vinetur

Asador Galino Pueyo, en la localidad oscense de Tardienta, ofrece el primer menú temático de cebón de Piritaurus

Su establecimiento, ubicado en la localidad oscense de Tardienta, se ha convertido, en sólo un año, en todo un referente del producto de cercanía y calidad

lunes 27 de noviembre de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Respeto, pasión y constancia. Esos son los tres pilares fundamentales de la cocina de Miguel Galino, chef y propietario de Asador Galino Pueyo, que se ha formado en restaurantes españoles tan prestigiosos como Aponiente, de Ángel León; Asador Etxebarri, del gran maestro de la parrilla Bittor Arguinzuniz; o StreetXO, del reconocido Dabiz Muñoz.

Su establecimiento, ubicado en la localidad oscense de Tardienta, se ha convertido, en sólo un año, en todo un referente del producto de cercanía y calidad, ya que apuesta firmemente por los productos kilómetro cero, como las verduras, la carne, la trucha o el caviar de los Pirineos, entre otros.

Ahora, Galino ofrece un menú único: el de cebón de Piritaurus, con el que se convierte en uno de los pocos chef españoles que elaboran una carta temática basada en esta exclusiva carne. Piritaurus es una apuesta pionera, de Luis Cabrero y Juan Antonio Pradel, para lograr la excelencia en la carne de vacuno a través de la recuperación de razas autóctonas ibéricas, en la localidad oscense.

«Es una carne única. Los animales tienen una alimentación super controlada. Como este increíble proyecto ha nacido aquí, hemos podido ir viendo cómo se comportan las infiltraciones, texturas y los sabores, en cada ejemplar. Es un producto con mucho sabor, carne de calidad elevada al máximo. Esta colaboración con Piritaurus es sólo el inicio de algo muy especial. Es muy satisfactorio observar el comportamiento y cómo los animales van creciendo, para demostrar después lo que hay detrás de cada uno de ellos. Sobre todo, me gustaría agradecer a Luis Cabrero y a Juan Antonio Pradel la confianza que han puesto en mí para que elabore platos con este increíble producto que han conseguido recuperar, en una localidad como Tardienta», ha revelado Miguel Galino.



Detrás de este menú tan exclusivo también hay una estrecha colaboración con Estrella Galicia y el grupo bodeguero González Byass:

- Chorizo de pescuezo y sobrasada de morrillo, maridados con vino Tío Pepe y cerveza Estrella Galicia Especial.
- Galantina de lengua, carpaccio de redondo y pastrami de falda, maridados con el vino oloroso Alfonso y cerveza Especial, de Estrella Galicia.
- Croquetas de morcillo y consomé de ternera, acompañados de un Viñas del Vero, chardonnay fermentado en barrica y cerveza La Estrella de Galicia, de Estrella Galicia.
- Setak tartar de solomillo y tuétano, picaña ahumada con gamba roja de Palamós y pani puri de carrillera guisada con vieira, maridados con el albariño Lusco y con la 1906 Red Vintage – La Colorada y la 1906 Galician Irish Red Ale - La Pelirroja, de Estrella Galicia.
- Costilla glaseada en taco de maíz con anisados y bao de rabo desmigado, acompañados por el tinto Finca Moncloa y por la cerveza Brewdog Punk IPA, distribuida por Estrella Galicia.
- Cachopo de cadera con cecina y trufa , y txuleta, maridados con un tinto Gran Vos, de Viñas del Vero y con la cerveza 1906 Milnueve, Estrella Galicia.
- Lámina de txuleta con TPT (tanto por tanto) y vainilla, brioche de leche fresca y hojaldre con grasa de cebón, acompañados con un vino oloroso dulce Matusalem y la cerveza 1906 Black Coupage, de Estrella Galicia.

Actualmente, Asador Galino Pueyo tiene capacidad para 20 personas en el comedor, 20 en terraza y 35 personas en el jardín, pero el proyecto de Miguel pasa por hacer un cambio de imagen el año que viene y darle al cliente «un trato más casero y personal, si cabe».

«Es un honor y todo un privilegio poder mostrar al mundo lo que hacemos en este pueblo. Tenemos productos únicos y mi aspiración es intentar que todo aquel que venga al asador, se vaya con la sensación de que ha vivido una gran experiencia a través de los sentidos, que han hecho un viaje gastronómico increíble y, por supuesto, que siempre quieran volver. Mi cocina es simple. Es una cocina de origen, con brasas y parrilla, pero en la que pongo todo mi conocimiento», ha destacado Galino.