

De chigre
a chigre 

A Cañada

SIDRERÍA

Alonso del Barco, 4 - Madrid

T. 91 467 03 25

Twitter: @SidreriaACanada

Facebook: acanada.madrid

www.sidreriaacanada.blogspot.com



En el centro de Madrid y a escasos minutos del Museo de Arte Reina Sofía y la estación de Atocha, se alza el que está llamado a convertirse en lugar de culto de la gastronomía del norte y el mundo de la sidra en la capital. Se trata de un local cómodo, y bien acondicionado, con un servicio rápido y atento, y con una decoración en la que se unen elementos de antaño y toques modernos en la que predominan las pizarras y el buen humor



La primera A Cañada fue abierta en el año 1890 en Galicia, para años más tarde abrir sus primeros locales en Madrid convirtiéndose desde entonces en sinónimo de buen y abundante comida gallega, asturiana y vasca. Esta renovada sidrería combina a la perfección los platos tradicionales bien cuidados, aderezados con toques de nueva cocina. Así podemos encontrar platos de antaño como uno de los mejores Pulpos A Feira de la capital, junto a platos que sorprenden como las croquetas de Rabo de Toro, las sartenes de Solomillitos ibéricos a la mostaza antigua o la Témpera de Verduras con crema de Quesos Calientes, con una apuesta decidida de la gerencia del local por ofrecerlos a precios asequibles a todos los bolsillos sin que ello sea merma alguna de calidad. No se debe dejar pasar el canapé de tamaño vasco y forma de txapela de Bacalao Ahumado casero estilo "Guetaria", que se ha convertido en seña de identidad de A Cañada. Todo ello siempre combinado con botellas de Sidra asturiana **Trabanco** y **Menéndez** además de la vasca **Zapiain** y su variante **Errekalde**, que corren a raudales por las mesas, y en el que han prescindido de sistemas mecánicos, apostando por el escanciado tradicional, lo que hace las delicias de una clientela mayoritariamente joven debido a la cercanía de varios centros universitarios y de numerosas oficinas.

Cañas, sidras y pintxos vascos en la barra

Uno de los elementos que destacan en Sidrería A Cañada es la barra. La tradición madrileña de las cañas bien tiradas está muy bien salvaguardada en este cuidado local, ya que tras la barra hay dos ganadores del concurso de tiradores de cerveza de la Comunidad de Madrid, el Grifo de Oro, que se combina con una barra de pintxos vascos, lo que hace un perfecto maridaje con culinos de

sidra, difícil de encontrar en otros lugares. Es precisamente esta la primera carta de presentación para quienes posteriormente se adentran en su menú diario, el ya famoso Menú Sidrero, y compuesto por un primer plato, un segundo y un tercero a un precio tan asequible como 8,90 € en el que está incluida la posibilidad de acompañarlo con sidra. Los domingos el menú consiste en un primer plato entre los que siempre encontraremos su ya famosa Fabada Asturiana, y un segundo plato en el que figura como fijo el Rabo de Toro Estofado a la Canela, por sólo 9 €, lo que motiva que sea muy recomendable reservar con antelación ya que suelen estar llenos.

Fiestas y comidas para grupos

Uno de los elementos en el que la nueva gerencia de Sidrería A Cañada se ha especializado es en las fiestas temáticas y las comidas dirigidas a grupos. La gerencia del local está en estos momentos trabajando en la preparación de un concurso de escanciadores de sidra que se celebrará en el mes de marzo y que contará como premio con viajes al Lagar de Sidra Trabanco y rutas de Sidra turismo. Todo, para acercar al público joven madrileño el mundo de la sidra, y que culminará próximamente con la apertura de un nuevo salón que contará con una Pipa, lo que pondrá la guinda a este nuevo espacio. .