

# TOPA

SUKALDERÍA

## POR NOSOTROS

### MENÚ 1

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas de trigo con queso Topa y jamón ibérico
- . Anticuchos de pollo a la parrilla con crema de piquillo y ajos
- . Churros con naranja y lima

PRECIO: 26 € IVA incluido por persona

### MENÚ 2

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas de trigo con queso Topa y jamón ibérico
- . Tacotalo de maíz y mijo al pastor vasco
- . Anticuchos de pollo a la parrilla con crema de piquillo y ajos
- . Churros con naranja y lima

PRECIO: 29 € IVA incluido por persona

### MENÚ 3

- . Guacamole Tôpa
- . Alcachofas fritas con mole
- . Quesadillas de trigo con queso Topa y txangurro a la donostiarra
- . Tacotalo de maíz y mijo, de bacalao frito con pimientos
- . Costilla de txerri a la parrilla con manchamanteles
- . Churros con naranja y lima

PRECIO: 35 € IVA incluido por persona

### LOS TRAGOS

Elige tus tragos fresquitos right now o pídelos con antelación:

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

PRECIO: 12 € IVA incluido por persona

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

ESKERRIK ASKO!

# 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 26 euros IVA incluido. Además, podemos preparar menús a medida y menús tipo cóctel, y privatizar el espacio para vuestra fiesta.

## Los horarios

Lunes y miércoles: 19:00h a 22:00h  
Jueves: 13:00h a 15:00h y 19:00h a 22:00h  
Viernes: 13:00h a 15:00h y 19:00h a 22:30h  
Sábado: 13:00h a 15:30h y 19:00h a 22:30h  
Domingo: 13:00h a 15:30h y 19:00h a 22:00h  
Martes cerrado

\*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*

