

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

Автор:

04.03.2012 20:48

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 происшествий..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.

Автор:

04.03.2012 20:48

{youtube}FyWMdXU0Ouk{/youtube}

После подробного рассказа мы зашли в первый же ресторанчик с названием Sabana 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



изображение является собственностью пользователя и размещено на сайте исключительно в информационных целях. Все права защищены. Любое использование без разрешения автора является нарушением.



Автор:
04.03.2012 20:48



Битуминозные и нефтяные загрязнения, вызывающие гибель животных и птиц, облепленных битумом, а также в результате разлива нефти гибнут рыбы, моллюски, ракообразные и другие животные.

Автор:

04.03.2012 20:48



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

