

VILLAVICIOSA (Asturias)



Un nuevo concepto de sidrería gastronómica

Sidrería Lena irrumpió en Villaviciosa (Asturias) con un concepto nuevo: una sidrería gastronómica con una personalidad única. **Lena** es la ilusionante apuesta de Jaime Uz, chef del restaurante Arbidel -una estrella Michelin y un sol Repsol- y la empresaria kuwaití Soha Nassahat, consistente en una atractiva vuelta de tuerca a la sidrería tradicional pero sin perder su esencia.

Para acompañar las propuestas gastronómicas cuenta con una bodega única en la que se pueden encontrar vinos, cavas y champagnes, pero lo que realmente la convierte en un caso excepcional es que alberga más de 20 sidras de la DOP Sidra de Asturias y también otras nacionales e internacionales traídas de distintos puntos del mundo. Unas son para escanciar, otras son de nueva expresión, otras se sirven de grifo –como suele hacerse en Inglaterra o Irlanda- y otras... ¡incluso en cócteles! Sin duda un lugar de culto para esta bebida que, se

cuenta, ya enamoró a griegos y romanos.

Lena cuenta también con una divertida y ajetreada barra donde poder disfrutar de la sidra al estilo tradicional –escanciada- y desde donde se ve el cocedero de marisco donde se cocinan las hermosas piezas elegidas por el comensal (centollo, bogavante, nécoras...).

Asimismo, dispone de una zona para “espichas” (comida o cena informal donde se abre o “espicha” un tonel de sidra y se disfruta de comida tradicional asturiana), donde se encuentra una parrilla vista y los clásicos toneles desde los que se escancia directamente la sidra.

Platos tradicionales



En el salón, más tranquilo y sosegado, se pueden degustar platos con ese giro que los hace tan especiales: el delicado **Guiso de callos de bacalao y cangrejo de concha blanda**; la exquisita

Panceta, melosa y rustida, y setas

;

los sabrosos

Langostinos fritos con crema de zanahoria y comino

o el magnífico

Chuletón de vaca vieja

que se prepara en la parrilla que alberga este restaurante. U otros que han llegado directamente desde Arbidel, como el

Bocarte relleno de Cabrales y vinagreta de manzana

.

Y, para terminar, dulces como la deliciosa

Tarta de queso cremosa y helado especiado

.

Esta moderna y acogedora sidrería gastronómica tiene capacidad para 100 personas repartida en distintas salas y 40 en la terraza.

El precio medio de la carta es de 30-35 € y el horario de cocina es de 13.30 a 16.00 y de 20.00 a 23.30.

SIDRERÍA LENA

Cervantes, 2. Villaviciosa.

Tel. +34 984 83 31 97.

www.sidrerialena.com