

## Barra de pintxos

# Paladar intenso

Los locales vascos no dejan de sorprendernos con sabores que van desde lo exótico hasta lo tradicional

comer

## Barra de pintxos

# Caprichos fetén

Hasta los paladares más exigentes saciarán su apetito con estas auténticas delicias

Sikera Barakaldo

## Arroz de hongos con verdura



El arroz, rehogado junto al hongo, aceite y ajo laminado, se elabora como si fuera un risotto. Se añade caldo según va siendo absorbido por el arroz y se termina con mantequilla y parmesano rallado. Se decora con un surtido de verduras, chips de puerro, zanahoria y calabacín. Se presenta en plato sopero pequeño y se acompaña con un vino joven de Rioja Alavesa. **Precio:** 2,80 €.

**Dirección** Landaburu, 2. **Teléfono** 944062343. **La barra** Taco de bonito fresco con vinagre de verduritas.

El Vagón Vitoria

## Mojito de salmón



Una elaborada y curiosa propuesta que tiene al salmón como protagonista. Se saltea a la plancha, cortado en tacos, y se sirve acompañado de una salsa de menta a la que hace alusión el nombre del bocado- y de una espuma ligera de arroz. **Precio:** 1,70 €.

**Dirección** Duque de Wellington, 14. **Teléfono** 945178232. **La barra** Tomate rebozado.



Beraia Bilbao

## Timbal de rabo de buey

Este bocado, que se presenta en un cuenco, tiene como base un puré de patata trufado sobre el que se pone un aro fino de pan tostado. El pan se rellena de rabo desmigado, hecho con mucha paciencia, vino tinto y verduras, que queda blandito y gelatinoso, y se le añade la salsa de su cocción. Encima se coloca una yema de un huevo cocido y un poco de sal de jamón. **Precio:** 3 €.

**Dirección** Alameda Recalde, 20. **Teléfono** 944052844. **La barra** Foie a la plancha.

Sikera Barakaldo

## Croqueta de rabo de toro

El rabo de toro estofado se hace al modo tradicional, con vino tinto y verduras. Una vez hecho, se separa la carne del hueso y se desmiga. La masa de la croqueta se hace con la mitad de leche y con la salsa del rabo estofado. La croqueta se empana con harina, huevo y pan rallado y se fríe en aceite muy caliente. **Precio:** 1 €.

**Dirección** Plaza Landaburu, 2. **Teléfono** 944062343. **La barra** Taco de bonito con vinagreta de verduras.

