



## GOURMET MUSEO EVITA

# UN RESTAURANTE CON SABOR A BUENOS AIRES

Aunque funciona independientemente del edificio que lo alberga, su entorno lo convirtió en un favorito de los turistas. Pastas, pescados y demás manjares, con inconfundible sello porteño.

Por Tali Goldman  
redaccion@revista7dias.com

Entre cuadros y portarretratos de Evita resuelve su singular identidad este bar y restaurante que, si bien funciona en el museo de la abanderada de los humildes, no se define como un espacio temático. Un lugar tan sofisticado como cálido que abrió hace tan solo 2 años y que apostó a conservar la estética arquitectónica de los 50.

Se puede degustar todo tipo de comidas, pero las especialidades de la casa son las pastas y los pescados frescos. Elaboran los platos teniendo un "gran cuidado del producto y de la elaboración casera", según

cuenta su dueña Claudia Aboaf. Se pueden ordenar sorrentinos de cordero "pop" (son de color fucsia) con salsa suave de queso de cabra, o un mero itálico que combina el lomo del pescado con una salsa olivada (aceitunas negras salteadas en oliva) acompañado de un gratín de calabaza y zanahoria. De entrada, unas rabas a la plancha con provenzal.

Como el restó es de gran atractivo para los turistas, decidieron añadirle al menú una sección especial denominada "platos porteños" en donde el chef trata de plasmar los "usos y costumbres argentinos". Allí se podrán encontrar ñoquis a la boloñesa, pastel de papas, humitas o empanadas de carne. Para el postre, algo muy innovador: los capulkis, pequeños manjares que se sirven en tacitas del tamaño del café en jarrito. Son mousses "golosos, pero chiquitos".

Como el lugar es grande (hay un espacio adentro y otro ambiente afuera) es



### FICHA TÉCNICA

- Dirección: Gutiérrez 3926.
- Reservas: 4800-1599.
- Horarios: Todos los días de 9 a 24, Domingos hasta las 19.
- Cubierto promedio: \$60.
- Formas de pago: efectivo, tarjetas de crédito y débito.
- Servicios: Wi-Fi, sector fumadores (afuera).

muy frecuente la realización de eventos: cumpleaños, casamientos o cócteles que eligen en su mayoría celebrarlos al estilo inglés con el famoso *five o'clock tea*. Allí los invitados gozan de cafetería libre, agua o gaseosas, jugo, tostadas, medialunas, scones o budines, tortas y tostados, al precio de \$30 por persona. ○

Fotos: Sol Lisdero

## ▶ ÍTALO GERMÁN RUBERTO ▶ RECOMIENDA

Nectarine (Vicente López 1661, tel 4813-6993). "Se comen platos muy ricos de autor. Además, el espacio de la cocina es el soñado por cualquier chef".