

RESTAURANTES

Donostiarra y vasco.

♦ Andrés Alférez

LUR MAITEA

C/Fernando el Santo, 4
Tfno: 308 03 50-308 03 93

Es lo que se percibe al cruzar la puerta de este bonito Restaurante, a través de un elegante portal con sabor a finales del siglo pasado.

Lur Maitea llama inmediatamente la atención por su cálida y elegante decoración, en la que armonizan de forma impecable un planteamiento clásico, con originales toques de modernismo, con abundancia de espejos. Su tono gris en las paredes resulta relajante, adecuado para una conversación de negocios o para una cena íntima con todo el romanticismo de la ocasión.

La cocina, la buena cocina vasca de Lur Maitea, es sin lugar a dudas la clave del éxito fulgurante de este Restaurante.

Éxito que se mantiene incólume tras sus casi siete años de funcionamiento.

Destaca en primer lugar la abundancia, calidad y adecuado tratamiento de los pescados. Su propietario, Juan Ignacio Zubiarraín, se ocupa de traerlos diariamente desde su San Sebastián natal. Y eso se nota.

Las kokotxas al pil pil, la merluza en salsa verde

rellena de txangurro o el lenguado al txakolí, son platos que hacen a diario las delicias de los comensales.

No pueden faltar en esta casa los chipirones o el bonito en temporada. Una ensalada de bogavante puede ser el comienzo de un delicioso almuerzo, aunque para los más clásicos no faltan unas buenas alubias, una menestra o unas maravillosas angulas, en su punto exacto, cuando la estación es propicia.

También es de destacar el abundante tratamiento del pato, en magret, confit, foie-grass en tarrina, y especialmente el foie fresco con uvas y manzanas, perfecto de sabor y ejecución.

Una amplia carta de exquisitos postres caseros, completa la oferta de este magnífico Restaurante. Asimismo, una extensa carta de vinos, con precios ajustadísimos, invita a acompañar la comida con un buen caldo, entre los que cabe destacar un Lan Reserva 81 como vino de la casa, a precio que hoy es una auténtica invitación al buen gusto **bit**

