

## Taller Arzuaga



### Restaurante 4 tenedores

**Una estrella michelín**

**Chef:** Víctor Gutiérrez

La creatividad está muy presente en los platos de la carta del Taller Arzuaga en sinergia efectiva con su entorno, pero sobre todo con la sala para logra el culmen del plato puesto en la mesa.

La cocina de Víctor Gutiérrez en el Taller Arzuaga es especial, donde sabores salados, dulces, ácidos, picantes o amargos, le permite hacer armonías con una gran variedad de vinos, siendo por tanto la bodega un complemento imprescindible de la experiencia gastronómica global del comensal.

Víctor Gutiérrez y su culinaria en Arzuaga conforman por encima de la fusión un concepto de integración, donde la esencia de los productos locales de calidad y el recetario tradicional apuestan por la creación y la innovación, con afán de vanguardia. Y es aquí donde el bagaje culinario fruto del recorrido profesional de este chef dan como resultado una cocina de autor excelso, dando paso a lo magistral con ingredientes y conceptos culinarios de diferentes culturas, en definitiva una cocina tan abierta como creativa, expresada en sabores complejos y a la vez nítidos con una impecable presentación.

### Dirección

---

Ctra. N-122, km 325. Quintanilla de Onésimo. 47350 Valladolid.

**Teléfono:** 983 681 146

**Email:** [reservas@tallerarzuaga.com](mailto:reservas@tallerarzuaga.com)

**Página Web:** [www.tallerarzuaga.com](http://www.tallerarzuaga.com)

### Plazas

---

**Total plazas:** 180

**Plazas en Mesa:** 180