

NOTICIAS, PRODUCTOS, RESTAURANTES

OPCIONES GLUTEN FREE PARA EL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 16 MAYO, 2018



- El próximo 27 de mayo se celebra en España el Día Nacional del Celíaco, una condición que pueden padecer 450.000 personas y se estima que solo un 10% está diagnosticado. Aquí os proponemos numerosas opciones *gluten free*.

Donde Marian (c/ Torpedero Tucumán, 32): Este clásico de Madrid tiene tres pilares infalibles en su carta: verduras ecológicas de Navarra, merluza y chuletón a la brasa de encina. Cualquiera de estas opciones son aptas para celíacos.



GASTROSPAIN

NOTICIAS, PRODUCTOS, RESTAURANTES

OPCIONES GLUTEN FREE PARA EL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 16 MAYO, 2018

celíacos.

NOTICIAS RESTAURANTES PRODUCTOS RECETAS EVENTOS CONTACTO

Muñagorri (c/ Padilla, 56): en la recién estrenada carta de primavera-verano conviven algunas opciones sin gluten: huevo en nido, cazuela de morro y papada ibérica, ceviche distinto de vieiras, gildas, tartar de atún rojo sobre tuétano de vaca asado, carpaccio de picaña de vaca rubia gallega madurada 30 días con aceite y ajo, ensalada de pimientos rojos asados en casa o txangurro al horno con salsa picante, por ejemplo.

¡Tu! Pasta (Avda. Menéndez Pelayo, 27): este risto-shop italiano situado frente al parque del Retiro también es una excelente opción para aquellos que deben evitar el gluten. En su oferta encontramos: caponata siciliana, burrata, salsa de tomate con aceituna negra, pesto siciliano, bottarga de cerdeña, solomillo a la pimienta verde, solomillo con salsa de trufa y taglitata rúcula y grana, entre otros.



GASTROSPAIN

NOTICIAS, PRODUCTOS, RESTAURANTES

OPCIONES GLUTEN FREE PARA EL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 16 MAYO, 2018

NOTICIAS RESTAURANTES PRODUCTOS RECETAS EVENTOS CONTACTO

La Panera Rosa (c/ Ortega y Gasset, 73): este recién abierto café bistró de origen argentino, muy parecido al concepto de *diner* americano, cuenta con numerosas opciones para celíacos, como alcachofas, huevos revueltos, crema de calabaza, burrata, varias ensaladas o gustosa bondiola BBQ.

Además de esto, las personas intolerantes o sensibles al gluten también pueden disfrutar sin miedo de dos productos de los que somos muy fan: el aceite y el vino. Aquí tenéis dos empresas que lo hacen de maravilla:

Pago de Espejo: aceite picual que elaboran la tercera y cuarta generación de mujeres olivicultoras. Disponibles

Seguir ...



GASTROSPAIN

NOTICIAS, PRODUCTOS, RESTAURANTES

OPCIONES GLUTEN FREE PARA EL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 16 MAYO, 2018

NOTICIAS RESTAURANTES PRODUCTOS RECETAS EVENTOS CONTACTO

Además de esto, las personas intolerantes o sensibles al gluten también pueden disfrutar de algunos productos de los que somos muy fan: el aceite y el vino. Aquí tenéis dos empresas que lo hacen de maravilla:

Pago de Espejo: aceite picual que elaboran la tercera y cuarta generación de mujeres olivicultoras. Disponibles en dos formatos: de 500 ml y bag in tube de 3 litros.

WINEbie: el primer club de vinos para novatos que sirven cuatro medias botellas al mes. Las suscripciones son por 1, 3, 6 y 12 meses, y cada mes varía en función de la elección de los enólogos (meses impares) o del cliente (meses pares).

COMPARTE ESTO:

Publica Esto Twitter Facebook 32 Google