

Ion Lasa

Texto por **ADRIANA DEL VAL RUIZ**
Fotografía por **ROBERTO ARNAIZ**

Viendo pasar las estaciones, una detrás de otra, está la cafetería restaurante Monterrey en el número 6 de la Gran Vía de Bilbao. Existe desde 1952 y ni que decir tiene que ha ido viendo los cambios y modos de vida en su calle.



Si eres un fan de la comida tradicional, es de obligado cumplimiento el pasar por Monterrey; si tu tiempo es escaso como para comer puedes degustar sus desayunos o simplemente un café, que es de los mejores de la villa de Bilbao. Ion Lasa es el "culpable" de seguir con la tradición y éxito de este local.

Esta tradición culinaria comenzó con Dionisio Lasa, al que la vida le hizo ser un viajero incansable y recaló en aquel Bilbao de 1952 junto con su compañero y capitán de singladuras, Eduardo Echavez. Así comenzó la vida de un lugar entrañable en el mismo corazón de la hoy cosmopolita y antes industrial villa de Bilbao, dándole ese nombre evocador de MONTERREY.

Hoy es su hijo, Ion Lasa, quien hace perdurar el sabor y calidad del café por las mañanas que te agranda el espíritu y te hace empezar el día. A esto hay que añadir que sus pinchos son sublimes, pudiendo elegir una variedad extensa y haciendo hincapié en su tortilla, que recibió en marzo del año pasado, 2018, en el III concurso de Tortilla de Patata de Bilbao, el premio a la mejor tortilla por un jurado compuesto por dos Athleticzales, Oscar y Gontzal. Ellos decidieron que el Café Restaurante Monterrey prepara la mejor San Mamés Tortilla, la más sabrosa y agradable al paladar para llevar a la Catedral.

Llegando la hora de comer nos ofrecen platos tradicionales llenos de buenas materias primas y realizados con cariño y esmerada realización. Como los tiempos han cambiado y hay que adaptarse a los tiempos, nos ofrecen buenos platos también en la barra e incluso para llevar a degustarlos donde nuestra vida ajetreada nos indique. Dando muy buenas raciones, todas ellas con producto de temporada, dependiendo del mercado y la época, podemos elegir entre gazpacho, ensaladilla rusa, platos de cuchara, bacalao, merluza, cordero y lengua de ternera. No podemos dejar en el tintero los productos que cocinan de alta mar, en especial una riquísima merluza a la romana que, por simple que parezca, no todo el mundo la prepara bien. A esto hay que añadir los caldos que utilizan, sobre todo de la Rioja, colándose entre ellos algún Ribera del Duero y por supuesto la Txakolina. Lo último que falta ahora es vuestra visita personal para paladear sus platos y no solo las palabras. El lugar es siempre una decisión acertada donde se disfrutará seguro.