LA BODEGA

Baltós 2013

La bodega berciana Dominio de Tares saca al mercado la nueva añada de Baltos, su vino más joven, elaborado con la variedad mencía. Aparece color rubí y reflejos granate en los bordes. En nariz, destacan los frutos rojos y negros frescos y recuerdos de regaliz. En boca saboreamos arándanos, ciruelas, moras y pimienta. Es intenso y persistente. Es un vino joven con una madurez espléndida que le da su crianza de cuatro meses en barricas americanas y francesas. Ideal para el tapeo.

BODEGA DOMINIO DE TARES

Dirección *Los Barredos, 4, San Román de Bembibre (León).* ***Teléfono*** *987514550.* ***Precio*** *8 €.*

Glorioso Reserva 2011

Glorioso Reserva es un tinto Rioja elaborado por Bodegas Palacio, uno de los clásicos más apreciados de la Denominación de Origen. Tras una larga maceración, el mosto de Glorioso Reserva pasa a barricas de roble francés, en las cuales reposa unos 24 meses. Antes de salir al mercado, se afina también en botella. Luce color rojo cereza con tonos granate. Aromas de fruta madura en sazón, especias dulces, finas maderas, recuerdos de tabaco, hierbas aromáticas y puntas lácticas. En boca, sabroso, jugoso, fresco, de paso frutal, fluido y agradable. Un clásico para disfrutar.

BODEGAS PALACIOS

Dirección *San Lazaro, 1, Laguardia (Álava).* ***Teléfono*** *945600151.* ***Precio*** *9 €.*

Pittacum Aurea 2009

Mencía procedente de la Finca Areixola: viñedo centenario formado en vaso y plantado a alta densidad tal y como dicta la tradición. Viñedo que solo admite intervenciones y cuidados manuales. Tierra en la que solo están marcadas las huellas del viticultor. Rico en color. Elegante, frutas rojas, guinda y grosella, pura fragancia de mencía. Más tarde aparece la parte mineral, tierra y piedra. Armado en la boca, equilibrado y fresco termina con un final largo. Un vino franco, cabal y profundo. Estupendo para asados de cordero y cabrito. Evitar con picantes.

BODEGAS PITTACUM

Dirección *Calle Iglesia, 11, Arganza del Bierzo (León).* ***Teléfono*** *987548054.* ***Precio*** *24 €.*

BARRA DE PINTXOS

Exóticas, innovadoras o tradicionales, nuestras cinco propuestas de esta semana están todas deliciosas

Bacalao marinado, kimchi y ajo negro

BILBAO BERRIA
BILBAO

Dirección *Ledesma, 26.* ***Teléfono*** *944249273.* ***La barra*** *Pork belly con crema de hongos.*

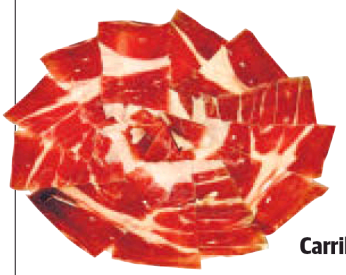
El bacalao desalado se marina durante un día en salsa de soja, ralladura de jengibre y aceite de girasol. Se corta en lonchas finas y se pone sobre un plato en cuya base se ha dibujado unas líneas con kimchi (salsa coreana hecha con hojas de pak choy, una verdura que se fermenta con salsa de cayena). El conjunto se espolvorea con ajo negro picado y un poco de aceite de sésamo, de sabor ligeramente ahumado.
Precio 3 €.

Cóctel y zamburiñas

LA VERMUTERÍA
VITORIA

Dirección *Zapatería, 4.* ***Teléfono*** *654154715.* ***La barra*** *El bocado vegetal.*

Blasco Ibáñez escribió la novela, pero fue gracias a la película de Rodolfo Valentino que un barman se inspiró y creó en 1930 el cóctel Sangre y Arena. Whisky, licor de cereza, vermut dulce y zumo de naranja. Y en La Vermutería de la Zapa lo acompañan con unas exquisitas zamburiñas, servidas en base de parmesano con espuma de mojito. El combinado es una auténtica delicia.
Precio 5 €.



Jamón a cuchillo

AMBIGÚ
VITORIA

Dirección *Plaza de la Ciudadela, 2.* ***Teléfono*** *945141321.* ***La barra*** *La ensaladilla.*

Dicen los expertos que cortado a mano se pueden apreciar más sabores en un buen pata negra. En el Ambigú son expertos en el tema y cortan el jamón ibérico a cuchillo, ofreciendo a sus clientes un pintxo de esta delicia del cerdo que se degusta de un bocado sobre un pedazo de pan. A veces, en la simpleza está el mayor tesoro, y este es uno de esos casos.
Precio 1,80 €.

Carrillera ibérica

CORINTO Y ORO
BILBAO

Dirección *Maestro García Rivero, 3.* ***Teléfono*** *944411245.* ***La barra*** *Brocheta de patata y pulpo sobre salmorejo y vinagreta.*

Sobre una pizarra se pone la carrillera de cerdo ibérico guisada con cebolla, zanahoria y vino tinto. A uno de los lados de la pizarra, para acompañar, se vierte una lágrima de puré de hongos y patata. En el otro lado van unos frutos rojos (fresa, frambuesa y grosella) caramelizados. Lo más importante es que la carrillera salga tan tierna que se deshaga en la boca.
Precio 4 €.

Pulpo a la plancha sobre patata confitada

LEPANTO
BILBAO

Dirección *Pedro Eguillor, 2.* ***Teléfono*** *944166256.* ***La barra*** *Alcachofa crujiente con yema de huevo de codorniz.*

Se emplata patata de Burgos confitada con cebolla dulce y pimientos verdes de Tudela. Encima va el pulpo pasado por la plancha –se retira cuando está dorado– con unas gotas de aceite de oliva. Se termina con sal negra del Mediterráneo y un toque de pimentón picante. Para decorar, se vierte en un costado del plato la salsa romescu, hecha con tomate, ajos, pimiento verde y almendra.
Precio 4,90 €.

:: PEDRO URRESTI, JORDI ALEMANY Y RAFA GUTIÉRREZ

pressreader Printed and distributed by PressReader PressReader.com + +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW