

Fusión de culturas y la carne por bandera

La gastronomía argentina, en la esquematizada versión que encontramos en los restaurantes ubicados fuera de su país de origen, es una apetecible combinación de cocinas del mundo entre las que destacan notablemente las influencias italiana y española. Pero más allá de dichas influencias, la especialidad excluyente que nos ofrecen estos restaurantes es la carne de bovino con las características que adquiere la misma cuando proviene de reses criadas en libertad y alimentada a base de pastos: tierna, sabrosa, de máxima calidad y presentada en particulares cortes. En este reportaje te presentamos una buena selección de establecimientos que, por sobre todas las cosas, hacen gala de autenticidad criolla.

La Cabaña Argentina. Madrid



Top 15 restaurantes argentinos



Inaugurado en 1994 en pleno corazón de Madrid, la **Cabaña Argentina** dispone de un local pequeño pero muy acogedor y cosmopolita que cuenta con la visita de muchos clientes extranjeros. Don Ovidio y Alejandro Fernández (padre e hijo), ofrecen los mejores productos de su tierra importando semanalmente lomos y cortes argentinos envasados al vacío para ofrecer la máxima calidad. Algunos ejemplos son el bife de lomo alto, el solomillo y el cuadril, además de una amplia oferta de ensaladas y pastas entre las que destacan sus famosos canelones.