

Taskas, el restaurante del aeropuerto de Bilbao donde una pareja pagó 1.622 euros

Pegado a una gasolinera se encuentra un local dedicado al producto que sorprende al debutante y cautiva a cuantos conocedores despegan o aterrizan



Chipirón en su tinta del restaurante Taskas, en Bilbao.
SARA CASTAÑO

IGOR CUBILLO

Bilbao - 30 jun 2023 - 05:25

Actualizado: 30 JUN 2023 - 07:59 CEST



A simple vista, la oferta gastronómica del aeropuerto de Bilbao no emociona. [No hay sucursales de cocineros tan mediáticos como](#)

[Dani García](#) o los hermanos Torres, que sí están presentes en los aeródromos de Málaga y Barcelona con Bibó y Alas. Aquí, entre el mostrador de facturación y la puerta de embarque, uno apenas se topa con dos bares de tránsito, cuatro franquicias, el quiosco de una pastelería, una máquina de café, alguna otra de *vending* y un revistero con refrescos, sándwiches y *snacks*. Otro arranque o fin de periplo anodino, a no ser que se conozca la existencia del secreto a voces mejor guardado: [Taskas](#).

Así llamó Ángel Velo al restaurante que abrió en 2011 dentro del perímetro del aeropuerto de La Paloma (a 10 minutos caminando desde la terminal), en una gasolinera de Avia. De hecho, para llegar a él hay que [circular entre los surtidores, y los precios del diesel y de la gasolina sin plomo](#) son los primeros que uno vislumbra cuando acude allí a comer. Pero el emprendedor, que previamente (de 2004 a 2011) gestionó en Mungia otro Taskas —“una tasca donde pasarías por delante de la puerta más de mil veces y no pararías nunca”, dice—, no se contentó con abrir un establecimiento donde simplemente abreviar o matar el gusanillo cuando repostas o tienes prisa por no perder un vuelo. No armó una barra de *pintxos* y bocadillos, ni juntó menú del día y raciones en una carta plastificada. Montó otra cosa.

Salvo la categoría de muchos automóviles aparcados enfrente, nada permite intuir lo que se encuentra ahí dentro, por eso la sorpresa acostumbra a ser mayúscula para el debutante nada más abrir la puerta y toparse con una cámara que cobija una veintena de vinos espumosos diferentes, en su mayoría champán, y un vivero bien provisto de marisco vivo. A sus pies, una especie de mostrador exhibe más marisco y pescado del día, que un martes cualquiera puede ser [percebes, almejas de campeonato, imponentes cocochas de merluza, chipirones y rutilantes piezas](#) enteras de rey, besugo, lenguado, rodaballo o mojarra.

Y, ojo, no es *atrezzo*. “¡Marchan dos con 200 de percebes, cocochas rebozadas con cuatro asa (pimientos asados), chipirones con dos

piezas y termina con un pilpil y rape para uno”, canta en cocina Velo, que complementa la oferta sólida con 250 referencias de vino y decenas de destilados.



Cigalas en salsa del restaurante Taskas, de Bilbao.
SARA CASTAÑO

Además, en Taskas, a solo 12 kilómetros del mar Cantábrico, todo el pescado es fresquísimo y salvaje. “No quiero para el cliente lo que no quisiera para mí, y con buen producto hacerlo mal es complicado. Ahora bien, con un mal producto hacerlo bien es superdifícil, no hay por dónde cogerlo. Al final, intentas ahorrar en un besugo y comprarlo más barato, pero si te llega a 32,50 euros en lugar de a 40 euros es porque viene con dos o tres días más”, explica Velo.



Ángel Velo, propietario del restaurante Taskas, en Bilbao.
SARA CASTAÑO

Así, el producto de [temporada es el gran protagonista de un local llamado asador](#), pese a preparar el género con plancha, sartén y horno. “El aeropuerto no nos dejó meter una brasa. Nos obligaba a tener la cocina, la parrilla en una habitación independiente con puerta antiincendios, y luego el carbón que fuéramos a usar en otra historia diferente. Diseñamos todo para hacerlo de esa manera y, aun así, tampoco nos lo permitió. Dijo que eso del fuego ni hablar, ¡y menos con una gasolinera al lado! Solo faltaría que, sin comerlo ni beberlo, cogiera fuego todo esto y hubiera que cerrar el aeropuerto. No hay dinero ni seguros para pagar eso, fíjate la que preparas”, elucubra Velo.

De todos modos, las almejas llegadas de Pedreña (Cantabria) son tan firmes, sápidas y carnosas que se disfrutan crudas, presentadas sobre hielo picado. También acostumbra a ser digno de envidia el

tamaño de los percebes, deliciosos recién cocidos. Tiene muchos adeptos el salmón marinado a la naranja y, pese a que en esta casa prima la mínima intervención (Taskas es producto), se agradecen los esfuerzos en presentar, de modo tan gustoso como original, manjares como la cigala, bañada en una salsa como si fuera cangrejo de río.

No faltan a lo largo del año los pimientos verdes, rojos y entreverados, delicados y carnosos, aún sometidos al calor de encina, que un vecino del anfitrión cultiva a poca distancia del comedor. Las turgentes cocochas resultan sabrosas, la cola de rape puede salir con reducción de *txakolí* y el exitoso solomillo “del pastor Azkorra”, pasado por harina y huevo batido, acompañado de huevo frito, patatas fritas y pimientos asados, es un nuevo ejemplo de terneza.



Cocochas y pimientos rojos del restaurante Taskas, en Bilbao.
SARA CASTAÑO

Siempre [triunfa el tomate con ventresca de bonito de Bermeo](#) (21 euros), tanto como el quisquillón a la sartén, y la pericia del equipo de cocina se muestra asimismo en guisos y platos tradicionales que invitan a pedir cuchara o untar bien de pan para terminar pistonudas salsas clásicas. Es el caso de la totémica vizcaína, que engrandece con gusto a chorricero y ligero deje picante la conocida combinación de callos y morros. También bordean los caracoles de granja (24 euros) y la tostada de pan anisada y rellena de confitura de manzana, dispuesta sobre natilla [y arroz con leche, es el plato más vendido](#), el *best seller* particular, un postre que no pueden retirar de la carta (8 euros).

Aunque cuenta con una parroquia fiel, aún hay clientes despistados a quienes sorprende tamaña oferta, guiada por la sencillez de las preparaciones y el sabor y textura de una materia prima de la mejor calidad. Es descomunal el abismo entre las expectativas que acostumbra a alimentar un bar de carretera y la realidad diaria de este recogido templo del hedonismo donde empresarios acostumbran a cerrar negocios y no faltan *connoisseurs* ni estandartes de la vanguardia gastronómica vasca que no dudan en reservar mesa e incluso cantar las bondades del lugar en sus redes sociales. Normal, “a todos nos gusta comer y a todos nos gusta saber lo que comemos”.





Almejas del restaurante Taskas, en Bilbao.
SARA CASTAÑO

En un par de rincones junto a la minúscula barra de bienvenida, quizá para hacer más llevadera la hipotética espera antes de acceder al baño, cuelgan fotografías que atestiguan la variedad y popularidad de la clientela más o menos habitual. Y junto a ellas recortes de prensa y una factura, también enmarcada, correspondiente a una pareja que gastó 1.622,50 euros en una

jamada que incluyó medio kilo de angulas de Bustio, champán Louis Roederer Cristal Rosé y el humo de dos Partagás. Permanecerá allí expuesta “hasta que aparezca alguno más gallo”, advierte el propio documento.

“Sí o sí, sea quien sea, tratamos a todo el mundo por igual, al político y al que igual se ha equivocado y viene él solo con el buzo de trabajo. Lo vas a recibir con una sonrisa y lo vas a despedir con otra”, subraya Ángel Velo, mostrando sus cartas de gran anfitrión.



Vista de la sala del restaurante Taskas, de Bilbao.
SARA CASTAÑO

En adelante, y ya consolidado como un referente entre los aficionados vizcaínos al buen comer, sus objetivos y proyectos pasan por quedarse como está. Si acaso, trasladar el negocio a un caserío cercano, en un entorno bucólico. Lo que no contempla es

franquiciar Taskas ni nada por el estilo, aunque no le han faltado propuestas. Lo ha descartado porque “no sabría replicarlo”, él no goza del don de la omnipresencia y tendría problemas para ofrecer la misma calidad de ingredientes y servicio, pues “la gente no quiere currar, no hay vocación, ahora todo el mundo quiere ser policía, guardia civil o funcionario”. Por si ello fuera poco, ya lo dice [Juanjo López Bedmar, propietario de La Tasquita de Enfrente, el alma se replica pocas veces.](#)

Asador Taskas>

Dirección: Zona industrial aeropuerto Loiu. E. S. Avia. Derio-Bizkaia.

Teléfono: 946 741 210

Web: www.asadortaskas.com

Horario: de 12.00 a 16.00 de martes a domingo, y de 20.30 a 23.00 los viernes y sábados.

Precio medio: entre 70 y 85 euros. Menú degustación, 65 euros.