

Once grandes restaurantes vascos donde gozar de la alta cocina

GUÍA REPSOL
Día 06/08/2013 - 01.14h

TEMAS RELACIONADOS

País Vasco

Gastronomía

Los chefs del País Vasco están entre los mejores del mundo. He aquí nuestra selección para disfrutar su talento en plenas fiestas de agosto

[anterior](#)

1 de 11

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

[siguiente](#)

1Arzak, tres Soles en la Guía Repsol



REUTERS

Juan Mari Arzak y su hija Elena, en plena degustación de uno de sus platos

Cuna de la sidra. La excelente gastronomía vasca es inmejorable si va acompañada por la tradicional [sidra natural](#), de hecho la temporada de la sidra comienza en enero y dura hasta abril, aunque el resto del año se puede degustar en botella. Popularmente la sidra natural siempre se ha relacionado con un acto

social festivo. En toda la geografía española y, en especial en Asturias, Guipúzcoa y Navarra, existen sidrerías donde se puede disfrutar junto con la sidra de otras delicias gastronómicas propias de cada región.

Lo mejor del mar. El mar Cantábrico que baña la costa vasca ofrece excelentes materias primas de pescados y mariscos con los que elaborar un extenso recetario, como el [marmitako](#), guiso que toma su nombre de la marmita que es el recipiente en el que se elabora el bonito; la merluza a la vasca con salsa verde, el txangurro a la donostiarra, el bonito encebollado, el bacalao al pil-pil, los chipirones en su tinta, el salmón al horno, las anchoas de Getaria, la zurrurutuna, las kokotxas con almejas, el cabracho o el salmón del Bidasoa al horno completan una extensa oferta marítima y fluvial.

La cocina de interior no tiene nada que envidiar a la del mar. Existe una gran variedad de deliciosos platos de verduras, legumbres, carnes, setas, etc. La huerta proporciona excelentes habas, guisantes, judías, puerros o patatas, ingredientes imprescindibles para preparar la porrusalda o una sabrosa sopa con bacalao. Entre las legumbres hay que mencionar las pochas con codornices, las habas a la vitoriana, las alubias de Tolosa, son negras y se cuecen durante varias horas en puchero de barro, van acompañadas de chorizo y costillas.

Carnes a la brasa. La carne de cerdo, vacuno y cordero también es de una excelente calidad, en especial de la variedad autóctona, latxa, con cuya leche se elabora el queso de Idiazábal y la cuajada. Son muy valoradas las chuletas de buey y los asados de cordero así como las chuletillas de cordero al sarmiento o las elaboraciones de confits (muslo de pato confitado), magrets (pechuga de pato), jamón de pato, foies y patés.

Ricos quesos, el Entzia, el Aitzgorri, el de Badaya y el de Gorbea, todos ellos bajo la Denominación de Origen [Idiazabal](#), y el de Orduña. A tener en cuenta el Gaztazarra (queso viejo) de doble fermentación que se presenta como una crema de queso de oveja de color marfil, untuoso y de sabor fuerte.

Los postres son sencillos basados en la utilización de los lácteos y sus derivados, entre los que destacan la leche frita, la mamía, la intxaursalsa, los canutillos de crema fritos, la pantxineta, la franchipán, sopa cana y el queso Idiazábal, que se consume antes del postre, sin olvidar los vasquitos y nesquitas de Vitoria, el pastel de Gorbea y la goxua.

Vinos riojas de gran calidad provenientes de la Rioja alavesa y para el tapeo (chiquiteo): el [txakoli](#), un blanco ligero, ácido y aromático. Toda una institución, y muy propicio para acompañar los deliciosos pintxos (auténticas obras culinarias en miniatura) tan arraigados en la cultura vasca.

ARZAK, 3 SOLES DE LA GUÍA REPSOL

La cocina tan personal y enraizada de esta histórica casa, de la mano del incombustible [Juan Mari Arzak](#) y de su indispensable hija Elena, alcanza las más altas cotas del perfeccionismo creativo y vanguardista. Bien arropada por un formidable equipo que evita toda tentación de acomodo. Siempre con novedades chocantes e imaginativas. Postres deslumbrantes. Instalaciones, servicio, bodega y prestaciones de verdadero lujo. Precio medio 150 €. Avenida Alcalde José Elosegui 273. 20015 San Sebastián, Guipúzcoa. Tel.: 943 278 465. Fax: 943 272 753. Email: restaurante@arzak.es

Fuente: [Guía Repsol](#).