



LOS RINCONES DE GALATEA

Restaurante MUSKARI

“Nosotros trabajamos con las personas más que con las empresas, y por eso trabajamos con galatea. nos conocemos hace muchísimos años y la confianza (recíproca) nos hace ver que tras las siglas de una empresa hay personas que se preocupan por nosotros, que saben lo que necesitamos y nos hacen sentirnos a gusto con ellos en el día a día”

Vitoria-Gasteiz fue declarada en 2014 capital española de la gastronomía, no en vano contamos con un sinfín de buenos restaurantes como vamos reflejando en estas páginas domingo tras domingo. En estos últimos años en los que la recesión económica ha dejado secuelas en multitud de sectores de nuestra economía y entre los que también se encuentra el sector de la hostelería con docenas de miles de negocios cerrados en la última década, algunos establecimientos han realizado el viaje a la inversa, es decir, surgieron al inicio de la crisis y han sabido afianzarse gracias a una clara idea en la que el verdadero concepto de calidad basado en el producto y servicio junto a un precio razonable han sido fundamentales para llegar al objetivo a pesar de las dificultades. Así, a escasos metros del Corte Inglés y en el corazón de Gasteiz encontramos el Restaurante Muskari, dirigido por Mónica García y Raúl Ramírez quienes inauguraron el mismo hace ahora diez años y en el que centramos hoy nuestros comentarios. Mónica se inició y aprendió desde joven en un famoso restaurante de Gasteiz propiedad de sus padres los principios fundamentales de lo que es este negocio, entre los que el sacrificio y la perseverancia están escritos en las páginas del pasaporte necesario para triunfar. Allí conoció a Raúl, quien con un impresionante bagaje de conocimientos adquiridos en diferentes cocinas de afamados establecimientos de la ciudad y coincidiendo ámbos en muchos aspectos teóricos del negocio, decidieron abrir el citado Restaurante Muskari manteniendo sobre una base de cocina tradicional un novedoso carácter de técnicas modernas y ofrecer así exquisitos platos clásicos con toques vanguardistas, todo ello acompañado de un exigente y esmerado servicio.

En el Restaurante Muskari tenemos un magnífico menú de diario con muchísima variedad de platos (revuelto de bacalao con verduritas de temporada, tomate al natural relleno de taco de atún y calabacín salteado, pasta fresca rellena de trufa con salsa de setas, cordero asado en su jugo, pescados del cantábrico recién traídos de la lonja, postres caseros y muy elaborados...). por otro lado existe una oferta de menús concertados por debajo de la barrera de 40 euros que albergan productos de primerísima categoría: el foie con compota de manzana es excepcional, el taco de bacalao al club ranero es delicioso, lo mismo los lomos de rodaballo salteado con hongos e ibéricos etc. Para terminar, la oferta de la carta es muy selecta. Cualquiera de los platos a elegir satisfará al comensal con total rotundidad, y aunque es difícil elegir no deberíamos salir sin probar las patas de pulpo con trigueros a la plancha, sencillamente impresionante. El Restaurante Muskari junto con otros 78 establecimientos completan la denominada Guía estrella Vitoria-Gasteiz que realiza un magnífico paseo por diferentes bares y restaurantes de nuestra capital en los que se propone un turismo gastronómico tremendamente interesante.

El local tiene capacidad para unos 55 comensales y la decoración es tan bonita como agradable, con tonos alegres, cómodas sillas, luminoso y en su conjunto nos invita a sentarnos y disfrutar un buen rato tanto de la compañía como de lo que nos van a poder ofrecer. Eso sí, es muy aconsejable reservar con antelación pues generalmente suele estar completo.

Restaurante Muskari, parada recomendada en Vitoria-Gasteiz

