

# Imprescindibles para Reyes

**Roscones.** El día más mágico del año nos trae este bollo que puede ser disfrutado desde el desayuno a la merienda, pasando por el postre



Izar ofrece diferentes tamaños y varios rellenos

**Tradición desde 1949.** Pastelería Izar es uno de los clásicos establecimientos pasteleros de la Parte Vieja donostiarra. Situada en una de las calles de acceso más concurridas, ofrece desde 1949 los tradicionales roscones de Reyes, que fabrica artesanalmente para que desde primera hora de cada 6 de enero lleguen frescos a sus estanterías. Este tradicional dulce se puede encontrar en diferentes tamaños y en cuatro variantes: de nata, de crema, mixto y natural, sin relleno.

En Pastelería Izar cuidan mucho la calidad de sus productos, empleando siempre los ingredientes más frescos. Conviene reservar.

## PASTELERÍA IZAR

**Dirección:** Calle Mayor, 2 - 20003 Donostia  
**Tel.:** 943 423 438  
**Web:** [www.pasteleriaizar.es](http://www.pasteleriaizar.es)



La fórmula de Aguirre: muy esponjoso y natural

**A rellenar a su gusto.** En Aguirre llevan más de 70 años elaborando roscones con el sabor de toda la vida en un roscón natural, esponjoso y hecho a diario. En cuanto a rellenos se refiere, mandan la nata y la crema, aunque en Aguirre están abiertos a todo tipo de caprichos del cliente. Además de rellenos, en Aguirre también es muy habitual comprar los roscones con la nata y la crema aparte para rellenarlos al gusto de cada uno en la propia mesa.

En Aguirre, además, notan cómo cada año la demanda de los roscones de Reyes aumenta conforme pasa el 6 de enero, por lo que los elaboran hasta finales de marzo.

## PASTELERÍA AGUIRRE

**Dirección:** Genaro Etxeandia, 1 y Estación, 1, en Irun y Garibay, 1, en Donostia  
**Tel.:** 943 620 828 - 943 612 606 - 943 424 637  
**Facebook:** Pasteleria-Aguirre



La suavidad de la masa, única en Garikano

**Inconfundibles.** Los roscones de Garikano son inconfundibles: la naranja y el limón rallados se aprecian en su interior junto al ligero toque de agua de azahar, que con su masa madre, ayudan a que sea muy suave. Esta pastelería abrió en 1955. Tras una larga trayectoria, y con la experiencia adquirida, aconsejan para el Día de Reyes reservar por adelantado un roscón de cualquiera de los cinco tamaños de los que disponen (de 100 gramos a un kilogramo). Están disponibles a partir de mañana, 3 de enero, y hasta el Día de San Sebastián.

Sus rellenos son clásicos, como la nata y la crema, aunque vacíos siempre resultan sobresalientes.

## PASTELERÍA GARIKANO

**Dirección:** Paseo Errondo 3 - 20010 Donostia  
**Tel.:** 943 452 568



En Eceiza lo tienen claro: mucho mimo a la masa

**El relleno 'chantilly', de moda.** Pastelería Eceiza ha destacado desde 1924 por la elaboración artesanal de productos de gran calidad, una constante que han mantenido también con los roscones de Reyes. Son muy apreciados por su sabor natural, con una masa y un relleno limpios, auténticos, que dan una sensación de sabor pleno. Son muy suaves y su masa está elaborada con mucho mimo y sin agua de azahar.

Se pueden tomar solos o rellenos con nata, crema, chocolate, 'chantilly' o esa mezcla de merengue y mantequilla tan característica de sus bombas. Los roscones de Eceiza se pueden tomar durante todo enero y, el resto del año, mediante encargo.

## PASTELERÍA ECEIZA

**Dirección:** Rondilla, 34 y San Francisco, 8 - 20400 Tolosa  
**Tel.:** 943 655161 y 943 651 916  
**Web:** [www.pasteleriaeceizatolosa.com](http://www.pasteleriaeceizatolosa.com)



Muruamendiara de Elgoibar: si prueba, repetirá

**El sabor es lo importante.** Abierta en 1935, Muruamendiara de Elgoibar ha cumplido recientemente 80 años y sigue apostando por un producto tradicional tanto en su composición como en su elaboración.

Así es también el roscón de Muruamendiara de Elgoibar, elaborado de forma artesanal y fiel a los sabores de siempre. Esta firma cuida el sabor de sus roscones recién hechos, tanto de la masa como de sus rellenos de crema y nata. Podrá encontrar este roscón en diversos establecimientos del Bajo y Alto Deba pero solo en aquellos donde además de Muruamendiara aparezca Elgoibar en su rótulo.

## MURUAMENDIARAZ ELGOIBAR

**Dirección:** San Bartolomé, 29 - 20870 Elgoibar  
**Tel.:** 943 740 345  
**Web:** [www.muruamendiara.com](http://www.muruamendiara.com)



En Geltoki la materia prima es siempre natural

**Siempre recién hecho.** En Geltoki estos días son frenéticos: preparan y hornean constantemente esa masa de roscón tan natural y sabrosa que compone sus roscones de Reyes. Es un proceso largo y laborioso y el secreto está, sin duda, en que toda la materia prima es siempre natural, algo que se nota en el sabor.

El roscón que se lleva el cliente está siempre recién hecho y sus rellenos (a las clásicas crema y nata hay que sumar también la trufa) son también siempre naturales. Además, todos los roscones contienen una sorpresa en su interior, incluso los más pequeños.

## PASTELERÍA GELTOKI

**Dirección:** Easo, 61 - 20006 Donostia  
**Tel.:** 943 450 902  
**Web:** [www.geltoki.net](http://www.geltoki.net)



El de Unanue, un roscón de nata inconfundible

**Referente en el Goierri.** Con una tradición familiar repostería surgida en 1934, los roscones de Pastelería Unanue se han convertido en todo un referente en toda la zona del Goierri. Sobre todo sus característicos roscones de nata, ya tradicionales y muy conocidos, por estar recubiertos por almendra molida y rosetas de nata en lugar de frutas. Ofrecen toda clase de roscones tradicionales, pero también rellenos de nata, de crema, mixtos o sin relleno. Todos son elaborados de forma artesanal a diario en su obrador con diferentes tamaños en función de las necesidades del cliente.

## PASTELERÍA UNANUE

**Dirección:** Paseo Bizkaia s/n - 20240 Ordizia  
**Tel.:** 943 881 265  
**Web:** [www.unanuegozotegia.com](http://www.unanuegozotegia.com)  
**Facebook:** Pastelería Unanue Gozotegia



Barrenetxe, una tradición ya bicentenaria

**Calidad sana-Calidad Barrenetxe.** Barrenetxe recuperó hace dos años una receta bicentenaria del antiguo obrador de Zugarramurdi, con raíces en 1699. Adaptándola a los nuevos tiempos, ha tenido una acogida inmejorable. Sus ingredientes son naturales y de máxima calidad, y los roscones son elaborados cada día con masa madre, una larga fermentación, almendra marcona, una pizca de agua de azahar, mantequilla, huevos, ralladura de naranja y limón. Sus rellenos, de nata, crema o mixtos, se hacen de forma artesanal. Cabe destacar también sus coronas y besugos de masa hojaldrada.

## PASTELERÍA BARRENETXE

**Dirección:** Plaza de Gipuzkoa, 9 - 20004 Donostia  
**Tel.:** 943 424 482  
**Web:** [www.barrenetxe.es](http://www.barrenetxe.es)  
**Facebook:** pasteleriasbarrenetxe