

El Gourmet Navarro Inaugura su Primer Restaurante



Situado en Madrid en pleno corazón financiero de la ciudad, en un local donde rapidez, calidad y producto se dan la mano. Diseñado para aquellos que precisan comer bien, en un ambiente desenfadado, de forma sana, variada y equilibrada. Un lugar ideal para las comidas diarias de trabajo, donde es preciso comer en poco tiempo, sin que por ello se resienta la calidad.

El Gourmet Navarro, empresa conocida por su larga tradición en el mundo de las **conservas de alta gama** y por su selección de productos de calidad, ha decidido dar un paso más y en su *X Aniversario*, ha creado su primer restaurante, como escaparate de las múltiples opciones culinarias de sus productos.

Profundizando en las bondades de la dieta mediterránea y la dieta del cantábrico, se ha diseñado una **cocina ?sin humos?** en la que la fritura y las grasas no tienen cabida. Su carta se presenta como una demostración magistral de la variada oferta disponible para disfrutar en poco tiempo de una cocina sana, de calidad, e imaginativa, sin perder de vista los platos más **tradicionales**, todo ello elaborado con conservas, foies y otros productos amparados bajo la



Pero la cocina no sólo tiene que ser sabrosa, la calidad es el otro pilar sobre el que sustentar la base de una buena dieta, por eso El Gourmet Navarro puede hacerlo como pocos, ya que al trabajar con producto propio, lo controla desde su origen hasta que llega al plato del comensal. No hay mejor **garantía**.

En un local **abierto y luminoso** presidido por una enorme fuente, y techo acristalado a más de 10 metros de altura, es posible huir del aburrimiento y comer todos los días de forma variada, sana y sabrosa. El ejecutivo cuenta con el lugar idóneo para sus **comidas de mediodía**, donde trabajo y almuerzo se entremezclan sin que se resienta el cuerpo. Una carta interactiva con menús a la medida que nos facilita la tarea, donde lo más sencillo es acertar y lo difícil elegir: **Ensaladas**; como la César, Cogollos con Ventresca o la Variada de Jamón de Pato. Riquísimas **cremas** como la de Guisantes al Queso Idiazábal o sus Pochas de Navarra, plato de cuchara de lo más tradicional; **pasta** como sus Fusili de la Huerta o los Spaghetti Mar y Montaña, con gulas y setas, creps, saladas o dulces; **tostas** para todos los gustos, como la de Rulo de Cabra y Sobrasada o de Ensaladilla de Langostinos, sin olvidar las clásicas de **ibéricos** que, junto con los quesos, pueden degustarse también en tablas. No falta una buena representación de **foies**, en el que El Gourmet Navarro es un verdadero especialista.



Platos fríos o calientes, ligeros o consistentes, como las Alcachofas Rellenas de Foie sobre su crema, las Carrilleras de Ibérico en su salsa, o el Confit de Pato con salsa de Naranja. Postres como el Souflé de Chocolate caliente, el Cremoso de Naranja o los Canutillos de Membrillo, que por poner un ejemplo, cierran con broche de oro cualquier comida.

El Gourmet Navarro cuenta con **espacio Wifi** y está abierto de lunes a viernes de 10h a 21h y sábados de 12h a 20h ininterrumpidamente.



Cuando hace diez años **Álvaro Arrechea** soñó con crear una marca que aglutinara todos los productos de calidad de su tierra, **Navarra**, pocos fueron los que pensaron que cambiar una prometedora carrera en el sector bancario, por ¿vender chistorras?, fuera una buena idea.

Lo cierto es que ya quedan lejos las primeras muestras de chistorra entregadas en mano por el propio Álvaro, envueltas en papel de plata, los primeros regalos de empresa vendidos a los más allegados y las dudas sobre la calidad de un paraguas que aglutina una gran cantidad de productos con dos características esenciales: **ser españoles y de la mayor calidad**.

Y es que de las tres mil cestas vendidas el primer año, se ha pasado a las cincuenta y cinco mil del ejercicio 2006. Y de un pequeño muestrario de productos navarros, se ha pasado a una amplia selección de productos de todas partes de nuestro país, dando prioridad a los de la región que dan el nombre a la empresa.

Actualmente, **El Gourmet Navarro**, aglutina productos de calidad de muy diversa índole, entre los cuales, sin olvidar los derivados del pato y la chistorra, los productos de la huerta navarra en conserva, como los pimientos del piquillo, las alcachofas o los espárragos, encontramos quesos, atún, ahumados, confituras y geleés, hasta legumbres secas o el inconfundible pacharán navarro.

Hoy en día los productos de El Gourmet Navarro se venden en países como Inglaterra o México, donde ya están haciendo famoso su eslogan ¿Sabores de España? Flavours of Spain? y muchos de los grandes y pequeños restaurantes de nuestro país utilizan diariamente en sus platos alguno de los productos de El Gourmet Navarro.

Ubicación

C.C. Moda Shopping

Avda. Gral. Perón, 40, pl. 0, Local, 51 - Madrid)

Tel: 91 556 13 87