

EL CORREO

EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO. Desde 1910. www.elcorreo.com

BIZKAIA
Viernes 19.12.14
Nº 33.382 • 1,30€



Menús ecológicos para esta Navidad



SIN CUENTOS DE HADAS



Los Reyes superan con nota su primer medio año con una agenda ajustada, más pendientes del CIS que de la crónica rosa **P73**

UN FIN DE SEMANA PARA HACER CAJA: BILBAO TOCA CIMA COMO ESCAPARATE NAVIDEÑO **P2**



UN DESHIELO PENDIENTE DE LOS PRISIONEROS

La normalización de las relaciones de EE UU y Cuba estaba ligada a la libertad de Gross y de los tres espías de La Habana **P38**

Satisfacción. Raúl Castro dialoga ayer en La Habana con Hernández, Labanino y Guerrero, los tres agentes liberados por EE UU. :: REUTERS

Kutxabank vende la mitad del patrimonio inmobiliario por 930 millones

Un fondo de EE UU se hace con pisos y terrenos tras un año de negociaciones

Kutxabank ha alcanzado un acuerdo con el fondo norteamericano Lone Star para venderle activos inmobiliarios por un importe de 930 millones de euros, aproximadamente la mitad de su patrimonio ligado al ladrillo. Las negociaciones se han prolongado durante casi un año y es la operación de este tipo más importante en España desde que se desató la crisis en 2008. **P45**

SERVICIOS

Esquelas	24
Lotería	58
Tus Anuncios	59
El tiempo	80
Pasatiempos	81
Agenda	82
Televisión	84

Torres-Dulce se va harto de las presiones del Gobierno y sin apoyo de los fiscales

Alega motivos personales, pero tras la marcha del ya exfiscal general está la defensa de su autonomía

Eduardo Torres-Dulce presentó ayer su dimisión como fiscal general del Estado, hastiado por las presiones y los desaires del Gobierno, pero consciente también de la pérdida de respaldo entre algunos miembros del Ministerio Público.

Bajo la excusa oficial de los «motivos personales» se esconde la defensa con celo de su autonomía, que el Ejecutivo dijo ayer respetar. La oposición, por el contrario, denunció intromisiones.

MATEO BALÍN P26 EDIT. P34

**RAJOY
PIERDE
OTRA VEZ**

ALBERTO AYALA

P27

**UNA DIMISIÓN
ANUNCIADA**

JAVIER TAJADURA

P34

**Jueces del
Supremo exigen
al Gobierno el fin
de las injerencias**

Trece magistrados del Alto Tribunal reclaman que cesen las críticas en el Ejecutivo por la excarcelación de etarras. **P28**

ATHLETIC 1- ALCOYANO 0

A octavos con otro gol de Viguera y mucha vulgaridad

P62



Borja Viguera.

**Buen tiempo para
Navidad. Sol y
ausencia de lluvias
en Santo Tomás y
Nochebuena** **P20**

Espíritu
Riojano,
Fiabilidad
Alemana

Mejor vino
de 2014
en Alemania.

(Revista Meininger Verlag)

Muga
RIOJA

www.bodegasmuga.com

gps

Guía para salir Nº375

Navidad saludable

Aitor Basabe, chef del restaurante Arbolagaña, y Luis Ángel Plágaro, del Sukalki, nos proponen dos menús navideños a base de productos ecológicos

Navidades a mesa puesta

'6 héroes' para salvar el mundo

Espectáculos para toda la familia

Música para entonar las fiestas

Mikel López Iturriaga, sal y pimienta

Aitor Basabe y Luis Ángel Plágaro,
cocineros eco. :: ROBERTO ARNAIZ E IGOR AIZPURU



C

COMER

JOSEBA
FIESTRAS TXEMA
SORIA

Abierto por Navidad

Yandiola, Embarcadero, Andere y El Portalón, cuatro propuestas para comer el día 25 de diciembre y disfrutar de la mejor gastronomía



Cada año son más las familias que se animan a celebrar la comida de Navidad en un restaurante. Te proponemos cuatro que son un éxito seguro.

1. Yandiola, un menú único

Ricardo Pérez es un profesional con una trayectoria contrastada. En 1989 se puso detrás de los fogones en el restaurante del Centro Vasco de Las Palmas, que regía su hermano, ha trabajado con Martín Berasategui y ha dirigido las cocinas de NH Villa de Bilbao o Goizeko Kabi. En 1999 abrió el Txalgorri en Mungia y poco después el Yandiola en el Campo Volantín. En 2010, cuando se inauguró la Alhóndiga Bilbao, trasladó el restaurante a Arrikuibar, para convertirse en una de las referencias gastronómicas de la villa.

El Yandiola abrirá sus puertas el día de Navidad y Nochevieja. El 25 sólo se servirá en el restaurante un único menú (75 euros, IVA incluido). Al centro de la mesa, para compartir, se pondrá jamón ibérico de bellota de Carrasco, tosta de foie en carpaccio y confitura de agrazón -uva espina -y pulpo asado con mahonesa de mojo rojo, papa arrugada y brotes tiernos de guisantes. Continuará con merluza rellena de txangurro y caldo corto de crustáceos y solomillo a la brasa, escalope de foie asado y hojaldre.

El festín termina con frutas navideñas -compota hecha con manzana, orejones, uvas y ciruelas pasas, vino tinto, canela y ralladura de limón -chantilly de crema de



Rape al horno de El Portalón. :: JESÚS ANDRADE

menta y crumble -galleta de almendra-. Todo ello acompañado de champán Mumm, txakoli Gorka Izaguirre y Monje Amestoy Reserva. Ese día, lo mismo que en Nochevieja y Reyes, tiene un menú infantil con jamón ibérico, calamares fritos, croquetas caseras, merluza frita con patatas o solomillo a la brasa con patatas fritas y helados variados. En Nochevieja ofrece un menú de ensueño por 99 euros más IVA.

Dirección Plaza Arrikuibar 4, edificio de la Alhóndiga (Bilbao). **Teléfono** 944133636. **Web** www.yandiola.com. **Menú de Navidad** 75 €, IVA incluido. **Menú infantil en Navidad, Nochevieja y Reyes:** 29 €, IVA incluido.

2. Embarcadero, también para niños

El Embarcadero, que dirige Bárbara Anasagasti, es un hotel con encanto especial. Se trata de un palacio de 1925, en pleno paseo marítimo de El Abra, entre el Puente Colgante y Ereaga. Desde hace tres meses el jefe de cocina es Jon Salaberri, curtido en locales como el Zimela (Gernika), Aramendi (Zamudio), El Corte Inglés (Bilbao), Cambio de Tercio (Londres) o López de Haro. Su cocina es tra-

dicional, basada en el producto de temporada, aunque con algún toque creativo.

En la carta, que cambian cada poco tiempo, tienen pescados y mariscos traídos de Ondarroa, lubina o rodaballo al horno, además de chuleton con pimientos salteados o solomillo rebozado con hongos, puré de patata y pimientos rojos asados.

Los días de Navidad, Año Nuevo y Reyes, ofrecen un menú (85 euros, IVA incluido), que consta de talo con chistorra y chupito de sidra, ensalada templada de alcachofas y cardos con almendras, vinagreta de jamón y coliflor, sopa de pescado con almejas, gambas y merluza, merluza al horno con estofado de begi handi, sorbete de manzana y capón de caserio guisado al txakoli con garnición de frutos navideños.

La fiesta gastronómica se termina con tarta de piñones, crema fina de vainilla y helado de turrón, mazapanes y dulces navideños. Todo ello acompañado de tinto Salceda Crianza, blanco Finca La Fuente (verdejo) y rosado Gran Feudo B. Chivite. El parking es gratuito. Tiene para estas fechas un menú infantil (35, IVA incluido), que in-

cluye fritos -croquetas, rabas y gambitas-, jamón, solomillo a la plancha con patatas o, bajo pedido, merluza rebozada, y tarta de piñones.

Dirección Zugazarte 51 (Getxo). **Teléfono** 944803100. **Web** www.hotelembarcadero.com. **Menú de Navidad, Año Nuevo y Reyes:** 85 €, IVA incluido. **Menú infantil** 35 €.

3. El Portalón, la tradición

¿Cómo se celebraba la Navidad hace varios siglos? Seguro que en un entorno como el de El Portalón, donde el cliente puede imbuirse de el espíritu de las Navidades pasadas, pero gozando de las comodidades actuales. El edificio, que recibe su nombre de la gran puerta de la caballeriza, se dedicó a casa de comercio a principios del XVI.

Hoy es uno de los restaurantes más populares de Vitoria, y en dos de sus comedores encontramos una exposición de los escudos de linajes ilustres alaveses y una reproducción del Fuero de Vitoria de 1181. Para celebrar estas fechas, el restaurante propone un menú (48 euros) que comienza con un brindis con Moët & Chandon y un carpaccio de salmón y bonito marinado.



Carpaccio de foie del Yandiola.

Pechuga de pichón asada con puré de orejones del Andere. :: J. ANDRADE

Viernes 19.12.14
EL CORREO

comer

gps

11

Para ir abriendo boca, jamón ibérico de bellota, foie micuit con mermelada de frutos rojos y galleta de manzana, ventresca de atún de la almadraza a la brasa y txangurro al horno. Gambas y cigalas a la plancha llegan a la mesa, antes de pasar a los platos fuertes, medio rape al horno con arroz meloso de bonito y medio solomillo a la brasa con patata panadera y pimientos del piquillo asados. Y de postre: helado de limón con coulis de mandarina y perlas de chocolate. Todo regado con un albariño de las Rías Baixas o un rosado de Navarra, e incluye el café.

Si se acerca, aproveche para indagar en sus vetustos rincones, como la coqueta capilla de la planta superior. Todo un viaje en el tiempo que seguro finaliza con más brindis, algún que otro villancico y felicitaciones a tutiplén.

Dirección Correría 151 (Vitoria). **Teléfono** 945142755. **Web** www.restaurantelportal.com. **Menú de Navidad** 64 €.

4. Andere, donde elegir

Desde 1976, con un servicio de alto nivel y una cocina de calidad con productos de temporada, el Andere lleva cosechando fieles que aprovechan sus instalaciones para celebrar la Navidad. Más de mil metros cuadrados divididos en varios salones que, después de la pizana, sirven de pista de baile. Para la ocasión, proponen tres menús y un menú degustación.

El primero (43,50 euros) comienza con lomo y jamón ibérico, coca de hojaldre con verduras escalibadas y baca-

lao, langostinos a la plancha y revuelto de hongos. Después, bacalao al Club Ranero y carrilleras de ternera glaseadas, irlandés a cuchara y biscuit glaseado con chocolate caliente.

El segundo (47 euros), con entrantes similares, tiene un millojo de manzana y foie caramelizado con puré de orejones y vinagreta de frutos secos y langostinos envueltos en crepe de verduras. Lomo de merluza asada con ragout de verduras y bacalao y cochinillo cocinado a baja temperatura con espuma de patata trufada. Las guindas: crema cuajada de maracuyá, té Earl Grey, fresas y brotes de menta y el biscuit.

En el tercer menú (55 euros), abrimos boca con la coca de bacalao con escalibada, colas de cigala con salsa de ajo, guindilla y limón y ravioli de bogavante. Sigue lomo de lubina salvaje sobre verduritas y solomillo a la plancha con salsa de foie y bouquet de setas. De postre, una creme brûlée se suma al biscuit.

Con el menú degustación el buen gourmet se deleitará con carpaccio de pies de cerdo, vieiras salteadas y crema de cacahuete, sardinas cocinadas en humo de haya, arroz meloso de pieles y lascas de bacalao, lomo de lubina asado con verduras estofadas, pechuga de pichón asado puré de orejones y vinagreta de frutos secos, ensalada de gintonic, creme brûlée y helado ácido de albaricoque.

Dirección Gorbea, 8 (Vitoria). **Teléfono** 945214930. **Web** www.restaurantandere.com. **Menús de Navidad** 43,50 €, 47 € y 55 €. **Menú degustación** 55 €+IVA

SURTIDO DE TURRONES



Vasco almendra

GOYA
VITORIA

Dirección Dato, 6. **Teléfono** 945231443. **La barra** Vasquitos y neskitas.

Imagina un turrón con el sabor de los tradicionales vasquitos de Goya, pero con más chocolate. Así es la delicia que propone esta veterana confitería alavesa. Un turrón de chocolate y praliné de almendra que hace salivar al más goloso. Es uno de los que más aceptación tiene, pero no el único: también los tienen de bombón, de trufa licor, de praliné de coco, de yema tostada...

Precio 8,20 € la barra de 300 gramos.

De arroz con leche y canela

MAIDE
BILBAO

Dirección Poza, 8. **Teléfono** 944224144. **La barra** Tarta Chaplin.

El interior del turrón es una trufa de nata que lleva arroz con leche y una infusión de canela, con lo que se consigue el mismo sabor de este tradicional postre. Una vez hecha la trufa se deja enfriar y se extiende sobre un praliné blanco, elabo-

rado con almendras marcadas sin tostar, se espolvorean granos de arroz inflado chocolateado, lo que le da al turrón un toque crujiente, y se enrolla como si fuera un brazo de gitano. Para terminar el turrón, se baña con chocolate blanco con naranja. **Precio** 10 € la tableta, 45 € el kilo.



De intxaursaltsa

BIZKARRA
BILBAO

Dirección La Cruz, 8. **Teléfono** 946791476. **La barra** Trufas.

Este turrón se hace únicamente en la pastelería Bizkarra, que también tienen trufas de intxaursaltsa. Se hace como el postre de toda la vida, el que

se tomaba en Navidad en los caseríos: nueces del país mezcladas con chocolate blanco, leche y azúcar. Una vez hecho el bloque se le añaden unas nueces, para que se note el fruto al comer el turrón, y se cubre con la propia intxaursaltsa. Se decora con un praliné del mismo dulce.

Precio Tableta de 200 gramos: 8 €. Un kilo: 40 €.



De foie con yogur colado

PERRETXXICO
VITORIA

Dirección San Antonio, 3. **Teléfono** 945137221. **La barra** Coulant de chocolate con vainilla de Madagascar.

Un turrón diferente, una receta ideal para Navidad (y cualquier otra época del año). Josean Merino apuesta por un lingote de turrón

blando de almendra mezclado con foie, gelatina, escamas de sal de Añana y una pizca de curry sobre el que coloca una exquisita crema de yogur colado, unas almendras horneadas y rocas de tomate. Lo sirve sobre una galleta y se espolvorea con un poco de polvo de menta. **Precio** 2,50 €.

== FOTOS: JESÚS ANDRADE Y JORDI ALEMANY



Cigala asada con hongos y crema de pimiento verde del Embarcadero.

press reader

Printed and distributed by PressReader
PressReader.com +1 924 278 4684
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW