

## SECCION GOURMETS DEL MUNDO



EDICION Nº12/ GOURMETS DEL MUNDO

### EN MIS FUEGOS, COCINA CON IDENTIDAD



El dueño de este genial restaurante es el prestigioso chef Gustavo Rapretti. Se trata de un espacio ameno a puertas abiertas, con un menú que cambia semana a semana, en función de los productos de estación y lo que sobresale a nivel calidad en el mercado. El menú es de tres pasos o cuatro pasos (así los llaman) y existen platos del día.

Una de las sugerencias consiste en lo siguiente: Primer paso, Tibio Queso Camembert, Brócoli y Nueces, más Endivias Grilladas y Aceite de Pimentón de Vera. Segundo paso, Langostinos Grillados, Calabazas Asadas con Naranja, más Wakame y Cristales de Sal de Aquí. Tercer paso, Brazuelo Braseado al Merken, más Harina de Maíz, Hongos y Aceite de Trufa. Cuarto paso, Granulado Galés, Yogur Natural y Frutos Rojos.

Vale destacar que estamos sugiriendo un espacio gourmet de altísima calidad en el sur de Argentina, cuyo dueño es creador del grupo Chucaro, que significa Chubut Cocina de Oríge. Y en ese sentido, Rapretti defiende la calidad del producto chubutense y de la Patagonia en general. Tiene como principio respetar la identidad del pueblo y sus costumbres, dar lugar a los productores locales y a los productos en sí mismos. Por eso, también, la casa cuenta con Cordero Patagónico, Salicornias y Wakame (algas silvestres de las costas de Madryn), Sal en Escamas (Sal de Aquí), Langostinos, Almejas y Frutos Rojos de la Patagonia.

Menú de tres pasos: \$320 (sin bebidas).

Plato del día: \$200.

Dirección: Gales 36, Puerto Madryn, provincia de Chubut.

Teléfono: 0280 445 8740

www.gustavorapretti.com.ar

