



EL CHEF Y SUS TREINTA SILLAS



[MAS FOTOS](#)

UN ESPACIO A PUERTAS CERRADAS, **UN CHEF DE PRESTIGIO**, Y LA INTIMIDAD DE UN ESPACIO EXCLUSIVO PARA POCOS. TODO JUSTIFICADO POR UNA **GRAN GASTRONOMÍA**, DE SABORES SIMPLES, Y DE ACUERDO A LO QUE OFRECE EL MERCADO. EN SUMA: **UN ESPACIO DE CULTO**, QUE VALE LA PENA CONOCER.

Nota publicada el

14/10/2008

Treinta Sillas es el reducto que el chef **Ezequiel Gallardo** construyó, casi, para sí mismo. Luego de liderar durante diez años algunos de los restós top de la escena local, incluyendo nombres como Central, Museo Renault y Katrine, Ezequiel decidió que era el momento del proyecto propio. El nombre estuvo antes que el lugar. “Yo ya quería transmitir que iba a ser un lugar chico” nos cuenta. La oportunidad apareció y en diciembre de 2007, una casa de la



◀ 1 de 8 ▶

familia se convirtió en ese lugar que ya tenía nombre. Casi sin buscarlo, la propuesta terminó de materializarse como un restó a puertas cerradas, **formato que está tan de moda**, y que tanto nos gusta. A diferencia de lo que sucede con otros chef, donde abrir un restaurante secreto es su modo de comenzar las experiencias en los fuegos, para Ezequiel es un punto de llegada. “A **Treinta Sillas** lo pude abrir gracias a todo lo anterior”, reconoce.

El chef

Su cocina es como él: simple, honesta, cálida. “Trato de no complicarla”, nos dice. “Antes hacía platos más rebuscados, porque te lo pide el ambiente, el lugar, y lo que cobrás ahí; tenía 20 cocineros en el equipo. En cambio, hoy busco cocinar yo mismo cada plato, y es un placer hacerlo”.

En la carta hay una clara inspiración mediterránea, que Ezequiel no niega ni reivindica. Pero se define fuera de los estereotipos más clásicos, y asegura que trabaja “con lo mejor que se consigue en el mercado; por eso los platos se definen semanalmente y cambian muy seguido”. Por ejemplo, con un menú presentado en cuatro pasos, te puede tocar una combinación que incluya una entrada de **Hojas de espinaca, hongos y jamón crudo**, seguida por unos **Huevos al horno con camarones y alcaparras**. Original y muy logrados. Luego, un **Rótulo de espinaca, pollo asado y tomates secos** y de postre un **Tiramisú reversionado a base de Babyscuit y Chocolate Blanco**. ¡¡Delicioso!! En otras combinaciones, se

incluyen un **Strudel de vegetales asados, Risotto milanés con cordero estofado y Budín de naranjas y aceite de oliva, con crema batida de almendras**. En suma, platos interesantes y sencillos incluso en el nombre, con toques creativos que buscan (logran) sorprender cuando llegan a la mesa.

Y sus treinta sillas

El salón es austero, de techos altos, cómodo y espacioso. Dominando el espacio, una barra con algunas pocas pero buenas bebidas, que ayudan a matar el rato si hay que esperar. Y aunque el nombre sugiera algo más, en **Treinta Sillas** entran un máximo de 20 comensales, lo que vuelve la experiencia aún más íntima.

De fondo suena Henry Salvador y otras muy buenas canciones seleccionadas por un amigo de la casa, el melómano **Fabián Couto**, que aporta las mejores selecciones de su elegante batea. El servicio es impecable, con Francisco a la cabeza, quien viene acompañado a Ezequiel desde la época de Central. Un punto fuerte (que suele ser flojo en este formato de restós) es la carta de vinos. Impresa en antiguas botellas, tiene propuestas como **Achaval-Ferrer Malbec** (\$100), **Don Diego Reserva Syrah** (\$70) o **Chardonnay-Viognier Serie A** de Familia Zuccardi (\$50). También, aguas **Acqua Panna y San Pellegrino**. Contento con haber cumplido el sueño del espacio propio, Ezequiel va en busca de nuevos desafíos. Por eso, ya está armando a contrareloj un nuevo restó peruano en la zona del Soho, esta vez con vidriera a la

calle, y que promete ser un nuevo punto obligado en la noche porteña. Como **Treinta Sillas**, que de a poco y casi en silencio, gana su lugar.

Treinta Sillas

Reservas al 15-4492-7046

www.treintasillas.com

Jueves, viernes y sábados por la noche

Precio por persona \$90 (incluye agua y café).

Sólo efectivo

POR [JAVIER MENAJOVSKY](#)