

Plaché a Fuego Fuerte: donde la tradición y la innovación se fusionan en cada bocado

Una experiencia gastronómica única que combina lo mejor de la cocina española, argentina y de vanguardia, mezclando lo moderno con lo tradicional

Plaché a Fuego Fuerte, el reconocido restaurante que maravilla a los comensales con su enfoque innovador en la cocina de carnes, presenta una propuesta culinaria que fusiona la tradición argentina con toques de creatividad española. Ubicado en el centro de Monzón, este establecimiento ha ganado renombre por su dedicación a la excelencia gastronómica y su capacidad para sorprender y deleitar a los paladares más exigentes, a partir de una combinación de cocina moderna y tradicional.

¿Qué ofrece Plaché a Fuego Fuerte a los comensales?

Dos de las mejores especialidades de Plaché a Fuego Fuerte, el restaurante argentino en Monzón, son sus empanadillas y su canelón de carácter argentino. Estos clásicos de la gastronomía de este país se preparan con la misma dedicación y cuidado que los platos más innovadores del menú, garantizando una experiencia auténtica y satisfactoria para todos los comensales. Además, destaca por su exclusivo costillar de ternera, una interpretación única de un clásico de Argentina. Aquí, David Guirajo, chef del restaurante, aplica su toque personal al cocinar el costillar a baja temperatura en el horno, para luego darle el toque final en la parrilla. El resultado es una experiencia de sabor incomparable que combina la succulencia de la carne con el delicioso ahumado de la parrilla.

Aunque la influencia argentina es evidente en muchos de los platos de Plaché a Fuego Fuerte, el restaurante también rinde homenaje a la rica tradición culinaria española. Uno de los platos destacados es el chuletón a la piedra, una delicia española que se sirve cortada y lista para ser cocinada al gusto de cada comensal en una piedra caliente en cada mesa.

Reconocimientos de renombre

El compromiso de Plaché a Fuego Fuerte con la excelencia culinaria ha sido reconocido en numerosas ocasiones. En 2017, fueron finalistas en el prestigioso certamen de ternasco de Aragón, donde su paletilla fue elogiada por su sabor y ternura. Además, el restaurante ha sido incluido en el Libro de Oro de la Cocina Aragonesa, mejor libro del mundo en los premios Gourmand World Cookbook Awards 2018, donde se destaca su contribución a la escena culinaria local.

Con su enfoque innovador, su respeto por la tradición y su compromiso con la calidad, Plaché a Fuego Fuerte se ha ganado un lugar especial en el corazón de los amantes de la buena comida en Monzón y provincia. Si se desea una experiencia gastronómica única, o simplemente se pretende disfrutar de una deliciosa comida en un ambiente acogedor, este interesante restaurante es el lugar perfecto para satisfacer todos los antojos culinarios.

Datos de contacto:

David Garijo

Chef de Restaurante Plaché
610 68 17 01

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje Aragón](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>