

IZASKUN  
IBARRA

Dirección Izaskunburu 31. Teléfono 943675017.



DAVID  
DE JORGE



Cocina de toda la vida

PRECIOS



- Pastel de merluza 11,50€.
- Fritos variados: 12,50€.
- Merluza frita: 18,50€.
- Escalope: 13 €.
- Natillas caseras: 4,50 €.

Irse de ‘txango’ es hacer una excursión con los compis del cole cuando eres enano y en mi empeño por lograr sobrinos putativos majos que coman de todo y no se alarmen con la sangre, los animales vivos y las vísceras, llevo tiempo organizándoles escapadas divertidas, yendo a establos, gallineros, porqueras, que-serías, obradores de pastelería y carnicerías. Se lo pasan bomba persiguiendo guarros, viendo ordeñar vacas, acariciando gatos y flipan en colores con todos los artesanos que elaboran en sus obradores salchichas, pinchos morunos, hamburguesas, txistorras, yogures, bloques de mantequilla, pasteles, helados o quesos del tamaño de una rueda de tractor. Arrancamos en Berrobi con los amigos del Iriarte, ¡aúpa Félix!, visitando su granja de cochinos y alucinando con unos bichos que en el horno sueltan una grasa cristalina, convirtiendo su musculatura en mermelada. No saben qué chute da contemplar a un niño ilusionado entre cerdos dando chirivuellos por el monte y verlo luego sentado en la mesa, gozando y masticándolo bien churruscado con patatas fritas, ¡señor, llévame contigo!

Acerquen a sus chavales a los oficios que nos proveen del papeo civilizado y el futuro será de luz y de color, ¡basta ya de bobadas animalistas!, ¡somos lo que somos gracias a ganaderos, pescadores y agricultores! La siguiente aventura fue con ‘bigotes’ Gorrotxategi, que los volvió tarumbas con sus onzas de chocolate transformadas en galletas, pasteles, bizcochos y tartas, es el Willy Wonka del polígono Usabal de Tolosa. Mientras les largo mis planes maléficos con las criaturas, nos aproximamos al Izaskun, que como todo pichichi sabe ha oficiado más banquetes de boda a lo largo de su historia que la mismísima congregación



El equipo de Izaskun posa en el comedor. Debajo, puerros con vinagreta, merluza a la plancha y callos. **IÑIGO ROYO**



del Palmar de Troya, reuniendo a todo el Goierri alrededor de la cocina simple, suculenta y económica de nuestros restaurantes de toda la vida. En comuniones, bautizos y celebraciones familiares siempre triunfa el frito, el pudín de pescado, el langostino con mahonesa, el solomillo plancha con patatas y la tarta con helado mantecado.

**Monte arriba**

Otra vez, los críos lo pasaron teta con Eñaut, el hombre que susurra a los tarros de yogur y kéfir en su explotación Iztueta de Lazkao-mendi, frente a la Sierra de Aralar, criando bueyes y alimentando con nobleza a sus vacas Frisoi y Fleckvich, de las que obtiene una leche grasa que taponan las arterias, ¡un mojón para las bebidas de soja y avena! Y el pasado fin de semana triunfamos con Joxemari Barriola, carnicero dicharachero con un pequeño despacho en esa cuesta

empinadísima en la que desaparece Tolosa y se ilumina una Ibarra señorial, llena de huertas y matas de guindilla con las que nuestro protagonista hace una cabeza de jabalí que se te va la pinza. Casi lloro viendo a los críos con machetes, afiladores y cuchillos, haciendo picadillo y embutiendo salchichas y txistorras, amasando hamburguesas y aliñando cabecero de lomo en dados para ensartar brochetas. Si tienen críos, métenlos un día en la cámara frigorífica de una carnicería elegante para que vean París, ¡qué caretos de asombro y felicidad!

Ahora sí. Saliendo de chez Barriola, pongan rumbo al Izaskun, a escasos cinco minutos monte arriba, junto a esa ermita que es punto de partida de todos los aficionados a coronar el Uzturre con sus bastones nórdicos y su equipación ártica de ropa técnica de titanio con recubrimiento de magnesio iridiscente, ¡le gusta más a un vasco

una chupa Ternua que una mendreska de bonito! Ahí están, preparados para todo tipo de convites y con una barra luminosa en la que despachan bocadillos, raciones y bandejas de croquetas que venden por unidades y a cientos, pues no hay aperitivo en el que no caigan media docena por cabeza.

**Viaje al pasado**

Ojo a los platos combinados porque son olímpicos y los sirven cualquier día de la semana y a cualquier hora, con una diversidad de ingredientes digna de mencionar. Este paraíso antediluviano es el típico lugar en peligro de extinción, aunque estamos salvados porque la antigua propiedad se jubiló y dieron paso renovado a un equipo joven, que desde barra y cocina siguen manteniendo viva la leyenda. Vivirán un viaje al pasado las generaciones de los sesenta y setenta del pasado siglo, con maravillas en carta como entremeses fríos, fritos variados, champis en salsa, jamón y lomo ibérico, pastel de merluza y de pimientos y ensalada mixta.

Las raciones son más que generosas y las presentaciones como de libro de cocina vasca editado por Txertoa o por La Gran Enciclopedia Vasca, ¡mundo viejuno! Disfruten de la merluza rebozada o en salsa, chipis tinta, almejas marinera, langostinos o gambas plancha y el cogote de merluza, el rape o el bacalao en cazuela. Los más pelotaris atizan los guisos y las carnes: chuleta de ternera, solomillo, filete con ajos y escalope, pollo asado, lengua rebozada, callos guisados y cordero asado. De postre, flan, natilla y arroz con leche. Si hace bueno tómense el Espléndido Garvey en la terraza apurando una Farias y meneen la copa como un promotor inmobiliario de Amezketeta. Disfruten, que nos quedan dos telediaros.