

▼DONDE COMER • Restaurante Sagastibeltza (San Sebastián)

Nuevo y tradicional

PEIO GARCIA AMIANO

Una nueva sidrería-cervecería ha abierto sus puertas en el centro de la capital donostiarra. Un sótano de la calle San Bartolomé alberga, con una bonita decoración, las instalaciones de este establecimiento.

HACE ya tiempo que un grupo de profesionales de la hostelería donostiarra tenía en mente montar una sidrería. La idea original fue abrirla en un caserío, pero tras analizar el mercado y la situación, se decantaron por el local en el que finalmente la han instalado. Una decoración sobria y agradable ha convertido el agujero en un precioso y confortable local.

Aunque en un principio la idea era la de montar una sidrería, finalmente se decidió añadir al proyecto una cervecería. El Sagastibeltza es, por tanto, especialista en dos bebidas refrescantes y de mucha aceptación. Tanto la sidra como la cerveza se pueden degustar al txotx. Para la sidra tienen tres kupelas diferentes y, para la cerveza, seis grifos, instalados todos en una de las paredes del local. Se puede tomar cerveza rubia, tostada, negra, de trigo..., todas ellas de marca Paulaner.

Acompañando a la bebida, el Sagastibeltza ofrece un menú de sidrería por 2.500 pesetas. Si queremos tomarlo con cerveza, el precio será de 2.800 pesetas.

Joven equipo

Para elaborar los deliciosos platos de la tierra, Luis Brea forma equipo con Luis Solorzanos y Teresa Berganzos en la cocina del Sagastibeltza. Tres jóvenes grandes profesionales de la cocina. Luis Brea comenzó a trabajar en el mundo de la hostelería siendo aún muy joven. Empezó en el pueblo navarro de Marcilla. Cursó estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Cocina de San Sebastián y, una vez finalizados, trabajó por diferentes restaurantes del País Vasco y en infinidad de casas de Barcelona, Madrid y otros lugares. En su currículum consta el trabajo que realizó como cocinero en los Juegos Olímpicos de Barcelona y en el Mundial de Fútbol de Chicago, de la mano de la Escuela de Cocina y del Gobierno Vasco. Finalmente, decidió hacerse cargo del Sagastibeltza. Elabora una cocina tradicional y sencilla. Utiliza para ello producto de excelente calidad y los precios están muy bien.

La encargada del comedor es Amaia Ubeagoiena, quien, con simpatía y profesiona-



Luismi, Mertxe, Itziar, Teresa, Teresa, Eva y José Antonio, el equipo del Sagastibeltza, en el comedor del local./MICHELENA

lidad, nos ofrece todo lo que podemos degustar. En entrantes nos brinda la posibilidad de elegir ricos pimientos del piquillo rellenos de bacalao. La tortilla de bacalao está también exquisita, jugosa y con un sabor especial. El bacalao con pimientos verdes es perfecto, tanto por su calidad como por su elaboración. Además podemos degustar unos ricos cogollos de Tudela, tabla de ibéricos, etcétera.

Doble elección

En pescados, nos ofrece el bacalao Sagastibeltza; además del bacalao, este plato lleva una base de puré de pimientos verdes, piperrada y patata confitada. El rape a la parrilla está también exquisito y perfectamente asado. Su jugosidad es sobresaliente y su refrito delicioso. Destaca el txitxarro a la parrilla, perfectamente elaborado.

En carnes no hay mucha variedad. La chuleta de buey, estrella de la fiesta, es de extraordinaria calidad y está perfectamente asada. También la costilla de lechal asada está riquísima y muy tierna.

En los postres, las tartas caseras del Sagastibeltza son deliciosas. Se puede también tomar, cómo no, queso Idiazábal con membrillo y nueces.

Bacalao Sagastibeltza

Ingredientes:

Bacalao. Pimientos verdes y rojos. Cebolla. Ajos. Patata. Nata.

Elaboración:

Hacemos un puré de pimientos verdes rebajados con un poco de leche o nata, hasta conseguir consistencia, y salpimentamos. Confitamos en el horno la patata cortada en rodajas con ajos, aceite y vino blanco. Por otro lado, hacemos una piperrada con la cebolla, el pimiento verde y el rojo cortados en juliana muy fina. Finalmente, ponemos en la base del plato el puré, en el centro el bacalao y las patatas y, sobre él, la piperrada.

La ficha

Nombre: Sagastibeltza.

Dirección: C/ San Bartolomé, 32. (San Sebastián).

Teléfono: 46 03 33

Cierra: No cierra.

Comedor: 1 para 120 comensales.

Precio: De 2.500 a 3.000 pesetas.

Aún no hemos mencionado el menú típico alemán que se puede degustar en esta casa. Codillo con guarnición, salchichas de Frankfurt blanca, salchicha gigante o pollo a la cerveza. Todo excelente y buen acompañamiento para la cerveza alemana.

La combinación de dos tipos de cocina y bebida tradicionales como la sidra y la cerveza son la clave del Sagastibeltza. Un producto excelente y un ambiente muy agradable. ¡Ah!, y si hacemos la reserva, podemos disfrutar de una hora de garaje gratis.