

un restaurante

GAU TXORI

De la buena barra a la buena mesa

Peio García Amiano

El Bar Gau Txori es sin duda uno de los templos zarauztarras del pincho. Lo dirige Ramón Goikoetxea Gustiz, todo un personaje, más que conocido en el círculo de hosteleros. La carrera profesional de Ramón Goikoetxea comenzó en 1984 en el Eibartarra de la parte vieja donostiarra, donde pasó cuatro años. En 1988 se lanzó a la aventura y tomó las riendas del Bar Gau Txori de Zarautz. Empezó trabajando el bar con una selecta barra de pinchos y una excelente carta de vinos y txakolis de la zona. En 1995 realizó una reforma en el bar, hizo ampliar la cocina y añadió al local un comedor en el que empezó a servir los pinchos que hasta entonces sólo se podían tomar en la barra. Este mismo año Ramón ha dado un importante paso: ha empezado a ofrecer carta en el comedor y ha puesto una kupela desde la que los clientes del Gau Txori pueden degustar la sidra al txotx.

La cocina que nos presenta Ramón en su casa es tradicional y sencilla y está elaborada con una materia prima de exquisita calidad. Su especialidad, además de los pinchos, entre cuarenta y sesenta diferentes, son los pescados, unos pescados que él mismo compra en el puerto de Getaria.

Dentro del apartado de entrantes de la recién estrenada carta destaca, entre otros, el plato de variados Nardín, un



USOZ

La sidra al txotx se suma a las ofertas de la barra y del restaurante.

plato compuesto de anchoas en aceite, anchoas en vinagreta, berdel ahumado, ventresca de berdel, etc. También llama la atención, no obstante, el plato de Ibéricos de Carrasco y las anchoas tanto fritas como rebozadas.

En los pescados hay que mencionar el txitxarro a la parrilla con su refrito, las muxarras, las erlas, las cabrrocas, etc. Son siempre pescados que van cambiando según el mercado, aunque hay uno que lo tienen siempre y que siempre está delicioso; es

el bacalao, recomendable tanto al pil-pil como en salsa verde.

En carnes la carta del Gau Txori no se extiende demasiado. Sólo tiene entre sus propuestas la chuleta de viejo, eso sí, de gran calidad y muy bien preparada.

A modo de postre podemos degustar finalmente las tartas variadas, la leche frita, el arroz con leche o el queso Idiazabal.

Además de lo mencionado podemos tomar también diferentes cazuelitas, entre las que destaca la de los chipirones en

su tinta.

Para terminar, hay que hacer hincapié en el detalle que Ramón tiene en el momento del aperitivo: sacar varias botellas de diferentes txakolis con Denominación de Origen.

■ **Nombre:** Bar Restaurante Gau Txori

Dirección: Patxiku Kalea, 10 Zarautz

Teléfono: 943 132222

Descanso: no cierra

Comedor: 1 para 50 comensales

Precio: 21,04 euros