

CHEF
JUAN CARLINO

Notas
del Chef

15 PASOS PARA RECORRER EL FUEGO,
LA ACIDEZ Y EL TERRITORIO.

GAUCHA



USAMOS CARNE DE RAZA

*Angus
y Hereford*

2-3

años de vida

SON NOVILLOS MACHOS
CASTRADOS, DE ENTRE 2 AÑOS
Y MEDIO A 3 AÑOS DE VIDA.

SE ALIMENTAN A PASTURA HASTA
ALCANZAR EL 80%, Y LUEGO UN
20 % FINAL CON ALIMENTO
BALANCEADO, LO QUE PERMITE
UNA INFILTRACIÓN DE GRASA
PAREJA Y SABROSA.

CADA UNO TIENE
SU TIEMPO DE
MADURACIÓN ÓPTIMO

Asado

Picanha

Vacio del fino

*Ojo de bife
(ancho)*



7 días

15 a 18 días

30 días

EMPLEAMOS UNA TÉCNICA DE
MADURACIÓN MIXTA

*Aging
Wet*

DURANTE LA
PRIMERA ETAPA

(AL VACÍO)

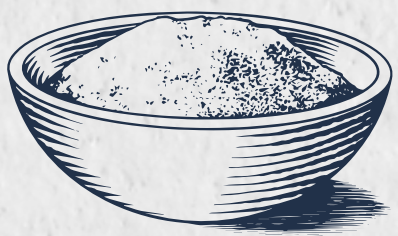


*Dry
Aging*

PARCIAL
EN CAMARA

ESTE PROCESO POTENCIA
LA TERNEZA Y ACENTÚA
LOS AROMAS NATURALES
DE LA CARNE.

HUMEDAD CONTROLADA $\approx 80\%$
Y TEMPERATURAS $< 2^\circ\text{C}$



*Sólo sal
gruesa*

EN LA COCCIÓN
UTILIZAMOS SÓLO
SAL GRUESA Y BUENA
BRAZA BIEN
PRENDIDA

*El secreto está en una
brasa pareja y bien encendida
que permita caramelizar
sin secar.*

PASOS

14

Menú de
maridajes

PASO

1



EMPANADA ESTILO SALTEÑO Y YASGLIA

CARNE A CUCHILLO, COMINO Y AJÍ MOLIDO. FRITA.



CORTE DE CARTE

*Bola de lomo
o nalga.*

*Empanada de carne
cortada a cuchillo, condimentada
con lo justo y necesario.*

COMINO

AJÍ
MOLIDO

PIMENTON

Salta

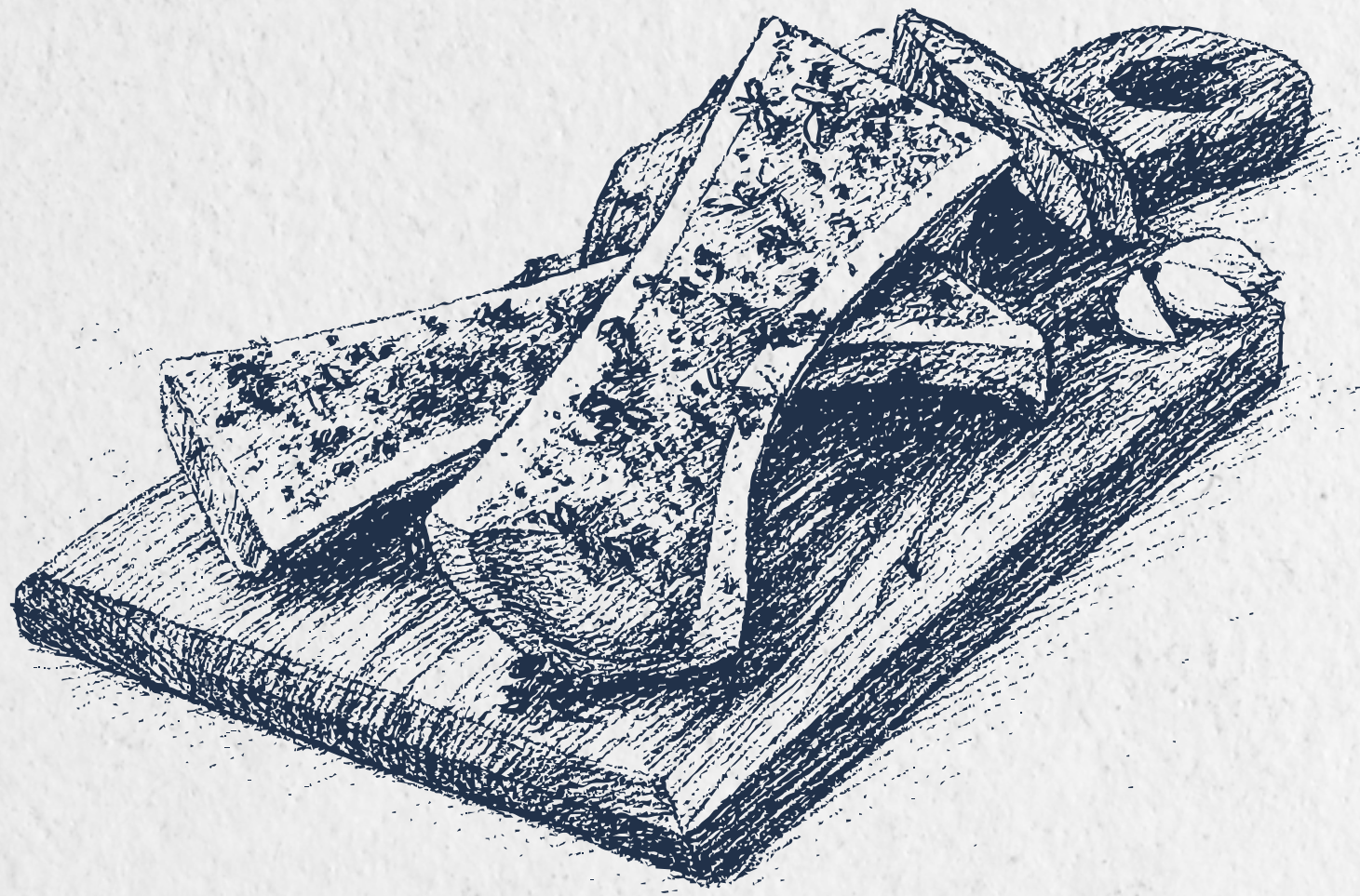
PIMENTON DEL
DEPARTAMENTO DE
MOLINOS EN LA
PROVINCIA DE SALTA.



*Dejamos la carne muy jugosa
para que se termine de cocinar
en la empanada.*

Frita en grasa.

PASO
2



TUÉTANO, RASPADITA Y TOMILLO

*Tuétano asado al horno,
raspadita y tomillo fresco.*

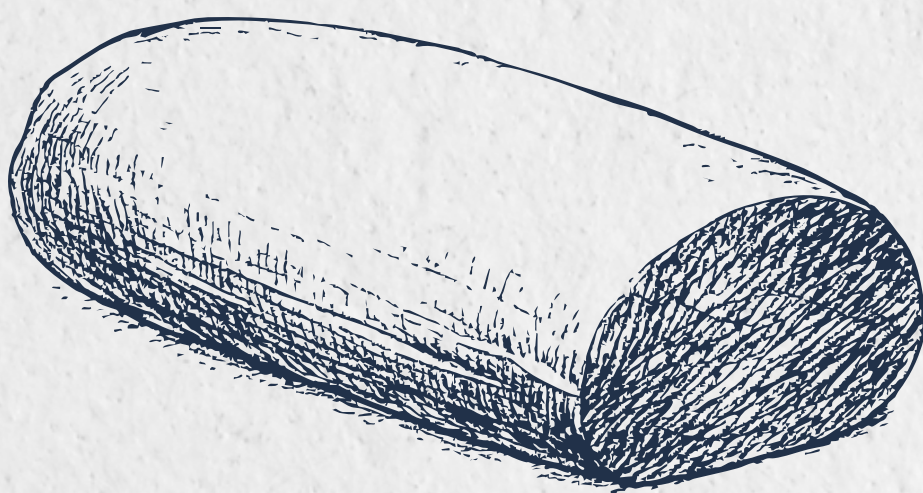
GRASA LINTUOSA, PERFUME HERBAL
Y TEXTURA CROCANTE.

UN BOCADO INTENSO
Y RECONFORTANTE.

PASO
3

EMBLUTIDO CASERO Y TALITAS

CHACARERO O BRESAOLA



Peceto

CORTE DE CARTE

BRESAOLA

*Proveniente de nuestro
legado culinario italiano*

SE REALIZA TRADICIONALMENTE CON EL
PECETO DE LA VACA.

SU NOTA MÁS RELEVANTE ES
LA DEL ENEBRO.

FIAMBRE MAGRO, DULCE Y SUTIL.



TALITA

*La talita la hacemos a partir de una
masa de bizcochito de grasa.*

PRODUCTO TÍPICO DE LA CULTURA
MATERA ARGENTINA.
IDEAL PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER FIAMBRE.

ESTA MASA ES **SIEMPRE** DEL DÍA.

PASO
4



PROVOLETA NATALIO ALBA

TOMATE CONCENTRADO Y ACEITUNAS
MACERADAS CON VERMUT

Queso
parrillero

Natalio Alba llegó de Italia en 1917, trabajó con quesos y decidió amalgamar ambas culturas a través del asado, incorporando la provoleta a la cocina nacional

SU IDEA FUE COMPLEMENTAR LO QUE YA ERA UNA ESPECIE DE RITUAL, LA JUNTADA ALREDEDOR DE UN ASADO, CON ALGO NUEVO.

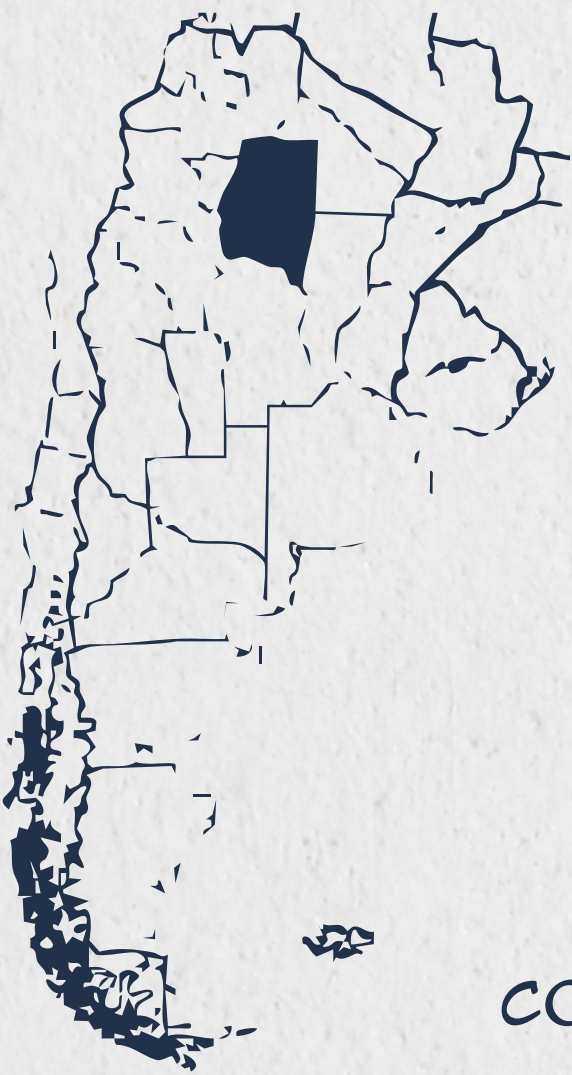


TORTILLA SANTIAGUEÑA

CON CHICHARRÓN DE GRASA DE LOMO
Y SAL DE CHUBUT

CORTE DE CARTE

Grasa,
HECHA CHICHARRÓN



Santiago

COMENZÓ VIÉNDOSE EN TERMINALES
DE TRENES, PARADAS DE COLECTIVOS
Y AHI DONDE EL LABURANTE SE
LEVANTA TEMPRANO Y ESPERA
EL TRANSPORTE PARA IR A TRABAJAR.

**STREET FOOD QUE FUE
GANANDO TERRENO.**

COMIDA REVIGORIZANTE QUE NOS LLEGA
DESDE SANTIAGO DEL ESTERO
Y MUY DISEMINADA EN TANTAS OTRAS
PROVINCIAS DE LA ARGENTINA.

*También se ve mucho en los mercados
de verduras. Siempre hay un puestito
o dos que tiene una parrilla
con carbón.*

*Ahí se ve a la
maestra o al maestro tortillero dándole
candela a las brasas y estirando
masas para cocinarlas al momento.*

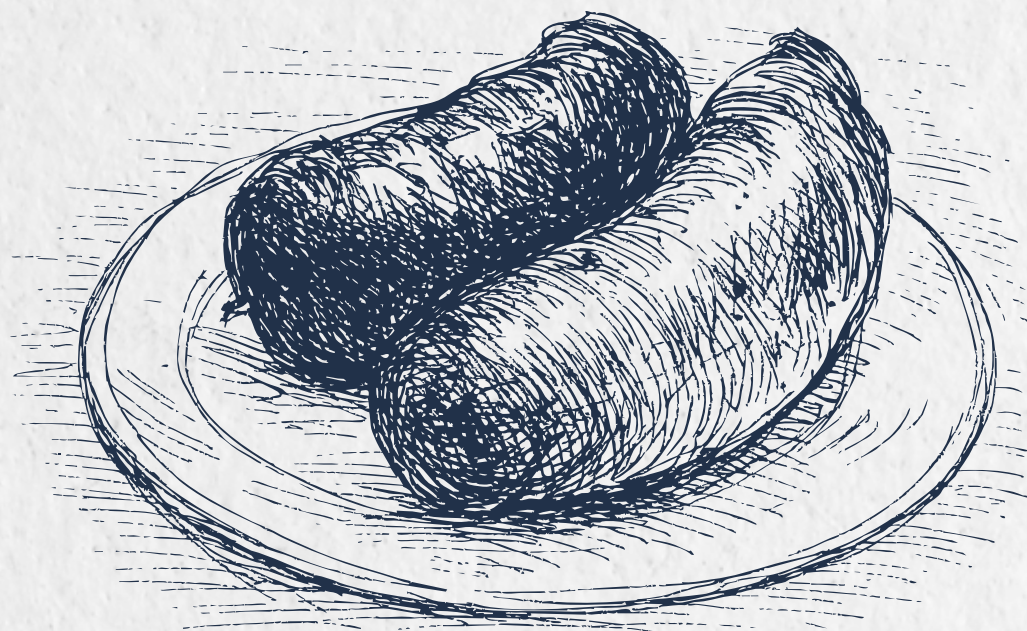
MATRIMONIO CASERO

CHORIZO MEZCLA Y MORCILLA ARTESANAL.

CORTES
DE CARTE CHORIZO

*Cuello del cerdo,
tapa de asado
y tocino*

TRIPA CHINESCA
Y ORILLA.



CORTES
DE CARTE MORCILLA

*Cadillo, cuero,
cabeza, cuello y
sangre de cerdo*

*El chorizo es un
embutido fresco, picado en 12 mm.*

QUE NOS LLEVE A LOS
CHORIZOS QUE SE
COMÍAN ANTES DE TENER
ESTE MUNDO HÍPER
DESARROLLADO
Y MASIFICADO.

MUY SABROSO,
POCO INTERVENIDO,
JUGOSO

QUE SE VEAN LOS TROZOS DE CARNE
AL CORTARLO Y SIN CARGAS DE HARINAS
ADICIONALES COMO HACEN EN LOS
PROCESOS INDUSTRIALIZADOS.

Morcilla **2**
cocciones

EN LA PRIMER COCCIÓN SE COCINAN LOS
DESPOJOS DEL ANIMAL.

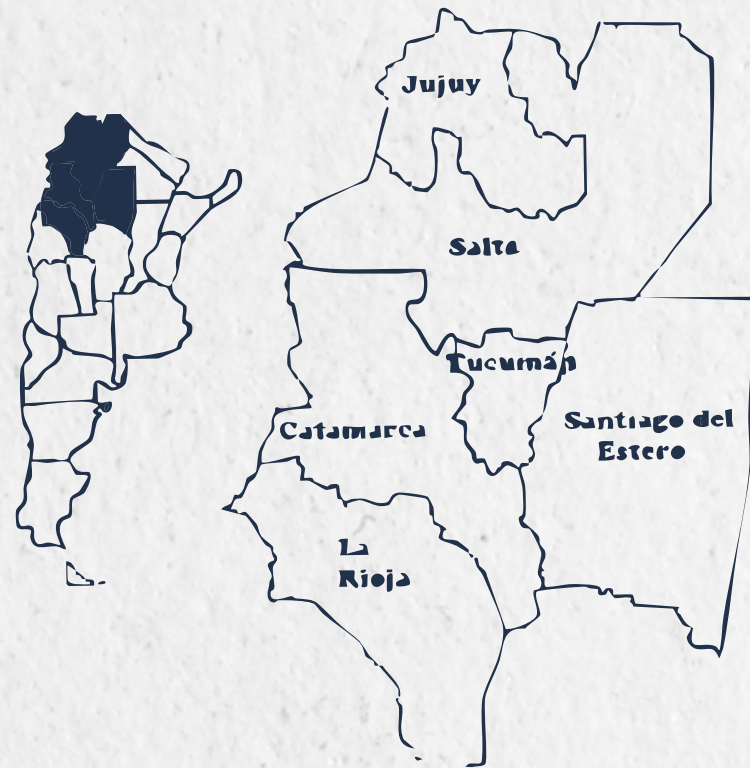
EN LA SEGUNDA COCCIÓN SE PICAN TODOS LOS
INGREDIENTES, SE MEZCLAN CON LA SANGRE Y CON
LOS CONDIMENTOS, PARA LUEGO EMBUTIR EN TRIPA
ORILLA. LUEGO SE ESCALFAN A 80°C HASTA QUE ESTÉN
BIEN COCIDOS. Y LUEGO EN LA PARRILLA SE COCINA UNA
VES MAS.

MERGUEZ DE CAPÓN DE LA PROVINCIA DE BS AS.

CONDIMENTO DEL NOROESTE ARGENTINO.

CORTES
DE CARTE UTILIZADOS

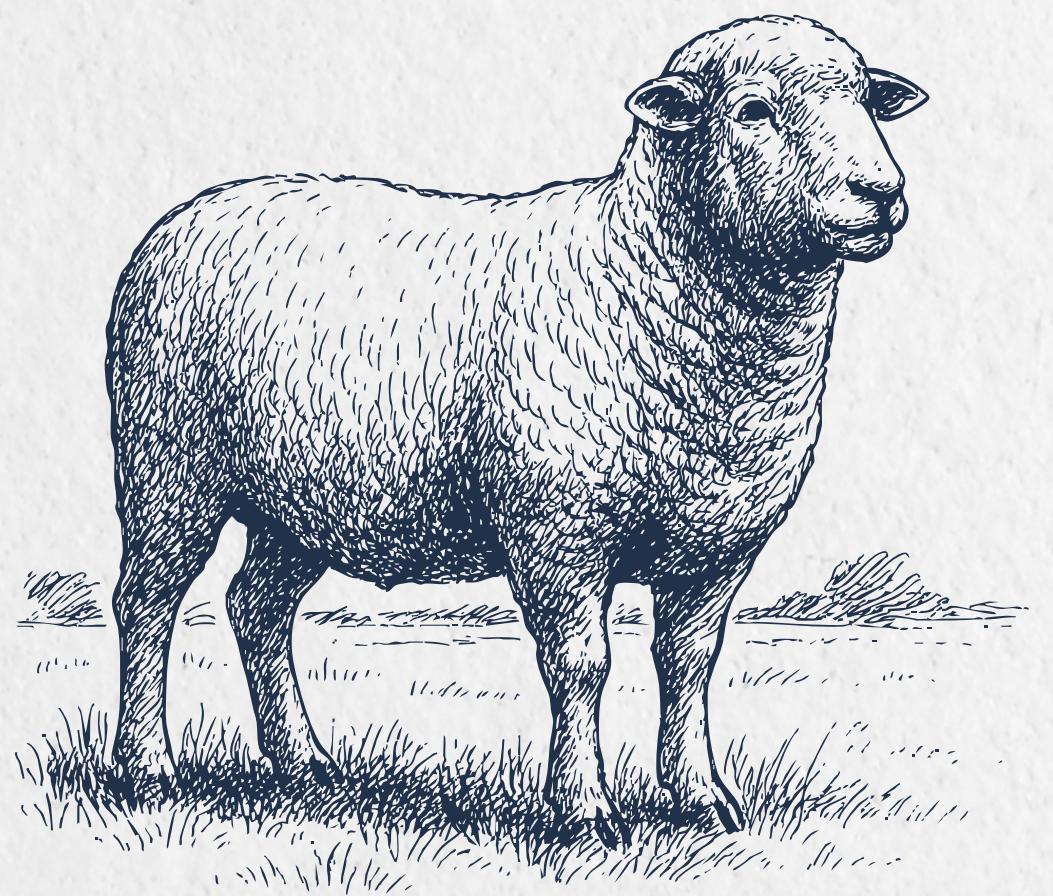
*Tocino de cerdo.
Tripa de ovino*



TODOS LOS RECORTES
DEL CORDERO QUE
PODEMOS UTILIZAR.

*En la búsqueda de aprovechar y
mostrar posibilidades dentro
de nuestra cultura gastronómica
nace este producto.*

*Lo hacemos
con capón,
animal de 2 años
de vida y de
30 o más kg en pie.*



*Es un animal fantástico con
una crianza muy sana,
de un gusto limpio y profundo.*

HACE RATO QUE BUSCABA UNA ANIMAL DE
ESTA CALIDAD EN LA ARGENTINA.

MOLLEJA CORAZÓN

CRIOLLA DE LIMONES EN CONSERVA,
LACTO Y FRESCOS. BURRITO Y TOMILLO.



Criolla de limones en conserva, lacto y frescos. Burrito y tomillo.

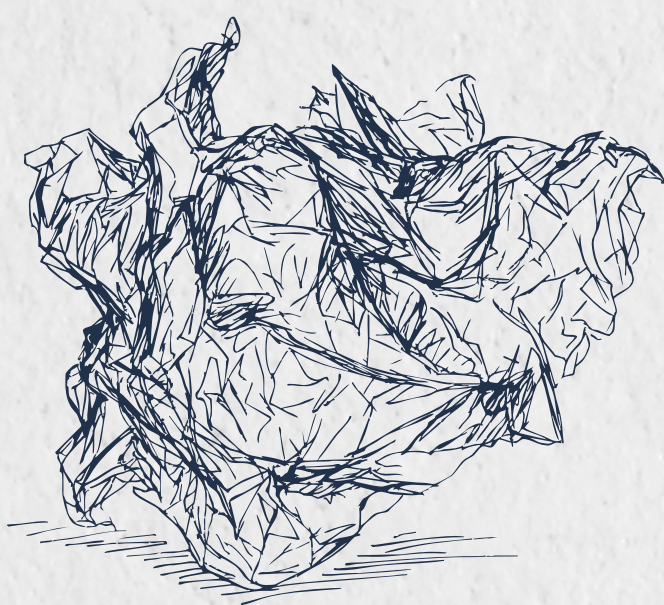
CLÁSICO DE LAS PARRILLAS ARGENTINAS,
CORTE MUY POPULARIZADO EN NUESTRA CULINARIA.
NO ASI EN MUCHAS OTRAS PARTES DEL MUNDO.

CORTES DE
CARNE CHORIZO

*Glándula timo
próxima al corazón*

DE TEXTURA
MUY CREMOSA

La cocinamos a fuego suave durante varias horas y una vez que tocan la parrilla no tocan frío. Una vez que comienza la etapa de cocción esta no se corta en ningún momento.



*Lechuga de mar
y kombu*

Al momento se doran a un fuego intenso y con altura y solo se salan.

Las presentamos con dos algas del sur de la argentina de la zona de Chubut.

COSECHADAS A MANO E
HIDRATADAS POCO ANTES
DEL DESPACHO.

A LA MESA VA A LLEGAR UNA CRIOLLA
(PARA DEFINIRLO DE ALGUNA MANERA) DE LIMÓN LACTO,
LIMÓN CURADO A LA SAL, LIMÓN FRESCO
(RALLADURA Y SU JUGO),
BURRITO, TOMILLO, PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVA

CORDERO DE LA PROVINCIA DE BS AS. Y ARVEJAS

Cordero al asador cocido por 4 hs.

ACOMPANADO CON ARVEJAS, COCIDAS EN SU CELULOSA, TERMINADAS CON UNA NOTA HERBÁCEA.

CORTE
UTILIZADO

*Todo el
animal*

La idea es mostrar una forma clásica de comer el cordero en la Argentina.

Las cocciones a la cruz no es una técnica de cocción muy usual en el mundo.

NACIDA DE LA NECESIDAD DE ASAR LAS CARNES EN EL CAMPO.

HAY QUIENES DICEN QUE ES UNA TÉCNICA QUE TIENE SUS ORÍGENES EN MEDIO ORIENTE.



Al ser tan magro, lo salamos con una salmuera que lo protege de secarse. Cocido en madera de quebracho blanco, rojo y espinillo o ñandubay.

ESTE PASO LO ACOMPANAREMOS EN ESTE MOMENTO QUE ES PRIMAVERA CON ARVEJAS COCIDAS EN UN JUGO DE SU CELULOSA Y TERMINADAS CON UNA NOTA HERBÁCEA FRESCA.

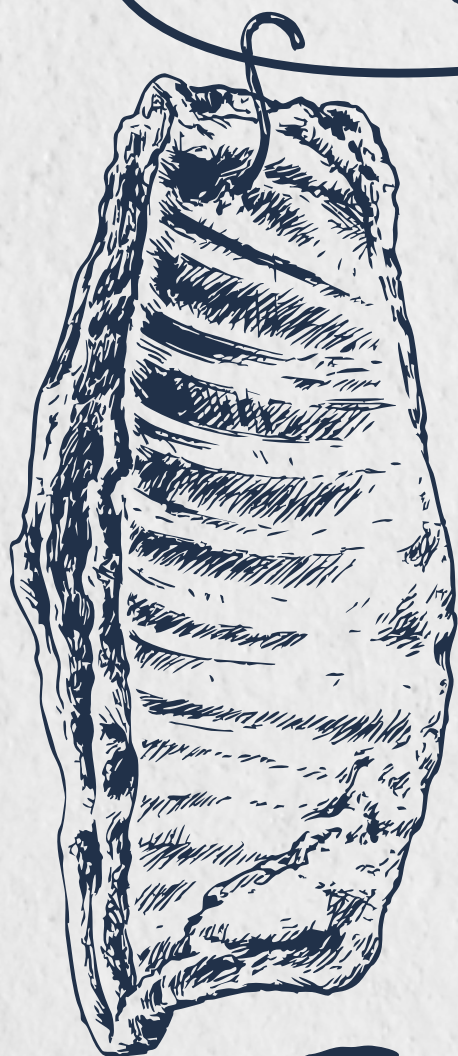
COSTILLAR AL ASADOR COCIDO CON MADERAS REGIONALES.

TOMATES RELIQUIA ALINEADOS CON AGUA DE TOMATE,
OLIVA AUSTRAL Y SAL EN ESCAMAS.
HOJAS DE LECHUGA MORADA, VERDE Y
GAZPACHO DE PEPINO.

CORTE
UTILIZADO

*Costillar
entero*

*Lo que no puede faltar
casi en ningún asado
de ninguna familia.*



El asado

*el corte que le da el nombre o
toma el nombre de la ceremonia en sí.*

ASADO A LA CRUZ SOLO SALADO, TIEMPO Y
CUIDADO PARA LLEGAR AL MEJOR PUNTO.
SE COMIENZA A COCINAR 5 HORAS ANTES
DEL DESPACHO.

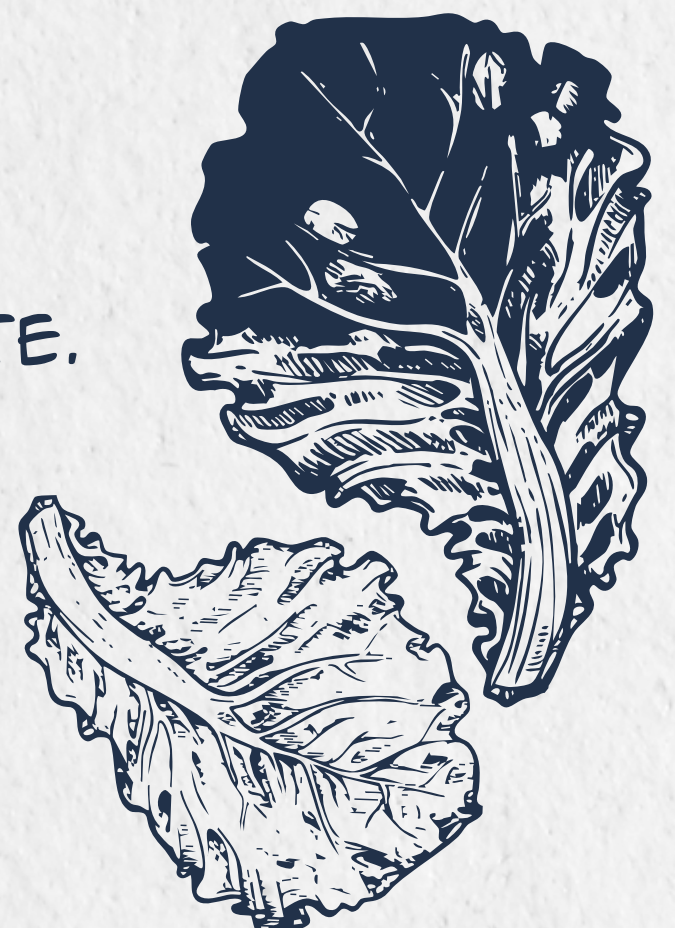
5hs

EL ASADO COMIENZA A COCINARSE 5 HORAS
ANTES DE SER SERVIDO EN LA MESA.

*Primero despacio para que se atempere, luego
a fuego medio/fuerte para que se cocine y al final
un dorado parejo por todas sus caras para
obtener ese dorado que siempre buscamos
en un rico asado.*



LOS TOMATES LOS TENEMOS
SIEMPRE A TEMPERATURA
AMBIENTE, LOS CORTAMOS Y
LOS ALINEAMOS MUY SUTILMENTE.



*Hojas de
lechugas varias,*

ALINEADAS EN LA MESA DELANTE DEL COMENSAL
CON UN GAZPACHO VERDE Y VIBRANTE QUE LE DA
UN PERFIL DISTINTO A LA ENSALADA.

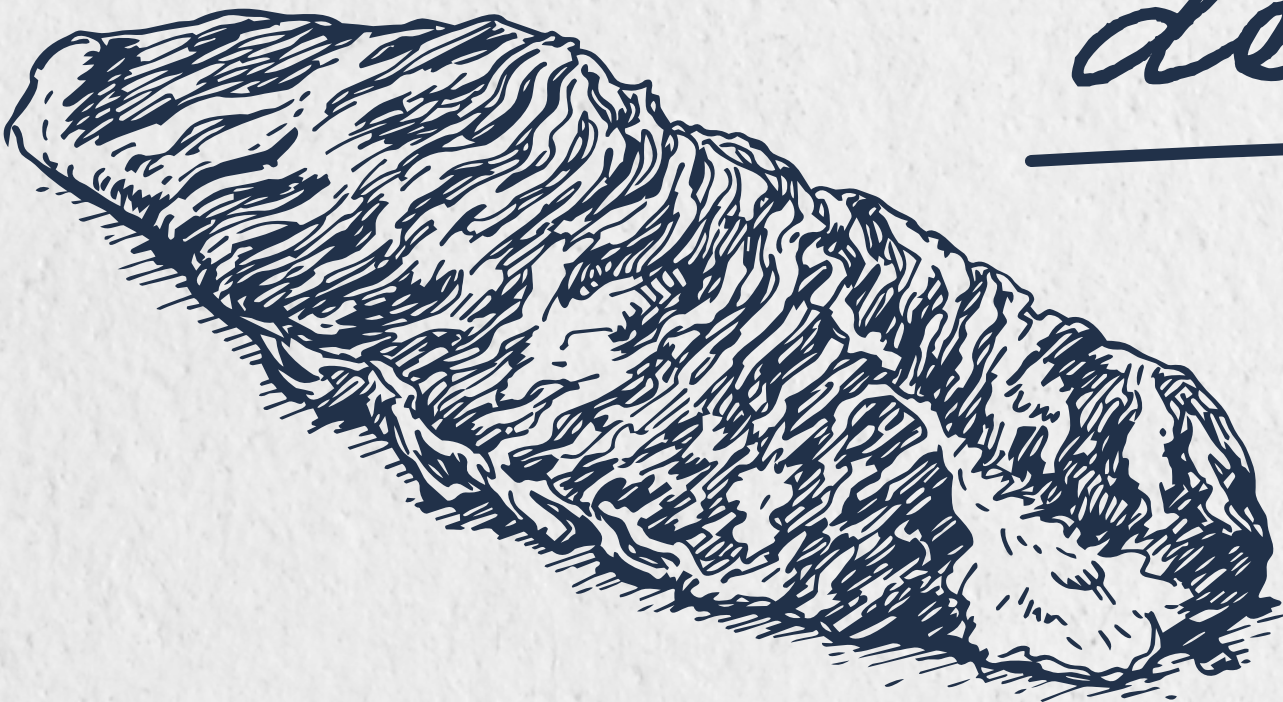
PASO
10

VACIO DEL FINO A 55°

Morrón asado. Zucchini grillados

MORRÓN DOS COCCIONES, PASTA DE SUS SEMILLAS Y PIMENTÓN DEL NOA. ZUCCHINIS GRILLADOS Y FRESCOS, CEDRÓN Y VINAGRE DE OLIVA Y LIMÓN.

Vacio 16 días
del fino



MÚSCULO QUE SE SACA DEL VACÍO. ES EL BIFE DEL VACÍO. MADURACIÓN 16 DÍAS A 2°C. PH 5.8

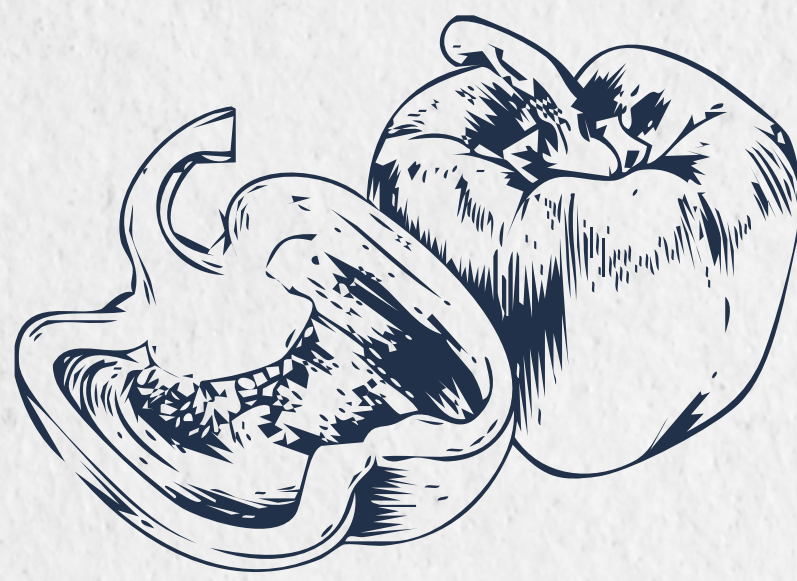
El vacío muy presente en nuestra culinaria de parrilla, se extrae del corte completo del vacío (flap meat), quitando la parte más gruesa (pulpón) para obtener esta sección más fina. lo dejamos al rojo (sin grasa).

Textura y sabor:

Es muy apreciado por su sabor robusto a carne de res y su textura tierna y jugosa, con un excelente balance entre carne magra y grasa, aunque es más magro que el vacío completo.

TENEMOS NUESTRAS PORCIONES ATEMPERADAS Y 20 MINUTOS ANTES DE SU PASO LA DORAMOS MUY FUERTEMENTE Y LUEGO LE DAMOS UN REPOSO. BUSCAMOS LO QUE ENTIENDO QUE ES EL MEJOR PUNTO PARA LA TAPA QUE SERIA A 55°C.

Los morrones



LOS ASAMOS A FUEGO MUY FUERTE, LOS PELAMOS Y LOS COCINAMOS NUEVAMENTE PARA OBTENER UNA TEXTURA DISTINTA Y UN MAYOR SABOR. PERO SIN DISTORSIONAR EL SABOR DEL PRODUCTO.

LOS ALINEAMOS CON UNA PASTA REALIZADA CON SUS SEMILLAS TOSTADAS, PIMENTÓN Y POCO MAS. PARA EN EL MOMENTO DEL DESPACHO CALENTAR Y EMPLATAR.

Los zucchini



2
texturas

LOS COCINAMOS A LA PARRILLA, LOS ALINEAMOS CON UN CHIMI DE AJI MOLIDO, LIMÓN, CEDRÓN Y TOMILLO. Y TERMINAMOS EL PLATO CON ZUCCHINIS MUY JÓVENES CORTADOS MUY FINAMENTE PARA TENER DOS TEXTURAS Y DOS PERFILES DE SABORES DISTINTOS SOBRE UN MISMO PRODUCTO EN UN MISMO PLATO.

BIFE ANCHO A 57°

BIFE ANCHO CON
MADURACIÓN MIXTA
DURANTE 30 DÍAS.



PAPA AL CURANTO

PAPA CURANTO; ACEITE
DE ROMERO Y AJO
TATEMADO.

CORTE
UTILIZADO

*Bife ancho y
ojo de bife*

MADURACIÓN ALREDEDOR
DE 30 DÍAS A 2°C O LO QUE
NECESITE EL CORTE
DE CARNE PH 5.5

*De los mejores cortes de vaca.
Lo cocinamos a fuego muy
intenso para lograr un dorado
total en sus dos caras. Un
buen descanso y listo para
salir. El último toque de sal lo
pone el cliente en la mesa.*

LA
TEMPERATURA
OBJETIVA PARA
QUE SALGA DE
PARRILLA ES DE
57°C UN
JUGOSO
AGRADABLE.

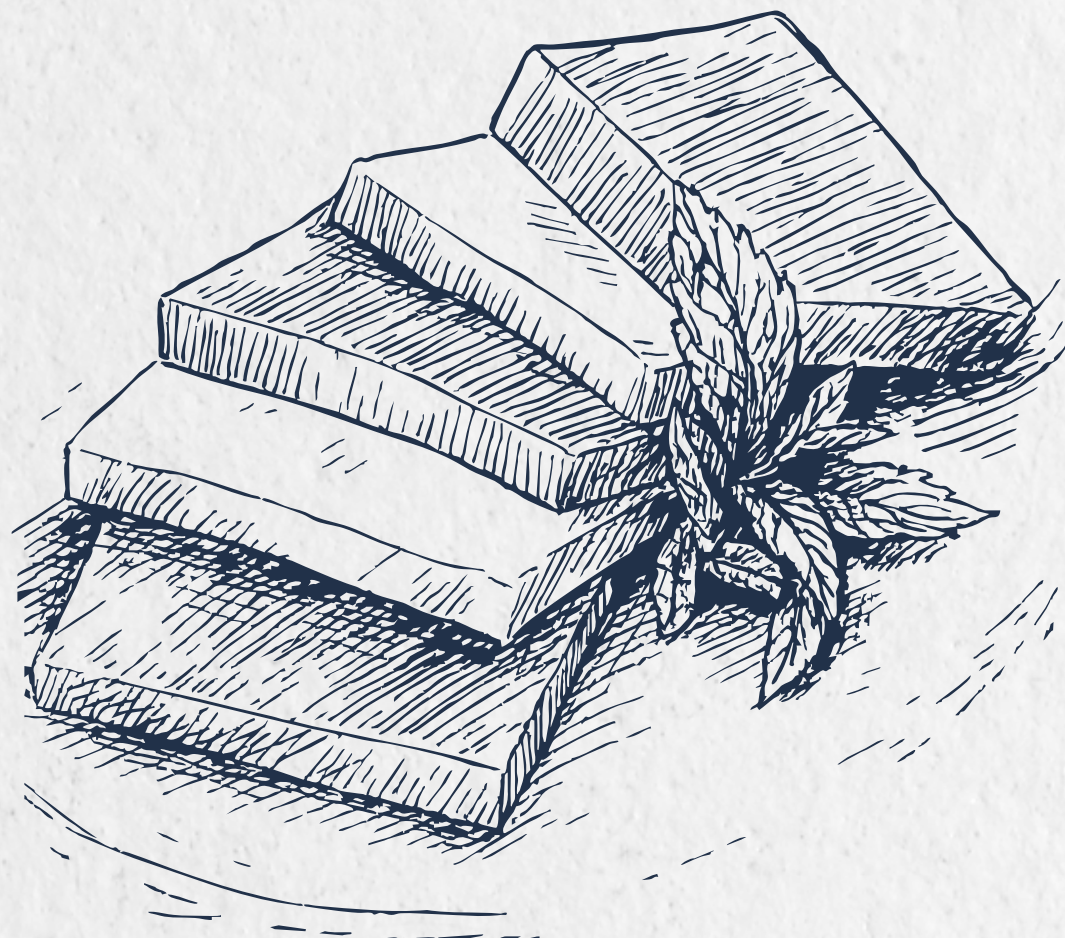


*Va acompañado con papas
nuevas de verano, que se
cocinan en las brasas y
cenizas. Cocción que hace
que pierda humedad y
concentre sabor. Se terminan
con un aceite sutil de
romero, ajo tatemado, sal y
pimienta.*

*La idea es que los comensales
raspen la papa de su piel y
coman solo el interior.*

VIGILANTE

*Queso toscano
y confituras
estacionales
caseras.*



QUESO DE LECHE CRUDA
DE VACA JERSEY DE LA
PATAGONIA, REGIÓN
DE CIPOLLETTI

Mauricio Couly es el creador de Ventimiglia, su meta era que haya en Argentina quesos de calidad. De leche cruda y sin pasteurizar.

90
días

En este caso es un queso de pasta semi dura, de leche de vaca jersey, madurado durante 90 días.

TIENE UN SABOR PROFUNDO Y LARGO EN BOCA, UN POQUITO PICANTE. DE UNA CREMOSIDAD Y DENSIDAD EN BOCA MUY AGRADABLE Y PARTICULAR.

Lo acompañamos siempre con frutas de estación confitadas en gaucha con chauchas de vainilla.



En este momento va con el cayote.

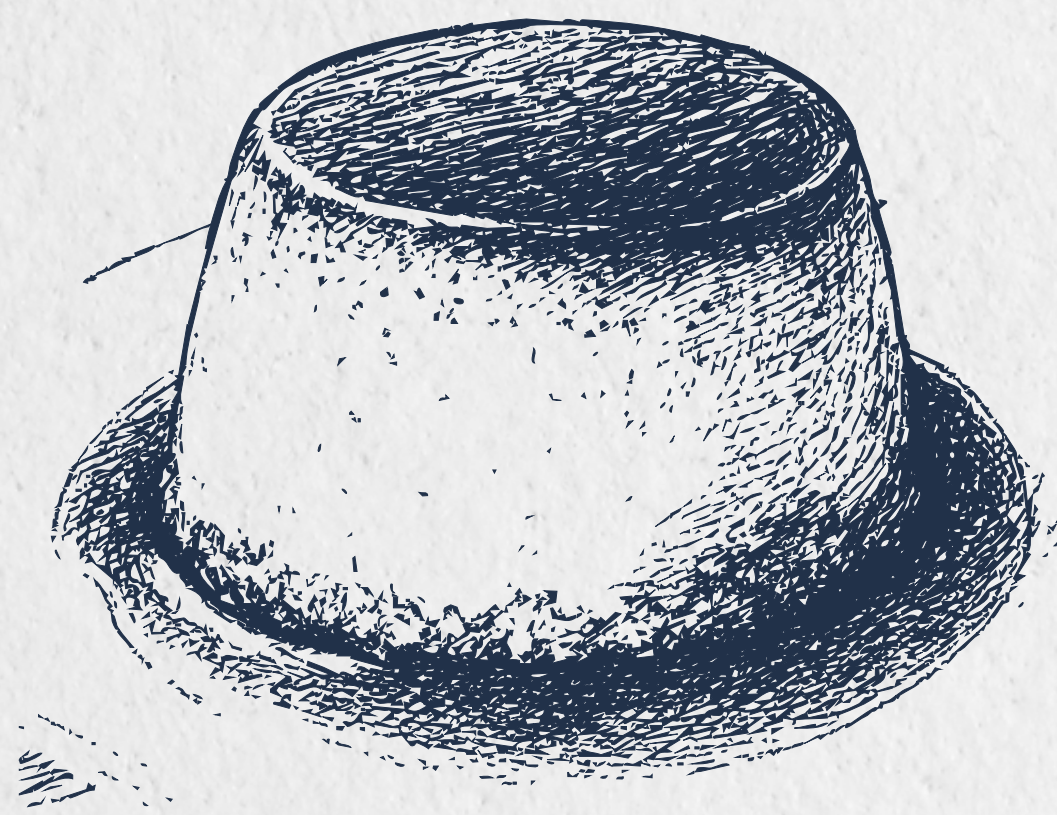
EL CAYOTE O CALABAZA FIDEO SE ASA PARA ABLANDAR LAS FIBRAS Y PODER DESHILARLO. LUEGO LO CONFITAMOS HASTA LLEGAR A LA DENSIDAD DE AZÚCAR DESEADA. ES UNA CONFITURA TÍPICA DE MENDOZA, SALTA, TUCUMÁN Y JUJUY.

PASO
13

PANQUEQUE

*Panqueque de dulce
de leche brulrado.*

*Masa fina,
dulce de leche clásico.
Brulrado.*



FLAN MUY MUY CREMOSO

*Nuestro flan tiene una cremosidad
unos puntos más arriba, buscando obtener
una untuosidad mayor en boca.*

PASO
14



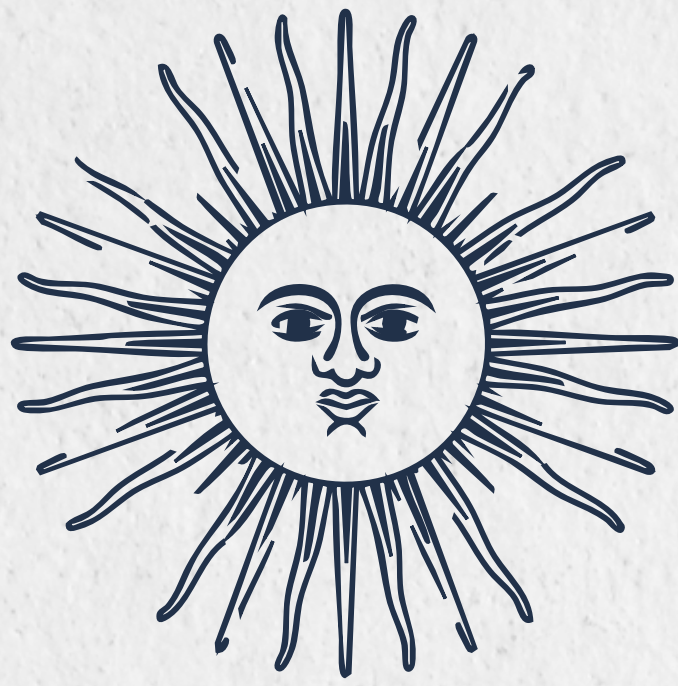
CAFÉ FILTRADO

Finca El Reflejo Tolima, Colombia

VARIEDAD CATURRA, LAVADO CON 48HS.
DE FERMENTACIÓN; CUERPO Y ACIDEZ MEDIA-ALTA
CON DULZOR FRUTAL PROLONGADO.

Ó INFUSIONES

PASO
15



**PETIT
FOUR**

**DOS CLÁSICOS
ARGENTINOS REVISITADOS**

Vaquita y mantecol



VIVI UNA EXPERIENCIA

GAUCHA

ARGENTINA