



Elaboración de un combinado de su amplia carta. CEBIDA

# Explosión de sabores en menú y pintxos

## El restaurante Sikera se ha convertido en un referente gastronómico en Barakaldo

Redacción  
Bilbao

**¿Cómo se llega al restaurante?**

Está en el centro de Barakaldo, junto al Juzgado y la Plaza Bide Onera, a 25m de la boca del metro. Quiénes acudan en coche tienen un parking público al lado.

**¿Cuánto tipo lleváis regalándolo?**  
Vamos para tres años.

**¿Cuáles son las especialidades de la casa?**

Los vinos por copas, con variedad para elegir y servidos a la temperatura justa, y por las tardes los combinados preparados con gran esmero por nuestros camareros.

En cuanto a comida, en la barra destaca el sandwich marinero y la focaccia de jamón ibérico con setas y ali-oli, el pintxo de queso de cabra en milhojas, la

cazuelita de callos y morros a la bizkaína, el pintxo de mousse de bonito con matrimonio de anchoas...  
**¿Hay menú del día, carta, pintxos?**

Todos los días laborables contamos con menú del día por 17,50€. No es un menú al uso, consta de 4 platos (primero a elegir, pescado del día, carne y postre).

La carta está disponible todos los días, y los fines



Jon se prepara para su propia cata. CEBIDA



Jon y Nerea, gerentes del Sikera. CEBIDA

de semana, para comidas y cenas, contamos también con menú degustación que varía cada día. En la barra hay una gran variedad de pintxos, fríos y calientes, y por las tardes destacan los pintxos al momento y las tapas.

**¿Habéis introducido alguna novedad?**

Recientemente hemos incorporado en la barra diferentes cazuelitas para tapas o raciones (ensaladilla alemana, callos y manos a la bizkaína, morcilla rellena de queso de cabra, escalibada con bacalao, setas a la crema...)

Además tenemos más variedad de vinos por copas y un sorteo especial de botellas de vino. Consiste en que todo cliente que pida un vino puede evaluarlo y comentarlo en un papel y meterlo en una urna destinada a tal fin. Entre los comentarios de cada semana sortearemos botellas de vino diferentes y publicaremos su comentario. Animamos al público a dar su opinión sobre nuestros vinos.

También hacemos catas y cenas maridaje por encargo.  
**Horarios de local**  
De lunes a viernes de 8 a 23h  
Sábados de 9.30 a 24h  
Domingos de 10.30 a 16.30h.

**¿Cuántos comedores hay?**

Hay un comedor, y una mesa redonda para 8 personas, que llamamos el booko, separada del local y con acceso directo a la cocina.

Junto a la barra hay un par de mesas para picoteo.

**¿Para cuántas personas?**

tenemos una capacidad máxima para 30 personas.

**¿Y el aparcamiento?**

Hay un parking público a 50 metros.



**¿Ha recibido algún premio de calidad? ¿Cuándo?**

En el año 2008 nos certificamos con la Q de Calidad Turística, no es un premio como tal, es un certificado que "premia" el esfuerzo diario por mantener unos criterios de calidad muy exigentes establecidos por el ICTE.

**¿El restaurante organiza eventos?**

Organizamos catas, cenas maridaje, pintxos y comida para llevar...

**¿Cómo es la decoración del local?**

Es un local atemporal, con los detalles muy cuidados, y con predominio de materiales nobles como piedra natural, madera de roble...

**¿Qué ocho platos/pintxos recomendamos?**

Platos: croquetas de rabo de toro, terrina casera de foie con confitura de violetas, ensalada Sikera, chipirones a la plancha rellenos de trigueros y gambas, sapito al horno con refrito de langostinos y tomatitos italianos, presa ibérica a la plancha sobre ragout de habillas y mollejas, magret de pato con salsa de frutas tropicales... y de postre hay que probar nuestros canutillos de hojaldre rellenos de mousse de plátano con toffee o la pirámide de cuatro chocolates.

y como pintxos los anteriormente mencionados.

**¿Con qué tipo de bodega contáis?**

Contamos con una selección de unos 80 vinos, de muy variadas denominaciones, muchas referencias de origen y también algunas referencias internacionales. Como apasionados del vino que somos, cuidamos mucho la carta, la variamos con frecuencia y ofrecemos muchas referencias en la barra, por copas. Información en el teléfono 94 406 23 43.