

un restaurante

SAGARDI SAGARDOTEGIA

# Con todo el equipo

**Peio García Amiano**

**E**n 1995 un grupo de jóvenes vascos, profesionales de diversas áreas como cocina, gestión cultural, gestión de empresa, diseño, etcétera, y que había cuajado en la Taberna Vasca Irati, decide dar un paso adelante y crear Sagardi, una iniciativa pionera que pretende llevar a lo más alto nuestra cocina y nuestros productos. El pasado 28 de enero se abrió en el Centro de Ocio Illumbe el primer Sagardi de Gipuzkoa, un establecimiento amplio y espacioso que se presentó al público con una preciosa decoración. Pero además de buen gusto en lo estrictamente estético, el Sagardi sabe también hacer gala de sabiduría culinaria tanto en la barra como en el comedor del local.

Esos conocimientos se materializan a través de las expertas y profesionales manos de un gran cocinero. Su nombre es Mikel Viñaspres y este hombre es, además de chef del restaurante que hoy nos ocupa, responsable de la formación de los cocineros del Grupo Sagardi. El equipo de cocina del que se ha rodeado Mikel está formado por profesionales

que han estudiado en la Escuela de Cocina de Intxaurren y en la Academia Aiala de Zarautz otros. No obstante, todos ellos han pasado también por los fogones de la Taberna Vasca Irati y dan la más alta de las tallas.

En el comedor es Gurutze Ormaza quien nos atiende y aconseja con excepcional profesionalidad. Del apartado de entrantes de la carta que Gurutze nos presenta podemos destacar el salmón marinado Irati, marinado en casa y rico donde los haya. Exactamente lo mismo se puede decir del bonito fresco, también marinado en casa. La ensalada de morros de bacalao es un plato nuevo y exquisito y lo elaboran a la perfección. El carpaccio de solomillo de buey al Idiazabal es otro de los platos de esta sección que resulta obligado recomendar, así como las pochas, un plato de cuchara de los de toda la vida.

En pescados, se pueden mencionar todos los preparados a la parrilla, gran especialidad de la casa. El rodaballo, el rape, el cogote de bacalao fresco, el cogote de merluza o el chicharro; todos ellos están deliciosos asados en la parrilla y bañados, en su punto, con un



Todos los responsables del restaurante Sagardi fotografiados en el interior del establecimiento. POSTIGO

refrito de vinagre de sidra. Las kokotxas de bacalao al pil-pil son también una auténtica exquisitez.

En lo referente al apartado de carnes no podía faltar el chuletón a la parrilla. Se trata de una carne de extraordinaria calidad, jugosa, sabrosa y asada con auténtica maestría. Por probar algo diferente podemos degustar también unas deliciosas costillas de pato.

De postre nos ofrece una extraordinaria pantxineta. También la tarta de trufa con salsa de pacharán está riquísima. Otra opción es

degustar las maravillosas tejas y cigarrillos de Eceiza, aunque también el pastel de queso con intxaurren salsa está exquisito. Para los más tradicionales existe la posibilidad de tomar la degustación de quesos vascos.

Además de la carta, el Restaurante Sagardi ofrece un menú típico de sidrería, así como otra serie de menús concertados.

La del Sagardi es una cocina tradicional y moderna en la que predominan los productos del país de primera calidad. En definitiva,

se puede decir que el primer Restaurante Sagardi de Gipuzkoa mantiene perfectamente viva la filosofía del Irati, la taberna en la que se gestó la idea del Grupo Sagardi.

■ **Nombre:** Sagardi Sagardotegia  
**Dirección:** Centro de Ocio Illumbe  
Miramón Pasealekua, 4. Donostia  
**Teléfono:** 943 308 045  
**Comedor:** 1 para 140 comensales  
1 para 50 comensales  
**Cierre:** no cierra  
**Precio:** de 3.800 a 4.500 pesetas