

Los gastrobares de Abastos reabren este viernes con una oferta «más racional»

La zona hostelera de la plaza ha reducido a la mitad sus locales desde su apertura, en 2015

:: JORGE BARBÓ

VITORIA. Su oferta gastronómica recordaba a una de esas cartas eternas que presentan algunos restaurantes, en las que, para cuando llegas al final del apartado de los entrantes, ya estás ahito. Cuando la zona de gastrobares de Abastos abrió la persiana en septiembre de 2015 sirvió en bandeja ocho locales, ocho platos distintos. Algunos no tardaron en quedarse fríos. Solo un año después de su apertura, el japonés, el mexicano y el italiano ya habían cerrado. Tras el atracón de ceses, el apetitoso rincón hostelero de la plaza encara a partir del viernes una nueva andadura, con un menú mucho más equilibrado.

Después de más de tres meses de obras y tras sortear un pedregoso camino de licencias municipales, los gastrobares de Abastos se consolidan con Gallofa y La Espuela, las dos nuevas enseñas con las que el espacio, de 800 metros cuadrados y con capacidad para 450 comensales, busca reorientarse con una oferta «mucho más racional». «Tener ocho ne-

gocios abiertos quizás era algo excesivo, estaba sobredimensionado», reconoce Mariano Marco, que a su Manduca –la cafetería que, desde el inicio, propone un menú de desayunos y pintxos– suma ahora Gallofa, que servirá hamburguesas, perritos calientes y raciones en una barra donde ayer los operarios terminaban de rematar los pequeños detalles de última hora.

Tanto Marco como Raúl Rubio, propietario del Txiki y del nuevo La Espuela, ya regentaban hasta ahora los dos únicos negocios que sobrevivían casi cuatro años después de la apertura de la zona hostelera. Esta pasará de contar con ocho empresarios compitiendo por la clientela del mercado a «dos colaborando y complementándonos». «No creo que seamos competencia, nuestra intención es ayudarnos sin pisarnos», sostiene Rubio.

Colaborar, no competir

«Tenemos un acuerdo tácito entre nosotros. Por ejemplo, yo no ofrezco bollería ni tostadas a la hora del desayuno y Mariano no tiene tortilla en la barra», ilustra el hostelero, que hace un balance «muy positivo» de esa apuesta tan arriesgada suya que pasó por cerrar el célebre Txiki de Sancho El Sabio para concentrar su actividad en Abastos. En su caso, parece que lo de meter todos los huevos en la misma cesta ha cuajado.

Las nuevas inauguraciones en Abastos no sólo suponen una reordenación en el espacio gastronómico. También abre una nueva etapa, en la que los hosteleros, que mantendrán cocinas independientes, colaborarán para organizar distin-



Los operarios rematan los últimos detalles en el puesto donde abrirá La Espuela. :: IGOR MARTIN

tas actividades a lo largo del año. «Nuestra intención es tener un evento al mes relacionado con la comida y con la bebida, como conciertos o monólogos», ilustra Marco. De momento, la inauguración estará amenizada con una DJ.

Con todo, el restaurante, el pla-

no fuerte de la renovada apuesta de Abastos, todavía no tiene previsto encender sus cocinas hasta, como pronto, el próximo mes de septiembre. Según fuentes cercanas al proyecto, el hostelero local que llevaría las riendas del local, que contará con entrada independiente y ba-

ños propios, está pendiente de firmar el acuerdo con la firma que se encarga de explotar el espacio, la misma que ha promovido iniciativas muy similares en el bilbaíno La Ribera y también en el futuro espacio gastronómico de La Bretxa de San Sebastián.

LA CLAVE

Restaurante

Su apertura se demora, al menos, hasta septiembre. Contará con entrada y baños independientes

