

MONTERREY  
BILBAO**Dirección** Gran Vía de Don Diego López de Haro, 6. **Teléfono** 944248490.  
**Web** www.monterreybilbao.com. **No perderse** La merluza a la romana.

Cocina tradicional vasca

## De ayer, de hoy y de siempre

Un clásico imperecedero que permanece ajeno a las modas llevando a la excelencia las joyas de la gran cocina vasca

### PRECIOS



- ♦ Menú del día: 25 €
- ♦ Carta: 45 €



### Del baserri a la 'city'

Un cuadro del caserío Matxinbenta, donde en 1920 nació Dionisio Lasa, viste el comedor del Monterrey. Viene a señalar la conexión con el baserri de este céntrico restaurante urbanita, donde hoy oficia el hijo del fun-

dador, Ion Lasa. La carta sigue fiel al recetario de siempre y la calidad de la despensa es una garantía para sus fidelísimos clientes. Señores que comen allí casi cada día atraídos por su célebre merluza frita, sus platos de verdura o una soberbia casquería.



### ■ GUILLERMO ELEJABEITIA

Su comedor estrecho y forrado de madera tiene el aspecto del vagón restaurante de un tren de lujo. En hora punta, señoras con abrigo de piel y caballeros de teba y pañuelo en el bolsillo se disputan educadamente el escaso espacio disponible. Los camareros -camisa blanca, chaleco y corbata- se abren paso entre la concurrencia para servir a los afortunados con mesa reservada platos de espléndida menestra o merluza a la romana. Al fondo de la barra, un puñado de fieles da cuenta del menú mientras desgrana la actualidad de la jornada. El ruido de la cafetera y el tintineo de copas no cesa desde el punto de la mañana hasta bien entrada la noche. Y sin embargo el tiempo parece haberse detenido en el Monterrey.

El viaje de este clásico de la restauración bilbaína se remonta a 1952, y no empieza en un tren sino en un barco. Dionisio Lasa, marmitón del buque

mercante Monte Udala, se asocia con su capitán para echar el ancla en la Gran Vía de Bilbao. Al principio se pone el delantal para cocinar él mismo el gran recetario vasco, pero pronto su carisma personal y su don de gentes le llevan a salir de los fogones para ejercer de maitre y relaciones públicas. El éxito es instantáneo y el Monterrey -bautizado en honor de la ciudad mejicana donde su hermano regentaba la Casa Vasca- se convierte en el comedor predilecto del distrito financiero. Después llegarían el Matxinbenta, o la cafetería Albia, haciendo de Dionisio Lasa el patriarca de una saga que marcó época en la hostelería de la villa.

### Elegancia atemporal

En estas seis décadas la casa, ahora en manos de su hijo Ion, se ha mantenido siempre fiel al espíritu del fundador. Pero eso no significa que el Monterrey sea un reducto para nostálgicos. Su cocina mantiene intacto el nivel de excelencia, pero además ese recetario de estilo clásico que bordan Raquel Revuelta y Manu Jugo vuelve a estar hoy más vigente que nunca. La elegancia atemporal de una decoración que imprime carácter también ayuda a que el establecimiento permanezca al margen de las modas.

Tan ajeno a las tendencias que vienen y van como su soberbia merluza a la romana. Probablemente la mejor de Bilbao, que es casi como decir del mundo. Su rebozado es

impecable y el pescado, de tal calidad que 'llora' al caer en la sartén. A partir de ahí pueden confeccionar la comida según sus apetencias, aunque la verdura debería ser irrenunciable. Y no sólo por la menestra, que goza de merecida fama, prueben también las alcachofas o el cardo, ahora que estamos en temporada.

Después nos inclinamos por alguna de esas recetas en peligro de extinción que ya solo ofrecen mesas con solera. Memorables los riñones de cordero al jerez, coronados por algo tan demodé como un huevo duro pasado por la plancha. Una delicia que hoy puede resultar poco atractiva escrita en la carta, pero que en la mesa proporciona un placer casi infantil. No dejen de probar su célebre salsa vizcaína, ya sea acompañando caracoles, sesos o los extraordinarios callos y morros que rematan nuestro menú. Ojalá el viaje de este exquisito vagón restaurante no se termine nunca.

■ MAITE BARTOLOMÉ

### PINTXOS



### Tosta de jamón y champiñones

Entre todos los pintxos que preparan Argiñe Rodríguez y Janire Ortiz, hay uno que es muy aplaudido por los parroquianos de este bar del barrio de Lakua. Se trata de una tosta de pan sobre la que disponen una loncha de jamón, unos champiñones a la plancha laminados, pimientos del Padrón y una salsa especial de la casa que le aporta un gran y especial sabor y que es el gran secreto de Argiñe. Se monta en el momento de comerlo. Precio: 1,90 €.

### +Q LUNAS VITORIA

**Dirección** Donosti, 23.  
**Teléfono** 945305425.  
**La barra** Torreznos.



### Gambas de Huelva

El recién inaugurado bar Perita es un local especializado en gambas blancas y rojas de Huelva, preparadas a la plancha, cocidas o al ajillo. Se ponen en la plancha muy poco tiempo por cada uno de los lados, hasta que el color indique que están en su justo punto y quedan muy jugosas. Se añade sal Maldon durante la cocción para lograr el toque salado preciso. Precio: 16 € la docena, 9 € media docena.

### PERITA BILBAO

**Dirección** Diputación, 1.  
**Teléfono** 944257816.  
**La barra** Gambas al ajillo.

■ FOTOS: JESÚS ANDRADE/  
MAITE BARTOLOMÉ