

Una novedosa sidrería abrió sus puertas



**Sidrería
A Cañada**

Hace unos meses reabría sus puertas A Cañada, y con ella se abría la puerta a la regeneración de toda la calle Alonso del Barco, hasta ese momento acosada por la problemática de las cundas. Los vecinos, hartos de ver cómo su calle se moría poco a poco, acogieron esta apertura con el ánimo de que volviera a ser una calle con vida como era antes, y con un comercio creciente. Tras la apertura de esta sidrería, se han abierto varios nuevos negocios en la calle, dándole un nuevo aire, y a comienzos del próximo mes la calle verá la inauguración de las oficinas de la asociación de

consumidores FACUA. Con ello, vuelve a tener vida propia, y las cundas se han retirado de esta calle, que se hizo famosa por la resistencia vecinal contra esta problemática. Esto demuestra que el pequeño comercio y la hostelería no sólo es una fuente de riqueza y de creación de puestos de trabajo, sino una herramienta positiva y fundamental para la regeneración de los barrios.

Una sidrería vasco asturiana diferente en el barrio

En Sidrería A Cañada, podemos encontrar una oferta diferente de todo lo existente alrededor, lo que ha atraído a vecinos de toda la zona, y una gran cantidad de público joven.



Combinan una buena cocina del norte, con platos abundantes y a precios asequibles para todos, uniendo lo mejor del País

Vasco, Galicia, Asturias y Cantabria, con platos clásicos y algunos renovados. A mediodía, una barra de aperitivos compuesta por

pintxos vascos y cazuelitas, será ideal para compartir con los amigos junto a un culín de sidra que podremos escanciar nosotros mismos o que nos tirarán desde un grifo espectacular. Como no sólo de sidra vive el hombre, también podremos disfrutar de unas cañas 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.

Platos de alta cocina a precios asequibles y menús de tres platos

En febrero, una famosa revista gastronómica apuntaba que Sidrería A Cañada tiene uno de los mejores Pulpos A Feira de la capital. No podemos

dejar de degustar sus Croquetas de Rabo de Toro, o su exclusivo canapé de Bacalao Ahumado casero estilo Guetaria. ¿Y cómo no pedir una de sus sartenes de solomillitos a la mostaza antigua?

Sidrería A Cañada también cuenta con su "menú sidrero", un menú compuesto por tres platos, que se puede acompañar con Sidra Natural, por un módico precio de sólo 8,90 euros y que incluye uno de sus exquisitos postres caseros. Te recomendamos reservar con antelación, para evitar esperas, especialmente los domingos, donde la Fabada Asturiana y el Rabo de Toro Estofado a la Canela son platos fijos del menú, que ese día tiene el precio de 9,00 euros. ■