

CWB

EL CLUB DE LA VIDA BUENA

número 34 • año VIII

invierno 2010

precio 5 €

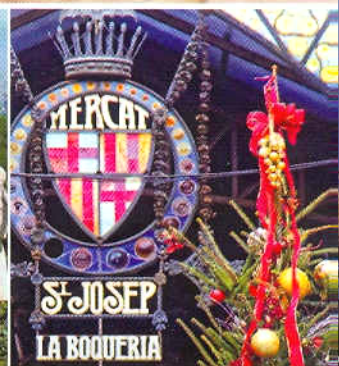
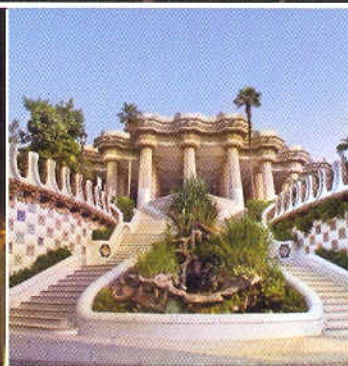
EL FLAMENCO

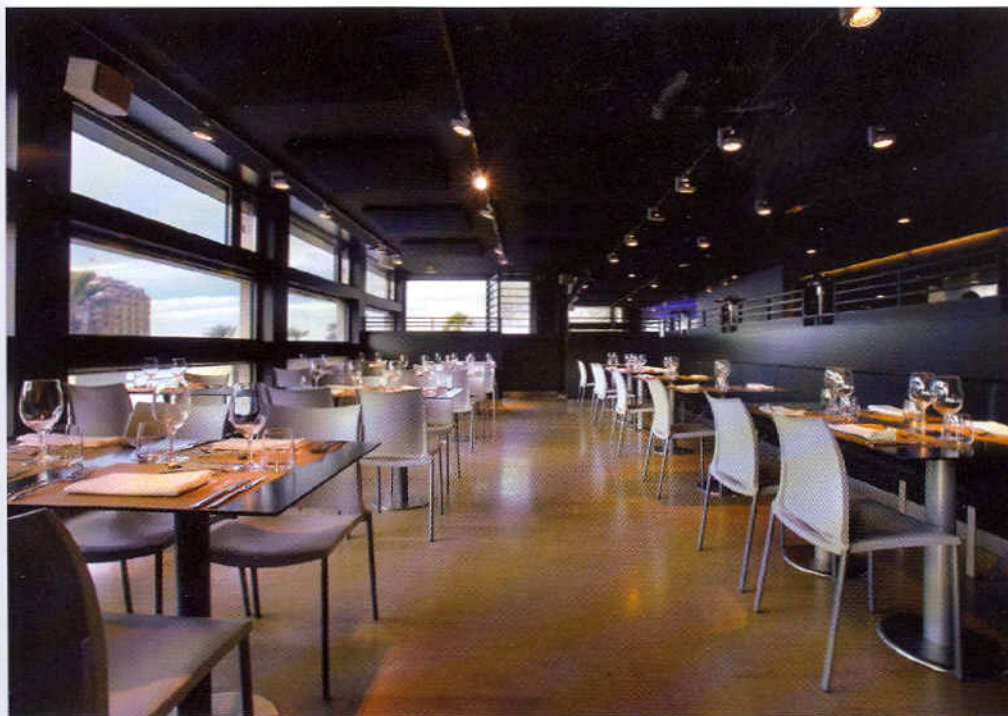
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

EL ACEITE DE OLIVA
PILAR DE LA DIETA
MEDITERRÁNEA

HELISKI
LA QUINTAESENCIA
DE LOS AMANTES
DE LA NIEVE

BARCELONA
LA CIUDAD DE LOS SENTIDOS





Para abrir boca, los cogollos de Tudela impregnados en aceite de ajos crudos, con patatas y huevos rotos, tomates y aceitunas secas. Siempre muy pegados a la temporada. Pero hay que destacar los garbanzos de Fuentesauco estofados en un caldo de verduras con tiras melosas de bacalao y unos refrescantes brotes de los propios garbanzos.

ALTA COCINA “PRÊT-À-PORTER

ES LA ÚLTIMA REFERENCIA GASTRONÓMICA DE SAN SEBASTIÁN. NOMBRE DEL RESTAURANTE CON MINÚSCULA “NI NEU” (YO MISMO) PARA UNA COCINA CON MAYÚSCULA, QUE TIENE SU ASENTAMIENTO EN EL PALACIO DE CONGRESOS DEL KURSAAL.

TEXTO ANTONIO IVORRA

No podía ser de otra manera estando detrás Andoni Luis Aduriz y Xavier Arrieta, socios del recién creado Ixo Grupo, escaparate de la alta cocina “prêt-à-porter”. Mikel Gallo es el jefe de cocina de “ni neu”, que está completamente identificado con sus dos compañeros. En el restaurante hay dos espacios. La planta calle es un salón, con “hechuras” modernas, donde se dan los menús. En el primer piso está más dedicado a grupos: desde banquetes a catas pasando por reuniones de empresa y otros eventos. Se apuesta por una cocina rica en sabores y saberes y baja en grasas. Sana en alimentación que anuncia digestiones ligeras. Para abrir boca: los cogollos de Tudela impregnados en aceite de ajos crudos, con patatas y huevos rotos, tomates y aceitunas secas. Siempre muy pegados a la temporada. Pero hay que destacar los garbanzos de

Fuentesauco estofados en un caldo de verduras con tiras melosas de bacalao y unos refrescantes brotes de los propios garbanzos. Es la diferencia frente a “otros garbanzos”. En cuanto a los segundos, dos puntos de inflexión en pesado y carne. El bacalao confitado en aceite de oliva con pil pil y perlas de marisco pone de relieve el refinamiento y la delicadeza de esta cocina.

La lengua de ternera asada a baja temperatura con un traslúcido jugo de pimientos, una brillante sencillez. Punto y aparte los postres, con una acentuada personalidad. El bizcocho de cacao amargo y sus pompas con helado de jengibre, nada que ver con los chocolates al uso. Las torrijas empanadas en yemas de huevo y nata fresca caramelizada en la sartén, con crema helada caseira y jugo de limón verde. Aquí se dan la mano las tres “Bes”: bueno, bonito y barato. ■

SAN SEBASTIÁN

RESTAURANTE NI NEU

Avda de la Zurriola, nº 1
20002 San Sebastián
Tel/ 943 00 31 62
www.restaurantenineu.com

Especialidades: Destacan los garbanzos de Fuentesauco estofados.

No cierra

Precio: 24 euros