

GAZTELUPE se reinventa y presenta un nuevo espacio para comer de tapas

Nacido en 1993 para ser el mejor vasco de la capital, el restaurante Taberna Gaztelupe se renueva por completo, actualiza carta y moderniza los espacios y salones. Además, abre una zona en la entrada exclusivamente pensada para picar y comer de tapas con deliciosas propuestas especialmente diseñadas para un cliente más joven o casual. www.goizeko-gaztelupe.com



Taberna Gaztelupe ofrece la mejor cocina tradicional del norte de España, su Chef ejecutivo, Luis Martín, elabora con esmero para ella la mejor cocina vasca clásica y de temporada, con especialidades para todo el año, como el Bacalao al pil pil o la Terrina de foie de pato hecho en casa. De la parrilla de carbón, las carnes rojas o la cola de merluza asada son algunas de las sugerencias. Además, en temporada se puede disfrutar del mejor Bonito del norte, del Gazpacho de centollo o del Salmorejo con pulpo a la brasa.

Este otoño Taberna Gaztelupe ha dado un giro a su imagen para adaptarse a las exigencias de los nuevos tiempos y se presenta como el típico bodegón vasco en una combinación de tonos crudos, la calidez de la madera y una pincelada de color en las mesas.



Alcachofa rellena de mousse de foie con frutos del bosque. PVP: 5 €

BARRA DE TAPAS en Taberna Gaztelupe

Taberna Gaztelupe ha querido abrir un nuevo concepto de espacio en la zona de la entrada y barra del restaurante, especialmente diseñado para comer de tapas con una innovadora y exquisita carta. Entre las jugosas propuestas destacan las siguientes: Copita de Gazpacho con migas de centollo, Flor de calabacín rellena de brandada de bacalao, Mini hamburguesa de rubia gallega, Cazuelita de chipirones encebollados, Alcachofa rellena de mousse de foie con frutos del bosque, Tartar de aguacate y cangrejo con vinagreta de centollo, Caña de berenjena con arropo de tomate, Porras de patata en salsa brava, etc. PVP: 5-15 €

En la “barra de tapas” se podrán degustar las mejores tapas del norte de manera más casual, desenfadada e informal que en el restaurante, pero con productos de idéntica calidad.



Acerca del Grupo Goizeko Gaztelupe

Goizeko Gaztelupe y Luis Martín como director de cocina, forman uno de los grandes equipos del panorama gastronómico de la capital, con más de 20 años ofreciendo al público más exigente una cocina de corazón, de esencias puras, evolucionada y actualizada, en la que la tradición se vive y donde el trato más exquisito nunca falta.

Taberna Gaztelupe está ambientada a la manera clásica de taberna típica vasca y ofrece la mejor cocina tradicional del norte de España. El Chef Luis Martín elabora una cocina vasca clásica y de temporada, con especialidades para todo el año como el bacalao al pil-pil o la terrina de foie de pato hecho en casa. De la parrilla de carbón, las carnes rojas, la cola de merluza asada o el rape asado a la parrilla. En temporada se puede disfrutar del mejor bonito del norte, el gazpacho de centollo o la ensaladilla Gaztelupe con ali oli de ajo negro.

Goizeko Kabi es un templo de la gastronomía con raíces, donde se elaboran verdaderas artesanías culinarias. El equipo de cocina, dirigido por su Chef Ejecutivo, Luis Martín y la jefa de cocina, Helena Rodríguez, desarrolla toda su creatividad fundamentada en una materia prima de altísima calidad y en la equilibrada gestión de las elaboraciones. La excelente bodega ofrece una carta basada en los mejores caldos producidos en nuestro país.

Los dos espacios abren todos los días, aunque domingos y festivos (salvo que sean viernes o sábado), solo en el turno de mediodía. El horario de cocina es de 13:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 00:30 horas. El precio medio de Taberna Gaztelupe es de 50 € y ofrece un menú de 39 € y otro de 50 € y el de Goizeko Kabi de 60 € y cuenta también con dos menús con un precio de 50 € y de 55 €. Ambos disponen de servicio de aparcacoches.

Taberna Gaztelupe (Aviador Zorita, 32. Madrid. Tel. 91 534 91 16.)