

# IMPERIO

www.revista-imperio.com

de publicación mensual - Junio 2007 - Año VII, N° 76 - Buenos Aires / RNPI: 188240 / ISSN: 15

Juan María Gutiérrez 3

## Museo Evita

De martes a domingo, de 9 al cierre.



En la zona delimitada por Coronel Díaz, Las Heras, Libertador y el Zoológico se ha creado un polo gastronómico tan elegante como Las Cañitas y Palermo Viejo, pero mucho más tranquilo que esas dos bulliciosas zonas y con propuestas gastronómicas igualmente atractivas. Además, esta área aún es anónima y sus restós son muy concurridos por los vecinos. La gente va a comer y no a mostrarse y curiosear. Espero que, si esta zona llega a ser bautizada, no sea con algún nombre incongruente y tonto como Soho o Hollywood. El más singular de estos establecimientos es, sin duda, el Museo Evita, que ahora, como el Malba y el de Arte Decorativo, también aloja un restaurant. En este caso, en lo que había sido la cafetería del museo, pero que hace un año

cambió de rubro cuando Claudia Aboaf y Daniel Cid (ex *Spirit* y *Cluny*, entre otros) la convirtieron en restaurant.

Es un espacio amplio, de planta irregular bien articulada, con rincones íntimos y vista al hermoso patio de lo que fue la lujosa residencia de estilo renacentista español que otrora perteneció los Carabassa y en 1948 fue un hogar de tránsito de la Fundación Eva Perón. El ambiente, acogedor, de techo bastante bajo, con piso en damero, zócalos, marcos y muebles de madera oscura, paredes claras, es similar a los que se ven en estancias. Cuando el tiempo lo permite se puede comer en el patio.

El ambiente familiar no excluye la cocina creativa (italo porteña con toques gourmet, Claudia dixit) además de las opciones más sencillas especiales para el mediodía. Entre las entradas se destaca la

ensalada de espinacas con palta, mango, cherries, naranja, chips de mandioca y yogurt con menta y lima; sabia combinación de dulzón y astringente. Tentadores el salmón en gravlax con huevos revueltos en tostada y los pinchos de riñón de cordero con chutney de tomate y rúcula. Hay varios platos criollos como pastel de papas con cobertura de merengue o entraña grillada con torta de maíz. No faltan los pescados (mero, besugo, pesca del día) y carnes: lomo, ojo de bife, bondiola o rack de cordero marinado, que probé: en su punto justo, con puré de arvejas y menta (muy rico), papas al romero y verdes. Las pastas, caseras, como los fettuccini con ragout de cordero o los sorrentinos al gruyère, por ejemplo.

Entre los postres, muy rica la mousse de capuchino (sugiero pedirlo con helado de menta). También hay parfait de limón con compota de frutas y una variante de un clásico: queso mantecoso con espuma de batatas. Servicio de primera.

