



Platos con historia

Nuestra intención es difundir las raíces de la cocina argentina y sus más de 200 años de historia. Algunas recetas superan holgadamente esa edad y se remontan incluso a las culturas quechuas, guaraníes y mapuches. Los platos han sido rescatados de las tradiciones familiares y aprendidos a realizar durante los extensos viajes que hemos realizado por Argentina cubriendo sus distintos puntos cardinales.

Cada comida y forma de cocción tiene una historia que será narrada cuando el fuego, el vapor y el buen vino se apoderen de nuestra cocina y se dispongan sobre la superficie de nuestra mesa.

La gastronomía es cultura. Suméjase en un viaje de sabor que aflorará en nuestros sentidos.

Nuestra cocina está abierta

He aquí los numerosos platos que Usted podrá aprender a cocinar, degustar y descubrir.

Entradas:

- Empanadas: Hay una de cada región de Argentina, las hay fritas y al horno de hojaldre y de masa. Las verdaderas son todas de carne, cortada a cuchillo o bien picada. Cada ingrediente define su denominación de origen. Nuestra selección va por el Noroeste con las salteñas y tucumanas. Bajamos por las de Cuyo incorporando los sabores mendocinos. Seguimos por las de Patagonia con el cordero como ingrediente para finalizar en Las Pampas y su versión que incorpora el huevo. Cuál te atrevés a descubrir?
- Niños envueltos: Tranquilos, no se trata de un menú caníbal. Es una entrada fresca de hojas de parra rellenas con carne y arroz. Típico plato de la colonia con indudables orígenes en la cocina y cultura árabe tras su dominación de la península ibérica.
- Humita: al plato o envuelta su preparación es netamente americana. El maíz en su esplendor con los condimentos tradicionales que deleitan el paladar.
- Picada criolla: Influencia italiana y española pero marcada calidad argentina. Cómo elegir y que ingredientes servir? Cuán abundante? De qué región cada cosa? Mucho más que saber cortar y servir.
- Escabeches: Y otra vez los italianos y su aporte en la cocina criolla. Los hay de berenjenas, de pollo, de pescado y de conejo. El original argentino la vizcacha y el carpincho (roedores) o bien la Martineta Pampeana o Patagónica (un ave parecida a la perdiz). Elijan, elijan...



- Al chori chori! El choripán, infaltable en esos asados que empiezan y nunca terminan. Cuál es el original? Aunque no lo creas hay dos: el simple con chimichurri o con tomate.
- Vegetales asados y cuando nos referimos a los vegetales entran en acción choclos (maíz), zapallos, ajies (picantes y suaves), papas (múltiples variedades), batatas y berenjenas.
- Achuras: Viene de un término Tehuelche que significaba “lo que no se come”, pero bien lo dice el Martín Fierro... todo va a parar al asador y este es el caso: un mix de mollejas, riñones, chinchulines y paremos ahí.
- Provoleta: El origen es discutido unos se lo atribuyen a los italianos por usarse el queso provolone, otros a la inmigración suiza que pudo haber pasado esta comida en base a la raclette. Lo cierto que la provoleta grillada al uso argentino se come sólo aquí y tiene sus crocantes secretos.
- Caldo pampeano de patatas, cerdo y guisantes: Un hallazgo en medio de la fría noche de La Pampa. Imperdible mezcla de un espeso caldo que invita a desafiar bajas temperaturas.

Platos principales

- Asado: Aquí los cortes son varios y así es como debe ser. Desde el costillar en tiras a succulentos bifés, matambre (un corte especial menospreciado en la época colonial que ganó la mesa actual) y matambrito de cerdo, entraña, vacío... una tradición argentina que no conoce de límites provinciales y que conquista espacios internacionales. Fuego: A las brasas de espinillo y quebracho... no hay otra forma.
- Asado al asador: Aquí la pieza es única y contempla un costillar que se cocina entero al calor de las llamas y brasas.
- Locro: Más Inca que Atahualpa. Rescatamos la receta original de maíz, zapallo, porotos, carnes y mucho más y te lo trajimos a la mesa. Gracias Doña Chicha! Por siempre gracias.
- Mondongo: Buseca o Callos como le dicen en Europa pero aquí es Mondongo... otra larga historia que tiene que ver en estas latitudes con África. Qué es? Un guiso hecho con la panza de la vaca. Cómo es? Delicioso.
- Cordero Patagónico: Al horno, guisado a la olla de barro o asado a la estaca. La pieza que todos se pelean es la paleta y le siguen las costillas. La variedad braseada en Malbec da



para hablar.

- Chivito Cuyano o de Quilino: Esa es la estampilla que un buen chivo debe tener. Al horno y asado a la estaca otra forma no.
- Pastel de papas cuyano: El imperdible plato que a todos los niños cautiva y que por ende los adultos queremos siempre probar, pues está impreso en nuestro ADN.
- Curanto de pescados bajo piedra de lava: Fuego abajo y fuego arriba para cocinar un salmónido enterrado en brasas y piedras volcánicas de lava. Una forma de cocción ancestral, primitiva casi prehistórica.
- Al disco de arado: El gaucho recicla el disco y lo saca a relucir en la mesa o en medio del campo. Allí con fuego abierto y a vivas llamas las aves y carnes rojas encuentran su forma de cocción.
- Parrillada de pescados y mariscos: En plancha caliente y acompañada de diversos vegetales que se doran y tuestan fundiendo sabores, tres tipos de pescados encuentran su cita.
- A la crosta de sal: Un método nacido en los salares y adecuados para el pollo y pescados blancos como el salmón blanco patagónico.
- Tiraditos y Ceviches: Le pusimos ese nombre porque hoy la gente los conoce merced a la cocina peruana, pero... sabías que los habitantes de la Patagonia lo practicaban... sin limón, eso sí, pero de todas formas se lo agregamos y es un tributo a pescados y mariscos patagónicos que encuentran su punto de unión en esta forma de preparado.
- Puchero: Un clásico cocido en donde entra de todo y nunca sobra nada. Verduras se encuentran con carnes. Un plato popular que resulta irresistible.
- Carbonada del Noroeste: Un gran zapallo relleno con carnes y vegetales, que demanda mucho tiempo y paciencia para el deleite de los comensales.
- Milanesas a la napolitana inversas: Si oíste bien. Esta receta la aprendimos en Córdoba en una fonda de San Javier. La milanesa es la minuta que más se consume en Argentina. Su variedad Napolitana no es precisamente de Nápoles sino más porteña que el Tango. Los



cordobeses pusieron el jamón, el queso y la salsa de tomate por dentro y les quedó muy bien.

- Mbaipy: Una típica comida del litoral, absolutamente desconocida fuera de la región. Con bases en la harina de maíz, se asemeja a una polenta que reúne a trozos de carne, panceta, cebollas, queso fundido y para los que lo desean un poco de salsa picante o bien un tuco aparte o integrado con huevos fritos como opcional. La pregunta es: Quién desactiva esa bomba?

Postres

El dulce de leche es el centro del universo de la repostería argentina. Acompaña a elección a todos los platos que aquí detallamos:

- Alfajores de maicena
- Flan
- Budín de pan
- Torta Rogel o mil hojas

Para los sacrílegos que son no amantes del dulce de leche

- Pastafrola
- Pastelitos de dulce
- El clásico postre del vigilante: Queso fresco con dulce (de batata o de membrillo, este último es el original)

Infusiones

- Mate cocido o en bombilla.
- Sacrílegos: té o café.

Vinos

Una degustación de vinos acompaña la comida, desde los siempre soleados viñedos de Cafayate con sus +1.700 metros sobre el nivel del mar, hasta los vinos Patagónicos. Toda una experiencia vitivinícola a lo largo de las zonas productoras de Argentina.



Un programa ecológico:

Nuestros objetivos: Compramos orientados a lo orgánico, la producción local y lo artesanal. Si está en veda ó no tiene el tamaño o la edad adecuada **no** está en nuestros platos. Cocinamos natural. Reducimos el desperdicio. Reciclamos.

Es por ello que el comensal elije con anterioridad lo que desea comer, así ya disponemos de las justas cantidades y aseguramos la frescura de los elementos que compondrán la mesa.

Usted cocina y come o Usted simplemente come

- Programa de aprender a cocinar: Usted puede venir y cocinar junto a nosotros desde el principio.
- Programa de almuerzo o cena: Usted viene se relaja y nosotros cocinamos el menú elegido.

Los lugares:

A los fines de que la comida (y bebida) estén a tono con su estadía. Hemos seleccionado distintos lugares para la realización de estos eventos. Todas son casa de familia con los servicios adecuados para una estadía perfecta.

San Isidro: Una casa de estilo inglés nos espera muy cerca del Centro Histórico de San Isidro. Allí se puede disfrutar del jardín, de su piscina con deck, sus amplias galerías y de los magníficos y amplios salones de estar de la casa. Como actividades podemos realizar un walking tour para conocer el Casco Histórico.

Pilar: En un exclusivo country club de la zona de Pilar. Una casa de importantes dimensiones nos abre sus puertas al relax. Podemos disfrutar así del extenso jardín que alberga a algunos frutales. Una gran piscina con solárium nos da también la bienvenida. Como actividades podemos realizar caminatas, andar en bicicleta y enamorarnos de la gran arboleda que rodea la zona.

Muy pronto: Delta! Una sencilla construcción isleña y un almuerzo más orientado al estilo campestre nos hará disfrutar del estilo de vida isleño en pleno contacto con la naturaleza.