

# Estas fiestas de Navidad..., en Sikera Barakaldo cocinan por ti

## El restaurante prepara sus mejores platos para degustarlos en casa

El bar-restaurante Sikera de Barakaldo lleva 7 años preparando los platos típicos navideños para muchos barakaldeses: caracoles, sopa de pescado, bacalao club-ranero, lechazo asado... Si no te apetece cocinar, ellos lo hacen por ti; sólo tienes que hacer tu reserva y pasar a recoger los platos la tarde de Nochebuena o Nochevieja.

Sikera es un restaurante de cocina vasca de calidad que realiza elaboraciones al momento, prescindiendo de productos congelados y pre-elaborados. Todos sus platos se elaboran con materia prima de primera, y predominio de productos de temporada y de la región. Por ello, el establecimiento cambia muy a menudo su carta y sus menús.

Con los chefs Jon Lodeiro y David Rodríguez, cocineros con sólida formación en escuelas de cocina y amplia experiencia en restaurantes de prestigio, el Sikera tiene en el producto fresco y la técnica sus bazas para deleitar a la clientela con sus platos, que no dejan de ser tradicionales: bacalao a la plancha o al pil-pil, pescados frescos de la lonja, croquetas caseras que ya son un clásico, solomillo y entrecote, terrina de manitas y

hongos, y terrina de foie puro elaborado cada día, son algunas de las apetitosas ofertas.

Conviene reservar, ya que su cocina sólo atiende siete mesas que acostumbran a estar solicitadas. Los precios, pese a todo, son muy contenidos. Por ejemplo, el menú del día, tipo degustación, sale por 19,50 euros y las cenas degustación de fin de semana por 29,50 euros.

### Pinchos y vinoteca

Tampoco se pueden olvidar los pinchos calientes. Cada día, además, preparan tapas al momento para picotear en la barra, una forma más económica de cenar.

En su bar ofrecen una amplia variedad de pinchos y desayunos por 2,50 euros, y destaca su impresionante

vinoteca. Sólo en la barra, cuentan con más de 40 vinos por copas, muy elegidos por su equipo de sumilleres –y además gerentes– Jon y Nerea.

El establecimiento organiza catas y cenas maridaje cada mes. Te puedes informar y suscribir en el local. Las dirige Nerea, premiada como mejor sumiller de la zona Norte en *Nariz de Oro 2012* y una de los cinco clasificados finales del campeonato nacional en 2013.

El equipo de Sikera lleva años siendo el mismo y comparte su pasión por el trabajo bien hecho y el servicio de calidad. Es fácil que allí te sientas como en casa. Jose y Axier siempre dan su mejor cara y las dos Nereas te atenderán con su mejor sonrisa.

### MÁS INFORMACIÓN

Sikera Bar Restaurante  
Plaza Landaburu, 2 (bajo)

