

Daniel Bacigalupe

Sabor a diversidad

Ruta gastronómica por Bilbao la Vieja

EN los dos últimos años, los barrios de San Francisco y Bilbao la Vieja han visto florecer una importante cantidad de nuevos restaurantes. Actualmente es posible degustar desde cocina de autor hasta los platos más tradicionales de la cocina vasca, pasando por los *kebabs*, tan de moda en los últimos tiempos. La diversidad social de la zona se deja sentir en el negocio hostelero, una de las piezas angulares para la regeneración de esta parte del Distrito 5.

Y es que detrás de la decisión de abrir estos locales en Bilbao la Vieja, hay mucho de apuesta por el futuro. Inmaculada Herrero, responsable del *bistrot* À Table, en Dos de Mayo, asegura que eligió esta zona junto a su socia, la chef Garbiñe Mintegui, "porque es un sitio con un punto bohemio, alternativo y en el que merece la pena invertir".

Por amor a la cocina

El pasado profesional de Inmaculada, como el de Txema Guntiñas, del restaurante vegetariano Borne, se hallaba lejos de la gastronomía. Ambos eran empleados de empresas multinacionales hasta que decidieron dejarlo todo y dedicarse a su gran pasión. "Mi intención era ganar en calidad de vida, por lo que tampoco seguimos un sistema de trabajo tan rígido como exige la hostelería. No tratamos de ganar el mayor dinero posible, sino que, más bien, es como un hobby", asegura Guntiñas.

Ese perfil bohemio lo comparten algunos de sus clientes, que en su mayoría proceden del barrio y o bien son estudiantes o desarrollan una profesión liberal. Sin embargo, ésta no es necesariamente la tónica general de todos los establecimientos consultados. Mikel Eskauriza, propietario del Ogetamairu junto a su hermano Igor, en la calle Bailén, se felicita de la variedad de público que reciben: "Es nuestro mayor logro".

En bastantes ocasiones, es a la clientela del resto de Bilbao a quien más le cuesta entrar. Iker Rodríguez, del Agape, hace hincapié en la sorpresa de muchos comensales ante el buen ambiente del res-



La clientela es variada y cada vez más abundante

taurante y de la propia zona, menos peligrosa de lo que esperaban.

Visitantes ilustres

Paradójicamente, parece más fácil la llegada de clientes venidos de fuera. De hecho, À Table, dedicado a la cocina vascofrancesa, es uno de los que más extranjeros recibe. "En las últimas semanas han

blecimientos de Bilbao La Vieja resulta de lo más variada. La llegada de inmigrantes procedentes del norte de África ha impulsado la apertura de una respetable cantidad de restaurantes árabes, donde saborear un buen *cus-cus*, amén del consabido *kebab*. Algunos de los más conocidos se reparten por San Francisco y Dos de Mayo.

À Table reúne exquisitas muestras de lo mejor de la gastronomía de Iparralde —ensalada de queso a la mostaza de Dijon, *moules* (mejillones de roca) a la marinera, *magret* relleno de *foie...*— junto a una cuidada selección de vinos de Burdeos, Gascuña, Alsacia, Borgoña, etc.

Por su parte, Ogetamairu centra su oferta en la cocina de autor de su chef Sergio Soria, cuyas principales creaciones son, entre otras, el caramelo de morcilla con jugo de cerezas, el *carpaccio* de buey y las migas con espuma de fresas en nitrógeno. El precio medio de la visita a estos restaurantes, menú del día al margen, ronda los 30 ó 35 euros por comensal.

La buena cocina y un ambiente agradable son las bazas de dichos establecimientos. La decoración, a la que en muchos casos ha contribuido Surbisa con sus ayudas económicas para la rehabilitación de locales, adquiere gran importancia a la hora de otorgar un matiz de modernidad unas veces, de calidez otras, a la mera excusa de reunirse ante una mesa en buena compañía.

"En las últimas semanas nos han visitado artistas del Circo del Sol", dicen en el 'bistrot' À Table

venido muchos canadienses que trabajan en el Circo del Sol", dice Inmaculada Herrero. Sin embargo, la palma en cuanto a turistas se la lleva El Perro Chico, que con casi 20 años de trayectoria es una referencia en todas las guías de la ciudad. Celebrities como Brad Pitt, Carolina Herrera, Frank Gehry, Robbie Williams o Sofia Loren han probado sus sabrosos platos típicos de la gastronomía vasca. La oferta culinaria de los esta-

Además de sus recetas vegetarianas, Borne prepara algunos platos para los amantes de la carne. "Si vienen grupos grandes, en previsión de que a alguien no le guste sólo la comida vegetal, servimos merluza con gulas, algún solomillo..." dice Txema Guntiñas. Precisamente el solomillo con hongos es una de las estrellas de la carta del Agape, donde también triunfa la ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de membrillo.

El barrio que nunca duerme

EL ambiente juvenil y con un matiz alternativo que empieza a caracterizar a Bilbao la Vieja tiene su prolongación durante la noche, sobre todo las del fin de semana. Esta zona, descartada por muchos durante años en sus salidas "de marcha", ha empezado a figurar en los itinerarios festivos de muchos. Además de la sala Bilborock-La Merced, donde se ofrecen conciertos, teatro y cine, una serie de nuevos locales se han ido instalando en el barrio.



Es el caso de El balcón de la Lola (Bailén, 10), Bullitt Groove Club (Dos de Mayo, 3), Badulake (Hernani, 10), Ekklesia (Hernani, 3) o la discoteca Conjunto vacío (Muelle de La Merced s/n). Muchos de ellos, no sólo son simples bares de copas, sino que ofrecen actuaciones en directo y otras propuestas artísticas. Algunos, como el Badulake y El balcón de la Lola, van cambiando su ambiente a lo largo del día, de lo más tranquilo a lo más movido.

Cinco restaurantes para paladares exigentes



Ágape

Con menú del día, carta y menús especiales para grupos, el Agape es una buena opción para amantes del buen producto con un toque original.
Hernani, 13



Borne

Una clientela bohemia, entre la cual se cuentan varios pintores residentes en la zona, disfruta de una carta vegetariana, también pensada para "carnívoros".
Gral. Castillo, 3



Ogetamairu

Decoración minimalista y cocina de autor. Ofrece carta y menús de degustación elaborados por la mano innovadora del chef Sergio Soria.
Bailén, 33

À Table

La chef Garbiñe Mintegui ofrece lo mejor de la gastronomía de Iparralde en un pequeño y coqueto local. Cuidada carta de vinos franceses.
Dos de Mayo, 18

El Perro Chico

Ubicado frente a La Ribera, es un clásico de la villa. A medio camino entre lo tradicional y lo innovador, Frank Gehry lo considera su segunda casa.
Arechaga, 2