

PALACIO DE AÑANA
SALINAS DE AÑANA

 Tradicional

Dirección Plaza Los Ozpinas, 1. **Teléfono** 945061092. **Web** www.palaciodeanana.com **No perderse** Merluza asada

Regreso a casa para iluminar el palacio de la sal

Esta pareja de veinteañeros, con mucha experiencia en sus mochilas, imprimen un aire fresco al restaurante ubicado frente a las salinas que bautizan la localidad

PRECIOS


- Cogollos y vitello tonato: 11,50 €.
- Merluza asada: 19,50 €.
- Carrilleras de vaca: 19,50 €.



Arquitectura medieval
El restaurante en el que se ba-
ten el cobre Jokin Loma y Be-
lén Sandrín se encuentra en
una casa de planta rectangular
y tres pisos, rodeada de un jar-
dín y construida en mamposte-
ría y sillería, con un especial
trabajo de herrería representa-
do en barandillas, rejas, carte-
las y puerta principal. Aquí en-
contramos platos como los co-
gollos ahumados con vitello
tonato y frutos secos, la mer-
luza asada o el cremoso de li-
món con galleta crocante.



JESÚS ANDRADE

JOSEBA FIESTRAS

Hablar de Salinas de Aña-
na es hablar de historia. En
pleno Valle Salado, en el
municipio alavés de Aña-
na, se encuentra la casa Pa-
laciega de carácter medie-
val del siglo XVII también
llamada Palacio de los Oz-
pinas. Reconvertida en un
precioso restaurante, guar-
da toda su esencia arqui-
tectónica de la Edad Media
con una fusión de diseños
en su interior y unas vistas
privilegiadas realmente in-
creíbles a las salinas.
Hace un año que Ana Gó-
mez y Nicolás Cabrera, la
zamorana y el uruguayo
que lo llevaban, cerraron

esta casa de comidas, y hace algo más de
un mes que lo reabrieron Jokin Loma y
Belén Sandrín. Su historia es muy espe-
cial. Él nació en Salinas, hijo del salinero
Edorta Loma y de la envasadora de sal Ma-
ría del Carmen Ruiz-Hierro: «Mi padre tra-
baja la sal, mi madre la enfrasca y noso-
tros le damos valor», dice Jokin. «Nacer
en la sal. Jugar en la sal. Crecer en la sal.
Dejar la sal. Para estudiar. La cocina. Y en-
contrarnos. Y viajar lejos. Muy lejos. Con
la maleta y el corazón. Los sueños. Y la
sal», resume en el principio de un poema
que ilustra su página web.
Porque Jokin dejó su pueblo para tra-
bajar con Martín Berasategui en Lasarte-
Oria, durante cinco años. Allí conoció a
Belén, que llegó a realizar sus prácticas
aunque ya había sido pastelera en Argen-
tina, y con ella se fue al país andino unos
meses: «Siempre quise volver, tengo un

gran arraigo a mi tierra. Estando allí, sur-
gió la posibilidad de reabrir el restauran-
te, y aproveché la oportunidad», explica.
La suya es «cocina real, basada en la tra-
dición, con producto de temporada y de
la zona. De hecho, todavía estamos estu-
diando a proveedores de la zona».
Las especialidades de Belén
Esta pareja de veinteañeros ofrece un
menú del día llamado Las Eras (19 €) de
lunes a viernes, pero también tiene menú
degustación (40 €) y carta. En ella nos po-
demos encontrar con productos ibéricos
de Guijuelo, anchoas de Santoña, 'En / sal
/ ada', o cogollos ahumados con vitello to-
nato y frutos secos. Pero también hay ver-
duras de temporada cocinadas en su pun-
to con cremoso de patata trufado o gambas
a la plancha. De la mar, también hay una
merluza asada en cama de cebolla tierna,

mantequilla e hinojo que
levanta suspiros. Lo mis-
mo que sus carrilleras de
vaca con calabaza y orejo-
nes; sus manitas de cerdo;
el solomillo con milhojas
de patata y bacon o la txu-
leta con guarnición.
Para rematar, algunas de
las especialidades de Belén,
como el brownie de choco-
late al 72% con sal de Aña-
na y cremoso de dulce de le-
che; la tarta de queso vas-
ca; el cremoso de chocola-
te con sal de cayena y acei-
te de oliva extra virgen; o la
base crocante con centro de
limón y copo de merengue
italiano. Además ofrecen ta-
blas de quesos de la zona.





ONDARRE VII PARCELAS

UN RIOJA MARCADO POR SU TIERRA

7 Parcelas es la máxima expresión del Vino de Municipio, una categoría altamente especializada de la Denominación de Origen Rioja. Elaborado, criado y embotellado en Viana, ofrece un sabor único, imposible de conseguir en ningún otro lugar del planeta.

PÍDELO EN TU BAR

www.bodegasondarre.es