

De Restaurantes...

WWW.ROGERCASTELL.BLOGSPOT.COM

viernes, 26 de junio de 2015

¡Rebajas anticipadas en la Sidrería A Cañada!



Sidrería A Cañada, C/ Alonso del Barco nº4, Madrid.

Hace ya un tiempo que por las redes sociales encontré una oferta de un menú que me dejó un poco sorprendido. Una sorpresa de esas entre duda y curiosidad que no se sabe por dónde empezar. Una oferta de menú de fin de semana a un precio que ni cuatro cervezas de aperitivo y encima con todos los complementos. Tenía que ser una trampa o más de un gato encerrado tiene que haber... ¡a no ser que sea ese gato el que te sirven!

Como buen amante de lo asturiano y de sus sidras, me encanta descubrir nuevas plazas donde catar toda su gastronomía y poder opinar mientras la disfruto. Teníamos que acercarnos sí o sí y descubrir si la oferta realmente es una oferta o al final es una experiencia desagradable a la que no volver ni loco.

El lugar en cuestión es la "Sidrería A Cañada" en la calle Alonso del Barco nº4 por la zona de Embajadores de Madrid. Por lo que me pude informar antes de ir a comer, tienen varios premios entre los que presumen como el "Mejor Pulpo A Feira de Madrid 2015" y varios premios de "Fabada" y "Cachopos" que pueden dar envidia a muchísimos que ya les gustaría.

Al ver todos estos premios, recomendaciones, actividad en las redes sociales siendo uno de los que más seguidores de España tiene en Twitter y ojeando un poco la carta todavía me entró más intriga de conocer el lugar.

Nos acercamos un domingo al mediodía para poder disfrutar de dicho menú y poder por fin opinar y quitarme la duda. Al llegar nos acercamos a la barra donde una mujer muy carismática te atiende y se asegura de ponerte un aperitivo digno de primer plato para que no pases hambre.

Mientras hacíamos tiempo observábamos todas las mesas con los comensales disfrutando sus cachopos, sidras y otros manjares que madre del amor hermoso pintaban bien, seguía con la mosca en la nariz y aun más después de ojear su carta y ver que los precios son muy populares y asequibles.

Ya listos para comer nos acercaron a nuestra mesa en un local colindante donde está más adecuado a restaurante y donde íbamos a salir de dudas ya de una vez por todas.



El local la verdad que por la batalla que reciben está bastante cuidado dentro de algún que otro detalle, pero hay que entender la cantidad de gente que pasa por sus puertas. Ya sentados nos ofrecieron algo de beber a lo que no nos lo pensamos y atacamos al vino y a la sidra. Como buen amante de ambos pero muy fan de la sidra, yo me decante para catar la sidra y disfrutar de toda una experiencia. Como no, estupenda.

En el tema de la comida tuvimos algunas desilusiones ya que se terminaron dos de los platos estrella justo cuando íbamos a pedirlos y esto hizo que algunos de nuestros invitados no estuvieran muy contentos, cosa que no entendí muy bien ya que esto da alarde de la rotación que tienen y que las cosas pueden presumir de frescas. Muy amablemente nos ofrecieron dos opciones para cubrir esos huecos.

En mi caso y haciendo un poco de trampa, le pedí al Chef directamente si podría añadir la "Fabada" a nuestras opciones de menú y gratamente accedió a mi solicitud para que así pudiéramos disfrutar ya al máximo de todo.

De segundo queríamos también un plato de los que se terminaron, pero la opción del cambio fue bastante acertada aunque un poco pesada después de una "Fabada" como la que nos comimos.

Mientras esperábamos nos acercaron un plato con "Pulpo A Feira" gentileza de la casa. Tierno, sabroso, con la patata muy bien cocinada y aliñada, con una buena cantidad de producto y como realmente se sirve... ¡con palillos!

Mi elección para empezar como ya he comentado fue la "Fabada". Un plato bastante cargado de compango y fabes de un sabor y calidad bastante buenos. Puedo alardear un poco de conocer el producto ya que durante muchos años he compartido en el extranjero experiencias, piso y trabajo con varios asturianos de los de buen comer. La única queja que tengo de la fabada es el encontrarme algunas fabes un poco duras, cosa que con un poco de cocción más se soluciona. Aun así sabrosísima.

La segunda elección unas "Costillas Asadas con Patatas". Un plato un poco fuerte para acompañar la "Fabada", pero se me antojó y punto. Si fuera plato único me quejaría del tamaño, pero al ser el segundo, cantidad adecuada y sobrada. Las costillas tiernas y bien cocinadas, con alguna puntita churruscadita pero con una combinación de especies divertida.

De postres una "Cuajada con Miel" que aunque no destacaba era ideal para refrescar el estómago.

La verdad que al final salimos de dudas y encima nos quedamos con muy buen sabor de boca.

Nos trataron estupendamente y en todo momento nos sentimos como si fuéramos del barrio y cada día tomáramos las cañas ahí. Un lugar para repetir sí o sí tengamos un buen bolsillo o un bolsillo más limitado, ya que la carta como ya hemos dicho al inicio es para todos los gustos.

¿Un menú de domingo por 9.00€ con entrante, primer plato, postre o café y bebida, dónde lo encuentras? Ahora ya lo sabes.

