

SaronnoNews

Dove c'è gusto c'è El Primero

· Thursday, November 29th, 2018

A **Origgio** il ristorante **El Primero** offre ai suoi ospiti la possibilità di degustare la **vera carne uruguayana** proponendo un **menù d'eccellenza** corredato da **carni scelte di prima qualità** e piatti tipici della tradizione culinaria dell'Uruguay.

Aperto **dalle 6.30 alle 9.30** del mattino per **gustose colazioni** e **da martedì a domenica dalle 12 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30** (chiuso il lunedì e il sabato a pranzo), El Primero può ospitare **dai 60 ai 100 coperti** e **accetta tutti i tipi di pagamento tranne quelli con carta American Express**.

Ma iniziamo subito a scoprire quali specialità propone il ristorante che è anche stato citato nella **prestigiosa Guida Michelin 2019**.

– *Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione?*

E' iniziato con l'acquisto del **padiglione Uruguay** presente ad **Expo 2015** per aprire il **primo ristorante Uruguayano in Italia**.

– *Che tipo di cucina fate?*

Uruguayana con **carne 100% Uruguay** e altre specialità del Paese.

– *Qual è il vostro piatto forte? E quello più gettonato?*

Carne alla griglia.

– *Ci date la ricetta?*

La ricetta sta nell'**ottima carne** del Paese.

– *Il piatto perfetto per questa stagione? Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?*

Guiso, primo piatto caldo.

– *Cosa non può mancare nella vostra cucina?*

Carne, carne, carne.

– *Avete un prezzo fisso a pranzo?*

Sì, a partire da **10 euro**.

– *Perché scegliere voi?*

Perché è El Primero, il **primo e unico ristorante Uruguayano in Italia**.

– Tre parole per descrivere il vostro ristorante

Griglia, vino, dulce de leche.

Ulteriori informazioni

Indirizzo: **Largo Boccioni 3, Origgio (Va)**

Tel.: **393 8848423**

Email: **elprimero@elprimero.it**

[Sito internet](#)

[Pagina Facebook](#)

[Pagina Instagram](#)

This entry was posted on Thursday, November 29th, 2018 at 7:10 am and is filed under [Tempo Libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.