

➤ **ארגנטינאי וברזילאי עושים טוב**

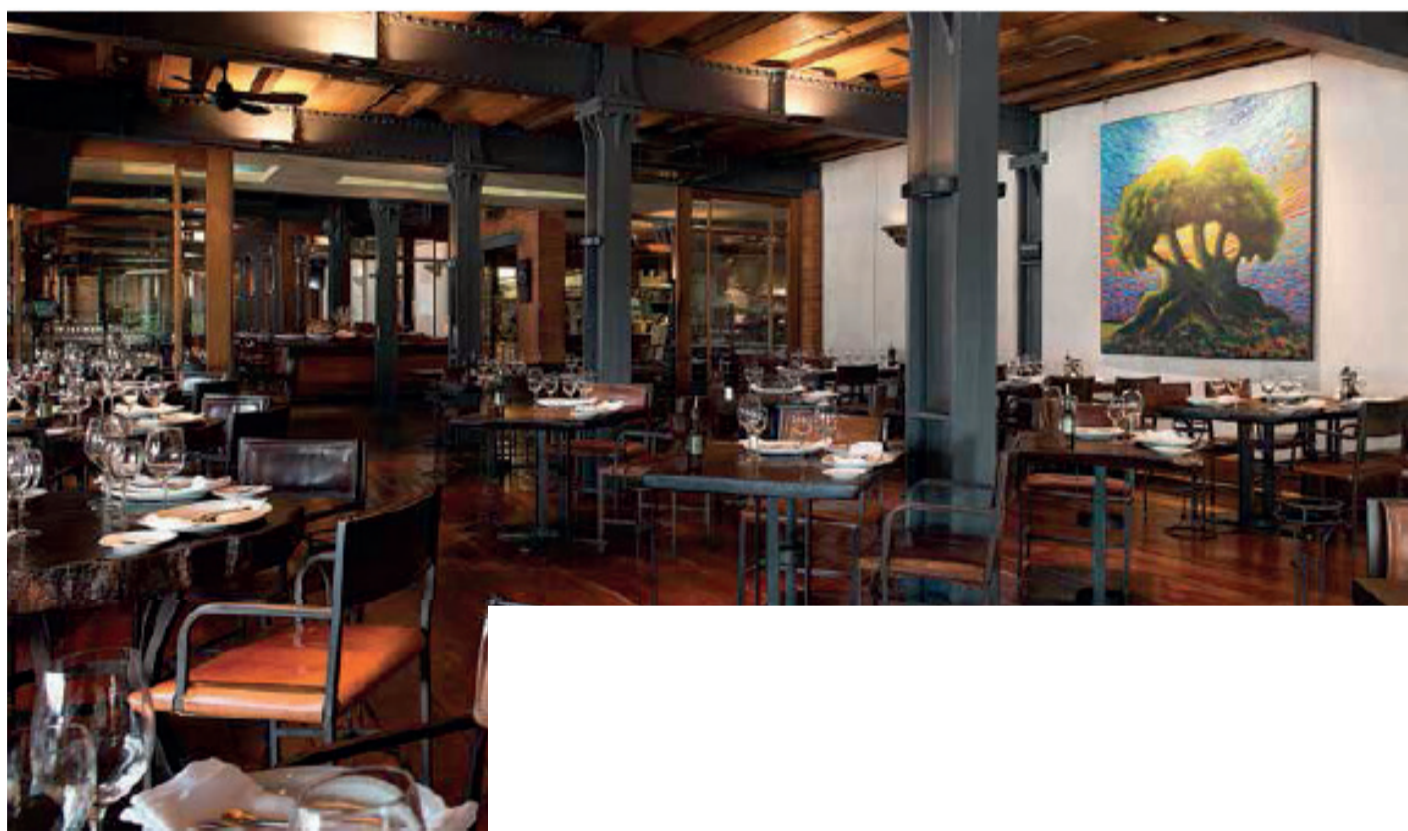
Cabaña Las Lilas - בואנוס איירס, ארגנטינה

מי שאומר שבבשר אין כמו הארגנטינאים, יודע כנראה על מה הוא מדבר. במסעדת Cabaña Las Lilas שבבואנוס איירס זה מקבל פן נוסף: מלבד הבשר הארגנטינאי המשובח תיהנו כאן גם מאירוח ברזילאי חם, והכל בזכות החיבור בין שני בעלי המקום: ארגנטינאי ממשפחה שעוסקת בגידול והשבחת בקר, וברזילאי בעל רשת מסעדות בשר.

ההקפדה על חומרי גלם משובחים ועל טיב הכנת הבשר הפכה את המסעדה הזאת למקום עלייה לרגל לחובבי גסטרונומיה איכותית. ה"ניו יורק טיימס" הכתיר אותה כאחת מעשר המסעדות הטובות בעולם, ולא בכדי. נתחי הבשר ידועים בטעמם, בעדינותם ובעסיסיות שלהם, כי הם מגלמים 80 שנות ניסיון של הקפדה בעשייה כמו גם בבחירת זני הבקר המובחרים.

התפריט, כיאה למסעדה מהשורה הראשונה, עשיר למדי וכולל מנות פתיחה עם מיני לחמים, דגים ופירות ים, שלל מנות קרות כמו קרפאצ'ו וסטייק טרט, סלטים, תוספות וקינוחים מרהיבים. בגזרת הבשר מדובר כאן בנתחי עילית של מגוון סטייקים מחלקי הפרה השונים: אנטריקוט, שייטל (כנף העוקץ), בשר האחוריים (עכוז), פלאנק סטייק (מהמותן), שיפודים, וגם סוגים מוכרים פחות כמו בשר זנב, בשר מרוכך ועוד. עונג אמיתי.

www.restaurantlaslilas.com.ar/EN/index.html



מבחר נתחים. ורד הצלע, סטייק, שייטל



ראמפ סטייק (שייטל, "זנב העוקץ")