

# MARISKONEA

**Autoría:** Agustina Nuñez y Karina Custodio. Estudiantes de la Licenciatura en Turismo (CURE).

**Edición y diseño:** Facundo Bianchi, Gabriela Campodónico y Mariciana Zorzi. Docentes Área de Estudios Turísticos (CURE).



Vista del restaurante Mariskonea. Fuente: Gabriela Iturria.

## TABERNA Y VIVERO DE MARISCOS

Ascencion Iturria, proveniente de Euskal Herria, al desembarcar en Uruguay en 1925 incursionó en la gastronomía siendo el cocinero del Yacht Club de Punta del Este, nueve años después se encargaría de revolucionar la oferta culinaria de Punta del Este instalando su propio restaurante en la zona de la Playa brava con el único vivero de mariscos de todo el Uruguay. Estuvo funcionando ininterrumpidamente en el mismo local hasta el año 2003.

En sus comienzos Iturria comenzó a ofrecer al público minutas con frutos de mar, logrando disipar, progresivamente, la reticencia del público a consumir ese tipo de alimentos. Posteriormente, la popularidad de sus platos lo motivó a iniciar su propio negocio.

El emprendedor vasco recorrió la franja costera peninsular durante varios meses, estudiando el mar y buscando un punto en el cual la marea fluctuara regularmente. Finalmente determinó que una zona rocosa frente a la Isla de Lobos era el lugar indicado para establecer su negocio. En el sitio elegido, tras cinco años de arduo trabajo, construyó la “Taberna y Vivero Mariskonea”, que abrió sus puertas el 23 de diciembre de 1944.

El chalet fue proyectado por el Arq. Lasala, estaba situado frente a la Isla de Lobos. Era blanco, con tejas rojas y grandes ventanas. La decoración del local fue realizada en 1944 por Bellini y Armando González.

Iturria los ubicó haciendo una escultura de José Pedro Varela en la escuela Nº 3 de San Carlos. Trabajaron en Mariskonea durante 40 días con pinturas a base de rojo y verdes, hechas con pigmentos de tierra corregida con jugo de hierbas picadas en un mortero, matizadas con yemas de huevo batidas.

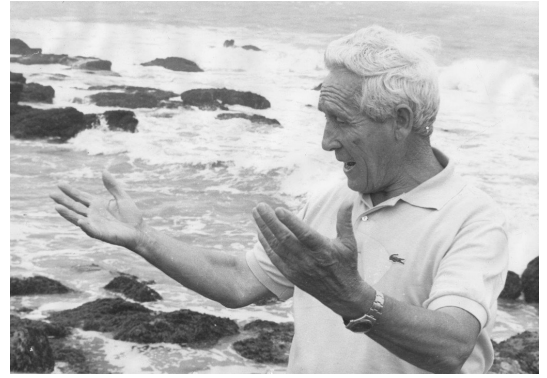


Pinturas en las paredes del Mariskonea. Fuente: Gabriela Iturria.

El negocio no sólo logró atraer a los antiguos clientes que Iturria conocía de la cantina del Yacht Club, sino que fue ganando reconocimiento propio y con el paso del tiempo, gracias a su servicio personalizado y su singular propuesta, se convirtió en una de las principales atracciones gastronómicas del balneario.

Por el restaurante pasaron celebridades de Brasil, Uruguay y Argentina, además de personalidades políticas.

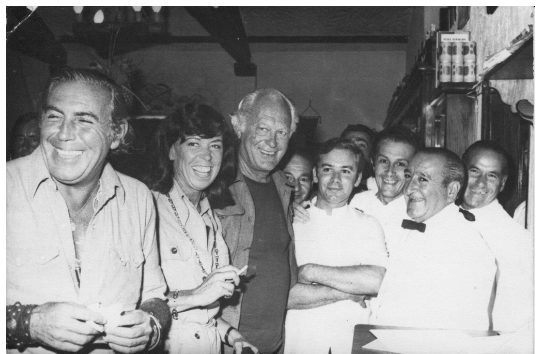
Según datos brindados por la familia, su plato más destacado desde los comienzos fue la "Brótola a la Manuela", bautizada con el nombre de su creadora, Manuela González, esposa de Iturria.



Ascension Iturria. Fuente: Gabriela Iturria.



Interior del restaurante. Fuente: Gabriela Iturria.



Mozos con Carlos Páez Vilaró, 1978. Fuente: Gabriela Iturria.



Trabajadores del restaurante, 1968. Fuente: Gabriela Iturria.



*Un dato interesante es que el restaurante fue bautizado en honor al caserío donde nació Iturria, "Mariskonea", ubicado en el barrio rural de Alkaiaga, municipio de Lesaka, en Navarra.*



# UN VIVERO ÚNICO EN AMÉRICA DEL SUR

El objetivo de Iturria era armar un vivero que le permitiera preparar los platos con insumos frescos. “En verdad, se comía según la marea, o sea cuando era posible extraer mejillones y otras especies por la fluctuaciones del mar” (Iturria en “El inventor del mejillón”, citado en reseña histórica elaborada por la familia).

Según Gabriela Iturria, allí se colocaban las almejas y mejillones traídos de la costa. Mientras las almejas provenían de las arenas de Rocha, los mejillones eran además de Punta del Este, La Paloma, La Pedrera, La Coronilla y el Chuy.

Las almejas atravesaban un proceso de “purga” en el que se deshacían de toda la arena que hubiese en su organismo, se depuraban, oxigenaban y alimentaban hasta que llegaron al plato del comensal.

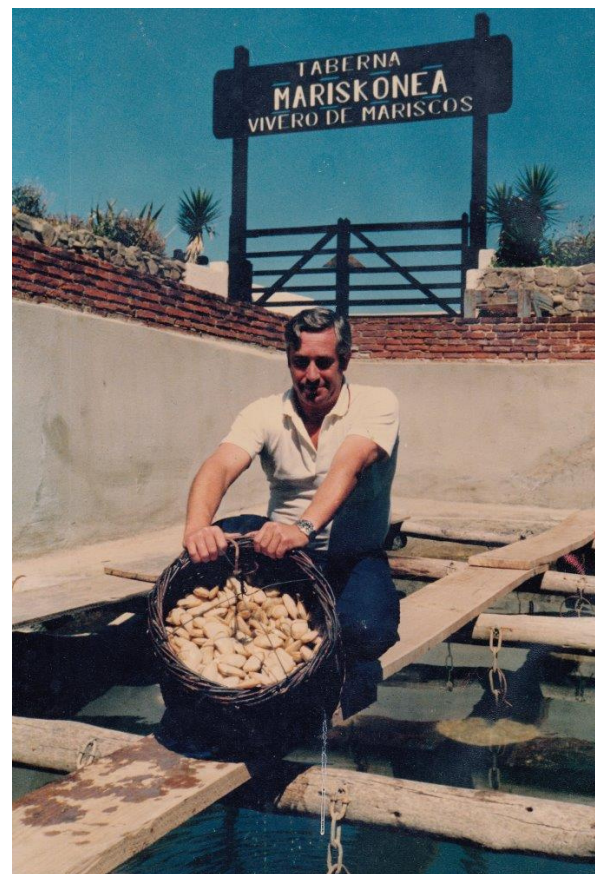
Fue diseñado de tal manera que el agua se renovara constantemente a través de dos canales, uno de salida y uno de entrada, que tenían distinta circulación según la marea. Los moluscos podían mantenerse en buen estado de 36 a 48 horas.



Trabajos en la pileta. Fuente: Gabriela Iturria.



Trabajos en el Vivero, 1971. Fuente: Gabriela Iturria.



José Luis Iturria. Fuente: Gabriela Iturria



Lalo, Coliche y José Luis Iturria. Fuente: Gabriela Iturria.

## LA TRADICIÓN QUE SIGUE VIVA

Luego de 9 años de la demolición del primer Mariskonea, el nuevo restaurante ahora gestionada por la nieta de Iturria y su familia, se sitúa frente al puerto de Punta del Este por la rambla General Artigas en calle 21, denominada Galerna.

El restaurante está en el Salón de la Fama de TripAdvisor, tras 5 años ininterrumpidos de Certificados de Excelencia (2015 - 2019). Además de disfrutar de los platos, los clientes pueden conocer la historia del antiguo restaurante y anécdotas, a través de fotos y del relato de la nieta, Gabriela, así como apreciar el antiguo mobiliario del bar.



Nuevo Mariskonea.  
Fuente: Sitio web del restaurante



Gabriela Iturria y la actriz Gloria Pires.  
Fuente: Sitio web del restaurante.



## MARISCOS

Mejillones provenzal	48.-
Mejillones al tomate s/c	80.-
Mejillones a la crema	90.-
<b>FEBREO 82</b>	
Almejas de la casa	65.-
Almejas a la plancha	65.-
Almejas al natural (crudas)	65.-
Almejas saltadas	
s/ cáscara	90.-
<b>ALMEJA PARMESANA</b>	90.-
Calamares fritos	70.-
Pulpos a la feria	150.-
Pulpos rebozados	150.-
Pulpos a la gallega	150.-
Camarones al graten	180.-
Camarones al ajillo	160.-
Camarones rebozados	160.-
Camarones milanese	160.-

## PLATOS DE LA CASA

Cazuela de mariscos	170.-
Arroz con mariscos	160.-
Arroz con mejillones	80.-
Arroz Mariskonea	
Mariscos y pollo (2 porciones)	290.-
<b>ARROZ MILANESA</b>	65.-

## PESCADOS

Pescado a la Manuela	110.-
Corvina a la vasca	95.-
Corvina Grillé	95.-
Lomo de pescado Grillé	70.-
Miniaturas a la romana	50.-
Brótola a la Maitre d'Hotel	110.-
Brótola a la inglesa	120.-
Brótola al Roquefort	130.-
Brótola a la napolitana	120.-
Brótola a la americana	150.-
Brótola a la Meunier	110.-
Brótola al dorado	95.-
Brótola Mariskonea	120.-

## CUBIERTO 35.-

## CARNES

PRECIOS SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO 18%

**PRECIOS FEBREO 82**

ATUN ESPAÑOL

con Cebollitas 65.-

PALMITOS con Golf 55.-

**LANGOSTINOS**

con SALSA GOLF y TARTARA

95.-

ATUN ALBACOA

al Champignon 98.-  
a la Pimienta 92.-

**LIENQUADO**  
a la Manteca  
Negra con Alcaparras 130.-

VINO SAN FELIPE (ARGENTINO)  
Blanco o Tinto 140.-

CAFE 12.-

**VINO BLANCO DE LA CASA**

Bot. 60.-

Filet con papas fritas 85.-

Filet Garni 85.-

Entrecot a la pimienta 65.-

Chateaubriand al gusto con

Champignon 130.-

## AVES

Pollo a la valenciana (2 porc) 160.-

1/2 Pollo Grillé con papas 75.-

1/2 Pollo Garni 75.-

Pollo a la crema (2 porc) 160.-

**GORRA EN ALMIBAR con CREAMA** 30.-

## POSTRES

Castaña en Almibar 75.-

Ensalada de frutas 35.-

Manjar del cielo 55.-

Flan de leche 50.-

Copa de la casa 50.-

ALMENDRADO c/chocolate 50.-

Frutillas con Crema 50.-

Menú de 1982. Fuente: Gabriela Iturria.

## BIBLIOGRAFIA

Página propia del restaurante. Accesible en <https://www.mariskonea.com/>

Notas en diario "El Observador", El País y El Correo de Punta del Este.

Material facilitado por Gabriela Iturria.