

Sikera Barakaldo

Chipirón relleno de vieira

El chipirón se hace a la plancha. Va relleno, ya que absorbe muchos los sabores, de vieira y mejillón. La ensalada se hace con lechugas de invierno, lollo verde, canónigos y radicchio, y va aliñada con una vinagreta balsámica. El maridaje perfecto es con txakoli Eukeni, primera añada, primera uva, de la denominación de origen de Álava. **Precio:** 3 €.

Dirección Plaza Landaburu 1.

Teléfono 944062343.

La barra Focaccia de jamón y setas confitadas.

