



El luminoso comedor del Illunbe.

# Gran asador vasco en pleno Madrid

**Restaurante Illunbe.** José Ángel Aguinaga cocina una materia prima con 'label' en la capital

**F**itur, la feria internacional de turismo, se inaugura la próxima semana en Madrid. A continuación, los días 25, 26 y 27 de enero, la capital española será también testigo de uno de los eventos gastronómicos del año, Madrid Fusión 2011. Dos motivos importantes que bien justifican una visita a la capital y, de paso, una entra-



PEIO GARCÍA AMIANO

dpintxos.com

da en el Illunbe, un restaurante guipuzcoano en origen, aunque afincado en Madrid desde el año 2002 y con mucho éxito.

El Restaurante Asador Illunbe está dirigido por José Ángel Aguinaga quien, anteriormente, regentó la sidrería Illunbe de la localidad de Aguinaga durante más de treinta años. Con este restaurante José Ángel traslada

a Madrid las tradiciones culinarias vascas, sobre todo la materia prima, que es la misma que antes utilizaba en su casa de Aguinaga. El secreto del Illunbe parece sencillo: buen género bien cocinado. Cocina sin contemplaciones, basada en el producto de temporada que mima al máximo la calidad de sus platos.

Dentro de los productos que nos propone la carta del Illunbe podemos elegir las habitas salteadas con chopitos y huevo en baja temperatura, el cardo guisado con zamburiñas y almendras Marconas, los exquisitos pimientos rojos del piquillo o la sopa de pescado, a modo de entrante.

Entre los pescados destacan la merluza a la plancha con guarnición, las kokotxas de merluza o el lomo de bacalao a la parrilla con pimientos del piquillo pochados en cebolla. Los pescados a la parrilla son una de las especialidades de la casa. Es recomendable, por tanto, degustar cualquiera de ellos: rodaballo, besugo, rape, lengua-



José Ángel Aguinaga.

**BAR-RESTAURANTE ILLUNBE**

**Dirección:** Avda. de Bruselas 9, Madrid  
**Teléfono:** 91 4901096  
**Cierra:** Domingos  
**Bar:** 80 comensales  
**Comedor:** 120 comensales  
**Precios:** Menú del día en el bar, 12 €. Carta en el restaurante, 50 €.  
**Internet:** www.illunbe.com  
**E-mail:** info@illunbe.com

do, etc.

Los amantes de la carne están de enhorabuena, pues el Illunbe ofrece un extraordinario chuletón de buey asado en parrilla con un sabor excepcional, solomillo del caserío Illunbe, presa ibérica a la parrilla con piquillos confitados, o magret de pato

a la parrilla con frutas caramelizadas, entre otros platos.

Para los más golosos, esta casa propone postres como el helado de yogurt búlgaro en tulipa con confitura de ciruela casera y peineta de naranja, la manzana confitada al aroma de canela con helado de mango, el pastel de chocolate caliente con helado de dulce de leche y, cómo no, no podía faltar en un restaurante vasco en Madrid el queso de Idiazabal con dulce de manzana y nueces. Además se puede disfrutar también de una excelente tarta de queso con receta original del caserío Aguinaga.

El restaurante dispone, en la parte inferior, de un bar de pintxos, con una amplia variedad de ellos. Cuenta también con un comedor muy espacioso en el que se ofrece el menú del día.

El Illunbe es un restaurante asador que merece la pena conocer, tanto por su amabilidad como por la calidad de su cocina.

**H**an pasado ya tres años desde que me encontré en mi plato, involuntariamente, con un pescado, para mí hasta entonces desconocido que, según me dijeron, respondía al nombre de panga. Fue en un restaurante con terraza abierta a la bahía de Javea, cuyo propietario y cocinero era un médico holandés, que un día decidió cambiar la bata blanca por el gorro de cocinero. Habíamos pedido como plato principal un 'Cruet de peix', un plato típico local que, tirando de biblioteca, pude confirmar que nació en el restaurante Sur sito en cala Granadella de la localidad alicantina. A la mesa llegó, en cazuela de barro, un guiso de apariencia y aroma suculentos, en los que revueltos con patatas y bañados por una salsa espesa había unos trozos de distintos pescados, entre los que se apreciaban: cabracho, merluza y rape. Lo que parecía un filete de

SABER Y SABOR  
J.J. LAPITZ

EL O LA  
PANGA



lenguado, una vez en la boca, sobre todo por su textura, era inidentificable. Para salir de dudas, consulté al cocinero, quien me aclaró que se trataba de un pescado congelado de importación que llamaban panga. Le agradecí su sinceridad y le felicité por lo gustoso del plato, pero le reprimí que adulterara una preparación local con un producto de procedencia desconocida. El médico-cocinero se disculpó educadamente arguyendo razones de precio y asegurándome que, si le avisaba con tiempo, nos prepararía un 'Cruet' de chuparnos los dedos.

A principios del actual curso escolar, nuestro diario se hizo eco de la preocupación de algunos padres por que en los comedores de los colegios se servía panga, un pescado en el punto de mira de las autoridades sanitarias. He aquí un apunte sobre su identidad.

Se trata de un ejemplar de la fauna flu-

vial vietnamita que responde al nombre científico de 'Pangasius hypophthalmus', que se cría masivamente en granjas situadas a las orillas de las muy polutas aguas del río Mekong. Los campesinos que las explotan los nutren, oficialmente, con soja, arroz y otros pescados triturados. No se habla de hormonas de dudosa procedencia, pero ¡oh milagro!, en seis meses alcanzan un peso de 2 kg. Se comercializan, fileteadas y congeladas, tres variedades: la blanca que vive en jaulas en medio del agua corriente; la roja que lo hace en estanques con agua periódicamente renovada y la amarilla que crece en charcas. La proliferación de estos criaderos ha hecho que los precios bajen a precios irrisorios. Su futuro será convertirlo en 'surimi', la base de esos sucedáneos de angula que muchos consumirán el próximo miércoles.