

Argaetxe (Barakaldo): Especialistas en brasas



Pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos. / MAITE BARTOLOMÉ

La parrilla echa chispas para deleite de los comensales que acuden a este rincón privilegiado a un paso de la ciudad

TXEMA SORIA

Viernes, 26 abril 2019, 07:44



El restaurante Argaetxe, en la subida del monte Argalarío, sobre el Bilbao Exhibition Centre, es un lugar que deberían visitar obligatoriamente los amantes de la gastronomía. Su cocina, basada en un producto de primera calidad, es excelente. El local es un cubo negro desde cuya terraza y amplios ventanales se disfruta de unas vistas magníficas de Barakaldo, Santurtzi y Portugalete. Desde hace cuatro años está regentado por el joven Estanis Etxenagusia, que comenzó a trabajar en hostelería en el Gambrinus de Castro Urdiales mientras estudiaba Económicas.

Argaetxe (Barakaldo)

Dirección Zabalenkanpa, 68 (subida del monte Argalarío).

Teléfono 944971787.

Web www.restauranteargaetxe.es.

Cierra Lunes

Precios Menú diario (martes a viernes, excepto fiestas): 16 €. Menú degustación: 42 € + IVA. Menú fin de semana: 34 € + IVA. Menú chuletón (entresemana): 27 € + IVA. Precio menú chuletón (fin de semana): 34 € + IVA. Menú Argaetxe nº 1: 39 € + IVA. Precio medio carta: 45 €.

El Argaetxe cuenta con un comedor principal amplio y diáfano con capacidad para 70 comensales, un txoko en el piso inferior para 35 personas para comidas privadas, una espaciosa terraza y un espacio chill out donde tomar una copa tranquilamente en primavera y verano.

En el restaurante Argaetxe se come estupendamente. Que esto sea así se debe al joven Iker Amirola, jefe de cocina de la casa desde hace dos años, que anteriormente trabajó en los fogones del hotel Embarcadero, y de Fernando Tuduri, quien estuvo varios lustros en el restaurante Gabarra y maneja las parrillas con sabiduría. Al frente de la sala se encuentra Santiago Santamaría, un profesional de reconocida trayectoria.



Fernando Tuduri, Iker Amirola, Estanis Etxenagusia y Santiago Santamaría, posan junto a la parrilla con carbón de encina. / MAITE BARTOLOMÉ

El festival gastronómico, mientras se disfruta del verdor de los montes y los cerezos en flor, comienza con micuit de pato de la casa al Macallan con sus confituras, pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos –plato que siempre ha estado en la carta por petición unánime de sus clientes–, un suave revuelto de bacalao con morrones asados en leña o revuelto de boletus edulis sobre patata panadera y cebolla pochada. No se pierdan los pescados a la parrilla: rodaballo con patata panadera, especialidad de la casa, lubina o cogote de merluza, que están en su justo punto. Por encargo hacen a la brasa pescados como besugo, rey, San Pedro o San Martín.

Los carnívoros disfrutarán del chuletón de buey a la brasa o un sorprendente solomillo de buey a la brasa con medallón de foie fresco y salsa de Oporto. Y de postre, New York cheesecake y helado artesano, brownie de chocolate o banoffee pie de plátano y toffe sobre cama de crumble de almendra. Su carta incluye vinos excelentes a precios asequibles.

TEMAS Barakaldo, Restaurante