



LOS RINCONES DE GALATEA

MESÓN VALDEREJO

“Para mí Galatea es un proveedor del que me gusta mucho los productos que ofrece y me sorprende positivamente con algunos de ellos. En cuanto al pescado fresco me proporciona un producto y un marisco que me permite ofrecer a los clientes lo mejor de cada momento y con absoluta confianza. Por otra parte no olvidemos que cuando llega el invierno prácticamente podemos estar un poco aislados en esta zona, y siempre llegan hasta nuestro establecimiento con lo que necesitamos.”

Pocas cosas hay tan placenteras y al alcance de cualquiera como un hermoso paseo por una de las innumerables rutas de montaña que existen en nuestra hermosa geografía, y si además podemos dar colofón a ese día sentándonos a la mesa de un buen restaurante poco más podemos añadir.

El parque natural de Valderejo se encuentra junto al valle de Valdegovía y es una de las zonas menos pobladas de la provincia de Álava, cuenta con nueve rutas dentro del parque y al existir tan poca presión humana en el entorno del mismo es fácil sumergirse en un universo de fauna y flora variado y espectacular, al margen de espectaculares vistas y contrastes que hacen disfrutar a todo el mundo de la magia que nos ofrece la naturaleza.

En el corazón del parque se encuentra la localidad de Lalastra, donde el Mesón Valderejo es el único punto de hostelería y donde también ofrecen el servicio de agroturismo con seis preciosas habitaciones para quien quiera pasar la noche o unos días de vacaciones refugiándose en la tranquilidad de este paraíso.

Este establecimiento regentado por nuestro estimado amigo Jorge López desde junio de 2016 quien tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Mendizorroza pasó desde 1998 por reconocidos restaurantes como El Vagón de Miranda o El Monumento al Pastor y tuvo su propio negocio de hostelería en Vitoria pasando definitivamente a la ubicación actual en el parque, es una caja de sorpresas culinarias para todo aquel que vaya a comer, pues podemos encontrar los platos más tradicionales preparados no solo como lo hacían nuestras abuelas sino que para ello emplean un buen número de productos ecológicos y de la zona que hacen un verdadero deleite para el comensal poder disfrutar de ellos. Así, los txuletones de vaca terrena originaria de esta zona, la morcilla casera, los perretxikos, trufas y demás tesoros recogidos dentro del parque, las verduras de la propia huerta o los huevos de las gallinas que vigilan los movimientos de todo aquello que se mueve a ras del suelo, nos producen tales emociones que enseguida empezaremos a buscar en el calendario la siguiente oportunidad para volver. Pero además Jorge es un maestro en la preparación de platos donde los pescados de temporada y mariscos dan lugar a un importante abanico de oferta que tanto en su elaboración como en su presentación es verdaderamente espectacular: rodaballo, merluza, almeja galega, alistado, gambas, corvina, salmón, kokotxas de bacalao, txitxarros, anchoas, begihaundi, etc. No dejan a nadie insensible y obligarán a realizar visitas posteriores.

El servicio es verdaderamente atento y amable, te atienden de esa manera en la que la familiaridad acompaña a una profesionalidad que supera con creces lo que se espera en un restaurante, y todo ello mientras terminas una comida en la que los postres son reflejo de todo lo que hasta ese momento has experimentado: una verdadera maravilla. Pero eso sí, no olviden hacer reserva previa para vivir esos momentos. Mesón Valderejo, un premio a nuestro alcance.