

## COCINA

**"EN MIS FUEGOS" - PUERTO MADRYN**

Junio 21, 2016



Dentro de los espacios de cocina de autor en Puerto Madryn se encuentra "En mis fuegos", creación del inquieto Gustavo Rapretti que no deja de innovar con descubrimiento de productos y tipos de cocción en donde se basa la magia de sus creaciones.

El menú de 3 pasos tiene las siguientes posibilidades de entradas: Mollejas tibias con Tomillo, sates de limón y Dressing de Nuez, o Langostinos super frescos grillados con calabazas orgánicas, Wakame Jono y Morillas del sur, o un Jamón de Capón con queso de oveja y Pan Brioche (el jamón de la Familia Crova y El queso de Prado del Rio).

Los platos principales son: Salmón Blanco con Salicornias junto a pasta fresca de rúcula con pesto de creación personal (delicioso!!!) o Confit de Liebre con Papas Grilladas Crocantes y Flor de Sal del Mar de Camarones, o la 3ra opción es un corte de Ternera con Risotto Azafranado, tomates secos y hongos cordilleranos.

Dentro de los postres: Arroz con Leche con receta de la Abuela Armonía con crocante de coco y canela, o Flan de Tomillo Silvestre con Vainilla y Coulis de Frutos Rojos. También Cigarreta de corazón de chocolate y Dulce de Leche con Salsa de Coco y Crema Helada de Menta o un Compacto de Chocolate Blanco y Negro con Menta Helada de Bonfilio y Arándanos.

Además del Menú de 3 pasos puede elegirse algunos de los platos especiales de la carta: Ravioli de los Fuegos con Fondue de Tomate, Tomillo Silvestre y Parmesano (Una sola unidad de gran tamaño con un delicada masa elaborada en el día), el Risotto Azafranado "En Mis fuegos", Revuelto de Langostinos, Salicornia y Wakame o la Paletilla de Cordero Braseada durante horas.

Una gran propuesta a metros del mar en Puerto Madryn donde pueden degustarse nuevas interpretaciones del sabor de mar y tierra. Gustavo Rapretti es uno de los referentes de la cocina chubutense y creador de "Madryn Al Plato" hace 9 años que tendrá una nueva edición durante el mes de julio con invitados especiales, clínicas de cocina, promociones en todos los restó de la ciudad y una amplia convocatoria turística para quienes deseen disfrutar de la ciudad no solo visualmente por su maravilla geográfica sino también en el paladar con la amplia variedad de propuestas y productos para conocer.

**"EN MIS FUEGOS"**  
**AV. GALES 32**  
**PUERTO MADRYN**  
**CHUBUT / PATAGONIA ARGENTINA**  
**ABIERTO DE MARTES A SÁBADOS DE 20 HS A 00:30 HS.**

[http://www.gustavorapretti.com.ar/en\\_mis\\_fuegos.html](http://www.gustavorapretti.com.ar/en_mis_fuegos.html)

## BUSCADOR DE COCINAS

## Tipo de cocina

Leave blank for all. Otherwise, the first selected term will be the default instead of "Any".

## Ubicación

Leave blank for all. Otherwise, the first selected term will be the default instead of "Any".



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

## COCINA

**"TRATTORIA OLIVETTI"**

Con fisonomía itálica y el rojo como estandarte, Olivetti es un emotivo homenaje a las raíces y a la verdadera cocina italiana....

[Nota Completa >>](#)



BODEGA Y VIÑEDOS  
**GOYENECHEA**  
DESDE 1868