Publicado en Madrid el 11/05/2017

Sagasta 28 ficha a la joven estrella Javier Guigou

El Chef Javier Guigou asume la jefatura gastronómica del brillante equipo de Sagasta 28 Bistró, un restaurante conocido donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de sus fogones. Artista y académico a la vez en su forma de cocinar, el Chef Guigou se ha graduado en las mejores escuelas de europa. www.sagasta28bistro.com Precio medio: 25-30 €

Situado en el céntrico barrio de Chamberí, Sagasta 28 Bistró promete y se exige mucho. Un templo de la buena cocina española, un moderno bistró sin pretensiones fashionistas que busca enlazar pasado y presente y en el que el producto km 0 y la materia prima de las autonomías- siempre observando la Denominación de Origen- son los protagonistas del local.

El Chef Javier Guigou ha desarrollado la carta que, "si fuera comensal, me gustaría comer, ni más ni menos; una carta sabrosa y mediterránea, con personalidad, respetando siempre el elemento principal del plato. Una línea limpia con toques de vanguardia, sobre todo en la técnica".

Destacan en este delicioso repertorio la Sopa thai con pulpo y cilantro cristalizado o el Mejillón gigante rebozado en su caldo con Kimchi y salicornia, para empezar y como principales: la Brandada, pilpil y huevo frito, el Risotto rosa de agua de hibiscos con foie micuit, albahaca y piñones o el Rape con denso de mojo rojo y verduras de temporada. Para endulzar la ocasión no se puede abandonar Sagasta sin probar el Chocolate con gas y fruta de la pasión o el Tocino de cielo con tierra de chocolate y perifollo.

Acerca de Sagasta 28 Bistró

Situado en pleno barrio de Chamberí, de ambiente desenfadado y cultural, Sagasta 28 Bistró ofrece la mejor cocina autonómica y de producto de la capital, donde el cliente puede disfrutar de la elaboración de los platos paso a paso. Un restaurante donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de su cocina. Práctico y sofisticado a la vez, Sagasta 28 Bistró se aleja de los tópicos contemporáneos de la capital con una oferta culinaria sencillamente brillante.

Los cocineros Km0 juegan un papel fundamental al poner en valor todo un territorio (en este caso varias comunidades) a través de su creatividad. La colaboración entre Sagasta 28 y los productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la devaluación de la comida. Y de ahí nace la idea de “viajar a lo largo de la geografía española, sin moverse de Sagasta 28 Bistró”, tal y como Óscar Schouten, propietario del restaurante junto a Fabian y Rodrigo, define el concepto en el que se enmarcan.

https://sagasta28bistro.com/

C/ Sagasta 28, 28004- Madrid

Teléfono: 91- 082 45 07

Fotografía por Alberto Mahtani.

Datos de contacto:
globlemadrid@globecomunicacion.com

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Ocio para niños

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es