

# El Cronista

## Noviembre 2010

6 GASTRONOMÍA

### Closed doors restaurants, una tendencia que crece

ES UN FENÓMENO EN EXPANSIÓN EN DISTINTOS BARRIOS PORTEÑOS. SÓLO SE ACCEDE A ELLOS CON RESERVA, EXCLUSIVOS Y CON MUY POCAS MESAS, OFRECEN MAYOR PRIVACIDAD Y SEGURIDAD. SUELEN ESTAR A CARGO DE CHEFS PROFESIONALES, QUIENES EN MUCHOS CASOS SON LOS DUEÑOS DE LOS LOCALES.

Son exclusivos, con capacidad muy reducida y trabajan sólo con reservas. Algunos, incluso, informan su ubicación exacta sólo por teléfono, y recién una vez que la persona interesada pide que le guarden un lugar. Se los conocen como *closed doors*, y en comparación con los restó convencionales, ofrecen mayor privacidad y seguridad. Suelen estar a cargo de chefs profesionales, y ofrecen cenas por alrededor de \$120 sin bebida, o \$170 con bebida (*puede ser vino*).

Tanto la calidad de la atención como de la comida es excelente. Se cena como si fuese un hotel cinco estrellas, pero con una variante importante: los platos son elaborados con mayor tiempo y dedicación y, en general, nunca se recibe a más de una docena de clientes por noche. La mayoría cierran los lunes y martes, aunque lo ideal es consultar en cada caso.



EXCLUSIVOS. LOS PLATOS SUELEN SER ELABORADOS CON MAYOR DEDICACIÓN, YA QUE SE RECIBEN POCOS COMENSALES.

#### Treinta Sillas

Ubicado en Colegiales, está entre los más recomendables. La persona que abre la puerta de este paraíso secreto es el propio chef y dueño, Ezequiel Gallardo, quien invita a pasar al living. Allí esperan a los comensales seis mesas prolijamente preparadas, con tres copas de vino y siete cubiertos. Comenzó a funcionar en 2007 y ofrece siempre menús de cuatro o cinco pasos, que cambian cada semana. "Trabajamos siempre con lo mejor que se consigue en el mercado; por eso la carta varía seguido", explica Ezequiel, quien remarca que

cada plato es elaborado por él mismo. Ofrece 50 variedades de vinos. Y también se dictan clases de cocina y hay degustaciones de vino.

#### Danton Cuisine

Ofrece carnes rojas, blancas, aves y pescado, con el objetivo de satisfacer todos los paladares, en un cálido espacio cerca de la plaza de Villa Devoto. "Además, el pan y el helado son de fabricación casera", dice con orgullo Fernando, dueño del lugar. Se pueden hacer reservas para eventos privados.

#### Tipo Casa

La esmerada atención ya se nota desde el momento del contacto telefónico con Guadalupe y Marcelo, el matrimonio a cargo de este local que se encuentra en Almagro (Bulnes 843, timbre C). Se trata de un PH viejo, con un decorado definido por sus dueños como bohemio-hippie, y convertido en restaurante en el cual todas las sillas, cubiertos y vajillas son distintas entre sí. El menú varía todas las semanas, pero hay platos que suelen repetirse y que son imperdibles, como la cazuela

de camarones con fideos chinos, o un solomillo de cerdo delicioso.

#### Tegui

Está en Palermo (Costa Rica 5852) y es sencillamente imperdible. Pertenece a Germán Martitegui, uno de los chefs más prestigiosos de nuestro país. Y en la página web no hay fotos ni datos de la carta, sólo información de contacto y la ubicación. Esto demuestra que el sello del autor alcanza para garantizar un momento de disfrute.

Además de la posibilidad de ce-

#### MÁS INFO

##### TREINTA SILLAS

[www.treintasillas.com](http://www.treintasillas.com)

15-4-492-7046

[reservas@treintasillas.com](mailto:reservas@treintasillas.com)

##### DANTON CUISINE

4501-0949

##### TIPO CASA

[info@tipo-casa.com.ar](mailto:info@tipo-casa.com.ar)

4866-2854

##### Tegui

5291-3333 o 15-6-441-0414

nar en un ámbito íntimo, con la sensación de estar como en la propia casa, estos tipos de restaurantes suelen ofrecer comidas mexicanas, asiáticas o vegetarianas, entre otras. Otro motivo más que alimenta un fenómeno consolidado que promete seguir creciendo.

Las flores se abren y esparcen en el aire colores y aromas únicos. La primavera te llega.

borsalino eyewear

[www.borsalinoweb.com](http://www.borsalinoweb.com)

Culto por la Carne Argentina

VILLEGAS

PUERTO MADERO - BUENOS AIRES

Alicia M. de Justo 1050

4343.0108 / 4331.0642

[www.villegasresto.com.ar](http://www.villegasresto.com.ar)

Cabaña Villegas es un perfecto punto de encuentro entre carnes de primerísima calidad y el expertise de su maestro asador. Creado por un grupo de productores de hacienda especializados, con ganado propio y vasta tradición en Córdoba, Buenos Aires y Entre Ríos, lo cual garantiza provisión y calidad constante. Contamos además con una cava refrigerada para más de 400 etiquetas que permiten disfrutar de una amplia variedad de opciones recorriendo de esta manera la extensa ruta del vino Argentino a través de sus cepas características.