El secreto del buen gusto está en Taberna Los Gallos

Comunicados | 08/01/2022 | 00:00

El pequeño gran proyecto de los imparables Pepe Caldas y Carlos Arias que continúa siendo uno de los restaurantes de moda de la capital

/COMUNICAE/

El pequeño gran proyecto de los imparables Pepe Caldas y Carlos Arias que continúa siendo uno de los restaurantes de moda de la capital

Quien visita Taberna Los Gallos siempre vuelve. El secreto del éxito, un cúmulo de factores que se traducen en un local con un encanto especial. Una preciosa casa transformada en un coqueto restaurante con varios ambientes, a cuál más bonito, donde se puede disfrutar a cualquier hora del día de una atractiva propuesta gastronómica a precios más que razonables. Increíble pero cierto. A pesar de estar ubicada en una de las zonas más exclusivas de Madrid, en Taberna Los Gallos es posible comer bien y a muy buen precio.

Recetas que el incombustible chef, Félix Ortiz, elabora con maestría y a una velocidad de vértigo, para satisfacer a su fiel clientela que crece día a día. Una carta variada, viajera y repleta de sabor que permite pedir medias raciones y de este modo probar un mayor número de platos. Bocados de felicidad ideales para compartir que se traducen en buenos momentos, porque en Taberna Los Gallos siempre se esmeran en que el cliente disfrute. Básicamente en hacerles felices y se les da de miedo.

Un servicio atento, amable y profesional, que recibe a los clientes siempre con una amplia sonrisa para hacerles partícipes de la esencia de Taberna Los Gallos. Junto a ellos, Pepe y Carlos, se prodigan con frecuencia por el restaurante para supervisar que no falle nada y saludar a sus clientes, que ya se han convertido en una gran familia que va en aumento.

Un espacio que se transforma a medida que pasa el día para deleitar con la música del DJ y propiciar ese disfrute que tanto se ansia para desconectar de la rutina.

En esta ocasión se puede comenzar saboreando el plato del día. Unas sabrosas lentejas que Félix prepara en distintas versiones, según los productos de temporada y que enamoran con el punto picante que le aporta el pimentón. De la Vera por supuesto. Se puede continuar compartiendo un original carpaccio de calabacín, que resultó ser una maravillosa sorpresa.

Ligero, saludable, colorido y rebosante de sabor, conduce a sus famosas papas arrugadas con mojo picón, un guiño a Canarias, la tierra natal de Pepe Caldas, que nunca puede faltar en Taberna Los Gallos. Otro de los platos icónicos, los chanquetes con huevos y pimientos, resulta ideal para compartir y traslada al sur en cualquier época del año.

Sin embargo, el plato preferido por excelencia de la clientela son los sabrosísimos tacos de pollo tikka masala. Una formidable explosión de sabor en boca, que hay que disfrutar comiendo con las manos mientras uno se mancha porque de eso se trata. Sin corsés, sin miedo. Un disfrute absoluto que desembocó en el nuevo risotto de alcachofas, vieiras y calabaza. Una elaboración elegante, sofisticada y sumamente original que está cosechando una gran acogida a pesar de su corta vida.

Para terminar, esta vez uno puede decantarse por su curiosa versión de la tarta de queso. El postre de moda por excelencia que en Taberna Los Gallos presentan en versión mousse con una deliciosa bola de helado de galleta, que invita a rebañar hasta la última cucharada. Muy recomendable.

Taberna Los Gallos, un espacio único, mágico y sofisticado. Un local donde el disfrute está siempre garantizado y que irremediablemente invita a volver y volver.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/163934-el-secreto-del-buen-gusto-esta-en-taberna-los-gallos.htm