

B R U
G G E

Goesepitte 43

Jan Supply ha pasado por las cocinas de numerosos restaurantes de primer nivel y ahora se adentra en su propia aventura en Goesepitte 43. No se trata de ningún bistró ni brasserie, sino más bien de deliciosa comida moderna con un papel protagonista para la Mibrasa, un horno de carbón vegetal que potencia los aromas naturales de los ingredientes. O caprichos para gastrónomos.



Informaciones horarias

vanaf 01-12-2018

lunes 12:00 - 13:30 h / 18:30 - 21:30 h
martes 12:00 - 13:30 h / 18:30 - 21:30 h
miércoles cerrado
jueves 12:00 - 13:30 h / 18:30 - 21:30 h
viernes 12:00 - 13:30 h / 18:30 - 21:30 h
sábado 12:00 - 13:30 h / 18:30 - 21:30 h
domingo cerrado

Informaciones precios

Richtprijzen

dagschotel (excl. drank) a partir del € 29.00

[Toon route](#)

Locatie

Goezeputstraat 43 , Brugge

[instrucciones >](#)

etiquetas



GaultMillau

Chef: Jan Supply

Información de contacto

teléfono +32 50 66 02 23

e-mail info@goesepitte43.be

sitio web <http://www.goesepitte43.be>

Información turística

Tel. +32 (0)50 44 46 46

visitbruges@brugge.be

[Secrets of Bruges](#)

Infokantoren

- Oficina de información Markt (Historium)
Markt 1 8000 Brugge Hoy cerrado
- Oficina de información 't Zand (Concertgebouw)
't Zand 34 8000 Brugge Hoy cerrado
- Información Stationsplein (Station)
Stationsplein 8000 Brugge Hoy cerrado

Volg ons op

- [fFacebook](#)
- [tTwitter](#)
- [You Tube](#)
- [inLinked-In](#)
- [Rss](#)

created by [Tobania](#)