

La Taberna Gaztelupe celebra la Tamborrada 2019

La Taberna Gaztelupe servirá de filial madrileña del popular festejo de la Tamborrada donostiarra el próximo sábado 19 de enero. La cena de la víspera del Día de San Sebastián se compondrá de un menú tradicional vasco diseñado para la ocasión y de la clásica Tamborrada al son de la marcha de San Sebastián. Las canciones clásicas coreadas, batutas de comparsa, etc también estarán presentes, transportando al comensal al famoso festín donostiarra en cuestión de segundos. A partir de las 21.30h. PVP Menú 55 €

La Taberna Gaztelupe (Comandante Zorita, 32), traslada un año más el popular acontecimiento donostiarra de la Tamborrada a Madrid, con el fin de reunir a los donostiarras simpatizantes de sus tradiciones la noche del sábado 19 de enero. En esta velada se celebrará la cena de la víspera del "Día de San Sebastián" con un menú clásico, gorros de cocineros, canciones clásicas coreadas y batutas de comparsa para todo el que así lo quiera.

A partir de las 21.30, los comensales que se sumen a esta gala disfrutarán de un menú clásico y tradicional de la gastronomía vasca: Chistorra a la Sidra, Ensalada de pimientos rojos asados al carbón con ventresca de bonito del Cantábrico, Tortilla de Bacalao con puerro de Beasain, Rape asado a la parrilla, Chuletón de res de hierba a la parrilla y, de postre, Panchineta de hojaldre rellena de crema, regado todo ello con espléndidos vinos. Esta se trata de una ocasión perfecta para degustar un suculento banquete tradicional diseñado por Luis Martín, chef de Taberna Gaztelupe y Goizeko Kabi, al precio especial de 55 €.

Tras la izada de bandera y arranque de la Tamborrada en San Sebastián, la velada en Taberna Gaztelupe se prolongará en el ambiente festivo propiciado por el retumbar de los tamboriles, que se repartirán entre los comensales. Además, también estarán presentes los característicos gorros de cocinero para acompañar el rito musical de la Marcha de San Sebastián.

Historia de la Tamborrada

La Tamborrada es una fiesta en honor a San Sebastián, patrón de la ciudad, que se celebra cada 20 de Enero en la capital guipuzcoana.

Su origen como festividad del patrón de la ciudad data del año 1836, año en el que se unieron, por un lado, la procesión en honor al patrón San Sebastián y, por el otro, la celebración de los carnavales, dando lugar a la Tamborrada conocida hoy en día.

El 20 de Enero a las 00 horas, comienza oficialmente la celebración de la fiesta en la plaza de la Constitución con la izada de la bandera. En ese momento, y hasta 24 horas después, los barriles y tambores toman el mando de las calles de la ciudad al son de la Marcha de San Sebastián y otras composiciones de Raimundo Sarriegi. Ya por la mañana, a los adultos se les unen los niños con su "Tamborrada Infantil", para completar el día festivo.

A las 00 horas del 21 de enero, la Tamborrada “Unión Artesana” arría la bandera en la misma plaza donde se izó y pone fin a un día de celebración ininterrumpido.

Acerca de Taberna Gaztelupe

Nacido en 1993 para ser el mejor vasco de la capital, el restaurante Taberna Gaztelupe ofrece la mejor cocina tradicional del norte de España, su Chef ejecutivo, Luis Martín, elabora para ella la mejor cocina vasca clásica y de temporada, con especialidades para todo el año, como el Bacalao al pil pil o la Terrina de foie de pato hecho en casa. De la parrilla de carbón, las carnes rojas o la cola de merluza asada son algunas de las sugerencias.

Además, el pasado otoño, Taberna Gaztelupe abrió un nuevo concepto de espacio en la zona de la entrada y barra del restaurante, especialmente diseñado para comer de tapas con una innovadora y exquisita carta: la “barra de tapas”. En ella se pueden degustar las mejores tapas del norte de manera más casual, que en el restaurante, pero con productos de idéntica calidad.

Taberna Gaztelupe abre todos los días, aunque domingos y festivos (salvo que sean viernes o sábado) solo en el turno de mediodía. El horario de cocina es de 13:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 00:30 horas. El precio medio de Taberna Gaztelupe es de 50 € y ofrece un menú de 39 € y otro de 50 €. Por último, dispone de servicio de aparcacoches.

Taberna Gaztelupe (Aviador Zorita, 32. Madrid. Tel. 91 534 91 16.)

Seguir en:

/TabernaGaztelupe

@tabernagaztelupe

Datos de contacto:

Taberna Gaztelupe

915 34 91 16

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>