

OLIO
BILBAO**Dirección** Alameda Mazarredo, 61. **Teléfono** 944253300.
Web www.hoteltheartist.com **No perderse** Aspic de espárragos, salsa bearnesa y almendra.

Cocina de autor

Cocina vasco-francesa de cinco estrellas

El restaurante del antes conocido como hotel Domine cuenta, tras la reforma, con un menú degustación basado en el producto local y la creatividad



PRECIOS



♦ Menú degustación más maridaje armonía: 88 €+ 25 o 50 €.

LA NOTICIA

Comienza el Campeonato de Pintxos de Bizkaia

ELENA SIERRA

Bizkaiko Pintxo Txapelketa, la iniciativa con la que la Asociación de Hostelería de Bizkaia –con el apoyo de la Diputación Foral de Bizkaia y el Ayuntamiento de Bilbao– quiere mostrar la importancia de las barras de pintxos en nuestra gastronomía y en el ocio del territorio, ya está de vuelta. Hasta el próximo 9 de junio, el público tiene la oportunidad de probar y votar en los establecimientos en la categoría de pintxos tradicionales. Participan más de una treintena de locales, proponiendo un bocado seleccionado para la ocasión. Para saber dónde encontrarlos solo hay que consultar la web bizkaiko-pintxotxapelketa.eus, en la sección correspondiente. Quienes voten entrarán en el sorteo de dos menús degustación –para dos comensales cada vale– en el restaurante La Escuela (Bilbao) y los cuatro más votados por el público competirán ante jurado profesional en la gran final del 12 de junio en la Escuela Superior de Hostelería Bilbao.

Luego está el certamen de pintxos creativos o de autor, una categoría en la que hay inscritos 24 participantes. En este caso, la dinámica cambia: serán distribuidos por sorteo en dos semifinales que se celebrarán el 11 de junio y de cada una pasarán a la gran final del día siguiente los cuatro mejor valorados por el jurado profesional. Y el que resulte ganador del mejor pintxo de Bizkaia representará al territorio en el concurso estatal de Tapas y Pintxos que organiza Hostelería de España en el marco de Madrid Fusión.



En equipo

Abel Corral, jefe de cocina del restaurante Olio, rodeado de su equipo de cocina y de sala. El restaurante del The Artist Grand Hotel Of Art cuenta con una carta corta en el que se apuesta por un menú degustación, que puede tomarse sólo o con dos tipos de maridajes. Este menú oferta platos como capricho de caviar, yema curada, patata de Álava; aspic de espárragos, bearnesa, almendra mantecosa; bogavante, guisantes, apionabo; salmonete, foie, estragón; cordero, zanahoria, ajo y de postre, cacao, chocolate, maracuyá, sésamo.



MAITE BARTOLOMÉ

TXEMA SORIA

Hace unas semanas el Gran Hotel Domine, tras una notable reforma y cambio de imagen, ha pasado a denominarse The Artist Grand Hotel Of Art. Guillermo Santos dirige este establecimiento que cuenta con 5 estrellas y es uno de los hoteles de referencia en el País Vasco. Esa transformación también ha afectado a la terraza de la séptima planta, que ahora recibe el nombre Roof Top. Aquí se sirven los desayunos con unas inmejorables vistas al Museo Guggenheim y también se ofrece una carta de picoteo. En el antiguo Le Café, bautizado como The Gallery Modern Bistrot, se disfruta de una estupenda carta de picoteo y de platos tradicionales.

Y el comedor principal, ahora Olio, no solo ha visto transformado su nombre; tras la reforma goza de más luz natural y colores más vi-

vos. Al frente de sus fogones se encuentra Abel Corral, cocinero talentoso, que desde 2016 es el jefe de cocina del establecimiento. Abel se interesó por la cocina desde muy joven. Estudió en la Escuela de Hostelería de Artxanda y ha trabajado en restaurantes como Mugaritz, Guggenheim, elBulli o Azurmendi, donde se ha formado con los primeros espadas de la cocina. Cuenta con el apoyo de un equipo sólido. Gartzzen Sainz, otro cocinero de nivel, se ha convertido en su mano derecha.

Capricho de caviar

En el restaurante Olio cuentan con la colaboración del Nelson da Silva, responsable del restaurante Des Voisins, de la localidad francesa de Salier de Béarn. Se especializan en una cocina vasco-francesa y disponen de una carta corta. Pero sobre todo, apuestan por un menú degustación (88 €), que representa el espíritu del restaurante. Puede disfrutarse con dos opciones de maridaje (25 o 50 €) de los vinos de su excelente bodega. Lo mejor, en todo caso, es hacer caso al jefe de sala, Luis Hernández, o a Zuriñe Fernández, dos magníficos profesionales.

El menú degustación comienza con unos aperitivos: brioche, anchoa y puerro; crujiente queso Idiazabal relleno de chistorra.

Continúa con capricho de caviar, yema curada, y texturas de patata de Álava –patata confitada, polvo de patata, puré de patata y caldo de patata–. Además, aspic de espárragos, salsa bearnesa y almendra mantecosa.

El festín gastronómico prosigue con bogavante, que lleva por encima un ligero velo de tocino –que se derriete al contacto con el paladar– con crema de apionabo y guisantes y un salmonete con foie escabechado y espuma de hierbas, donde domina el estragón, que aporta frescura al plato. También degustación de cordero, paletilla y costilla –piezas magníficas– y mollejas, que tienen un toque crujiente, con crema de zanahoria. Dejen hueco para el postre y no se pierdan el crujiente de chocolate relleno de mouse de chocolate, helado de sésamo, toffee de cítricos, perlas y puré de fruta de la pasión.