Temporada de Bonito del Norte en Goizeko Gaztelupe

Como máximo exponente de la cocina vasca en Madrid, Goizeko Kabi y Taberna Gaztelupe celebran la temporada de pesca del Bonito del Norte, desde hace 20 años, realizando su mítico monográfico de los mejores platos en el que el protagonista es por supuesto el distinguido túnido

Dirigida por Luis Martín, esta fiesta gastronómica comienza ya y termina a finales de septiembre, coincidiendo con la presencia del bonito en el golfo de Vizcaya donde se alimenta con la preciada anchoa al cantábrico. Platos como los Taquitos de bonito barbacoa sobre ajoblanco y verduritas, la Hamburguesa de Bonito del Norte al estilo Goizeko, el Bonito del Norte con tomate o el tradicional Marmitaco, conquistarán a los que aprovechen esta deliciosa oportunidad que solo se presenta una vez al año.

El Grupo Goizeko-Gaztelupe es pionero, hace ya dos décadas, en los legendarios monográficos gastronómicos, para disfrutar de una docena de creaciones culinarias, en este caso, con bonito del Norte.

El Thunnus Alalunga, también conocido como atún blanco forma parte de la excelencia culinaria de la cornisa cantábrica, gracias a su exquisito sabor y a su suave textura, siendo una de las materias primas predilectas de Luis Martín, director de cocina del Grupo: “El Arte de cocinar no está en transformar la materia prima, sino en sacar lo mejor de ella”.

A comienzos de verano, el Bonito del Norte se desplaza hacia el Golfo de Bizkaia, para reproducirse y recuperar fuerzas, y da comienzo la campaña de Bonito, que finaliza en octubre. De ahí sus características especiales: su excelente sabor, su textura firme pero jugosa y tierna y su tono rosa claro.

El pescado se captura con artes tradicionales, de uno en uno, con anzuelo, para que el pez no sufra y ofrecer una carne de mayor calidad, nada de pescas masivas. De víspera se apresan cerca de la costa anchoa, chicharrillos y otras especies como cebo vivo. Una vez localizado el banco de Bonito se empieza a echar el cebo mientras se riega el mar con una potente manguera para recrear el efecto de un suculento banco de anchoas.

Su consumo es recomendable por su alto contenido en Omega-3, que contribuye a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Tanto el Atún Claro, el Atún Rojo, como el Bonito del Norte son atunes (familia de los Túnidos). Las partes más apreciadas son la ventresca (el vientre) y el cogote. La ventresca puede contener 10 veces más grasa que los lomos y el cogote es una de las partes más jugosas. El llamado simplemente bonito

no tiene nada que ver con el del norte. El bonito a secas es pequeño, unos 86 centímetros y se pesca en el mediterráneo.

Durante todo el verano y hasta finales de septiembre, los dos restaurantes del Grupo ofrecerán las siguientes recetas con este túnido como absoluto protagonista:

Gaztelupe:

Bonito del Norte a la riojana 12,00 € (media ración) /22,00 €

Bonito del Norte encebollado 12,00 € (media ración) /22,00 €

Bonito del Norte con tomate casero 12,00 € (media ración) /22,00 €

Taquitos de Bonito barbacoa sobre ajo blanco y verduritas /22,00 €

Bonito del Norte albardado con salsa romescu 12,00 € (media ración) /22,00 €

Marmitaco de Bonito del Norte /16,00 €

Ventresca de Bonito del Norte asada a la parrilla con bilbaína /24,00 €

Taco de Bonito del Norte con tomate concasé y crema de yuca /12,00 € (media ración) /22,00 €

Goizeko:

Hamburguesa de Bonito del Norte al estilo Goizeko /22,00 €

Bonito del Norte a la brasa con piparras /22,00 €

Taquitos de Bonito del Norte con tomate de Amatxu /22,00 €

Tataki de Bonito del Norte sobre emulsión de cilantro y ceviche vasco /22,00 €

Acerca del Grupo Goizeko Gaztelupe

Goizeko Gaztelupe y Luis Martín como director de cocina, forman uno de los grandes equipos del panorama gastronómico de la capital, con más de 20 años ofreciendo al público más exigente una cocina de corazón, de esencias puras, evolucionada y actualizada, en la que la tradición se vive y donde el trato más exquisito nunca falta.

Taberna Gaztelupe está ambientada a la manera clásica de taberna típica vasca y ofrece la mejor cocina tradicional del norte de España. El Chef Luis Martín elabora una 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, la cola de merluza asada o el rape asado a la parrilla. En temporada se puede disfrutar del mejor bonito del norte, el gazpacho de centollo o la ensaladilla Gaztelupe con ali oli de ajo negro.

Goizeko Kabi es un templo de la gastronomía con raíces, donde se elaboran verdaderas artesanías culinarias. El equipo de cocina, dirigido por su Chef Ejecutivo, Luis Martín y la jefa de cocina, Helena Rodríguez, desarrolla toda su creatividad fundamentada en una materia prima de altísima calidad y en la equilibrada gestión de las elaboraciones. La excelente bodega ofrece una carta basada en los mejores caldos producidos en nuestro país.

Los dos espacios abren 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 44 € y otro de 50 € y el de Goizeko Kabi de 70 € y cuenta también con dos menús con un precio de 55 € y de 70 €. Ambos disponen de servicio de aparcacoches.

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

Goizeko Kabi (Aviador Zorita, 37. Madrid. Tel. 91 533 01 85.)

www.goizeko-gaztelupe.com

Datos de contacto:

Goizeko Gaztelupe

915 33 01 85

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>