Old Wild West presenta il nuovo menu: dal tex mex al veggie

frenchburger2-7d7b1577

Nuove ricette, nuovi ingredienti e tanta fragranza. È la proposta gourmand presentata da **Old Wild West** con il suo **nuovo menu 2017**. Per realizzarlo, gli chef della burger&steak house numero uno d'Italia hanno ascoltato i consumatori e intrecciato i loro desideri con la voglia di sperimentare sapori sempre diversi. Il risultato è un menu variegato e originale, che gratifica il palato regalando ogni giorno una nuova esperienza di gusto.

Spiegano dal quartier generale **Cigierre, Compagnia Generale Ristorazione Spa**, prima azienda in Italia nella ristorazione servita e proprietaria del format: "Il menu 2017 di Old Wild West è frutto di un importante lavoro di squadra compiuto dai nostri cuochi che hanno espresso la loro creatività a fianco di importanti realtà dell'industria alimentare internazionale, nostri consolidati partner. L'altissima qualità dei prodotti ha fatto il resto".

Ecco cosa c'è di nuovo.

TEX MEX – è arrivato il chili con carne
A grande richiesta, il menu di Old Wild West si amplia con le specialità tex-mex, piatti unici ricchi di gusto che faranno felici gli amanti della cucina messicana. Tra questi, spicca il nuovissimo Chili con carne, prelibatezza servita con tortilla di grano, riso basmati, salsa Guacamole, salsa Taco, formaggio fuso e panna acida, ricetta esclusiva degli chef che hanno creato anche l'irresistibile Mex Mix, piatto misto composto da quattro specialità diverse dedicato a chi vuole assaggiare il vero sapore del Messico.

Hamburger – fresco e personalizzato è ancora più buono
Aumenta la scelta di hamburger freschi, indiscussi protagonisti dell'offerta gastronomica di Old Wild West, oggi ancora più irresistibili grazie all'aggiunta di bacon croccante che esalta il gusto della carne fresca: 150 grammi di bovino irlandese allevato al pascolo. Col nuovo menu è anche possibile creare

abbinamenti inediti e aggiungere ingredienti a piacimento: peperoni arrostiti, cipolla caramellata o stufata, pomodoro secco, funghi champignon e ancora formaggio fontina, Camembert, Cheddar e scamorza affumicata. Immancabili le patatine, sempre più fragranti e leggere.

Veggie sì, con tanto gusto

Per chi desidera seguire un regime alimentare privo di carne e ricco di gusto, Old Wild West ha creato le appetitose specialità della Green Valley: hamburger, nachos e tortilla rigorosamente in versione vegetariana o veggie. Ricette sfiziose, preparate con ingredienti di prima qualità. Tutte da divorare, anche con gli occhi.



Jack Daniel’s, la nuova salsa per carni alla griglia

Chi non rinuncia a una bella bistecca, non resisterà alla tentazione di gustare Tennesee Beef, la nuova tagliata di controfiletto della migliore carne argentina. Viene servita con l’inedita salsa a base di Jack Daniel’s e funghi champignon, un sapore intenso che si abbina perfettamente alla carne. I contorni, invece, ci guadagnano in leggerezza, con gli spinaci al vapore.

Per chiudere con un po’ di dolcezza

Anche per i dolci c’è l’imbarazzo della scelta e il fine pasto è davvero goloso. Chi è sazio ma non sa resistere alla tentazione, potrà scegliere uno dei quattro mini dessert di Old Wild West, come la nuova Coppetta Brownie: gelato alla nocciola, Brownie, ghiotta salsa alle arachidi e panna montata. Una piccola delizia che conquista anche chi è a dieta.