



CHEF  
JUAN CARLINO

# *Notas* del Chef

14 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

7 días

Picanha

15 a 18 días

Ojo de bife  
(ancho)

30 días



EMPLEAMOS UNA TÉCNICA DE  
MADURACIÓN MIXTA

Aging  
Wet

DURANTE LA  
PRIMERA ETAPA

(AL VACÍO)

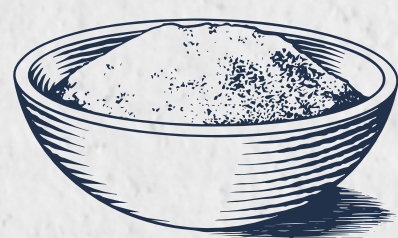


Dry  
Aging

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

PIMENTON DEL  
DEPARTAMENTO DE  
MOLINOS EN LA  
PROVINCIA DE SALTA.

*Salta*

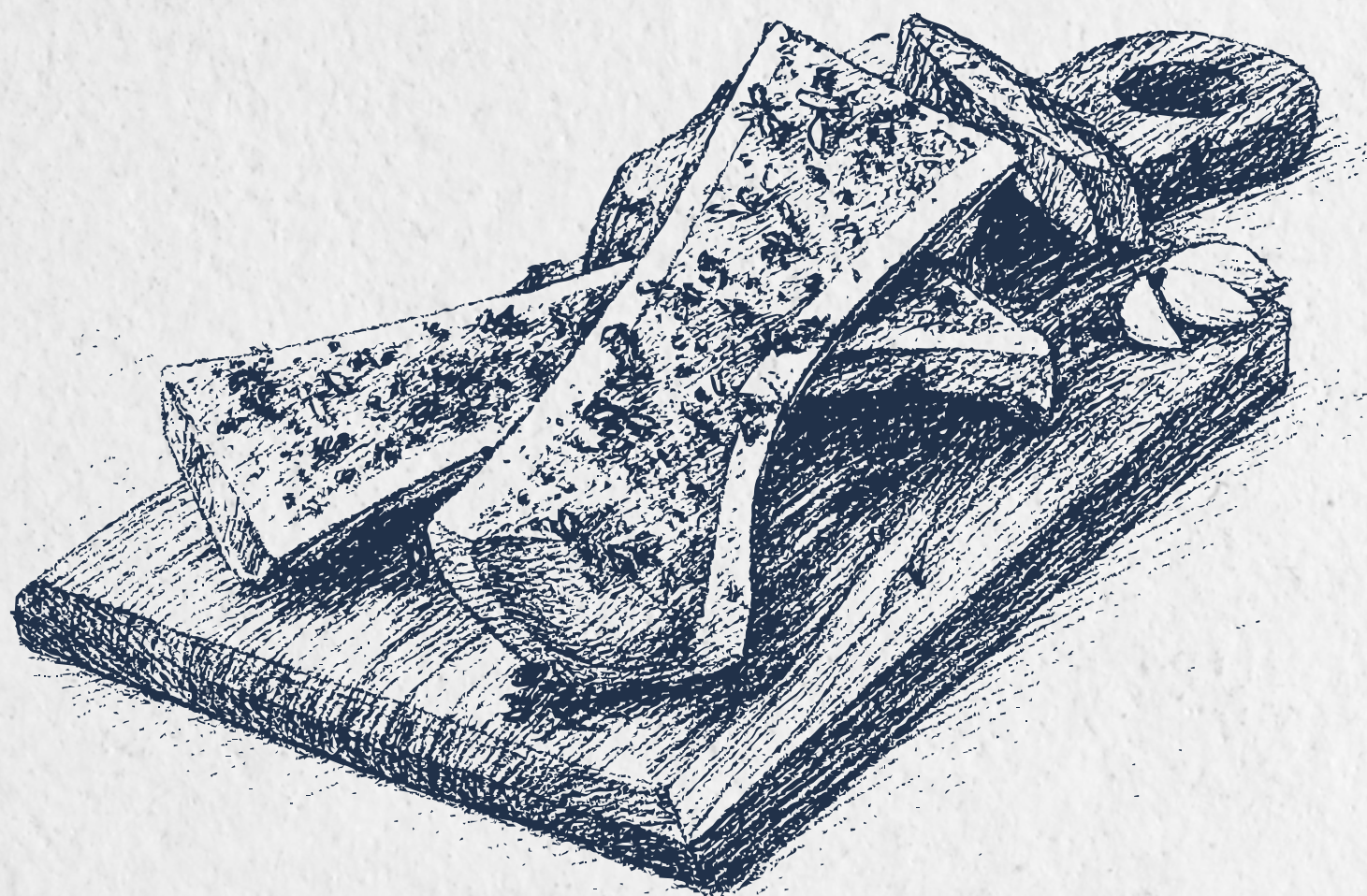


*Dejamos la carne muy jugosa  
para que se termine de cocinar  
en la empanada.*

*Frita en grasa.*



PASO  
2



## TUÉTANO, RASPADITA Y TOMILLO

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

GRASA LINTUOSA, PERFUME HERBAL  
Y TEXTURA CROCANTE.

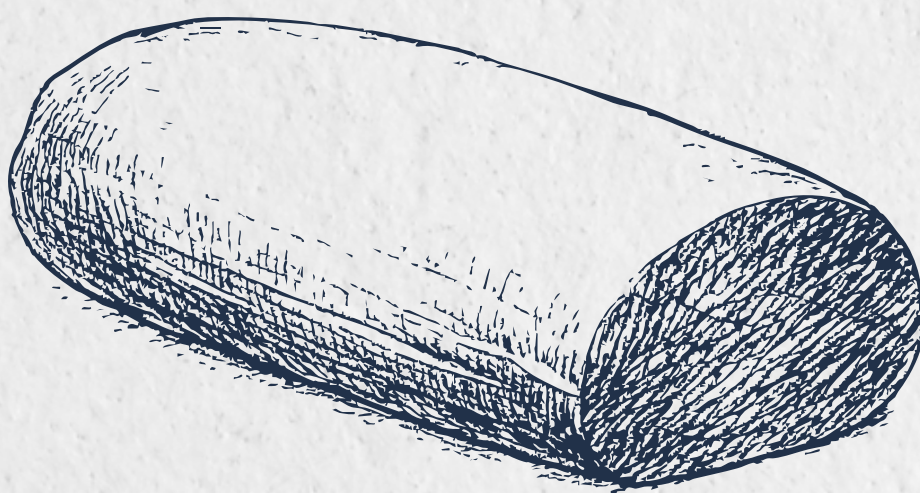
UN BOCADO INTENSO  
Y RECONFORTANTE.



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.



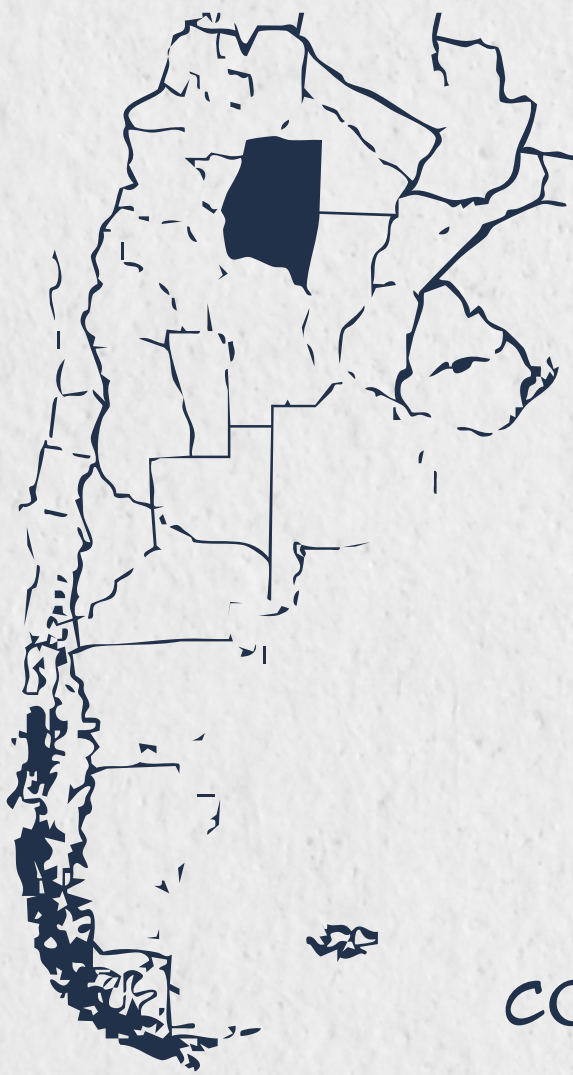
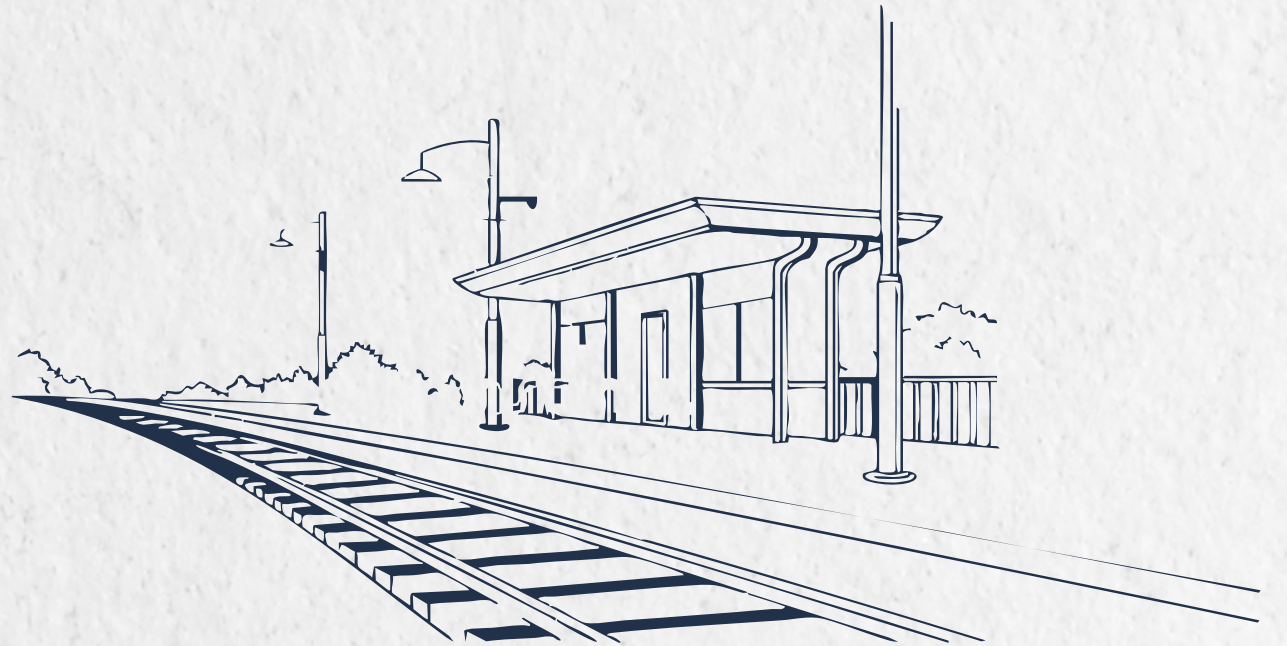


# TORTILLA SANTIAGUEÑA

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.*



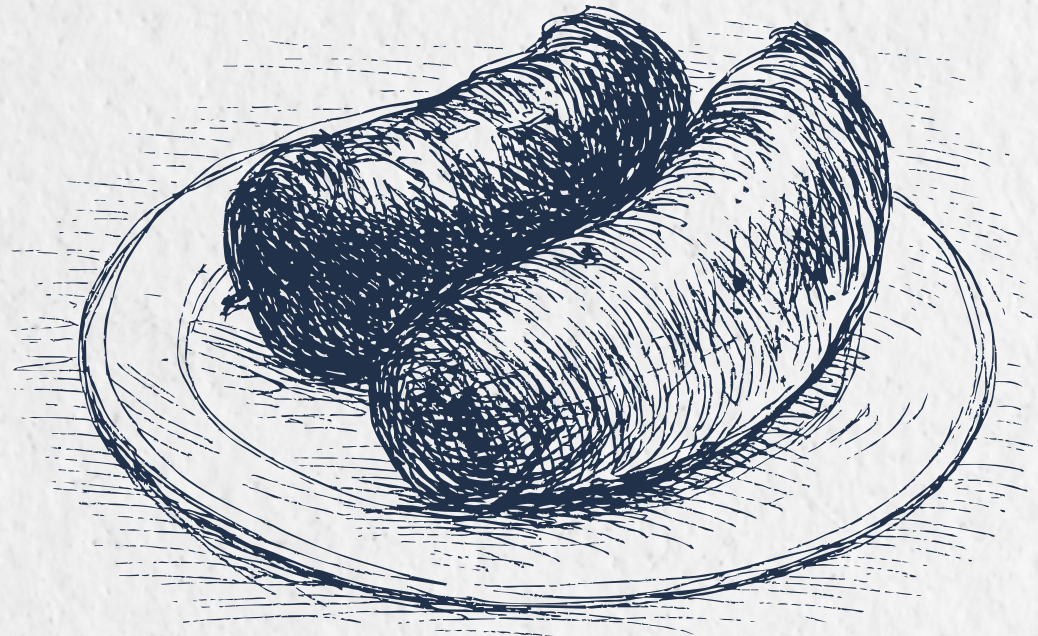
# MATRIMONIO CASERO

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

*Cóndilo, 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.

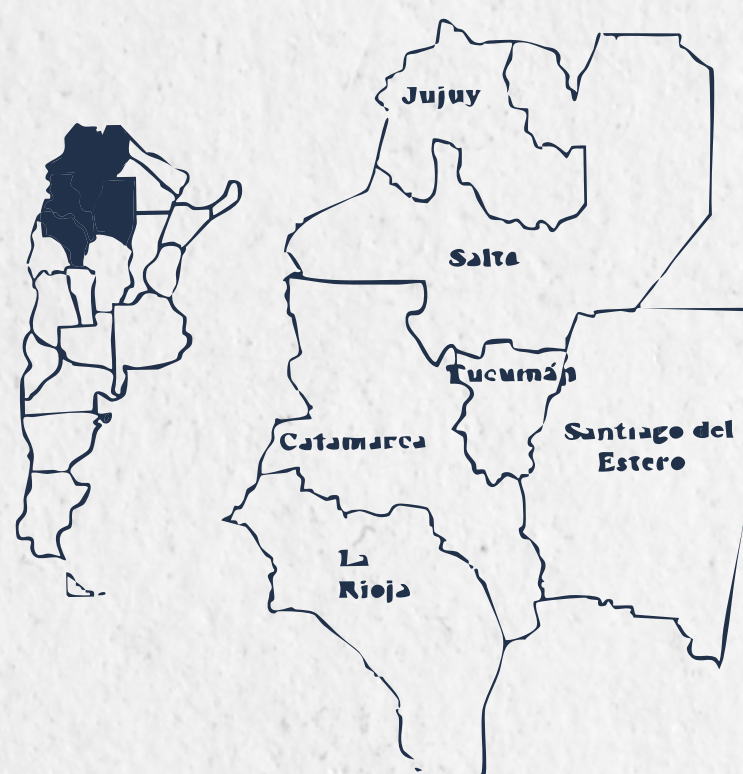


# MERGUEZ DE CAPÓN DE LA PROVINCIA DE BS AS.

CONDIMENTO DEL NOROESTE ARGENTINO.

CORTES  
DE CARTE UTILIZADOS

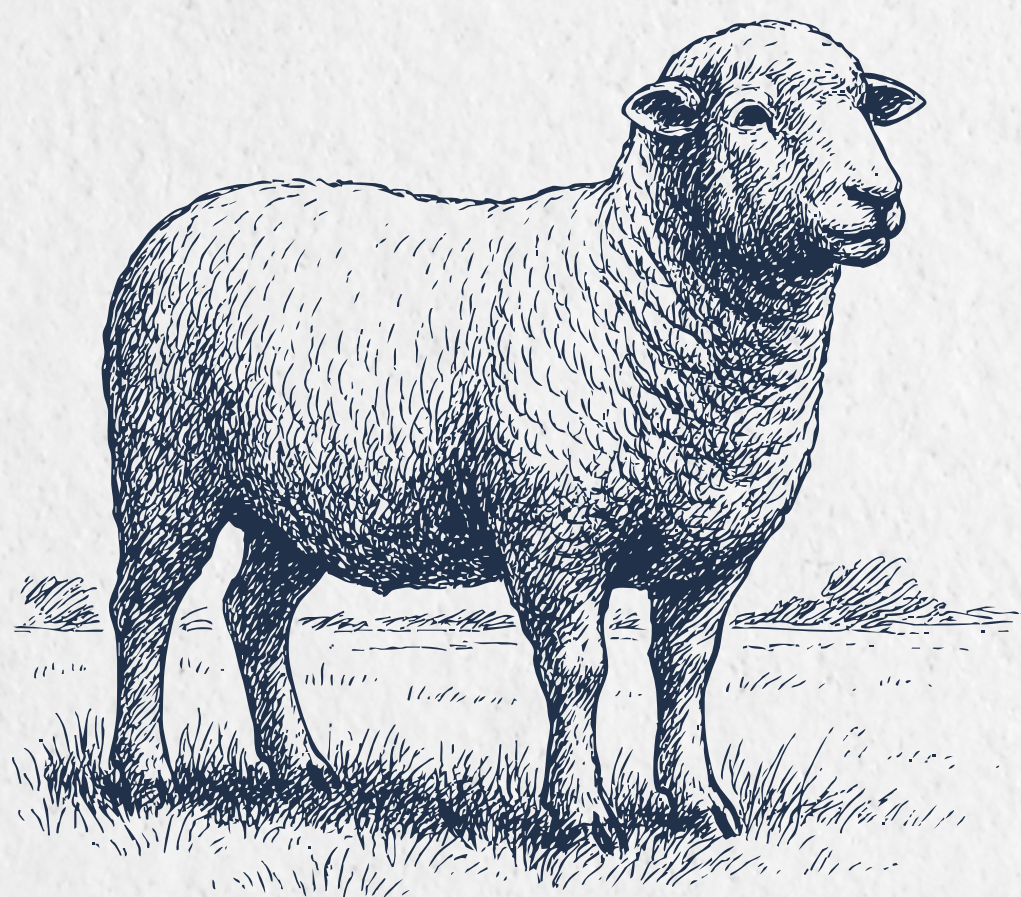
*Tocino de cerdo.  
Tripa de ovino*



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.*

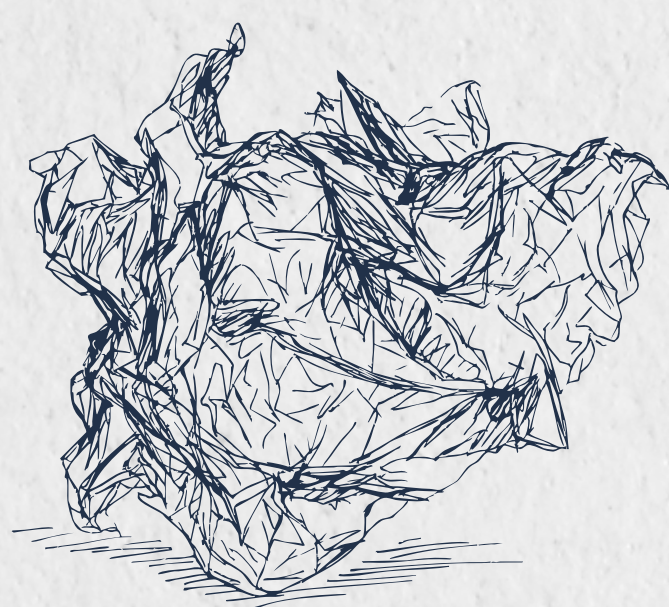
CLÁSICO DE LAS PARRILLAS ARGENTINAS,  
CORTE MUY POPULARIZADO EN NUESTRA CULINARIA.  
NO ASÍ EN MUCHAS OTRAS PARTES DEL MUNDO.

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*

COSECHADAS A MANO E  
HIDRATADAS POCO ANTES  
DEL DESPACHO.

*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.*

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. HABAS Y ARVEJAS

*Cordero al asador cocido por 4 hs.*

ACOMPañADO CON HABAS Y ARVEJAS, COCIDAS EN SU CELULOSA, TERMINADAS CON UNA NOTA HERBÁCEA.

CORTE  
UTILIZADO

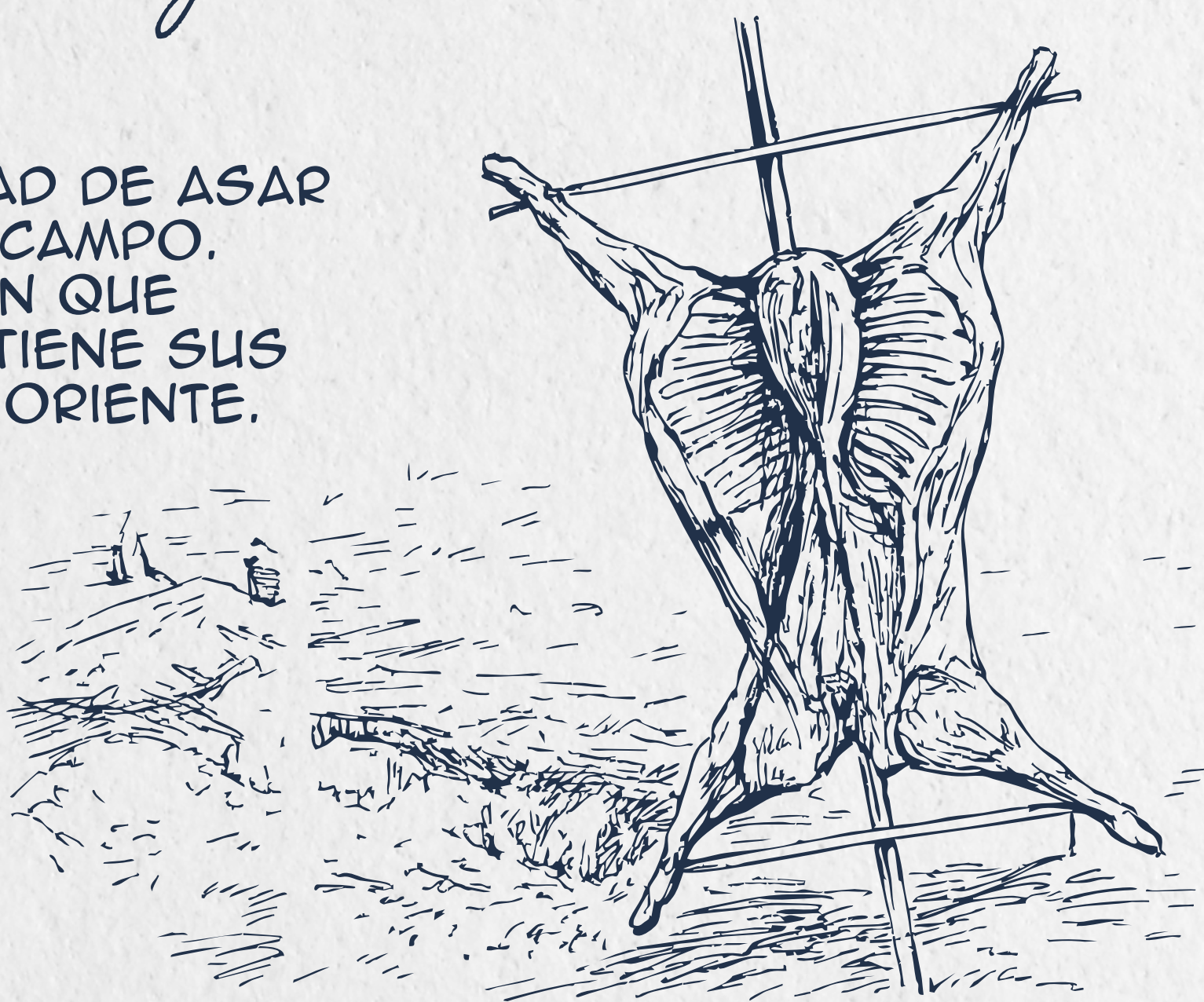
*Todo el  
animal*

*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 ACOMPañAREMOS EN ESTE  
MOMENTO QUE ES PRIMAVERA CON HABAS Y ARVEJAS  
COCIDAS EN UN JUGO DE SU CELULOSA  
Y TERMINADAS CON UNA NOTA HERBÁCEA FRESCA.



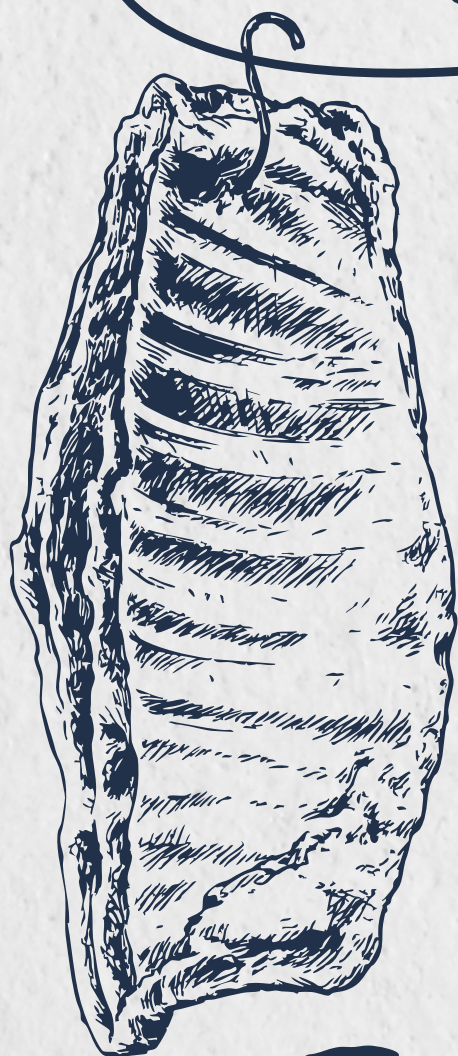
# COSTILLAR AL ASADOR COCIDO CON MADERAS REGIONALES.

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.*

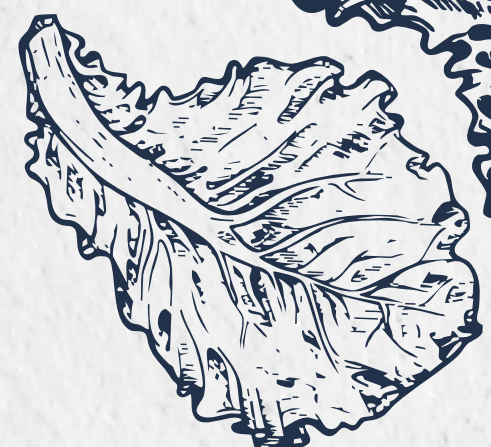


LOS TOMATES LOS TENEMOS  
SIEMPRE A TEMPERATURA  
AMBIENTE, LOS CORTAMOS Y  
LOS ALINEAMOS MUY SUTILMENTE.



*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.





## RIÑONADA DE PICANA A 55°

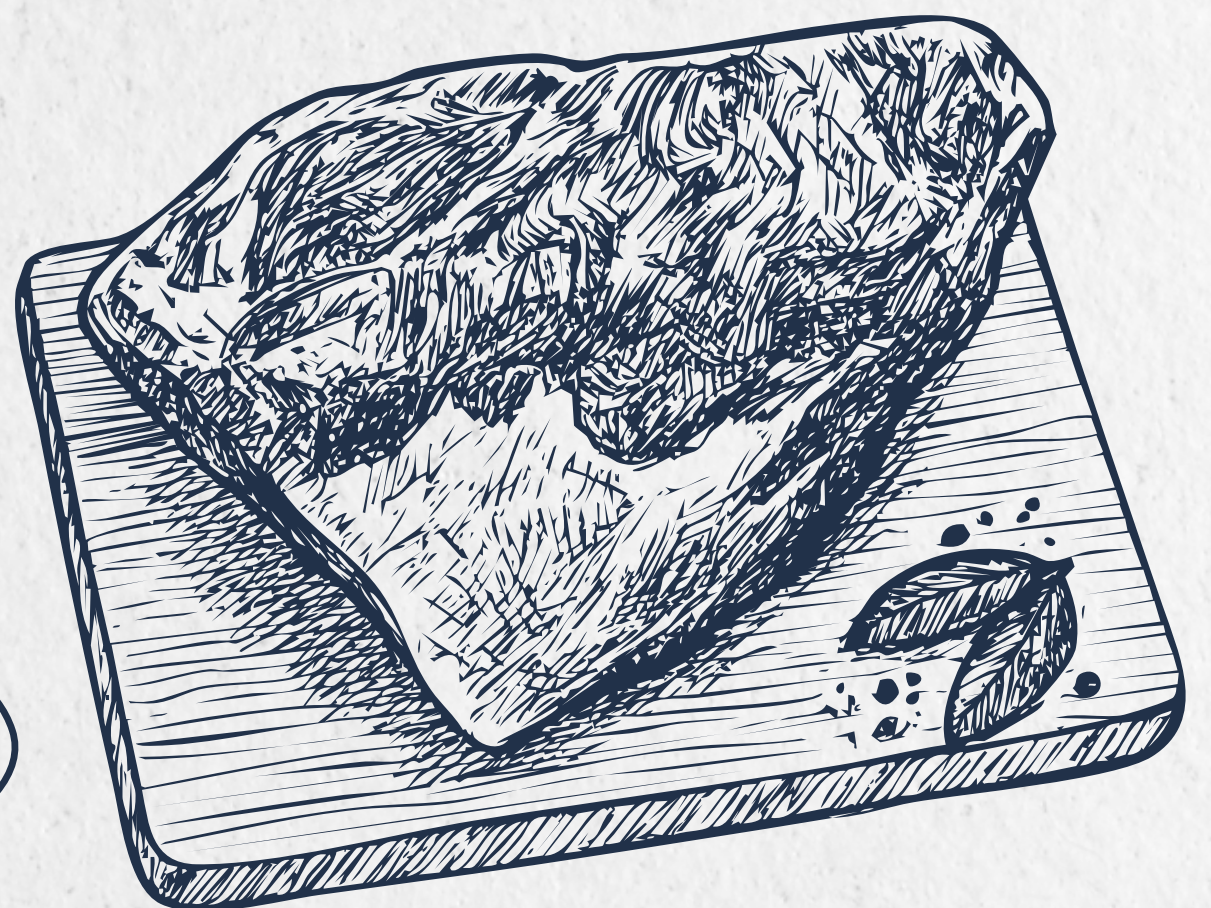
*Morrón asado. Zucchini grillados*

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

*Riñonada de tapa de cuadril.*

MADURACIÓN 20 DÍAS  
A 2°C. PH 5.2

*20 días*



*La tapa de cuadril siempre estuvo presente en nuestra cocina de hogar. El famoso churrasco de cuadril siempre venía junto con su tapa. Se cortaba el famoso churrasco que se hacía a la sartén o a la plancha en muchos hogares.*

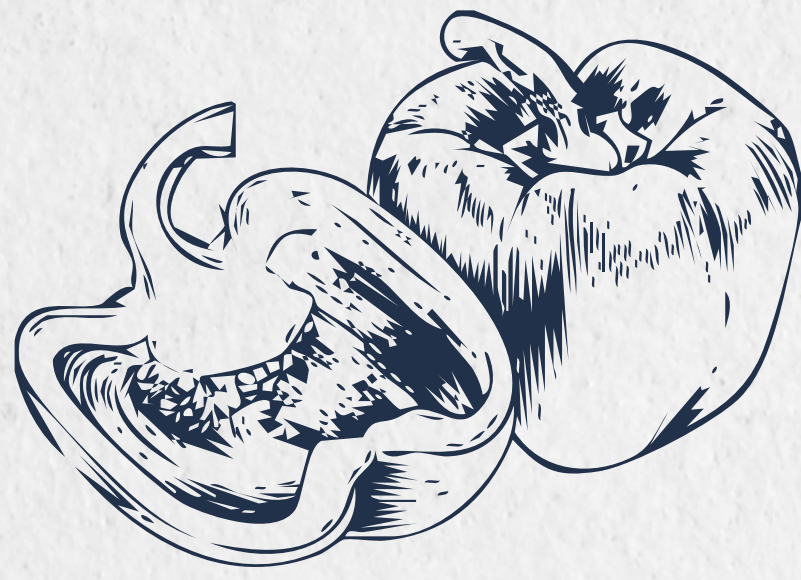
NOTA:  
DE LOS MEJORES  
CORTES DE LA VACA.

*Acá separamos y nos quedamos con la tapa. Luego sacamos la primer parte de la tapa y hacemos las porciones.*

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 zucchiniis



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.*

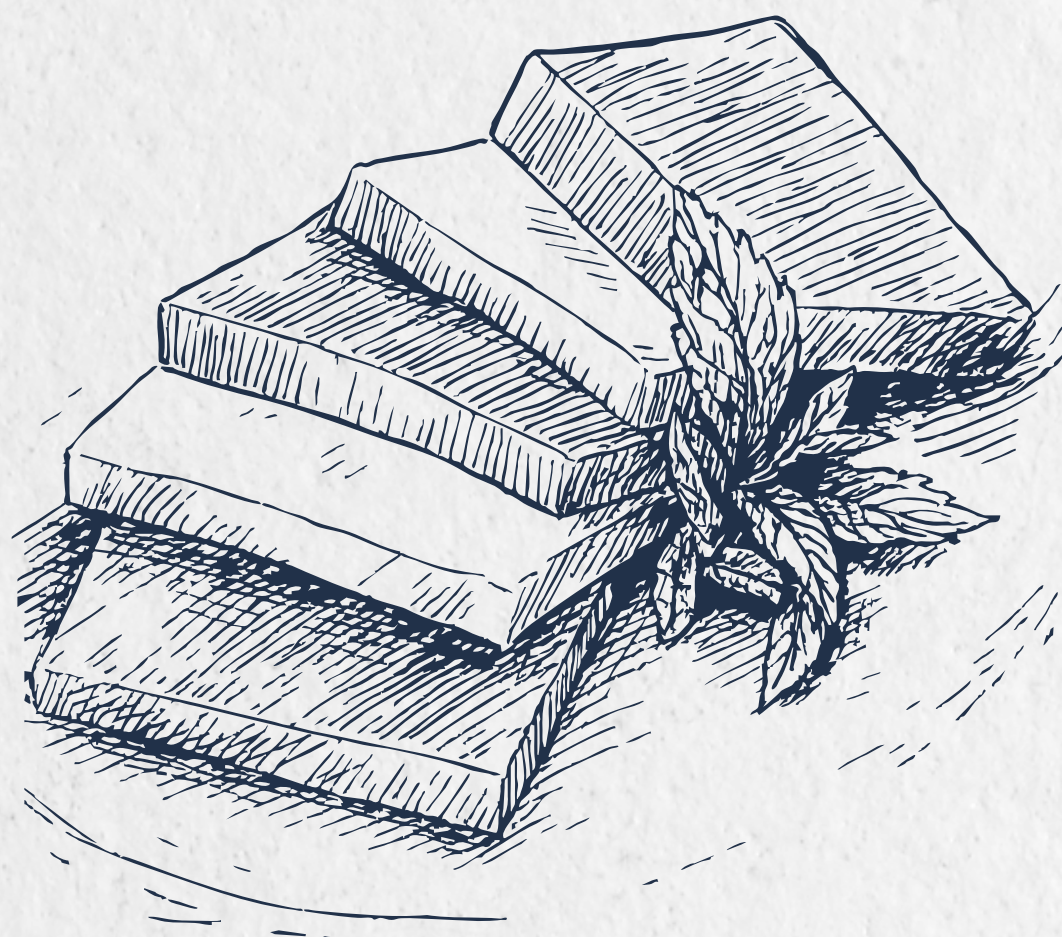
*La idea es que los comensales  
raspen la papa de su piel y  
coman solo el interior.*



## 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.**

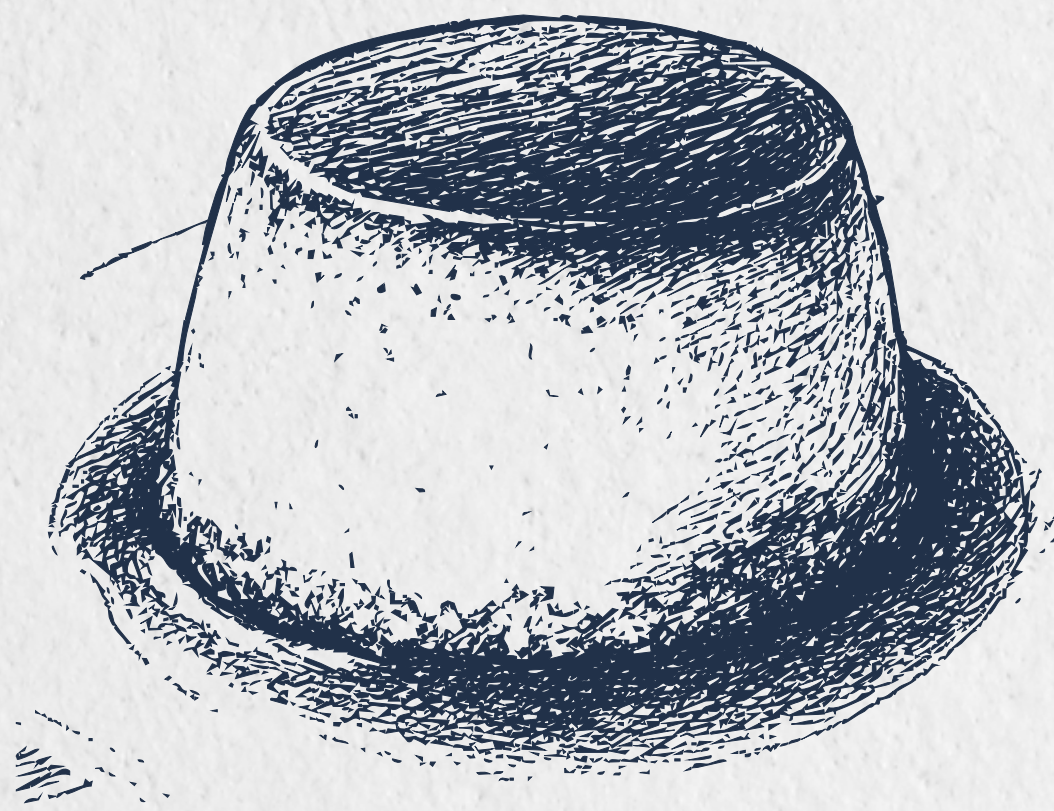
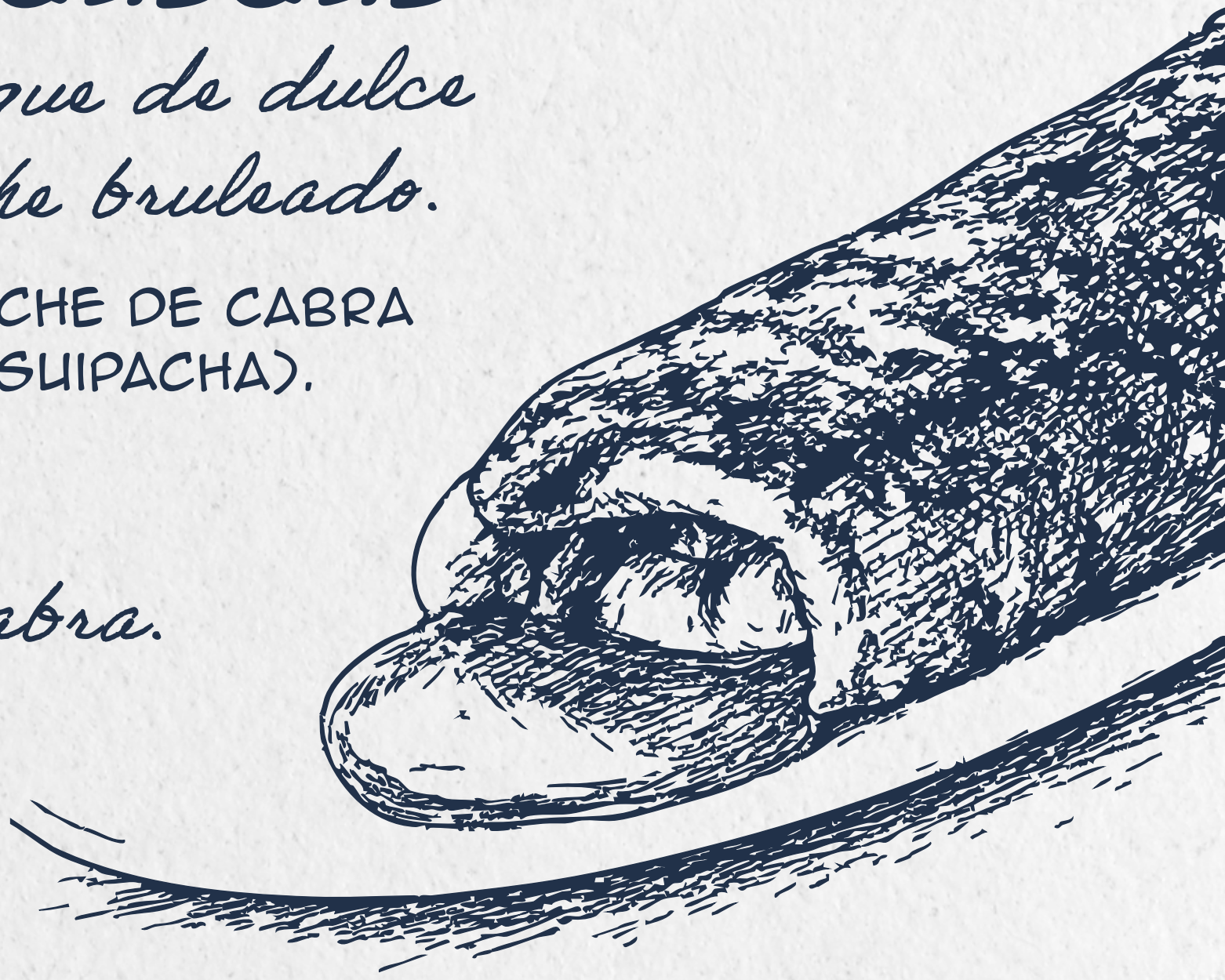


## PANQUEQUE

*Panqueque de dulce  
de leche bruleado.*

(DE LECHE DE CABRA  
DE SUIPACHA).

*Masa fina,  
dulce de leche de cabra.  
Bruleado.*

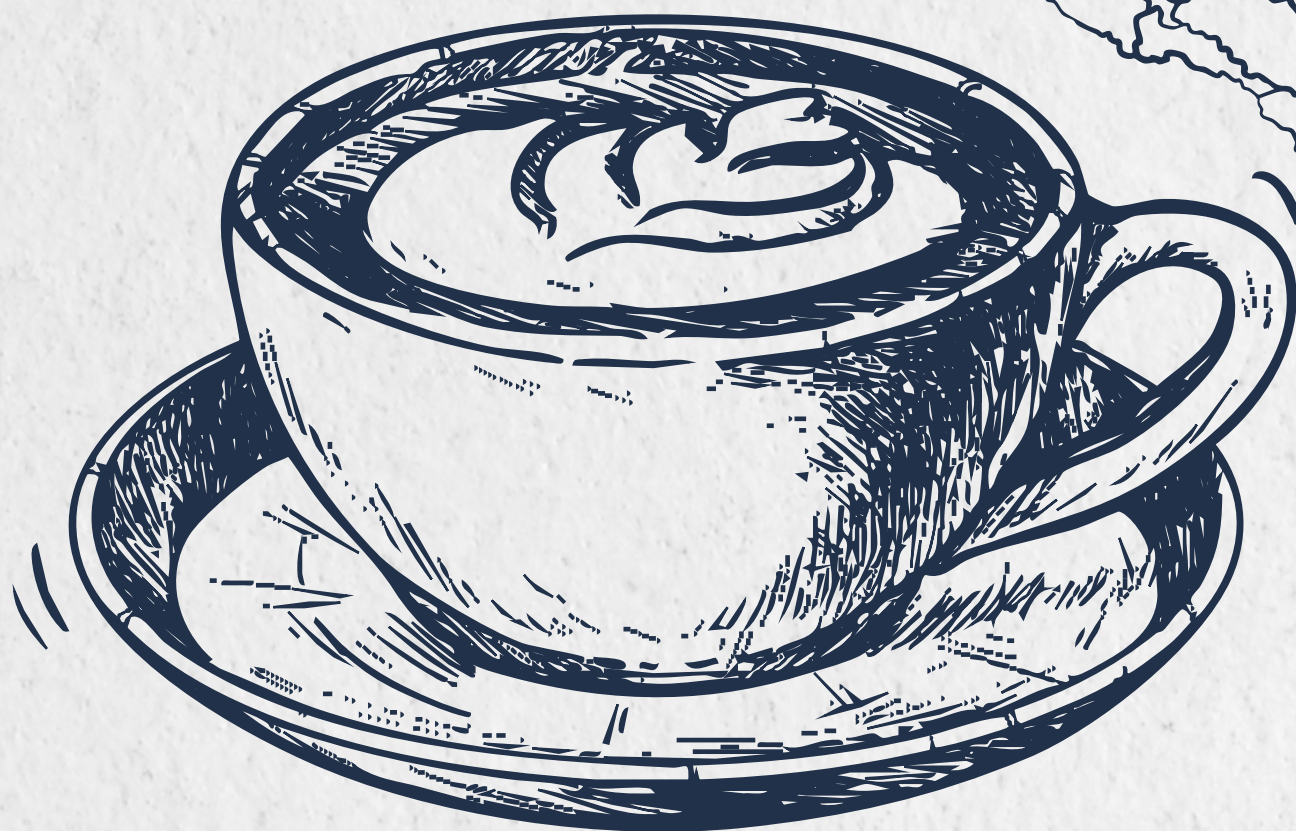


## FLAN MUY MUY CREMOSO

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



PASO  
14



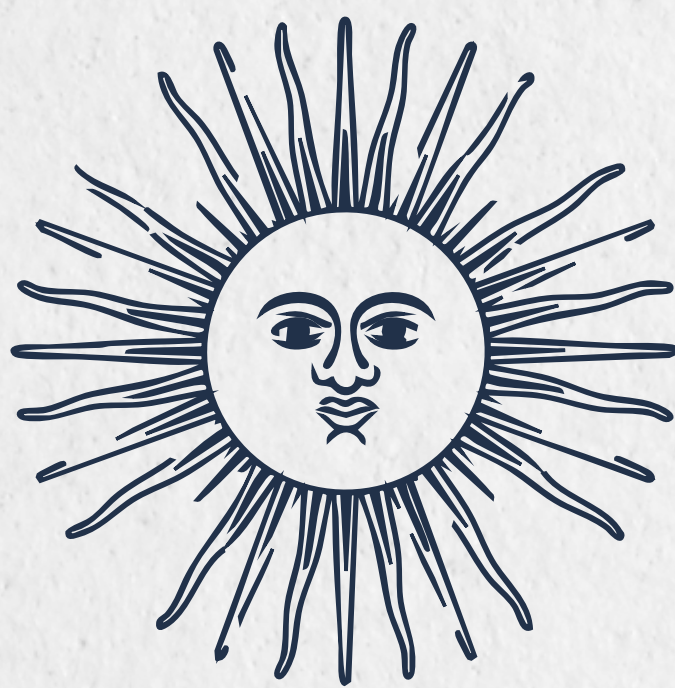
## CAFÉ FILTRADO

*Finca El Reflejo Tolima, Colombia*

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

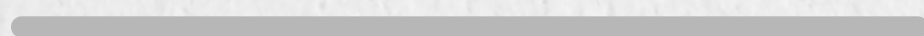
## Ó INFUSIONES

**PETIT  
FOUR**



DOS CLÁSICOS  
ARGENTINOS REVISITADOS

*Vaquita y mantecol*





VIVI UNA EXPERIENCIA

GAUCHA

ARGENTINA