

Ruta de pintxos por el casco antiguo



Martin Iturri, sirviendo una cocotte de callos, en Cocotte Taberna.

Al igual que en todas las ciudades de Euskal Herria, en Iruñea / Pamplona tienen una gran importancia los pintxos. Lo que empezó tímidamente con un ojo puesto en Donostia se ha convertido en una práctica habitual en la capital del Viejo Reyno y hoy es el día en el que encontramos en sus calles multitud de bares dedicados en cuerpo y alma a la cocina en miniatura.

Eso sí, Iruñea tiene su idiosincrasia y, así como encontramos auténticos templos del pintxo, cierto es que los pamplonicos no dicen "Vamos a tomar unos pintxos" como hacen los donostiaras, sino que cuando salen los sábados o domingos al mediodía el comentario es "Vamos a tomar unos fritos", y es que no hay bar de tapeo

que se precie que no cuente al menos con tres o cuatro fritos caseros aparte de las especialidades de barra, empezando de manera casi obligatoria con el imprescindible frito de pimiento, la croqueta de jamón, el frito de huevo, la croqueta de txipirón, de hongos... Los fritos en Pamplona mueven a miles de exigentes consumidores que aprecian de verdad las elaboraciones caseras, la bechamel trabajada a mano y con paciencia... y no perdonan al bar que les traicione con una croqueta industrial o congelada.

Ante la imposibilidad de mencionar todos los bares interesantes de Iruñea, nos limitamos a tres locales de "lo viejo", empezando nuestra ruta en la calle San Nicolás y terminando en Estafeta.

Baserri Berri

(C/ San Nicolás, 32)

Desde que en 1963 se convirtió en el bar Baserri, este espacio ha sido uno de los lugares más frecuentados por locales y turistas en la capital del Viejo Reyno. Y cuando en las décadas de los 80 y 90 hizo furor la cocina en miniatura, el Baserri se convirtió en toda una referencia en el mundo de los pintxos ganando premios y clientes en progresión creciente.

Tras una temporada en la que el interés del bar decayó, en abril de 2016, el local fue reabierto bajo el nombre de Baserri Berri por el joven Iñaki Andradas, quien junto a su segundo de a bordo, Luken Vigo, han reflatado este establecimiento llevándolo a la gloria de los tiempos pasados, ganando campeonatos, ofreciendo una variedad de pintxos en constante movimiento y jugando, incluso, con las nuevas tecnologías gastronómicas como lo demuestra el hecho de haber instalado en su cocina una impresora 3-D para elaborar pintxos muy especiales.



El equipo de Baserri Berri y las "Boom-bejas", ganadoras de la Semana del Pintxo 2017.

Algunas de sus especialidades son el "Callo Malayo", un vasito de callos caseros con garbanzos acompañado de un huevo a 63º, espuma de patata con curry rojo, pimentón y un toque de kimchi; el homenaje al bocadillo de lomo o la "Boom-beja", pintxo basado en las Baztan Zopak, o sopas de Baztan, un plato de la culinaria navarra en peligro de desaparición y que Iñaki y su equipo tratan de rescatar del olvido mediante este homenaje.



El bonito exterior del renovado bar.



La madera impera en este agradable espacio.



Borda

COCINA TRADICIONAL PUESTA AL DÍA EN SAKANA

Los hermanos Carlos y Ainhoa Mañeru Araña dirigen, respectivamente, la cocina y la sala de este impresionante caserón situado a un kilómetro del centro de Etxarri Aranatz, en plena naturaleza y dotado de impresionantes vistas a las cordilleras de Urbasa y Andia, visibles desde las amplias cristalerías que iluminan de manera natural sus comedores.

Fueron sus padres, Bixente y Amparo, quienes iniciaron el negocio familiar en lo que era inicialmente una sidrería situada en una borda junto al hogar familiar (de ahí el nombre del establecimiento) donde se guardaban los tractors y aperos de labranza. Con el cambio de siglo, se animaron a renovar completamente el local construyendo el actual edificio y reorientando la actividad a un restaurante más completo, aprovechando que Carlos tuvo la ocasión

de formarse y perfeccionar su arte trabajando durante dos años en dos plazas tan interesantes como Arzak y Zuberoa.

Carlos, por lo tanto, domina perfectamente las nuevas tendencias y técnicas culinarias, aunque no se decanta para nada por los exotismos tan habituales en la nueva cocina. Lo suyo es recuperar los platos de la cocina tradicional vasca dándoles una apariencia y una presentación más actual y elegante, pero manteniendo su esencia y su sabor. “Si un plato está hecho con manitas de cerdo, tiene que saber a manitas de cerdo”, afirma Ainhoa convencida, remarcando que a la gente “le encantan los platos tradicionales, principalmente los platos en salsa. Nos comentan que para ellos es como volver a la infancia”. Como no podía ser de otra manera, la filosofía de ambos hermanos es utilizar en la medida de lo posible productos locales en sus elaboraciones.

La carta de Borda es corta pero muy interesante, ofreciendo una serie de platos fijos y sugerencias de temporada que varían en cada estación y son recogidas en la misma carta. Así, el día de nuestra visita, pudimos observar la presencia de platos de temporada tan sugerentes como remas de foie y paloma; rodaballo con aceite de tomate; bacalao sobre crema de pimiento amarillo, espinacas y cebolla; paloma en salsa... Además, el criterio de temporada se aplica también a los postres, en cuyo apartado “De Temporada” pudimos ver tentaciones como crema cuajada de chocolate blanco y albahaca con helado de pera o galleta de castaña y mascarpone con helado de cerveza y mermelada de calabaza.

Los vinos son otro de los apartados que se cuida de manera especial en Borda donde, además de haber elaborado una extensa e interesante carta, cuentan con un precioso armario climatizado de vinos que domina y embellece el comedor principal.



Etxarri Aranatz

DATOS PRÁCTICOS

DIRECCIÓN: C/ Arluzepe, 11 – ETXARRI ARANATZ

TELÉFONO: 948 46 05 45

PRECIO MEDIO A LA CARTA: 50 euros.

MENÚ DEL DÍA: Sí (€).

CIERRE SEMANAL: Domingo y noches de lunes a jueves.

CAPACIDAD: 120 personas.

PÁGINA WEB: www.bordajatetxea.com

ESPECIALIDADES: Canelón de cigala; ensalada de langostinos; marmitako de txipirón; porrusalda con bacalao estilo Borda; merluza rellena de langostinos; rape o rodaballo al horno; gorrín cocinado a baja temperatura y crujiente; paletilla de cordero cocinada a baja temperatura; chuleta de buey; galleta de queso con helado de caramelo; torrija con crema de arroz con leche y helado de canela; pastel de avellana.

LA ESPECIALIDAD

Manitas de cerdo con crema de patata

INGREDIENTES (Para 4 personas)

4 manitas de cerdo
1 cebolla
2 zanahorias
Sal
200 g de patata
200 ml de nata
100 g de mantequilla
Hongos
Ajo
Aceite de oliva
1 yema de huevo por ración

Cocer las manitas con la cebolla, la zanahoria y sal hasta que queden blandas.

Mientras se cuecen, hacer la crema de patata: Cocer las patatas en agua, escurrirlas bien, triturarlas y mezclarlas la nata y la mantequilla removiendo constantemente hasta obtener la textura adecuada.

Una vez cocidas las manitas, deshuesarlas, envolverlas en papel film dándoles forma de rulo y guardarlas en frío.

Picar los hongos y saltearlos con aceite de oliva y un poco de ajo picado.

Templar ligeramente la yema (o yemas) de huevo en aceite de oliva.

A la hora de servir, cortar el rulo de manitas en rodajas de medio centímetro (3 o 4 rodajas por ración) y tostarlas en la plancha o sartén. Presentarlas sobre la crema de patata y colocar encima los hongos y una yema de huevo por ración. Puede completarse cada plato con un chip de patata como adorno.



LA RUTA

Rura de los dólmenes

TIEMPO
4 h 15 min (circular)

DISTANCIA
15 km

DESNIVEL
495 m

DIFICULTAD
Fácil

MAPA
Sierra de Aralar. Mapas Pirenaicos. Sua edizioak.
Escala 1:25.000

Este precioso sendero se encuentra en Etxarri-Aranatz. Recorre el interior del frondoso hayedo, salpicado con centenarios robles, y enlazando los restos de diez dólmenes. En la parte alta del cordal, podemos recorrer un tramo de la divisoria de aguas y muga entre Gipuzkoa y Nafarroa.



Espectacular paseo por el hayedo en otoño.

Se inicia el itinerario en el aparcamiento junto al camping de Etxarri-Aranatz. Desde el cartel que nos anuncia el inicio del sendero, seguimos por

la pista dejando el camping a nuestra izquierda. Paralelos a la regata, que cruzamos por un coqueto puente, vamos caminando sin apenas desnivel

hasta la ermita de San Adrian (550 m – 0,35 h). Nos guían las marcas amarillas y blancas, marcas que no abandonaremos en todo el trayecto.