



LOS RINCONES DE GALATEA

La Taberna del Kuto

“Nos sentimos cómodos y a gusto trabajando con Galatea que es nuestro principal proveedor y valoramos su trato cercano y solución de imprevistos. Contamos con un contacto directo y personalizado con nuestro comercial que hace un importante lazo para la confianza entre ambas partes. Además destacamos que Galatea ofrece variedad de buenos productos que nos permiten ofrecer ofertas gastronómicas bastante equilibradas.”

Cuántas veces habremos hablado desde estas páginas de los diferentes sitios que hay en Gasteiz y provincia para salir a comer a gusto y a buen precio, y cuanta información en este sentido podremos encontrar en las redes y en los medios de comunicación que recomiendan este u otro restaurante hablando de sus diferentes exquisiteces. Parece incluso que disponemos de información en exceso sobre ello, pero, si vamos a un museo y observamos una obra ¿no la entendemos mejor si conocemos el contexto en el que se creó? Cuando leemos un libro ¿no supera a veces el personaje a la obra? Cuando vamos a comer ¿es que solo vamos a quitar el apetito? Podemos dejar lo obvio en todas estas acciones y pensar que salir a comer fuera de casa tiene, al margen de los gustos, su relación con nuestro bienestar general, con nuestra salud, con nuestras expectativas de servicio, con el ambiente, con el precio y con muchas cosas más. Por ello en GALATEA nos gusta poner el foco en algo más aparte de unos platos concretos, creemos que nuestras recomendaciones deben dejar espacio a la ilusión de descubrir un buen restaurante donde haya merecido la pena pasar unas horas y que sea el propio cliente el protagonista de esa experiencia.

Así que hoy damos cuerpo a la ilusión y a la pasión con un nombre: LA TABERNA DEL KUTO

Una simpática pareja compuesta por Santi y Cata, dos amigos provenientes de Paraguay que encontraron en Gasteiz hace 15 años un lugar donde iniciar una nueva vida bien distinta de sus actividades anteriores, ya que uno ejercía como psicopedagogo y el otro como farmacéutico, decidieron introducirse en el sector de la hostelería atraídos no solo por los innumerables atractivos de nuestra gastronomía local, sino por el resto de alternativas gastronómicas que durante años habían ido conociendo a lo largo de su vida personal. Así, pasando inicialmente por la Escuela de Hostelería de Gamarra y por diferentes restaurantes y establecimientos en Gasteiz, decidieron hace 3 años hacerse cargo de este restaurante al que con mucha ilusión y esfuerzo dieron un fuerte empuje que lo situó como punto de referencia del moderno y populoso barrio en que se ubica, Zabalgana. LA TABERNA DEL KUTO es un moderno local que abre desde las 8 de la mañana hasta las 23 horas todos los días del año. Ya desde primera hora podemos encontrar una impresionante barra de pintxos que se mantiene a lo largo de todo el día, aunque al mediodía la actividad se centra en el restaurante que con capacidad para 80 personas suele estar bastante ocupado. Los menús son muy variados y son a destacar las paellas, bien de carne o marinera, el cochinillo asado, las jugosísimas carrilleras de cerdo, la oreja a la gallega, las patitas de ministro a la vizcaína, y cualquier legumbre que preparen donde siempre encontraremos buenos y riquísimos trozos de panceta. También el pulpo a la gallega es algo que no podemos dejar de probar. Trabajan los platos desde cero, con minuciosidad y mucho cariño, no ha lugar el precocinado en un restaurante donde el producto se elabora casi con devoción, poco a poco, lo cual se nota en el plato. Los jueves el pintxo pote es muy interesante y divertido, con oreja a la gallega como tema principal, y en todo momento encontraremos a nuestro amigo Cata atendiendo en todos los frentes a los clientes con una agradable sonrisa y al simpático Carlos en cocina preparando innumerables platos y pintxos que nos van a dejar muy buen sabor de boca.

LA TABERNA DEL KUTO, para disfrutar de todo.