

GastroGune

SONIA FUENTES

**NUESTRAS
EXPERIENCIAS
GASTROGUNE**

TALLERES DE PINTXOS



En esta experiencia personalizada los asistentes aprenderán a **preparar tres pintxos fríos y uno caliente**, que luego pueden degustar junto a otros dos pintxos y un postre elaborados por GastroGune, todo ello acompañado de un maridaje con diferentes vinos.

Además, por un suplemento adicional de 30€, pueden llevarse consigo un pequeño kit para elaborar en casa sus propios pintxos.

Duración aprox. 2 horas y media

Precio 50€ / persona

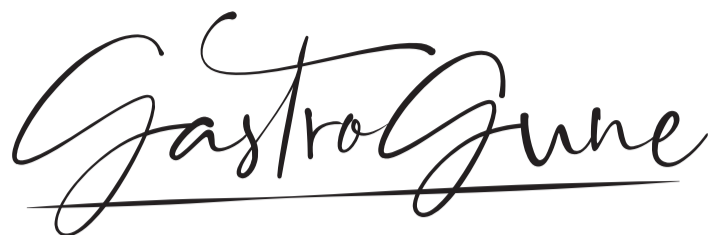
GastroGune

Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz

945 132 325

kaixo@gastrogune.com





SONIA FUENTES

TALLER DE PINTXOS

* Este taller-maridaje se acompaña de panes especiales de ARTEPAN y aceite Rioja Alavesa premium ERROIZ. El comensal que prefiera no degustar todas las bebidas del taller, podrá seguir con la que prefiera.

Gastro-pintxos I

Acompañados de cerveza BYRA de temporada o txakolí D.O. Álava ASTOBIZA.

- Gilda Clásica.
- Pintxo de pan tostado con pisto, ventresca y boquerón.

Gastro-pintxos III

Acompañados de blanco D.O. Rioja Alavesa fermentado en barrica DOMINIO DE BERZAL.

- Háblame del Mar Lumagorri: Guiso de pollo de caserío con langostino.
- Arroz de mercado.

Gastro-pintxos II

Acompañados de tinto D.O. Rioja Alavesa LUIS R SELECCIÓN o sidra Premium PETRITEGI.

- Pintxo de pan tostado con tomate seco, queso de cabra, nuez, membrillo y mermelada de naranja amarga.
- Octopapa: Pulpo con puré de patata alavesa y pimentón de ezpelette y galleta salada en forma de pulpo.

Gastro-postres

- Degustación de queso Idiazabal natural y ahumado, **acompañado de** cerveza BYRA choco stout y cerveza BYRA La Brasileña.
- Fresas con naranja, pimienta y módena.

GastroGune

Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz

945 132 325

kaixo@gastrogune.com

