



ERRETEGIA

JATETXEA

**GOIKO-ITTURRI**

Foru Enparantza, 8 / Tel. 557867 / ASTIGARRAGA

# Asador Goiko Itturri: el arte a la parrilla

No es habitual encontrar un asador de estas características que sabe aunar la encesstral experiencia de la cocina tradicional vasca con las innovaciones más válidas de la llamada "nueva cocina".

Ubicado en un antiguo caserío que perteneció al obispado, junto al probadero de bueyes y la antigua fuente que le da nombre al asador "Goiko Itturri", está regido por tres jóvenes de Astigarraga que aunan su ilusión a una larga experiencia en el mundo de las hostelería.

Aquí se ofrece una cocina de materias primas, una cocina sencilla de la que José Manuel da buena cuenta en su parrilla ofreciendo entre otras cosas una cola de merluza, un cogote y un rape en su punato exacto, cocinados en su propio jugo, sin salsas ni aditamentos que desvirtuen la calidad del producto.

Capítulo especial merecen las carnes, todas ellas del valle del Baztan, resaltando, como no, la chuleta de buey viejo, tan difícil de encontrar en

nuestros días y las costillas de ternera.

Por su parte, Marisol, la cocinera, alterna en sus fogones los platos más típicos de un asador como la exquisita tortilla de bacalao junto a platos más innovadores como el pastel de merluza o los pimientos rellenos de bacalao.

Para finalizar tan succulenta comida, nada mejor que un pudding de manzana al sagardoz o unos petit choux rellenos de crema y bañados en chocolate fundido aunque si la botella

de vino no está aún vacía, podamos degustar el conocido queso de Idiazabal.

La carta de vinos, no muy extensa pero bien seleccionada, queda eclipsada por la bebida tradicional de la zona, la sidra de Astigarraga, perfectamente compatible con los alimentos servidos en esta casa.

Asador Goiko Itturri ofrece a su clientela platos típicos del país en un ambiente agradable y familiar.

