



Muestra culinaria

"Museo Evita Restaurant", Juan María Gutiérrez 3926. Tel. 4800-1599. Reservas. Principales tarjetas. Patio. Cafetería. De martes a sábados desde las 8 al cierre. \$ 35 a \$ 65 por persona.



El Museo Evita pertenece al Instituto Nacional de Investigaciones Históricas Eva Perón, presidido ad-honorem por Cristina Álvarez Rodríguez, la sobrina nieta de Evita, cuya colección le pertenece. Fundado hace cuatro años, reúne una importante cantidad de materiales, retratos, documentos, vestidos y objetos que contribuyen al conocimiento, tanto de la personalidad como de la obra realizada por Evita. Organizado con buen criterio, destaca en especial los principales elementos de su personalidad, su contribución al feminismo, su acción social y política, en un tono historicista objetivo. Instalado en una imponente casona de principios del siglo XX, originaria propiedad de la familia Carabassa, diseñada en un estilo español que reinaba en la época (Museo Fernández Blanco, casa de Enrique Larreta), bien conservada y con un marco de árboles y plantas que la realzan, cuenta con un gran patio recostado sobre el lado derecho del terreno.

Hace algunos meses nació allí un restaurante, al

estilo de los grandes museos del mundo, con un salón cómodo, ambientado con gran barra y sobriedad, ubicado en la planta baja del edificio, utilizando además todo el gran patio mencionado, con buenas sombrillas para el sol y una despejada visión del cielo nocturno. Dotar de restaurante, al Museo fue idea de Claudia Aboaf (46), exitosa astróloga que pasó a la gastronomía con "Spirit" y de Daniel Cid (54), destacado perfumista que se inició también en "Spirit" y hoy en "Nemo", ambos buenos gourmets y conocedores de la materia. Cuentan, asimismo, con la colaboración del chef Mauro Massimino (27), formado en el IAG y fogueado en "Syrah", y de Fabiana Argüello (33) como jefa de salón.

El menú es amplio y representativo de una cocina clásica, con predominio de las fórmulas italianas aun-



PATIO DE LUZ. Un lugar con mucha historia y buenas combinaciones gastronómicas.

que no faltan platos criollos ni de tradición francesa o española. Se destacan los pescados (buen mero grillado con lima y jengibre y lasaña de vegetales, besugo a la plancha con papas al romero) y la amplia lista de pastas (fettuccine alla Caprese, agnolotti de atún y berenjenas, sorrentinos de gruyère y parmesano). Entradas como ensaladas, huevos revueltos con salmón marinado, vegetales al horno con queso brie, rabas a la plancha a la provenzal; otros principales, además de los señalados: ñoquis a la boloñesa, pastel de papas, buen risotto giallo con ossobuco, lomo al cabernet sauvignon con puré de batatas y compota de cebollas, ojo de bife grillado con puré rústico y espinacas de prosciutto, y postres desde los tradicionales flan y panqueques hasta un innovador queso mantecoso con espuma de batata o buena mousse de capuchino helado.

La cocina trabaja con una



matriz tradicional, sumando buenas ideas tanto en la preparación de los platos como en sus presentaciones. Ofrece también un menú del día con varias opciones. La carta de vinos está armada en forma tal que todos los cepajes y tipos de vinos queden convenientemente representados. El servicio, que camina mucho, visto el tamaño del pa-

VINOS

GRAN LURTON 2003 (Lurton) Tunuyán y Maipú, Mendoza. Corte 80% Cabernet Sauvignon y 20% Malbec, color rojo púrpura intenso, aroma y color frutal (frutos rojos y negros), taninos intensos, persistente, elegante, cuerpo sólido (14,5% alcohol). Guarda 4/6 años. Con parrillada de achuras, costillar vacuno asado, lomo con salsa de hongos y aceitunas negras con papas doradas. \$ 60

PICADA 15 2004 (NQN) San Patricio del Chañar, Neuquén. Corte de Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, color rojo rubí, aroma y sabor frutal con notas especiadas, untuoso, amable, cuerpo sólido (15% alcohol). Relación precio-calidad. Con costillas de cerdo ahumadas con ensalada de papas, cordero homeado a la provenzal, penne alla arrabbiata. \$ 12

CARRASCAL TINTO 2004 (Weinert), Luján de Cuyo, Mendoza. Corte 40% Malbec, 35% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon, color rojo intenso, aroma y sabor frutal con toques vegetales y roble, equilibrado, amable, cuerpo sólido (14,5% alcohol). Guarda 1/4 años. Con canelones de espinaca con salsa de tomate, pollo al horno con papas y batatas, costillas de cordero a la Villeroy. \$ 12

to, mantiene el ritmo y la cortesía. El resto de los museos porteños y nacionales podrían tomar el ejemplo y montar restaurantes similares, para solaz y beneficio de los visitantes.