Автор: Administrator
07.12.2012 00:00



La Casa del Gaucho - один из классических мясных ресторанов, заменивший статусный Michael's на Тверском бульваре. Ссора Михаила Гохнера и Аркадия Левина, широко известная в узких кругах, никак не повлияла на их совместный проект El Gaucho, который по-прежнему имеет коммерческий успех. Левин открыл «Талиесин», а Гохнер - La Casa del Gaucho, пожертвовав ради этого статусным Michael's (названным, кстати, его именем).

Интерьер изменился не очень — благодаря натуральному дереву и соответствующей мебели он просто стал чуть теплее и уютнее. С 12.00 до 17.00 в меню цены пониже, а в вечернее время всё на треть дороже.

Интересный факт - бренд-шеф ресторана Эрвин Петерс пришел сюда из El Gaucho, что на Павелецкой, поэтому меню этих ресторанов не просто перекликаются, но иногда даже дублируют друг друга. Например, тартар из говядины лежит на тарелке такой же аккуратной «капелькой», а лук и каперсы можно добавлять самостоятельно в совсем нейтральный фарш. «Аргентинский фасолевый суп» - такая же непритязательная похлебка с копченостями, а «Эстофадо Кампестре» на бычьих хвостах по-прежнему наварист и жирен.

Среди собственных заслуг La Casa del Gaucho имеется совсем немного изысков — довольно монотонный, хоть и легкий салат из артишоков, добротный салат с перепелкой и совершенно провальный вариант бургера, представляющего собой скромный дуэт булки с сухой котлетой, не имеющий более никаких других ингредиентов. Правда, есть возможность вложить кусочки лука и помидора самостоятельно, но соуса нет, а без него все это грубо и не имеет смысла. Поэтому лучше всего выбрать классический жанр — ребрышки «Асадо», говяжье ассорти и шашлык из ягнячьих языков, которые подают на жаровнях, среди знакомых соусов. Мясо прогнозируемо отличное, а вот счет получается гуманнее, чем в том же El Gaucho.