

AUG

20

Menú de Sidrería Petritegi (Astigarraga)

Un menú de sidrería por dentro

Petritegi, Astigarraga, Guipúzcoa



La txuleta troceada de cerca

No lejos de Martutene, donde hice mi último menú de sidrería en Barkaiztegi, los de **Petritegi** and Company tienen montado un tinglado impresionante.

Por un lado está la visita a la sidrería, con degustación y tapa incluida, y por otro, un restaurante-sidrería que también funciona en verano para vivir lo que es la liturgia de la sidra.

Así que, me planto en la Petritegi Bidea y aparco el bólido enfrente de la puerta del restaurante para empezar una visita a las once y media en punto. Me recibe Zarika, la chica que liderará la visita. Coge un cesto de mimbre y empezamos a caminar hacia los campos (no mucho, tranquilos). Primero, paramos ante el lagar del siglo XVI, donde me explica que, antiguamente, las prensas estaban integradas en las casas, junto con los animales y los humanos. Prensas de hasta dos pisos de altura.

Ya en el campo de manzanos, me enseña a recoger las manzanas del suelo (se cogen del suelo, cuando caen, en su punto de madurez) con un clavo en la punta de un palo de medio metro de longitud. Mosquis, no me quedo con el nombre. (Me chivan que se llama *kizkia*. Gracias). En el video que veré más adelante, los que lo hacen como trabajo, van a mil por hora. Sólo se oye el "clack" seco del golpe del utensilio contra el asa de la cesta.

Luego pasamos a ver la maquinaria, los procesos, las kupelas, las catas cada diez días para ver la evolución de la sidra. Para la degustación, me preparan dos tipos de sidras: la hecha con manzanas exclusivamente de Euskadi y la otra, con mezcla de vascas y europeas (Bretaña, Normandía, República Checa), de cuando la temporada es más floja, ya que están a merced del tiempo. Sin saberlo, prefiero la primera y compro una caja entera. Y un vinagre. Y tres botellas de una edición ecológica. Eso es tras ver el video, mientras te ponen un chorizo a la sidra de escándalo y bebes sidra hasta que te cansas.

Manzanas

Chorizo a la sidra degustación

Kupelas

Pero claro, atención, porque el **menú de sidrería** viene después... Zarika te hace sentar en un banco largo, en cuya mesa corrida hay una barra entera de pan, servilletas y cubiertos. Las mesas se comparten como en las cervecerías de Alemania.

- Para beber sidra, te levantas con tu vaso, vas a la bodega y allí un chico abrirá el grifo al grito de "¡Txxotx!". Entonces, todos los que haya alrededor, en fila, deben poner el vaso para desperdiciar lo mínimo, porque el grifo no se abre y se cierra para cada vaso. Y por la comida, no te preocupes, mientras no estés en la mesa, no te servirá nada. Así no se enfría.

La primera bodega está a temperatura ambiente y es para la sidra que se gasta seguro. La segunda está a menor temperatura. Cuando voy a la bodega, a la segunda, el chico que está allí me acaba de dar los detalles: cómo poner el vaso, cuánto servirme -poco-, cómo bebérmelo de un trago... Por lo demás, es un rito social en el que interactúas con el ambiente, con la gente, con otros turistas, de manera aleatoria y en confianza. Cuantas más veces vas a por sidra, a más gente conoces y más contento estás. Es algo raro, raro, raro...

Pero no todo sucede al lado de las kupelas de diecinueve mil litros (algunas de catorce, otras de veinte), no, también en la mesa suceden cosas: la **tortilla de bacalao**. En su punto, un poco cruda, perfecta. Casi tostada por fuera. Vas comiendo tortilla y ves que falta algo en la mesa: la bebida. Me levanto y voy a por más. Las otras dos bodegas que tienen controlada la temperatura, son para retrasar la fermentación y conseguir que la sidra dure todo el año. La gracia es acabar con la sidra (cada año) cuando está ya la nueva temporada, de enero a abril aproximadamente.

- Hace frío aquí, ¿no? - Para no entrar a pelo con el vaso, inicio una mini-conversación con el pobre muchacho.

- ¡Yo tengo un chaleco y un jersey! - El chico está preparado - ¡Txxootx! - Nos alineamos los cinco que estamos dispersos mirando al techo de la bodega con un vaso en la mano. Le doy a uno mi cámara para que me retrate y cojo su vaso: *quid pro quo*, *Clarise*, *quid pro quo*.

Vuelvo a la mesa para acabar con la tortilla, vuelvo a las kupelas, vuelvo a la mesa, los de al lado acaban de llegar en bicicleta, se cambian de ropa allí delante, sin más. Llega el **bacalao con cebolla y pimientos**. Fácil de deslaminar, crujiente por fuera, en su punto de sal. El pimiento y la cebolla, dulces, sin quemar. Vuelvo a las kupelas.

Con el ritmo que llevo, ya soy semi-profesional; me sirvo, la bebo y vuelvo a la cola para servirme otra sidra antes que cierre el chico el grifo.

- ¡Hayvalahostia, muuuuy bien, todo un profesional! - Me asciende de rango. Para entonces, el chico ya es un amigo más. Y es que la sidra, aunque con poco alcohol, va subiendo.

Cúspide del menú de hoy: la **txuleta**. Cortada. Tierna por dentro. Tanto, que apenas hace falta masticarla. Su carne roja es una pasada. Te vas comiendo los trozos sin darte cuenta. Pero beber es importante, así que me levanto y voy de nuevo a las kupelas. Hay gente que abre sus propios grifos, sin esperar al chico, y desperdician mucha sidra, se hacen fotos,... no lo soporto: yo voy en su búsqueda para que sea él, y no otro, el que abra el grifo y grite "¡Txxotx!", que es como tiene que ser. Bueno, históricamente era la mujer de la sidrería la que gobernaba el grifo y cobraba por vasos o por jarras. Lo vi en el vídeo: te explican cómo se hacía antes y cómo ahora.

Un detalle histórico que me llama mucho la atención es que la sidra la bebían tres grupos de gente: los baserritas (los de los caseríos), los taberneros (para ver qué venderían en sus tabernas ese año) y los marineros. ¿Marineros? Sí, por una razón muy sencilla: las naves que iban a pescar a Terranova hacían travesías de meses enteros y, el agua dulce, en depósitos, no dura tanto. ¿Qué se llevaban entonces en el barco? Pues sidra. Tres litros por marinero y día, en barricas en el fondo del barco. Impresionante. Millones de litros que se producían en los territorios costeros vascos para los marineros que iban a por bacalao y ballenas. Ahí queda eso.

De postre, **tejas y cigarrillos de Tolosa**, como me aclara el hombre de al lado. Buenísimos. Y **queso con membrillo**, que, la verdad me encanta mezclado y no puedo comerlos por separado. Así soy... Al final, me sobra pan y se lo doy a los de al lado, que se han acabado la barra en un plís. La aceptan de buen grado.

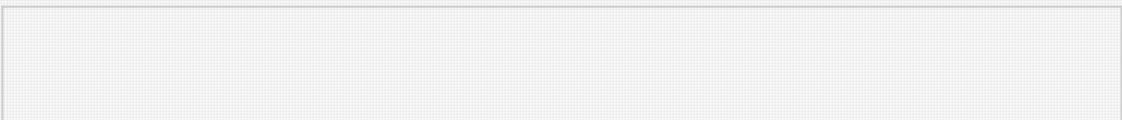
¿Y queréis saber otra cosa? No me repitió nada la comida por la tarde: ni la cebolla, ni el pimiento, ni el chorizo, ni la carne, ni el bacalao. Así que, sí, es posible comer mucho y bien.



La cocina en funcionamiento



¡Txotx! ¡Pero mira a cámara!





Tortilla de bacalao

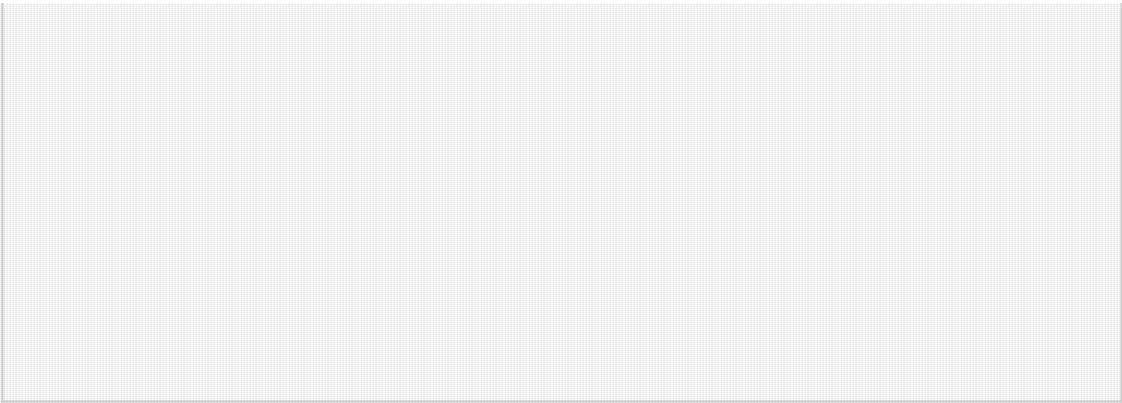


Bacalao con pimientos y cebolla

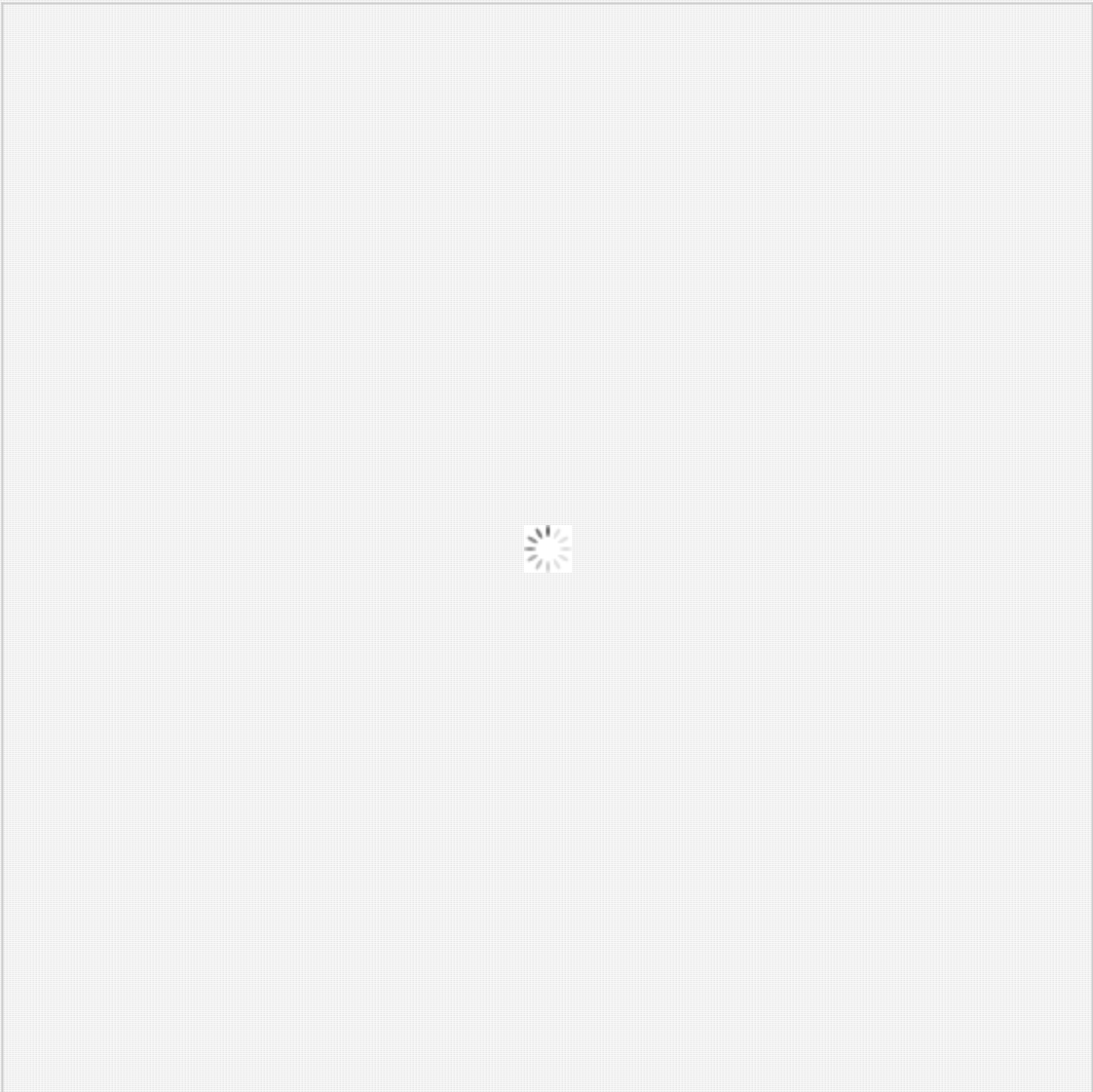


Txuleta





Queso y membrillo



Tejas y cigarrillos

Links:

Petritegi --> <https://www.petritegi.com/es>

Publicado Yesterday por Oriol Asensio

Ubicación: 20115 Astigarraga, Guipúzcoa, España

Etiquetas: Carne, Feria / Fiesta Popular, Guipúzcoa, País Vasco, Pescado, Restaurante, Sidra



0 Añadir un comentario

Bilbao - pintxos - Casco Viejo: cuatro en raya

Ruta (casi estática) de pintxos por Bilbao

Casco Viejo, Bilbao, Vizcaya

Rabas (Portu Berri Berria)

Tras el espectacular éxito de la ruta de pintxos por Donostia de hace muy poco en este mismo bló, En concreto: tras el descomunal gozo que experimenté haciéndola, a pesar del moderado número de visitas que recibe aunque lleve la entrada publicada muy pocos días, y para provocar comparaciones y ahondar en las heridas, hoy me voy de ruta de pintxos por Bilbao.

Dejando atrás las celebérrimas Licenciado Poza y Maestro García Rivero, con sitios como el Gaztandegi, el Nashville, el Puertito (con sus ostras), el Corinto y Oro (recomendación de Pollo y Ensalada), de donde podría sacar otra entrada y más, dejando también la zona de la calle Ledesma, con otro sinfín de bares como el *Café Iruña*, respiro, esta vez me centro en el centro: en el casco viejo.

Y también sabiendo que hay miles, yo hoy voy a los siguientes, por este orden (a uno de ellos volví porque los pintxos calientes eran a partir de la una del mediodía).

1) El **Sorginzulo**, Plaza Nueva 12, para desayunar con cervecita ya, una Amstel Oro que estoy probando este año como novedad y está de vicio. Pues con la cerveza, un pintxo de embutido de cabeza de jabalí y ensaladilla con anchoa en lo alto. Sí, ya sé que deben tener otro nombre, pero como los cojo de sobre la barra y no pregunto, pues... Me animo y cae una Gilda espectacular y una de cocochas al pil-pil.

Sorginzulo

La barra del Sorginzulo

Gilda (Sorginzulo)

Kokotxas al pi-pil (Sorginzulo)

2) En el **Víctor Montes**, en la misma Plaza Nueva, con una barra espectacular, puedes pedir lo que quieras. En mi caso, hoy, cae uno caliente de carrillera y uno de bacalao con salsa vizcaína. Ambos de libro de recetas, porque, vamos, insuperables es poco. Además, el lugar es pintoresco y el restaurante recomendable, pero prepara billetera y reserva sitio.

La barra del Víctor Montes

Bacalao con salsa vizcaína (Víctor Montes)

Carrillera (Víctor Montes)

Víctor Montes

3) No me alejo de la plaza y en el **Gure Toki** me pido una vieira y un riquísimo sandwich de anguila que me llama mucho la atención. La vieira tiene un puré de patatas por debajo y eso negro de encima que es muy salado.... ¿alga? No, ¡crujiente de txipirón! La anguila lleva pan blando

tipo *bun*, sin serlo.

Vieira con crujiente de txipirón (Gure Toki)

Sandwich de anguila (Gure Toki)

4) Pero claro, hoy tenía en la lista de nombres a visitar el **Portu Berri Berria**, en la calle Iturrubide 12, no muy lejos de los anteriores, donde pregunto por su especialidad, la rabas.

- ¡Somos campeones de rabas! - Pero también es una enoteca y el chico que te atiende te explica qué tipo de uva y de sabor es el Txacolí que pides en la barra, despreocupado. Con un detalle y un esmero que sorprenden en un sitio rodeado de bares no tan ... finos.

Rabas (Portu Berri Berria)

Sé que me quedan muchos en el tintero, pero también me quedarán más entradas que publicar en el futuro, así que... os animo a sugerir vuestros preferidos y mandármelos al mail (si sois tan tímidos como para no agregarlo en comentarios). No Jon, no va por ti ;-P

¡Ánimo!

Links:

- 1) Sorginzulo --> <http://www.sorginzulo.com/>
- 2) Víctor Montes --> <http://victormontes.com/>
- 3) Gure Toki --> <http://www.guretoki.com/>
- 4) Portu Berri Berria --> <http://www.portuberribarria.com/>

Nota: Otros sitios que visitar en Bilbao andan repartidos por el texto

Publicado 3 days ago por Oriol Asensio

Ubicación: Casco Viejo, Bilbao, Vizcaya, España

Etiquetas: Bilbao, Cerveza, País Vasco, Rutas, Tapas, Vizcaya



0 Añadir un comentario

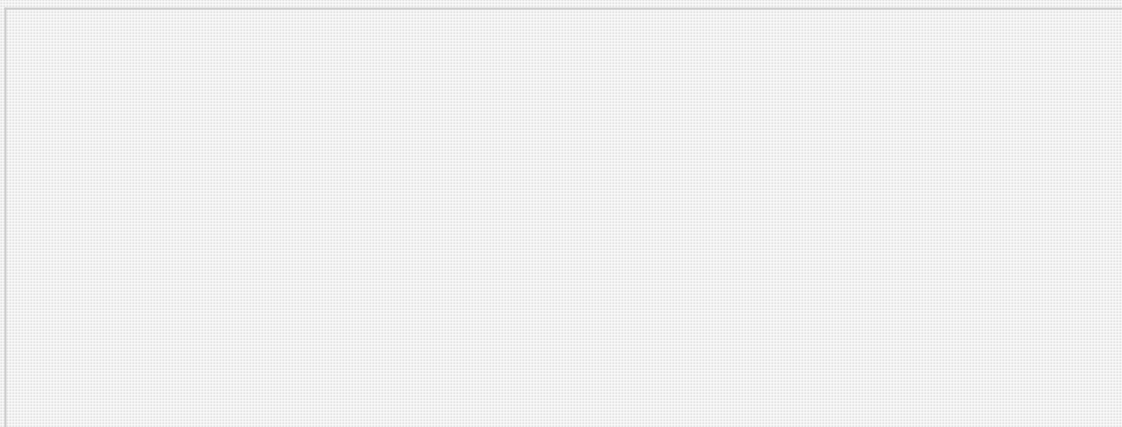
AUG

17

Baserri Maitea y su albóndiga de entrecote

Baserri Maitea, ¿Cada cuánto cae una pera al suelo?

Atxondoa, s/n, Forua, Bizcaya





Albóndiga (enorme) de entrecôte con hongos e hígado de pato

¡PLOP! - Cae una pera desde su rama (ex- ya) hasta el suelo de césped del jardín. Rebota un par de veces, con un plop cada vez menos sonoro. Para cuando me giro tras el ruido, a ver qué ha sucedido, no se mueve ni la pera, ni el árbol. -Nosotros no hemos sido- y juraría que ambos han silvado con muy poco disimulo.

Se trata de un sonido quedo, hueco, cercano, como de madera y piedra. No como el metálico de los cencerros de las vacas que ascienden desde lo más hondo del valle hacia arriba - que incesante, casi molesto -. Ninguno más. Un cuervo lejano, si cabe, pero tampoco sabría reconocer a un cuervo ni que lo tuviese en mi cabeza, cagándose encima.

¿Cada cuánto cae una pera de un árbol? - Suspiro -

Hoy he estado en Bermeo para potear (ir de pintxos) y no debe ser fácil. He entrado en varios sitios y he salido a la primera oportunidad. En algunos de ellos, me tomaba un pintxo, por consumir algo, pero me dejaba medio pan o medio pintxo. Ha habido algunos que ni he detenido los pasos, como cuando entras en una lencería, por error. Estaban todas las terrazas del parque llenas, a rebosar, de lugareños, de turistas, de niños, de bicicletas, de tatuajes, de barbas, de camisetas negras, de Pokémon-Gous que no cazo, de cigarillos, de perros.... ¿Por qué se llenan estos lugares si no tienen nada especial? Por inercia, he consumido casi todo mi crédito de espacio en el estómago sin probar nada bueno, nada nuevo. Un atún de lata con piparra, quizás...

- PLOP, Plop, plop - Otra pera. Ha caído otra pera. Mismos tres golpes en el suelo.

El mal humor es un sentimiento lícito cuando la realidad me aplasta inexorable: cuando se me acaba el tiempo o se me acaba el hambre, no hay nada que hacer. Pero no comería allí hoy, eso estaba muy claro. Ni el precioso mar, ni el inmenso paseo, ni el potente sol iban a cambiar la tendencia autodestructiva de "voy a probar otro, a ver si hay más suerte..." Es pura ludopatía: hoy no iba a ganar, no esta vez, no allí.

A menos que girase el timón ciento ochenta grados, volviese al coche y me lanzara hacia uno de los restaurantes que busqué ayer por internet y cuyo teléfono he marcado hoy a las dos y media pasadas a la velocidad del rayo:

- Hola, ¿tienen abierto hoy? (...) Perfecto, pues guárdeme mesa, por favor, llegaré en diez minutos.

El camino hacia el **Baserri Maitea** no es obvio, pero está indicado desde la carretera. Hay que estar atento, una vez en el pueblo de Forua, para ver el desvío hacia la colina (a la derecha desde Bermeo). Una vez en la estrecha carreterilla asfaltada, unos carteles de madera oscura con letras negras te indican cómo llegar hasta el restaurante.

El lugar es espectacular: un caserío antiguo lleno de detalles, lleno de rincones con antigüedades, de techos altos (hay un piso superior con mesas) y hasta se pueden celebrar bodas, bautizos, etc... Al pasar por la cocina, he visto las brasas, un horno de leña, de cara a los clientes y otra cocina tras la primera, ya para las demás elaboraciones. Los manteles blancos de las mesas llegan al suelo y los cubiertos están impecablemente colocados, junto a las servilletas y las copas.

El ambiente me ha serenado un poco y ha disipado parte del mal humor que traía desde Bermeo. Y como he decidido cambiar mi suerte, me he pedido una botella de cava **Torelló Reserva**, bien frío, con todas las letras. ¡Toma ya!

De la carta, hay miles de cosas que pediría y también he visto pasar pedazos de carne a la brasa que olían que alimentaban. En una de las mesas, han devuelto la carne para pasarla más.... casi los mato. Pero concentrado en lo que había y sabiendo que hoy ya iba yo a medio gas (por el desastre de Bermeo), he decidido probar el **Bogavante del Cantábrico** a la brasa sobre una cama de aguacate y tomate. Después, unos **Chipirones encebollados**, y, por último, una **albóndiga de entrecôte** con hongos e hígado de pato. Me ha dicho la chica que tomaba nota que mejor la albóndiga que las croquetas, porque unas croquetas las *puedes comer más a menudo*, pero unas albóndigas.... Si supiese que estaba hablando con el monstruo de las croquetas, se llevaba un susto. Bueno, esta vez me he dejado llevar.

El bogavante lo han servido libre de toda cáscara y tan solo había que empujar el tenedor para comérselo. La chicha estaba consistente y sabía a brasa. El tomate y el aguacate le han dado un contraste fresco, sin restarle importancia.

Y a pesar de su gran sabor, los chipirones me han entusiasmado todavía más, con una cebolla caramelizada hasta la médula, de esas de toda la mañana haciéndose, con una textura blanda pero entera, unos chipirones limpios por dentro, tiernos y sabrosos. Han sido dos tapillas nada más, con lo que creo que he acertado las cantidades. Miedo tenía al entrar.

Pero lo que más me ha llamado la atención, el plato que para mí se lleva un Premio mayúsculo con bombo y platillo es la **albóndiga de**

entrecotte con hongos e hígado de pato. La he partido con el tenedor y la carne de la albóndiga era roja como de *tartare*. He mezclado un poco de albóndiga con un poco de hongos y una punta del hígado y me lo he llevado todo a la boca. Hmmmmmmmmmmmmmmmmmmm.

- PLOP - cae otra pera. Las tres peras caídas se miran entre ellas y sonríen. Me están tomando el pelo. El árbol no se aguanta la risa y echa una lágrima.

Una lágrima como la que yo he echado hoy en el plato del Baserri Maitea por ese milagro de albóndiga. Su sabor a carne de buey ha sido tan intenso, tan bueno, tan certero, y la suavidad de los hongos y del hígado de pato tan sutiles, y el rebozado de la albóndiga con pan tan fino... que no tengo palabras para expresar la grata sorpresa sufrida por confirmar una vez más que es tan sencillo acertar con productos de primera calidad que, si además le ponen un poco de gracia, el resultado es superior. Superior como para merecer este **Premio** que yo le doy siempre a un plato, casi con la frecuencia con las que las peras caen de su árbol y que oigo hacer PLOP, Plop, plop. Sin intervalo fijo. Sin predeterminación. Por sorpresa.

¿Cada cuánto cae un **Premio** en el *bló* de *dndcomer*?

A veces, cuando me aburro, releo el *bló* y filtro por la etiqueta *Premio* y me quedo mirando todos los platos a los que he premiado a lo largo de estos años (tampoco tantos, no os vayáis a creer), por su calidad de inesperados, por su desfachatez, por su frescura, por su oportunidad. Son tantos, que creo que tendré que empezar a hacer recopilaciones, *top tens*, selecciones por tipos, aunque me da un apuro terrible decir que unos son mejores que otros. (Eso nunca lo haré).

¡Cómo me ha cambiado el día el acierto! Y eso que todavía no he explicado qué tal ha quedado la cuajada hecha en el mismo momento (tardaron un poco, así que me he pedido el café de mientras). Pura oveja. La revuelves con los frutos rojos y pegas cucharadas como soles. Tibia, intensa. A ver, yo le echado un poco de azúcar moreno porque, bueno, soy de ciudad, debo admitirlo. Sorry.

- ¿Qué, te ha gustado? - La chica me sorprende por la espalda.

- Sí, la verdad, mucho. Sobre todo la albóndiga, gracias por la recomendación. Me quedaré con las ganas de las croquetas...

- Ah, de nada, de nada - humilde.

- Es que me he venido de Bermeo, que no había un sólo lugar de pintxos bueno de verdad, ¿no? - Indignado.

- Bueno, (...), si eso, hay otro sitio para comer como aquí, en el pueblo de (piiiiiiiiiiiii) que se llama (piiiiiiiiiiiii de piiiiiiiiiii). Yendo hacia Lekeitio.

- Ah, muchas gracias, pues lo probaré - Me alegra que los buenos sitios te recomienden otros buenos sitios, aún a sabiendas de que se trata de su competencia. Da una sensación de seguridad tremenda y crea además un sentimiento de *gremio* que no debe perderse nunca. Me quedo muy contento con el lugar, con el descubrimiento, con el Premio y con muuuuchas ganas de volver a probar el resto de platos que no he podido probar hoy.



Una mesa del Baserri Maitea



El caserío en el plato



Bogavante del Cantábrico a la brasa



Chipirones encebollados



Cujada recién hecha



Una estancia del caserío



Por fuera, lleno de jardines

Links:

Baserrri Maitea --> <http://www.restaurantebaserrimaitea.es/es/>

Publicado 4 days ago por Oriol Asensio

Ubicación: 48393 Abxondoa, Bizkaia, España

Etiquetas: Marisco, País Vasco, Pescado, Premio, Restaurante, Vizcaya



0 Añadir un comentario

AUG

14

Donostia IV - Ruta de pintxos por el Casco Viejo

De pintxos, antes de que despierten los demás

Casco Viejo, Donostia / San Sebastián

Gilda (A Fuego Negro)

Aquí no hay historia, hoy. Aquí, esto, hoy, va a ser una carrera de pintxos, una ruta para quien no quiera perder el tiempo pensando. Los trucos, en este caso, hay que seguirlos a raja-tabla: ir pronto, entre semana, un grupo reducido y sin equipaje. Si alguna de estas premisas falla en San Sebastián, estás perdido: te comen los franceses, te cantan los locales, te abruman las señoras con sus peinados y sus bolsos. Al lío, que empieza la carrera:

Empezando por el **Sport**, Fermin Calbeton 10, por poner uno, con un par de crepes: una de txangurro (muy intensa y rica, imponente salsa) y otra de hongos (menos sorprendente pero también buena).



Crep de txangurro (Sport)



Crep de hongos (Sport)

Siguiente: el **Borda Berri**, Fermin Calbeton 12, donde no hay pintxos sobre la barra (con lo cual tampoco turistas en avalancha). Pides, por ejemplo, un arroz bomba con hongos y un ravioli de chipirón (Premio, a todas luces, por su sabor) y entras en el cielo. No me esperaba este arroz aquí, ni me esperaba el sabor del ravioli tan intenso.



Ravioli de chipirón (Borda Berri)



Arroz bomba de hongos (Borda Berri)

Siguiente: el **Txepetxa**, (Pescadería 5, la paralela a Fermin Calbeton) a por las anchoas de todas las clases. Imperdibles son las de huevas de erizo, las de olivas negras, las de arándanos, las de txangurro.... y ya si eso el resto. En este mismo orden.



Anchoa con huevas de erizo (Txepetxa)



La barra del Txepetxa



Anchoa con arándanos y con olivas negras (Txepetxa)

Siguiente: cambio de tercio a un poco de carne, en el **Txuleta** (Plaza de la Trinidad), a tiro de piedra de los anteriores. Tienen unas croquetas de buey que te cagas de buenas. A ver, cuando vas a sentarte, pues te pides una txuleta entera, claro, pero hoy vamos a lo que vamos, ¿pintxos, no?



Croquetas de txuleta (Txuleta)



Autopsia a las Croquetas de txuleta (Txuleta)

Siguiente: novedades en el **A Fuego Negro** (31 de Agosto, 31) ha habido desde hace diez años. Este año, cumplen diez primaveras con una recopilación de los mejores pintxos de su historia. Una Gilda con Gordal (foto de portada), un Mac Kobe (que es de los más populares, por algo será) y Bonito con piparra y cebolla roja. Otros históricos son las Black Rabas y unos ceviches de la hostia.





Mac Kobe (A Fuego Negro)



Bonito, piparras y cebolla roja (A Fuego Negro)

Último: el **Ganbara** y sus setas. Pero a falta de setas, buenos son unos croissants que tienen de bacalao ahumado y de salmón ahumado, (el de bacalao lo peta de verdad) y unas anchoítas en aceite que tampoco están nada mal. Uy, las piparras fritas también están geniales.



Antxoas (Ganbara)



Croissant de bacalao ahumado y de salmón ahumado (Ganbara)

Si habéis llegado aquí es porque hay poca gente en el barrio y porque tenéis un estómago a prueba de txacolis. Lo cual me enorgullece, mariner@s.

Estos son para mí de los mejores bares de pintxos en Donostia y, probados todos en una misma mañana, es hacer un pedazo de seis en raya épico.

Otras entradas en este mismo blog dedicadas a pinchos y pintxos y a Donostia y San Sebastián son las siguientes:

- 1) <http://dndcomer.blogspot.com.es/2015/10/no-doy-ni-dos-pasos-en-donosti-casa.html>
- 2) <http://dndcomer.blogspot.com.es/2015/10/si-las-olas-me-tumban-comer-donostia-iii.html>
- 3) <http://dndcomer.blogspot.com.es/2013/03/a-fuego-negro-barra-fuego-negro.html?q=pinchos>
- 4) <http://dndcomer.blogspot.com.es/2014/06/donostia-ii-txepetxa-y-cuchara-de-san.html?q=pinchos>
- 5) <http://dndcomer.blogspot.com.es/2015/01/el-atari-podria-ser-un-videojuego-de.html?q=pinchos>

Links:

Sport --> https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187457-d1153179-Reviews-Bar_Sport-San_Sebastian_Donostia_Province_of_Guipuzcoa_Basque_Country.html

Borda Berri --> <http://www.bordaberri.com/>

Txepetxa --> <http://www.bartxepetxa.com/>

Txuleta --> <http://www.txuletaestaurante.com/>

Fuego Negro --> <http://www.afuegonegro.com/>

Ganbara --> <http://www.ganbarajatetxea.com/presentacion>

Publicado 1 week ago por Oriol Asensio

Ubicación: San Sebastián, Guipúzcoa, España

Etiquetas: Guipúzcoa, País Vasco, Premio, Rutas, San Sebastián / Donosti



0

Añadir un comentario

AUG

12

El Bosque de Oma y el Lezika, combinación ganadora

Lezika, Restaurante tras un paseo que ni pintado

Cuevas de Santimamiñe, Kortézubi, Vizcaya



Ensalada de tomate, pimientos, cebolla y ventresca de Bermeo

Las botas, las que compré para Vietnam en dos mil seis, están agotadas por los caminos recorridos. Los calcetines de Gococo son casi nuevos. El pantalón de Decathlon me viene justo, seguramente por la descompensación ejercicio - comilonas. La camiseta acrílica antisudor, todavía funciona. Un disfraz que no puedes llevar a todas partes, pero como aquí no me conoce nadie, pues, hala, a andar.

El bosque de Oma tiene dos entradas, la de arriba y la de abajo. Partiendo del Restaurante Lezika, hacia arriba, una pista de casi tres kilómetros te lleva a la entrada superior. Desde lo alto, bajas un camino con escalones para gigantes y cuando ya te tiemblan las piernas, encuentras el primer punto desde donde varios árboles pintados forman una obra conjunta. Vaya.... La contemplas, sudoroso. Vaya... Pues a por las otras cuarenta y seis obras de Agustín Ibarrola. Las más coloridas y las de los ojos son especialmente bonitas. O las que forman círculos con varios árboles a distinta distancia del punto de observación. Al fondo del bosque, hay un camino que te lleva a la salida y es más corto que el de la ida. Sólo hay un problema: la última parte es a pleno sol y en ligera subidita asfaltada.

Lo mejor de las tres horas de paseo es la llegada al Lezika, a tu mesa reservada, a la multitud que come allí hoy porque el Marco Pollo está cerrado, por lo desbordados que están, por lo incomprensivos que son algunos clientes -por la espera inusualmente larga-, lo mejor, lo mejor... es la pedazo cerveza Bass que me meto casi sin respirar. La sudo al minuto siguiente, pero el aire acondicionado me seca poco a poco.

Ya me sereno para los platos que vendrán: una ensalada de tomate y ventresca de Bermeo, media de hongos salteados y un pedazo de merluza (se acabó el lomo, cojo cogote) que regaré con una Sidra Natural fría.

Me aislo del entorno, de los niños, de los padres, del pobre ciego que come tranquilo en la mesa de al lado y me pongo hasta arriba de pan por el aceite de la ensalada. Los tomates, en temporada, son espectaculares, pero la ventresca es perfecta.

Los hongos salteados no me llaman mucho la atención (en comparación con la ensalada de tomate) pero se comen bien. El cogote de merluza sí es especial. Perfectamente cocinado, tiene una salsa que debe guardarse en secreto, y así se lo digo a Berdaitz al salir encajándole la mano:

- Pues la he hecho yo - es un chico joven de pelo rizado muy simpático con el que conecto enseguida. El hombre mayor que hace pasar a la gente al comedor también se acerca a hablar con nosotros.

- Pues no se lo cuentes a nadie, que si no, se os llenará todavía más el local - bromeo. Se ríen.

- Desde lo de los *Apellidos Vascos* (la película) viene mucha más gente - confiesa el hombre mayor.

- Con el turismo masivo, hay algunos que bajan la calidad. En Donosti, en el casco, hay algunos que dan miedo - incito a la discusión, valiente de mí.

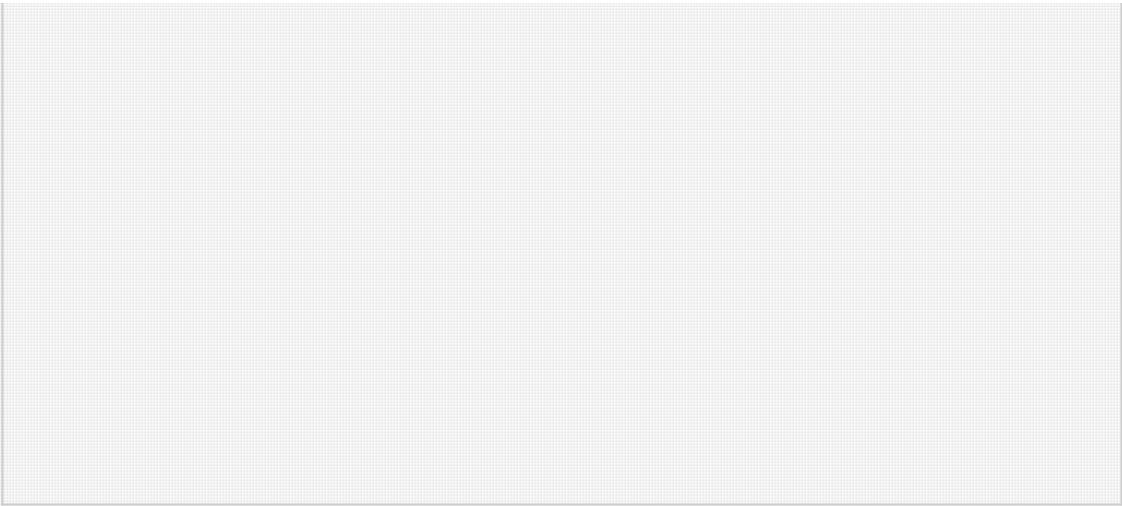
- Sí, la verdad es que hay gente que no tiene vergüenza y como les da igual, pues pone en cantidad y ya... Hay que ir con cuidado - estamos de acuerdo.

El local se va vaciando, y la pantxineta que he tomado de postre se aposenta en el fondo de mi estómago. Es tiempo para retirarse, para tirar la ropa a lavar y ducharme con el efecto lluvia durante un buen rato.

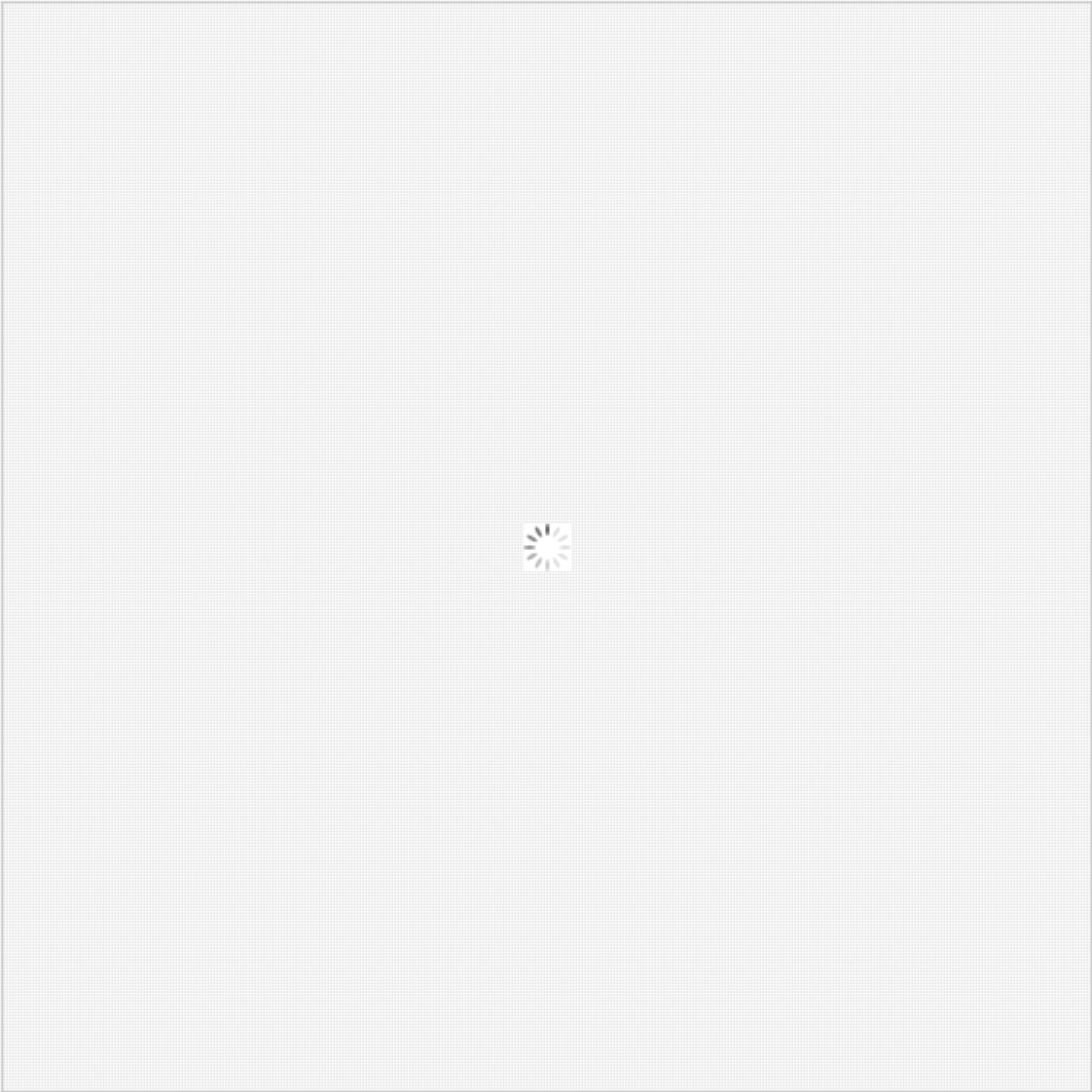


Lezika Jatetxea e inicio del camino hacia el Bosque de Oma

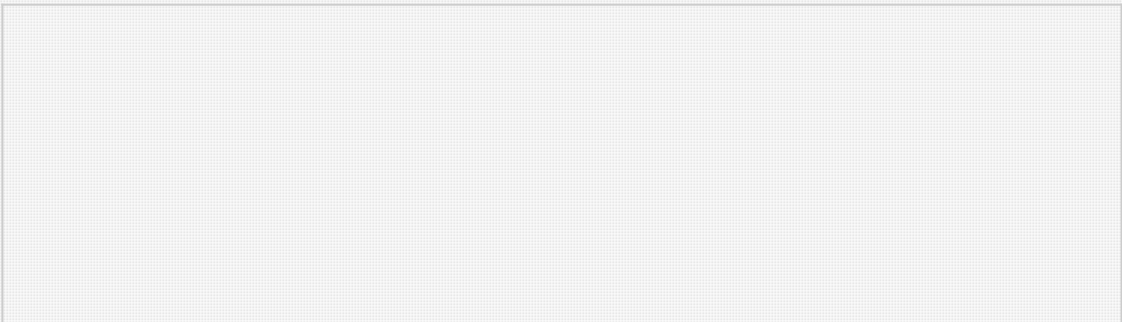




Hongos salteados



Cogote de merluza





Pantxineta



Sidra Natural



El comedor del Lezika



El Bosque pintado de Oma

Links:

Lezika --> <http://www.restaurantelezika.com/>

Sidra Leartibai --> http://bizkaikosagardoa.eus/es/socios_laneko_koop.aspx

Bosque de Oma --> <http://www.xn--santimamie-19a.com/bosque-de-oma/>

Calcetines de deporte --> <https://www.facebook.com/Gococo-Germany-Balensiefen-Sport-531548093561698/?fref=ts>

Publicado 1 week ago por Oriol Asensio

Ubicación: 48315 Cortézubi, Vizcaya, España

Etiquetas: Gernika, País Vasco, Pescado, Restaurante, Sidra, Vizcaya



0 Añadir un comentario

AUG

10

El club de la Lasagna fría de anchoa y otras virguerías

Menú gastronómico (by *dndcomer*) en el Etxanobe

Av. Abandoibarra, 4 (Palacio Euskalduna), Bilbao, Vizcaya



Tortellini de remolacha

Me siento en el **Etzanobe**, en Bilbao, en una silla que da a mesa redonda, sin nadie al lado, sin nadie en las mesas de al lado, con vistas a la terraza, a un día soleado, un día entre semana. Me siento y recibo tres menús: la carta impresa, un i-pad con las fotos de los platos y el menú del chef también impreso. Perfecto. Me comentan que hay un menú ejecutivo, otro gastronómico y el del chef (por orden de precio). Perfecto. Me los explican:

-El del chef lo tiene ahí -señala al pequeño impreso-, el ejecutivo es más corto que el del chef con unos platos que ahora le traigo en otro impreso y, por último, el gastronómico, que son cinco platos de la carta a su elección. También puede pedir los platos que desee de la carta (sin menú).

Me quedo pensando un momento, mirando hacia el techo -que luego comentaré- y concluyo que por precio me quedaría con el ejecutivo. Por completo, el del chef. Y por equilibrado, el menú gastronómico. Sólo distan diez euros entre ellos, más o menos. Me muestran el menú ejecutivo impreso, pero lo encuentro un poco escaso en cuanto a variedad y, ya que he llegado hasta aquí, tan lejos, pues me estiro un poco.

Procedimiento: cojo la carta principal y escojo cinco platos que me gustaría probar sí o sí. Luego, voy al menú del chef y veo cuántos de esos platos que he escogido están incluidos en el del chef: sólo uno. ¡Nac. Mi decisión, pues, es clara y voy a por el **Menú Gastronómico** con cinco platos escogidos por mí. Perfecto. Hecho a medida.

Para beber, un txacolí. Vizcaíno. Los txacolí vizcaínos (si se me permite generalizar y hay muchas excepciones, lo sé) están un poco a caballo entre el Rueda y el Txacolí de Guipúzcoa. Lo digo yo que no tengo ni idea, eh, no vayáis a pensar que soy un experto. Eso sí, independientemente, éste está de escándalo, y para eso no hay que ser enólogo. Es un **Señorío de Otxaran** del 2015, que se obtiene de una selección de uva y mosto flor (eiuiii, lo he leído en su web).

Para empezar, los aperitivos de la casa: un pintalabios hecho con una sardinilla de Albó picantona (que no picante, dicen ellos mismos) y un foie-limotxo (mezcla de foie y homenaje al calimotxo). Bueno... Para abrir boca sin más.

Mientras observo una pared enorme con una mezcla de estilos pictóricos reconocibles, los ojos se me van al techo. Está cubierto por una tela cogida por varios puntos y caída entre ellos. Yo no soy interiorista (tampoco), pero da una sensación de decoración barata y hace que la sala parezca más baja de lo que en realidad es. Sin hablar del polvo fácilmente acumulable...

Pero me olvido rápidamente de la decoración cuando empieza el desfile de platos preciosos y sabrosos, como la famosa **Lasagna fría de Anchoas** con sopa de tomate natural, que además de ser un plato excepcional, cuenta con su propio club de fans; es una mezcla de sabores muy resultona con el tomate de la sopa, la pasta que yace bajo las anchoas y las propias anchoas muy bien condimentadas. Un pasón.

Tras la lasagna fría, cuyo fondo de plato rebaño con el pan de pasas en forma de magdalena, viene un **arroz de hongos y pulpo** que quita el hipo. El pulpo, en su punto de brasa. El arroz, cremoso con un caldo sabroso de hongos intenso. Se me están quedando las raciones cortas de buenas y mojo pan en todas. ¡Que no decaiga la fiesta!

Luego viene lo que para mí va a ser uno de los platos estrella de hoy, porque desde que lo he visto en la carta lo he pedido el primero: los **tortellini de remolacha** y jugo trufado. La presentación, los colores, los sabores, la cocción de la pasta, la calabaza que rodea el plato... todo ello forma parte del cuadro. Y el cuadro es una obra maestra. Para mí, es un plato de Premio, ¡y eso que no soy superfán de la remolacha! Enhorabuena, Fernando Canales.



Foie-Limotxo



El pan, con forma de magdalena



Lasagna fría de anchoa con sopa de tomate natural



Txacolí vizcaíno



Arroz meloso con pulpo y hongos



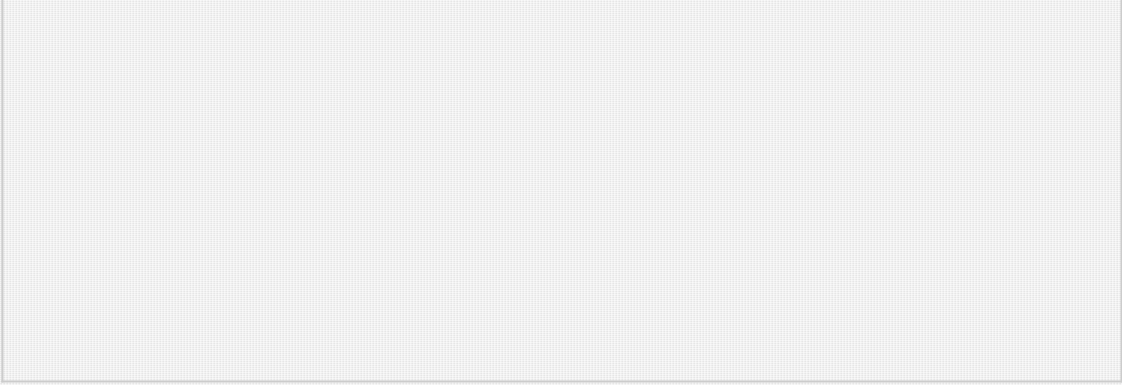
Premio a los tortellini de remolacha

almejas con kokotxas no defraudan: Cazuelita de almejas y kokotxas de merluza en salsa verde. Un poquito de ajo hubiera sido genial... pero ya no sería salsa verde. Y para rematar los platos principales, un **canelón de pularda** con jugo muy reducido de su carcasa. *Muy reducido* significa que el intenso sabor de la reducción hay que mezclarlo con la pasta fina y el relleno de bechamel suave.



Almejas con kokotxas en salsa verde





Canelón de pularda

Para el postre se masca la tragedia: hay dos candidatos y tengo un solo estómago. Pero no me resuelven las dudas:

- Ambos son muy buenos - y sonrío el hombre como si él no tuviera que ir al gimnasio todo el invierno, como si recorrer el Bosque de Oma a mediodía fuese tan solo un paseo de tres horas. No, amigos, no, es una escalada, casi, un *via crucis*. Y por ello, me veo en el deber y en el derecho a pedir dos postres. Otro día que no ceno... Grrrr

Redoble de tambores para el **chocolate picante** y para la **crema de avellana**. Este último tarda diez minutos en salir, un poco como el coulant del Kaia Kaipe, pero vale la pena esperarlos; de mientras, el chocolate picante se mezcla con mango para hacer un postre magnífico y sus toques crujientes y dorados se esparcen por mi cara y por el mantel.

La cuenta viene en su momento y no se ceban con el vino, lo cual es de agradecer, porque no había preguntado el precio al principio. En resumen, un buen plan con un buen final. Otro misterio resuelto por **dndcomer**.



Chocolate picante





Crema de avellanas



Autopsia de la crema de avellanas



Etzanobe, salón

Links:

Etzanobe --> <http://etzanobe.com/>

Club de fans de la Lasagna de Anchoa --> <http://www.clubdefansdelalasanadeanchoasdeletzanobe.com/inicio.html>

La bodega del txacolí --> <https://www.bodegasvirgendelorea.com>

Otros lugares cercanos en Bilbao para hacer tiempo mientras vas al Etzanobe:

Gaztandegi para pintxos de quesos --> <http://dndcomer.blogspot.com.es/2013/10/gaztandegi-dedicado-al-queso-mi-nemesis.html>

Nashville para un pintxo de tortilla --> <http://dndcomer.blogspot.com.es/2016/03/pinchos-morunos-y-una-tortilla-en-bilbao.html>

Pozas y Maestro García Rivero andan cerca, con el Puertito para comer unas ostras. Y un largo etcétera de opciones.

Publicado 1 week ago por Oriol Asensio

Ubicación: Abandoibarra Etorb., 4, 48009 Bilbo, Bizkaia, España

Etiquetas: Arroz, Bilbao, País Vasco, Pescado, Premio, Restaurante, Vino



0

Añadir un comentario

El Gran Sol ilumina Hondarribia y sus tapas. Ruta.**Ruta de Tapas en Hondarribia: Hondar, Senra y Gran Sol****Zuloaga, 20, San Pedro, 65 y el Senra que está entre los dos. Hondarribia, Guipúzcoa**

□

Como una piruleta con sabor a Pantera Rosa

En los paneles informativos de la autopista A8 me indican que la frontera está abarrotada y yo no estoy para caravanas, porque el calor y el hambre acechan. Cambio de planes: en vez de ir a Francia, me quedo en Hondarribia. Aparco en el Eroski (tras dar varias vueltas por varios aparcamientos) y me dirijo al casco viejo a través de la puerta más bonita de la ciudad.

Tan pronto pongo un pie en sus calles, una ballena casi me atropella. Martxela, se llama . Tras ella, cuatro gigantes y dos cabezudos, bailando al son de la música tradicional más pegadiza de toda la península. Miles de niños, como en el flautista de Hammelin, quizás decenas solamente, van tras ellos con una mezcla de terror y admiración, empujados por sus progenitores que, por favor, ¡no querrán que se los coman los gigantes!



Gigantes baserritaras



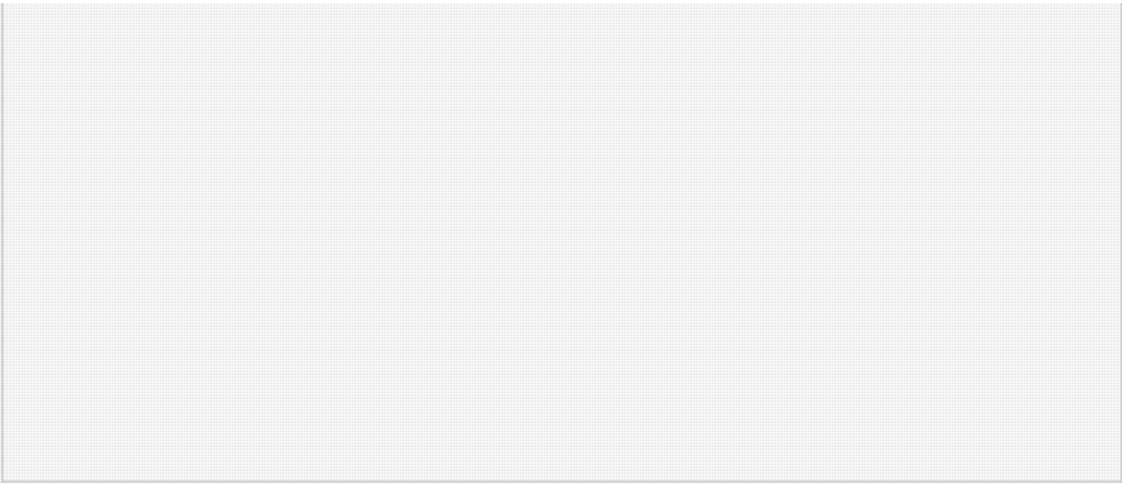
El cabezudo Romano

Subimos juntos por la cuesta, dando saltitos, y nos paramos en la Plaza de Arma, donde el mazacote de edificio del Parador de Carlos V canta como lo peor del mundo en un pueblo precioso de casas de arquitectura tradicional vasca de colores llamativos. Menudo mierdón, el Parador: un bloque cuadrangular de piedra con ventanas minúsculas. Pero con una de las mejores vistas del pueblo, claro, sobre el puerto. Me pierdo por sus calles y desciendo poco a poco a las calles peatonales donde miles de turistas y locales están de potes. Recorro una de las calles principales, vuelvo por la otra, y ya tengo decidido dónde poner el huevo: La Hermandad de Pescadores. Empujo la puerta y me invaden carteles de Reservado. Retrocedo a la calle, segundo intento.

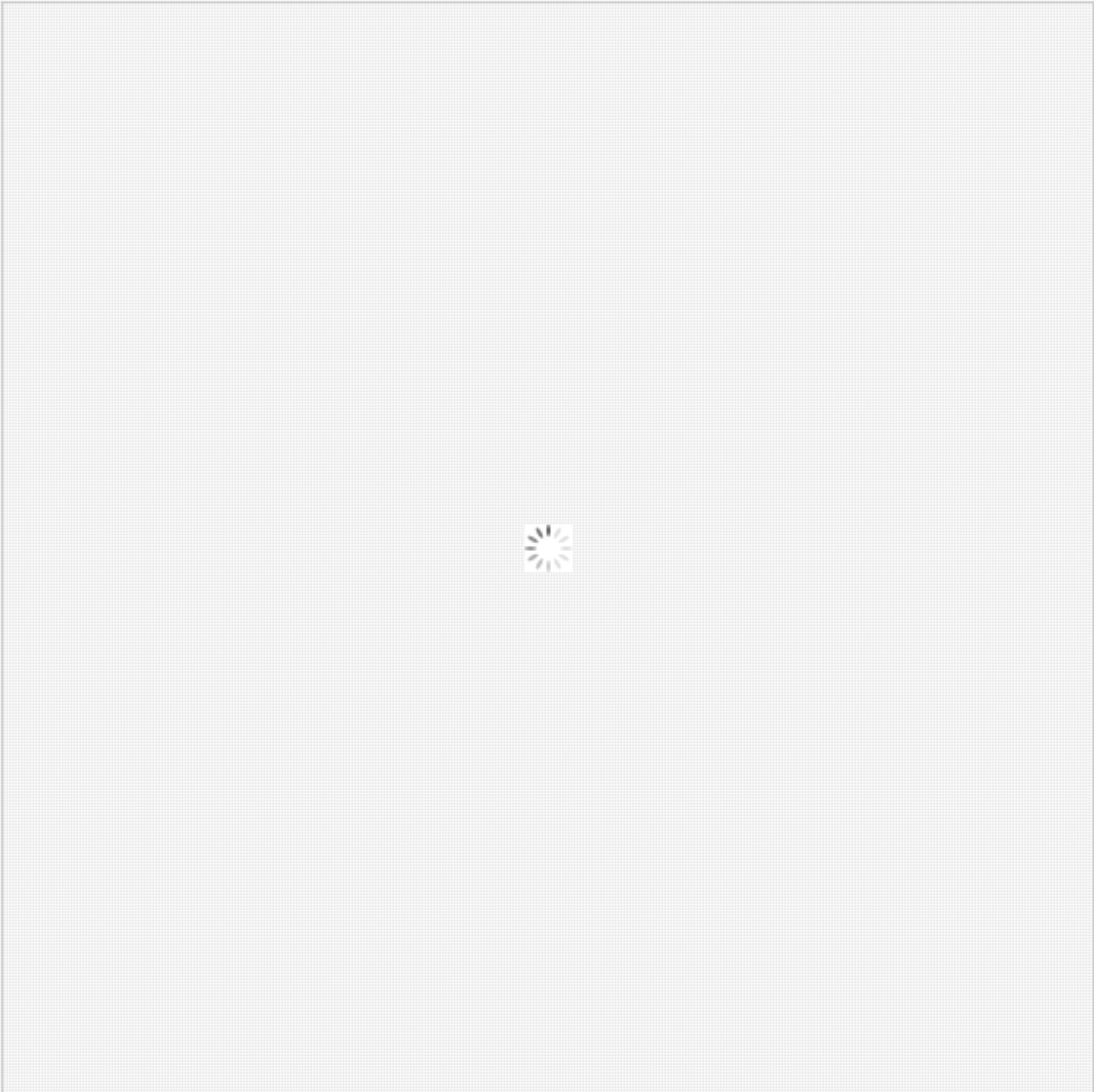
Entro en el **Hondar**, para pedirme una sidra, una Gilda y un bacalao encebollado como especialidad de la casa. Efectivamente, es especialmente bueno y me lo como sin pausa. Ambientazo del personal y poco turista.

Saliendo del Hondar, me meto en el **Senra**, casi porque me recuerda al otro Senra el del barrio de Gross en Donosti, pero en particular por unos tomates que muestran en la barra, enormes, rojos, de los que te pides en ensalada y... Y me sacan el plato congelado -con frost- para que el tomate se mantenga frío pero si estar de nevera, de esos que te calan los dientes. Pues es un gran invento, sí señor. Como el puré de patatas que va con el rabo de toro, otra genialidad de combinación.

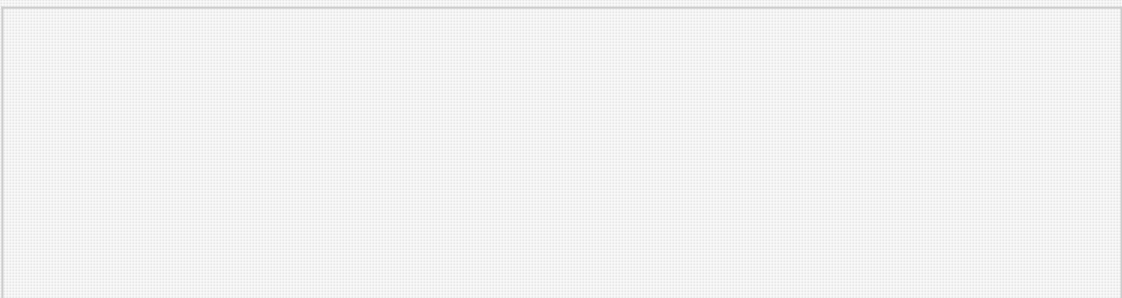




Bacalao encebollado del Hondar



Tomate del Senra





Rabo de toro del Senra

Estoy en racha, así que cruzo la calle peatonal y me encuentro de bruces con el **Gran Sol**, del que Íñigo tan bien me ha hablado. Me meto y no veo más que premios por todas las paredes y vitrinas. El local está rebozado de premios, txapelas y diplomas. En lo alto, una frase escrita en la pared me llama la atención, y es algo así como: "La gota rompe la piedra no por fuerza, sino por constancia".

Relaciono la frase con la constancia con la que les dan premios a estos chicos... Pero con el listón tan alto, a ver si... vamos a ver.

Me pido una piruleta, que sabe a Pantera Rosa (la de Panrico), con la que me lleno la cara de purpurina. Está muuuuy bien. Pero ya llegan los pintxos laureados, como el Hondarribia, que es una tosta de bacalao ahumado con pimiento del piquillo, foie y dulce de melocotón y alucino. La tosta es de las blandas: le va que ni pintada.

El otro pintxo famoso es el Jaizkibel; un champiñón relleno de mousse de queso con jamón ibérico y allioli que no te puedes perder por nada del mundo.

Vaya tres pintxos para rematar esta mini ruta que he regado con Sidra, dada la proximidad de manzanos de Aia y Astigarraga (localidades que debo visitar en breve). Luego, por supuesto, a andar, claro....

□

La barra del Gran Sol, espectacular

□

Autopsia de la piruleta





Hondarribia: tosta de bacalao ahumado con pimiento del piquillo, foie y dulce de melocotón



Jaizkibel: champiñón relleno de mousse de queso con jamón ibérico y allioli



El repecho de la calle de ronda

Links:

Gran Sol --> <http://www.bargransol.com/>

Publicado 1 week ago por Oriol Asensio

Etiquetas: Feria / Fiesta Popular, Guipúzcoa, Hondarribia, País Vasco, Pescado, Rutas, Sidra



0 Añadir un comentario

AUG

7

En el Valle Salado de Añana, Álava

La Sal vasca y el Palacio de Añana

Miguel Díaz de Tuesta, 1, Salinas de Añana, Álava

Valle Salado de Añana

Harto de conducir, giro a la derecha y salgo de la autopista. Pago el peaje (qué recuerdos....) y me meto en una carreterilla que parte de la autopista y va hacia el Valle Salado de Añana. El pueblo es bonito. Lo digo porque siguiendo la flecha que indica *Parking*, lo ves enterito, incluyendo dos calles sin salida, un patio particular, una piscina y Carmen, una abuela con su pelo morado, sentada en una sillita de playa, riéndose en voz alta del tonto que está dando vueltas por el pueblo para encontrar aparcamiento. Las dos amigas que están a su lado, se parten de la risa también. A mí, la verdad, no me hace tanta gracia, pero en fin, como dijo Einstein, todo es relativo y, al fin y al cabo, ellas son abuelas - se lo permito - .

El Valle Salado se puede ver desde la carretera, así que armado con la cámara, retrato las pequeñas lagunas de sal, los montones blancos, las viguetas que soportan las terrazas y los utensilios, evitando limpiamente los grupos de turistas que siguen a un guía durante toda una hora bajo un sol de agosto que, pese a los veintidós grados, cansina a cualquier moscón (incluido yo).

Me meto en la tienda y pregunto por si puedo entrar sin grupo, pero me lo niegan por razones de seguridad. Suspiro hondamente, contrariado por las normativas, una vez más. ¡Cómo las odio! ¡Déjenlos vivir, pardiez! (¡Cagon-la-mááá, gohone!). Me doy media vuelta y abro todos los botes de prueba de las diferentes sales que ofrecen: de aceituna verde, negra, de cayena, de finas hierbas, de tomate, de curry... Despistado mirando un gran cartel que muestra los *Embajadores de la Sal de Añana* (cocineros o chefs, y hasta friegaplatos convertidos -muy guapa, la chica, por cierto-), me meto en la nariz la sal a la pimienta.

- ¡AAAAAAAttcchuuuásss! - Casi oigo a Carmen reírse desde su sillita de playa, al lado de su portal, con su melena morada al viento y las dos huracas a su lado.

Como hay que comprar algo - es un impulso que tengo -, tan pronto tengo el cuarto paquete de sal en las manos, mis ojos se topan con el precio y mi mente busca en mi despensa hasta encontrar el kilo de sal marina del Cabo de Gata que tengo sin estrenar. Uno a uno devuelvo los paquetes a su sitio, en formación romana, y me dirijo a la caja con un sólo paquete de medio kilo de escamas de sal.



El camino de sal



La Tienda (Denda) de sal



Visita guiada que no tomé

Vuelvo hacia el núcleo urbano andando por la carretera (casi sin tráfico) para encontrar un taburete en la barra del **Palacio de Añana**, un restaurante con terraza que ofrece menú del día y de fin de semana y cuya especialidad es la carne a la brasa. Pido un txacolí y unos espárragos de Lodosa con sal de Añana (of course) y una vinagreta de setas muy buena, que me da para varios viajes de pan. Ese pan... ese pan lo hacen aquí mismo, porque está de vicio. Venden pan de maíz, también. El público local empieza a llegar a la barra y me va desplazando a un rincón con sus saludos, abrazos y camaradería.

Los espárragos están que se deshacen y el pan va que vuela, así que en vez de un txacolí, me pido dos. Y con el segundo, un entrecote con patatas. Pero por pasos, porque lo que me recomiendan es un chuletón:

- Pues un chuletón pequeño - humilde de mí.

- ¡Ah, no! Imposible. El más pequeño que tengo es de kilo doscientos - me dice casi ofendida. Si es que nunca me acuerdo que cuando llego al País Vasco, que debo cambiar las unidades de medida al uso: los gramos por kilos, las cañas por zuritos, los *holas* por *Ahivalahostias* y así sucesivamente. Es una región que bien podría estar en Estados Unidos, donde toooodo es grande, pero no tan bueno como aquí. Porque el entrecote también es grande, bueno, y las patatas caseras, con pimientos, tan caseras como las natillas que me como de postre, mezclando la canela que taaaaaanto odio desde que caí en la marmita. Deliciosas están. Me estoy aficionando demasiado a los postres... Yo antes no era así.

Pues eso, que con un par de *txacos* y la panza llena, me vuelvo hacia la autopista para acabar de llegar al destino de los destinos, al lugar de los lugares, al país de los países, a donde quiero que me busquen si me pierdo algún día: aquí (señalo el País Vasco con una vehemencia teatral exageradamente grotesca, casi renacentista, en abanico y genuflexión, cerrando los ojos y dejando el sombrero sobre el césped verdísimo a rabiarse; al fin de la pantomima, se oye un crack - mi espalda).

Sentado en el jardín, admiro el valle verde, el cielo azul, unas vacas marrones pastando allá arriba, un pueblecito lejano y si aprieto los dientes y oriento el oído, casi oigo el mar golpeando una costa agreste, mientras el puto sol se pone a mis espaldas quemándome el cogote al tiempo que me unto de Voltarén el lomo.



Aparcando en la puerta del Palacio de Añana

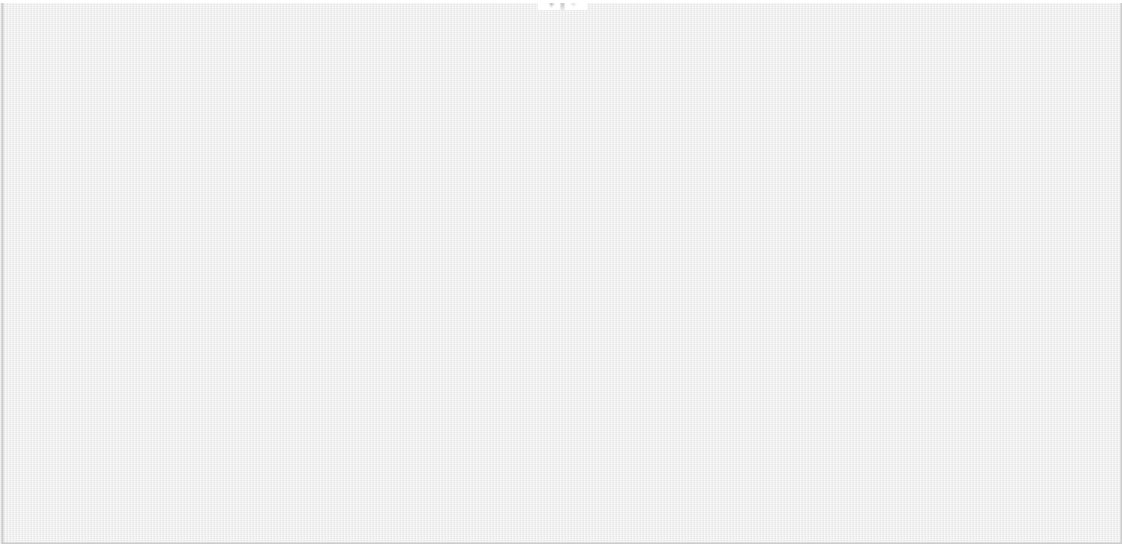


Espárragos de Lodosa con sal de Añana



Entrecote con pimientos y patatas





Natillas, (que últimamente estoy pidiendo muchas veces)

Links:

El Valle Salado --> <http://www.vallesalado.com/VALLE-SALADO-HOME>

Publicado 2 weeks ago por Oriol Asensio

Etiquetas: Añana, Carne, País Vasco, Restaurante, Álava



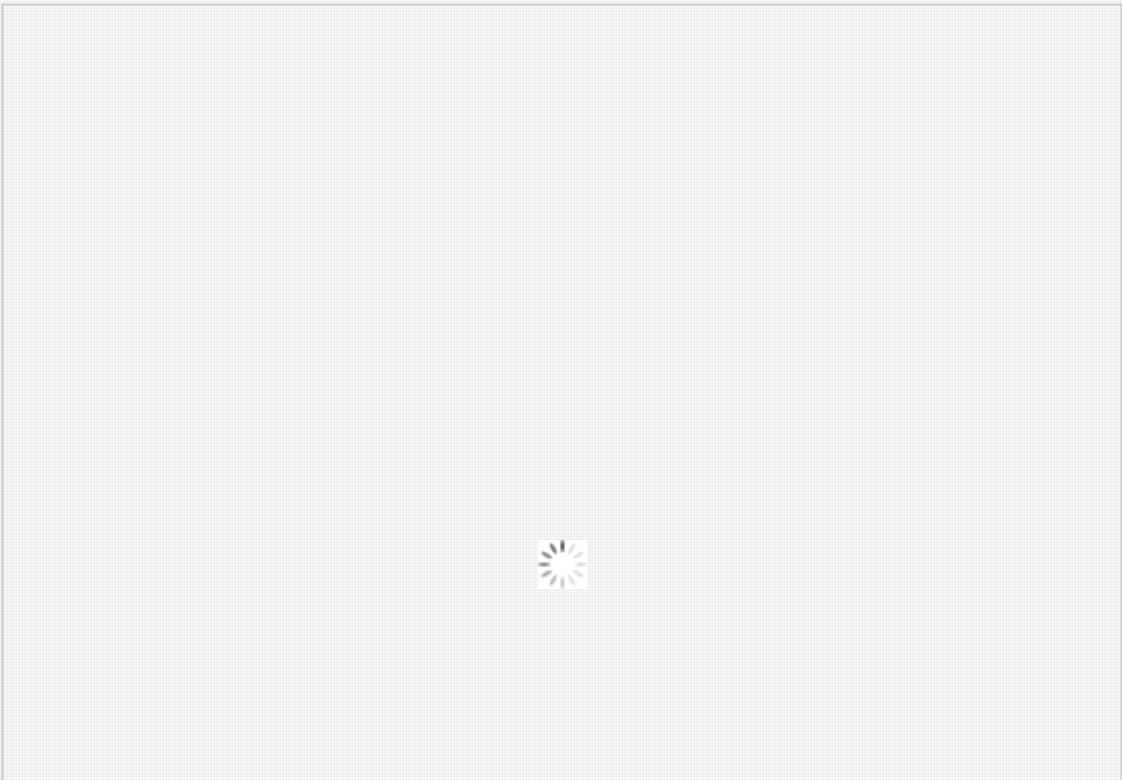
0 Añadir un comentario



Famoseo en Casa Ortega, de tapas por Ronda

Casa Ortega

Poeta R. Alberti, 2, Ronda, Málaga



Huevo de campo, patatas, trufa y jamón ibérico

Ronda parece una ciudad complicada, pero no tiene pérdida. Hay dos calles principales, que se cruzan en el Parador, al lado del puente. Es la Ronda nueva, la parte más modernilla. La mayoría de barichuelos están en esta parte, o alrededor de la plaza de toros, o en la calle Nueva (como el Tragatá).

En verano, la altura y la cercanía del mar hacen que la temperatura descienda algo, y hoy hace un poco de brisa. A ver, no hay milagros: al sol te tuestas, pero en la sombra se puede estar. Así que llego a la Plaza del Socorro y justo en la esquina veo Casa Ortega. Bueno, lo que veo son unos tomates enormes y unas gambas enormes al lado de un grifo de cerveza. Está claro que voy a entrar.

Para las gambas y el tomate aliñado, hoy prefiero un Rueda fresquito, aunque también pido agua para no plimplarme una botella entera sin apenas comer. Las gambas son fresquísimas y, a pesar de no sorprenderme, vizqueo con el jugo de las cabezas. El tomate en verano es una bendición. La combinación con el atún o la melva es deliciosa, pero el aceite y la sal son también importantes.

Deleitándome y chuperrateando los dedos, despreciando las toallitas, llegan dos voluntarios del Starlight Festival con sendas camisetas publicitarias. Les acompaña una mujer y un abuelillo con greñas y canas a mansalva. Entretanto, me traen el huevo con patats, trufa y jamón. Ambas cosas suceden a la vez, pero yo me concentro en el huevo... Sin dejar de mirar al viejecillo, pienso que debe ser un tipo importante. ¿Quién?

Las patatas mezcladas con huevo y trufa están superiores, pero el jamón es de los que se deben comer con pan con tomate (al día siguiente por la mañana desayunaría allí mismo y lo probaría). Es uno de los platos más sencillos y más buenos de la tierra. ¿Quién es ese tipo que me suena tanto?

Manolo come delante de mí, pero no se da la vuelta hasta que acaba con el último vestigio de trufa del plato. Entonces, se gira un segundo y vuelve, a untar más pan en el plato, que ya está reluciente.

- Es Robert Plant, el de Led Zeppelin - y sigue masticando tranquilamente.

- ¡Leches! - en realidad digo otra cosa, pero como estamos en horario infantil, pues me corto un poco.

Porque la mente me podría ir a ese año en que vi a los Led Zeppelin en directo..., pero eso no ha pasado nunca. Lo más cerca que he estado de algo así es ver a los DeKalle en el subterráneo del metro de Plaza de Catalunya, en Barcelona, entre borrachos y vagabundos, entre jóvenes y viejos, disfrutando como bobos con Stairway to Heaven, sentados en el suelo sucio, sin importarnos nada, inocentes, con miles de personas que pasan por al lado. Aquél trío (dónde estarán ahora), batería, bajo y guitarra, hacían las delicias de canciones de esa guisa, con una calidad extraordinaria, por unas monedas que acumulaban en la funda de la guitarra... Recuerdo que una vez se avalanzó una mujer medio trompa a por el dinero y hubo un poco de tumulto, empujones. Otro día también hubo tortas. Una estadística baja para tratarse de todas las semanas que fuimos. Entonces, te levantabas tranquilamente, y te alejabas con las manos en los bolsillos y te unías a los paseantes, a los pasajeros, a los que se apartaban de la bulla. Uno más en una ciudad enorme.

Cuando vuelvo a la mesa, mi mousse está deliciosa, pero la crema que se ha pedido Manolo está mejor.

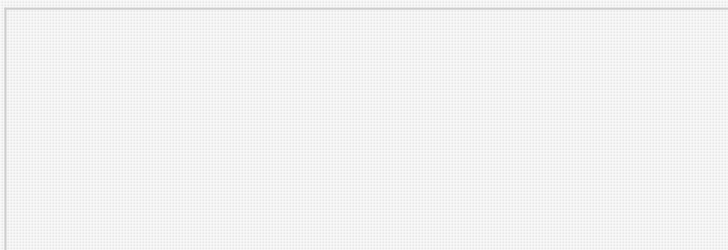
- Mira el jodío de Robert Plant, aquí, de tapas por Ronda.... Parecía tonto, el tío. Y con dos zagales del *Starlight*, de acompañantes. ¡Qué bien vive la gente...!



4 Gambitas



Tomate aliñado con melva





Robert Plant de tapas en Ronda



Mousse de chocolate



Crema con un poco de canela



Ni Ávila, ni Segovia, ni Burgos, ni La Linea: Ronda por detrás

Links:

Casa Ortega --> <http://www.restauranteortega.es/>

Robert Plant --> <http://www.robertplant.com/>

Otros lugares para comer en Ronda: Tragatá, Casa María, De Locos Tapas (que no he probado aún).



0

Añadir un comentario

JUL

30

El arroz de pato del Arume en el Raval, Barcelona

Un lugar para comer arroz de pato

Botella, 11-13, Barcelona

Quizás porque si pasas por delante no pararías, el Arume es de los sitios que me gusta sacar en el *bló*. Famoso por su **arroz de pato**, el local ofrece comida gallega (de manos de Manuel Núñez) en la casa de Manuel Vázquez Montalbán.

Con una decoración ecléctica (cuántas ganas de usar la palabra en una entrada del *bló*), llena de sillas y mesas recuperadas de algún restaurante chino en quiebra (los hay, también), o de alguna casa antigua, del trastero de mi abuela o simplemente heredadas, mezcladas todas ellas para que no caigan todas las de una misma familia juntas en un rincón, y con un balcón con ropa tendida, muy propio del Raval, el interior del local es como acogedor. Me traen un cava de la casa y me dejan probar un aceite servido en un tubo de ensayo, con un pan de olé; espectaculares ambos.

El **ceviche de corvina** que me pido es el del tío *Walter*, que debe ser algún *conosido* que *hiso* la *reseta*. Para mí, está en su punto de picor, de lima, de pescado, de cebolla roja y de rocoto. Muy buen entrante para la cazuela de arroz con pato que me ponen poco después.

El arroz (**arroz pongo por testigo**, reza su carta con gracia) está hecho al horno y con pimientos del padrón. Ninguno de ellos pica. Perfecto. El pato desmigado y repartido se ve entre los granos de arroz y el ligerísimo alioli que ponen por encima puede separarse; al final, lo mezclas de bueno que está. Vuelvo a mirar alrededor, mientras me meto otra cucharada en el plato, como un niño bueno. Está de vicio.

El **Arume** es uno de esos sitios que recomiendas por ser auténtico, porque pronto se llenará de guiris (ya hay algunos de los que se atreven a entrar en el Raval), en un proceso de eterno peregrinaje en busca de una autenticidad que poco después estandariza el turismo. Por otra parte, tanta autenticidad sin visitas no le cunde a nadie y por eso el turismo es necesario, como me decía el camarero del Boadas (coctelería de la calle Tallers, al lado de las Ramblas): "si no fuera por el turismo, hace años que hubiéramos cerrado". Y luego te cobran el cóctel a doce euros y sonríen... ¡Salud!



Ceviche de corvina, leche de coco y... ¡sandía!



Aceite en tubo de ensayo



Arroz de pato y setas al horno con padrones



En el plato



Cookie de chocolate y avellanas, violetas, mousse de queso y grosellas



La ropa tendida en el interior del local





Uno de los que dirige los aviones en el aeropuerto. Por la pinta, de Vueling. No preguntéis.

Links:

Arume --> <http://www.arumerestaurant.com/>

Boadas --> <http://boadascocktails.com/>

Publicado 4 weeks ago por Oriol Asensio

Etiquetas: Arroz, Barcelona, Restaurante



2 Ver comentarios