



LA CASA ARGENTINA

PROPOJENÍ CHUTÍ

Stačí jen vstoupit a během okamžiku se ocitnete v jiném světě. Pohlcení zdejší atmosférou vnímáte všemi smysly vůni časů dávno minulých, ale přesto tak intenzivně podmanivých. Vůni přístavu ve čtvrti La Bocca, slanou vůni drsných námořníků i omamnou vůni krásných žen. Tělem vám vibruje zvuk bandoneonu, v uších zní melancholické melodie a vy se začínáte spolu s ostatními pohupovat v rytmu hříšného argentinského tanga.

Právě jedinečná atmosféra ve spojení s neotřelým designem, špičkovou kuchyní a skvělými koktejly je důvodem, proč je La Casa Argentina mezi hosty tak oblíbená. Určitě k tomu přispívá i fakt, že zdejší kuchyně perfektně šlape pod taktovkou nejpovolanějšího z nejpovolanějších, šéfkuchaře Jaroslava Zahálky. Nejenže je gastronomickým guru i ostatních restaurátů, které spadají pod jurisdikci společnosti Gastro Group, ale je také členem nejprestižnějšího kulinářského institutu, oceněný certifikátem Klubu des Chefs des Chefs sdružujícího kolem 25 šéfkuchařů hlav států! Tedy těch, kteří mají to svaté právo vařit pro prezidenty, vymýšlet a připravovat bankety pro státní návštěvy nebo jiné významné příležitosti. Jaroslav Zahálka vařil pro bývalého prezidenta Václava Havla a úspěšně v tom pokračuje i za Václava Klause. Zkušenosti sbíral ve vyhlášených michelinských restauracích, ale



zejména při svých cestách do zahraničí. V Itálii pronikl do tajů kvalitního parmazánu a vín, ve Francii poznal, jak mají chutnat kvalitní suroviny a kde je nakupovat. Možná to mnohé překvapí, ale za gastronomický ráj považuje Austrálii.

„Tajemství úspěšného konceptu spočívá ze 70 % v kvalitních surovinách a zbývajících 30 % tvoří technika a příprava. Proto v La Casa Argentina používáme výhradně to nejkvalitnější maso z argentinských býků. Nejde jen o to, jakým způsobem zvíře žije, v tomto případě samozřejmě volně na pastvě, a o způsob porážky, která je s ohledem na býka ta nejhumánnější možná. Jde především o to, jak je následně s masem zacházeno. Na českých jatkách dochází bohužel k tomu, že hned po porážce putuje hovězí maso do distribuce a následně k zákazníkovi, aby

neztrácelo na váze a tím pádem i na ceně. Na rozdíl od Argentiny, kde maso zraje 14 dní ve vzduchu, postupně se z něj odpařuje nadbytečná voda a teprve potom jde do prodeje. Kvalita takového masa je samozřejmě zcela odlišná, což se následně projeví i na jeho vynikající chuti bez nutnosti jakéhokoli nakládání. Při návazném způsobu přípravy steaků na otevřeném grilu ‚parrilla‘, který zamezuje odkapávání tuků z masa do uhlíků, jeho převážná část spolu se šťávou ulpí v rostech ve tvaru V. Následným přepékáním dodají masu jedinečnou vůni a zvýrazní jeho chuť.“ Jen pro zajímavost, u nás šéfkuchař nejprve maso z každého kusu sám ochutná a teprve poté, když shledá, že je vše tak, jak má být, je možné z něj připravovat menu pro hosty.

„Ale La Casa Argentina nejsou jen skvělé steaky, ale také pokrmy

z čerstvých ryb, mořských plodů a chutné zeleninové saláty. A právě proto, aby byla návštěva našeho ojedinelého argentinského restaurantu pro naše hosty stále lákavá, připravil jsem pro ně zbrusu nové menu, ve kterém dochází k propojení argentinské kuchyně s italskou, francouzskou a španělskou! Ochutnat tak můžete třeba netradiční propojení mořských plodů s tou nejkvalitnější ‚jamon Iberico‘ a parmazánem nebo saláty zajímavých lahodných chutí. Samozřejmě stálíci naši nabídky jsou hovězí steaky, u kterých jsme v zájmu urychlení přípravy a tím i čekací doby hosta umravnilí gramáž. Prostě přijďte a ochutnejte sami, protože jídelní lístek se vždy mění pro vás, naše hosty!



SOUTEŽ:

Pokud chcete vyhrát voucher v hodnotě 1000 Kč a ochutnat výbornou kuchyní La Casa Argentina, odpovězte na soutěžní otázku, již najdete na webových stránkách restaurace.

POZOR – odpovědi zasílejte na adresu, uvedenou u soutěžní otázky.

Vše najdete na webu www.lacasaargentina.cz

Soutěž probíhá od 8.12. do 31.12.

