

de concederse un pequeño homenaje a los sentidos en tan famoso restaurante. Por aquello de que "una al año no hace daño", visitamos tan insigne lugar, donde nos atendió con una profesionalidad y sencillez, sin igual, Elena, la simpática hija del maestro gastronómico que dirige el local.

El restaurante

Nos cuenta Juan Mari que "La casona fue construida en 1897 por mis abuelos, José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete, para ser una bodega de vinos, taberna y casa de comidas en el pueblo de Alza, ahora perteneciente a San Sebastián. Siguió siendo una taberna hasta que empezó a regentarla mi padre, Juan Ramón al casarse con mi madre, Francisca Arratibel y le dio un gran empuje como casa de comidas, adquiriendo gran fama. Más tarde se especializaron en banquetes para celebraciones familiares".

El varias veces ganador del Premio Nacional de Gastronomía como mejor cocinero y mejor restaurante, recuerda que "mi padre murió en mayo de 1951, cuando yo tenía 9 años, y mi madre siguió trabajando sola y mejorando la calidad de los banquetes. Tanto es así, que los novios adecuaban la fecha de la boda al día que Paquita tenía sitio en el restaurante, y lo mismo sucedía con los bautizos y las comuniones".

Pero fue en 1966, después de haber finalizado sus estudios en la Escuela de Hostelería y el servicio militar, cuando empezó a trabajar en el restaurante y se especializó en la partida de carnes asadas al carbón vegetal. Al mismo tiempo trabajaba en platos de creación propia.

Arzak se siente orgulloso de su vida familiar, los pilares donde ha fundamentado su herencia culinaria: "Me casé en febrero de 1967 y con Maite mi mujer, fui evolucionando dentro de la cocina vasca y creando, a partir de esta, mi propia cocina. Tuvimos dos hijas, Marta y Elena. Elena actualmente estudia y se prepara para llevar el restaurante continuando con esta dura tarea".

El que fuera elegido como Mejor restaurante de España por la Revista Club de Gourmets en 1984, sigue manteniendo hoy una línea ascendente, obteniendo las mejores puntuaciones en las Guías Españolas más reconocidas.

Juan Mari Arzak que obtuvo en 1992 el gran Premio del Arte de la Cocina como mejor cocinero de Europa por la Academia Europea de Gastronomía, ha sabido consolidarse como el indiscutible maestro de la nueva cocina vasca. Una fama que ha traspasado las fronteras, gracias a su profesionalidad, saber hacer y un inconfundible estilo muchas veces imitado pero nunca igualado.

La carta

Arzak dispone de una cuidada carta y una magnífica bodega que hará las delicias del más exigente gourmet. Su acogedor salón transmite la seriedad con que se presentan sus platos, pero también una cálida sensación de intimidad. La decoración y la presentación de los platos es acompañada por el exquisito trato que nos dispensan las camareras y el sumiller, mientras nos recomiendan y sugieren la forma de degustar tan fantásticos manjares, regados con el vino ideal para la ocasión.



De la carta destacan platos como el Foie frío con uvas y reducción de mosto, el consomé gelée de ave y chipirones con pochas y sésamo, los buñuelos de bogavante con melaza y boniato, la ensalada de carabineros con hierbas silvestres y láminas de arroz, o la flor de huevo y tartufo en grasa de oca con txistorra de dátiles.

Junto a estos destellos de imaginación, podemos elegir platos más tradicionales como las pochas blancas con chorizo y tocino o el marmitako. También encontramos una buena selección de carnes y pescados, donde destacan la Chuleta de Buey a la brasa, el lacado de pichón, el cordero con tacos de leche, los chipirones de anzuelo en su tinta, las kokotxas de merluza al pil-pil, el bonito ahumado al momento con varillas de tomate y caramelo, el rape con torreznos y espuma suave de especias, la merluza con emulsión de algas y hierbas de verano o el lomo de merluza en salsa verde con almejas.

Para redondear la excelente carta, encontramos un buen número de postres que elevan la imaginación y el arte de la repostería al séptimo cielo: Sopa de chufas con pan de frutas, poso de cacao con badiana y pilé de limón, chocolate ahumado envuelto en crema, frutas de temporada a la parrilla de carbón vegetal, canutillos de membrillo y queso con helado de zanahoria y aceite de nuez, o el helado de queso blanco sobre crema de grosella. Todo un deleite para los sentidos que alcanza sensaciones y sabores inigualables en nuestro paladar.

Pero, como es lógico, todo este desfile de platos que nos hacen la boca agua con su sola lectura, tiene un precio, y en este aspecto Arzak también se lleva la palma. Por lo que les recomiendo apuntarse al menú de degustación con el que quedaremos plenamente satisfechos. El precio del menú de degustación que se compone de dos primeros platos a elegir, pescado, carne o ave, plato de quesos seleccionados y postre de la casa, es de 11.700 pts, sin incluir las bebidas, ni el 7% de IVA.