

LA MARINA

VITORIA

Dirección Felicia Olabe, 2. Teléfono 945143708.

No perderse Entrecot.



Cocina tradicional

Cocina de siempre para una clientela fiel

Iván Ibáñez tomó el relevo de José Sierra tras su jubilación para mantener el alma del local

PRECIOS



- Ensalada de tomate eco: 15,50 €.
- Callos estofados: 14 €.
- Revuelto de hongos: 15 €.
- Entrecot: 19,50 €.
- Merluza asada: 18,50 €.



Entre amigos

La Marina es algo más que una taberna de barrio. Es como un centro dinamizador de la zona de Ariznabarra donde se reúnen los vecinos y trabajadores de las calles adyacentes y donde todos se conocen. Los fines de semana, sobre todo a me-

diodía, la plaza donde se ubica es un hervidero de clientes que, marianito o vino en mano, pican de lo que se ofrece en la barra mientras observan correr a los niños. Junto a estas líneas, ensalada de tomate, pulpo a feira y chuletillas de cordero lechal.



BLANCA CASTILLO

JOSEBA FIESTRAS

Ubicado enfrente del parque del Prado, hasta hace unos meses era el bar de José Sierra, pero desde que se jubiló, en diciembre del año pasado, los parroquianos se quedaron huérfanos y sin ese buen hacer de cocina tradicional que se gastaba José, sin hablar de los deliciosos arroces que

atraían multitudes.

Desde primeros de enero, el pequeño comedor ha vuelto a abrir sus puertas, y lo ha hecho de la mano de Iván Ibáñez, experto hostelero que ha trabajado tan bien en Arkupe, Don Producto y Tú, El Gallinero, Cube, Malquerida... Además de otros establecimientos en Madrid y Cataluña. Él es cocinero y gestor: «José me lo ofreció el año pasado, y quería que fuera yo. Quería un perfil que mantuviese la esencia de La Marina, de respeto y fidelidad al cliente, que ya eran

muchos años y mucha clientela fiel». Iván se lo pensó mucho. No era tarea fácil: «Mantener la filosofía del local, sin ellos, no era una tontería», cuenta. «Pero creo que lo hemos conseguido. Al final, se alinearon los planetas y llegamos esta decisión, y parece que para bien».

La carta funcionaba bien, el local, abierto a la ciudad y con mucho personal de la zona, con almuerzos de trabajo y empresariales... Y, por lo que se ve a día de hoy, funciona. En la carta, tienen para picar una in-

teresa lista de productos con apellido, como surtido ibérico, anchoas de Sanfilippo de Santoña, espárragos Victofer de Navarra, morcilla de Maeztu, gambas de Huelva o queso Valdeovejigas de Zamora. Pero también hay platos caseros como croquetas de jamón y fritos variados, rabas, revuelto de hongos o de bacalao, callos estofados o morros estilo La Marina.

Arroz por encargo

Del huerto tienen ensalada de ventresca, la de tomate ecológico de temporada, la ilustrada o la ‘Gallinero’, que es su particular versión de la ensalada César. Todo esto lo cuentan Vanesa Cruz, que lleva las riendas en el bar, y Carolina Recacenes, en la cocina. Entre las carnes (uno de los productos estrella del local), hay entrecot, secreto ibérico, solomillo con foie, rabo guisado, carrilleras ibéricas guisadas, chuletillas de lechal, pechuguita de corral y lomo ibérico adobado. Entre los pescados, sepia a la plancha, bacalao al horno o a la riojana y merluza asada.

Además se puede solicitar por encargo un delicioso arroz con bogavante o unas pochas con almejas. También ofrecen ‘La huevera’, unos platos combinados de huevos de corral que pueden estar acompañados de jamón ibérico, txitxikis, chorizo, morcilla, lacón, callos o morros. Los postres, todos caseros, cambian de vez en cuando. Puede haber torrijas templadas con helado de caramelo, tarta de manzana o de queso, coulant de chocolate, yogur artesano y diferentes helados. Después del verano van a introducir un plato del día relacionado con los pucheros y, enseguida, van a empezar a incorporar txuleta y diferentes cortes de vacuno mayor para los carnívoros.



Fiesta gastronómica de la Cereza del Valle de Las Caderechas

DOMINGO 14 DE JULIO DE 2024
MIRANDA DE EBRO
PLAZA DE ESPAÑA de 11 a 14.30 h

ORGANIZAN:



Ayuntamiento de Miranda de Ebro



COLABORAN:



Diputación de Burgos

