

Txema Soria



Edurne Buz

Homenaje a Iraragorri

Txema Soria

José Iraragorri jugó en el Athletic, con el 8 a la espalda, entre 1929 y 1936, cuando el equipo rojiblanco era invencible y él, una de sus estrellas. En ese tiempo el club de San Mamés ganó cuatro ligas y cuatro copas. Su mujer, Conchita Bengoetxea, que aún entra en la cocina para hacer unas croquetas de ensueño, y sus hijos, María y Joseba, acaban de abrir el Petit Komité como homenaje al gran futbolista.

La atención al cliente es muy cercana, pues el local solo dispone de ocho mesas. Manu Jugo y Alain S. Gámiz son dos cocineros avalados por la experiencia: tras pasar por la Escuela de Hostelería de Galdakao, han trabajado en locales insignes como el Andra Mari, Aizian, Martín Berasategui, Poblet, Celler de Can Roca o Guggeheim. La jefa de sala es Judith Rojas, que completó sus estudios en la escuela de Leioa.

Su oferta fusiona la cocina tradicional y la de vanguardia, apuesta palpable en sus dos menús degustación, que cambian cada mes, y en una carta muy bien elegida. Tienen platos exquisitos como la crema de queso con bonito marinado, el salmorejo con manzana o el entrecot con patata chafada, mostaza dulce y reducción de café. También berberechos y aire de negroni, crema de cebolleta con calamar templado y alcaparras o lubina con níscales y salsa de cítricos, que resulta impresionante.

Cenas internacionales

Los pescados se ponen a la plancha, sin tocarlos mucho, con una guarnición que cambia en función del mercado. Como postres: torrija caramelizada con helado de queso Idiazabal, mousse de chocolate con galletas aceite y sal.

En la carta hay croquetas de la amatxu, huevos de caserío con hongos y patatas de la tía Carmen, solomillo y chuletón a la brasa. Una noche por semana se puede catar un picoteo rico (anchoas, jamón o queso con una botella de vino), y los jueves se organizarán cenas temáticas del mundo: japonesa, italiana... Tiene una carta de vino muy atractiva, con más cien referencias. ■



¿Quieres comer o cenar gratis en el Petit Komité? Participa en www.elcorreo.com



Petit Komité Galdakao

Dirección Txomin Egileor 28. **Teléfono** 944363601. **Web** www.iraragorri.net. **Cierra** Domingo y lunes. **Precios** Menú Petit Komité, 63 €. Carta, 50 €. **No perderse** La torrija caramelizada.



El hotel y sus rincones

El local se ubica en el hotel Iraragorri Etxea, un caserío del siglo XV con gruesos muros de piedra y vigas de madera de roble, madera con la que se han fabricado las

mesas y el canapé del centro, donde tomarse una copa relajadamente. El blanco lo inunda todo de luz y en el exterior se ubica la parrilla y un horno, una zona en la que el

personal podrá degustar carnes y pescado a la brasa. El hotel cuenta con ocho habitaciones, que era el número que lucía en su camiseta el mítico Iraragorri.

50 Precio medio Parking Recomendado para niños Con encanto Adaptado para discapacitados

nuestras propuestas del mes

Tradicional

Petit Komité

Galdakao. Txomin Egileor, 28. ☎ 944363601. Cierra: Domingo y lunes. Carta: 50 €.

50 🍷 🍷 Tienen platos como crema de queso con bonito marinado, salmorejo y manzana; coliflor trufada, berberechos y aire de negroni; crema de cebolleta con calamar templado y alcaparrras, realmente exquisito; lubina con niscalos, salsa de cítricos y crema de niscalos, que resulta impresionante. Los pescados, se ponen a la plancha, con una guarnición que cambia en función del mercado. Tienen entrecot con patata chafada, mostaza dulce y reducción de café; croquetas de la amatxu, huevos de caserío con hongos y patatas de la 'tía Carmen'; solomillo y chuletón a la brasa. Como postres, torrija caramelizada con helado de queso Idiazabal; mousse de chocolate con galletas, sal y aceite.

Un señor de Bilbao

Bilbao. Particular de Indautxu, 8. ☎ 944245194. Cierra: Domingo y lunes. Carta: 30 €.

50 🍷 🍷 Aquí puedes comenzar a la vieja usanza, con jamón ibérico de bellota y embutidos variados. Continuar con alguna de sus ensaladas, como la de perdiz, uno de los platos más demandados por la clientela y que se ha convertido en todo un clásico. Igual que el salmón marinado en eneldo con espárragos trigueros, el pulpo en aceite y pimentón, el paté de champán, el foie gras casero de pato o el carpaccio de buey. De postre, puedes elegir entre pochxineta o crujiente de tres chocolates.

De Santa Rosalía

Bilbao. Diputación, 8. ☎ 946792897. Cierra: Domingo a la noche. Carta: 35 €.

35 🍷 🍷 Entre los platos más sugerentes de este sofisticado local

José Luis Pena (Zirikada)

«Cualquier plato a la brasa del Horma Ondo quita el hipo»

Silvia Osorio

Aunque el restaurante Horma Ondo de Larrabetzu ofrece recetas con toques modernos y una cocina de autor muy suculenta, José Luis Pena, chef del Zirikada en Derio, no lo duda: él se decanta por alguno de los platos que preparan en sus famosas brasas. «Pidas lo que pidas, está de quitar el hipo»,



Jordi Alemany

se encuentra la ensalada de roast beef de Wagyu. Su carpaccio con parmesano, los huevos de perdiz con patatas y jamón de buey, los callos guisados o el salmorejo con huevos de perdiz y tostas de jamón ibérico. Pero no se puede sa-

lir de aquí sin probar su excelente chuletón de 1.300 gramos, el lomo, de 600 gramos, o el solomillo de Wagyu, de 250 gramos.

lir de aquí sin probar su excelente chuletón de 1.300 gramos, el lomo, de 600 gramos, o el solomillo de Wagyu, de 250 gramos. Sin duda, unos de los mejores lugares para probar los mejores productos de la tierra y donde la calidad - precio es «muy buena». «Siempre vas a quedar bien. Además, el local es muy agradable», zanja el chef. ■

Horma Ondo. Dónde Caserío Leginagoikoa, s/n (Larrabetzu). ☎ 946565700. Carta 50 €.

Trafalgar

Vitoria. Herrería, 11. ☎ 945283132. Cierra: Los lunes y

las noches de domingos, martes y miércoles. Menú del día: 10,50 €.

10 Este local oferta una variada carta para los más comilonos y para los que prefieren el picoteo ligero y un menú del día muy suculento: no faltan la pasta, ensaladas, berenjenas rellenas o la paella de todos los jueves. Como segundos, destacan los pescados frescos y algunas carnes como el churrasco o las albóndigas. Su barra de pintxos calientes es deliciosa y no menos extensa.

Amaranto

Vitoria. Olaguibel, 18. ☎ 945283982. Cierra: No.

14 Precio: 14 €.

14 La oferta de este local vitoriano incluye copiosos desayunos para los más madrugadores, copas bien puestas y una variada carta de picoteo para los que van con prisas. Pero también tiene elaboradas propuestas para los más exigentes, como la ensalada de langostinos crujientes o una exótica tempura de verduras con salsa de queso. Su especialidad son las tostas, las preparan con casi todo lo imaginable. Aunque también destacan los tacos, las brochetas y sus bocadillos.

Rimbombín

Bilbao. Hurtado de Amézaga, 48. ☎ 944213160. Cierra: Los lunes y las noches del domingo. Carta: entre 40 y 80 €.

40 🍷 🍷 El festival puede comenzar con unas ostras frescas, unas gambas de Huelva, cigallita en salsa Rimbombín o txangurro con costra al horno. No tiene nada que envidiarle el bacalao al pilpil o cualquiera de sus pescados salvajes, de roca y pescados al anzuelo. Para los carnívoros, entre su carta destaca la Chatobriand, así que no deben perdersela acompañada de una salsa de queso, patata parisien y verduritas

➔ Buscador de restaurantes en www.elcorreo.com

3 BIZKARRA.
PANADERÍA - PASTELERÍA

EN BILBAO: Indautxu: Licenciado Poza, 12 - Casco Viejo: La Cruz, 8

www.bizkarra.com

Amorebieta - Arrigorriaga - Basauri - Castro - Durango - Erandio - Galdakao - Lemoa - Miravalles - Sondika - Usansolo

Un toque especial en tu celebración

Elaboración propia, sabores únicos, presentaciones imaginativas.

- Turrone de Intxaursaltsa y de Soconusco
- Turrone divertidos: explosivo y de kilos
- Fusión de chocolates con frutas, a la pimienta, a la sal...

... Y no te olvides del pan de masa madre en hogaza