

<b>PALACIO DE AÑANA</b> SALINAS DE AÑANA		Tradicional
<p>Dirección Plaza Los Ozpinas, 1. Teléfono 945061092. Web <a href="http://www.palaciodeanana.com">www.palaciodeanana.com</a> No perderse Merluza asada</p>		

## Regreso a casa para iluminar el palacio de la sal

Esta pareja de veinteañeros, con mucha experiencia en sus mochilas, imprimen un aire fresco al restaurante ubicado frente a las salinas que bautizan la localidad

### PRECIOS



- Cogollos y vitello tonato: 11,50 €.
- Merluza asada: 19,50 €.
- Carrilleras de vaca: 19,50 €.



JESÚS ANDRADE

### JOSEBA FIESTRAS

Hablar de Salinas de Añana es hablar de historia. En pleno Valle Salado, en el municipio alavés de Añana, se encuentra la casa Palaciega de carácter medieval del siglo XVII también llamada Palacio de los Ozpinas. Reconvertida en un precioso restaurante, guarda toda su esencia arquitectónica de la Edad Media con una fusión de diseños en su interior y unas vistas privilegiadas realmente increíbles a las salinas.

Hace un año que Ana Gómez y Nicolás Cabrera, la zamorana y el uruguayo que lo llevaban, cerraron

esta casa de comidas, y hace algo más de un mes que lo reabrieron Jokin Loma y Belén Sandrín. Su historia es muy especial. Él nació en Salinas, hijo del salinero Edorta Loma y de la envasadora de sal María del Carmen Ruiz-Hierro: «Mi padre trabajaba la sal, mi madre la enfrasca y nosotros le damos valor», dice Jokin. «Nacer en la sal. Jugar en la sal. Crecer en la sal. Dejar la sal. Para estudiar. La cocina. Y encontrarnos. Y viajar lejos. Muy lejos. Con la maleta y el corazón. Los sueños. Y la sal», resume en el principio de un poema que ilustra su página web.

Porque Jokin dejó su pueblo para trabajar con Martín Berasategui en Lasarte-Oria, durante cinco años. Allí conoció a Belén, que llegó a realizar sus prácticas aunque ya había sido pastelera en Argentina, y con ella se fue al país andino unos meses: «Siempre quise volver, tengo un

gran arraigo a mi tierra. Estando allí, surgió la posibilidad de reabrir el restaurante, y aproveché la oportunidad», explica. La suya es «cocina real, basada en la tradición, con producto de temporada y de la zona. De hecho, todavía estamos estudiando a proveedores de la zona».

### Las especialidades de Belén

Esta pareja de veinteañeros ofrece un menú del día llamado Las Eras (19 €) de lunes a viernes, pero también tiene menú degustación (40 €) y carta. En ella nos podemos encontrar con productos ibéricos de Guijuelo, anchoas de Santoña, 'En / sal / ada', o cogollos ahumados con vitello tonato y frutos secos. Pero también hay verduras de temporada cocinadas en su punto con cremoso de patata trufado o gambas a la plancha. De la mar, también hay una merluza asada en cama de cebolla tierna,

mantequilla e hinojo que levanta suspiros. Lo mismo que sus carrilleras de vaca con calabaza y orejones; sus manitas de cerdo; el solomillo con milhojas de patata y bacon o la txuleta con guarnición.

Para rematar, algunas de las especialidades de Belén, como el brownie de chocolate al 72% con sal de Añana y cremoso de dulce de leche; la tarta de queso vasca; el cremoso de chocolate con sal de cayena y aceite de oliva extra virgen; o la base crocante con centro de limón y copo de merengue italiano. Además ofrecen tablas de quesos de la zona.