

Galerías, museos y centros de exposición se suman a la movida gourmet y abren sus propios restaurantes. Entre cuadros, instalaciones y esculturas... ¡cuchillo y tenedor! Menús temáticos y patios de ensueño. / Galleries, museums and exhibition centers embrace the gourmet movement and open their own restaurants. Surrounded by paintings, art installations, and sculptures, we find... fork and knife! Theme menus, and dreamlike patios.



BON VIVANT

por las paredes, puede habitar-se en todas las estaciones: en invierno la casa presta ponchos y frazaditas. El bonus track de este restó es una crepería que funciona a la vista, con opciones dulces y saladas. Además, hay acceso a Internet WI-FI y es Pet Friendly (podés ir con tu mascota y le acercan un plato de comida especial). En sintonía con el espíritu del MALBA, se alza, elegante, el Café des Arts (Av. Figueroa Alcorta 3415). Comandado por los franceses Jean Paul Bondoux, Michel Nauleau y el chef Jérôme Mathe, en su carta destacan los sandwiches du monde con pan de campo, el steak tartare, los exquisitos platos de mariscos y el popular Café Gourmand. La decoración es minimalista: todo clean, mucha luz, transparencias y techos altos, más un deck divino sobre el parque. Para cerrar con tutti, después de la cena, una extensa barra de tragos y carta de vinos acompaña bien cualquiera de las tantas dulzuras que se ofrece (¡que nadie salga sin pasar por la experiencia de la degustación de chocolates belgas!). Tener en cuenta que éste es uno de los museos preferidos por el turismo, por eso siempre hay gente. La Colección, en el predio del Museo Fortabat (Malecón Pierina Dealessi 140, Dique 4, Puerto Madero), ofrece sabores de alta gama y una vista al río que vale el suculento pago de la cuenta al salir. La propuesta gourmet de esta joven muestra de arte, a cargo del chef Darío Gualtieri, convida con platos de aire mediterráneo para maridar con algunos de los artistas más reconocidos del mundo, como Pieter Brueghel, Andy Warhol y Antonio Berni. Para cenar se ofrece una excelente degustación de siete pasos y al medio día un menú ejecutivo que incluye plato principal, postre y bebida por \$ 55. Recomendado: tomar un Pisco Sour en el deck al aire libre.

solution to enjoy the visit is taking a gourmet break, a break from art installations, painting and sculptures to give way to forks and knives. Here you will find a route of the galleries and exhibition centers in Buenos Aires that have adopted this international gourmet trend and now include a food court. Finger-licking. The cafeteria of the Eduardo Sívori Museum (Av. Infanta Isabel 555, just across the Rosedal bridge) has a sober interior, with art work on the walls and a dessert table—pretty innovative, to say the least—on display. Outside, there's a garden with yellow-flowered trees, oaks, and a few sculptures. In the distance, you can see the San Martín train go by, the one that goes out to Retiro. The house specialties are mushroom crepes and mustard chicken. In the afternoon, the loose-leaf tea with a slice of cheesecake is a must. "We host an annual event we call 'artists to the kitchen,' where the Sívori artists propose a dish and we prepare it for those who come to the exhibition. The locro (a typical Argentine stew containing meat, beans and vegetables) and the quimbo eggs (Argentine sweet egg dessert) are very popular during the national holidays," proudly comments one of the owners, María Lujan Sánchez. The Croque Madame of the National Museum of Decorative Art (Av. del Libertador 1902) is a ritzy place in the midst of the city, a garden with a marble fountain in the center of the cobble-paved courtyard, surrounded by imposing wrought iron gates. The romantic atmosphere is in keeping with a menu oriented towards French cuisine, where the croque madame stands out (ham and Gruyère cheese on butter-grilled bread with a poached egg). The garden is idyllic, and it's lovely to spend the morning there, drinking coffee and having some of their delicious cakes. The restaurant at the Evita Museum (Lafinur 2988) has been open for the last three years in a 1900's house. Its atmosphere recreates the spirit of the 40's and 50's. Chef Ramiro Solís is the creator of their Italian-Porteño



El 5 de agosto se inaugura la exposición Tesoros del Louvre con 19 esculturas del francés Jean-Antoine Houdon. El Museo Nacional de Arte Decorativo.
 ■ On August 5th, the National Museum of Decorative Art will inaugurate the Tesoros del Louvre exhibition. It will feature 19 sculptures by French artist Jean-Antoine Houdon.

PLATOS EN EXHIBICIÓN

< EDIBLE EXHIBITS >

Cuesta admitirlo pero, muchas veces, las visitas a museos pueden resultar un poco largas, cansadoras para los pies y la cabeza, a tal punto que se nos escapa la atención con cualquier mosca y solo esperamos el cartel de "Salida". La mejor solución para disfrutar del paseo es un recreo gourmet, un corte con cuchillo y tenedor entre tanta instalación, cuadro y escultura. Te proponemos una ruta por las galerías y centros de exposición porteños que se sumaron a esta movida internacional y armaron un sector gastronómico. Para chuparse los dedos. La confitería del Museo Eduardo Sívori (Av. Infanta Isabel 555, frente al puente del Rosedal) tiene un interior sobrio, con obras de arte en las paredes y una mesa de

tortas -por demás innovadoras- en exhibición. El afuera es un jardín de tipas, robles y alguna escultura de tanto en tanto; a lo lejos se ve pasar el tren San Martín, que va a Retiro. Los platos fuertes de la casa son las crêpes de setas y el pollo a la mostaza. Por la tarde, es imperdible el té en hebras acompañado por cheesecake. "Tenemos un ciclo anual que llamamos 'artistas a la cocina', donde expositores del Sívori proponen alguna comida y la preparamos para quienes vengan. También son famosos el locro y los huevos quimbo de las fechas patrias", dice, orgullosa, una de las dueñas, María Luján Sánchez. El Croque Madame, del Museo Nacional de Arte Decorativo (Av. del Libertador 1902), es un rincón coqueto en medio de la ciudad, con su fuente de mármol en el patio

empedrado e imponentes rejas de hierro forjado en la entrada. La decoración romántica acompaña un menú de orientación francesa, con el croque madame al frente (jamón cocido y gruyère en pan dorado en manteca con huevo poché a la plancha). El jardín es muy agradable para pasar la mañana entre cafés y con alguna de las tantas tortas que ofrecen. El restaurante del Museo Evita (Lafinur 2988) funciona hace tres años en una casona de 1900, con una ambientación que recrea el espíritu de los años '40 y '50. La propuesta gastronómica italo-porteña, a cargo del chef Ramiro Solís, incluye pastas caseras, risottos varios, pescados y el preferido de los habitués: pastel de carne. El patio, con el piso como un tablero de ajedrez y mucho verde trepado