

Tikismikis cumple su tercer aniversario y su cocina sigue fascinando por su creatividad

19/01/2018



El restaurante **Tikismikis** cumple tres años y aprovecha este aniversario para desear una feliz Media Fiesta. Se trata de un **negocio familiar que ha logrado dar un toque de modernidad y elegancia** a este espacio ubicado en la calle María Guerrero, número 49, de Elda.

Su cocinera **Carmen García** explica que se basan en una **cocina creativa con un toque mediterráneo**, en la que cobran especial importancia los **platos elaborados a baja temperatura como el bacalao confitado**. También disponen de materia prima de primera calidad y productos exclusivos como la auténtica carne de buey o el atún rojo, sin olvidar el sabroso tataqui.

Sus platos están elaborados con un **toque diferenciador** que les distingue como son sus milhojas de calabacín y otros realizados a base de verduras. Asimismo son **deliciosos sus postres, entre los que destaca la tarta de queso caliente y la tarta de zanahoria**, que gustan mucho a sus clientes.

Tikismikis es un **restaurante amplio, luminoso, elegante y a la vez acogedor**, con tres espacios diferenciados que permiten disfrutar de su excelente gastronomía, tanto en su **patio interior de estilo rústico como en el salón**, donde a su vez disponen de un reservado para ocho personas. También tiene una **zona**

con una barra interior para tomar una copa o sus deliciosas tapas.

Este bonito local dispone de unos **ochenta cubiertos y está abierto a celebraciones y comuniones.** Los jueves por la noche ofrecen tapas y hamburguesas variadas para hacer de esa noche algo especial.

Además, el local cuenta con una amplia bodega de vinos Ribera del Duero, Rioja... y de nuestra zona como Riesling de Monóvar, así como caldos internacionales.

Por otro lado, también en el restaurante **se realizan catas de vinos todos los meses.**