



Napoleón Lertxundi, Mikel Izagirre y Bakartxo Zendoa, con dos de los platos estrella del Txinparta, la chuleta y el centollo. :: MICHELENA

Sidrería en la ciudad

Txinparta. Carne de calidad y sidra al txotx, las apuestas del restaurante de Igara tras su renovación



La semana pasada os llevamos a Astigarraga para disfrutar de una sidrería en este inicio de la temporada de txotx. Esta semana seguimos rodeados de kupelas y de parrillas, pero sin salir de Donostia. Nos hemos desplazado hasta el barrio de Igara para

conocer los secretos culinarios de la renovada Txinparta Sagardotegia.

El 21 de enero del año 2008 abrió sus puertas por primera vez esta sidrería, situada frente a este periódico. Tras una exitosa andadura de ocho años, a finales del año pasado sus responsables decidie-

ron embarcarse en una renovación del restaurante, que ha sido reinaugurado el pasado día 5.

El nuevo Txinparta sigue manteniendo su esencia, con la madera como protagonista, y ha ampliado sus instalaciones con un nuevo comedor. Pero la gran novedad ha sido la instalación de kupelas para poder degustar la sidra al txotx. Sidra de Saizar, una sidra fresca, muy fácil de beber, fiel y deliciosa compañera de un buen menú de sidrería que también nos ofrecen en el Txinparta.

El éxito del establecimiento es fruto del gran trabajo que realizan Bakartxo Zendoa en la sala y Mikel Izagirre en la cocina, con el apoyo del 'alma mater' de la sidrería, Napoleón Lertxundi.

En la cocina del Txinparta se elaboran platos típicos de nuestra cocina tradicional, recetas de toda la vida. Para ello echan mano de los productos de calidad y de temporada, lo que les ayuda a cambiar su oferta culinaria a lo largo del

año, dependiendo de lo que ofrezca el mercado. Una cocina donde el cariño es un ingrediente indispensable.

Grandes platos de nuestra historia culinaria salen de la cocina del Txinparta, pero uno es la gran estrella: la chuleta asada a la parrilla. Son muchos los que se acercan hasta Igara para degustar su chuleta, una carne de muy buena calidad, asada a la perfección, con sus tres característicos colores de asado, con una textura que se deshace en la boca y un sabor impresionante. Carne para darse un homenaje. Si además la acompañamos de lechuga fresca y patatas fritas caseras, ya es el paraíso.

Otro de los grandes éxitos son los pescados asados a la parrilla. Asados a su punto, se convierten en una delicia para el comensal. Asan pescados de temporada y siempre y cuando sean asequibles para nuestros bolsillos. Rodaballo, rape, cogote de merluza o txitxarro son apuesta segura, y bajo encargo pueden elaborar otros platos, como el be-

sugo. Ahora en temporada no dejéis de probar el centollo.

A la hora de definir la cocina del Txinparta mencionábamos que los productos de temporada son la base de su gran cocina. Ejemplo de ello son las verduras de temporada, como las alcachofas u hongos, pero ahora qué mejor que deleitarlos con una gran alubia acompañada de todos sus sacramentos. Los fines de semana nos la ofrecen siempre y entre semana podemos disfrutar de ella previo encargo.

Más allá de la chuleta, los pescados y las verduras de temporada, en la carta de Txinparta Sagardotegia encontraremos manjares como la tortilla de bacalao o la ensalada Txinparta con lechugas variadas, gulas, aguacate, gambas y vinagreta. Todo ello junto a una dulce selección de postres caseros como el flan, el arroz con leche, la cuajada, las natillas, la tarta de queso, el tatin de manzana o la pantxineta, junto con el tradicional postre sidrero de queso, membrillo y nueces.

Durante la semana nos ofrecen un menú del día que cambia semanalmente. Menú del día con platos caseros tradicionales. Son 12 primeros y 12 segundos.

También destaca la barra de pinchos, de todos los tipos y todos suculentos, que va variando dependiendo de la inspiración del chef. La barra se empieza a llenar a partir de las 9 de la mañana y se va rellenando según se van agotando las bandejas. Pinchos que complementan las raciones que encontramos en la carta, convirtiendo el Txinparta Sagardotegia en un lugar también ideal para ir de picoteo en cuadrilla o con la familia.

En Donostia también podemos vivir la experiencia sidrera en plena época del txotx, muy buenas chuletas, deliciosa sidra Saizar ¿qué más necesitamos para ser felices? Txinparta Sagardotegia os espera. On egin!

TXINPARTA SAGAROTEGIA

Dirección: Ilarra Berri, 2 (Donostia).
Teléfono: 943 22 47 00
Cierra: Domingo noche
Comedor: 1 para 50 comensales / 1 para 80 comensales / Amplia terraza
Precio: Menú del día 14,50€ / Carta 30-35€

La col de Bruselas es una planta de la familia de las crucíferas, que agrupa a una treintena de especies y variedades como berza, lombarda, coliflor, brócoli, nabo, rábano, rúcula o el romanesco (último en sumarse a la lista). Ahora, en pleno invierno, es cuando está en su mejor momento, ya que los expertos dicen que adquiere una finura y sabor especiales cuando ha soportado alguna helada.

Se trata de un producto fruto de la investigación botánica, que vio la luz en la capital belga (de ahí su nombre), ahora hace 200 años. Es una col mas, dentro de la especie 'Brassica Oleracea', que fue bautizada como Gemmifera. Las plantas esbeltas, con un ta-

SABER Y SABOR J.J. LAPITZ

COLES DE BRUSELAS



llo que puede alcanzar un metro de altura, están cubiertas por hojas, caedizas, de tallo estrecho, que terminan en una especie de penacho. A lo largo de todo el tallo, van creciendo hasta medio centenar de brotes o yemas que semejan pequeñas coles, esféricas y prietas, de un par de centímetros de diámetro, que van madurando desde la parte baja del tallo hacia arriba, lo que permite una recogida paulatina, que se alarga desde diciembre hasta entrada la primavera.

Este año ha sido especialmente bueno para esta planta que se aclimata muy bien en nuestras huertas vascas y que tanto juego culinario dan, tanto comidas solas como utilizadas como guarnición de carnes y pes-

cados. Para una mejor cocción, los cocineros aconsejan que una vez limpias y despojadas de sus hojas verdes exteriores, conviene darles dos cortes en forma de cruz en su base. Quienes no gusten de los sabores fuertes, les aconsejo que tras un primer hervor, retiren el agua, y la sustituyan por otra hirviendo hasta que estén blandas.

Una de las recetas que mas me gustan, si las voy a consumir solas, es la siguiente: una vez cocidas en agua con sal, escurrirlas bien, ponerlas sobre una fuente de horno, cubriéndolas con una salsa bechamel aromatizada con queso emmental, cubrir toda la superficie con queso parmesano rallado y dejarlas gratinar poco a poco.