



## LOS RINCONES DE GALATEA

### Taberna ANTOJO

“A Galatea no le consideramos un proveedor a la usanza normal, es más que un proveedor que solo viene a vender. Contrastamos opiniones de productos, analizamos pros y contras y valoramos mucho las suyas pues demuestran que ante todo buscan contribuir a que nuestro negocio mejore y eso es de valorar y agradecer.”

La verdad es que Euskadi en general y Álava en particular nos ofrecen no pocos restaurantes para reunirnos con los amigos o la familia y disfrutar de eso que tanto nos gusta a los vascos como es disfrutar un buen rato de grata compañía alrededor de una mesa con un rico plato, un agradable vino o txakolí y una larga sobremesa en la que demos rienda suelta a nuestras pasiones compartiendo esos especiales momentos con nuestros contertulios.

Hoy no vamos a proponer hacer turismo, la zona en que se encuentra nuestro restaurante recomendado hoy ya ha gozado de unas cuantas propuestas en ese sentido y por eso nos vamos a limitar a sugerir ir a comer directamente tal como iniciamos nuestra columna de hoy y que es lo que nos gusta a la inmensa mayoría de los ciudadanos.

La semana pasada citábamos dos restaurantes de buena fama en Respalditza a escasos metros uno del otro, El Toboso y Taberna Antojo y hoy hablaremos del segundo.

Antonia García Manzanares, Toñi para todo el mundo, empezó a trastabillar entre pucheros a muy temprana edad pues al día de hoy suma cinco décadas de trabajo en las que acumula no solo las sabias enseñanzas de su madre en la cocina sino su propia dedicación y entrega constante a la búsqueda de sabores, texturas y compatibilidades de productos cuyos secretos son puestos al descubierto gracias a una verdadera pasión por su trabajo. Pero esta pasión encontró su verdadera expresión hace tan solo unos pocos años cuando abrió TABERNA ANTOJO pues hasta entonces su actividad principal se había centrado en una línea de negocio de supermercados de la familia situados en la zona. Acompañada de un magnífico equipo de cocina y de servicio para el restaurante dio rienda suelta a años de silencioso trabajo y preparación para poder ofrecer lo que hoy podemos encontrar en este establecimiento: un local precioso con dos plantas de restaurante para 38 y 40 personas en cada una aproximadamente. En la TABERNA ANTOJO encontraremos unos menús del día por 13 euros muy variados a lo largo del año prevaleciendo los productos de temporada en todo momento así como los de cercanía, entendiendo estos por las verduras, los quesos, la leche, carnes etc. Estos menús comprenden y nos hacen rastrear por las diferentes culturas culinarias del estado por lo que generalmente la sorpresa está asegurada. Así recientemente el establecimiento explicó en el programa “A bocados” su conocida y deliciosa ensalada “pipirrana” de origen jienense. Pero llegado el fin de semana el abanico se abre aún más con menús concertados entre 28 y 45 euros, menús con chuletón a la piedra, entrecot de label vasco, pescados de primerísima calidad, carta variada y diferentes alternativas para todos los gustos y precios. El personal es encantador y muy atento estando al frente del servicio la propia Toñi, que se encarga de velar para que el cliente se encuentre a gusto en todo momento. Cierran los lunes por descanso. Respalditza cierra con los dos magníficos restaurantes citados una página que aconsejamos descubrir a los que quieran acercarse a este maravilloso entorno.

TABERNA ANTOJO, por eso mismo.

