

Fernando Vidal Buzzi,
Raquel Rosemberg



Aralar, NH Jousten

CORRIENTES 280 ☎ 4321-6760/6750
LUNES A SABADO, MEDIODIA Y NOCHE
PRINCIPALES TARJETAS

El hotel estrenó imagen, resaltando el azul suave, tono más acorde con la estrategia de la compañía de acercarse cada vez más al cliente de ocio sin renunciar a su clientela corporativa. El restaurante acompañó el cambio, conservando el clima de intimidad que lo caracterizó, pero renovando la carta, siempre de cocina española actual a cargo del chef Guillermo Cicarello. Hay boquerones marinados en vinagre de jerez; cocochas de merluza en pan de zanahoria y ali-oli verde; muy buenas croquetas líquidas de langostinos y cintas de calabacín o tortilla española tradicional. En principales, carrillera de ternera guisada, terrina de patatas; cochinitillo de cerdo en jugo de tomates, membrillos al malbec; mero al estilo orio y patatas panaderas. Una buena opción es pedir su menú degustación, a muy buen precio. Y si está en plan Light, recurrir al menú bajo en calorías. **RR**



“Jaimito, su restaurante”

NAZCA 2701 ☎ 4501-7077
MARTES A DOMINGOS MEDIODIA Y NOCHE
PRINCIPALES TARJETAS Y TICKETS

Un tradicional restaurante de barrio pero con la característica de no dedicarse a la cocina porteña (aunque su menú tenga algunos platos de ella) sino a la española.

La propuesta es amplia: pimientos de piquillo rellenos, buen jamón cortado a cuchillo, pulpo a la gallega, tortilla de papas, empanada gallega, costillas de cerdo a la riojana, perdiz estofada, abadejo a la madrileña, almejas en salsa verde, varias paellas y en postres, natillas, son algunas muestras del extenso menú, preparado de manera tradicional, aunque se notan algunas pequeñas modernizaciones.

Para aprovechar el paseo hasta Villa del Parque (si usted no vive por la zona) lo mejor es ir un sábado o domingo al mediodía, previa reserva reconfirmada, porque la casa tiene mucho público del barrio. **FVB**



Museo Evita

JUAN MARIA GUTIERREZ 3926 ☎ 4800-1599
MARTES A SABADO DESDE 8 HS AL CIERRE
PRINCIPALES TARJETAS

En todo el mundo los restaurantes han pasado a ser parte de los museos. Este museo es especial, ya que está dedicado a Eva Perón, con una visión más personal que política. El restaurante ocupa un pequeño espacio en la vieja casa estilo español de principios de S. XX, y un estupendo patio, ideal para comer al aire libre. Claudia Aboaf y Daniel Cid son sus creadores, confortablemente instalado. Ofrecen un clásico menú porteño, con acento en pescados, con mucho para elegir, huevos revueltos con salmón ahumado, rabas a la plancha, ñoquis a la boloñesa, pastel de papas, risotto con ossobuco, lomo al cabernet sauvignon con puré de batatas y compota de cebollas, y dulces como la muy buena mousse de capuchino helado. También proponen desayunos, té y un menú del día. La propuesta es interesante, y cuenta con el plus de su muy buen patio. **FVB**

MONTE

MENDOZA - ARGENTINA

Cinco

91 puntos en Wine Enthusiast (USA - November 15, 2004)

Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina - www.montecinco.com.ar

Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años