

PATXI LARROCHA

BILBAO

Dirección Pablo Alzola, 8. Teléfono 944271001.

Web www.patxilarrocha.com No perderse Lentejas con chorizo y morcilla

Cocina clásica

PRECIOS

€ € € € €

♦ Menú del día: 15,50 €.

♦ Menú fin de semana y festivos: 29,50 €.

♦ Menús especiales: 32,50 y 52 €.

♦ Menú Txuleta: 55 €.

Una nueva capitana gobierna la tripulación

Fulvia Kriscovich, encargada del Patxi Larrocha los últimos años, toma los mandos del restaurante con una oferta que abarca desde pintxos a menús especiales pasando por el menú del día

Variedad

Parte del equipo del nuevo Patxi Larrocha, encabezado por Fulvia Kriscovich, que se ha hecho cargo del restaurante el mes de julio. Junto a ella, Adriana Kriscovich, su prima, que se encarga de la barra, y los responsables de la cocina, Adelhak Akhrif, Roberto González, Sergio González y Jehnny Molina. Un restaurante donde ofrecen un excelente menú del día con platos como revuelto de bacalao con piquillos confitados, berenjena rellena de pechuga de pollo con verduras y bechamel gratinada con queso cheddar sobre tomate casero y albóndigas con salsa española y patatas fritas. También tienen menú degustación y varios menús especiales que ponen por encargo.

MAITE BARTOLOMÉ

TXEMA SORIA

Patxi Larrocha fue el nombre inventado en 1998 por Iñaki Suárez, experto sumiller, y José Antonio Vileda, artista plástico, para bautizar el restaurante que acababan de abrir. Un homenaje a un viejo marino vasco que recorrió los mares conocidos en el siglo XIV y XV. La biografía del navegante de ficción figura en las paredes del local. En julio se hizo cargo del restaurante Fulvia Kriscovich, que conoce perfectamente la casa –no en vano trabaja en ella desde 2011– de la cual ha sido la encargada en los últimos años.

Fulvia, nacida en Paraguay, lleva dos décadas trabajando en hostelería. Antes de recalcar en el Patxi Larrocha trabajó en la emblemática Casa Vasca y en La Ola de Sestao. Junto a ella trabaja su prima, Adriana Kriscovich, que se encarga

de la barra del local; Roberto González y Sergio González, que desde 2012 están al frente de los fogones –con lo que la transición ha resultado sencilla– y Abdelhak Akhrif y Jehnny Molina, que trabajan en la cocina.

El local, ubicado en una zona populosa, entre Basurto y Rekalde, es grande y cuenta con varios comedores con capacidad para 150 comensales. Abre a las ocho para que los madrugadores desayunen como dios manda y su barra luce una gran variedad de pintxos, desde el tomate relleno de rulo de cabra con cebolla caramelizada o el calabacín albardado con gulas y huevo de codorniz, a la gilda, bilbainito, anchoas rebozadas o diferentes sándwich y tortillas.

De unta pan y moja

Tienen cocina continua. La opción del menú está abierta hasta las cuatro de la tarde y a partir de esa hora siempre se puede pedir raciones. Disponen un menú del día estu-

pando; comida casera bien hecha y de calidad a un precio más asequible y que cambian a diario. Ponen platos de cuchara como lentejas con chorizo y morcilla –que merece la pena probarlas–, alubias, garbanzos o patatas a la riojana. También berenjena rellena de pechuga de pollo con verduras y bechamel gratinado con queso cheddar sobre tomate casero, tallarines con salsa de espinacas y langostinos al ajillo. De segundos, disfrutarán con el revuelto de bacalao con piquillos confitados presentado en forma de pastel, albóndigas con salsa española –para no parar de mojar pan– con patatas.

Los fines de semana disponen de un menú que se incluye diferentes ensaladas, tabla de ibéricos, pescados como lubina, bacalao o chipirones, además de rabo, entrecot o carrillera. Y varios menús especiales por encargo, incluido el de txuleta a la parrilla, además de platos combinados y hamburguesas. Entre sus estu-

LA NOTICIA

Una sidra con pieles de Pinot Noir, la especial del concurso Sagardo Forum

ELENA SIERRA

Replicant Pinot Noir de Pomologik. Una sidra sueca elaborada con las pieles de uvas de esa variedad que le da nombre y que llega a las manos de los consumidores en una latita –no llega a los 33 cl que son habituales por aquí– decorada con el dibujo de una manzana y un racimo de uvas topándose en una esquina. En copa, de color rojo y con espuma. Esa fue la sidra que el domingo pasado se llevó el premio ‘Best of show’, por ser la más especial, en el IV Concurso de Sidra Internacional de Sagardo Forum.

A la competición, enmarcada en las Jornadas Técnicas sobre la manzana, la sidra y el turismo y la Feria Internacional de sidra celebradas por quinta edición entre Astigarraga y Donostia, se presentaron un total de 262 sidras de distintos rincones de Europa y América.

En las nueve categorías del concurso, se repartieron entre ellas 59 medallas de oro, 67 de plata y 76 de bronce. Las elaboraciones de la sueca Pomologik merecieron alguna otra txapela más, por ejemplo por la que lleva la etiqueta Ingrid Marie XO en la categoría abierta. En cuanto a la sidra natural, la ganadora absoluta en esta categoría fue la sagardotegi de Astigarraga Zapiain con su Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022; y en las modernas, Valle, Vallina y Fernández (Asturias) por Gaitero Extra.