



RESTAURANTES

EL AMBIENTE EL SECRETO DE LAS SILLAS

TREINTA SILLAS

Teléfono: 154 492 7046
Horarios: Jue. a sáb. desde las 20 hs.
Tarjetas: Sólo efectivo.
Web: www.treintasillas.com

OCULTO EN EL BARRIO DE COLEGIALES TRAS UNA PUERTA ROJIZA, SE ENCUENTRA **TREINTA SILLAS**, UN OASIS CULINARIO QUE SE SUMA A LA TENDENCIA DE REDUCTOS A PUERTAS CERRADAS.

Por Yu Sheng Liao/ Foto: Fabián García.

El lugar: De afuera parece una casa cualquiera: una puerta, un garaje, plantas, pequeños escalones... una casa que podría ser de cualquier vecino poco sociable o de la vecina que habla con sus gatos y discute con el verdulero... Pero una vez que ingresamos, deja de ser la casa "de barrio" para transformarse en un espacio donde la cocina cobra protagonismo y el vino es testigo de cada momento. Hace un año, el chef propietario **Ezequiel Gallardo** (ex Katrine) creó este ambiente agradable y sencillo: es como comer en la propia casa, en el propio patio. Con un servicio de comida de primer nivel, por supuesto.

El ambiente: En el salón principal se luce un "wine wall" con vinos seleccionados (Achával Ferrer, Flia. Zuccardi, Catena Zapata, etc.); una modesta barra con bebidas, mesas y las sillas que dan nombre al lugar (cuenten y verifiquen si hay 30...). Hay una cocina abierta "como las de casa": una mesa grande al centro, una heladera, alacenas, muebles varios, frascos de especias... Todo bien casero, bien ordenado. Hacia el final, un gran patio (apto para eventos, con quincho) que no ha sido invadido por las construcciones cercanas ni cegado por las sombras, donde el sol sigue sonriendo de día mientras que la luna y las estrellas saludan con su resplandor cada noche tranquila. En resumen, una "casa" ideal para eventos, festejos, con amigos o en pareja.

El menú: La propuesta es fija, de 4 pasos (cambia cada semana), a \$ 90 por persona (incluye agua, gaseosa y café). Para recibir el menú de antemano en forma periódica, se pueden registrar en su sitio web o solicitarlo por teléfono. Los platos son armoniosos, de impecable presentación, para *bon vivants* de buen comer, una mixtura perfecta entre la sofisticación de la *haute cuisine* y el sabor de la cocina casera con productos de estación. Casi siempre ofrecen una entrada fresca y deliciosa: *hojas de espinaca, radicchio rosso, croûtons y dressing Caesar; espinaca, pepino fresco, tomates y salmón ahumado; bloody gazpacho de tomates ahumados y albahaca*, etc. Los principales también tientan: *spaghetti con cebollas dulces y rúcula; solomillo de cerdo y cous cous con hierbas frescas; causas con langostinos asados y salsa criolla; ñoquis de papa en manteca de salvia y portobello*. Y para el *happy ending*, *cake de chocolate blanco y naranja, mousse de maracuyá y pistacchio tostado, Napoleón de manzana y helado de vainilla*... Pura tentación.

Tips: Dictan cursos de cocina (consultar). Realizan eventos con posibilidad de armar menú a medida (por ej., se puede comer en el patio y hacer carne a las brasas). Original e ingeniosa carta de vinos, pegada en botellas vacías. Y lo más importante: llamar antes, reservar y dejar un teléfono de contacto: ¡sólo así tendrán la dirección correcta y descubrirán el secreto de las sillas!