

6.5 Caserío Garay. Boroa-Amorebieta (Vizcaya). **Teléfono:** 946 73 47 47. **Precios:** entre 50 y 60 euros por persona. Dos menús degustación por 28 y 55 euros. Láminas de hongos y mollejas con espárragos, 14,50 euros. Degustación de bacalaos (brasa, vizcaína y pil-pil), 22,50 euros. Rabo estofado al Rioja, 13,50 euros. Torrija caramelizada, 7,80 euros.



Comedor del restaurante Boroa. En la foto pequeña, huevo de caserío a 70°, con velo de parmesano, sobre patata rota, lascas de foie y trufa. / Santos Cirilo



Valoración

Pan	7,5	Ambiente	7,5
Café	6	Servicio	7
Bodega	7	Cocina	6,5
Aseos	6,5	Postres	6,5

Para empezar, una reconfortante ventresca de bonito en aceite con tomates en distintas texturas, al lado de una fuente de pimientos de Gernika fritos. Menos convincentes resultan las lascas de bacalao sobre espárragos verdes y blancos, hortaliza que desconcierta fuera de temporada. Y más conseguidas las láminas de hongos boletos y mollejas con yema fluida en tempura. Tan acertadas como el huevo de caserío a 70° sobre patatas y foie-gras, al que rodea un liviano caldo azafranado que no armoniza nada con la trufa que lo corona. Objeciones de distinto calado que se hacen extensibles al chipirón de potera a la plancha, cuya intensidad sávida subiría muchos enteros si se evitara el vaciado de la pieza, innecesaria siendo de anzuelo. Práctica que García justifica por los gustos conservadores de su clientela.

En otro apartado, sobre brasas de encina Boroa trata algunas carnes y pescados. Quizá unos gustosos lomos de lenguado demasiado hechos o una succulenta hamburguesa de chuletón de Berriz con patatas. Los postres (zumo de frutas con helado de queso; torrija con jugo de piña) ratifican las sensaciones anteriores. Cuando el tiempo lo permite, nada como tomar el café en su seductora terraza a la sombra de robles centenarios.

Un caserío de la vieja escuela

BOROA, a diez kilómetros de Bilbao, comida clásica y precios razonables

José Carlos Capel

Como apunta con acierto el periodista Pepe Barrena, el restaurante Boroa constituye uno de los enclaves más destacados de esa red de caseríos gastronómicos que en plena naturaleza salpican la provincia de Vizcaya. Y no sólo por el paisaje o el valor arquitectónico de la construcción, cuya estructura original se remonta al siglo XV, sino por el confort de sus instalaciones, la seriedad de su cocina y la sensatez de sus precios. No es de extrañar

que desde 1997, fecha de su apertura, se haya convertido en un local de éxito cuya ocupación media rebasa los cien clientes diarios. Algo lógico a tenor del pundonoroso trabajo de sus dos socios, la afable Asun Ibarrondo, alma de las relaciones sociales, y Xabier García, jefe de cocina, conocedor de las recetas burguesas bilbaínas.

En gran medida, García, que tuvo como maestro a Iñaki Gabiola, instruido en las técnicas de aquellos cocineros franceses que en los felices años veinte oficiaban cada verano en mansiones de

Las Arenas y en el Club Marítimo de El Abra, es depositario de conocimientos de la vieja escuela que honran la profesión hostelera. Elegante marmitón que domina los secretos del foie-gras, la mecánica del hojaldre, la sutileza de las grandes salsas y el tratamiento de la caza, en cuyo currículo figuran años de estancia en el reputado restaurante Faisán de Oro de Gernika. "Un jefe de cocina debe defender su puesto a diario. Sin equipos conjuntos no es posible aspirar a nada", afirma, mientras reconoce el papel de Iñigo Elorriaga y Aitor

Bilbao, estrellas de su brigada.

Con el paso del tiempo, la cocina de Boroa ha evolucionado hacia un vértice de transición entre lo clásico y lo contemporáneo. "Hacemos cocina tradicional con platos de autor y detalles personales. Las salsas y el punto de los platos son primordiales". En su carta, que se abre a muchos horizontes y realza las recetas elaboradas con productos del entorno con la indicación Kilómetro 0, conviven aires y sferificaciones inspirados en El Bulli, junto a platos regionales como la merluza a la koxkera.