



► Sergio Iglesias, Mikel Díaz de Argandoña y Jose Cortezon, en la puerta del restaurante.

Restaurante Loroño

CON ESTE NOMBRE TAN CARGADO DE HISTORIA EN BIZKAIA ABRIÓ SUS PUERTAS UN POQUITO ANTES DEL VERANO ESTE RESTAURANTE, EMPLAZADO EN EL MISMO LOCAL EN EL QUE ESTABA HACE AÑOS EL ANTIGUO LOROÑO QUE, A SU VEZ, TOMÓ SU NOMBRE DE LA TABERNA QUE TUVO EL HISTÓRICO CICLISTA JOSU LOROÑO, GANADOR DE LA VUELTA A ESPAÑA DE 1957 (POR DELANTE DE BAHAMONTES) Y DEL MAILLOT DE LA MONTAÑA DEL TOUR DE FRANCIA DE 1953.

HOY ESTAMOS ante un restaurante comandado por un cocinero joven con una formación importante: Jose Cortezon estudió en la Escuela de Hostelería de Leioa (sello de garantía en la cocina) y después trabajó en Goizeko Kabi y Baita Gaminiz. Practica una cocina seria, pero de divertimento. Parece que siempre trabajara para complacer a sus amigos. Tras su periplo de aprendizaje, ha hecho su lectura de lo recibido y ha filtrado lo que más le interesa. La verdad es que su cocina nace de su memoria gastronómica. Es de carácter jovial, juvenil, equilibrada, verdaderamente gustosa. Así fue la comida que hicimos.

Hoy que estamos bajo la influencia de la globalización, la cocina de Jose tiene un orgulloso e importante foco de personalidad local. No manipula el alimento en exceso y mantiene el reflejo de la tradición en la cocina a través de un estilo particular que le permite coordinar sus aspiraciones.

Nos demuestra que la cocina no es algo tan complicado como algunos quieren demostrar. Así sale esta carta que propone un picoteo que incluía hasta hace nada un tomate *Udagorri* con cebolleta roja de Derio, pero que sigue ofreciendo buenas croquetas caseras (11 euros), un surtido de ahumados con mantequilla de eneldo (18 euros) o unas almejas al gusto (24 euros).

Entre los primeros platos, hay una ensalada templada de bacalao (14 euros), la menestra de verduras con su caldito y su canesú, que yo probé y disfruté (12 euros), una patata rellena de centollo con mahonesa de gazpacho (16 euros), o un arrozito cremoso de txipirones y pulpo (16 euros).

En cuanto a los pescados, hay para elegir bacalao al pil-pil, vizcaína o con piperada. La merluza está frita con pimientos asados (19 euros) y también hay begihaundi en su tinta (20 euros), además del pescado del día. De las carnes, hay chuleta de ganado mayor (35 euros el kilo), el solomillo de ganado mayor (24 euros), el rabito estofado con patatitas salteadas (17 euros) que probamos, el taco de lomo bajo y unos callos y morros en una salsa vizcaína muy seria que también degustamos (16 euros).

Sencillez para los postres. El canutillo de Bilbao relleno de crema pastelera, arroz con leche, cuajada, torrija caramelizada rellena de crema, una tarta artesana del día o la tabla de quesos (casi todos 6 euros).

Funciona la cocina y también la sala, con buen trabajo de Sergio Iglesias y Mikel Díaz de Argandoña, que aplica sus conocimientos sobre vino (carta seria de vinos). Buena calidad-precio.