

## ★ comer afuera

### Campo alto

**lunes a sábado** mediodía y noche **domin-**

**go** mediodía BALCARCE 761, 4362-3734, SAN TELMO, TARJETAS, PROMEDIO \$ 35 A \$ 40.

Tiene clima, con sus ventanales abiertos a una linda esquina en ochava, frente a murales con motivos porteños. El fuerte son las carnes seleccionadas, a cargo de avezado parrillero. Horno de barro, excelente panera, ensalada de rúcula y parmesano (\$ 8,50), chorizo de rueda (\$ 3,80), bife de chorizo en el punto pedido (\$ 21), discreta molleja, pescados de río.

### Sottovoce

**todos los días** mediodía y noche A.M. DE JUSTO 176, 4313-1199, P. MADERO, V. P., TARIJ., PR. \$ 70.

Al igual que el local de Libertador y Ayacucho, pone el acento en la cocina regional italiana. Propuesta familiar encabezada por el chef Alejo Waisman, hace culto del servicio rápido y eficiente. El menú privilegia lo casero en entradas, pastas, panes y helados. Pescados y sugerencias diarias. Ambiente sobrio y elegante.



## Porteño y evocativo

### Museo Evita

**todos los días** de 9 al cierre J.M.

GUTIERREZ 3926, 4800-1599, BOTANICO, TARIJ., WIFI, PATIO, VIG., PROM. \$ 55, MENU EJEC. \$ 22 A \$ 26 (FIN DE SEMANA, MÁS CUBIERTO \$ 4).

En una casona antigua donde alguna vez funcionó la Fundación Evita, hoy convertida en museo dedicado a María Eva Duarte de Perón, los expertos Claudia Aboaf y Daniel Cid instalaron un coqueto restaurante de cocina italo porteña. El ambiente resume sutilmente arte, historia y gastronomía con una deco que remite a los años 40 y 50 y un atractivo patio para disfrutar en días propi-

**DE EPOCA** EL CLIMA ESTA DADO POR PISOS EN DAMERO, VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE, MANTELES CLAROS CON CUBRES NEGROS Y FOTOGRAFIAS DEL BUENOS AIRES DE AYER.

cios. Con el chef Germán Ruberto al frente de las hornallas, salieron empanadas de carne cortada a cuchillo (\$ 5), salmón con huevos (\$ 19), mero itálico (\$ 30), rack de cordero a las hierbas (\$ 34), sorrentinos de gruyer y parmesano (\$ 23), creativos y generosos, todo en plato caliente. Cava, dispenser para vino.

Dora Videla