

GOIZEKO KABI TRADICIÓN Y VANGUARDIA

TEXT0 Isabel Aires Aires News MADRID

GOIZEKO KABI ES EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO DEL CHEF LUIS MARTÍN, QUIEN LLEVA MÁS DE 20 AÑOS ENTRE SUS FOGONES. EL ACOGEDOR ESPACIO, DECORADO CON UN ESTILO ELEGANTE Y MODERNO, CON TONOS CÁLIDOS Y UNA CUIDADA ILUMINACIÓN, ES EL ESCENARIO PERFECTO PARA DISFRUTAR TANTO DE LA APETECIBLE OFERTA COMO DE UNA AGRADABLE SOBREMESA.

Sí, vivimos en un momento de fusión culinaria, pero como buenos amantes de nuestra gastronomía, también nos gusta disfrutar de la tradición, de esos sabores que evocan recuerdos y que con solo leer su nombre comenzamos a salivar. Esa cocina de siempre, que no cansa, donde el producto manda, donde todo es lo que parece... Eso sí, con mucha técnica visible en cada una de las elaboraciones. Esa es la cocina que le gusta a Luis Martín y es la que elabora en su buque insignia [Goizeko Kabi](#), todo un referente vasco en la capital.

Y es que aquí se viene a comer bien y a saborear una cocina de corazón, de esencias puras, evolucionada y con toques modernos –de eso se encarga Helena Rodríguez, mano derecha de Luis en los fogones de Goizeko-, pero con la tradición muy presente. Trabajando siempre con un producto de altísima calidad, auténtico protagonista en cada plato. El resultado es una carta bien estructurada, con lo mejor del mar y de la tierra con propuestas como: la Terrina de foie hecha en casa con pan de higos, los Chipirones encebollados tres texturas de la cebolla, la Merluza a nuestro estilo Koskera, el Changurro al horno al estilo de Bilbao o el Abanico de entrecot de rubia gallega con salsa de mostaza.



Pero en realidad, apetece todo, sin olvidar las sugerencias. Ahora en verano ofrecen por ejemplo un Ajoblanco con tartar de manzana, y no faltan las elaboraciones con bonito, como su espectacular y original hamburguesa o el Tataki de bonito en escabeche templado de brevas, porque sin duda esta dirección es una pista clave para los amantes del túnido del Cantábrico. Y es que según leemos la carta o nos va contando el amabilísimo y profesional personal de sala, más complicado se hace saber qué pedir, por lo que la mejor forma de saborear lo que se cuece en Goizeko son sus menús degustación. Cuenta con dos opciones: Menú Gastronómico, que incluye 5 platos más postre, vino blanco y tinto elegidos por el sumiller. El Menú Gastronómico Goizeko incluye 8 pasos y bebida.





El menú corto, es decir el Gastronómico, incluye ahora en la temporada estival creaciones como: Gazpacho con centollo; Tartar de langostino marinado estilo Goizeko en su crujiente; Merluza al vapor sobre fondo marino y alga Tosaka – que puede ceder su sitio al bonito-; Roastbeef de vaca rubia gallega, salsa Perigord y crema de patata y de postre, Melón en suspensión GK; un clásico de la casa perfecto para explicar su cocina y su evolución a lo largo de estos 20 años que lleva en carta.



Y no podemos hablar de Goizeko Kabi sin mentar sus postres, que al igual que sus helados, son 100% caseros y 100% irresistibles. Proponen diez dulces tentaciones entre las que están su Tarta tatín de manzana o el Melocotón de Cieza al vino sobre crumble de canela y espuma de arroz con leche. Los amantes del cacao, que no se pierdan la Ganache de chocolate 70%, tierra de chocolate, crema de limón o el Soufflé frío y caliente de chocolate. Y en cuanto a los helados, ¿qué tal el de pan negro con salsa de café?