



DE GASTRONOMIA RETROSPECTIVA

Curiosidades

Gracias a la amabilidad de uno de los muchos colaboradores espontáneos y magníficos con que cuenta OARSO, nos han sido facilitadas algunas notas tomadas del cuaderno de encargos del año 1929, de la famosa durante tantos años y hoy desaparecida «Fonda Elicechea». De entre ellas, publicamos a continuación algunas de las más destacadas, por creer que resultará curiosa para los renterianos de hoy la comparación entre los menús de entonces y los actuales, tanto en su composición—el pollo era el plato de mayor precio de la carta—, como por los precios, ahora que la peseta es mucho más barata.

1 enero 1929.

(Merienda despedida de soltera. «Refresco».)

Charcutería abundante.

Melocotón de conserva.

Flan y tarta.

Chocolate hervido.

Dos bizcochos.

Bolados.

Vino de Rioja, y Jerez seco y dulce.

Precio por persona: 5 ptas.

5 enero 1929.

(Boda.)

Entremeses surtidos.

Consomé de gallina con tropiezos.

Tortilla con jamón y dos huevos.

Merluza frita abundante.

Ternera guisada con guisantes.

Pollo asado.

Ensalada - Patatas Chips

Flan - Fruta variada.

Vino de Rioja.

Sidra.

Café con copa «Domecq» o «Mono».

Cigarro puro de 0,50 ptas.

Precio por cubierto: 10 ptas.

17 enero 1929. San Antón

(Celebración de una cofradía.)

Sopa de fideo.

Garbanzo y berza.

Chorizo - Carne - Tocino - Morcilla.

Angulas en abundancia.

Gallina en salsa María.

Filetes con patatas fritas.

Arroz con leche.

Galletas Olibet.

Fruta variada.

Vino corriente y sidra.

Café con copa «corriente».

Cigarro puro de 0,25 ptas.

Precio por cubierto: 7 ptas.

6 abril 1929.

(Despedida de soltero.)

Sopa Primavera.

Huevos Arlequín.

1/2 langosta fría.

Salsas tártara y mahonesa.

Menestra de cordero.

Pollo asado.

Patatas Dauphine-Ensalada Mimosa.

Helado de fresas frescas.

Delicias en espejos.

Pasteles de crema.

Fruta variada.

Vinos: «Rioja Alta» y «Cosme Palacios».

Sidra.

Café con copa «Domecq» o «Mono».

Precio por cubierto: 15 pesetas.

7 julio 1929.

(Peregrinación a Lezo de la provincia de Guipúzcoa.)

Sopa de fideos.

Tortilla con jamón.

Merluza frita.

Pollo asado.

Ensalada - Patatas fritas.

Flan - Fruta variada.

Vino y sidra.

Precio por cubierto: 6 ptas.

19 septiembre 1929.

(Merienda con motivo de un bautizo.)

Tortilla con setas frescas.

Chipirones en su tinta.

Pollo asado.

Ensalada mimosa - Patatas Dauphine.

Flan - Fruta - Tarta.

Vinos «Cosme Palacios» y «Rioja Alta».

Sidra.

Café con copa «Domecq» o «Mono».

Cigarro puro de 0,50 ptas.

Precio total para 15 personas: 148 ptas.

24 noviembre 1929.

(Comida de los músicos de la Banda.)

Entremeses surtidos.

Sopa Primavera.

Huevos con salsa trufada y «foie-gras».

1/2 langosta con mahonesa.

Menestra de ternera.

Pollo asado.

Ensalada - Patatas fritas.

Flan - Fruta - Tarta.

Vinos: «Rioja Alta» y «Cosme Palacios».

Sidra.

Café con copa «Domecq» o «Mono».

Precio por cubierto: 13,50 ptas.