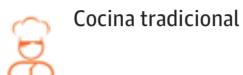


GAMBRINUS
BARAKALDO

Dirección La Bondad, 9. Teléfono 946525331.
Web www.gambrinusbarakaldo.com. **No perderse.** Revuelto con jamón



Cocina tradicional

Raciones abundantes y menús especiales

En esta popular taberna se disfruta de los pintxos, los platos de cuchara y una carta de productos selectos

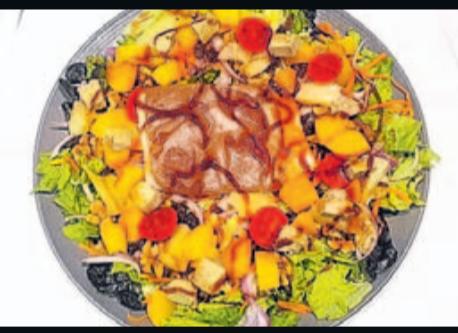
PRECIOS



- ♦ Ensalada de queso de cabra 18 €.
- ♦ Revuelto de setas y jamón 15 €.
- ♦ Menú del día: 17 €.
- ♦ Menús especiales: 38, 48 y 55 €.

Trío de ases

José Lorenzo (c), que lleva toda su vida en hostelería, regenta el Gambrinus de Barakaldo. En la imagen posa con a Javi Prieto, su mano derecha, y el cocinero Ismael Soto, un chef con una amplia trayectoria en los fogones. En este local de localidad fabril elaboran comida tradicional como la ensalada de queso de cabra (que tiene de todo: lechuga, tomates Cherry, tacos de foie, cebolla, queso de cabra, brick de membrillo, melocotón, pasas, piña y nueces, que es un contraste permanente entre lo dulce y lo salado), revuelto de setas y jamón y rodaballo al horno con patatas panadera.



MAITE BARTOLOMÉ

TXEMA SORIA

José Lorenzo comenzó a trabajar en la hostelería en Santiago de Compostela con apenas 16 años porque un amigo de su pueblo, Mellid (A Coruña), se lo ofreció. Tras hacer la mili con apenas 20 años, primero en Vitoria y luego en Mungia, decidió quedarse a vivir en Barakaldo. En 1983 abrió el bar Gayarre en la localidad fabril y poco después se atrevió a hacerse cargo del pub Sony Croquet, una referencia de la noche baracaldesa, en la calle Juan de Garay. A finales de los noventa inauguró junto a su socio, Juan Antonio Mato 'Tono', el bar restaurante Gambrinus en la calle La Bondad y en 2003 el Gambrinus de Castro Urdiales. Y cuatro años más tarde se hizo cargo del restaurante Doyuno, muy cercano al BEC, que dejó en el 2022, una vez dada por terminada la pandemia.

El Gambrinus de Barakaldo es una taberna popular donde se conoce a los clientes por su nombre que acuden a su comedor (con capacidad para 44 personas) varias veces al mes. El local, que se encuentra y ubicado muy cerca de la clínica de San Eloy y el Parque de Los Hermanos, cuenta además de mesas junto a la barra y un aperitivo. Abren a primera hora de la mañana para ofrecer desayunos con tostadas de tomate con jamón o tortilla –las tiene de varias clases– y a lo largo del día cuenta con una barra de pintxos bien surtida.

Un pecado

Javi Prieto es el encargado del establecimiento e Ismael Soto se encuentra al frente de la cocina desde el 2015. Cocinero de notable trayectoria, estuvo durante muchos años al frente de los fogones del mesón El Segoviano de Castro Urdiales. De sus fogones sale un estupendo menú diario (de martes a jueves) con platos de cuchara potentes, varios menús especiales, una carta de picoteo –con pulpo a la gallega, callos a la vizcaína, langostinos al ajillo, salpicón de marisco o mejillones con tomate– y carta. La comida en el Gambrinus es magnífica y abundante; cocina de toda la vida bien hecha. Así que es recomendable ir con ham-

bre o con la idea de compartir los platos. Se puede comenzar con cualquiera de sus ensaladas –especialmente la de brick de queso de cabra–. El revuelto con jamón ligeramente tostado y acompañado con pan frito es cremoso y verdadero pecado. También ofrecen almejas a la sartén o a la marinera; o pulpo a la gallega.

El festín puede continuar con cualquiera de sus pescados: lubina, rape o rodaballo al horno, pieza grande, para compartir, que está en su punto y que se acompaña con patatas panadera, pimientos rojos y pimientos verdes. Los carnívoros disfrutarán con el chuleton de buey con guarnición o el codillo de cerdo al horno con patatas panadera y pimientos. No dejen de probar su tarta de queso al horno, todo un placer. Tiene una carta de vinos con excelentes referencias.

LA NOTICIA

Churrería, chocolatería y pizzería en el Casco Viejo

ELENA SIERRA

Después de 20 años triunfando con los cremosos helados de Gelati!! Gelati!!, los hermanos veroneses Gino y Diego Guglielmi se han lanzado a desarrollar una apuesta más salada en Bilbao. En Pelati!! Pelati!!, ubicado en el número 14 de la calle Sombrerería, muy cerca de la heladería que más colas acumula en el Casco Viejo, encontramos una churrería-pizzería.

En 'Pelati!! Pelati!!' se han propuesto mantener la filosofía que les ha impulsado a lo largo de estos años: productos ecológicos y de cercanía y una decidida apuesta por el trabajo artesanal para elaborar churros, chocolate a la taza o pizza frita. En 2022 ya abrieron este mismo concepto de churrería-heladería-pizzería en Gorliz, donde tienen gran éxito.

Sus churros recién hechos y que tan solo llevan tres ingredientes: harina, agua y sal son muy demandados. Además otro de los productos que más está llamando la atención del nuevo Pelati!! Pelati!! son las pizzas fritas, al más puro estilo italiano y que además del sabor salado, también tienen un toque dulce.

Otra propuesta que gusta mucho son los arancinis, unos conos de arroz empanados y fritos procedentes de la cocina siciliana rellenos con su propio queso mozzarella y con tres sabores a elegir: ragú de ternera con guisantes, pollo al curry o nero di sepia. O los panceritos, una pequeña ración de pizza frita rellena de tomate y queso.

