

BARAKALDO RESTAURANTE SIKERA

Platos de creación

ACOMPañADOS DE UN BUEN VINO

Restaurante Sikera cuida a sus comensales con una cocina de calidad y un servicio atento y educado

Redacción
Bilbao

● Una excelente barra de pintxos, vinos de primera y platos creativos de alta calidad. El restaurante Sikera de Barakaldo ofrece a sus comensales un servicio exquisito para que disfruten de una velada inolvidable.

Situado en el centro de la localidad vizcaína, en la plaza Landaburu 2, este restaurante trabaja duro para conseguir la excelencia en su trabajo y para sus clientes. Nerea (falta apellido), una de las socias de Sikera, explica que trabajan por y para sus clientes: "Elegimos una materia prima de primera, cuidamos y mejoramos continuamente nuestras instalaciones y prestamos un servicio excepcional". Sikera celebró el pasado mes de

Pintxos. Sabores tradicionales combinados con otros de última tendencia

noviembre su segundo aniversario, sin embargo, en este poco tiempo se ha convertido ya en un referente gastronómico en Barakaldo y así lo demuestra su certificación con la Q de Calidad Turística.

En su barra de pintxos, Sikera fusiona los sabores más tradicionales con otros de última tendencia culinaria. Son pintxos que evolucionan a lo largo del día. Así, por la mañana y para desayuno, predominan las tortillas o los sándwiches, además de las clásicas tostadas de jamón con pantumaca o los pintxos de bonito. Por la tarde, tapas más elaboradas y carta de pintxos al momento, una carta que in-



El equipo de camareros de Sikera. CEDIDA



Equipo de gerencia y Laura en la mesa del 'txoko'. CEDIDA

cluye, entre otras delicias, terrina de foie, txipiron relleno o pintxo de bacalao Sikera.

En un comedor selecto, pequeño y muy acogedor, Sikera ofrece un menú de mediodía de lunes a viernes, por 17.50 euros, y platos a la carta durante toda la semana. Este menú incluye tres entrantes a elegir uno, media ración de pescado fresco del día, media ración de carne con su guarnición, postre sikera, agua, vino y pan. Para

las cenas de viernes y sábado, además, el restaurante Sikera cuenta con un menú degustación que varía cada día y que cuesta 22 euros. Este menú incluye un entrante frío, un entrante caliente, una ración de pescado fresco del día, una ración de carne con su guarnición, postre sikera, agua, vino rioja y pan.

PASIÓN VINÍCOLA

Además, desde hace un tiempo, Sikera ha comenzado a



El comedor con el cuadro 'Desguace' al fondo, del pintor Ramón Zuloaga. CEDIDA



El restaurante Sikera ofrece un servicio atento y de calidad a sus comensales. CEDIDA

organizar también cenas maridaje, en las que se ofrecen "varios platos y una copa de vino específica para cada uno de ellos, todo acompañado por un explicación del menú y del maridaje", explica Nerea (falta apellido) quien se confiesa una gran apasionada de los vinos, al igual que su socio, Jon (falta apellido), uno de los dos finalistas de Bizkaia en la Nariz de Oro 2008 celebrada en Madrid en junio. En relación con el mundo del vino, Sikera también organiza periódicamente, y bajo demanda, grupos de ca-

ta con una temática diversa pero "siempre muy interesante y dirigida por sumilleres o enólogos invitados", e imparte cursos breves de iniciación y metodología de la cata.

La decoración, muy cuidada y atemporal, potencia el clima de tranquilidad del restaurante. Predominan la madera y la piedra, y en sus paredes cuelgan obras de arte, que se encuentran a la venta y aportan un toque de distinción. En estos momentos, está expuesto el prestigioso óleo 'Desguace' del pintor vasco Ramón Zuloaga. Ade-

más, Sikera cuenta con una zona apartada, separada por un biombo, para quienes deseen mayor intimidad: el txoko. Se trata de una mesa redonda con capacidad para ocho personas que se atiende directamente desde la cocina, un espacio ideal para cenas o reuniones más privadas.

Sikera es el establecimiento idóneo para quienes busquen un ambiente agradable, un producto de calidad y un personal atento y educado para poder disfrutar así de una comida muy especial.