



LOS RINCONES DE GALATEA

Restaurante ETXE-ZURI

“Trabajamos con Galatea porque aparte de que me interesan muchos de sus productos, ante cualquier necesidad que nos surge siempre está ahí dispuesta a responder y ayudarnos en cualquier momento y circunstancia, es algo que valoramos tremendamente porque es de gran ayuda en el día a día.”

En tierras del Valle de Ayala abundan los caseríos con escudos heráldicos centenarios, de donde emergen suaves montes entre verdes prados que vieron pasar a la historia no pocos linajes, esos que dejaron su huella con multitud de casas-torre destruidas en multitud de guerras o por el paso del tiempo, tierras llenas de gloria y donde yacen personajes his-

tóricos como el Canciller Ayala en el monasterio de Quejana. En estos parajes encontramos algunas pequeñas localidades como Amurrio y allí tenemos unos cuantos y magníficos sitios donde parar a disfrutar de una buena cocina donde lo difícil será elegir qué comer.

Entre estos sitios hoy elegimos el restaurante Etxe-Zuri.

Magdalena y Joseba se encuentran al frente de este pequeño palacio culinario desde 2011, ya en plena crisis, pero han sabido sacar adelante un proyecto basado en la calidad del producto y en un servicio muy agradable para el cliente a unos precios más que atractivos gracias a un bagaje y experiencias en el sector bien contrastadas desde hace más de 20 años.

Es un sitio en el centro mismo del pueblo, no muy grande pero coqueto y lleno de encanto en el que una estupenda barra de pintxos nos saluda a la entrada y que estrenamos con un riquísimo café que Magdalena nos endulzará además con un poco de canela. Un desayuno tanto con bollería como un estupendo sandwich o pintxo digno de un príncipe por poco más de dos euros se nos antoja un verdadero regalo.

Ya en la mesa, son innumerables los platos que podemos escoger tanto en menú del día como en carta lo que posiblemente nos obligue a realizar más de una visita. El pulpo a la gallega es espectacular, las mollejas de cordero insuperables, rabas en tempura para el aperitivo no pueden faltar, los hojaldres de manzana con una crema de nata y almendra son deliciosos, y qué decir de la oreja rellena de jamón y setas con tacos de foie y salsa de Oporto, son dignos de un libro de recetas. El hecho de acompañar el menú del día con un vino como el Muñarrate, puro y fresco zumo de uva es algo que deja huella y da idea de por donde caminan los sabios pucheros que nos esperan.

El restaurante Etxe-zuri es algo más que un restaurante, es el colofón a un día de paseo por un territorio que nos espera para deleitarnos con muchas cosas más. Ven a descubrirlo