

Created by: Debra C. Argen

Buenos Aires, Argentina (Spanish Version)



Buenos Aires es verdad un banquete para los sentidos, visible en la arquitectura, con el romance de la música y por supuesto, del tango, y en los 10 años pasados, en su diversidad de su cocina.

Después de nuestro viaje a Río de Janeiro, el Brasil mi marido, Ed, y yo voló **Lí-neas aéreas De Varig** (WWW.varig.COM) clase ejecutiva de Río de Janeiro a Buenos Aires, la Argentina. Nuestra espera en el salón de las lí-neas aéreas de Varig era ciertamente una de comodidad, con un salón espacioso grande, las computadoras con el acceso del Internet para sus pasajeros, e incluso una barra del piano que se abren en 5:00 P.M. por la tarde, que faltamos, puesto que tení-amos un vuelo de la tarde. El servicio durante nuestro vuelo era profesional y cortés. Después de un vuelo corto (menos de 3 horas), llegamos en Buenos Aires, en donde podrí-a casi oír las tensiones de la música del tango.



Llegamos **Caesar Park Buenos Aires**, Posadas 1232, C1011ABF Buenos Aires, (Teléfono: 54 11 4819-1100), (www.caesarpark.com.ar), un 152-cuarto, hotel de lujo 18-suite situado en el distrito exclusivo de Recoleta. Después llegando, fuimos directamente a **El Salón**, donde comí-amos un café de restauración antes de dirigir a nuestro sitio de lujo. Nuestra cama gigante grande fue adornada con una colección hermosa de almohadillas lujosas, y nuestro cuarto de baño de mármol consistió en los 2 cuartos, el un sitio con un fregadero grande, el fabricante de café, el espejo encendido del maquillaje, y el hairdryer, y el otro cuarto que tení-a una tina que empapaba profunda con las sales de baño encantadoras, y una variedad grande de amenidades, de ducha sin llamar, de tocador y de bidet. Apreciamos nuestro armario amplio, puesto que la Argentina es un amigo de los compradores, así- como la caja fuerte grande. Los compradores estarán interesados saber de que está situado directamente a través de la calle **Patio Bullrich**, una alameda de compras del upscale. Después de 10 minutos adentro **Yenny**, un almacén del CD allí-, Ed era el dueño orgulloso de 3 más CDs para su colección.

Para nuestra primera tarde en Buenos Aires, decidí-amos cenar en **Restaurante Agraz** en el hotel, puesto que habí-amos oí-do revisiones maravillosas sobre el restaurante. **Del cocinero Germen Martitegui** án preside estoel restaurante sofisticado con todo cómodo con las tablas de madera oscuras rico pulidas, linos blancos quebradizo almidonados, sofás, tapizó sillas, y banquettes. La atmósfera es como estar en el hogar de un amigo, con una opinión de la ventana en la cocina en donde las huéspedes pueden mirar crear del cocinero.

Nuestra tarde comenzó con un cristal de champán, seguido por un entré del membrillo asado con el jamón de Serrano, el queso verde y la ensalada del arugula. el membrillo, que fue asado a la parrilla, era una mezcla interesante de sabores fabulosos. Nuestro los apetitos conseguí-an ahora excitados, especialmente cuando muestreamos el pan papel-fino del triángulo con el queso y las hierbas que acaban de derretir en nuestras bocas. Nuestro entré siguiente era una torta al revés del tomate con queso de la cabra, y un tártaro rojo del atún con sweetbreads calientes y una mayonesa del atún y de la alcaparra; ambos de las cuales eran excelente. ¡Vino después un brúlee del crème de la zanahoria con el queso del

Created by: Debra C. Argen

brie y las setas de Portobello, que era otra ululación! Amamos la cremosidad del puré de la zanahoria, combinada con la carnosidad de la seta de Portobello, el gusto levemente que mordí-a del brie, y el dulzor del chisporroteo del topping quemado. Seleccionamos un malbec 2000 de Luigi Bosca Reserva para acompañar nuestros segundos platos, el "bagre de marcha" (bajo de mar) con setas de la corteza y de la ostra del camarón y una ensalada del mache, seguida por un polenta cremoso con queso del bleu, las setas, y el aceite de la nuez rematado con un huevo escalfado, y los ciervos de Patagonian con una corteza de la seta, "Cuartirolo" queso y "Humita."el malbec complementó agradable nuestras selecciones. Aunque ahora empujábamos el lí-mite en nuestra capacidad de muestrear otro bocado, muestreamos un postre, la hierba de limón y la sopa de la vainilla con un merengue suave del café, que era un conclusión dulce a una comida increí-ble. (véase nuestro **Chefs' Resicpes** donde **Cocinero Germen Martitegui** án partes 3 de sus recetas innovadoras con Luxury Experience.)



Nuestro comenzó el dí-a siguiente con un buffet pródigo del desayuno en **The Lounge**, que era asombroso que tení-amos hambre después de que todo nosotros comiera la noche antes. Después de desayuno, tomamos un viaje del hotel, y estuvimos satisfechos para saber que habí-a un centro de la aptitud con el equipo universal avanzado, un cuarto de la relajación, cuartos del masaje y una piscina con una claraboya grande para la iluminación natural, los hombres separados y los saunas de las mujeres, apenas en caso de que no conseguimos bastante ejercicio que caminaban alrededor de la ciudad. Además de **Restaurante Agraz** y **The Lounge**, el hotel también tiene una barra inglesa del Publicacio'n-estilo, llamada **Cheers Bar**, que se adorna con las paredes de madera oscuras, las sillas de cuero negras, y los cuadros del polo en las paredes, así- como **La Patisserie**, cuál ofrece una selección deliciosa de panes, de galletas, y de pasteles de **cocinero Beatrice Chomnalez**. **La Guarda**, el cuarto de la bodega del hotel, los vinos de las caracterí-sticas de Terrazas, Rutini, Luigi Bosca y Navarro Correas, y se utiliza para las cenas y las pruebas especiales del vino. Los viajeros de negocio estarán satisfechos saber que hay un centro de negocio. Este hotel hermoso ofrece escaleras de mármol blancas magní-ficas, un foyer con los pisos de mármol amarillentos lujosos y un techo pintado a mano del cielo. Fuera del hotel, hay un jardí-n con las paredes hiedra-cubiertas, en donde un gazebo y una fuente proporcionan un poco tranquilidad en el centro de esta ciudad que apresura.



Después de que nuestro viaje informativo del hotel, nosotros pasara tiempo con Susana Oshiro, concierge en el hotel, que nos ayudó a planear el equilibrio de nuestra estancia en Buenos Aires. Susana es un profesional verdadero con una abundancia del conocimiento. Con la información y un mapa de Susana, dimos un paseo a través de las calles de Buenos Aires. Caminamos a través **Recoleta**, más allá de **Recoleta Cemetary** donde Eva Duarte de Peron entombed, y **Basilica Del Pilar**. Continuamos a la calle de la Florida, el distrito de las compras, a **Galerias Pacifico** alameda para ver el más último de las maneras de Argentina, donde compré un suéter anaranjado fabuloso y un pashmina negro. Allí- de nosotros hicimos una parada en **Freddo**, que es famoso por su helado. Satisfechos, caminamos de nuevo al hotel para conseguir listos ir a la cena.

Created by: Debra C. Argen

Para nosotros, el recorrido es siempre más especial cuando tenemos la oportunidad de ver a viejos amigos. Pasamos una tarde encantadora que cenaba y que recordaba el pasado en **La Bistecca**, con nuestro amigo Alicia, su hija Florencia, yerno, Alejandro, y sus 2 hijos, Lucas y Joaquín jóvenes.



Nos despertamos con un lleno-día previsto para nosotros: desayuno en el salón, una entrevista con el Cocinero Beatrice Chomnalez, un viaje de tres horas de la ciudad, almuerzo en el restaurante Agraz seguido por una entrevista con el Cocinero Germán Martitegui, a ¡prueba del vino patrocinada por Joy en el la Guarda, y una demostración del tango como el finale magnífico! Gozamos de un desayuno rápido antes del Cocinero que se entrevistaba con Beatrice Chomnalez, del pan y del cocinero de los pasteles de la Patisserie. Ella es mago del pan y de los pasteles, creando belleza deliciosa fuera de la harina, el azúcar y los huevos. Ella es el encantar, el profesional dedicado que deseó abundante incluir su personal, Claudio y Patricia, en una foto. (**Vea la Chef's Recipes para la entrevista.**)

Con los dulces azucarados bailando en nuestra cabeza, fuimos a resolver nuestro conductor, Osvaldo, y Teresa Riccardi, nuestra guía de **Eternautas Viajes Historicos** (www.eternautas.com) para nuestro viaje de la ciudad. Teresa, candidato de PhD de la historia del arte, demostró nos los toques de luz de Buenos Aires, adonde los españoles vinieron en 1536, en su búsqueda para la plata. Pasamos **Obelisco** en **Centro**, que conmemora los 400th aniversario de la fundación de Buenos Aires, una ciudad portuaria, que llaman residentes los "portenos" hoy, más que a... de Argentina la población vive en Buenos Aires, con 4 millones "los portenos" viviendo en el distrito federal, y otros 8 millones quién vivo en las cercanías. Tomamos una caminata a través **Montserrat** más allá de



Casa Rosada, la casa del gobierno nacional, construyó en el estilo ecléctico académico. Fuimos a **Catedral Metropolitana**, con su Griego Templo-como interiores exteriores y barrocos, y la sierra el mausoleo de Argentina San General Martine, donde un reloj de los soportes del protector del honor. Dimos un paseo las calles del cobblestone de **San Telmo**, pasando las filas de tiendas antiguas, y **La Botica de Vicky**, mirando los viejos zapatos del tango, los guantes y la soda sacan con sifón las botellas, y **Iglesia de San Pedro Telmo**.



En Domingos, hay el famoso **Mercado de pulgas del San Telmo**, con las antigüedades y las exposiciones del tango. Condujimos a través **Puerto Madero**, que fue renovada en los años 90, y ahora tiene tiendas y restaurantes exclusivos. Condujimos a través **Retiro**, más allá de la estación de tren, y **Torre de los**

Created by: Debra C. Argen

Ingleses, que ahora se llama **Monumental Torre**, un regalo del inglés para conmemorar el centenario de la revolución de mayo. Entonces condujimos a **Palermo Chico** - un área muy exclusiva, con muchas embajadas y hogares de Artes de los beaux. Pasamos por **Parque zoológico**, y entonces fue a **Palermo "Hollywood"**, mismo una cadera, área de moda, donde se hacen muchas películas. Él tiene también muchos restaurantes, boutiques y "casas del chorizo del la". Nuestras 3 horas pasadas rápidamente, y él estaba repentinamente la hora de volver al hotel para el almuerzo.



Restaurante Agraz ofrece un menú de Agraz del fórmula, donde los diners pueden seleccionar del menú expreso 2-course, o el almuerzo del ejecutivo 3-course. El menú cambia cada lunes, y está disponible de lunes - sábado, e incluye un cristal de vino, agua o soda, y un té o un café. El Ed seleccionó el menú expreso 2-course con un entré y un segundo plato, y seleccioné el menú expreso 2-course con un segundo plato y un postre. El Ed comenzó con una ensalada curruscante de la berenjena y del zucchini con el queso de "Parma", que fue acodado en una cama de lechugas. La berenjena y el zucchini eran agradable chevronnés, delicado crisped y realzaron por el queso afeitado de "Parma". Para nuestros segundos platos, el Ed seleccionó la hoja del vino pollo envuelto con los tomates y el queso de queso Feta secados al sol, y seleccioné el rodillo de la espinaca y de la seta del phyllo con queso del bleu y salsa de la avellana. el pollo fue presentado maravillosamente, y fenomenal al gusto. Mi rodillo del phyllo era increíble, con los pasteles de oro llenados de una mezcla divina de la espinaca, pasas y las setas, con la salsa de la avellana remolinaron en la placa con los pedazos de queso del bleu. Seleccionamos un merlot 2003 de Tobiano para acompañar nuestras selecciones del almuerzo. Mi postre, crema oscura caliente del chocolate con las naranjas caramelizadas, segundos llegados antes



del cocinero Germen Martitegui án, ensamblado nos para una entrevista. Imagí-nese el intentar a ¡céntrese mi atención en este cocinero carismático, cuando el chocolate llamaba! Él me preguntó que a satisfacer vaya a continuación y que intente mi postre, así- que sumergí- en una cuchara y probaba ecstas y puro. Él sonrió, y procedimos con la entrevista, pues discutimos algunos de sus ingredientes preferidos - membrillos, y su propio restaurante, **Olsen**. (**Vea la Chefs' Recipes para las recetas.**)

Con algunas horas a ahorrar antes de la prueba del vino, el Ed y yo fuimos a hacer pequeñas compras del zapato, puesto que la Argentina es famosa por cuero. Con una extremidad del iniciado de nuestro amigo Alicia, fuimos a **Boniface**, San José 559 (y Venezuela) (www.boniface.com.ar) donde compré un par hermoso de cargadores de cuero negros suaves, y un par de sandals, y Ed compró a par de holgazanes. De allí-, caminamos encima de la calle a **Navarro**, donde encontré a par de la cadera de holgazanes negros.

La prueba del vino en el Caesar Park Buenos Aires patrocinada cerca **Joy** en **La Guarda** eran muy interesantes, aunque para nuestro gusto, los 3 viñedos nuevos que presentaban un Syrah, un merlot y un Cabernet, necesitó todo un poco más envejecimiento.

Created by: Debra C. Argen

Pasamos la nuestra tarde pasada en Buenos Aires en **Esquina Carlos Gardel Cena Y Demostración De Tango**, EL Chanta Cuatro S.A, Carlos Gardel 3200, (www.esquinacarlosgardel.com). Cenamos mirando una pelí-cula blanca y negro sobre la historia del tango, y Carlos Gardel. La demostración del tango fue ejecutada bien, de sus cantantes del tango a sus bailarines que usaron perío-do, tan bien como el actual dÃ-a viste, y bailó³ una variedad de estilos del tango.



En la nuestra mañana pasada, tomamos una caminata pasada alrededor de la ciudad, antes de ensamblar a nuestro amigo, a Alicia, y a su hija, Barbara, para el almuerzo en **Olsen**, Gorriti 5870, (restaurantolsen@netizen.com.ar). El cocinero **Germán Martitegui** posee a Olsen, un restaurante de moda, escandinavo, localizado adentro **Palermo Viejo**. Celebramos con la fruta de pasión congelada, la menta y los cocteles absolutos, y muestreamos los panecillos crujientes calientes. Entonces intentamos el smørrebrød 5, y el acompañamiento de las vodkas. El canapé del camarón y del pepino fue servido con una vodka condimentada Cassis, un canapé de los salmones y del queso poner crema fue acompañado por la vodka recta, un canapé de los ciervos y de la col roja fue realzado con la vodka del arándano, una pera y un canapé fumado del queso fueron ofrecidos con Aquavit, y un canapé del jamón fue complementado con una vodka condimentada té, que era favorito de Barbara. Para nuestro segundo plato, Alicia y yo seleccionamos el rodillo vegetal con el queso de la cabra, que ella más adelante dijo me a que el Cocinero Germán Martitegui hubiera creado especialmente para ella. Cómo excita para almorzar con el "Alicia ahora famoso." Barbara y el Ed seleccionaron el emparedado abrir-hecho frente del huevo revuelto y de los salmones. Las selecciones artí-stico fueron presentadas en las placas con estilo, y servidas con las patatas de boca-riego del roti, perfectamente curruscante en el el exterior y cremoso en el interior, y una taza que cocí-a al vapor de sopa de la calabaza con las manzanas tajadas. Acabamos nuestro almuerzo más agradable con el limón Crème y fruta Canoli y el chocolate Terrine y las galletas. Abrazamos a nuestros amigos adiós, y fuimos de nuevo al parque Buenos Aires de Caesar a la comprobación del hotel. El servicio en este hotel excepcional terminó con Osvaldo que nos conducí-a al aeropuerto.



Lí-neas aéreas De Varig (www.varig.com) batido nos con los registros, y nos procedió al salón de Varig, en donde tení-an una selección de pasteles hermosos y de emparedados disponibles para sus pasajeros, junto con el café, los vinos, los jugos, los licores y las sodas. Pronto subimos a las lí-neas aéreas MD-11 de Varig, donde volamos la primera clase a São Paulo, el Brasil. El primer asiento de la clase tení-a un otomano movible, y una tabla bastante grande para que 2 trabajen o compartan la cena. El asiento espacioso descansó y satisfizo con el otomano para crear una cama plana. Aunque el vuelo a São Paulo es solamente 2 horas, después de la cena, decidí-a muestrear la cama plana y me caí- dormido rápido. Restaurado, fuimos al salón de Varig en São Paulo, en donde comí-amos un cristal de vino, y cogido para arriba en el email usando el Internet elogioso de los salones. Tení-amos un vuelo liso y cómodo a Nueva York de São Paulo en clase del ejecutivo de las lí-neas aéreas de Varig. Después de pasar con costumbres en Nueva York, esperamos solamente momentos antes de nuestro equipaje aparecimos en el carrusel, un conclusión perfecto a un viaje maravilloso.

