

Donde el pescado es sublime

La escuela donostiarra tiene a su mejor embajador en el Asador Kupela de Logroño

LOGROÑO. En el Asador Kupela huele a tradición, a sabores cercanos, a carne roja, a pescados del Cantábrico... Huele a pasión el fuego, por las ascuas, por lo de aquí y por lo que viene de un poco más lejos, desde esa maravillosa escuela que se afincó en Guipúzcoa. Huele a toda una vida dedicada a una profesión que les permitió salir a María Pilar Larrea y Santi Oca de su Lasarte natal e iniciar una nueva aventura que ya dura 23 felices años.

Desde hace algo más de diez años desarrollan su labor profesional en el Asador Kupela, toda una referencia gastronómica de la ciudad cuando se trata de degustar el mejor pescado o la mejor carne a la brasa. Pero hay mucho más.

«Creemos en la cocina tradicional, en los sabores de toda la vida, y nuestra obsesión es maridar de la mejor forma posible lo mejor de la cocina vasca y de la riojana», explica Santi Oca, maestro braseador. Su mujer, María Pilar Larrea, se encuentra de cocina para dentro. «Tenemos cosas más elaboradas como el ajoarriero, las cocochas, el crepe de changurro, la ensalada de salmón... y, por supuesto, los postres caseros que tanto trabajo me lleva crear pero que tan ricos están». Como por ejemplo el gosua natural, el crepe de naranja o los profiteroles.

Esa marcada influencia donostiarra se deja sentir especialmente en el mercado. Es donde Santi reconoce al primer vistazo el mejor pescado, ese que luego mostrará —como también hace con la carne— a los clientes, que quedan maravillados por la fres-

PARA VINO... EL DE LA RIOJA

Este matrimonio guipuzcoano con 23 años de trayectoria en La Rioja mantiene intacta esa capacidad analítica del que observa las situaciones desde dos ángulos, con la cercanía del que reside desde hace mucho tiempo en un mismo sitio, pero con la distancia del que ya tiene



Santi Oca, en el salón del Kupela, que puso en marcha con la ayuda de su mujer, María Pilar Larrea.

GUÍA

Asador Kupela

► **Propietarios.** María Pilar Larrea (cocina) y Santi Oca (brasas).

► **Trayectoria.** De familia hostelera dejaron San Sebastián para iniciar una aventura y ya llevan 23 años en La Rioja, de la que se sienten parte.

► **¿Qué pedir?** Ajoarriero, bacalao a la vizcaína, crepe de changurro, ensalada de salmón y por supuesto las sugerencias en carnes y pescados a la brasa, que serán mostrados antes de pasar por el fuego.

► **Dirección y contacto.** Calle Vitoria, 16 (Logroño). Tel. 941 21 34 56 o en el 617 85 34 83.

«Aquí mostramos siempre la pieza de carne o pescado que van a saborear»

cura de la pieza que en poco tiempo van a degustar. «Para nosotros el trato con la gente es primordial. Tenemos la suerte de trabajar en un sector muy agradecido cuando las cosas se hacen bien, porque si algo está bueno, al momento recibes una felicitación».

Y la experiencia en el sector le está permitiendo adaptarse de forma adecuada a estos momentos tan complicados. Para ello han fortalecido su apuesta por el menú del día y por un menú degustación muy interesante.

un bagaje en otro lugar. Así que advierten de un hecho diferenciador en su restaurante. «Aquí no entra una botella de vino tinto que no sea de la DOC Rioja. Somos una región que de una u otra forma vivimos gracias al vino, así que lo mejor que podemos hacer, o al menos así lo sentimos nosotros, es fomentar su consumo. Por eso todo el tinto es de Rioja». Otra cosa son los blancos y los espumosos. La oferta es más amplia.