Il gruppo Dorrego arriva in Sadegna. El Porteño apre a Porto Cervo

20240717115629portenoindex-a06cf422

Dopo Milano e Roma adesso tocca a Porto Cervo. **El Porteño** aggiunge un nuovo tassello alla sua offerta di alta ristorazione in stile argentino già presente nelle due città (quattro e due locali rispettivamente) e inaugura il **primo seasonal restaurant del brand**.

*«L'arrivo di gruppi internazionali come Mandarin, Belmond e Hyatt in questa parte della Sardegna sta portando **un secondo rinascimento** dopo i fasti degli anni Sessanta innescati dal principe Karim Aga Khan»,* spiega **Fabio Acampora**, co-founder di Dorrego Company che detiene il brand El Porteño. *«Porto Cervo è una delle **mete più celebri del turismo internazionale d'élite** e proprio a questa clientela intendiamo proporre il nostro modello di ristorazione fatto di qualità dei prodotti e del servizio, di materie prime eccellenti, di nuovi menù freschi ed estivi adatti per rilassarsi ed essere felici insieme agli amici al termine di una giornata al mare».*

MATTEO TORRETTA EXECUTIVE CHEF

A supervisionare il menù di El Porteño Porto Cervo è **l'executive chef Matteo Torretta**, dallo scorso anno alla guida de El Porteño Gourmet di via Speronari a Milano. Si parte con la classica proposta del ristorante argentino: le **grigliate di carne** - il famoso Asado – cotte lentamente sulla brace, la Parrilla, nella perfetta tradizione del Paese sudamericano e irrorate dalle salse tipiche come il Chimichurri. E ancora le **Empanadas**, i tipici fagottini di pasta argentini che tanto somigliano alle panadas della cucina sarda, farcite con carne o verdure e impreziosite da ingredienti stagionali – i **Sashimi di Fassona** con foie gras oppure marinati con salsa di soia e le **Tartare**.

Il legame con il mare e la Sardegna vive in alcuni dei piatti pensati e scelti per El Porteno Porto Cervo come il **Mar y Tierra**, un pan brioche tostato con battuto di tonno, perle di caviale e uova di quaglia o il **Tiradito de aji amarillo**: tonno tagliato al coltello, lime, verdure in agrodolce, trito sudamericano e salsa al'aji amarillo e cancha. Freschi e vegetali il **Mosaico Veg**, con avocado, leggermente piccante,

cetrioli e profumo di lime e il **Ceviche di Avocado** preparato con avocado, cetriolo, pomodori cherry gialli e rossi, coriandolo, cipolla rossa e jalapeño. Il mirto, la pianta aromatica più famosa in Sardegna, entrerà a “contaminare” alcune classiche preparazioni: il **Galletto**, affumicato con ramoscelli di Mirto e il **Carrito de Helados**, servito con topping fra i quali una riduzione al Mirto.

OLTRE 200 ETICHETTE NELLA CARTA DEI VINI

Particolarmente ricca la **carta dei vini** con oltre 200 etichette, scelte fra i migliori prodotti argentini – **Malbec, Cabernet e Merlot** quelli maggiormente rappresentati – i grandi bianchi e rossi italiani, con un focus sull’emergente e sempre più richiesta offerta di vini sardi e infine le etichette più rinomate di champagne e bollicine classiche italiane.

In terrazza o seduti al monumentale bancone è possibile gustare, in attesa di accomodarsi al tavolo per la cena, un flùte di champagne o metodo classico italiano, un long drink o un classic cocktail preparato dal team di **Flores Cocteles** (altro brand del gruppo Dorrego) che ha messo in lista il “ **Costa Sour**” - drink firmato dal bar manager Diego Atlantico in esclusiva per El Porteno di Porto Cervo - a base di Filu ‘e Ferru, gocce di mirto, limone, lime e sciroppo di zucchero.

Il ristorante può ospitare fino a **120 coperti**, 30 dei quali sulla terrazza con vista sulla promenade e la marina di Porto Cervo da cui godersi, oltre ai piaceri della cucina, anche un fantastico tramonto. Gli **arredi** richiamano quelli di un'accogliente e confortevole **casa argentina** con velluti e freschi cotoni che rivestono le sedute e le vetrinette con gli elementi di modernariato portati direttamente dai mercatini di Buenos Aires. Alle pareti non mancano le **collezioni di stampe e quadri** su scorci e momenti di vita delle principali città argentine e sul Polo.