

# Restaurante y bar del Museo Evita



UN LUGAR CON HISTORIA

POR MACO LUCIONI—FOTOS DE JAVIER PICERNO

**ESTILO:** Restaurante de museo medianamente formal, con platos y vinos a precios sensatos.

**CAPACIDAD:** 62 cubiertos adentro, 60 cubiertos afuera.

**CHEF:** Chef Propietario: Daniel Cid (54) – Chef Ejecutivo: Mauro Massimino (27).

**HISTORIA:** El restaurante abrió en 2006, a partir de la iniciativa de la inquieta Claudia Aboaf, quien ya había tenido a su cargo dos restaurantes y decidió encarar la concesión de lo que, hasta ese momento, era la cafetería del Museo Evita. Luego de armar el proyecto y dejarlo listo para la venta, Aboaf terminó enamorándose del lugar y junto con Daniel Cid, del restaurante Nemo, decidió plantar bandera aquí.

**PLATOS:** Cocina internacional con toques regionales y de autor, agrupados por entradas, platos regionales, porteños e italianos, pastas artesanales, pescados y carnes. Menú ejecutivo los mediodías, incluso sábados y domingos.

**SUGERENCIAS:** Carpaccio de lomo en vinagreta de frambuesas (\$15); humita en olla (\$13); risotto giallo con ossobuco (\$25); ojo de bife grillado con puré rústico y espinacas con prosciutto (\$22); mero marinado en lima con lasagna de vegetales (\$26); pappardelle ai funghi trifolati, con champignones, portobellos y girgolas (\$17).

**VINOS Y BEBIDAS:** Buena carta de vinos, generosa. Hay opciones en tintos y blancos desde \$15 y algunas etiquetas de bodegas boutique. Buena selección de vinos dulces para acompañar los postres y quince vinos por copas.

**TRAGOS:** No hay carta de tragos, pero se sugieren algunos como aperitivo, y destilados y licores al terminar la comida.

**SERVICIO:** Atento y eficiente, ejecutado por camareros jóvenes pero con probada experiencia.

**AMBIENTACIÓN:** Recrea la atmósfera de los buenos restaurantes de Buenos Aires de fines de los '60. Haciendo juego con el piso damero, las mesas están vestidas en blanco y negro. Fotos de Buenos Aires de entre el '40 y el '50 y de Evita visten las paredes. Música tranquila, clima cozy.

**IMPERDIBLES:** Las rabas, que cocinan a la plancha sin nada y luego aderezan con aceite de oliva, ajo y perejil en frío (\$14).

**CURIOSIDADES:** El edificio en el cual está emplazado el restaurante data de la primera década del siglo XX y en 1948 fue adquirido por la Fundación de Ayuda Social Eva Perón para albergar al Hogar de Tránsito N° 2, que recibía a mujeres del interior en su paso por Buenos Aires. Parte de la vajilla—como las compoteras, el plato de pan, el cuchillo de manteca y las aceiteras—son de acero inoxidable, bien clásicas.

#### TIPS:

- Está disponible el Salón Evita, con capacidad para 35 personas para realizar eventos chicos.
- Se aceptan perros en el patio, siempre que se los tenga atados.
- Hay servicio Wi-Fi.

**SALVEDADE:** A veces, cuando hay mucha gente, puede resultar un tanto ruidoso por falta de tratamiento acústico.

**RESERVAS:** En un solo turno hasta las 21:30, con 15 minutos de tolerancia.

**PRECIO PROMEDIO:** \$35/\$45 sin vino.

**DATA:** J.M. Gutiérrez 3926 – Palermo. Tel. 4800-1599. Abierto todos los días de 9 a 0:30.

Principales tarjetas.

Seguridad del museo.  
resto@museoevita.org

