

RESTAURANTE MIXTURA
HUARTE-NAVARRA

Dirección: Calle Calvario 2. **Teléfono:** 948596025.
Comedor: 1 para 76 comensales. **Cierra:** martes. **Precio:** 40-45€

Viajando de Pamplona a Perú

Partiendo de la cocina Nikkei, el restaurante Mixtura juega con productos locales

ORAITZ GARCÍA



Era un lunes, me escapé a Pamplona a desconectar durante un día y a disfrutar de la capital navarra y de su gastronomía. Estando el Base-riberrri cerrado, mi restaurante de cabecera en Pamplona, recurrí a uno de sus chefs, Iñaki Andradas para que me recomendara un lugar donde poder comer y es así como aterricé en Huarte, en el Restaurante Mixtura.

Llamé para reservar mesa y allí me presenté. Me acomodaron en una de las mesas que están al lado de la cristalera que separa la cocina y la sala y desde ahí pude disfrutar de todo ese espectáculo que supone ver el servicio de un restaurante a pleno rendimiento. Me atendió Valentina Hernandez, maitre del restaurante y que fue la que me guio, aconsejó y ayudó con maestría y elegancia durante mi visita.

Antes de empezar a comer me recomendó tomar un aperitivo en forma de cocktail y me dijo que no podía tomar otro que no fuera el pisco sour, el cocktail tradicional, la referencia de Perú que lleva pisco, lima, jarabe de goma, clara y angostura. Sinceramente,

me dio un poco de miedo empezar con un cocktail, pero ya que estaba de homenaje gastronómico decidí tirarme a la piscina y no me arrepiento para nada, porque fue una inmejorable manera de empezar mi aventura y mi viaje gastronómico.

Vayamos al lío. Miraba y miraba la carta, pero sinceramente no sabía por donde tirar, como confeccionar el menú, sí veía propuestas más que atractivas, pero sin conocer a fondo la cocina Nikkei, tampoco quería arriesgarme a pasarme o a quedarme corto. Ahí volvió a aparecer Valentina, que me aclaró las dudas, me ayudó a confeccionar el menú, a la vez, que me recomendaba los vinos con cuales maridar cada plato.

La maitre cedió el testigo al chef de Mixtura, a Eduardo Llop para que fuera preparando junto a su equipo de cocina los platos que habíamos elegido. Para empezar, un par de pequeños bocados, dos crispy sushi, que al final son consecuencia de una ardua búsqueda y práctica, unas curiosas tostaditas de arroz que en mi caso venían coronados con un tartar de salmón, salsa de

miso y su chimichurri casero, que viene sopleteado. Un bocado divertido a la vez que interesante, cuenta con diferentes versiones y que os recomiendo elegir para abrir boca.

Del crispy sushi pasamos al tiradito de hamachi, que venía acompañado de salsa ponzu, un toque de trufa de verano y crujientes de arroz. Eduardo me explicaba que el tiradito es fiel reflejo de la cocina Nikkei, partiendo del corte del sashimi del pescado, viene sazonado con leche de tigre. Un plato más que interesante, que aquel día estaba entre las sugerencias del chef, donde me sorprendió sobre todo que la trufa no sobresalía en el plato, sino que lo acompañaba y realizaba, un gran plato.

Si el tiradito de hamachi era reflejo de la cocina Nikkei, el ceviche de bonito del norte era

ejemplo de la cocina del Mixtura, esa cocina que parte de la cultura gastronómica de Perú, Eduardo Llop es peruano y lo conoce al dedillo, pero no se ciñen a las recetas de la cocina Nikkei, la llevada por los inmigrantes japoneses al país latinoamericano o de la Chifa, sino que partiendo de esa filosofía, se amoldan a nuestra tierra, a nuestros mares y a esos maravillosos productos que de ahí nacen, juegan, se divierten y hacen disfrutar. Eso es el ceviche de bonito del norte, partiendo de una receta peruana, lo elaboran con nuestro rey del mar durante esta época del año, un ceviche que viene acompañado de ajilima y tempura de boniato, un plato refrescante y delicioso.

Terminamos el viaje gastronómico con el tataki de atún rojo que venía sobre un dashi de len-

tejas, elaborado con mantequilla y soja, que era una auténtica maravilla, como para comerlo a cucharadas, y acompañados de espárrago para darle ese toque fresco al plato. Un gran punto y seguido, porque claro, quedaba el postre, donde Eduardo puso en liza sus grandes dotes de gran repostero, el postre referencia del Mixtura, con el que consiguió ser semifinalista en el prestigioso concurso de chocolate Valrhona: chocolate Manjari, frambuesas, kumquats y bizcocho de nuez pecán. Un postre que me dejó sin palabras, delicioso y maravilloso.

El Mixtura es el sueño hecho realidad del matrimonio Mary Paz Díaz de Rada y Pablo de la Peña, dos amantes de la gastronomía, viajeros y conocedores de muchas cocinas del mundo y que con la puesta en marcha de Mixtura buscaban crear ese restaurante donde a ellos mismos les gustaría comer. Un sueño que han hecho realidad cuidando todos los detalles, un gran sueño que merece la pena visitar. Acercaros a Huarte, visitar Mixtura y viajar a Perú, yo volveré. On egin!

El crispy sushi es un bocado divertido a la vez que interesante y que es recomendable elegir para abrir boca

La cocina del Mixtura no se ciñe a las recetas de la cocina Nikkei, se amoldan a nuestra tierra y mares y a sus productos

ZURE ESKUEK biziak salba ditzakete

Etorni, erakutsiko dizugu
DYA 943
GIPUZKOA 46 46 22
www.DYAgipuzkoa.com