

# CONOCÉ EL CIRCUITO GASTRONÓMICO DE “MADRYN AL PLATO”

jun 16, 2015



LLEGA LA 8ª EDICIÓN DE MADRYN AL PLATO. ESTE MARTES SE DIÓ A CONOCER EL LISTADO DE RESTAURANTES Y CASAS DE COMIDA QUE SE SUMAN AL CIRCUITO GASTRONÓMICO 2015.

La Secretaría de Turismo y Deporte de la Municipalidad de Puerto Madryn, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías, Bares y Afines y el Chef Gustavo Rapretti, organizadores de Madryn al Plato, dieron a conocer el Circuito Gastronómico de uno de los eventos más importantes del año.

A partir del viernes 3 de julio lo mejor de la gastronomía madrynense sale a escena y se quedará hasta el 9 de agosto coincidiendo con las vacaciones de invierno y en plena temporada de ballenas.

Los restaurantes participantes asumieron el compromiso de poner a disposición de los comensales su y/o sus platos de “Madryn al Plato” por \$145 unificando el costo del plato, aunque cada establecimiento tiene la libertad de ofrecer distintas alternativas dependiendo el tipo de plato o “combo” que hayan previsto para este año. Todos los Restaurantes del

## ***Circuito Gastronómico 2015***

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 Julio 90. 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

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 Alabrado. 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

HOTEL RAYENTRAY – RESTAURANTE LA AGUADA: Raviolones bicolor (masa coloreada con tinta de calamar y pimientos rojos) Rellenos de trucha Patagónica, con crema de gambas, puerros y almendras tostadas. Chef: José Poblete. Bv. Brown 2889. Teléfono: 4459300 (Int.1040)

LOS COLONOS: Salmón blanco en ragour de vieyras acompañado de un soufflé de espinaca y verduras. Chef: Cristian Shmunck. Av. Roca y Alfonsina Storni. Teléfono: 4471039

LOS NADIES: Abadejo Península con verdes gratinados. Postre y bebida sin alcohol. Chef: Elías Figueroa, Pablo Carrizo, Gustavo Vilte. Bv. Brown 1046. Teléfono: 4458145/ 154000820

MAR Y MESETA: Ñoquis con estofado de cordero. Copa de vino. Café. Chef: Pablo Bettaglio. Av. Gales 32. Teléfono: 4458740

MARGARITA: Sorrentinos de Vieyras con crema de hierbas. Coctel Viodka (Mandarina, reducción de vino blanco, azúcar, vodka, aperol. By Debora Galarza) Chef: Miriam Ziegemann. R.S Peña 15. Teléfono: 4472659/154475871

MARISCOS DEL ATLÁNTICO: Pejerrey en aceite o rabas; Abadejo al grill con salsa atlántico o rokefort; Cassata. Chef: Díaz Claudia Mabel. Ing. Fennen 43. Teléfono: 154552501/154573458

MILO: Strudel de cordero con ensalada de rúcula, tomates hidratads y escamas de parmesano. Sugerencia de vino: Cabernet Sauvignon "Fuzión Alta"; Waffle de crema y frutos rojos. Chef: Silvina Blanco, Vincent Cailly. Av. Rawson 101. Teléfono: 4455665

MACACHA: Salteado de cordero con puré de papas al romero. Copa Macacha de frutos rojos (Bizcochuelo de chocolate, frutos rojos, crema, chocolate rallado) Chef: Vanina Damiano, Pamela Ríos. Av. Roca 1070. Teléfono: 4454927

NAUTICO BISTRO DE MAR: Abadejo papillote. Salmón blanco en 3 cocciones con ensalada de tibia. Copa de vino "Bodega Zuccardi". Chef: Ángel Silveira. Bv. Brown 860 Bajada 1. Teléfono: 4457616

OLIVA NEGRA: Escabeche de Langostinos; Sorrentinos verdes de cordero con crema de hongos de pino. Chef: Nicolás Lafón. Sayhueque 261. Teléfono: 4475771 / 154692214

OLINDA: Opción 1: Ragu Patagónico de cordero y setas. Opción 2: Cazuela de mero del Golfo. Chef: Fernando Guerreiro. Av. Roca 385. Teléfono: 4470304/ 154726173

PANACEA: Cazuela de cordero con papines. Copa de vino Susana Balbo Malbec. Chef: Luis Calderon. Av. Roca y Apeleg. Teléfono: 4195886

PARRILA ESTELA: Langostinos en dos cocciones con copa de vino. Chef: Pablo Nicolás Caccomo. Roque Sáenz Peña 27. Teléfono: 4451573

PLACIDO RESTAURANTE: Ravioles de pulpo con crema de salvia y polvo de chorizos colorados. (OPCION FUERA DE MENÚ: Cordero en cocción lenta con pure de boniatos e hinojos asados). Chef: Agustin Orcaizaguirre. Av. Roca 506. Teléfono: 4455991

YOAQUINA BEACH: Pinchos de cordero acompañado de hongos confitados, tabulé aromatizado sobre bouquets de hojas verdes. Copa de vino. Chef: Diego Rollate. Bv. Brown 1050. Teléfono: 4474913.

## Comentarios

2 comentarios