



La senda del pintxo
[pamplona-iruña y comarca]

Compra el libro "La Senda del Pintxo [pamplona-iruña y comarca]", prepara tu ruta y disfruta de un día inolvidable visitando los mejores bares de pintxos de la capital del reino.

 La revista > Al dente > **TXOTX & WAGYU EN GURUTZETA CON PATXI LARRAÑAGA**

TXOTX & WAGYU EN GURUTZETA CON PATXI LARRAÑAGA

| nº 106 | abr 2013

Font size

PDF

Share



Texto: JOSEMA AZPEITIA. Fotografía: RITXAR TOLOSA

¿Quién dijo que la fórmula clásica de las sidrerías está agotada? En Gurutzeta, veterana sidrería situada en el barrio de Ergobia, de Astigarraga, **Jose Angel Goñi** lleva 4 años ofreciendo a sus clientes la posibilidad de disfrutar del menú habitual de sagardotegi acompañado de una buena chuleta de **Wagyu**, **raza de bueyes que proviene de Kobe (Japón) y que fueron introducidos en España por Patxi Garmendía**, que cuenta hoy con unas 5.000 cabezas. Este buey goza de una gran fama en Japón, país en el que se le somete a cuidados excesivos, que abarcan el incluir cerveza en su alimentación, darles masajes relajantes o bañarlos en sake. El resultado es una carne considerada por los expertos como la mejor del mundo.

Los bueyes de Wagyu que distribuye en exclusiva Patxi Larrañaga no gozan de tales cuidados, pero sigue siendo una especie que pasa el 90% de su vida en libertad, alimentándose única y exclusivamente de pastos naturales vallisoletanos y burgaleses. El resultado es una carne de gran sabor y jugosidad, tierna como pocas y con unas vetas de grasa infiltrada que hacen las delicias de los amantes de la buena carne. Patxi Larrañaga alaba la sutileza de esta carne, y la compara "con un vino reserva de 30 años, fino, elegante, lleno de matices... o si me apuras, con una mujer de 40" bromea.

La cuestión es que esta carne de la que tanto se habla está a nuestro alcance en Gurutzeta, y como bien afirma Jose Angel Goñi, el propietario de la sidrería, "la gente que quiere probar el Wagyu no se tiene por qué arruinar. El menú de sidrería este año cuesta entre 30 y 32 euros, y si lo servimos con carne de Wagyu puede alcanzar los 50 euros aproximadamente. Es más caro, pero tampoco es un precio inabarcable y merece la pena probarlo". Esta carne, eso sí, debe ser solicitada por encargo.

Gurutzeta abrirá sus puertas todos los días (salvo los domingos) hasta el 20 de abril, a excepción de los días de Semana Santa. Los lunes, martes y jueves, el menú de sidrería se ofrece a un precio especial de 20 euros, mientras el resto de los días ronda los 30. Los miércoles noche las cenas se acompañan de la presencia de un otxote, que dota a la sidrería de un ambiente especial.

Por su parte, Patxi Larrañaga atiende a diario en su animada carnicería de Lasarte Oria, y además de las mencionadas chuletas de Wagyu, distribuye en exclusiva otras partes del animal como las impresionantes costillas o la carrillera, despiece especialmente alabado por Patxi debido a su jugosidad y su grasa, fina y elegante, que recuerda a la manteca de cerdo.

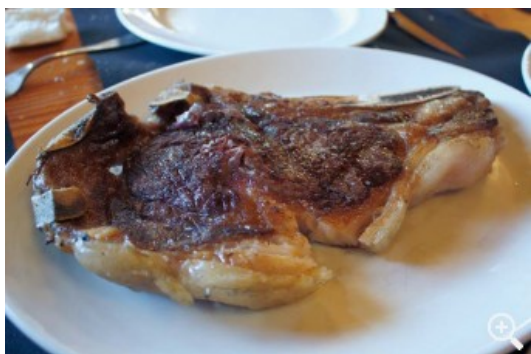
GURUTZETA SAGAROTEGIA

RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN	Hernalde
Abaltzisketa	Hondarribia
Aduna	Ibarra
Aia	Idiazabal
Aizarnazabal	Ikaztegieta
Albiztur	Irun
Alegia	Itsasondo
Alkiza	Itziar
Altzaga	Lasarte-Oria
Altzo	Larraul
Amezketza	Lazkao
Andoain	Leaburu
Anoeta	Legazpi
Antzuola	Legorreta
Arama	Leintz-Gatzaga
Aretxabaleta	Lezo
Arrasate	Lizartza
Asteasu	Mendaro
Astigarraga	Mutiloa
Ataun	Mutriku
Azkoitia	Oiartzun
Azpeitia	Olaberria
Baliarrain	Oñati
Beasain	Ordizia
Belauntza	Orendain
Beizama	Orexa
Berastegi	Orio
Bergara	Ormaiztegi
Berrobi	Pasaia
Bidegoian	Segura
Deba	Soraluze
Elduaian	Tolosa
Eibar	Urnieta
Elgeta	Urretxu
Elgoibar	Usurbil
Errenteria	Villabona
Errezil	Zaldibia
Eskoriatza	Zarautz
Ezkio-Itsaso	Zegama
Gabiria	Zerain
Gaintza	Zestoa
Gaztelu	Zizurkil
Getaria	Zumaia
Hernani	Zumarraga

CARNICERÍA PATXI LARRAÑAGA

Nagusia, 39 - LASARTE-ORIA - Tf: 943 37 26 68



Las imágenes muestran a Jose Angel Goñi, Patxi Larrañaga y su mujer, Ana Iparragirre, "en acción" en Gurutzeta, así como una vista general de esta impresionante sidrería y una pieza de Wagyu recién asada