

## de Restaurantes

**Europa: no se contenta con el éxito**

R. GARCIA SANTOS

31001 Pamplona. Espoz y Mina, 11. Tfno.: (948) 22.18.00. Fax: (948) 22.92.35. Cierra: domingos. Precio: 4.500/7.500 ptas. Menús: 3.850 y 5.850 ptas.

7 / 10

El restaurante de los hermanos Idoate -Pilar en los fogones y María Eugenia, María del Carmen y Juan Mari en las salas- ha dado con la piedra filosofal. El éxito de público de que disfruta sólo tiene un calificativo: apoteósico. A ello contribuyen una gestión impecable, unos precios en su sitio, un trato cariñoso y profesional y una cocina sustentada en la nobleza del producto, en la estacionalidad de la oferta, en la sencillez de las fórmulas, en su carácter tradicional y en la generosidad de las raciones.

Ultimamente se aprecia además una superación sustancial en los platos de alta cocina moderna que completan la carta: puntos de cocción comedidos, finura y livianidad en las salsas, émpaque y originalidad en las construcciones de las fórmulas y mayor esmero en la disposición del plato. Acentuar este camino, el del



Los hermanos Idoate regentan el Europa.

refinamiento modernista, significaría un mayor prestigio para la casa. Nada mejor que abrir el ágape con un impecable plato de verduras de La Ribera: alcachofas, espárragos y habas peladas que salen en su punto de sazón y hechura (1.475). La lasaña de morros de ternera armoniza astutamente la gustosidad con la delicadeza, la glotonería con la exquisitez, a prueba de gustos (1.475). Un timbre de gloria de la casa lo constituye la apetitosa patata rellena de trufa

que se guarniciona suntuosamente con cigalas y se baña aristocráticamente en oporto (1.850).

En el apartado de pescados, la pulcra y crematística merluza al vapor con verduritas y aceite de chipirón (2.675) rivaliza por la supremacía con el autóctono y sabrosón ajoarriero con generosas incrustaciones de bogavante (2.825). Y entre las viandas, primorosas y con émpaque que el pichón asado en su jugo, que se magnifica con una salsa de cebollino y almendra (2.675). Merece también algún que otro bravo, bravísimo el guiso de manitas de cerdo en su propia salsa que salen sin un solo hueso, para relamerse (1.975).

Y la repostería, colosal. Desde el plato de helados -almendra, queso y vainilla- a la cristalina de manzana con puré de remata, pasando por el milhojas de chocolate con su mousse y naranja horneada.

En fin, el Europa se encuentra más asentado que nunca y con ganas de mayores laureles.

**Comienza el VII Concurso de Sociedades Gastronómicas de Euskadi**

El pasado jueves se presentó en el txoko Mazarrero Zuloa, sociedad bilbaína vencedora de la pasada edición y ya bicampeona, la séptima edición del Concurso de Sociedades Gastronómicas de Euskadi, certamen organizado por Radio Correo.

La competición, que se desarrollará en dos fases, dará comienzo la próxima semana y está prevista la participación de un total de 45 txokos de los tres territorios históricos de la comunidad autónoma vasca. Tras la fase previa, que acontecera respectivamente en Vizcaya, Alava y Guipúzcoa durante los meses de mayo y junio, se clasificarán las cinco mejores sociedades de cada una de las tres provincias. Estas quince disputarán la fase final del concurso en los meses de septiembre y octubre. El certamen concluirá con una Feria de la Gastronomía, que se celebrará en los bajos del Ayuntamiento de San Sebastián la última semana de octubre.

Antes, las fases preliminares en Alava y Vizcaya finalizarán con sendas semanas de la gastronomía. La vizcaína tendrá lugar en Ibaigane, en Bilbao, los días 23, 24 y 25 de junio.

**DOS PLATOS**

En esta fase previa los concursantes deberán elaborar en cada sede social dos platos elegidos libremente por los propios cocin

**Mesón de La Rioja: consumo de pan y vino**

48004 Bilbao. Pintor Losada, 19. Tfno.: (94) 4110816. Cierra: Domingo noche, lunes noche y siete días en Semana Santa. Precio: 2.500/4.000 ptas.

5 / 10

ta la boca la asadurilla, verdaderamente dichosa (675), que a su vez ayuda a entregarse al pan y al vino, dos elementos, más que fundamentales, imprescindibles en esta casa. Y como colofón, cordero o cabrito, cabrito o cordero, preparados al horno de leña, que salen entre asados y cocidos, churruscados por fuera y jugosos por dentro y que se presentan chispeantes sobre barro (1.850).

Una cuchipanda típica llamada a dejar contentos y hasta felices a esos Gargantúa y Pantagruel que todos llevamos dentro. Interesantísimos los menús que se ofertan: el especial de la casa a 1.500 pesetas y otro a 1.000 que comprende patatas con chorizo, asadurilla de cordero, postre, pan y vino. Una buena oportunidad.

**NAVES**

ARRIGORRIAGA

Módulos desde 150 m<sup>2</sup>**BOLUETA**Módulos desde 150 m<sup>2</sup>**DERIO-ZAMUDIO**Módulos desde 180 m<sup>2</sup>**PRONAVES**

Teléfono 4150290

**ZONA ALBIA**

Piso rehabilitado, edificio singular, 190 m<sup>2</sup>, totalmente exterior, salón en rotonda, 9 ventanas a la calle, 4 a os, ascensor, agua caliente y calefacción, gas natural, dos escaleras (principal y servicio), decorado de lujo, para entrar a vivir

55.000.000

Posibilidad garaje en el mismo edificio

Teléfono 4127355

**NOJA**  
PISOS CON UNA EXCELENTE HIPOTECA DURANTE 12 AÑOS AL 9,5 DE INTERES**¡FIJO!**

## RESIDENCIAL ENTREPLAYAS

Información y venta:

C/ Alcarite, n.º 4  
(frente al Pub Papagayo)  
Teléfono (942) 630722

**BESAGAIN CRIANZA 90****"Un Rioja Bien Criado"**

**BODEGAS PRIMICIA**  
LAGUARDIA • RIOJA ALAVESA • SPAIN

Tfno.: (94) 10.02.96

**Vacaciones Naturales**

En las Colonias y Campamentos de Verano en la Granja-Escuela LURKOI, sus hijos e hijas montarán a caballo y podrán nadar.

Haremos un vivac y aprenderemos a hacer pan.

Se acercarán a la vida del campo

trabajando en la huerta y en la granja.

Visitaremos museos. Iremos a patinar sobre hielo.

Conoceremos a niños y niñas de su edad y, sobre todo vivirán unas vacaciones para recordar.

Estamos en el MAXCENTER del 12 al 28 de Mayo  
Sorteamos 2 estancias entre las personas que soliciten información

- Colonias y campamentos: estancias en Julio, Agosto y Septiembre.
- Plazas limitadas. Grupos reducidos. Personal especializado.
- Estancias en Euskera, Castellano y Bilingüe.

**LURKOI BASETXE ESKOLA**  
C/ Santa Lucía, n.º 1. 01129 Leorza. Alava.  
Tfno.: 945-410032. Preguntar por Pámita.

