

de Restaurantes

Europa: no se contenta con el éxito

R. GARCIA SANTOS

31001 Pamplona. Espoz y Mina, 11. Tlno.: (948) 22.18.00. Fax: (948) 22.92.35. Cierre: 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, empaque 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 habitas 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 empaque el pichón asado en su jugo, que se magnifica con una salsa de cebollino y almendra (2.675). Merece tam-

bién 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 remeta, 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.

Mesón de La Rioja: condumio de pan y vino

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

5/10

Un buen exponente en Bilbao de la cocina riojana. Platos rústicos, capaces de estimular el paladar y de dejar ahito al más tragaldabas. Es decir, en este mesón, un tanto lúgubre, se jama a conciencia, con sencillez, pero muy gratificadamente.

El chorizo asado a la parrilla es saltarín y despierta el apetito (450), bastante más interesante que la morcilla (550), que sale normal. Los pimientos en cazuela mantienen un buen tono (750), mereciendo las patatas a la riojana el atracón, incluso a sabiendas de que uno va a sudar tinta china (700). También calien-

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 cychipanda 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.

Comienza el VII Concurso de Sociedades Gastronómicas de Euskadi

El pasado jueves se presentó en el txoko Mazarredo 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 acontecerá 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 cocineros.

En al menos una de las dos elaboraciones deberá figurar de manera destacada alguno de los ingredientes que patrocinan el concurso: la patata de Alava, el vino de Rioja Alavesa y el bacalao de Noruega. Las recetas han de obedecer a un estilo popular y el costo de la materia prima principal de los dos platos no podrá sobrepasar las 1.500 pesetas por persona. Estos gastos serán sufragados por la organización. Los participantes más destacados de esta fase recibirán sus correspondientes trofeos y diplomas, así como lotes de productos gastronómicos. Además, tendrán opción de participar, cada uno en su territorio, en la demostración culinaria que tendrá lugar a finales de junio.

El jurado que valorará en cada sociedad participante los platos presentados a concurso estará formado por tres reconocidas personalidades del mundo de la gastronomía.

Radio Correo retransmitirá en directo los martes, jueves y viernes, entre las 19 y las 20 horas, lo que suceda en cada txoko, facilitando las recetas que se guisen en cada caso. Las primeras sesiones del certamen tendrán lugar el próximo martes. El concurso se prolongará en su fase final hasta la última semana de octubre, por lo que el mismo se interrumpirá en los meses veraniegos de julio y agosto.

NAVES

ARRIGORRIAGA

Módulos desde 150 m2

BOLUETA

Módulos desde 150 m2

DERIO-ZAMUDIO

Módulos desde 180 m2

PRONAVES

Teléfono 4150290

ZONA ALBIA

Piso rehabilitado, edificio singular, 190 m2, totalmente exterior, salón en rotunda, 9 ventanas a la calle, 4 a.s., 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"

Besagain
crianza
RIOJA



BODEGAS PRIMICIA

LAGuardia • RIOJA ALAVESA • SPAIN

Tlno.: (941) 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. Conocerán 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 Euzkera, Castellano y Bilingüe.

LURKOI BASETXE ESKOLA

C/ Santa Lucía, n.º 1. 01129 Leoriza, Alava.
Tlno.: 945-410032. Preguntar por Fátima.

