

# MILANO 2.0

>>> IL PRIMO CITTADINO SEI TU <<<

Home | Milano arte e cultura | Milano cronaca | Milano eventi | Milano politica | Milano sport | Tutti i temi | Archivi

## Ristoranti argentini recensioni: El Porteño in viale Gian Galeazzo

Domenica 19 Febbraio 2012, 16:52 In Milano per divertirsi di Anita Riccardi

Facebook Mi piace | Twitter Tweet | Pinterest Pin it

La recensione di El Porteño il nuovo ristorante argentino in viale Gian Galeazzo a Milano. Nel post menu e prezzi.



VIALE GIAN GALEAZZO, 25 - MILANO P  
tel. 02-58437593

Eccoci a una nuova puntata delle "scorribande alimentari" di Milano 2.0 per i ristoranti più innovativi e caratteristici della città.

Oggi recensiamo El Porteño il nuovo ristorante argentino che nasce da un'idea di Fabio Acampora, Sebastian e Alejandro Bernardez e Santiago Follonier, un gruppo ben collaudato che ha già dato vita ad altri locali noti per essere il cuore della movida milanese, come l'Exploit, il Living, il Refeel il Circle e il Marc Jacobs Café.

**Berimbau**  
La vera churrascaria  
Brasiliano, ambiente caldo e piacevole.  
www.berimbau-milano.it

**Cibo Etnico a Milano?**  
Sushi Bar e Take Away  
Sushi Prova subito il Vero Sushi  
www.ThisIsNotASushiBar.com

**Invito a Cena con Delitto**  
Ciak Si Gira. Cena Con Spettacolo Offerta A. € 39, Prenota Online!  
InvitoaCenaConDelitto.com

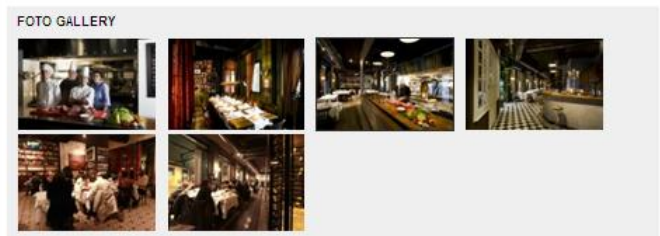
A rappresentare l'anima de El Porteño Sebastian e il fratello Alejandro, argentini di nascita anche se in Italia da oltre vent'anni; questo locale rappresenta per loro una sorta di ritorno alle origini verso i sapori e le tradizioni della terra natale.

E chi si intende di cucina argentina, qui non può che rimanere soddisfatto da come viene scelta, preparata e servita la carne, a partire dalle succose grigliate di manzo, maiale e vitello che vengono cotte lentamente. E' possibile assistere in diretta alla cottura dei piatti grazie alla vetrata che dà sulla cucina.

Accanto all'asado non mancano altri tipici piatti argentini, come le empanadas o il pollo en escabeche, preparati da chef attenti alla tradizione e alla qualità delle materie prime.

Il dulce de leche è protagonista invece nella parte dolce del menù; i panqueques o le mousse così come le torte fatte in casa sono alcune delle proposte che El Porteño consiglia per deliziare il palato.

Qualche dettaglio tecnico:  
**Sala Escudo** 35/40 coperti, **Sala Salon** 80/90, **Sala del Polo** 10/16.  
Aperto tutte le sere dalle 19.30 alle 24. La cucina chiude alle 23.30.  
Prezzo medio incluso vino, 50€ a persona.  
Potete trovare il menu dettagliato sul sito del locale.  
El Porteño si trova in via Gian Galeazzo 25 a Milano. Per prenotare chiamate il numero 02-5843759302.



**Volta pagina, Italia.**



Blogosfere su Facebook  
Mi piace 23,639

**Voluzione Ricarica Online**  
In pochi secondi e senza login  
Scegli l'importo | Ricarica ora

### Articoli Correlati

- Carnevale 2012 ristoranti: dinner party anni '30 da Eff in via Cadolini
- Carnevale 2012: idee sfiziose per giovedì e sabato grasso
- San Valentino a Milano: cenetta romantica con musica jazz, solo da Eff
- Ristoranti Milano: Eff di via Cadolini, una perla (rara) della ristorazione
- Ristoranti Milano thailandesi: allo Shambala cene, aperitivo con massaggio e cerimonia del the

### Articoli più letti

- Belen Rodriguez video hard: non c'è prova che fosse minorenni, chiesta l'archiviazione
- Dichiarazione dei redditi 2012: tutte le informazioni e le scadenze per consegnare il modello 730
- Mi-sex 2011: la fiera del mondo hard accende i bollori della Milano primaverile