

Gaytán

Um ano depois de conseguir, em 2015, a sua primeira estrela Michelin no restaurante [La Cabra](#), Javier Aranda logra uma nova estrela com a sua mais recente aposta, o restaurante Gaytán, situado na rua Príncipe de Vergara. Uma experiência gastronómica diferente, elaborada em direto perante o olhar dos comensais, numa sala com uma grande cozinha de formato oval, que pretende deleitar tanto os paladares como os olhos dos clientes.

Aranda (Piñera) abriu Gaytán em meados de 2016, no local anteriormente ocupado por *Los Borrachos de Velázquez*. Este é o seu projeto mais pessoal (o nome do restaurante é uma homenagem ao avô do chef). Um design futurista, com a cozinha instalada na sala, como centro nevrálgico de um local onde reinam as espetaculares mesas de coração de carvalho.


A qualidade e a inovação são o ponto de partida dos menus em oferta: um menu executivo (de terça a sexta-feira, por 40 euros) e dois menus de degustação: o menu Rota da Seda e das Especiarias, por 100 euros, e o menu Grande Rota da Seda e das Especiarias, por 140 euros.






Serviços


 Reserva on line

 Carta en otros idiomas

Serviços complementares

 1 estrella Michelin

 Carta de vinos selectos

 Admisión de tarjetas de crédito

 Reserva de mesa

Informação de interesse

Endereço

Calle del Principe de Vergara, 205 28002

Telefone

(+34) 91 348 50 30

Web

<http://www.chefjavieraranda.com/>

Autocarro

16, 29, 52

Tipo de cozinha

De autor

Zona

Otros

Correio electrónico

reservas@restaurantegaytan.com

Metro

Concha Espina (L9)

Price range

más de 60 euros

Horário

De terça-feira a sábado: 14:00 - 16:00 / 21:00 - 23:00 h

