



Le Gabriel, Momento de placer y de gastronomía en Aquitania, en Burdeos, tierra de vinos reconocidos.



En el corazón de una tierra de viñedos famosos en el mundo entero, la obra maestra arquitectónica de Burdeos le ofrece una parada gastronómica ineludible : Le Gabriel.

Burdeos, ciudad histórica en Aquitania

Región de Francia famosa por sus viñedos, su gastronomía y su costa Atlántica, Aquitania goza de un pasado histórico (Cuevas de Lascaux, Dama de Brassempouy, Ducado de Aquitania...). Su capital, Burdeos, cuenta con el mayor número de monumentos de interés. La Place de la Bourse, joya de la arquitectura del siglo XVIII es una de ellos en esta ciudad de arte y de historia.

Precisamente en el corazón de este excepcional conjunto arquitectónico de edificios inscritos al patrimonio del UNESCO, encontramos a LE GABRIEL. El soberbio panorama frente a la Place de la Bourse y el espejo de agua realza su decorado con estilo.



Francois Adamski, la excelencia a la francesa

Ganador en 2001 del Bocuse d'Or, concurso mundial de cocina, Meilleur Ouvrier de France, en 2007, François Adamski es uno de los chefs más capacitados de su generación.

En 2009, después de haber trabajado en París en casas famosas como el hotel Matignon, el Plaza Athénée y el Ritz, llega y participa a crear un nuevo sitio gastronómico francés : LE GABRIEL. Se convierte el director de la cocina. En 2010, dan a este nuevo restaurante de Burdeos la primera estrella en la Guía Michelin Francia, después el Gault Millau d'Or en 2011. Ahora Le Gabriel es una de las 77 « grandes tables » (mejores mesas) en la Guía Châteaux & Hôtels Collection.



El restaurante gastronómico Le Gabriel, una cocina ambiciosa

Aquí es donde "EL CHEF" se pone al "piano" creando una cocina creativa y sabrosa. Los platos de primerísima calidad se hacen respetando las tradiciones francesas y exaltando sabores auténticos.

Tan esmerado como la cocina y respetando la tradición de la escuela francesa, el servicio se hace discreto. Honrando la Gironde, tierra de vinos, el sumiller asocia vinos y manjares con pertinencia y osadía.

El Bistrot Gabriel, un bar Le Dix

Adaptación contemporánea de las « brasseries » del siglo XIX, el Bistrot Gabriel es un verdadero « Bistrot de Chef ». Ocupa la primera planta del edificio decorado con ambiente y simplicidad. El menú propone una selección de platos tradicionales con buenos productos que « el chef » prepara con la misma cuadrilla del restaurante gastronómico y eso con precios asequibles.

A la hora del almuerzo, de la cena, de la merienda (magnífico surtido de postres), al aperitivo (la carta propone cócteles inéditos), el bar Le Dix ofrece un espacio elegante de encuentros y buenos momentos.



Le Gabriel

10 Place de la Bourse
F-33000 Burdeos
Francia
www.bordeaux-gabriel.fr

Restaurante gastronómico Le Gabriel

Horarios : 12:00 - 13:30 / 20:00 - 21:30
Tel : +33 556 300 070
40 cubiertos – Menú de negocios : 37 €
Menú de 60 € a 85 €
A la carte : aproximadamente 90 €

Bistrot Gabriel y la terraza

Horarios : 12:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00
Tel : +33 556 300 030
Almuerzo : 21 € (primer plato/segundo plato) o (segundo plato/postre)
Almuerzo y cena : 28 € (primer plato/segundo plato/postre)
Plato del día : 14 €