

# Blog del Ganso Negro

[Inicio](#) [Menu](#) [Blog](#) [Contacto](#)

## Platos de verano

publicado por BGB, 15 de junio de 2013

Nuestro chef ha estado muy ocupado preparando el menú perfecto para los meses de verano. Prueba estos aperitivos y platos combinados mientras los días son todavía largos...

### Aperitivos

#### Aperitivo 1

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore. 3,95€

#### Aperitivo 2 — **nuevo!**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore. 7,95€

### Platos combinados

#### Plato combinado 1

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore.. 12,95€

#### Plato combinado 2 — **nuevo!**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore.. 12,95€

## Muy bajo

Publicado por BGB, 15 de noviembre de 2012

Esta semana estoy *muy* ilusionado con una nueva técnica de cocina llamada *sous vide*. En la técnica *sous vide*, sumerges la comida (normalmente en una bolsa al vacío) en un recipiente con agua que debe estar a la temperatura a la que tiene que estar la comida. En este libro, *Cooking for Geeks*, Jeff Potter describe esto como "coción a ultra-baja-temperatura".

El próximo mes, les ofreceremos **Sous Vide Salmon with Dill Hollandaise**. Para reservar una mesa, contacte con nosotros antes del 30 de noviembre.

---

Dirección:

Alcalá, 45, Madrid

Horario:

Martes a sábado, 11:00h. a 24:00

Todos los derechos reservados © 2012, Black Goose Bistro and Jennifer Robbins