

▼ EL RESTAURANTE

Kako-Jatetxea: tradición familiar en el corazón de la tierra de la sidra

PEIO GARCIA AMIANO

A PROVECHANDO el comienzo de la temporada de sidrerías, nos desplazamos a Astigarraga, capital de la sidra por excelencia. El restaurante Kako está ubicado en el centro del pueblo, en lo que antiguamente era la portería del Palacio de Munguía, propiedad de los Marqueses de Valdespina. Lo que hoy en día es uno de los comedores del restaurante fue en su tiempo la cuadra en la que se guardaban las vacas. Una cuadra que, reformada, se convirtió en merendero. Existía también un segundo comedor que funcionaba como sidrería y al que los clientes pasaban a degustar sidra desde las kupelas y bacalao asado en la parrilla así como sardinas viejas. En 1968 Angeli Zubillaga comenzó a regentar el merendero asador en el que se servían tortillas de bacalao, bacalao preparado de diferentes formas, fritada, chuletas y callos a un precio de cien pesetas. Más adelante los hijos de Angeli, Inaxio y Mamen en la cocina y Martín en el comedor, ampliaron la carta. La que ofrece Kako no es muy extensa pero es a ambio muy rica en su contenido. Para empezar se puede elegir entre tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, un delicioso puding de setas, alubias rojas con berza y morcilla (sin duda uno de los platos importantes de la casa) y la menestra de verduras elaborada con los productos de la huerta de Astigarraga. La carta de pescados ofrece gran variedad. No faltan los chipirones en su tinta, las kokotxas de bacalao en salsa verde, el cogote de merluza a la parrilla o las colas de merluza rebozadas. No obstante habría que destacar, sobre todo, el rape rebozado, perfecto en toda su elaboración y la cabrarroca en salsa verde con patatas. En los platos de carnes hay que mencionar los tradicionales callos, la fritada, los deliciosos chuletones de buey asados a la parrilla de carbón y el rabo de buey en salsa. La repostería sigue la misma línea de elaboración casera, con variedad de tartas, helado de ciruelas al armagnac, flan, mamia durante la temporada y un delicioso arroz con leche.



Un agradable rincón del Kako

En cuanto a los vinos, el Restaurante Kako cuenta con una extensa carta que contiene prácticamente todas las Denominaciones de Origen, especialmente vinos de Rioja. La relación calidad-precio de la botella es impresionante; resalto esto porque, al ser el precio de los vinos tan módico, se hace posible disfrutar de una buena comida acompañada de un estupendo vino. Tendríamos que tomar nota y ejemplo.

A pesar de todo, la bebida reina del Kako sigue siendo la sidra natural, elaborada en la misma bodega que tienen los dueños del restaurante en un monte cercano al pueblo y la que ha abierto ya sus puertas al público para ofrecer sidra al «txotx»; una excelente sidra que será ser-

vida posteriormente en botella en el restaurante.

La decoración del restaurante es sobria y sencilla. Uno de sus comedores, el más pequeño, es del estilo de los merenderos; el comedor grande está adornado con bonitos detalles rústicos que convierten la estancia en un acogedor lugar.

Habría que recordar que es importante reservar mesa, sobre todo durante los fines de semana, debido a la gran afluencia de gente al restaurante.

Kako Jatetxea.- Calle Mayor, 19 Teléfono: 551741.- Astigarraga.- Un comedor para cincuenta comensales y otro para treinta. Terraza para quince comensales durante el verano. Descanso domingos y festivos.- Precio: De 2.000 a 3.000 pesetas.