



Inicio	España	Jueves,
Seleccione Area		
almanaque	focus	index
D.O. Vinos y Bodegas		D.O. P
Buscador	Contáctenos	

ALMANAQUE
Area de Consumidores



El mismo equipo gestor que organiza FENAVIN, feria que en tres ediciones ha conseguido situarse en la primera feria del vino de España, organiza en esta ocasión ESPAÑA ORIGINAL, una feria que se dirige dentro del sector agroalimentario a la comercialización de productos de calidad de nuestro país. En consecuencia, solo podrán asistir a ESPAÑA ORIGINAL empresas españolas. El objetivo principal de ESPAÑA ORIGINAL es el de crear un lugar privilegiado de encuentro entre fabricantes de productos alimenticios de calidad y distribuidores nacionales e internacionales. El objetivo último es el de llegar a ser un punto de referencia del sector de alimentación de calidad español, favoreciendo la actividad comercial del sector.



- En la viña del Señor
- Fermentación tumultuosa
- Vinos en manteles
- Brindis por
- Con crianza
- Podium
- Ya lo dijo Gambrinus
- La espuma de los días
- La Casa de los Espiritus
- Barra libre
- Rey de copas
- Mesa Reservada
- La Alacena
- El puesto del mercado
- Restaurantes a la Carta
- El recetario
- Sin fronteras

LO MEJOR DE CADA COCINA EN GASSET 75



Selectas carnes nacionales e Argentina, foie artesanal, se pastas frescas o chips de v salmorejo. Son algunas de la de Gasset 75, un restauran propio donde convergen calie influencias gastronómicas me argentinas a precios muy i



El restaurante **Gasset 75**, situado número de la calle José Ortega Madrid, ofrece una cocina variada calidad donde predominan las ca y recetas de marcado sabor ita. En lugar de definirse como otr Madrid", Gasset 75 ofrece más c e incluso incorpora a la carta otra la casa: el bacalao.

La cocina del restaurante, por ta calidad de la materia prima (diversas preparaciones a un razonable, que oscila los 25-40. Una oferta gastronómica atractiv a los diferentes gustos de sus c va en detrimento de la calidad, cualquier presupuesto que bus productos de primera a un precio

Cabe también destacar la excel restaurante, donde predominan los vinos españoles de Rioja, Rib Penedés, Somontano o Rías Baixas. En Gasset 75 no es necesario, por a disfrutar de una buena comida o cena con un buen vino, ya que dispara y permite a los clientes disfrutar de toda la calidad que ofrece e

Una carta más ligera para el verano

Coincidiendo con la época estival, Gasset 75 incorpora a su carta pl verano, donde predominan las verduras y pastas además de otras op calorías. Se pretende, de este modo, adecuar la carta a los ha alimenticios del verano, manteniendo la máxima del restaurante: c razonables.

Algunos de las novedades que Gasset 75 incorpora a su carta de veran

Para quitarse el gorro
En clave de Sí
Humos
Grupo Everest
El Viajero
Viajar con gusto
Dormir a gusto
En buen lugar
Staff
Opiniones
Consultas
Buzón
Ofertas
El Banquete (Firmas)

Hemeroteca

Indicaciones y Menciones de Calidad
Consumo y Seguridad Alimentaria
Comprar a Gusto
Enoturismo y Turismo Rural
Alimentación y Salud
Alimentación y Cultura
Técnicas y Tecnología Vinícola
Políticas Vinícolas

El Círculo de los Golosos y las Guapas

Usuario:

Clave:

Algunas de las novedades que Gasset 75 incorpora a su carta de verano con su guarnición, espárragos "cojonudos" con ventresca, corazones de jamón ibérico, pimientos rellenos de bacalao y gambas o melón con entre otros.

Un entorno tranquilo y acogedor

Los 200 metros cuadrados de Gasset 75, con capacidad para 60 comensales organizados en diversas estancias divididas en dos plantas. Por la noche se accede en primer término a un amplio bar, lugar perfecto para degustar variados pintxos antes de pasar a la zona de restaurante. En la planta baja tres estancias, que en función del número de comensales, se pueden crear reservados y disfrutar de una comida o cena más íntima. Los comensales pueden disfrutar de toda la tranquilidad y privacidad de un restaurante sin ningún tipo de cargo adicional con tan sólo solicitarlo a la hora de reservar. Así, Gasset 75 se convierte en un restaurante idóneo para celebraciones de parejas o también para reuniones de empresa.

En verano, la terraza de veladores aumenta la capacidad del restaurante para acoger a 100 comensales.

Los tonos pastel, gris y las maderas oscuras predominan en las dos plantas creando un ambiente tranquilo e íntimo que invita a disfrutar de la buena mesa y compañía.

Reservas y acceso

Desde la web del restaurante, www.gasset75.com, se puede reservar con un mínimo de 24 horas de antelación rellenando un formulario. Simple y directo, facilitar los datos personales, la fecha y hora de la reserva.

Asimismo, Gasset 75 dispone de aparcamiento concertado en la calle, a unos metros de menos de 100 metros del local. No obstante, existen otros 6 aparcamientos a poca distancia del restaurante.

[Junio 2006 - Gabinete de Prensa](#)
