

Muñagorri, el gastrobar de cocina vasco-navarra

La unión de la vocación y el placer de comer bien se unen en este restaurante para compartir experiencias en torno a la mesa.

POR LUCÍA DÍAZ MADURGA - 16 JULIO, 2018



En Muñagorri definen el tipo de gastronomía que hacen como cocina de mercado, elaborada únicamente con productos frescos de temporada llegados de pequeños productores artesanos. Alejándose de modas, se guían por todo aquello que brinda la naturaleza y que les llega directamente desde el País Vasco y Navarra.



El responsable de que este gastrobar exista es Pedro Muñagorri, que tras trabajar como cocinero en algunos de los mejores restaurantes especializados en pescados y cocina vasca de Guipúzcoa, se lanzó en 2008 a abrir su primer restaurante de cocina vasco-navarra. Como gastrobar mitad vasco y mitad

navarro, Muñagorri ofrece una amplia barra de pinchos, tanto fríos como calientes, además de raciones para compartir elaboradas al momento.



Al ser cocina de temporada, tanto la cocina de mercado como su barra de pinchos cambian en función de la disponibilidad del mercado con el objetivo de ofrecer las mejores y más actualizadas propuestas de la cocina tradicional vasca. Los pinchos, además de basarse en la tradición, siguen la creatividad de la cocina de autor: de la lata a la mesa, raciones para compartir y platos de cuchara.



Te puede interesar...