

IMNOVACIÓN, CONOCIMIENTO y MAGIA

Goizeko Kabi es la demostración irrefutable de que la calidad del producto sabe mantener el pulso de un buen proyecto. Casi treinta años después sigue en primera línea, ofreciendo el arte de la cocina con mayúsculas. La mejor materia prima manda en este restaurante de siempre que ha sabido renovarse con criterio, sin perder las raíces de la gastronomía vasca, un recetario poderoso y el toque mágico de autor. El templo gastronómico de Luis Martín ha sabido renovarse como solo sabe hacerlo un clásico, sin perder lo que le ha mantenido al más alto nivel en el Arte de la cocina. kabi.goizeko-gaztelupe.com



Restaurante Goizeko Kabi en C/Comandante Zorita, 37 Madrid

Entrar en Goizeko Kabi es volver al mejor Madrid de siempre, en el que lo más trendy no era el poké, el *kimchi* o los batidos detox, sino la cocina vasca. Goizeko Kabi es un referente, **que combina la tradición con la *nouvelle cuisine***, del Madrid gastronómico donde compartir velada con lo más importante de la socialité española.

El equipo de cocina lo dirige **Luis Martín, como chef ejecutivo de Kabi y Taberna Gaztelupe**, del que también es propietario.



Luis vive la cocina con entrega y sacerdocio, volcado en cada receta. Desarrolla toda su creatividad, brillantez y experiencia en elaboraciones que han sabido ir al compás de los tiempos y ofrece precisión, exquisitez y sibaritismo en un entorno íntimo, creado para el deleite.

Decorado con un estilo afrancesado elegante y moderno, sus tonos cálidos y su cuidada iluminación lo convierten en el escenario perfecto para disfrutar de una ceremonia gastronómica, unido a una atención en sala esmerada y servicio de aparcacoches. Sentarse en la mesa de Goizeko Kabi es introducirse en un viaje sugerente donde conviven raíces y hedonismo de forma sabrosa y armónica.

Su carta basada en la exquisita cultura gastronómica del País Vasco, gira en torno a un producto de una calidad excepcional; con una amplísima variedad que incluye caza, marisco y pescado, por supuesto. Lo mejor del mar y la tierra trabajados desde la sabiduría de la tradición con toques vanguardistas. Una propuesta de platos consolidados que buscan los propios clientes como el *Bacalao al estilo Goizeko*, las clásicas *Cocochas* o el *Txangurro al horno al estilo bilbaíno*.

Proponen entrantes, fríos o calientes, para compartir como *Micuit de foie de pato hecho en casa con pan de higos*, *Ensalada de bogavante con tartar de verduras y quinoa*, *Flor de calabacín*, *burrata en tempura sobre crema de pimientos rojos y pesto de albahaca* o *Papada confitada a baja temperatura con vieras y vainas de soja*.



Flor de calabacín, burrata en tempura sobre crema de pimientos rojos PVP 10/18€

Como segundos, “Lo mejor del mar” (nadie cocina el pescado como los vascos) y de la “Tierra Adentro”. Son opciones ganadoras la *Parrillada de rape y carabinero*, *Lubina salvaje asada al horno sobre torrija de tomate y fondo marino*, *Roast beef de vaca rubia gallega con salsa perigord* o el *Arroz caldoso con secreto de ibérico, trigueros y trufa*.



Izqda. Parrillada de rape y carabinero PVP 33€ Dcha. Rabo de buey estofado deshuesado sobre crema de patata trufada PVP 25€

Los **postres** también merecen una mención especial. Los helados son cien por cien caseros. Entre los favoritos de los clientes está su clásico *Oreomisú* (galleta de oreo artesana con crema de tiramisú, helado de plátano) *Mousse de naranja en lágrima de chocolate sobre crema de almendras* o los *Canutillos de Bilbao rellenos de crema con natillas*.



Oreomisú PVP 9,50€

En Goizeko Kabi gastronomía y enología forman un maridaje perfecto. La excelente bodega ofrece una carta basada en los mejores caldos producidos en nuestro país, que ha sido **especialmente seleccionada por el sumiller Enrique Manzano** que siempre ofrece su conocimiento para alcanzar la armonía entre los gustos del comensal y cada una de las creaciones gastronómicas.

Lo mejor para saborear todas las propuestas gastronómicas es optar por los menús degustación. Tienen dos, de menos o más platos. **Menú Gastronómico PVP 50€**, que incluye cinco platos, entre los que está el *Tartar de langostino marinado estilo Goizeko en su crujiente* o los *Tacos de lomo alto de rubia gallega braseados con verduritas*, más postre, vino blanco y tinto elegidos por el sumiller (con maridaje completo el coste se incrementa 10 euros). Y el **Menú Gastronómico Goizeko PVP 70 €**, que incluye ocho platos, en los que se puede degustar la *Coca de sardina ahumada, crema de queso y lima y piperada* y la *Papada confitada a baja temperatura con vieras y vainas de soja*, más bebida con un maridaje completo de 15 euros más.

C/ Aviador Zorita, 37 , derecha, 28020 Madrid

915 33 01 85

kabi.goizeko-gaztelupe.com

gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com

 /Goizeko Kabi

 @goizekokabi