

MESAYMANTEL ROXARIO JATETXEA



La cocina del Roxario es sencilla pero el producto con el que se elabora es de máxima calidad. LUSA

Un clásico con clase

PEIO GARCÍA AMIANO

Ahora que finaliza la temporada del txotx en las sidrerías, nos hemos acercado a este maravilloso pueblo que es Astigarraga. No, no es una confusión, pues en Astigarraga se puede seguir disfrutando del producto autóctono más conocido, de la sidra, incluso una vez finalizada la temporada.

En el Restaurante Roxario podemos degustar sidra y también derivados de la misma, elaborados en la casa. Podemos tomar sidra al txotx durante todo el año desde las tres kupeles situadas en el comedor del restaurante. También podemos degustar el menú típico de sidrería durante todo el año. Son varias las generaciones que

han trabajado en el Restaurante Roxario. En la actualidad Charo Zapiain es quien lo dirige y quien atiende los fogones para ofrecernos una cocina sencilla, tradicional, basada en el producto, en un producto que, en gran medida, recogen de su propia huerta. Destacan los guisantes lágrima, las habitas, las lechugas, entre otros. Si echamos un vistazo a la carta del Restaurante Sidrería Roxario, dentro del apartado de entrantes encontramos, entre otros, la tortilla de bacalao, que nos atrevemos a calificar como la mejor que existe en kilómetros a la redonda; las verduras de temporada, entre las que en estos momentos encontramos las deliciosas habitas o los guisantes;

FICHA

Roxario Jatetxea: Caserío Errekalde, Astigarraga
Teléfono: 943.551.138
Cierra: No cierra
Comedor: Uno para 60
Precio: Carta de 30 a 50 euros

los espárragos frescos o, también ahora, en temporada, el revuelto de sisas. Después vendrá el de hongos. La carta de pescados varía mucho según el mercado. Normalmente podemos disfrutar del cogote de merluza, de la lacota de merluza o de la lubina. La sección de carnes de la carta del Restaurante Roxario nos propone una extraordinaria chuleta asada en el asador, un asador

que está ubicado en el mismo comedor, lo cual nos permite ver cómo se va haciendo la carne que vamos a degustar. El pollo de caserío es otro de los grandes platos de esta casa, al igual que los morros en salsa verde. En los postres, el bizcocho es un clásico del Roxario, aunque también hay que mencionar el plato de frutas al horno, la tarta de manzana y los postres de leche. Además, tal y como decíamos al principio, podemos tomar también el menú de sidrería, en el que se incluye la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y chuleta. Si hay quien prefiere acompañar su comida con vino, el Restaurante Roxario cuenta con una gran bodega de diferentes denominaciones.