

SaronnoNews

Una cena speciale per festeggiare i 2 anni di “El Primero”

· Tuesday, May 22nd, 2018

Il miglior cibo uruguayano, un menù speciale, musica dal vivo e tante sorprese. E' un'occasione unica per scoprire la cucina dell'Uruguay la cena in programma per venerdì 25 maggio al ristorante El Primero, in occasione del suo compleanno.

Sono infatti passati due anni da quando il padiglione dell'Uruguay di Expo ha iniziato la sua seconda vita ad Origgio e per festeggiare è in programma una cena speciale. Il menù prevede un antipasto a base di carpaccio di filetto uruguayano con rucola e grana seguito da pasta fresca con chorizo uruguayano al Tannat. Di secondo naturalmente la parrilla -la griglia- con picana e churrasco de vacío con patate alla griglia e per concludere brindisi, dolce e caffè. Il costo del menù è di 35 euro e comprende acqua e un calice di vino. [Clicca qui](#) per info e prenotazioni.



El Primero è il primo ristorante uruguayano d'Italia. E' ad Origgio, in largo Umberto Boccioni 3, e offre un menù d'eccellenza, corredato da carni scelte di prima qualità e piatti della tradizione

uruguaiana a base di carne e verdure. Una carne, quella uruguaiana, che è fra le più pregiate al mondo grazie alla completa tracciabilità assicurata e all'ottima salute e alimentazione di cui godono i bovini in Uruguay. Materie prime di grande qualità che vengono esaltate dallo chef Maximiliano Campari, che dietro la griglia porta avanti la tradizione gastronomica del Paese ([qui la sua storia](#)).

This entry was posted on Tuesday, May 22nd, 2018 at 6:33 pm and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.