vinetur

Existe un día especifico para comer milanesas?

Los Miércoles de Milanesas reúnen a la comunidad argentina en Miami

martes 25 de marzo de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Según la gente de un local Argentino localizado en Miami, los miercoles es el día ideal para comer milanesas.

Desde 2009, New Campo Argentino se ha convertido en un emblema de la gastronomía argentina en Miami Beach. Fundado y operado por la familia Legaz, este restaurante no solo ofrece sabores auténticos, sino que también es un punto de encuentro para la comunidad argentina y quienes desean descubrir su cultura culinaria.

Las milaneas se acompañana con vino? Les dejo a Uds. esta duda, pero a mi me parece que sí y con un buen vino tinto, por ejemplo yo elijo un Malbec, que le haria gran honor a este plato que se convitrió en un clasico Argentino así como la cepa.

En su 15º aniversario, New Campo Argentino sorprende con propuestas que van más allá de la comida, como los exitosos Miércoles de Milanesas, una cita semanal que rinde homenaje a este clásico argentino. Con precios accesibles —milanesas clásicas a USD 15 y las originales MilaPizzas por USD 35—, este evento se ha convertido en un fenómeno local. En 2024, ya se han servido más de 15,000 milanesas, consolidando su impacto en la escena gastronómica de Miami.

"Nos llena de orgullo ver cómo los Miércoles de Milanesas reúnen a tantas personas alrededor de un plato tan nuestro. Es una forma de mantener vivas nuestras tradiciones argentinas en el exterior," comentan Luis y Federico Legaz, responsables del restaurante.

El menú ofrece opciones irresistibles como la Milanesa Clásica, la Napolitana (con salsa de tomate, jamón y mozzarella) y las innovadoras MilaPizzas, una fusión entre milanesa y pizza que se ha convertido en la favorita de los comensales.

Los Miércoles de Milanesas surgieron como una apuesta por transformar este plato en un clásico de Miami. Con una milanesa extra large a un precio imbatible, la propuesta atrajo desde el inicio a un público diverso, generando una tradición que crece semana a semana. Lo que comenzó con unas pocas mesas se convirtió en un fenómeno con filas de espera, impulsado por la calidad del producto y una estrategia que combinó redes sociales, publicidad y el boca a boca.

Ubicado en la vibrante zona conocida como Pequeña Buenos Aires, entre la avenida Collins y las calles 65 a 80, New Campo Argentino también ofrece otros platos icónicos como la entraña, el vacío a la parrilla y entradas clásicas como la provoleta y las

empanadas. Su calidez familiar y compromiso con la autenticidad lo han convertido en un lugar de referencia para quienes buscan reconectar con los sabores argentinos.

???? New Campo Argentino – Un pedacito de Buenos Aires en Miami. @newcampoarg