

Taller Arzuaga



Restaurant 4 fourchettes

Una estrella michelín

Chef: Víctor Gutiérrez

La créativité est très présente dans les plats du menu de Taller Arzuaga en synergie effective avec son environnement, mais surtout avec la pièce permettant d'atteindre le point culminant du plat posé sur la table.

La cuisine de Víctor Gutiérrez à Taller Arzuaga est particulière. Les saveurs salées, sucrées, acides, épicées ou amères vous permettent d'harmoniser une grande variété de vins. Le domaine viticole est donc un complément essentiel à l'expérience gastronomique mondiale diner

Víctor Gutiérrez et sa cuisine à Arzuaga forment un concept d'intégration au-dessus de la fusion, où l'essence de produits locaux de qualité et le livre de recettes traditionnelles s'engagent pour la création et l'innovation, avec un désir avant-gardiste. Et c'est ici que le bagage culinaire résultant de la carrière professionnelle de ce chef se traduit par une excellente cuisine d'auteur, cédant ainsi la place à la maîtrise avec des ingrédients et des concepts culinaires de différentes cultures, bref une cuisine aussi ouverte que créative, exprimée par des saveurs complexes. et en même temps vif avec une présentation impeccable.

Adresse

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

Téléphone: 983 681 146

E-mail: reservas@tallerarzuaga.com

Page web: www.tallerarzuaga.com

Sièges

Sièges totales: 180

Plazas en Mesa: 180