

Revista Travesías (Mex)

Julio 2010

<http://www.revistatrasvias.com/numero-99/comer-y-beber/el-sabor-de-lo-clandestino.html>

NÚMERO 99



Fotografía de *Sanra Ritten*

El sabor de lo clandestino

Como todo lo que es secreto, los restaurantes privados tienen un encanto especial. En Buenos Aires, la tendencia se mantiene al alza con cenas en salas y patios de casas, pocos comensales, menús creativos y mucha exclusividad.

Por *Juliana Frick* | Julio 2010 | [Discutir este artículo \(0 comentarios\)](#)

La cocina discreta

Desde hace tres años, la casa de Alejandro y Rosana abre jueves, viernes y sábado por la noche para dar cenas entre obras de arte, pinturas y fotos de artistas argentinos (que también están a la venta). La cena es de tres tiempos (más aperitivos y café) y aquí la exclusividad se resume a 18 personas. El menú es fijo —aunque cambia cada dos meses— y por estos días incluye una tartaleta de hongos de entrada, un salmón rosado a la champaña y una pavlova de postre. Está ubicado en la zona conocida como Palermo Queens.
www.lacocinadiscreta.com

Casa Félix

La expresión “comer como en casa” nunca tuvo más sentido que en este restaurante, donde las mesas se sirven en el patio de la casa de Diego Félix. La cocina está a cargo del mismo Diego y del chef Álvaro Zapata, quienes preparan el menú de cinco tiempos con el que sorprenden a cada uno de los 15 comensales que atienden por noche (abre jueves, viernes y sábado). El concepto es de cocina pescateriana latinoamericana con productos orgánicos y sabores exóticos, por lo que se puede encontrar desde una empanada de frijol negro y plátano hasta un surubí con mandioca. Se encuentra en la zona de Chacarita. A tomar nota: reabrirá sus puertas en septiembre, a su regreso de un tour culinario por el norte del continente.
www.diegofelix.com

Casa Saltshaker

Dicen que fue de los primeros que abrió en Buenos Aires, lo cierto es que el espacio está a cargo del chef estadounidense Dan Perlman, quien recibe en su propio departamento de Recoleta, junto al host peruano, Henry Tapia. Sólo atienden a 12 personas por noche y es bastante concurrido (por eso se necesita hacer reservación con mucha anticipación). El ambiente es informal y el menú cambia. Para ellos no sólo la comida (casera, varía el grado de sofisticación según el capricho del chef) y el buen vino son importantes, sino también una buena plática. La idea de este espacio es crear una especie de “cena con amigos” (conocidos o nuevos).
www.casasaltshaker.com

Treintasillas

Treinta, ni más ni menos, es la cantidad ideal para disfrutar de una cena tranquila, en la sala de un departamento del barrio de Colegiales, donde el chef y anfitrión Ezequiel Gallardo prepara platillos que cambian semanalmente. Las cenas son de cuatro a cinco tiempos y es posible maridar la comida con más de 50 etiquetas de vino diferentes. La cocina es contemporánea pero con influencia mediterránea; ejemplo de ello, son las bruschettas de tomates asados con miel, los langostinos a grillés y el tiramisú de chocolate blanco. Además de organizar eventos privados dan clases de cocina.
www.treintasillas.com