

MESA Y MANTEL RESTAURANTE REZOLA



CALIDAD. Jose Ramón Rezola escancia sidra elaborada en la sidrería que él regenta. / MIKEL FRAILE

Calidad por encima de todo

PEIO GARCIA AMIANO

La Sidrería Rezola de Astigarraga inauguró sus nuevas instalaciones, situadas en la parte superior de la antigua sidrería, coincidiendo con la apertura de la nueva temporada del txotx. José Ramón y Eli, dueños de este establecimiento, han querido

cuidar mucho la estética, la decoración de esta nueva estancia. Han utilizado mucha madera, lo que ha ayudado aún más en la creación de un ambiente acogedor, además de bonito y agradable. También las instalaciones de la cocina se han visto ampliadas en esta reforma del Restaurante Rezola. Y, de cara al verano, se ha hecho habili-

tar también una terraza con mesas en la entre planta de la casa. Aunque en Rezola se ha elaborado sidra desde siempre, fue hace trece años cuando el establecimiento empezó a abrir sus puertas al público durante todo el año. La cocina que presenta esta casa es una cocina tradicional de sidrería en la que se bordan esos platos típi-

cos como la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos o la chuleta de viejo a la parrilla de carbón. Además de los platos típicos, esta casa prepara también de maravilla el revuelto de hongos y, en temporada, sirve unas ensaladas de tomate de llamar la atención. Sobre encargo, la Sidrería Rezola prepara también cualquier tipo de pescado a la parrilla y con su refrito. Ahora bien, si hemos de hablar de platos estrella, tenemos que mencionar obligatoriamente el cordero y el gorrino asados al burduntzi, una auténtica fiesta para el paladar; eso sí, también es necesario encargarlos con antelación si queremos disfrutar tanto del cordero como del gorrino en las mesas del Rezola.

La sidra que tomamos tanto al txotx como embotellada está elaborada en casa. Durante esta campaña nos encontramos no obstante con una novedad: la sidra sin alcohol, pensada para que todo tipo de público pueda disfrutar de la sidrería.

Para terminar debemos decir que, como tantas otras, Rezola es una sidrería con miras al futuro, de esas que no se estancan, de las que saben avanzar con los tiempos. Es una casa, además, en la que se sabe trabajar con mucha seriedad, en la que se ofrece una cocina sencilla pero de calidad y hecha a partir de buen producto. No debemos pasar por alto, finalmente, el amplísimo aparcamiento del que dispone.

FICHA

Rezola Sagardotegia: Santiago Searra. Astigarraga
Teléfono: 943.55.66.37

Cierre: Domingos noche y mediodías de lunes a viernes

Comedor: Uno para 150 y otro para 200 comensales

Precio: De 20 a 22 euros