

GAIG, Restaurant

Actividad: Restaurante

Tipo de Cocina: Cocina Tradicional de Autor

Dirección: Aragón, 214

Teléfono: 934291017

Localidad: Barcelona



Establecimiento: El establecimiento, muy moderno y elegante. La decoración está muy cuidada. El espacio a bien seguro no deja indiferente de lo atractivo que resulta. Las mesas están repartidas de forma que la intimidad queda muy bien reservada, lo cual se agradece para poder disfrutar del autentico placer que ofrece la cocina de Carles Gaig.

Producto: Es un restaurante donde impera la materia prima por excelencia, con un pequeño toque de sofisticación en algunos platos, lo que te permite saborear la autentica esencia del producto, especialmente en su textura. En la carta nos encontramos con platos muy apetitosos, lo que es una delicia.

Para poder ilustrar la gran cocina presentamos una pequeña selección:

Entrantes: TÁRTAR DE LUBINA Y GAMBA CON CAVIAR DE TRUCHA, o CANELONES TRADICIONALES CON CREMA DE TRUFAS

Pescados: "SUQUET" DE RUBIO Y COHOMBROS DE MAR, GAMBAS CON ARROZ DE PESCADOS DE ROCA Y CALAMAR

Carnes y Aves: PERDIZ ESTOFADA CON "FARCELLETS" DE COL, SOLOMILLO DE BUEY CON PATATAS SOUFFLÉ Y SALSA BEARNAISE

Postres: LA INNOVACIÓN DE LA CREMA CATALANA, "CHEESE CAKE" , ALMENDRA CRUDA HELADA Y CIRUELA . El restaurante ofrece la posibilidad de pedir un Menú de Degustación, que es la recomendación de CREARMAS, para disfrutar de todo el placer de la gran gastronomía, al poder degustar diferentes platos en formato mini-ración. También una gran recomendación es dejar un rincón para el carro de quesos antes de los postres, el afinamiento que tiene esta selección de quesos, merece la pena, para todo aficionado a este producto.

Servicio: El servicio excepcional, siempre buscando la excelencia en el servicio. El saber hacer de Fina Navarro, mujer de Carles Gaig es toda una garantía.

Sin duda un lugar que ofrece todo un placer para todo gourmet o gourmand.



