

■ ■ TXEMA SORIA

**H**ace un año más o menos se hicieron cargo del Argaetxe, antigua cervecera Lasa, Estanis Etxenagusia, que ha trabajado un tiempo en el sector, y Arturo Lorenzo, hostelero muy conocido en Barakaldo, ya que ha sido socio de su hermano José en el Gambrinus y el restaurante Doyuno en la localidad fabril. El local, un cubo negro, está ubicado en un lugar privilegiado, la subida del monte Argalarío. Desde su espléndida terraza puede verse la vega donde se ubica el BEC, Mega Park y Max Center, Barakaldo, Santurtzi y Portugalete. Al fondo, el monte Serantes.

En el Argaetxe, donde se come estupendamente, le dan mucha importancia a la parrilla. De que se coma muy bien tienen la culpa los cocineros Tomás Cerro, con una larga trayectoria, y la joven Ainhoa Pintado. A los mandos de la brasa se encuentra el maestro parrillero Fernando Tudiri, quien durante años trabajó en La Gabarra.

### Chuletón de buey

La comida es básicamente tradicional, basada en el producto y con algún toque moderno. El festín puede comenzar con el sorprendente pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos, revuelto de hongos con jamón ibérico y foie, risotto de boletus y lascas de manchego, ensalada de ventresca y morrón asado a la leña con crujiente de cebolleta y tomatitos al orégano o ensalada templada de langostinos en tempura con aliño de yogur ligeramente picante.

Los pescados (lubina, rodaballo, cogote de merluza,

cogote de rape, besugo y rey, aunque estos dos últimos se ponen por encargo) se hacen a la parrilla, lo mismo que el chuletón de buey, servido con patatas y pimientos rojos, uno

de los platos estrella de la casa. También cuentan con bacalao confitado y salsa vizcaína, lomo de merluza relleno de txangurro y crema mariscada, tacos de rape al horno

## Entre el monte y la ciudad

### ARGAETXE BARAKALDO

**Dirección** Zabalenkanpa, 68 (subida al monte Argalarío). **Teléfono** 944971787. **Web** [www.restauranteargaetxe.es](http://www.restauranteargaetxe.es) **Carta** 45/50 €. **Menú del día** 15 €. **Menú chuletón** 27 €+IVA (entre semana), 34 €+IVA (fin de semana). **Menús para grupos** 39/48/60 €+IVA. **Cierra** Lunes. **No perderse** Pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos.

El éxito de su parrilla y su cocina, tradicional con toques modernos, tienen como base un excelente producto



## DIFERENTES ESPACIOS

El Argaetxe, ubicado en la subida del monte Argalarío, es un cubo negro perfecto dividido en diferentes espacios. El comedor principal, donde se sirven los menús diarios y la carta, es un local con capacidad para 60 comensales, amplio y diáfano, con enormes ventanales desde donde puede disfrutarse unas magníficas vistas. En el piso inferior se encuentra un txoko para 35 personas, perfecto para comidas restringidas y cenas privadas. En el exterior cuentan con una terraza con otras doce mesas para 50 comensales, y una pérgola con ambiente chill out, ideal para las noches de primavera o verano, donde tomar una copa tranquilamente después de comer o cenar.

crujiente de pulpo y aliño al nikye (de limón al cilantro), millojas de carrillera, hongos y brie con su reducción al vino tinto, solomillo de buey a la plancha con medallón de foie fresco y salsa de Oporto y medallones de presa ibérica de cebo con sal de humo y glaseado de frutos rojos.

Como postres, tarta melosa de chocolate y helado de menta, pantxineta de crema y nata con helado de turrón o tarta homeada de queso azul y helado de frutos rojos. La carta de vinos, en cuya elaboración les ha ayudado la enóloga Ana Martín, es corta pero con caldos de calidad.



El comedor principal es luminoso y con mucho estilo. ■ ■ PEDRO URRESTI