS DURANTE TODO EL DÍA, DE LUNES A DOMINGO, Y QUE DAREMOS DESAYUNOS, APERITIVOS, COMIDAS, MERIENDAS Y CENAS”

de las grandes novedades es que abriremos durante todo el día, de lunes a domingo, y que daremos desayunos, algo que hasta ahora no hemos hecho. Además, daremos aperitivos, comidas, meriendas y cenas, con lo que no estaremos enfocados únicamente en la venta de hamburguesas de Wagyu, perritos y helados. El resultado es una carta con variedad de productos para que la gente pueda incluso venir a comer de forma diaria a nuestro local, manteniendo la esencia y la razón de ser de Zuka”.

REMODELACIÓN DEL MERCADO

“Será algo positivo para todos. Vivimos en una ciudad en la que la gastronomía es clave no solo para el turista, sino, sobre todo, para la gente local. Por lo que renovar la imagen y darle una mayor importancia al mercado que está en el centro de San Sebastián tendrá sin duda un impacto muy positivo en la ciudad. San Martín se caracteriza por ser un mercado tradicional con productos de temporada y productores locales, y nos sentimos identificados con esta apuesta”.



LA REINA DE TUDELA

Las alcachofas depuran el organismo y nos alegran el paladar, porque están buenísimas en cualquiera de sus versiones. Están en plena temporada y en muchos de los puestos del mercado las encontrarás ya limpias y troceadas, listas para cocinar.

→ **Frutería Fernández, La Supera y baserritarras**
Plantas 0 y -1
Mercado provisional
Calle Easo, número 12

EL ARTE DE UN BUEN QUESO


Ir a comprar a Abatza siempre es un acierto. La cuidada selección de quesos elaborados en pequeñas queserías artesanas vascas de ambos lados del río Bidasoa te atrapa desde la primera vez que hueles y pruebas uno de sus quesos, que son una delicia.

→ **Abatza**
Planta -1
Mercado provisional
Calle Easo, número 12



COMPRA ONLINE

¿Tienes por delante una semana de trabajo complicada? ¿O de compromisos sociales? ¿No sabes de dónde sacar tiempo para ir a San Martín a hacer la compra? ¡Te lo ponemos muy fácil! Compra lo que quieras en www.sanmartinmerkatue.com y te lo llevamos a casa en el horario que mejor te venga.

 www.sanmartinmerkatue.com



RIDEL

HOMBRES VESTIDOS DE LA CABEZA A LOS PIES

Marcas internacionales y una cuidada oferta de sastrería son la marca de la casa de esta tienda donostiarra con más de medio siglo de historia familiar.

MÁS DE 50 AÑOS DE HISTORIA.

“Ridel nace hace 56 años en el barrio de Gros y cinco años más tarde pasó al centro a la calle Easo nº 5. En la actualidad cuenta con un equipo de personas con muchos años de experiencia. Es un comercio local, familiar clásico y sport, con una clientela muy variada y fiel de todas las edades. Nuestro objetivo es dar un trato cercano de total confianza”.

MARCAS. “Trabajamos con muchas marcas actuales como Lacoste, Fred Perry, Meyer, Sebago, Roy Robson, Lester... También nos dedicamos a la sastrería y ceremonia”.

ESTILO ATEMPORAL. “Las personas que acuden a nuestro establecimiento buscan un estilo clásico, cómodo, atemporal y fácil de usar con una atención personalizada. Somos un comercio en el que podemos vestir al cliente de la cabeza a los pies sin dejarnos ni una sola prenda que pueda faltar al complemento de un hombre”.

LA COMODIDAD COMO TENDENCIA.

“Pensamos que San Sebastián sigue siendo una ciudad en la que se viste bien, aunque tal vez también se ha optado en cierta medida por una línea sport que implica comodidad”.

EL DONOSTIA DE RIDEL

Ruta para caminar por donosti. Urgull y Paseo de los Curas. También somos muy fans de la isla Santa Clara.

Un txoko para relajarse. Subir a Igeldo en funicular (obligatorio lo del funicular).

Las escaleras del Náutico con una buena puesta de sol.

Una prenda/objeto de Ridel para 2024. Como todos pensamos en el buen tiempo, vamos a decir un polo Fred Perry o Lacoste con colores animados y un traje de baño original, de color alegre también.

Vuestra relacion con San Martin Merkatua. Tanto por necesidades de la tienda, como a nivel personal de los trabajadores, todos lo frecuentamos habitualmente, ya que es el lugar donde encuentras de todo y hacemos nuestras compras en gran medida. Es el motor del barrio.

RIDEL

Easo Kalea, 5



@ridel.sansebastian

AGENDA

URTARRILAK
2024

MUSIKA



Γ20.30etan
PETRI + SOFIA V
Bertako pop musika,
nazioarteko mailakoa.



Γ21.00etan
**ARIEL ROT
+ TRITONES
HABLANDO SOLO**



DANTZA

VERDINI DANTZA TALDEko kideak ez dira dantzari hutsak, dantzarekiko pasioa sentitzen duten artista handiak dira, eta horrek gorputzean hotzikarak sentiarazten dizkigu eta batzuetan gure bihotzak hozten dituzten korapilo horiek askatzen laguntzen digu.

VICTORIA EUGENIA Γ19:00etan



**ERREKA ONDOAN, BI
GEZUR. MARI
ZAUNKA**

Mari Zaunkaren azken sormen honek dantza, ahorsa eta testua uztartzen ditu.

URTARRILAK
27



GAZTESZENA Γ19:30etan

“Egun Orion bizi den kantaria eta musikaria hernaniarra naiz. Nire disko berria *Hitzño bat erran eta, banua behrara* zuzenean aurkezten ari naiz nire taldearekin. Aurten Andoainen, Zarautzen, Gernikan, Donostiako Victoria Eugenia izan ondoren, urtarrila honen 28an Orion, otsailean Iruñan eta Hernanin izango gara. Taldearekin oholztan gustura sentitzen naiz, uste dut giro polit bat sortzen dugula kontzertuetan”.

Nondik datorkizu muskarako sena? Etxean betidanik izan dugu musika zaletasuna, batez ere aitaren eta bere familiaren aldetik. Gure bazkariak eta, beti kantuz bukatzen genituen, abesbatza baten moduan. Gero osaba batek gitarra oparitu zidan eta amaren lehengusuak akorde batzuk erakutsi ondoren ate bat ireki zen nire bizitzan guztiz markatu ninduen. Gogoratzen naiz nola edozein tokitara gindoazela ere aitari ez zitzaion inoiz ahazten gitarra hartu behar nuela bazkalondoa animatzeko eta familia guztia kantuz jartzeko.

Emakumea, musikaria eta harpa jolea zara. Ez da oso arrunta, ordea, zu bezalako pertsona bat topatzea Euskal Herrian. Emakume musikariak gaur egun asko daude gure Herrian, harpa joz kantatzen dutenak ez hainbeste, egia da. Egun batez nire eskutara Alan Stivell britaniarraren *Renaissance de la harpe celtique* diskoa etorri zenean, liluratu disko horretatik zerion giroarekin, pentsatu nuen: “hau egiten ikasi nahi nuke”. Eta gauzak nola diren... Benito Lertxundiren *Altabizkar* diskoa grabatzen ari ginenean Fernando Saldaña donostiarrak ezagutu nuen eta etxean zuen harpa utzi egin zidan, harrezkeroztik gaur egunera arte harpa edo *maniura* jotzen.

30 urte daramazu euskal kantagintzan. Zer da denbora honetan ikasi duzun gauzarik garrantzitsuenak? Pentsatu nahi dut urte guzti hauetan gauza garrantzitsu bat baino gehixeago ikasiko nuela, baina hala ere sentsazioa da beti dagoela zer ikasia. Kantu bat egiten duzunean eta bere espazioa bilatzen duzunean bezala ibilbidearekin ere hori gertatzen da: zuk aurkitu behar duzu zure ildoak, zure baliabideekin, tokatu zaizun inguruan, zure izaerarekin... eta inoiz hori bistatik galdu gabe egin behar dela aurrera, besteen bideetan gehiegi erreparatu gabe.

Musikatik bizi ahal izateko ausarta izan behar al da? Egia esan bai, bainan jadanik martxan zegoen gurdi batera igo nintzen eta nire ekarpenak egiteko aukera eman zidaten. Horri esker gero musikaren inguruan kudeaketa lanak direla, kontzertuak direla, klaseak direla... bada zer egina, bainan ongi zehaztu

OLATZ ZUGASTI

Kantaria eta musikaria

behar da guztia. Musikatik bizi zaitezke konturatzen bazara bizi zaitezkeela, bestela beste modu batera hartzen duzu aktibitatea, eta horrek ez du esan nahi emaitza okerragoa izango denik.

Benito Lertxundigatik galdetzen badizut, gogaitu egingo al zaitut? Dagoeneko konturatuko zinen ez bakarrik ez nauela gogaitzen, oso alderantziz baizik. Erabakiorra izan delako nire bizitzan, eredu bat zentzu askotan, nahiz eta bere izaeraren alde asko intransferibleak diren. Berak askotan uste du hainbat kontutuz ari denean aspertu egiten nauela, baina ez da inondik ere egia: arreta haundia sorrarazten dit. Lasaia da bainan era berean oso bizia.



“MUSIKAN
BETI DAGO
ZER
IKASIA”

Tu compra de siempre, ahora también online.

ZURE ETXEAN
24
ordutan

Nahi duzunean
eta edonondik
egin dezakezu orain
San Martin Merkatuko
erosketa.

Guk prestatu eta
etxera eramango
dizugu, egunean bertan.

Bidalketa doan
lehenengo erosketan.



sanmartinmerkatue.com

Laguntzailea

Orona
Fundazioa
Foundation

San Martin
merkatu^e

etxetik etxera!