



D.V. 31/07/2010

En plena naturaleza

Etxe Zuri Un enclave tranquilo y apacible en la localidad goierritarra de Olaberria



El caserío en el que se encuentra la sidrería Etxe Zuri, en la localidad de Olaberria. :: LOBO ALTUNA

La sidrería Etxe Zuri está situada en plena naturaleza, en un enclave tranquilo y apacible de la localidad goierritarra de Olaberria, al que es más fácil acceder desde Lazkao. Tras una importante reforma se ha abierto nuevamente hace escasos meses. El establecimiento se encuentra ubicado en el caserío familiar de Garbiñe Garmendia, su principal responsable desde que sus padres se jubilaran y lo dejaran en sus manos.

Como todo caserío, también el Etxe Zuri se dedicó durante años a la agricultura y la ganadería. Tanto los aitonas como los padres de Garbiñe se dedicaron en su día a este tercer sector. Entre otros quehaceres elaboraban sidra para todo el pueblo. Sin embargo, hace dieciocho años quitaron la cuadra y montaron el restaurante. Allí es donde en la actualidad trabaja Garbiñe, una cocinera con años de experiencia, formada en la escuela de cocina de Lejona y con experiencia como camarera y cocinera

en otros establecimientos. En Etxe Zuri elaboran sidra para consumo de la propia sidrería. La almacenan tanto en kupelas como en botella, aunque sin comercializarla. La sidra del Etxe Zuri se elabora con manzanas recolectadas en sus propios manzanales, la mayoría de ellos situados alrededor de la casa.

El tipo de cocina que nos ofrecen en esta casa es tradicional. Se trata de una cocina sencilla, limpia y casera, elaborada con cariño a partir de los productos de las huertas cercanas, incluidas las propias.

LA FICHA

Dirección: Olaberria baserria, Olaberria, Gipuzkoa
Teléfono: 943 882049
Comedor: Uno para 100 comensales, terraza
Cierra: Lunes
Precio: Menú sidrería 28 euros, carta 30 euros, menú fin de semana 24 euros

La parrilla es una de las especialidades de este restaurante. Tomas Urra, marido de Garbiñe, es quien se encarga tanto de la brasa como de la sidra. Entre los platos que nos propone la carta del Etxe Zuri destacan las verduras de temporada a la parrilla, la ensalada templada de bacalao, la sopa de pescado, las alcachofas con hongos o el bacalao, tanto al pil-pil, como a la vizcaína, o con pimientos. A modo de segundo, además de bacalao, podemos elegir también el pulpo a la parrilla, el txangurro a la donostiarra, la costilla de ternera lechal a la parrilla, las manitas de cerdo en salsa, la chuleta de buey a la parrilla o el rabo de buey en salsa de vino tinto. De postre, el Etxe Zuri nos propone ricos dulces como los canutillos de crema, la tarta de queso o el sorbete de manzana a la sidra. También de la carta, esta casa ofrece la posibilidad de disfrutar de un menú de sidrería. Se trata de un restaurante sencillo y con encanto; una casa en la que disfrutar de una buena cocina elaborada con buena materia prima. Además, en plena naturaleza.