



PORRUE



P.B.

ALAMEDA REKALDE, 4 |

☎ 94 423 13 13 | CERRADO DOMINGOS NOCHE
| PRECIO MEDIO: 60 €

COCINA NOTABLE
SERVICIO NOTABLE
BODEGA NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE NOTABLE

● CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

BILBAO

Es éste un sugerente local bilbaíno a punto de cumplir un año de vida y en el que la consigna gastronómica está clara: producto fetén con hechuras respetuosas con el género. A ello hay que añadir que no faltan toques actuales en algunas guarniciones y, sobre todo, la pasión que irradia Unai Campo, el jefe de cocina del establecimiento, por la brasa. Como se sabe, este arte de asado es más compleja de lo que parece y no todo lo que se vuelca en las parrillas merece este tratamiento. Las ostras en su jugo con perejil, por ejemplo, pierden textura, sabor natural y luminosidad por exponer sus carnes al calor

directamente; mejor sería templarlas y aromatizarlas de humo con la concha de base. El pulpo, sin embargo, sí que sale exultante, más cuando se acompaña de patata violeta, tierra de chipirón y mini esferas de mango. Los hongos escanciados con yema de huevo son magníficos, como las alcachofas envueltas en bacon con espuma de alioli. Para rematar este paseo por la hoguera hay que lanzarse a alguna pieza de pescado entera, como un virrey que,

sinceramente, pinchó en exceso de cocción y churruscado de la piel. El vacuno de Valles del Esla y un soberbio helado de pipas son otros de los atractivos.

PEPE BARRENA

SU CONSIGNA GASTRONÓMICA ES PRODUCTO FETÉN CON HECHURAS RESPETUOSAS CON EL GÉNERO