

Oviedo Buenos Aires

29 MARÇO, 2014 - POR ANA CAROLINA LEMBO E JOSÉ LUIZ SOARES



O Oviedo é o restaurante mais tradicional de Buenos Aires quando o assunto é peixe! Os pescados servidos no restaurante estão sempre super frescos, pois o restaurante recebe mercadoria duas vezes ao dia, além disso toda matéria prima servida é de altíssima qualidade e fresca, o que garante um prato muito mais saboroso! O que achamos incrível é que tudo que sai da cozinha parece verdadeira obra de arte, isto porque o chef Martin Rebaudino estudou belas artes para deixar seus pratos mais bonitos e também chegou a trabalhar no El Bulli.



Restaurante Oviedo

Imagem: Reprodução. O Ambiente do restaurante tem um ar mais sério e é bem sofisticado, no almoço o salão é tomado por empresários locais, e poucos turistas, já a noite o ambiente fica mais romântico e perfeito para um jantar a dois. A decoração é muito elegante e clássica, a qual usa madeira escura e cor de vinho para compor o ambiente.



Nós ficamos apaixonados por estas torradinhas servidas com este gaspacho, quase pedimos bis!

Entrada:

No nosso almoço optamos por um menu degustação de 5 pratos, por isso os nossos pratos foram servidos em porções menores!

Não começamos o almoço com a deliciosa Lula salteada servida com legumes cortados em juliana, e deliciosas batatas em cubinhos! Apesar de lula ser difícil de acertar o ponto, esta estava perfeita, e muito saborosa!



Camarões com fideus à carbonara, a combinação do prato ficou ótima, tentarei até reproduzir em casa.



Prato Principal:

Realmente os peixes do Oviedo são maravilhosos, conseguimos sentir o frescor da matéria prima já na primeira garfada, os ingredientes, que são muito bem selecionados, também fazem a diferença para este prato ser digno de muitos suspiros! Quando o peixe é bom, o acompanhamento pode ser o mais simples possível, neste caso foram servidas belas batatas cortadas finamente e legumes em cubos!



O cordeiro não era dos mais macios, mas o gosto estava ótimo e o molho era uma redução do próprio molho da carne, que salvou o prato, quando for ao Oviedo escolha um dos peixes que você será muito feliz!



Sobremesa:

Compota de péra no vinho branco com creme inglês, massa filo e sorvete de creme. Esta foi a melhor sobremesa da nossa viagem, deixando o segundo lugar um pouco distante... A Ana não gosta, ou melhor não gostava, de sobremesas feitas com péra, mas essa ela quase pediu para repetir. Esta é imperdível quando você passar pelo Oviedo.



Filan de doce leite, esta foi uma dica de um amigo nosso o Carlos Bertolazzi. Além da bela apresentação, ele tem o gosto maravilhoso do doce de leite argentino. Recomendamos pedir as duas sobremesas.



Oviedo Restaurante

Buenos Aires – Argentina

Endereço: Beruti 2602 (1425)

Reservas: 4821-3741 / 4822-5415

5 Curtidas 5 Comentários



DEIXE UMA RESPOSTA

NOME _____
 E-MAIL _____
 SITE _____

Avise-me sobre comentários seguintes por email. **PUBLICAR COMENTÁRIO**

Avise-me sobre novas publicações por email.

Estela

Muito caro? Quanto o menu degustação?

COMENTAR 27 DE MARÇO DE 2014 AT 11:55

Ana Carolina Lembo e José Luiz Soares

Oi Estela, Em Buenos Aires nada está caro, são que achamos super legal!! Essa degustação com vinho sai no máximo \$40,00 por pessoa ok?

Beijos Ana
 COMENTAR 31 DE MARÇO DE 2014 AT 12:08

Ana Carolina Lembo e José Luiz Soares



Bem vindos ao nosso blog Do Pão ao Caviar. Resumindo a nossa história, logo depois que nos conhecemos o Zé fez o melhor risoto de brinco com uvas que eu já comi e acabou "me ganhando pela boca". Resolvemos criar este espaço para dividir com vocês nossas receitas, dicas de viagem e também falar sobre restaurantes que vão do pão ao caviar. Aproveitem, se deliciem e viajem conosco!! Beijei Ana e Zé.
 Posts: Ana Carolina Lembo e José Luiz Soares
 Perfil: analembob@dopaoacaviar.com.br

Contato

Busca no Site

Pesquisar



Anuncie Aqui

Categorias

Selecionar categoria

Todos Posts do Blog

Selecionar o mês

Top 5 Posts de Viagens

- Ponta dos Ganchos
- Museum Hotel Capadocia
- Guia de Praga
- Piloto e carros dos seus sonhos em uma pista de corrida em Las Vegas
- Guia de Miami

Top Receitas

- Receitas Básicas
- Risoto de Camarão
- Naked Cake
- Macarrão com Funghi
- Bolo de Limão

Colaboradores

Claudia Vianna
 Perfil / Posts de Claudia Vianna

Paty (Passagem Gastronômica)
 Perfil / Posts de Paty

Curta a nossa página no Facebook



Instagram @dopaoacaviar



Tradução

Selecionar idioma

Com a tecnologia de Google Tradutor

blogosfera



grupo de blogs gCampaner.