

# «Hemos dado el salto a la cocina vanguardista»

## Julen y Xavi Pérez Cocineros del bar Kiska de Ermua

El bar Kiska se llevó el primer premio del concurso de pintxos local, el tradicional fue para El Rincón y el mejor maridado, para el Sagarra

AINHOA LASUEN

ERMUA. 'Multiverso' ha sido el ganador del Concurso de Pintxos de las Jornadas Gastronómicas de Ermua. Ese es el nombre del pintxo que los hermanos Julen y Xavi Pérez, del bar Kiska, idearon para este certamen local. Una propuesta que ya fue finalista en el Concurso de Pintxos de Bizkaia.

Este bocado, con aspecto de dulce pero con sabor salado, será uno de los pequeños manjares que se podrán degustar los jueves por la tarde en la propuesta del Kiska de 'Pintxos de Campeonato'. Aunque a esta oferta habitual, Julen y Xavi le suman ahora, cada semana, un viernes de pintxos, denominado 'rock and roll', que consistirá en ofrecer pintxos creativos, pero siempre con la base del pan brioche.

—¿Por qué se llama 'Multiverso'?  
—Porque la palabra multiverso defiende la teoría de que existe un mundo paralelo al nuestro y el pintxo es fusión del mundo de la repostería y la cocina salada, una esos dos mundos. Es un pintxo salado, ya que no tiene nada de azúcar, pero hacemos un merengue seco y salado de remolacha, con la técnica típica del merengue.

—¿Cuánto tiempo les ha costado crearlo?

—Mucho. Es el pintxo que más nos ha costado. Hicimos cinco pintxos y el que más nos gustó fue el quinto, éste. Aprovechamos el meren-



gue y lo mezclamos con el relleno de un pintxo que ya elaborábamos aquí y nos gustó.

### Horas de preparación

—Cuénteme. ¿Cómo se cocina?

—Hacemos un merengue sin huevo, ni azúcar. Con albúmina, que es la clara de huevo en polvo, hacemos un puré de remolacha, lo montamos y le añadimos maltodextrina, que es un almidón, que estabiliza el merengue. Ese merengue lo deshidratamos durante seis horas en el horno y se evita que se venga abajo. Nos queda un merengue con textura dura, es muy aireado, y cuando lo metes en la boca cruje, pero se deshace con mucha facilidad. Es divertido de comer. Entonces, te quedas con el relleno que es un tartar de salmón que lo hacemos muy poquito con un soplete y lo ligamos con una mayonesa japonesa (siracha), que deja un toque picante muy leve; cebollino picado y cebolla morada. Lo acompa-

ñamos en la parte superior con un gel fluido de yuzú, que es un cítrico asiático que nos gusta mucho. Está cubierto por un falso macarón.

—¿Partieron de la idea de que el pintxo fuera al concurso de Bizkaia y al local?

—Al principio, lo hicimos sólo para Ermua, porque era un pintxo frío y en Ermua tienes que presentar algo que salga con facilidad, porque sacas muchos. Para Bizkaia teníamos pensado llevar otro, pero nos gustó tanto éste que lo llevamos.

—En el concurso de pintxos de Bizkaia fueron finalistas.

—Este año creo que ha sido en el que más nivel hemos visto. Éramos 24 en total y en la final, a la que llegamos cuatro, nos dieron la enhorabuena, nos dijeron que era un trabajazo, que estaba muy rico, pero el nivel era muy alto. Estamos muy contentos. Ha sido muy exigente, porque estamos los dos y tenemos que adelantar



A la izquierda, los hermanos Xavi y Julen Pérez en el Concurso de Pintxos de Bizkaia, en el que han quedado finalistas. Arriba, el premiado pintxo 'Multiverso'. KISKA

el trabajo de la cocina del bar para sacar los pintxos del concurso de Ermua e ir a la final allí. Ha sido una semana muy dura.

—Son muchas horas.

Sí. Hay que hacer un pintxo muy bueno, que sea viable, porque se tiene que vender a 2 euros, por eso estamos contentos.

—¿Qué tal el nivel en Ermua? ¿Ha tenido éxito el concurso?

—En Ermua siempre se hacen las cosas muy bien. Habremos sacado 850 pintxos. Por parte de la clientela siempre hay buen ambiente, hay buena participación. La cosa es que la hostelería se anime a hacer cosas nuevas. El año pasado fueron seis participantes y este año once, por lo que parece que vamos a mejorar.

—¿Qué tal van sus 'experiencias gastronómicas' (mezcla de audiovisual y gastronómica)?

—Hace dos meses sacamos 'La cocina de las palabras', que es como se llama la nueva experiencia. Creo que es la mejor que hemos

sacado hasta ahora. Está funcionando súper bien. Es algo que comes, pero te emociona la experiencia entera. Buscamos que alimente el estómago, pero también a nivel intelectual, que se ligue con una historia que te llegue y te llene. Con esta experiencia hemos dado el salto a la cocina vanguardista. Siempre la hemos defendido, pero ahora está presente en todos los platos del menú. Hemos recibido un curso de técnicas culinarias de vanguardia en el Basque Culinary Centre y se nota en el menú. Estamos muy contentos con el resultado.

—¿En las experiencias siguen el mismo sistema?

—Eso es. Seguimos el mismo patrón. Ponemos un vídeo en relación con lo que se va a comer. Son once platos y el último se hace delante del cliente, un 'show cooking', y lo ligamos con otra historia que contamos en otro vídeo. Se cierra el bar para cada experiencia y cuesta 58 euros, con bebida incluida. Ya no podemos reducir más el precio. Está funcionando muy bien, con mucha gente de fuera de Ermua, el 70%. ¡Como el boca a boca no hay nada! Es muy gratificante para nosotros, son muchas horas de trabajo que se comen en un bocado. Por eso te anima mucho cuando la gente te dice cuánto le gusta, porque es muy directo, ya que nosotros estamos allí y tenemos la posibilidad de recibir los comentarios e incluso de cambiar algo de una forma muy rápida, según lo que nos digan. Los errores son mínimos. Al día siguiente están corregidos.

—¿Son críticos con lo que comen?

—A cocinar se aprende comiendo. Y si sales a comer siempre, te fijas y te quedas con sabores que te gustan y piensas con qué los puedes mezclar. Es inevitable.

### TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

\* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

### CARTELERA DE CINE

#### EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay función

#### ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

No hay función

### COMUNICACIONES

#### AUTOBUSES

##### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 06.10\*, 06.40\*, 07.10\*, 07.40, 08.10, 08.45\*, 09.15\*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.15\*, 18.10\*, 19.10\*.  
Sábados: 6.40\*, 7.10\*, 8.10, 8.45\*, 9.15\*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15\*, 15.10\*, 16.10\*, 18.10\*, 19.10\*, 20.10\*, 21.30.  
Domingos y festivos: 8.10, 10.10\*, 12.10, 13.10, 15.10\*, 17.10, 18.10, 19.10\* y 21.45\*.  
\*Salida desde Ermua diez minutos antes

##### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20\*, 7.50\*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20\*, 14.30\*, 15.20\*, 16.20\*, de 18.20\* a 22.20\* cada hora.  
Sábados: 6.50, 7.20\*, 7.50\*, de 8.20 a 21.20\* cada hora, 11.20\*, 14.20\*, 16.20\*, 17.20\*, 18.20\*, 19.20\* y 22.35\*.

Domingos y festivos: 9.20\*, 11.20\*, 13.20, 14.20\*, 16.20, de 18.20\* a 20.20\* cada hora, y 22.20\*.  
\*Llegada a Ermua

##### EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

##### BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora.  
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.

##### EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora.  
Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.

##### VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes).  
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

##### EIBAR-ARRATE

Laborables: No disponible.  
Sábados: 14.00  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

##### ARRATE-EIBAR

Laborables: No disponible.  
Sábados: 14.30  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

##### EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30.  
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30, 18.30 y 20.30.

##### ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50.  
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50, 18.50 y 20.50.

##### EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Laborables: 6.10, de 7.05 a 21.45 cada veinte minutos, y 22.15.  
Sábados: De 7.00 a 22.00 cada hora.  
Domingos: 7.20, de 8.00 a 21.00 cada hora, y 22.15.

##### HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: 6.15, 6.50, 7.10, 7.20, de 7.50 a 21.10 cada veinte minutos, 22.05, 22.25 y 22.55.  
Sábados y festivos: De 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05 y 22.25.

#### TRENES

##### BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34.  
Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.

##### EIBAR-BILBAO

Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.

##### ERMUA-BILBAO

Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.

##### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.

##### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 cada hora, 10.35 y 21.35.

#### FARMACIAS

##### EIBAR

De 9.00 a 22.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).

##### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ugarte Canales (Goinkalea, s/n).

##### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31, Eibar).