Автор:
04.03.2012 20:48

Мы продолжаем наш дневник Южноамериканских каникул. Сегодня четвертый день нашего путешествия и третий день пребывания в Буэнос -Айресе. Чем же он нас порадовал?

Четвёртый день был свободный от мероприятий компании и с утра мы отправились на шопинг. Пройдя много магазинов, сделали покупки и возвращаясь к вечеру в отель

увидели акцию протеста.

Проходила она весьма своеобразно. На видео мы её запечатлели. Нам сказали, что такие акции на улице Флорида устраиваются частенько и проходят они мирно, без особых проишествий..вообщем шоу!

{youtube}b2pwpfceLQk{/youtube}

К вечеру вернувшись в отель, мы запланировали поужинать в одном из ресторанчиков нашего района Порто Мадера. Лира зашла за нами и мы отправились снимать пробу со знаменитого аргентинского мяса. Чем же оно знаменито? Мясо - это первое,что ассоциируется с Аргентиной после Танго. Аргентина - аграрная страна, на 1 жителя приходится в среднем по 3 коровы. Аргентинцы едят мясо и поэтому долго живут, как они сами утверждают.

Мясо называют по-испански Асадо, а человека, который готовит мясо зовут Асадорес. Готовят его преимущественно на решетках на открытом огне в мясных ресторанчиках. Оно необыкновенно сочное и вкусное.. Вот мы и решили это проверить. На видео, которое вам представлено, мы получили массу впечатлений и советов от коллег, которые уже поужинали и возвращались в отель.

{youtube}FyWMdXU0Ouk{/youtube}

После подробного рассказа мы зашли в первый же ресторанчик с названием Cabana Las Lilas. Не стали бродить в поисках лучшего места или более лояльных цен. Что сразу бросилось в глаза- большое количество посетителей. Люди сидели на веранде ресторана и мы даже засомневались,что попадем туда.

Но девушка - распорядитель, предложила нам пройти сначала внутрь, где я на ломанно англо-русском спросила, а что нам делать дальше... но там понимали только испанский, коим я не владею.. И тогда я сказала ХОТИМ КУШАТЬ!!! И видно, мой тон голоса сказал обо всем-она нас пересчитала и отправила с другим работником на веранду.

Автор:
04.03.2012 20:48

Автор:
04.03.2012 20:48

Автор:
04.03.2012 20:48

[illegible]

Автор:
04.03.2012 20:48

Ojo de Bife *Rib Eye Steak*	$156,00
Baby Beef 800 gr.	$176,00
Bife de Costilla Las Lilas *Las Lilas Club Steak*	$180,00
Bife de Chorizo *Rump Steak*	$155,00
T-Bone Steak *T-Bone Steak*	$163,00
Medallón de Lomo *Tenderloin*	$166,00
Asado de Tira *Rib Strip*	$151,00
Tapa de Cuadril *Cap of Rump*	$156,00
Picaña Summus *Summus Rumpsteak*	$156,00
Bife de Tira *Strip Steak*	$156,00
Colita de Cuadril *Tail of Rump*	$140,00
Brochette de Lomo *Skewered Tenderloin*	$146,00
Vacío *Flank Steak*	$141,00
Entraña *Skirt*	$133,00
Matambre Tiernizado *Tenderized Flank Steak (Matambre)*	$135,00
Medallón de lomo con salsa madera y pure de papas con almendras. *Tenderloin with Madeira Sauce and pureed potatoes with almonds*	$182,00

[illegible] Буэнос-Айреса на ранчо на шоу "Фиеста Гаучо" [illegible]