



Los responsables del asador-sidrería frente al establecimiento en Santiagomendi. /AYGUES

▼ DONDE COMER

Mendizábal, algo más que sidra

Un especialista en comida para grandes grupos

El asador sidrería Mendizábal está en Santiagomendi, justo en la muga entre las localidades de Hernani y Astigarraga. En ese paraje, con larga tradición sidrera, Juan Mendizábal lleva ya 25 años elaborando este preciado caldo. Debido a un gran incremento de la clientela en la sidrería, Juan y su esposa María Luisa Iraola decidieron construir su propio asador y comenzaron a dar comidas a grandes grupos. Este establecimiento tiene el privilegio de estar ubicado en un marco incomparable. Entre verdes montes, el asador sidrería Mendizábal es perfecto para disfrutar de un agradabilísimo día, disfrutando de la montaña y de la gastronomía.

La llegada de Mikel

Hace aproximadamente seis meses un gran cocinero llegó a los fogones del Mendizábal. Mikel Garmendia lleva 14 años metido de lleno en el mundo de la cocina. Comenzó en Barcelona como ayudante de cocina. Luego se puso en manos de Xabier Zapirain, un gran maestro de nuestra gastronomía. Esta fue una de sus etapas más intensas. También pasó por varias casas de prestigio. Pero, finalmente, fue a parar a uno de los restaurantes más prestigiosos de nuestra provincia como jefe de cocina, el restaurante Mateo. Hoy es jefe de cocina en el asador sidrería Mendizábal.

La carta de Mendizábal es de cocina tradicional, pero, eso sí, elaborada con cariño y con mucho nivel. En entrantes podemos elegir espárragos de Navarra, jamón se-

rrano, riquísimos fritos de la casa, pastel de pescado, almejas, langostinos a la plancha, deliciosa sopa de pescado, sopa de cocido, caldo de ave, menestra de verduras, riquísimo hojaldre de puerros, ensalda mixta, la ensalada normal de lechuga y tomate de la huerta propia, etc.

Buen bacalao

Mendizábal nos ofrece bacalao frito con pimientos, un extraordinario bacalao al pil-pil o en salsa verde, chipirones rellenos en su

tinta, merluza a la plancha, el cogote de merluza para dos, tres y cuatro personas, rape a la plancha con su refrito y el plato estrella de esta casa, el txangurro a la plancha con refrito. En lo que se refiere a las carnes podremos degustar filete con patatas fritas, costilla de ternera a la brasa, solomillo con guarnición, una excepcional chuleta de buey o cordero asado, que habrá de ser encargado con antelación.

Los postres son todos elaborados en casa. Hay una gran variedad. Se puede tomar biscuit de higos con chocolate, tarta de trufas, goxua de la casa, torrijas petit choux con chocolate, trufas de chocolate negro, sorbete de limón al cava, copa de la casa, arroz con leche, flan de huevo con helado, cuajada, piña en almíbar, queso Idiazábal, membrillo, nueces o tarta de queso. Como se puede apreciar, la carta del Mendizábal es muy tradicional y casera. Sus precios también son muy asequibles. Además, la casa se adapta a las necesidades de cada uno de sus clientes. El Mendizábal es un asador sidrería que merece la pena conocer por su gastronomía y por el maravilloso paisaje que le rodea.

Para acceder hasta el lugar, podemos disfrutar de un agradable y bonito paseo por el monte desde Astigarraga o desde Pasajes. Quienes decidan ir en coche, pueden hacerlo desde Oialume.

▼ UNA RECETA

Bacalao en salsa verde

● **Ingredientes:** 1 kilo de bacalao desalado. 1/2 cebolla. 2 dientes de ajo. 1 vasito de aceite de oliva. 1 patata. 2 cucharadas de guisantes. 1 vasito de vino blanco. Perejil y sal.

● **Elaboración:** Poner en una cazuela con aceite la cebolla y el ajo bien picados. Dejar hacer a fuego mínimo. Cuando esté hecho, añadir las patatas en rodajas del grosor de un duro. Se deja rehogar durante 10 minutos y se coloca el bacalao en la cazuela con la piel hacia arriba. Agregar vino blanco y tapar la cazuela. Durante 5 minutos, le vamos echando de vez en cuando un poco de caldo; si es de bacalao mejor. A los 10 minutos estará listo. Le ponemos un poco de perejil picado y a la mesa.

Asador sidrería Mendizábal. Santiagomendi s/n. Astigarraga. Teléfono: 55.57.47. Cierra el lunes. Precio: de 2.000 a 2.500 pesetas. Menú niños: 1.000 pesetas. Un comedor para 100 comensales. 1 para 60 comensales.