

Cocina limpia y sencilla

Txinparta.
En Pamplona
también
se puede
degustar
un excelente
menú
de sidrería

PEIO GARCÍA
AMIANO
dpintxos.com



El equipo del Txinparta pamplonés posa junto a la barra del establecimiento. :: PG

Como dice la canción, 'porque llegaron las fiestas de esta gloriosa ciudad que no hay en el mundo entero una fiesta sin igual'. Como os imaginaréis me estoy refiriendo a una de las fiestas más importantes que se celebran en nuestro entorno, los San Fermín de Pamplona, y siendo fieles a nuestra cita anual, os hemos querido acercar la cocina de un restaurante pamplonés para todos aquellos que os vayáis a acercar a la capital navarra. Situado en el Centro Comercial La Morea, la sidrería Txinparta lleva más de 10 años en funcionamiento de la mano del guipuzcoano Napo Lertxundi. Para su buen funcionamiento, Napo se hizo con un gran equipo humano. Mikel Uzkudun es el encargado de dirigir esta nave, después de estar tres años en el Txinparta de Urbil. Al mando de los fogones se

encuentra Maite Lizerazu, la encargada de la cocina del grupo preparando los menús y los platos, siendo el jefe de los fogones de Iruña la cocinera Sahakina, la encargada de que todo esté a la perfección. La cocina que nos presentan en esta casa es una cocina tradicional vasca, limpia y sencilla.

Dentro de la carta que podemos degustar en el Txinparta elegiremos la tortilla de bacalao, el excelente jamón de bellota, la ensalada templada Txinparta de gulas y gambas, o los crepes de puerros y gambas para abrir el apetito.

En los pescados destacan el rape al horno con su refrito, el bacalao desmigado al estilo Txinparta y los txipirones a la plancha.

En el apartado de la carne no po-



Un plato de rico jamón ibérico.



Ensalada templada Txinparta.

dría faltar una buena chuleta de viejo, aunque no se quedan atrás el confit de pato con puré de manzana o el cochinillo al horno.

Y para acabar una gran comida, no podían faltar los dulces, entre los que mencionamos los canutillos rellenos de arroz con leche, el sorbete de sidra o los postres típicos de leche como el flan, el arroz con leche o las natillas.

Además de la carta y el menú, la sidrería Txinparta nos da la oportunidad de disfrutar de la cocina más informal, ya que cuentan con una amplia variedad de pintxos fríos y calientes, así como con varios platos combinados y bocadillos, todos ellos regados con una gran sidra de la casa bien en botella, como al txotx.

TXINPARTA SAGARDOTEGIA
Dirección: Centro Comercial La Morea
(Pamplona)
Teléfono: 948 151831
Cierra: Nunca
Comedor: Para 130 comensales
Precios: Menú del día 12,80 €
Carta de 28 € a 33 €