

AZOKA
SAN SEBASTIÁN

Dirección Calle Prim 12. Teléfono 604946603. Web azokadonostia.com



Cocina modernita

Comida callejera de nivel en un local modernito

DAVID
DE JORGE**PRECIOS**

- ♦ Focaccia burrata con jamón ibérico cocido: 18 €.
- ♦ Bombas de pollo y salsa 'sriracha': 12 €.
- ♦ Mejillones con mantequilla de txakoli: 168 €.
- ♦ Pollo asado entero: 21 €.
- ♦ Hamburguesa baserri: 17 €.

Rubén González es el patrón de este espacio singular localizado en el cogollito del centro donostiarra, a escasos metros de la plaza de Bilbao y de la catedral del Buen Pastor, llena de capillitas que dan gracias al señor. El chaval es culo inquieto y quiso convertir su local en hamburguesería y taquería, luego soñó una especie de 'Borough Market' pero en humilde, con sus puestos de papeo, y finalmente se sacó de la chistera este artefacto, presidido por una barra enfrentada a una cocina abierta en la que se pelean el jornal un equipo de camareros y cocineros que intentan que bebas, comas, pagues y vuelvas. Este es el quid de nuestro oficio de guisanderos, queridos colegas, por mucho que a los chavales en las escuelas de hostelería les llenen la cabeza de pájaros y zarandajas creativas.

El local pone los pelos en punta por la hermosura, el derroche y el esfuerzo que habrá supuesto a la propiedad embarcarse en semejante cifostio de mil pares, ¡la inversión corta la respiración!, jese Rubén y sus socios, máquinas! El espacio a pie de calle es solo la punta del iceberg, porque en los sótanos continúa la farra, ¡madre mía! El derroche de luz y de color es de campeonato, desbordan los materiales, el punto inoxidable, las chiripitifláuticas lámparas Tolomeo de Artemide, ¡la mejor luminaria de lectura del mundo mundial! y los pequeños apartados. Llevan unos meses abiertos y las estarán pasando canutas, porque arrancar un monstruo de estas características es una aventura colosal, así que mucha salud y larga vida para que se convierta en un garito abierto a zampones, locales, guiris y al cerdeo de comer con las manos, pringando el vaso con grasa. En definitiva, que se consagren



Rubén González con su equipo y tres de sus ofertas gastronómicas: focaccia de jamón ibérico cocido, albahaca fresca, burrata y AOVE, hamburguesa y pollo. **JOSE USOZ**



como referencia para la ciudad y lo veamos. Esa es la actitud, pues nada me causa más zozobra que ver un local chapar, ¡el éxito del empresario es un bien comunitario!, a ver si los cortos de mente se lo tatúan de una vez en la frente.

Buenos proveedores

La única forma de armar los mimbres de un negocio es tener referencias claras de qué suelo pisas y a qué cultura gastronómica perteneces. Está claro que San Sebastián impone su carácter ligando su paisaje a una forma de vivir y de interpretar las cosas del guisoteo en casa, la cocina de un bar o un garito Michelin, igual da. Así que no queda otra que rodearse de una artillería de buenos proveedores, reuniendo un equipo eficaz e intentar hacerlo rico, día a día, todos los servicios, apostando por una comida callejera más perra y 'pun-

karra' que el pincho, la tapa o el bocata de siempre. El reto es complicado, pero ahí están los chavales devanándose los sesos con su mandil anudado y su sacacorchos, atentos a los que franqueamos la puerta y nos sentamos en sus taburetes. Van puliendo la carta, ya saben que rectificar es de sabios, alejados de ese canto de sirenas del sota, caballo y rey que son las teclas del piano en la que todo dios interpreta sus variaciones Goldberg para chuleta 'madurada' y tarta de queso en donostiarrísimo comedorcito 'pompore'.

Afinan su motor sondeando todas las horas del día, como es de suponer, pues además de comidas y cenas, ofrecen desayunos con su zumo, su café con leche y las clásicas tostadas gochas o 'brunch' de fin de semana, que es el desayuno tardío de siempre que hoy los más espabilados visten con huevos Benedictine y fantásti-

cas pitilnadas, que en mi mocedad eran tazón de caldo con chorizo cocido y bocata de panceta o tortilla de jamón. Menos mal que los tiempos cambian para que se me agrie el carácter.

Azoka reúne a tragones, caspas, carcas e incluso abraza a los modernos, ofreciéndoles un pollastre asado, un rollito primavera relleno de callos a la madrileña, embutido, lomo, cecina, chorizo o salchichón, bombas de pollo y sriracha, mejillones con mantequilla de txakoli, focaccias con albahaca, tomatitos asados, jamón ibérico cocido y demás golosinas virguerías, verduras a la parrilla con salsa romesco, piquillos confitados estilo Matías Gorrotxategi, tostadas de aguacate con su pan de semillas o unos macarrones con chorizo de la amona.

Pollo a la brasa

La cabaretera de la casa es el pollo a la brasa, cocinado en unas parrillas vistas que ponen cachondo hasta al vegano más ponzoñas. Es la virtud del local, todo se ofrece a la vista y el comensal sueña con tragos frescos, pan crujiente y pellejos rustidos sobre ascuas ardientes, acompañadas de salsas, patatas o boles de ensalada.

Las hamburguesas son de campeonato, triunfan la baserri con panceta tostada y cebolla, la 'po-yo' de contra muslo macerado con guacamole y salsa chipotle o la 'raclette' con un carro de queso fundido de la secta de Elkano1. La carta de vinos invita al despelote porque es corta, no atosiga y está bien seleccionada, sin caer en clásicos de asador de toda la vida ni en esa moda espantosa de los vinos 'naturetis' etiquetados molonamente pero imbebibles, ¡menuda plaga!, ¡vivan los sulfitos y la ceniza del Ducados! Disfruten, que nos quedan dos telediaros.