

Estás en Guía Gastronomika - Gourmet - Arzak, donde el sabor manda



Ventresca de bonito, gran sabor [Foto: I. Galatas]

El verano en Arzak

Arzak, donde el sabor manda

La búsqueda del sabor es una de las constantes de la cocina de Arzak

Íñigo Galatas | diariavasco.com | 14/08/2014 |

Juan Mari Arzak siempre suele decir a quien le quiera oír que da igual cómo sea un plato, da lo mismo si es moderno o tradicional, da lo mismo si es una cocina local o global. **Lo más importante, lo fundamental, es que tenga sabor.** Y no puede tener más razón. Cuando te

sientas a una mesa y quieres disfrutar de una buena comida, **lo que más te importa es que, al final, te quede el sabor de las cosas.** Ese es el principio que se busca siempre en el restaurante Arzak.

Aunque lo cierto es que tiene suerte, porque trabaja con un producto de primera y cercano. Y son esos platos con recuerdos locales, aquellos que recrean los sabores de aquí, lo que preside cada creación.

Desde una sencilla mousse de txistorra que arranca la cena hasta el postre intenso de chocolate, **todo te lo llevas a la boca y esperas una explosión de sabor del ingrediente principal.** Porque otra característica es que el ingrediente principal del que te hablan es el protagonista del plato, no tienes que andar buscando, te lo encuentras.

Arzak trabaja con un producto de primera y cercano, teniendo muy en cuenta el sabor

Lo mejor es que Arzak no pierde el norte cuando el norte son los sabores más cercanos. Sigue teniendo su **seña de identidad bien sujeta a la raíz**, y prueba de ello es que no se olvidan nunca de los platos tradicionales, que se pueden pedir en cualquier momento. Se recuerdan pocos txipirones en su tinta con el sabor, la untuosidad y la brillantez de la salsa de los que se sirven en esa casa. Son unos txipirones con la textura exacta,



de las que merecen la pena siempre que vas. Esta es la época y la receta sigue siendo la misma que se hacía en tiempos de su madre, que una parte de la cocina de un tres estrellas esté dedicada a platos que exigen su tiempo y su paciencia es una declaración de principios.

Otra gran prueba es uno de los platos de la nueva carta que podría estar entre los platos más reconocidos de la casa. La ventresca de bonito es un lujo en sí mismo, pero tiene la dificultad de su preparación porque, o te quedas corto y resulta muy grasiento, o te pasas y no hay quien se lo coma. Hace falta una mano experta para presentarla como se hace en Arzak. En el plato, láminas de la ventresca poco hechas pero no hasta el punto de que cansen, hay un ligero tostado que parece que hayan pasado por la parrilla que te recuerda a esa forma de hacer de la costa. Y luego el plato se remata con una salsa ligera que te recuerda al marmitako y para que no te olvides de que, aunque estés en un tres estrellas, tienes que coger el pan para mojar.

Y luego están otros platos. Una langosta hecha de una manera tradicional pero que llega a un punto de cocción que parece que hubiera alguien dentro de la langosta para avisar cuándo está en ese punto exacto, o las kokotxas, o el nuevo plato de txipirones salteados, o el ya clásico pichón. **En todo manda el sabor, y por eso creo que Arzak seguirá siendo el número uno. Y ese es el fundamento de la cocina que ha pasado Juan Mari a su hija Elena.**



TAGS | Arzak | Juan Mari Arzak |

IMPRIMIR

0

Compartir

Tweet 4

Me gusta 1

Gourmet



'Camarero, este plato está frío'



Cata de cervezas en el Restaurante Bokado Aquarium



Cata de anchoas en Akelarre



¿Se puede reinventar el txipirón en su tinta?



La morcilla que viene del Bidasoa