

> MENÚ GOURMET

pasión y producto, dúo perfecto

EL CHEF EZEQUIEL GALLARDO, DEL RESTAURANTE TREINTA SILLAS, IMAGINA SUS RECETAS SEGÚN LO QUE ENCUENTRE FRESCO EN EL MERCADO. EL RESULTADO SON PLATOS BELLOS, PREPARADOS CON INGREDIENTES APENAS MANIPULADOS. UNA COMBINACIÓN IMPECABLE DE SABOR, PERFUME Y ESTILO.

FOTOS DE GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA

PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO



PRIMER PASO
ensalada de espinaca, berenjenas asadas, cebolla morada y langostinos en salsa verde



SEGUNDO PASO
no tan clásica ensalada Waldorf



TERCER PASO
salmón rosado sobre crema de papas con mascarpone y ajos negros



CUARTO PASO
pechuga de pato con papines con cilantro y echalotes dulces. Reducción de aceto y maracuyá



QUINTO PASO
mousse de chocolate blanco con cardamomo y biscotti de almendras



SEXTO PASO
tarta de bananas con crema de chocolate y avellanas



Ezequiel Gallardo

Primero, decidió estudiar informática, pero la vocación le duró tres años. Entretanto, empezó a cocinar, básicamente, dice, "porque me gustaba comer". Con el tiempo, su pasión se definió por los fogones y eligió formarse. Egresado de Gato Dumas Colegio de Cocineros, trabajó en el Museo Renault, en Central y en Katrine (en Puerto Madero). Finalmente, abrió su propio espacio, Treinta Sillas, en el que despliega todo su talento preparando menús originales que cambian todas las semanas.

“Mi propuesta tiene una base mediterránea. A partir de allí, juego con distintas cocinas, pero ése es mi inicio. Hago cocina de mercado, pienso mis preparaciones en función de los productos que encuentro en la feria”.



“El cardamomo perfuma suavemente a la *mousse* de chocolate blanco. A la vez, el *biscotti* de almendras aporta textura. Es un postre muy atractivo, por su sabor”.

