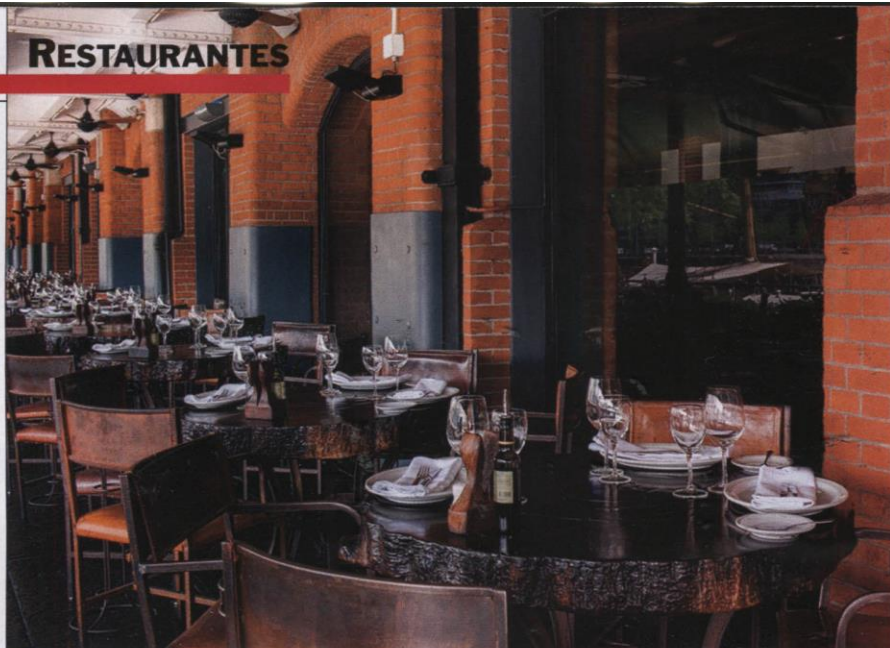


08-09-2017

## RESTAURANTES



POR CAYETANA VIDAL BUZZI

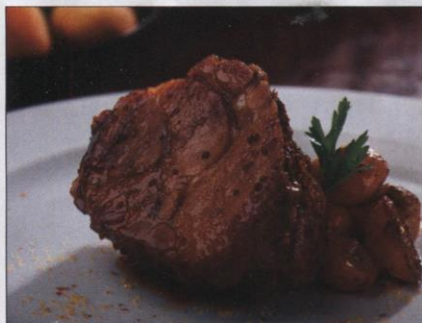
### Animarse al cerdo

Cabaña Las Lilas. Av. Alicia Moreau de Justo 516, Puerto Madero. 4313-1336. Parrilla. De lunes a domingo de 12 a 24. Reservas. Valet Parking. Tarjetas. Precio promedio: \$ 1.000.

Según la revista Super-Campo, de esta editorial, "la exportación de carne vacuna en enero registró un volumen de 25.000 toneladas, lo que representa un incremento superior al 177% respecto a igual mes de 2016, apoyado en las ventas a China, Israel y Europa". Lo que es una buena noticia para la economía, no es tan buena para el consumo interno: en Buenos Aires ya no se come bien en cualquier parrilla de barrio. La carne es casi un producto de lujo, con reses seleccionadas a dedo por empresarios gastronómicos o restaurantes

con ganado propio.

Cabaña y Estancias Las Lilas se dedica hace ochenta años a la producción de ganado. El cuidado y control de la calidad comienza en la genética de cada animal, no sólo vacas, sino cerdos. Recientemente desarrollaron su línea PiggyLand, produciendo cortes premium que mantienen idénticas características de la genética holandesa de la cual proviene. El resultado: una carne magra y sabrosa, que acaba con los preju-



#### CARNE Y SERVICIO DE PRIMERA.

El cuidado y control de la calidad comienza en la genética de cada animal, no sólo vacas, sino cerdos.

cios populares con el amigo porcino.

El matambrito está cortado fino, sin nada de grasa; las costillitas se marinan en chimichurri y se cocinan a fuego lento, al igual que la bondiola. En este proceso, la grasa del animal termina de eliminarse. Algunos cortes se terminan en la cocina, sumándole un toque dulce como la miel de romero, que tan bien le queda al cerdo.

Más allá de sus los cortes de carne de vaca, ya conocidos

por su alta calidad, otro imperdible de la casa es la hamburguesa Las Lilas, hecha con carne de la raza Wagyu, y servida con cebolla caramelizada, rúcula, queso fontina, salsa Bearnesa y papas soufflé.

Todo llega a la mesa con una simpática vaquita que indica el grado de cocción solicitado por el comensal y en plan de animarnos: ¡es hora de dejar para siempre el "muy cocido"!

Gran parte del encanto de Cabaña Las Lilas es su estupendo servicio, incluyendo el de Eduardo Celestino Rodríguez, una eminencia de la sommelierie argentina, que siempre lo sorprenderá con un magnífico ejemplar de la sirtidísima cava de la casa. ●

## VINOS



INTI VALLEY SAUVIGNON BLANC 2016. 100%

Sauvignon Blanc. Vino joven, frutal y fresco. Aromas a pomelo rosado, durazno blanco, limón y notas herbáceas. En boca presenta una acidez fresca. Alcohol 12%. Maride con pescados y mariscos. Precio sugerido: \$ 160.



ALA COLORADA PETIT VERDOT 2015.

Viña Las Perdices. 100% Petit Verdot, de Alto Agrelo, Mendoza. Aromas a violetas y mermelada de ciruelas más toque de vainilla y tabaco, por la crianza en madera. Notas de frutos negros, moras, especias y dejos mentolados. Alcohol 13,5%. Maride con salsas especiadas. Precio sugerido: \$ 450.



CORAZÓN DEL SOL 2013 LUMINOSO.

Bodega Ravana. 33% Grenache, 33% Syrah, 33% Mourvedre de Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. 24 meses en barricas de roble francés. Blend que evoca la exuberancia y distinción de los vino del Côte du Rhone. Jugo de frutos maduros en boca, que muta hacia la pimienta. Alcohol 14,3%. Maride con quesos y fiambres. Precio sugerido: \$ 720.

#### RELACIÓN PRECIO/CALIDAD

