



CROQUE MADAME, DEL MUSEO NACIONAL DE ARTE DECORATIVO

DONDE: AV. DEL LIBERTADOR 1902.

CUANDO: DE LUNES A DOMINGOS, DE 10 A 12.



Casi como una callecita de París es la parte de afuera de este restó. Un patio empedrado, sombrillas por aquí y por allá, plantas y fuentes de mármol blanco. No es difícil jugar un poco e imaginar que estás fuera de Buenos Aires. Dentro, es bien intimista: sobrio, con pocas mesas, cuadros antiguos y un estilo edilicio fiel a la arquitectura francesa. Puro romanticismo.



Según cuenta la historia, el primer *Croque Madame* fue servido en 1910, en un café del Boulevard des Capulines, en París. Es muy popular en la gastronomía francesa (algo así como nuestro tostado) y su nombre viene de *croque*, que significa "crujir". Se trata de un pan dorado en manteca, con queso gruyère, jamón cocido y huevo a la plancha. También hay con langostinos, con pollo y vegetariano (pan integral, queso blanco, echalotes salteadas, rúcula, tomate, zucchini y berenjenas grilladas). Cuestan entre 28 y 34 pesos.



Durante este mes, se pueden ver las colecciones permanentes del museo (escultura, pintura, orfebrería, porcelana y tapices). También, se dicta un taller sobre "pinceles, paisajes y paños", a cargo del profesor Mauro Buscemi. Los lunes y jueves de 17 a 19. El arancel es de 220 pesos.

Más info: www.mnad.org.ar. Tel.: 4801-8248.



RESTAURANT & BAR DEL MUSEO EVITA

DONDE: JUAN M. GUTIERREZ 3926.

CUANDO: DE LUNES A DOMINGOS, DE 9 A 1 (LOS DOMINGOS CIERRA A LA TARDE).



La ambientación a cargo de Claudia Aboaf, recreó el espíritu de los años 40 y 50. La casa de principios de 1900 tiene una luz cálida, *boiserie* de madera, pisos en damero y fotos de Evita, como actriz glamorosa y en momentos únicos de su faceta política (imperdible el retrato de su encuentro con Fangio). El patio es más que recomendable: árboles, flores, carpas para las mesas grandes y una crepería a la vista. Además, es *pet friendly*: podés ir con tu perro, y le acercan un plato de comida seleccionada por una veterinaria.



Si bien el menú a cargo de Ramiro Solís es ítalo-porteño (carnes, pastas, pescados), los más pintoresco (y sabroso) de la propuesta son los crêpes hechos a la vista. Hay dulces (manzanas caramelizadas, crema de queso con frutos rojos, dulce de leche...) y salados, hechos con harina de trigo Sarraceno (hongos, salmón con crema de limón y puerros, jamón con queso gruyère y huevos de codorniz). Los precios van desde los 10 hasta los 28 pesos y la crepería abre de 12 a 20.



El museo se divide en salones que muestran las distintas etapas de la vida de Eva: sus años como actriz y su carrera política. Hay hallazgos únicos, como el recibo de su primer sueldo, televisores que muestran sus participaciones en el cine, fotos, diarios de época y varios de los vestidos que usó en sus fotos más conocidas. Hay visitas guiadas. Más info: www.museoevita.org. Tel.: 4807-0306.

Para seguir probando:
ALGUNOS EDIFICIOS HISTORICOS

El Claustro
(Convento de Santa Catalina)
San Martín 705, esq. Viamonte. Tel.: 4312- 0235.

Patio del Cabildo
Hipólito Yrigoyen 511. Tel.: 4331-1208.
www.patiodelcabildo.com.ar