

De toda la vida

PEIO GARCÍA AMIANO

Situada en el pueblo de Igeldo, la Sidrería Kalonje es un *dolare*, uno de esos lagares de toda la vida que, sin embargo, se ha modernizado y reformado para así poder ofrecer nos su cocina y su sidra, que es de elaboración propia, durante todo el año. Kalonje ha sido siempre referente de buena sidra y una casa en la que, desde que se pueda recordar, se ha podido degustar una excelente cocina. Aunque durante años ha sido José Cruz Kalonje quien se ha encargado de las kupelas y Begoña, su esposa, de los fogones, hoy en día son sus hijos Koro y Paco Kalonje en compañía de sus padres y de Nerea los encargados de mantener la buena marcha de la sidrería. Entre todos se ocupan de que disfrutemos de buena cocina, acompañada de buena sidra. Pero, además de permitirnos gozar de la gastronomía autóctona, la recientemente reformada sidrería Kalonje nos brinda la posibilidad de gozar de unas maravillosas vistas del mar Cantábrico, ya que el comedor está situado frente a él y dispone de unos impresionantes ventanales. El paisaje es, sin duda, fantástico y casi, me atrevería a decir, conmovedor.

Dentro de la oferta gastronómica de esta casa encontramos unas deliciosas ensaladas, los productos de tem-



La familia Kalonje degusta la sidra que sirve a sus clientes. MITXELENA

porada y del país, con las verduras de la huerta del mismo Igeldo a la cabeza y la tortilla de bacalao, muy bien elaborada, jugosa y muy sabrosa.

En los pescados destacan el bonito, en temporada, el besugo o lenguado a la parrilla con su refrito y el bacalao frito con pimientos, que sale en su punto exacto.

El apartado de carnes nos propone, por ejemplo, el pollo de caserío asado, que es todo un manjar y la chuleta de viejo a la parrilla, excelente por

FICHA

Kalonje sagardotegia: P. Orkolaga, nº 8. Igeldo

Teléfono: 943. 21.32.51

Comedor: Uno para 80

Cierra: Domingos noche y lunes

Precio: De 25 a 30 euros

su sabor, su textura y su punto de asado. Los postres del Kalonje son caseros. Debemos mencionar el queso Idiazabal que propone la carta de esta casa. Es un queso de gran calidad, de delicioso sabor y per-

fecta textura. José Cruz es quien se encarga personalmente de la selección del mismo.

La Sidrería Kalonje es un establecimiento ideal para disfrutar de la más tradicional cocina de sidrería. La reforma le ha supuesto un importante valor añadido, pues a la excelente sidra que siempre ha sabido elaborar y a la cocina de calidad que sigue ofreciendo, hay que sumarle ahora unas vistas inmejorables y un amplio aparcamiento.