

ARTZAI ENEA

Buena cocina y mejor ambiente

Peio García Amiano

Hoy, día 5 del mes de febrero, se celebra en Beasain la anual fiesta en honor al patrón del pueblo, San Martín de Loinaz. Dentro de los actos organizados, tendrá también lugar, como viene siendo costumbre, un nuevo capítulo de la cofradía de la morcilla de Beasain. Por este motivo, voy a recomendar la visita a un buen restaurante de esta localidad goierritarra. Se llama Artzai-Enea y lo podemos encontrar a pocos metros de la iglesia del pueblo.

El Artzai-Enea ha sido un restaurante sidrería muy conocido en la zona durante muchos años. Hace un tiempo se cerró y tras una larga temporada de silenciosa existencia, el pasado mes de septiembre esta casa volvió a abrir sus puertas, aunque esta vez de la mano de sus nuevos propietarios, un trío de jóvenes inquietos y emprendedores muy vinculados al mundo de la hostelería en la comarca.

Una vez tuvieron en sus manos el caserío en que se ubica el Artzai-Enea, Miguel Angel García Otegi, Carlós García Otegi y Jesús Angel Díez Mosquera, actuales propietarios del Artzai-Enea, lo

remodelaron completamente. Hicieron una importantísima reforma en el establecimiento dando prioridad a la funcionalidad y a la estética. El resultado es visible. El establecimiento tiene tres plantas: bar cafetería con bocadillos y platos combinados, una sidrería y un comedor a la carta con dos hermosísimas terrazas en proyecto.

Entre pucheros, José María Carrillo y Jesús Angel Díez Mosquera son quienes se encargan de conferir a los platos ese toque especial que los hace tan exquisitos. En la sección de parrilla, el Artzai-Enea cuenta con la experta mano de Iñaki Azurmendi, gran especialista en la materia. Todos ellos están arropados además por la profesionalidad del resto de los jóvenes con quienes también forman equipo, un equipo compacto y unido que sabe hacer bien las cosas.

El tipo de cocina que nos presenta el Artzai-Enea es tradicional. Dentro del apartado de entrantes de su carta podemos elegir los fritos variados, que son variados de verdad y están elaborados con unas masas exquisitas. Los pimientos rellenos de bacalao son también una excelente



MIKEL FRAILE

Parte del equipo en la sidrería del restaurante.

opción, aunque el foie casero, de altísimo nivel, o la extraordinaria sopa de pescado están dentro de los que podríamos denominar platos altamente recomendables.

El apartado de pescados nos propone un sensacional rape a la parrilla, con perfecto punto de asado, buen refrito, jugoso y sabroso. El txitxarro a la parrilla y el cogote de merluza a la parrilla están también excepcionales, aunque quizá uno de los platos que más llama la atención es el bacalao fresco en salsa con piperada o tomate, una maravilla.

En carnes, la costilla de ternera asada es exquisita; además de

estar asada en su punto, la carne es de extraordinario sabor. El confit de pató resulta también delicioso y está preparado a la perfección, lo mismo que la chuleta de viejo, una carne de gran calidad, sabrosa y muy tierna.

Para terminar con esta riquísima comida tradicional, el Artzai-Enea nos propone el sorbete de mandarina, un postre delicioso que ayudará además a hacer la digestión. La tarta de trufa, la tarta de queso o la de café son también caseras y de gran nivel. Otra de las posibilidades es degustar los extraordinarios profiteroles, un postre también exquisito.

Además de la carta, el Artzai-Enea nos permite optar por el menú de sidrería, con sidra al txotx desde cuatro kupelas y la posibilidad de degustar un menú alemán. Estamos ante una casa con gran futuro. Por su gran cocina, la profesionalidad de su personal, el agradable ambiente y la variedad de la oferta.

■ **Nombre:** Artzai-Enea
Dirección: B.º Erauskin, s/n. Beasain
Teléfono: 943 163116
 Comedor: 1 para 50 comensales, 1 para 70 comensales
Cierra: no cierra
Precio: de 3.000 a 4.000 pesetas