

Sidrería A Cañada

Imprescindible para los amantes de la sidra y la cocina del norte



Algunos de los platos y pintxos que pueden degustarse en la renovada Sidrería A Cañada, ubicada en la c/ Alonso del Barco

Junto a la Glorieta de Embajadores, una buena cocina del norte, con platos abundantes y a precios asequibles para todos es posible gracias a la renovada oferta de **SIDRERÍA A CAÑADA**. Nos encontramos ante una sidrería que combina todo lo mejor del País Vasco, Galicia, Asturias y Cantabria, con platos clásicos y algunos renovados. De entrada, llama la atención la gran variedad y vistosidad de sus aperitivos, compuestos por pintxos vascos y cazuelitas, con los que se acompañan unas cañas bien tiradas. Muy bien tiradas porque entre su plantilla está el ganador durante dos ediciones del concurso de tiradores de cerveza de la Comunidad de Madrid, el famoso Grifo de Oro, lo que combina a la perfección con las sidras escanciadas con métodos tradicionales. A la derecha de su barra se abre el salón, un espacio abierto y renovado,

en el que predomina una decoración que combina la solera de la **A CAÑADA** abierta en 1890 en un pueblecito de Orense, con los toques modernos de una sidrería vasco-asturiana.

El menú sidrero

Uno de los elementos que diferencian a **SIDRERÍA A CAÑADA** del resto de oferta gastronómica es su menú sidrero. Un menú compuesto por un primer plato, un segundo y un tercero, que se puede acompañar con Sidra Natural, y que tiene incluido en su precio uno de sus exquisitos postres caseros. Todo ello por un módico precio de sólo 8,90 euros, accesible para todos en estos tiempos. Es recomendable reservar con antelación, para evitar esperas o no tener sitio, ya que suele estar lleno, especialmente los domingos, donde la Fabada Asturiana y el Rabo de Toro Estofado a la Canela son pla-

tos fijos del menú, que ese día tiene el precio de 9 euros.

Toques de nueva cocina a platos tradicionales

La nueva gerencia de este establecimiento, con muchos años en nuestro barrio, ha querido preservar el concepto de comida abundante, de buena calidad y elaborada con cariño y fuego lento con platos renovados que harán las delicias de los clientes. Es imprescindible probar sus ya famosas Croquetas de Rabo de Toro, su Pulpo a Feira, su revuelto de setas, vieiras, gambones y boletus, o el canapé de Bacalao Ahumado casero estilo "Guetería", único en Madrid. Ojo, como dice una de sus pizarras, sus platos no son grandes, es que son vascos.

C/ Alonso del Barco, 4

(Junto al DLA de Embajadores)

Tlf: 91 467 03 25

Twitter: @SidreriaACanada

Facebook: acanada.madrid