

BLUARTE

LA Prime at Bonaventure Hotel. Steakhouse non convenzionale

Restaurant LA Prime al 35° piano del Westin Bonaventure Hotel Los Angeles. Lasciarsi ispirare dalla materia prima è facile, lasciare che edifica la sua autenticità con pochi gesti è questione di tecnica e conoscenza.

di Antonella Iozzo



Los Angeles - Quando le stelle stanno a guardare the Restaurant LA Prime at **The Westin Bonaventure Hotel Los Angeles**, accende la magia dei sapori per un'esperienza culinaria nella fascinazione notturna della città degli Angeli.

Situato al 35° piano in una delle torri che compongono il Bonaventure Hotel, ci abbraccia nella sua eleganza fatta di colori neutri, morbide sedute e una vista strepitosa.

Un gioco di curve e di linee che avvolgono la notte per poi esplorare le mille luci della città, è una danza che immancabilmente crea atmosfera e invita al piacere del convivio.

Lo chef Andreas Nieto propone una cucina classica leggermente rivisitata, focus la materia prima freschissima e di alta qualità. Sapori decisi si alternano a fragranze delicate, su tutto l'autenticità del prodotto come la carne selezionata giornalmente e proveniente da Chicago, annaffiata da ottimi vini internazionali e da un'interessante proposta di rossi californiani dai Merlot ai Cabernet della Napa Valley.

Lasciarsi ispirare dalla materia prima è facile, lasciare che edifica la sua autenticità con pochi gesti è questione di tecnica e conoscenza. Ed è questa propria la filosofia dello chef sorprenderci con gusto, sapori e profumi capaci di richiamare l'origine del prodotto.



Il blu profondo del cielo e lo sfondo ideale al Restaurant LA Prime per intraprendere un viaggio immaginario degustando delle ottime "Fresh Select Market Oysters" ostriche refrigerate su guscio dal gusto voluttuoso, morbide, rese vibrante dal cocktail al rafano e dalla salsa vinaigrette.

Quando lo scorrere del tempo non ha importanza i piaceri della tavola si evolvono in emozioni e scoprono nuove dimensioni nella prerogativa della creatività, entra in scena "Blue Fin Tuna Tartare- fresno chili oil, cilantro, lemon, crushed avocado, plantain chips".

Gusto latino ed eleganza giocati in un'orchestrazione di consistenze, che si esaltano a vicenda, la crema di avocado, il limone, il coriandolo, la croccantezza delle chips di platano, ogni ingrediente è riconoscibile e rilancia in freschezza la tartare di tonno rosso.

Restaurant LA Prime steakhouse che non teme confronti, offre succulenti tagliate, steak, costolette cotte alla perfezione e ricche di gusto.



L'assoluto della qualità incontra il rigore della tecnica e dell'esperienza per piatti che richiedono poco artifici scenografici e sapienza nel taglio, nella cottura, nell'esaltare il sapore senza stravolgerlo. Lo chef Andreas Nieto ci riesce e nel suo gesto solo rispetto e passione.

"Center Cut Filet Mignon" e "Primal Cut New York Strip", è la voce della steakhouse nell'interpretazione del Restaurant LA Prime. È come se la cottura avesse forgiato i due caratteri della qualità e le differenze di due tagli pregiati e apprezzati dai palati più esigenti.

Da un lato la tenerezza sensuale e morbida del filet mignon, ad ogni assaggio le sue fibre si sciolgono ed un'evoluzione di sapori fragranti che avvolgono il palato. In controcanto l'intensità decisa e vibrante della New York Strip, un classico senza tempo che trionfa per qualità nella preparazione alla cottura.

Un elogio alla tenerezza in ogni sua sfumatura, dalle note profonde agli accordi armonici che stillano il succo della sua consistenza.

Accompagnati da un cremosissimo purè di patate e da croccanti asparagi con salsa olandese. Ed è sempre un gioco di opposti che si attraggono e con vibrano di armoniosa fragranza



Classico contemporaneo che scivola nel tradizionale pudding, un dessert che punta dritto al cuore.

Ogni variazione da chef una declinazione di fantasia sul borderline dello cherry e del gelato alla vaniglia, quasi un carezzevole brivido di caldo piacere gustativo

L'altro lato del gusto? Essere gourmet non convenzionale. Steakhouse la scelta di carattere, il carattere Restaurant LA Prime at The Westin Bonaventure Hotel Los Angeles.

LA Prime at TheWestin Bonaventure Hotel

404 South Figueroa Street, Los Angeles, CA, 90071, United States

<http://www.thebonaventure.com/la-prime>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(07/01/2018)

Articoli correlati:

Westin Bonaventure. Architecture impressive, emozioni da copertina

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it