

LE GRILL

Un culto a la carne

Es el precursor del sistema Dry Aged en la Argentina. Combina carne seleccionada, cocción y un determinado proceso de maduración. Busca aportar un nuevo concepto al producto más tradicional del país.

Cuenta la anécdota que Andrés Porcel tenía 12 años cuando cocinó “el mejor pollo al horno con papas que su hermano mayor comió en su vida”. Esa fue una de sus primeras incursiones en la cocina y el despertar de su interés por el buen comer y la gastronomía.

Pasó el tiempo, y en 2001 decidió inscribir la marca Chila en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI). Cuatro años más tarde y con el apoyo económico de su padre, empezó a darle forma al proyecto, que abrió sus puertas en 2009 e inmediatamente encontró el reconocimiento internacional. Pero eso no era suficiente, y con esa experiencia a cuestas, Andrés encaró su segundo emprendimien-

to gastronómico, de la mano de un nuevo concepto que aplicaría a la tradicional parrilla argentina. Así, nació Le Grill.

“Tenía ganas de hacer algo más terrenal que Chila y empecé con la idea de abrir un bodegón moderno. Durante el desarrollo de la idea, me cayó la ficha acerca de qué carne poner para hacer algo distinto. Me acordaba de que en Estados Unidos había probado la carne madurada. Entonces hice el siguiente razonamiento: ‘La mejor carne del mundo, con el mejor sistema de cocción del mundo (la parrilla), y con el sistema de maduración que enaltece el sabor de la carne’, esto tiene que funcionar. En definitiva, el bodegón se transformó en una parrilla y de a poco se fue transformando en un



Boconccino

- Muzzarella
- Tomates
- Albahaca
- Oliva



EL CHEF. Agustín Basualdo decidió inclinarse por la gastronomía a partir de su primera experiencia en una marisquería de Miramar.

Entrada de queso

- Provoleta de cabra
- Hierbas aromáticas
- Mix de verdes





que lo llevó a trabajar como sous-chef en Chila, en el bistró francés Cosmopolitan y en la apertura del restaurante de un hotel, para luego volver a Chila y pasar a Le Grill cuando inició sus actividades en agosto de 2012.

Le Grill se auto-denomina como el primer restaurante de carnes en introducir el proceso de Dry Aged en la Argentina. ¿En qué consiste este sistema? Se trata de hacer que la carne elimine sus líquidos mediante un secado natural, controlando solo la humedad y la temperatura del ambiente, así

Degustación de bifés



restaurante de carnes”, relata Andrés Porcel.

Al mando de la cocina de Le Grill, se encuentra Agustín Basualdo, un chef que decidió inclinarse por la gastronomía a partir de su primera experiencia en una marisquería de Miramar. Según él, la cocina le iba a permitir viajar. Sin embargo, no viajó, pero sí comenzó una carrera ascendente



como el tiempo de estacionado. El proceso requiere de carnes con un gran contenido graso distribuido de modo uniforme, por lo que en la etapa inicial es clave la selección de las piezas que serán luego maduradas. Para eso, el restaurante posee ganado de cría propia, alimentado con pasturas naturales.

Le Grill ofrece una degustación que contempla un corte en método tradicional, junto a otros dos en Dry Aged de 45 y 100 días. Gracias a esta propuesta, el público puede notar las diferencias entre cada opción. A mayor cantidad de días,

Principal

- Bife de lomo o de chorizo
- A la parrilla en método Dry Aged

mayor el sabor y la ternura que adquiere la carne. “Desde el principio nos dimos cuenta de que si un comensal pedía algo en Dry Aged, al no tener un equivalente en el método tradicional, en húmedo, no podían valorarlo, notar la diferencia. Fue entonces, cuando decidimos incorporar la degustación; para que en la comparación, se pueda notar los distintos sabores y texturas”, cuenta Agustín.

El proceso de estacionado se realiza en las cámaras frigoríficas que el restaurante tiene en sus instalaciones, un espacio de mil

Trilogía de guarnición

- Verduras grilladas
- Papas rústicas con panceta y aceite de trufa
- Papas fritas



metros cuadrados, de los cuales 600 son ocupados por la cocina y la cava de carne. Esta última, alberga alrededor de 2.500 kilos de carne estacionada, con la que también proveen a Chila. De esta manera, logran que el producto se expanda y llegue a mucha más gente.

El menú también ofrece la posibilidad de seleccionar los cortes de carne es su versión habitual o madurada. Tanto el bife de chorizo, como el ojo de bife y el T-Bone, se estacionan por 28 días. A su vez, la carta cuenta con otros platos que revelan una herencia proveniente de Chila, como las empanadas de carne, de osobuco, de cordero o vegetarianas, así como la provoleta de cabra, o el salmón ahumado en pan brioche.

Como postre, una degustación de sabores locales con cañoncitos de membrillo, zapallo en almíbar con queso brie, y flan de dulce de leche, es el cierre perfecto para una típica comida argentina.

Ubicado en uno de los antiguos depósitos portuarios reciclados de Puerto Madero, frente al Puente de la Mujer, los amplios y elegantes salones de Le Grill se caracteri-

Flan

- Flan
- Higos
- Membrillo
- Queso Morbier



EXCELENCIA.
En el restó, una barra da la bienvenida a los comensales. Es el lugar elegido por los que prefieren comer solos.

zan por su decoración minimalista moderna, protagonizada por mesas de madera Guayca traída especialmente de Misiones y sillas de cuero color habano. Esto, sumado a los colores terrosos de la ambientación y la cuidada iluminación, generan un ambiente cálido y relajado.

En el subsuelo, una exclusiva cava de vinos cuidadosamente conservada a una temperatura de 15° y con una luminosidad adecuada para que cada varietal mantenga su carácter; alberga aproximadamente 300 etiquetas con 3 mil botellas de vinos nacionales. **F**

SOLEDAD GHERARDI

AMBIENTACIÓN. Le Grill está en uno de los antiguos depósitos portuarios de Puerto Madero. Decoración minimalista con mesas de madera de Misiones y sillas de cuero.



Chocolate y Algarroba

- Biscuit de algarroba
- Cremoso de chocolate y café
- Maracuya
- Sal de cítricos

