



## LOS RINCONES DE GALATEA

### Mesón LEMAR

“He trabajado con Galatea en prácticamente todos los sitios en que he estado, cuando un proveedor te gusta y cumple con su labor sigues manteniendo la relación con él allá donde estés, y aunque los establecimientos que he tenido el gusto de dirigir han sido de diferentes estilos siempre he encontrado el producto adecuado y el mejor servicio posible. Ahora dirijo mi propio negocio y Galatea es uno de mis incondicionales colaboradores.”

Cuando a veces nos preguntan en la calle “disculpe, ¿podría indicarme un sitio para ir a comer por aquí bien, bonito y barato?” curiosamente se nos queda la mente en blanco y no acertamos a responder, mascullando algún que otro restaurante de las proximidades o con un poco de suerte no le mandamos a la otra punta de la ciudad. Vitoria-Gasteiz tiene un sin-número de establecimientos de hostelería de todos los estilos y categorías aunque no muchos podríamos encasillarlos de esta manera, si bien matizamos que el concepto “barato” para nosotros es cualquier plato de cocina que sobrepase con holgura las mayores expectativas que de él esperamos. En este sentido encontramos en ésta ciudad algunos restaurantes que en cierta manera pueden pasar algo desapercibidos para el público y que vamos a intentar acercarlos al consumidor por las inmensas sorpresas que pueden depararnos.

En la calle Extremadura nº 5 encontramos el MESÓN LEMAR, un restaurante abierto hace unos pocos años por Guillermo Pérez y que llegó a Gasteiz hace ahora veinte años tras unos cuantos años más por distintas provincias y capitales del estado curtiéndose y aprendiendo en todos los sentidos. Desde el principio Guillermo apostó por la calidad como seña de identidad del establecimiento, pero CALIDAD con mayúsculas. Absolutamente increíble la oferta que encontramos en el MESÓN LEMAR, un restaurante moderno y funcional con muy bonita decoración y un servicio de mesa que nada más entrar nos va a cautivar.

De entrada, una magnífica barra de pintxos nos saluda y nos invita a tomar un refrigerio estupendo si nuestra intención es no pasar al comedor. Pero si lo hacemos, allí encontramos un menú del día por menos de 13 euros que es necesario degustar para creer porque tanto la calidad del producto como su elaboración y presentación tienen difícil comparación: pastel de txangurro y patata con salsa rosa exquisito, tempura de verduras con mojo picón espectacular, lasaña de verduras frescas de temporada, pencas rellenas de mascarpone con pato y salsa de piña que son una exquisitez, creppes de jamón york y queso al idiazábal sublimes, así junto a unas cuantas alternativas más disfrutamos de un primer plato que nos deja encantados sea cual fuere el elegido; de segundo: solomillos de pato al vino tinto, codillo asado, hamburguesa de quinoa y chile, secreto ibérico al vinagre de Módena, confit asado con compota de manzana, presa ibérica en su punto, merluza del Cantábrico... todos ellos muy bien trabajados y presentados destacando la jugosidad de las carnes y unas salsas que pueden dinamitar la recomendada dieta del médico. En definitiva, un sinfín de platos para el menú del día que se acompañan de postres no solo caseros sino artesanos y muy bien elaborados, goxuas a la antigua, cuajada casera de oveja, brownie casero, leche frita, flan con helado etc. Si a esto le añadimos la oferta de menú especial de fin de semana, menú degustación, carta para compartir, menús para grupos y “pica pica” todo ello generalmente por debajo de 40 euros no tenemos excusa para no salir ese viernes o ese sábado a disfrutar de estos manjares y llevarnos un gran recuerdo de la velada y cómo no, poder así recomendar un buen restaurante cuando nos vuelvan a preguntar.

MESÓN LEMAR, comer de etiqueta a precio de menú.

