

**SIKERA**  
BARAKALDO

Dirección Plaza Landaburu, 2. Teléfono 94 406 2343. Web sikera.com  
No perderse El bacalao a la vizcaina con sus callos.

Tradición y producto

## Fábrica de sibaritas

Materia prima exquisita, una original carta de vinos y un servicio de lujo han hecho de Sikera el faro gastronómico de Barakaldo

PRECIOS



• Menú de la cocina: 19,90 - 22,90 €



### El sabor de los detalles

Huevos con patatas, bacalao y cibogusado. Nuestra comida en Sikera es de lo más tradicional, sin embargo son los detalles los que convierten el menú en un festín de primera categoría. Los huevos rotos (foto superior), se presentan en timbal sobre una salsa de trufa negra y coronados por unas lascas de jamón 5 Jotas. El bacalao a la vizcaina sobre sus callos (centro) es un ejercicio de casquería marina sobresaliente gracias al mimo con el que está hecha la salsa. Y el rabo (foto inferior), deshuesado y bañado en una salsa deslumbrante, es un ejemplo de la grandera que pueden alcanzar los guisos de siempre. ¿Quién firma? Jon Rodeiro (en la imagen), curtido en Arda Mari, David Rodríguez (Gozelo Kabi) y Eduardo Hernando (Mina).



© M. BARTOLOMÉ, G. ELEJABEITIA

### ■ GUILLEMO ELEJABEITIA

Si estuviera en pleno centro de Bilbao quizá no sorprendería tanto. Pero Sikera está en Barakaldo, donde hay que reconocer que apenas tiene competencia. A simple vista podría pasar por un bar como los demás, pero al sentarse a la mesa los detalles revelan que no estamos ante un restaurante corriente. La culpa la tienen Jon Rodeiro y Nerea Cuenco, hosteleros por vocación. El salto de la cantera de Andra Mari y ella cambió la sociología por los vinos hasta acariar a la Nafiz de Oto en 2013. Hace 12 años decidieron montar un negocio juntos y, tras sondear varios locales en Bilbao, terminaron optando por quedarse en Barakaldo, donde vivían, para ocupar un hueco que no estaba cubierto. Sabia decisión.

El público recibió con los brazos abiertos su propuesta, que combina con acierto la cocina vasca de fondo tradicional y maneritas exquisitas, con

una carta de vinos pensada para sorprender. Por si a alguno le hacía falta un empujón, la pareja organiza grupos de cata, noches temáticas, cenas con maridaje y una serie de apetitosas actividades que han convertido el Sikera en una fábrica de sibaritas.

### Productos fetén

La minuta es un recital de productos fetén —jamón 5 Jotas, cebina del Bierzo, espárragos de Mendavia, gañanas de Huelva, merluza del Cantábrico...— pero conviene estar atento a las opciones fuera de carta, como corresponde a una cocina de mercado que se precie. La mayoría de las recetas son clásicas de repertorio; es el virtuosismo en la elaboración y la excelencia en el servicio lo que consigue que levante el vuelo.

Empezamos con una ensaladilla rusa, por aquello de testar el nivel medio de la casa. Aquí recibe tratamiento de alta cocina: langostinos, aceite de cabezas de gamba, tomate concasse y unos brotes de cilantro que aportan frescura. Si además lo regamos con un riesling del Palatinado cosecha 2013 la cosa se pone seria. Primera declaración de intenciones.

Le siguen unos huevos rotos con trufa negra, patatas fritas y lascas de 5 Jotas, cuyo emplatado sofisticado no consigue esconder ese alma de tragalibros. Un filete asado de intenso color frambuesa le presta algo de su delicadeza.

El bacalao es uno de los fuertes de la casa y preparado a la vizcaina sobre sus callos se torna memorable. Producto, sí, pero también buena mano en una salsa de tono pardo que denota paciencia y un punto del pescado que tiene el don de la oportunidad. Y si la casquería, en este caso marina, es humildad y aprovechamiento, qué mejor compañía que Al-Muvedre, un monastrell tirado de precio que firma Telmo Rodríguez.

Corona el festín un rabo de buey deshuesado y cocinado a la antigua, de salsa homogénea y broncinea, maridado con un tinto chileno de notas especiadas. Y de postre, una deliciosa tarta de queso cuya receta se trajo Nerea de Asturias. El menú no podía ser más convencional y sin embargo la experiencia gastronómica miza de tú a tú a los mejores restaurantes capitalinos. Al fin y al cabo solo estamos a un cuarto de hora del centro de Bilbao.