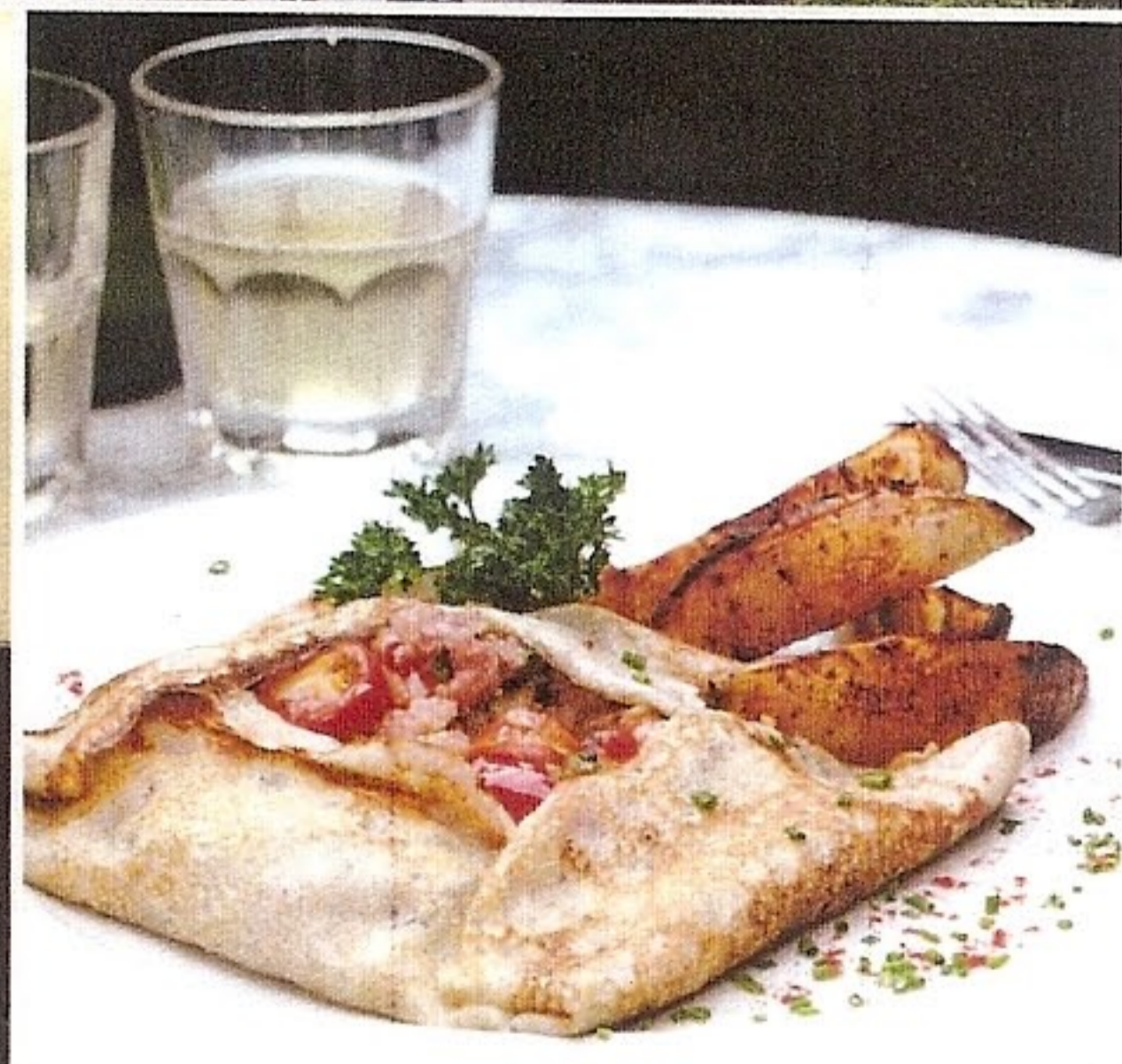
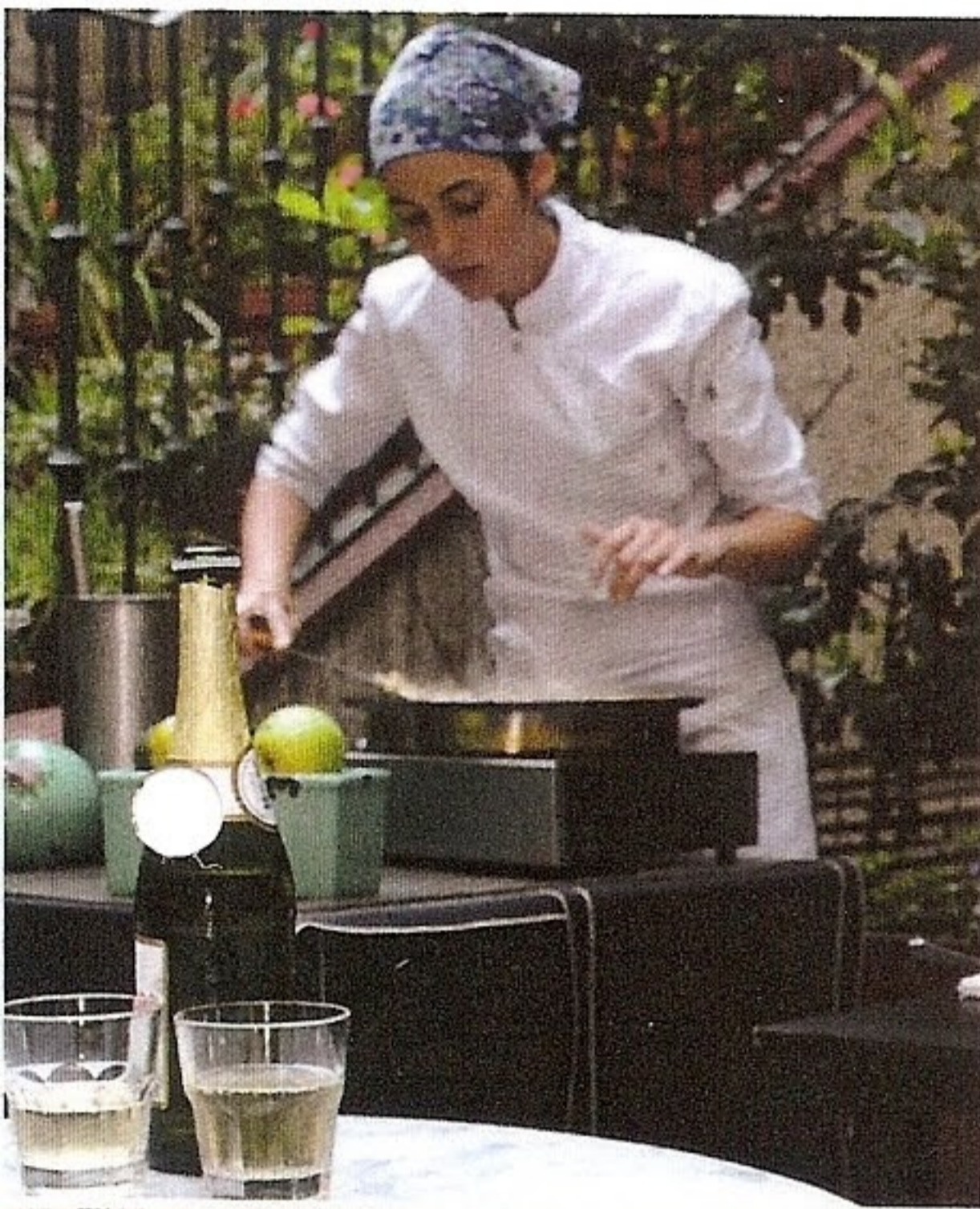


HORA VERMÚ

BARRAS Y DELIS RECOMENDADAS
PARA EL AFTER OFFICE

TEXTO
PABLO ROMERO
FOTOS
FACUNDO MANOUKIAN



MUSEO EVITA. A doce lunas del bicentenario, el mito patrio enciende en Museo Evita la hora vermú, iluminando nuestro mayo celeste. El restaurante bar lleva el nombre del museo donde se encuentra. Y celebra su tercer aniversario, en el sexto de la entidad a la que pertenece. Aquella semilla que la empresaria Claudia Aboaf plantó en Museo Evita se consolida en suelo fértil.

El gran patio cálido y abierto es frecuentado en todo momento por visitantes fieles y curiosos. Todos quedan enganchados a la magia del lugar: una fórmula basada en buena gastronomía con propuestas para todo el día, y un servicio humano y profesional. Resultado de un trabajo de equipo que habla de la puntería de Aboaf, dedicada a la investigación astrológica antes de descubrir -con el viejo Spirit Oyster Bar de la calle Cabello, allá por los mediados de los años 90- su talento natural para emprendimientos de corte culinario. Por ello -mientras termina de diseñar la asesoría gastronómica para el Museo del Tigre- disfruta del éxito de la esquina de Lafinur y Cabello.

Las tardes templadas de otoño invitan a brindar por la independencia con sidra y crepés elaborados a la vista: novedad instalada en un puesto en el amplio solar de la casona construida en 1910. Allí supo funcionar un petit hotel para convertirse luego -en 1948- en Hogar de Tránsito N° 2. En el edificio impera un estilo ornamental que le otorga un fuerte carácter, generando una atmósfera particular, única en Buenos Aires.

La crepería del Museo Evita funciona desde noviembre pasado y la atiende y despacha otra mujer, la cocinera Ximena Sáenz, protagonista a su vez de *Cocineros argentinos*, el magazine culinario que se emite por Canal 7. Compañeras de taller literario, Ximena y Claudia comparten la pasión por las clásicas galettes francesas. Las hacen dulces y saladas; de trigo sarraceno las primeras y de harina común las otras, que recomendamos para el postre o las tardes de té. Como las elaboran hasta las 8 de la noche, el vermú nacional pide a gritos la frescura de la sidra de manzana, por vaso o botella (\$8; \$36, respectivamente) para matizar la sed popular que provoca el choricrep (o crepé de chorizo), con salsa criolla compañera. También hay de pato (más burguesas), o con cebolla caramelizada y huevos de codorniz, reciclando los manjares porteños de antaño.

Puede uno faltar a la bandera, eludir esta propuesta o semejante (empanada de carne al cuchillo y copa de vino -Santa Julia, etiquetado para la casa-) y pedirse una caipirinha con rabas a la plancha: quedará igualmente satisfecho. Pero eso está en cada uno. Porque el vermú libera el verdadero ser que todos llevamos dentro. *

DATOS ÚTILES

Dirección. J.M. Gutiérrez 3926, Palermo
Teléfono. 4800-1599

Horario. del restaurante y bar, lunes a domingo de 9 a 0; del Museo, martes a domingo de 11 a 19.

Ingreso hasta 30 minutos antes del cierre.
Precio: \$\$