

7 NUEVAS RECETAS DE CAZA Y TRUFA PARA UN EXCEPCIONAL MENÚ DEGUSTACIÓN

Llega la 3ª edición del menú degustación de caza y trufa del Gallery Hotel. Una oportunidad única para disfrutar de estos dos excelentes productos de temporada.

Pablo Tomás, Chef del Restaurante el Café del Gallery (Rosellón 249), es un apasionado de los platos tradicionales, que reinterpreta con absoluta maestría. Entre sus especialidades se encuentran las recetas de caza y trufa, codiciados ingredientes, imprescindibles en los mejores restaurantes del mundo.



Aprovechando su destreza con estas dos joyas gastronómicas, cada año, en la carta de invierno, el Chef del Gallery Hotel incluye un menú degustación con distintos platos de caza y trufa, conocidas recetas revisadas o nuevos platos, fruto de su experiencia.

Este año, en su 3ª edición, repiten en el menú, el pichón y la liebre, pero se introducen como novedad el faisán, el pato y el ciervo. La trufa aparece como condimento y guarnición para las carnes y como protagonista helada en el postre. Un menú invernal con productos de temporada, elaborado para sorprender a los sentidos, repleto de personalidad y presentado con elegancia.



Este completo menú degustación consta de un exquisito aperitivo de faisán, que abre la propuesta encabezada por un foie de pato y un arroz de pichón como protagonistas de los entrantes; seguidos por dos opciones de caza como el lomo de ciervo asado y la personal propuesta del chef de la clásica liebre a la Royale. Todo ello, maridado con vinos de diferentes D.O. catalanas, procedentes de bodegas cuidadosamente seleccionadas para resaltar al máximo los sabores de cada uno de los platos.

Este excepcional menú sólo estará disponible en la carta del 12 de febrero al 2 de marzo.

Reservas: El Café del Gallery , T. 93 415 88 94 / Galleryhotel.com

C/Rosellón, 249, Barcelona

Sigue todas nuestras actividades en [Facebook](#)

El Café del Gallery

El Restaurante El Café del Gallery está situado en el céntrico barrio de l'Eixample, a sólo unos pocos pasos del Passeig de Gracia y muy cerca de los puntos más emblemáticos de la ciudad, como La Pedrera de Gaudí. El Café del Gallery se caracteriza por su agradable ambiente, mezclado con una decoración moderna y minimalista. Sus amplios ventanales nos muestran su tranquila terraza: un pequeño oasis situado junto a los Jardines del Palau Robert, donde evadirse del bullicio de la ciudad y degustar una elaborada carta basada en la cocina tradicional catalana con un toque actual y con todo el sabor de la cocina de casa.

Los clientes de El Café del Gallery viven, trabajan y disfrutan de la ciudad, por eso es el sitio ideal para romper con la rutina diaria y hacer su comida familiar o de trabajo al mediodía, tomarse una tapa y una copa a media tarde o disfrutar de una agradable cena con los amigos.

Más información:

Gallery Hoteles

Ruth Fochs

Marketing & Communication Manager

rfochs@galleryhoteles.com

T 932 722 083

Cincuenta y Cinco (gabinete de prensa externo)

Ruth Abajo

Directora de Prensa

rabajo@cincuentaycinco.com

T 93 206 55 55