

## Abacería Antípodas

Barrio: Nervión / La Buhaira

Dirección: C/ Chaves Nogales s/n esquina con Fuenteovejuna

Horario: De 12.00 a

cierre, ininterrumpido  
Vacaciones: Del 8 al 23 de agosto

Especialidades:

montaditos, chacinas, mini-hamburguesa de venao, albóndigas de choco y gambas, carpaccio de carabinero con foie, cous-cous marroquí, kebab de cordero, tosta de sardina con pimientos y guisos

Teléfono: 638 446 217

Terraza: Sí



## ABACERÍA ANTÍPODAS

# Propuesta versátil para todos los gustos

» Jesús Villota

**CATAS**, guisos, arroces, marisco o tapas de temporada, entre otros manjares, son solo un ejemplo de la propuesta de Abacería Antípodas. Su amplio horario y el trato amable y cercano de su personal invitan a pasar por esta esquina de Nervión a cualquier hora del día para comer, beber, tomar un café e incluso ver el fútbol.

—¿Cuál es el ingrediente estrella de esta temporada?

—El carabinero. Uno de nuestros platos nuevos es Carpaccio de Carabineros con virutas de Foie. También tenemos ahora gurrumelos, al estar en temporada, y todas las semanas hay guisos fuera de carta.

—¿Qué tapa recomendaría a alguien que los visita por primera vez?

—Mini-hamburguesa de venao, nuestra tapa estrella.

—¿Qué tapa es fiel reflejo de su cocina?

—Nuestra cocina se refleja en las ToCatas, un evento dirigido por el enólogo Simbad Romero que consiste en una cena maridaje acompañada de flamenco con 5 vinos y 5 tapas que van cambiando según la inspiración del chef y nos sirven como laboratorio culinario para la introducción de nuevos platos.

—¿Cómo definiría su bar?

—Dinamismo es la palabra que nos define. Al tener un horario amplio, con cocina ininterrumpida, ofrecemos de todo y para todo el mundo. Por si fuese poco, destacamos en el trato cercano a nuestros clientes como seña de identidad.

