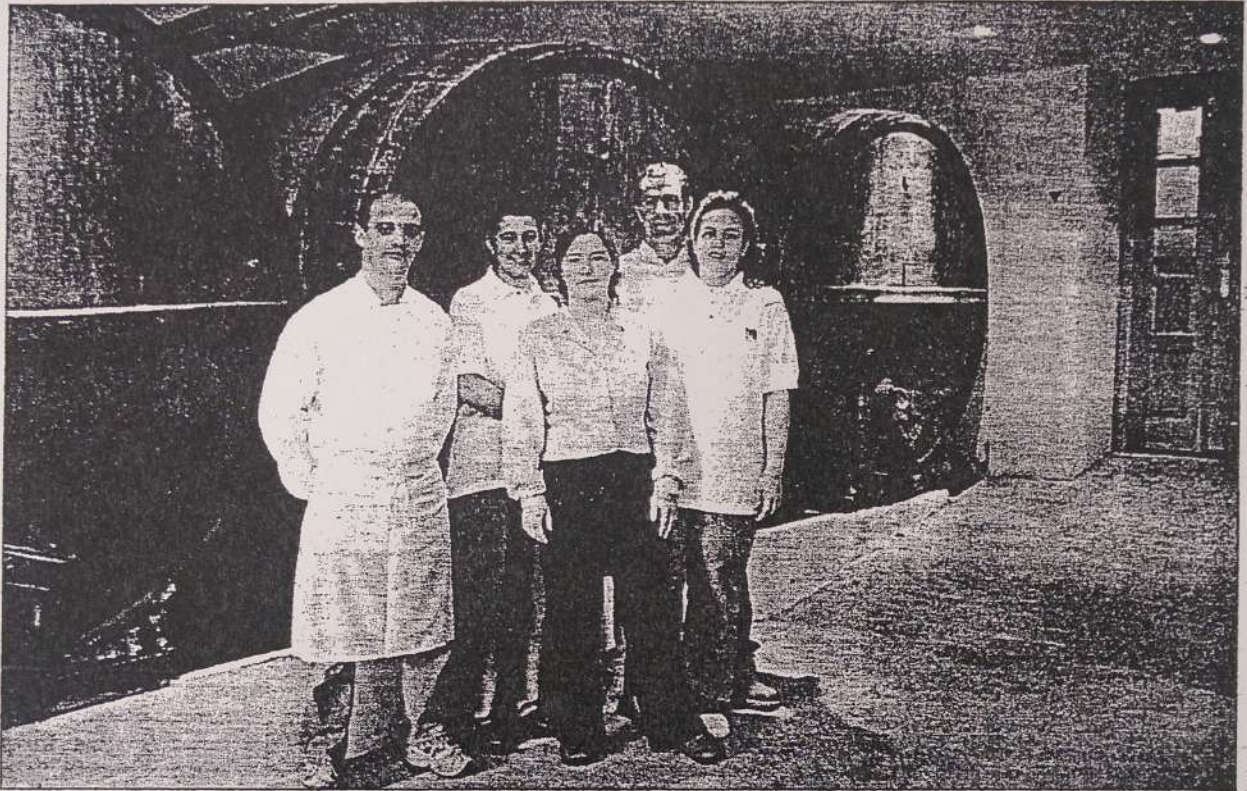


Akelenea asador-sidrería

## De la sidra, a la carta



Todo el equipo del Akelenea, fotografiado en el interior del establecimiento. / NACHO ARTERO

### Peio García Amiano

Hoy nos hemos acercado a un establecimiento que, aunque nuevo, tiene detrás solera. Se trata de Gurutzeta, una casa que lleva cuatro generaciones dedicada a la elaboración de la sidra natural y que hace unos meses ha finalizado una gran reforma de todas sus instalaciones. Fruto de esa reforma es el asador Akelenea al convertir uno de los locales que antes tenía habilitados para degustaciones de sidra al txotx en un coqueto asador. Los responsables de este nuevo proyecto son José Mari Altuna y José Ignacio Goñi. Ambos decidieron poner al frente de la cocina del nuevo Akelenea a Kepa Miranda, un joven pero ya experimentado cocinero que antes de llegar a esta casa había trabajado ya en diversos restaurantes. Diez años en Itsas Alde -propiedad de sus padres- y luego en Santander y Madrid hasta llegar a los fogones de este renovado establecimiento. El tipo de cocina que nos presenta este joven

chef es fundamentalmente tradicional y, además, una cocina especializada en la parrilla. Ofrece un menú del día completo para dar así cobertura a todo el polígono que tiene al lado. También prepara un menú destinado a los más pequeños. Cuesta 1.800 pesetas e incluye ensalada, fritos y pollo o filete además de helado y refresco.

En la carta encontramos unos deliciosos hongos salteados; pimientos rellenos de bacalao y los tradicionales fritos, entre ellos croquetas, mejillones, calamares etc. Si deseamos algo más refrescante en estos días de verano la ensalada de bacalao Akelenea es especialmente recomendable.

Dentro del apartado de pescados, recomendamos el rape a la parrilla. Una excelente materia

prima y una cuidada elaboración. Recomendables igualmente los chipirones a la plancha así como el bacalao frito. Un plato bien desalado, muy bien de punto y obligado en el menú de una sidrería.

En lo que se refiere a las carnes, el magret con salsa Idiazabal y pimientos verdes es, además de un plato sabroso, muy novedoso. La salsa lograda es exquisita. Recomendamos también la costilla de ternera, tierna donde las haya y muy sabrosa. Otro de los platos, entre los que nos ofrece este establecimiento y que merece la pena degustar, es la chuleta de viejo. Un auténtico manjar por su sabor y su punto de asado.

A subrayar, ya en el capítulo de los postres, que todos los que ofre-

ce Akelenea son postres caseros. Aparte del surtido de tartas como las de queso, pantxineta etc se puede degustar la cuajada casera, una de las grandes especialidades de la casa en esa recta final de una comida.

No falta, obviamente, el postre típico de una sidrería como las nueces, el membrillo y queso Idiazabal que pueden ser una buena opción.

Además de la carta y del menú del día mencionado, el asador sidrería Akelenea ofrece también un menú típico de sidrería durante todo el año. Menú que consiste en tortilla de bacalao, bacalao frito y chuleta. Es el Akelenea una perfecta opción para una comida o cena sin excesivas pretensiones y con perfecta corrección en todos los platos que nos ofrece.

■ Akelenea Asador-sidrería. Paseo Oialume, 57. Astigarraga. Teléfono: 943.33.33.33 Comedor: Uno para 70 comensales. Cierre: los domingos. Precio: De 2.500 a 3.500 pesetas.

■ *Abren un coqueto asador tras cuatro generaciones dedicadas al mundo de la sidra*