

EL CIRCUITO GASTRONÓMICO COMENZARÁ EL 3 DE JULIO CON PLATOS A 145 PESOS

Ya se sumaron más de 30 restaurantes al Madryn al Plato

16 /06 / 2015 11:58 pm Imprimir Texto Texto |



En el día de ayer, dieron a conocer la lista de los más de treinta restaurantes y casas de comidas que se sumaron a la edición 2015 del Circuito Gastronómico en el marco del Madryn al Plato, que organiza la Secretaría de Turismo y Deporte de la Municipalidad de Puerto Madryn, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías, Bares y Afines y el Chef Gustavo Rapretti.

Este año, el evento gastronómico tendrá una duración de un mes en plenas vacaciones de invierno y los menús, de 145 pesos cada uno, estarán vigentes desde el 3 de julio hasta el 9 de agosto.

Desde el mismo 3 de julio, se difundirá un folleto que se entregará en los Centros de Informes de la Secretaría local, en las agencias de viajes y turismo y durante las actividades vinculadas al evento a todos los interesados en conocer el circuito artístico-gastronómico generado para esta ocasión; ofreciendo platos elaborados en base a productos regionales (cordero, pescados y mariscos) con valores promocionales. El folleto contendrá un plano donde estarán señalados los distintos escenarios y los establecimientos gastronómicos participantes, indicando la especialidad elaborada.

Todos los restaurantes

AMBIGU: Ñoquis negros con tinta de calamar con salsa de centollas. Chef: Marcelo Bologno. Av. Roca y Roque Sáenz Peña. Teléfono: 4472541

BARBARIANS: Hamburguesa de cordero (Cordero, rúcula, huevo, tomate y queso), con crocante de papas. Copa de vino o cerveza Patagónica. Chef: Lucía Beatriz Cabeza. 28 de Julio90. Teléfono: 4452150

BALCARCE: Té o Café con porción de torta Galesa. Sandwich tostado de pan de campo con jamón, queso y rúcula. Degustación de alfajor de hojaldre. Budincitos bañado en licor cubierto de chocolate. Productos Balcarce. Bv. Brown y Martín Fierro. Teléfono: 4470764

Informacion de Nota:

Artículo Leído 518 veces

Archivado como: Puerto Madryn , Turismo

Publicado hace: 2 semanas

No nos pierdas la pista y síguenos en Facebook o Twitter. Toda la información en tiempo real.

Notas Relacionadas

Lanzaron la convocatoria para el Circuito Gastronómico

10 junio, 2015

Presentaron las restaurantes que participarán del Madryn al Plato

13 junio, 2014

Presentaron la nueva edición del Circuito gastronómico 2015

9 mayo, 2015

La ciudad se prepara para la VII edición del Madryn al Plato

22 abril, 2014

Hasta fin de julio sigue el Circuito Gastronómico en Madryn y Pirámides

27 junio, 2014

Mañana jueves, Turismo presenta Madryn al Plato en Buenos Aires

20 mayo, 2014

BENDITO VIENTO: Cordero Patagónico marinado con hierbas del valle y papas perfumadas en aceite de trufas. Chef: Luis López. 28 de Julio y 25 de Mayo. Teléfono: 154267732

EL BODEGÓN: Empanada de langostinos al cognac; Olla Patagónica (Estofado de cordero con variedad de hongos, tomates secos y papas asadas ahumadas). Chef: Jonatan Vovsek Neira . Bv. Brown 609. Teléfono: 4456326/ 154416104

CANTINA EL NAUTICO: Raviolones de cordero con salsa de hongos silvestres. Copa de vino “Bodega Zuccardi”. Chef: Antonio Juárez, Angel Bordenave. Bv. Roca 790. Teléfono: 4471404

CORAL: Tortelones de cordero en veluote de ciboulette y hongos de pino. Chef: Fabián Quiroga. Bv. Brown 1306. Teléfono: 4470070

CASA ASIA: CHOW FAN (salteado de arroz, cerdo, pollo, langostinos, huevo y salsa de soja), caja de 800gs. para dos personas. ARROLLADITO PRIMAVERA (Porción de tres empanadas chinas fritas de carne o de vegetales). Té frío chico. (Botella de marca fuztea). Chef: Natalia Robles Miranda. Av. Gales 518. Teléfono: 4457592

CASINO PUNTA Y BANCA: Costillitas de cordero Punto y Banca (Costillitas de cordero a la naranja en colchón Duxelle). Chef: Leonardo Castellano. Belgrano 74. Teléfono: 4453869

EL ALMENDRO RESTAURANTE: CAWL: Guiso de cordero “gales”. Chef: Lisandro Aristarain y Oscar Bertona. Alvear 409 (Esquina 9 de Julio). Teléfono: 4470525 / 154673959

EL HORNITO (casa de comidas p/llevar): Opción 1: Cordero al horno de barro con papas cuña y vegetales de guarnición, mas escabeche de calamares. Opción 2: Pizza de langostinos más 4 empanadas de mariscos, todo al horno de barro. Opción 3: Dos porciones de canelones de cordero braseado con vegetales y hongos de la cordillera con bechamel gratinados con queso Chubut. Chef: Eduardo Raicovich y Paula Avendaño. España 1563. Teléfono: 4470894 / 154557313

EL PASO: TACOS DE ABADEJO: Abadejo rebozado con lechuga, tomate, cebolla morada, palta y crema ácida. Chef: Rodrigo Ceppeda. Av. Roca 884. Teléfono: 4472541/4455455

EN LOS FUEGOS DE MI CASA: Los fuegos de mi casa en tu “casa”. Cordero Braseado al merken, verduras en cuba de hierro y chimichurri patagónico. Delivery a pedido. Chef: Gustavo Rapretti. Marcos A Zar 980. Teléfono: 154603342

GIUSEPPE: Crespelli di Mare con crema di atunada con copa Alambrado. Chef: Omar Guerra.25 de Mayo 388. Teléfono: 4456891

HOTEL DAZZLER – RESTAURANTE EL COIRON: Wok de mariscos con arroz Yamani y vegetales. Chef: Fernando Nuño. Bv. Brown 637. Teléfono: 4475758 /154416477

HOTEL AUSTRALIS YENE HUE – RESTAURANTE MIRANDO AL SUR: Roulade de cordero relleno de panceta acompañado de cebollas, zanahorias y tomates secos glaseados sobre croquette de maíz especiado. Chef: Virginia Álvarez Fernández. Av. Roca 33, 2º Piso (Vista alMar). Teléfono: 4471214- 4458960

