

BARES & CAFÉS

1 ALMACÉN DE SOL

9 de Julio 132 / 154990570
Desayuno: Té clásico, tostadas de pan de campo con dulces de la región + confituras con frutos patagónicos.
Merienda: Té de varios blends, budines con frutos secos + pastelería patagónica y profiteroles de crema y arándanos.

2 BARBARIANS

28 de Julio 90 / 4452150
Goulash de cordero con baby ñoquis de remolacha.

3 CASINO PUNTA Y BANCA

Belgrano 74 / 4453869 - 4472277
Taguietelles negros con crema de langostinos.

4 LOICA

BV. Brown 999 / 4470764
Desayuno (2 pers.): 2 cafés c/ leche o té, 2 medialunas o tostadas con queso crema y dulce de frutos de la patagonia, 1 mix de frutas y 1 jugo de naranja.

CERVECERÍAS

5 JAMES BEER

Av. Roca 97 (280) 4451573
Raviolón de espinaca con salsa de langostinos y vieiras al gratin por: Alexis Marinho

6 Pepper's

Av. Roca 349 - (280) 154518245
Pizza individual de frutos de mar, 1 bebida s/ alcohol + cheesecake. Por: José Coman

RESTAURANTES & PARRILLAS

7 BISTRO DE MAR

Balneario
Bv. Brown 860 / 4457616
Goulash de cordero + spretzle.

8 CORAL

Balneario
Bv. Brown 1306 / 4470070
Fetuchini de sepia con manteca clarificada de langostinos. Por: Fabián Quiroga

CIRCUITO GASTRONÓMICO

\$350

9 YOAQUINA

Balneario
Bv. Brown 1050 / (280) 4474913
Salmón blanco en crema de pimienta de cayena + vegetales asados + dip de ajillo. Por: Andres Patricio

10 BARRIKA BAR DE TAPAS

(Almacén)
Perlotti 74 / (280) 154269677
Tapeo de trilogía de langostinos (lang. rebozados con pank; al ajillo y con crema de curry ahumado) Por: Big Max

11 CHONA

Av. Roca 249 / (280) 4471311
Costillas de cordero, focaccia de polenta, zapallo y hongos, salsa oscura de puerros. Por: Martín Jiménez

12 CANTINA EL NÁUTICO

Av. Roca 790 / (280) 4471404
Chupín de pescados de nuestro golfo Por: Antonio Juárez

13 COIRÓN

Bv. Brown 637 / (280) 4475758-154574783
Cordero confitado con ratatouille asado y aderezo criollo. Por: Fernando Nuño

14 CROCOBAR

Av. Roca 385 / (280) 154911166
Carpacho de langostinos con sal marina + alcaparras de la zona. Por: Alan Kevin Pereira y Sebastián Mayo

15 EL ALMENDRO

M. T Alvear 409 / (280) 4470525
Brusqueta de pan de campo, pesto de rúcula, jamón de capón, aioli y huevo poché. Por: Lisandro Aristarain

16 EN MIS FUEGOS

Av. Gales 32 / (280) 4458740 / 154603342
Salmón blanco marinado + pasta fresca con wakame y cristales de mar del Chubut. Por: Gustavo Rapretti

17 ESTELA

R. S. Peña 27 / (280) 4451573
Estofado de cordero al vino tinto con papas rústicas. Por: Carolina Manevy

18 FUEGOVIVO

Av. Roca 1070 / (280) 4474927 - 154843025
Capón braseado al horno de barro con reducción de cerveza local, chutney de hinojos y papas a la jarilla. Por: Juan Taddei

19 MALÓN

Roca 508 / (280) 4455991
Cintas negras con pomarola de mariscos Por: Santiago Tornabene

20 MAR Y TIEMPO

25 de Mayo 105 / (280) 4452046
Roll de Cordero + puré de papas e hinojos. Por: Leo Álvarez y Camilo Fernández

21 LA AGUADA

Bv. Brown 2889 / (280) 4459300 (int. 1040)
Capón patagónico en tres texturas: Goulasch de capón con spaetzle cocido en sal marina, Pernil de capón confitado en oliva y romero fresco y Roll de hojaldre relleno de capón cortado a cuchillo con ratatouille de verduras del valle. Por: Federico Schneider

22 PARRILLA MI EVENTO

M.A. Zar 754 / (280) 154605620
Costillas de cordero patagónico a la parrilla con papas españolas Por: Fernando Acosta y Marisa Pérez

23 GIUSEPPE

25 de Mayo 388 / (280) 4456891
Canelones de cordero con crema de verdeo. Por: Omar Guerra

PIZZERÍAS & COMIDAS P/ LLEVAR

24 EL HORNITO PATAGONICO

J. B. Justo 1567 / (280) 154557313
Opc 1: Borrego al disco, hongos de la cordillera y papitas de Gaiman. *para llevar
Opc 2: 8 empanadas de mariscos al horno. Por: Edu Raicovich y Paula Avendaño

25 OLIVA NEGRA

Roca (2076) y Apeleg / (280) 154692214
Ragú de cordero al vino tinto, timbal de arroz y nuestros hongos de pino. Por: Joan Manuel Yoslens

26/27 LA BOQUERIA CENTRO

9 de Julio 185 / (280) 4453545 - 4579016
LA BOQUERIA ZONA SUR
Sayhueque 261 / 154344313
Opción 1: Wok de vegetales, arroz yamani con langostinos y calamares. *para llevar
Opción 2: Pizza de masa madre con langostinos al ajillo. *para llevar
Por: Mariano Gutman

28 MARISCOS DEL ATLÁNTICO

Fennen 43 / (280) 154552501
Paella de mariscos. Por: Claudia Díaz

29 LA MILONGA

Horno a Leña
9 de julio 534 / (280) 4470365
3 Empanadas soufflé de langostinos, palta y queso Chubut + balón de cerveza artesanal local (Artesana/600 Chapitas) Por: Pablo Texido y CeciliaMeli

30 MARGARITA

R. Saenz Peña 15 / (280) 4472659
Bruschetta de trucha ahumada con queso a las hierbas. Por: M. Ziegermann

31 NICANOR COCINERO

San Martín 546 / (280) 154518835
Estofado de cordero

32 SUSHI & WOK

Av Gales 463
Frutos de mar al pank (caha de langostinos, rabas y kanikama). Por: Natalia Robles

33 ÚNICO

R. S. Peña 209 y Mitre / (280)4685620
Raviolones de cordero con salsa de hongos. Por: Nicolás Lafont

34 VUELTA Y VUELTA

G. Maiz 350 / (280) 154297508
Risotto morado con costillas de cordero ahumadas, cristales de sal, wakame y espiral de papa. Por: Emanuel Ortíz

EDICIÓN DOCE
MADRYN
AL PLATO
2019

+ INFO:
Sec. de Turismo Municipalidad de Puerto Madryn
Av. Roca 223
280 4453504-445606
www.madryn.travel

PLANO CIRCUITO GASTRONÓMICO

