

TOPA

SUKALDERÍA

TOPA Sukaldería celebra los siglos de historia que nos unen a vascos y latinoamericanos. Es el punto en el que ambas gastronomías se encuentran para compartir productos, sabores, recetas, historias y costumbres, con el deseo de disfrutar, descubrir y pasarlo bien. TOPA: del euskera, castellano y guaraní, ENCONTRAR.

La gastronomía

La cocina de TOPA Sukaldería es un supuesto que nace tratando de dar respuesta a una pregunta: ¿qué cocinaría un inmigrante vasco en Latinoamérica y cómo haría suyas las recetas de su nuevo hogar?

Un proceso de 'vasquización' que arranca en la selección del extenso recetario latinoamericano de aquellos platos que mejor casan con nuestro paladar, y que termina en una **cocina de contacto**, en la que los ingredientes, sabores y texturas se tocan sin perder su identidad. **Platos pensados para compartir** y una **carta de cócteles** pensada para acompañar a la comida, donde no faltan las micheladas, el pisco o el euskojito.

Localización y espacios

Situado en el emergente barrio de Gros, Topa es un espacio en el que se respira un ambiente desenfadado e informal, dominado por un colorido y alegre mural con iconos vasco-latinoamericanos, un espacio donde la música tiene un gran protagonismo e invita a la fiesta. Capacidad para 70 comensales (90 cóctel).

El precio

Menús para grupos a partir de 16 personas desde 23 euros IVA incluido. Además, podemos preparar menús a medida y menús tipo cóctel, y privatizar el espacio para vuestra fiesta.

Los horarios

Lunes a miércoles:
20.00 a 22.30 horas

Jueves a domingo:
13.00 a 15.30 horas
20.00 a 22.30 horas

*Bar abierto desde las 19.00 horas.

*En verano abierto todos los días.

Contacto

Calle Aguirre Miramón 7
20002 Donostia - San Sebastián
Tel: + 34 943 569 143
info@topasukalderia.com
www.topasukalderia.com
Facebook / Instagram: @topasukalderia

Un restaurante de IXO grupo



POR NOSOTROS

MENÚ 1

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas con tortillas caseras de trigo con queso Topa y jamón ibérico
- . Anticuchos de pollo a la parilla con crema de piquillo y ajos
- . Mole, chocolate y helado de cacahuete

PRECIO: 23€ IVA incluido por persona

MENÚ 2

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas con tortillas caseras de trigo con queso Topa y jamón ibérico
- . Tacotalo con tortilla casera de maíz y mijo al pastor vasco de trompo
- . Anticuchos de pollo a la parilla con crema de piquillo y ajos
- . Mole, chocolate y helado de cacahuete

PRECIO: 26€ IVA incluido por persona

LOS TRAGOS

Puedes elegir los tragos al momento o cerrar las bebidas con antelación:

- . Cervezas y Micheladas
- . Vino tinto Solar Viejo D.O.Ca. Rioja
- . Vino blanco Viña 65 D.O. Rueda
- . Agua

PRECIO: 10€ IVA incluido por persona

** Podemos hacer cambios y personalizar tu menú. ¡Consúltanos! **

ESKERRIK ASKO!