

Tango dinner

2 marzo 2012 | Italy, MEDIA&NEWS | Nessun commento



Asado, empanadas e ritmi argentini: questi gli ingredienti delle serate mensili organizzate al ristorante El Porteño di Milano



Di Raffaella Parisi

Tangueros è la serata che il ristorante milanese El Porteño dedica al ballo argentino. Tra portate di asado e empanadas, brindisi al Malbec e al Torrontes, si esibiscono Alice Gaini e Andrea Bassi, i ballerini che hanno rappresentato l'Italia al Mundial de Tango 2010 a Buenos Aires e si sono aggiudicati il 3° posto al campionato di Tango 2011 di Torino. Ai fornelli, invece, nella cucina a vista, lavorano gli chef, l'italo argentino Franco Maximiliano Piperno, Emanuele Gentile, addetto alla griglia, Claudio Peterini, e la pasticciera Veronica Dominguez (nella foto in alto).

Le specialità della casa: provola alla griglia (provoleta e la parrilla), animelle saltate con porri e chardonnay (mollejas saltteadas), sashimi di fassone piemontese marinato con soia e arancio (sashimi porteño), panzerotti ripieni e fritti (empanadas), costolette di agnello in salsa agrodolce e chutney di pere, e le carni alla braço: lomo buenos aires (filetto di manzo argentino), bife ancho (cube roll di manzo) e - per finire, flan casero de vainilla con dulce de leche (flan di vaniglia con dolce di latte). Menu circa 50 € a persona con il vino.

El Porteño

viale Giנגaleazzo 25
Milano, tel 02.58439119

www.elporteno.it

tutte le sere dalle 19.30 alle 24