

Aitatxu descubre el diccionario de la cocina sofisticada

Los amantes del sabor y la cocina artística e innovadora disfrutan de deleitar el paladar con sofisticados sabores, pero también se complacen al ampliar sus conocimientos en la materia. Existen una serie de conceptos y datos que hay que conocer para iniciarse en el maravilloso mundo de la vida Gourmet. Aitatxu, el restaurante vasco más sofisticado de Madrid, descubre un diccionario de la A a la Z para ser todo un experto en gastronomía

Abreboca: bebida y/o alimento que se sirve, sobre todo en los cócteles y reuniones, antes de la comida principal.

Biscuit: pasteles de masa fina, que suelen usarse para la preparación de distintos postres.

Brisket: se refiere al corte de carne derivado del pecho de la res. Al ser una de las piezas más duras, la cocción de la carne tiene que hacerse durante mucho tiempo, generalmente entre 12 y 16 horas. Se trata de uno de los secretos más ricos de la cocina a la parrilla. En Aitatxu, es uno de los platos estrella de sus carnes, “Brisket de Angus de Irlanda, fran roto de P.X. y nísperos”, una delicia.

Coravin: único sistema de preservación de vino que permite servir una copa de vino sin necesidad de descorchar la botella, garantizando que el vino restante seguirá en perfecto estado, sin preocuparte de terminar la botella ni de que el vino se ponga malo.

Decantar: eliminar las impurezas o cuerpos extraños de un jugo, salsa, aceite, etc. Vertiéndolo suavemente en otro recipiente.

Dry Age: este proceso de maduración es el preferido por los expertos en carnes, ya que concentra más el sabor eliminando el exceso de agua de las carnes. La maduración en seco consiste en el reposo al que se somete a la carne en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. En Aitatxu, utilizan esta técnica para su Lomo bajo.

Gourmet: expresión francesa para referirse a las comidas con una elaboración refinada o a las personas con gusto delicado y exquisito paladar, que disfruta la degustación de alimentos de calidad.

Infusión: técnica utilizada para extraer el color, aroma y sabor de distintas plantas aromáticas utilizando agua hirviendo.

Km 0: relacionado con el movimiento de la slow food, hace referencia a la consumición de alimentos

producidos en un radio inferior a 100 km de distancia. El restaurante Aitatxu tiene su propia huerta en la sierra de Madrid, donde siembran y recolectan muchos ingredientes de sus platos.

Mise en place: esta palabra con origen francés se traduce como “puesta a punto” se utiliza para referirse a la preparación previa de la cocina.

No-show: este anglicismo hace referencia a la actitud de un cliente que realiza una reserva, la confirma y sin cancelación ni previo aviso no presenta.

Pagés: también payés, se utiliza para definir productos elaborados de forma tradicional o campesina.

Pantxineta: es un postre típico del País Vasco. Consiste en un bollo elaborado con una masa de hojaldre con almendras y relleno de crema. Esta sencilla y deliciosa tarta no podía faltar en la carta de Aitatxu.

Raclette: preparación que consiste en fundir determinados quesos, alrededor de la mesa con un aparato especial parecido a una parrilla eléctrica también llamado raclette.

Ragout: El ragout convencional es un guiso o estofado con carne o a veces pescado, procedente de la cocina italiana. Sin embargo, el nombre con el tiempo se ha extendido también a verduras que se cocinan en su propio jugo con salsa, como las setas. Este guiso no falta en la carta de Aitatxu, su chef prepara Ragout de setas Thai acompañando a una exquisita pluma ibérica y su salsa bbq artesana.

Trufa: variedad de hongo subterráneo muy apreciada en la gastronomía y de un alto valor económico. No tiene nada que ver con las trufas de chocolate.

Veggie: personas que buscan una alimentación más saludable y optan por reducir el consumo de productos con carne animal y aumentar el consumo de vegetales.

XO: expresión utilizada fundamentalmente al hablar de cognac y armagnac y que se puede traducir como “muy antiguo” (Old Extra).

Zeste: término que hace referencia a la piel o ralladura de los cítricos utilizada para aromatizar y saborizar.

Acerca de Aitatxu, Restaurante Gastronómico

Álvaro González de Audicana es el chef al mando de los fogones de Aitatxu, un restaurante vasco de altura, en el que ofrecen una atractiva cocina de mercado con toques creativos. Está situado en pleno barrio de Salamanca, en un local amplio, sofisticado y moderno.

La base principal en su cocina es la alta calidad de los productos y proveedores, lo que garantiza unas excelentes materias primas mejoradas con técnica y algunos recursos viajeros. Fiel a la tradición vasca y amante de la vanguardia gastronómica, el chef bilbaíno cuenta con una despensa en la que destacan verduras Km 0, propias y procedentes de huertos en la sierra de Madrid, auténtica carne de Kobe que importa de Japón o atún de Gadir.

Una cocina muy personal, de sabores nítidos, juegos de texturas y multitud de matices, texturas y temperaturas, en la que la técnica creativa está al servicio de una materia prima de lujo y que ha convertido a Aitatu en uno de los selectos templos gastro que todo el mundo quiere probar en Madrid.

¿Dónde?

Calle Claudio Coello, 122, Madrid

aitatxu.com

Restaurante Aitatu

@restaranteaitatxu

Datos de contacto:

Aitatu
918763496

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>