La Baya - kulinarna podróż do Ameryki Południowej



Dania serwowane w krajach Ameryki Południowej zawitały do Poznania! W La Baya zjemy kilka doskonałych potraw z tej odległej części świata oraz zamówimy specjalność lokalu, którą jest CEVICHE serwowane w kilku odmianach. Dawno nie jedliśmy czegoś tak ciekawego, w dodatku opatrzonego komentarzem kucharzy i sympatycznej obsługi. Możliwość rozmowy z kucharzem i małe show przy przygotowaniu ceviche to ogromna frajda i wspaniała przygoda kulinarna. Dania serwowane w La Baya powinny skutecznie rozpromienić zimowe, ponure weekendy. Gorąco polecamy!

#La Baya #Za bramką #Ceviche #kuchnia meksykańska #kuchnia Południowej Ameryki #Ameryka Południowa



Do La Baya dotarliśmy przed oficjalnym otwarciem restauracji. Lokal przyjmował już pierwszych gości ale zastrzegał, że jeszcze przez kilka dni będzie “kalibrował celownik” dokonując ostatnich szlifów. Z ręką na sercu musimy przyznać, że miejsce robi spore wrażenie. Świeżo, rześko, aromatycznie i niezwykle smacznie! W menu znajdziemy dania serwowane w krajach Ameryki Południowej, a specjalnością lokalu jest ceviche, dostępne w kilku wersjach i przygotowywane w obecności gości. Próbowaliśmy kolumbijskich PATACONES (placuszki z bananów) z guacamole i krewetkami, meksykańskich TACOS AL PASTOR z marynowaną wieprzowiną i CEVICHE z dorsza.

Na deser mleczno-karmelowy FLAN! W międzyczasie, trochę w ramach eksperymentu, frytki z manioku! Dawno nie jedliśmy czegoś tak ciekawego! Możliwość rozmowy z kucharzem i małe show przy przygotowaniu ceviche to ogromna frajda i miła przygoda kulinarna.



Teraz kilka słów o specjalności lokalu. Ceviche to surowa ryba marynowana w sosie z cytrusów (limonka, cytryna lub pomarańcza) z charakterystycznymi dla danego regionu dodatkami, takimi jak papryczka chilli, warzywa, zioła i owoce. Ceviche znane i lubiane w krajach Ameryki Południowej jest bardzo popularne również w Meksyku. W każdym kraju przyrządzane jest nieco inaczej. To wdzięczne, rześkie danie “podmienia” dodatki w zależności od pory roku, więc wiosną i latem możemy spodziewać się zupełnie innych kompozycji smakowych niż te serwowane zimą. Już nie możemy się doczekać kolejnych odsłon pysznego ceviche z La Baya!

Zobacz menu La Baya: menu



Restauracja promuje swoją specjalność także poprzez niezwykły sposób przygotowania ceviche. Kucharz odpowiedzialny za kompozycje dania wychodzi do gości, którym opowiada o daniu, wyjaśnia sposób jego przygotowania i dopytuje o preferencje smakowe. Jeśli lubicie rozmowy o kulinariach to gwarantujemy niezwykłą przygodę. Kucharze w La Baya to kopalnia wiedzy o kuchni krajów Ameryki Południowej. Trzeba przyznać, że pomysł jest świetny, a jego realizacja jest dla gości sporą atrakcją. Koniecznie skorzystajcie z tej możliwości!



W menu znajdziemy dania z Meksyku, Wenezueli, Chile czy Kolumbii. Menu dostępne jest na profilu Facebook restauracji. W galerii tego samego profilu znajdziecie kilka efektownych zdjęć dań serwowanych w restauracji. Uwaga! Możecie zrobić się głodni! Polecamy także świeżo wyciskane soki i domowe lemoniady. Bar serwuje ciekawe piwa i efektowne cocktaile.

La Baya - tak trzymać! Jesteście świetni!



Smacznego!



La Baya - Latin Taste
ul. Za bramką 1, Poznań
www.facebook.com/pg/labaya.latin.taste
tel.: +48 884 811 911