

Cocina joven en la ferrería

Peio García Amiano

Debajo de las Peñas de Aia y del término municipal de Irún se encuentra el Asador Sidrería Ola, un restaurante joven, espacioso y muy bien decorado. Para acceder al lugar donde está ubicada esta casa hay que tomar la carretera que antiguamente llegaba hasta el matadero de Montero, hacia el barrio de Meaka.

La sidrería Ola se levanta en el mismo recinto en el que ha cesado sesenta años. Había una ferrería. Iñaki Bengoetxea y Joxepi Arruti se hicieron con el caserío hace nueve años y llevaron a cabo una impresionante remodelación. Respetando tan sólo los muros de la ferrería, Iñaki y Joxepi hicieron construir un lagar en el que hoy elaboran su propia sidra natural.

Ni Iñaki ni Joxepi proceden del mundo de la hostelería. Sorprendentemente antes de entrar a formar parte de este mundo, Iñaki fue segalari.

De echo, gran parte de los trofeos obtenidos de la práctica de este deporte decoran el restaurante que hoy regenta. Pero, aun-

que la hostelería haya sido una etapa nueva en sus vidas, la ilusión y el trabajo disciplinado les ha llevado a aprender y a dominar los secretos de nuestra cocina tradicional.

De esta manera, Joxepi e Iñaki nos presentan en su casa una cocina tradicional sencilla, de las de siempre y elaborada con una materia prima de exquisita calidad.

Sidrería y algo más

Hasta el veintinueve de mayo el Asador Sidrería Ola sólo servirá menús típicos de sidrería. Dentro de este menú podemos encontrar una deliciosa tortilla de bacalao, jugosa y muy bien preparada. El bacalao frito con pimientos verdes es también un auténtico manjar. Destaca, además, la calidad del bacalao, seleccionado por el Rincón del Bacalao.

Siguiendo con el menú de sidrería, la chuleta de viejo está igualmente rica y jugosa, y el postre tradicional de queso de Idiazabal con nueces y membrillos deliciosos.

El veintinueve de mayo, fecha ya señalada anteriormente, se



Esta antigua ferrería es hoy la sede de la sidrería Ola.

LUSA

pondrá fin a la temporada con una velada amenizada por bertsolaris. A partir de este día se dará paso a una nueva fase en la que el Asador Sidrería Ola ofrecerá una cocina más elaborada. Preparará platos también tradicionales, pero más variados. Las ensaladas, los potajes, etc. tendrán protagonismo en el apartado de entrantes.

En el de pescados, el bacalao con tomate, en salsa verde, frito, etc. tendrán también su relevancia. En carnes, el solomillo a la

plancha, el cordero asado, las chuletas, etc. tendrán reservado un lugar importante.

Además de este tipo de platos, el Restaurante Ola presentará también todo tipo de cazuelitas. Entre ellas las de chipirones, callos, lengua en salsa, albóndigas, etc.

Los postres que podemos degustar en el Ola serán también de lo más tradicional tanto en su materia prima como en su elaboración. Los elaborados con leche serán protagonistas: arroz con

leche, flan, natillas, etc.

Todo esto unido a los preciosos paseos que podemos dar por los alrededores del Restaurante Ola, lo convierten en un lugar digno de una visita tanto en lo paisajístico como en lo gastronómico.

■ **Nombre:** Ola Sagardotegia

Dirección: Barrio Meaka, 102. Irún

Teléfono: 943.62.31.30

Comedor: Uno para 80 comensales y sidrería.

Cierra: Los lunes

Precio: 2.500 pesetas