



NUEVO RENAULT KANGOO COMBI

179€ desde /mes*

última cuota: 13.223,08€
entrada: 6.045,89€

con Renault Care 5:
5 años de garantía, mantenimiento y asistencia.**

*oferta válida en p y b para particulares y autónomos que realicen un pedido hasta el 28/02/2022. pvp con promociones: 19.899,94€, precio al contado: 21.979,84€, entrada: 6.045,89€, importe a financiar: 15.947,73€, 36 cuotas de 179€ al mes y una última cuota de 12.223,06€, comisión de apertura (al contado): 494,38€ (3,10%), intereses: 2.719,36€, coste total del crédito: 3.766,91€, importe total adeudado: 19.161,46€, precio total a plazos: 25.207,35€, TIN: 6,25%, TAE: 9,38%, Renault Care 5, no forma parte del coste de la financiación a efectos del cálculo de la TAE, el importe a financiar incluye procesamiento de pagos obligatorio (643,18€) y Renault Care 5 opcional 1.150,50€, sistema de amortización francés, consulta condiciones en renault.es

descubre más

Club del Suscriptor | Promociones | Newsletters | Hemeroteca | Kiosko | Multimedia

Iniciar sesión Registrarse

Registrarse

noticias de Navarra

NUEVO RENAULT KANGOO COMBI orgulloso de s

Vecinos Navarra Osasuna Economía Actualidad Deportes Cultura Opinión Vivir Vivienda Participación Servicios

Política **Sociedad** Sucesos Unión Europea Mundo Positivos en coronavirus Encuentros DNN Consultorios DNN Obituarios

TEMAS | Chimy: "Me quiero quedar" | Vecina hace la vida imposible | Multas en Areta

Diario de Noticias de Navarra » Actualidad » Sociedad

Restaurante Roxario: la mejor tortilla de bacalao, en Astigarraga

Sociedad

LA CEBOLLA BIEN CONFITADA Y EL BACALAO DE PRIMER NIVEL HACEN QUE LA TORTILLA DEL ROXARIO SEA ÚNICA

MIKEL CORCUERA* / DONOSTIA | 29.01.2022 | 13:55



Tortilla de bacalao de restaurante Roxario (Astigarraga). Foto: Anxo Badía

Hay algo que me resulta sumamente cansino y frívolo, como es el hecho de declarar solemnemente como "¡el mejor del mundo!" de su especialidad a aquel plato que, en ocasiones, ha pasado el cedazo de concursos (a veces de chichinabo o por lo menos de mucho postureo). Tengo oído (tal vez sea pura leyenda urbana) que algún gacetillero con bastante mala uva chauvinista le preguntó al general Charles De Gaulle, al regresar del exilio londinense a la Francia liberada, qué opinaba de los ingleses, a lo que el general le contestó que no podía tener opinión porque no los conocía a todos.

Sea real o no esta anécdota, cuando me preguntan si tal preparación culinaria que da fama a un establecimiento es la mejor del globo, suelo añadir la coletilla de que es la mejor de las que he catado, o sea, "de mi mundo". Ejemplos de esto hay a patadas; la tarta de queso del Zuberoa oiartzuarra o la del bar La Viña de Donostia (¡jojo! que en esto



José Luis Moreno niega al juez cualquier ilegalidad: "No soy capo de nada"

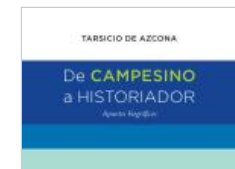
El productor de televisión, que ha declarado por la macroestafa de la 'Operación Titella', tacha de...



Los hospitales navarros suspendieron 215 operaciones en la sexta ola

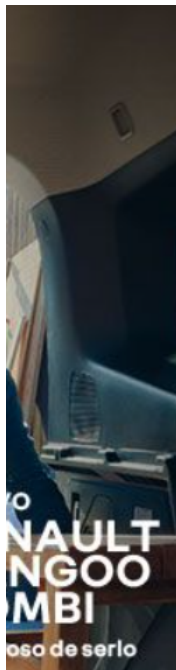


Un fallecido, cuatro ingresos y los contagios en torno a los 350



Editado un libro sobre la vida y obra del capuchino navarro Tarsicio de Azcona

Noticias de Sociedad



hay mucha y sana competencia). O los callos de Juan Mari Humada, del donostiarra Hidalgo 56, los de su hijo Sergio en el Txitxardin lasartearra, rivalizando con otros muchos como los del restaurante ordiziarra Martínez 1890 o del donostiarra Aratz Erretegia (algunas veces de buey). Por no hablar de la ensaladilla rusa en la que sobresale la mítica del bar Ezkurra o la "de siempre" de la Bodega Donostiarra de Gros. También de lo mejorcito en merluzas albardadas (como decía mi amona) tenemos las de Zaldundegui de Urnieta (asimismo, con un flan number one) y del Iraeta de Zestoa. Para orejas de txerri, la de la taberna Epel lasartearra o la del Avenida de la misma población. Y en el podio de tortillas de patata (cada día hay más y mejores) la del Zabaleta de Gros, cercano al Bergara con dos joyitas como la tortilla de antxoas y su ajoarriero, y suma y sigue.



30€ dto. en tu taller



Un clic y listo. Tu Ford a punto con 30€ de dto. hasta 28/02

Más información

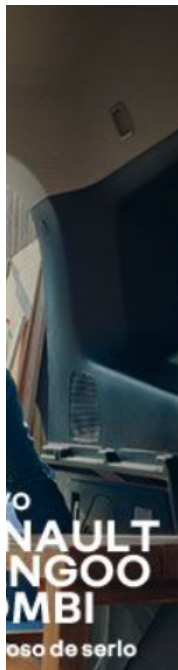
Lo último

Lo más visto

1. Esperanza Aguirre pide la dimisión de García Egea
2. Carromero dimite tras su presunta participación en el espionaje a Ayuso
3. Covi gana a pedradas
4. Un niño de 9 años muere atropellado en Gran Canaria
5. "Después de la pandemia, nos hacía falta disfrutar esquiando"
6. Los familiares del Villa de Pitanxo no notan "ayuda ni amparo"
7. 'Total War: Warhammer III' y 'Mass Effect', entre las novedades de Game Pass
8. El tuit de Ayuso de hace unos años sobre el PP del que se mofan las redes
9. Una empresa tecnológica creará 50 empleos en un centro en la UPNA
10. Intentan rescatar a un niño de cinco años atrapado en un pozo en Afganistán



Pero hablando de tortilla de bacalao, es ineludible mencionar la del restaurante Roxario de Astigarraga. Lo que dijimos, ya hace tiempo (en 1999), en una de nuestras primeras visitas a esta casa sigue esencialmente válido hoy mismo: "Nos encontramos con un conocido restaurante pionero en un género de los que luego tanto ha proliferado por toda nuestra geografía: asadores-sidrerías en los que se sigue funcionando al final de la



corta temporada. En este caso, con la ventaja de ser prácticamente un anexo de la sidrería familiar Zapiain, sita en el corazón sidrero, es decir en la zona guipuzcoana de Astigarraga. Quien la regenta, Txaro Zapiain, mantiene viva una cocina tradicional y popular y, a la vez, muy exquisita, que va más allá de las ofertas últimamente al uso. Suena ya reiterativo decir que aquí se hace la mejor tortilla de bacalao que podemos encontrar".

'SARDINA ZAHARRAK'

En nuestra última incursión (una novedad para algunos comensales de nuestro equipo), fue una auténtica gozada lo que nos ofreció Txaro, regado, por supuesto, con sidra de sus kupelas, eso sí, por mor de la pandemia, servida en jarra.



El crossover más radical

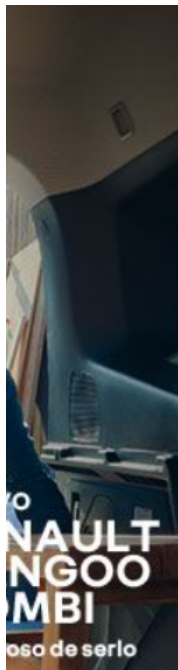
Descubre el Kia XCEED.
Estrena coche nuevo desde...

Patrocinado por Kia

Comenzamos el festín con un pintxito de txistorra para abrir boca, seguido de su conocida ensalada de sardina zaharrak (sardinas viejas) con pimientos y cebolleta de su huerta, dando paso a ese infalible as de oros, su tortilla de bacalao, de la que más tarde hablaremos. De pescado, un succulento rape al horno, así como pollo (no de los de plástico, precisamente) acompañado de patatas fritas en sartén, sin faltar un buen chuletón y unos succulentos callos. De postre, manzana asada y su inigualable y esponjoso bizcocho, casero, casero. Todo de una gran autenticidad.

Pero mejor centrarnos en su celeberrima tortilla. Hace ya unos años, el crítico gastronómico Rafael García Santos en Lo mejor de la gastronomía decía de este plato de Roxario: "Es única en su género; por diferente, compleja y exquisita. En primer lugar,





toma forma redonda, lo que no es habitual. En segundo término, y mucho más importante, es una tortilla con mucha cebolla sudada, pausada eternamente, hasta confitarse, dorarse la liliácea, lo que le proporciona enorme jugosidad y dulzura. Un tercer argumento, dulzura que contrasta con la sal del bacalao y con un toque picantillo de la guindilla verde, deparando unos contrastes majestuosos. Dulce, salada, picante y con el color y aroma que aporta el perejil recién picado".

No son menos entusiastas las palabras de ese gran cocinero y amigo, David de Jorge, acerca de esta joyita, cuando dice: "¿Cómo son capaces de hacer la tortilla de bacalao más brutal del universo? Charo aprendió la receta junto a la persona más tenaz, su madre. Para hacerla necesitan bacaladas de categoría, ni desmigado ni mandangas, desaladas y desmigadas con las manos eliminando espinas, blanqueadas en agua en pedazos menudos. Luego se mete mano a la cebolleta en tiras, pochada en aceite a fuego manso con guindilla y perejil, y cuando tal fondo tiene destellos rubios y aspecto dulce, se añade el pescado, dando vueltas, rehogando y volcando los huevos bien batidos, fresquísimos, asunto de vital importancia. No hay más misterio que haber hecho tantas que perdieron ya la cuenta".

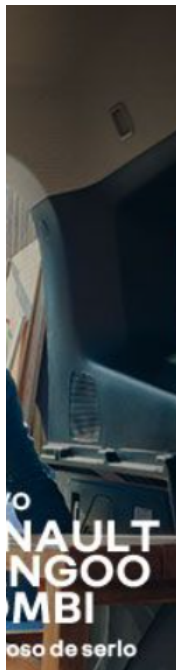


Millones de niños sin vacunar

Descubre las
#PequeñasSoluciones que
salvan vidas. Hazte socio

Patrocinado por UNICEF

Por cierto, en esta casa recuerdan la anécdota de cuando una comensal (para más señas, vallisoletana) probó por vez primera esta tortilla, siguiendo con una chuleta a la brasa. Pues bien, cuentan que cuando le tomaron nota del postre, toda decidida pidió otra tortilla de bacalao, pero para ella solita.



**Crítico gastronómico y premio nacional de Gastronomía*

Más información

Removiendo Roma con Santiago para dar con la perra Luna, robada en Lezo.

Carmelo Ruiz, tenor de calle y plaza.

"Yo podía estar pintando cuadros, pero, si me apetecía, volvía a las películas; para mí todo ha sido pintura".

Temas relacionados:

[Astigarraga](#)
[Bergara](#)
[Donostia](#)
[Gastronomía](#)
[Guipúzcoa](#)
[San Sebastián](#)

TE RECOMENDAMOS



En Movistar, tienes todo

Disfruta de la Champions, la Europa League... y un dispositivo por 0€



Ayudas para viviendas

Ayudas y beneficios fiscales a jóvenes para comprar una vivienda



Fórmula revolucionaria

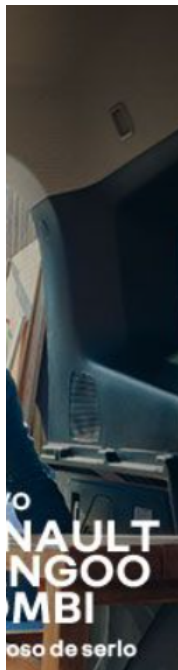
Un descubrimiento increíble de tres estudiantes españoles



La dieta de los perezosos

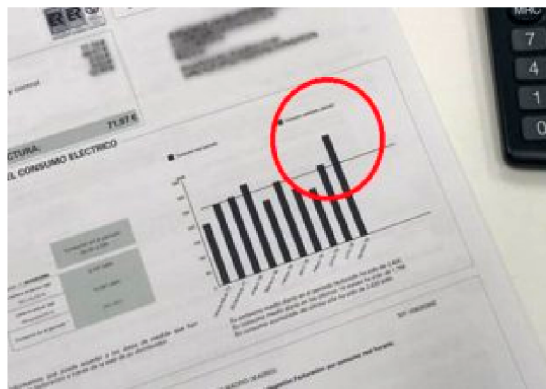
Pierde 23 kg en 1 mes haciendo a diario una simple cosa





Juntos podemos salvar vidas

Cada 12 segundos, las vacunas evitan una muerte. Hazte socio



Reduce tu próxima factura

Este curioso recomendador comprueba si tienes la tarifa de luz más barata



2022: Nuevo KIA Sportage

El SUV con el que disfrutarás de una libertad absoluta ¡Descúbrelo!



Configura tu i20 Híbrido

Ya sabes cómo quieres tu i20 Híbrido. Configúralo y ponlo a tu gusto



Nuevo Hyundai IONIQ 5

Único y 100% eléctrico. Configúralo a tu medida



¿Cuánto vale tu coche?

Descúbrelo fácilmente en sólo 30 segundos



TOP 10: Coches más vendidos

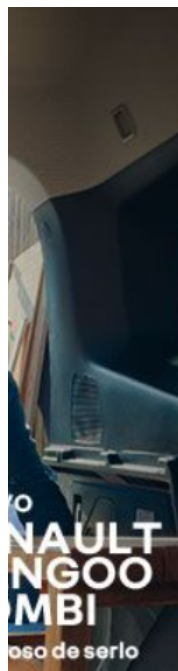
Descubre por qué el Kia NIRO es uno de los crossover + vendidos en España



Configura tu TUCSON

¿Cómo lo quieres? ¿Híbrido? ¿De combustión? ¿Híbrido enchufable?





Cámbiate a Movistar Fusión

Toda la Champions y Europa League gratis hasta final de temporada



El crossover más radical

Descubre el Kia XCEED. Estrena coche nuevo desde...



Cambia tu seguro a Allianz Direct

Introduce la matrícula de tu coche y comprueba cuánto puedes ahorrar



Talleres Órbita de Cepsa

Súmate a nuestros talleres Órbita y suma ventajas. ¡Contamos contigo!

DISCOVER WITH 

[HOME](#) [Vecinos](#) [Navarra](#) [Osasuna](#) [Economía](#) [Actualidad](#) [Deportes](#) [Cultura](#) [Opinión](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

noticias de Navarra

Otras webs de Grupo Noticias

Deia

Noticias de Gipuzkoa

Diario Noticias de Álava

Onda Vasca

Noticias Taldea

Multimedia (NTM)

Promociones

Publicidad

Suscríbete a Diario de Noticias

Suscripción por RSS

Newsletters

Auditada por OJD

Distribución

Trabajos Impresión



Otras webs de Grupo Noticias

[Deia](#) | [Noticias de Gipuzkoa](#) | [Diario Noticias de Álava](#) | [Onda Vasca](#) [Noticias Taldea](#) [Multimedia \(NTM\)](#)

© Zeroa Multimedia | Altxutxate 10, Polígono Industrial Areta, Huarte-Pamplona Tel 948 33 25 33

[Aviso legal](#) | [Quiénes somos](#) | [Buzón del lector](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)