



Guadalupe Martínez y Enrique Marzo llevan las riendas del asador Los Nandos en Lodosa.

ASADOR LOS NANDOS

Dirección: Avda Navarra 70 (Lodosa).
Teléfono: 948 694 480. Comedor: 1
para 28 comensales. Cierre: Lunes.
Precio: Carta 35-40€

porque en vez de contar con el tradicional jamonero horizontal, en Los Nandos cuentan con un jamonero vertical, que ofrece un corte diferente que ayuda también a que disfrutemos con un gran producto.

Del jamón a la huerta navarra, unos buenos cogollos, producto tradicional navarro, que en Los Nandos nos lo ofrecen acompañando de anchoas o de bonito, dependiendo del gusto de cada uno. Nosotros optamos por hacer media ración de cada, y la verdad, que en ambas maneras estaban deliciosos, porque además lo sazonan con una buena vinagreta de frutos secos que acompaña perfectamente el plato.

Tras los cogollos, el plato estrella de la casa, la reina, la chuleta a la brasa. Enrique nos enseñó el chuletero para que eligiéramos la pieza que nos iba a asar. Cuando llega el momento te lo va sacando poco a poco, un trozo majo para ir degustándola, disfrutándola. Una carne de mucha calidad, con potencia de sabor y tierna, se deshacía en boca, y asada a la perfección. Todo un lujo de plato. Y si además acompañamos la chuleta con unos buenos pimientos del piquillo confitados, todo un manjar, una maravilla, un lujo.

Yo terminé el homenaje culinario con una deliciosa tarta de queso, me sorprendió muy gratamente la verdad, un buen colofón a una muy buena experiencia culinaria.

Nosotros optamos por los platos mencionados, pero en el tintero, y, para otra visita quedaron por conocer y degustar: el pincho de chorizo a la brasa, la ensalada de lechugas vivas de Sartaguda, las pochas con salsa de piquillo y que en temporada también acompañan con puntas de espárrago, los espárragos frescos en temporada, las chuletilas de cordero a la brasa, las kokotxas de bacalao, los pimientos rellenos de marisco, la gelatina de gintonic, el flan de huevo, la cuajada quemada y la señora torrija de brioche caramelizada.

Una cocina de cercanía, con muy buen producto local y de temporada, un lujo de sitio, una gran experiencia gastronómica, que os recomendamos si andáis por la zona. On egin!

Parrilla y cocina navarra

Asador Los Nandos. La chuleta y los productos de la huerta son los protagonistas de su cocina



ORAITZ GARCÍA

A finales de julio decidimos mi padre y mentor, Peio García Amiano, y yo escapamos de Lizarrá a Lodosa, a conocer las bondades gastronómicas del Asador Los Nandos. Nunca había estado en esta localidad navarra, capital de ese producto de la huerta navarra que tanto apreciamos en nuestra cocina: el pimiento de piquillo.

Antes de nuestra visita, visité su página web para tener alguna referencia de antemano. Me llamó la atención el siguiente texto hablando de la chuleta en el apartado 'Nuestra especialidad': «Nuestra

forma de trabajar la carne es, ¡A la vista de todo el comedor! Desde la presentación en la mesa de la pieza de chuletón, para que sea el propio cliente el que elija la pieza, la cantidad y el punto de asado al que desea comerla, hasta la forma de servirla, siempre en dos mitades -en el caso de las chuletilas de cordero, se sirven de una en una-, para que la carne no pierda temperatura y el cliente la coma siempre en su punto óptimo».

La explicación del tipo de corte, de presentación de la carne me llamó la atención, me recordó al Casa Julián de Tolosa. Con ese recuerdo

aterrizamos en el Asador Los Nandos y no andaba mal encaminado, ya que esté asador lodosarra lo pusieron en marcha Neli Rivas y Ferrnando Roldán, familia de Julián Rivas, fundador del Casa Julián tolosarra. Eso fue en el año 1982. Después pasó a manos de Jose Antonio Marzo Roldán, quién cedió el testigo en el año 2007 a Enrique Marzo y Guadalupe Martínez, que son quienes nos cuidan y nos miran hoy en día en Los Nandos. Dos autodidactas en esto de la cocina, dos aventureros, que han ido aprendiendo los secretos del oficio día a día y que consiguen que la

experiencia gastronómica que vivimos en su casa sea maravillosa.

Eso es lo que nos pasó a nosotros, disfrutamos del nivel culinario, de los productos, del cuidado y del arte en la cocina de Enrique y Guadalupe, porque arte es conseguir cocinar a ese nivel con la cocina que tienen. Una pequeña cocina, con una parrilla, a vista del comensal, me pareció muy meritório y digno de destacar, con un espacio pequeño se pueden hacer grandes cosas.

Comenzamos con un buen jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo al momento. Es curioso,

Alguien necesita tus servicios. Hacemos que te encuentre.

Más de 250 pymes y autónomos confían en nosotros

infórmate: 943 410 831

LOCAL DIGITAL KIT
EL DIARIO VASCO

Solicita información sin ningún compromiso

Hacemos que internet trabaje para ti



Horario de atención telefónica:
lunes a jueves 9:30-14 h y 16-19 h. Viernes: 9:30-15 h