

MESA Y MANTEL SIDRERÍA BARKAIZTEGI



EQUIPO. El personal de la sidrería Barkaiztegi posa en el comedor del establecimiento. / LUSA

Cocina elaborada con cariño

PEIO GARCIA AMIANO

Ubicada en el barrio donostiarra de Martutene, la Sidrería Barkaiztegi es una de esas sidrerías de toda la vida. Comenzó elaborando sidra y preparando algún bocado para quienes por allí pasaban; sin embargo, hace treinta y seis años José M^a Irizar y Josefa Goñi decidieron avanzar un poco más y abrieron un restaurante frente a la

sidrería, un restaurante de cocina tradicional y sencilla pero elaborada con producto de calidad.

En la actualidad Pedro Irizar Goñi se ha unido a sus padres en la dirección de este establecimiento y hay que decir que entre los tres forman un equipo verdaderamente compacto y armónico.

José M^a, Josefa y Pedro nos presentan una cocina tradicional sencilla, una cocina

de producto de temporada a la que hay que añadir el calificativo de cocina de calidad. Para la elaboración de sus platos, unos platos ricos y tradicionales, en el Restaurante Barkaiztegi se parte de la base de unos productos frescos, traídos en gran medida de las huertas cercanas. El tomate, los puerros, las vainas, las lechugas etc. provienen de las huertas colindantes y son seleccionados cuidadosamente para cum-

plir con uno de los objetivos siempre presentes en el Restaurante Barkaiztegi: ofrecer calidad. Y hablando y repitiendo tantas veces la palabra calidad, no debemos olvidar que en este restaurante podemos degustar también una riquísima sidra natural elaborada en casa.

Dentro del apartado de entrantes de la carta del Barkaiztegi encontramos platos tan tradicionales como deliciosos. Entre ellos destacan la tortilla de bacalao, los espárragos rellenos, una especialidad en la que son pioneros, y el revuelto de hongos.

En los pescados debemos mencionar los tacos de bacalao y también el besugo, el rape, el cogote o el rodaballo salvaje a la parrilla con refrito. Las anchoas fritas son un plato de gran aceptación en el comedor del Barkaiztegi, al igual que los chipirones troceados en su tinta.

En la sección de carnes encontramos un indiscutible plato estrella: la chuleta de viejo. No obstante, los callos no se quedan atrás; están preparados a la perfección.

A modo de postre podemos degustar cualquiera de los dulces caprichos elaborados en casa. Entre ellos están la tarta de manzana, la tarta de queso, o los sorbetes variados, que varían según la fruta de temporada. También están muy ricos postres como el de las tejas o el queso Idiazabal con membrillo casero. Tradicional sí, pero la del Barkaiztegi es una cocina de calidad elaborada con el cariño que toda cocina bien preparada requiere.

FIGURA

Dirección: Camino Barkaiztegi, 42, Donostia

Teléfonos: 943451304, 943455501

Cierre: Domingos y festivos

Comedor: 1 para 70 comensales

Precio: de 21 a 27 euros