



OBLEAS RELLENAS GALLO

La línea de snacks de la tradicional marca Gallo apareció en escena con el lanzamiento de sus bizcochitos de arroz, que ya recomendamos en estas páginas: tanto los salados como los dulces son deliciosos para la hora del mate, bajos en calorías y aptos para celíacos. La segunda incorporación a sus filas son unas obleas rellenas que se venden tanto en el kiosco (a \$7) como en el super, en packs de tres. ¿Ubican el clásico sabor de las Tita? Bueno, esta golosina es muy similar: rellena de crema de limón y cubierta con chocolate, pero con tapas de galletas de arroz. Definitivamente, un upgrade para esos alfajores altos, duros y de aspecto simil telgopor que hace no tanto se pusieron de moda entre los nutricionistas y sus fieles seguidores.

MARÍA FEDELE

Atentos: en la zona de Montserrat/Congreso se está formando un curioso polo gastronómico, con buenos restaurantes y precios amigables. A los infalibles peruanos Chan Chan (Hipólito Irigoyen 1390) y Status (Virrey Cevallos 178), el año pasado se sumó El Perlado (Hipólito Irigoyen 1366), un bodegón moderno con platos ricos y abundantes. Ahora, el circuito del barrio se completa con María Fedele, el restaurante italiano que mudó su local de San Telmo a la Asociación Nacional Italiana, en Alsina 1465. Es un gol para los amantes de la comida mediterránea. Por \$205 te dan un sinfín de entradas (carpaccio, alcauciles, jamón crudo, chorizo casero, ajíes y morrones asados, mortadela con pistachos, paté de ave, mozzarella con tomates, polenta, vitel toné), primer plato de pasta (nos tocó lasagna, liviana y sabrosa) con dos opciones más para degustar (unos malfatti y unos impecables trofie con curry), un segundo plato que puede ser carne, como cordero, o un risotto, y una fuente de siete postres distintos,

que van de cannoli y tiramisú a torta de pistacho y mousse de chocolate. La tarea de llegar al final es difícil, pero muy placentera, y se acompaña con una copita de grappa casera con hinojo. Los vinos son de bodegas pequeñas, algunas más o menos conocidas, y van de 90 a 250 pesos. Su única contra es que el pago, por ahora, es solo en efectivo. Se puede ir de miércoles a sábado, únicamente por la noche y con reserva.

CHIUSO

Primero, la mala noticia: Doppio Zero, el pequeño restó especializado en comida italiana de Belgrano, preferido de entendidos y chefs locales, cerró sus puertas a fines de junio. El sábado 28 fue el último día para probar las pastas y los risottos que tanto han dado que hablar en los últimos años, sobre todo desde 2009, cuando el lugar pasó de las manos del cocinero Martín Baquero (hoy en Peugeot Lounge) a las del sommelier Mariano Akman, quien siempre tuvo la costumbre de atender personalmente a los comensales. Y ahora, la buena: para mediados de este mes, Akman encara la apertura de un nuevo restaurante en la zona cada vez más dinámica del centro porteño. Se va a llamar Chiuso y va a conservar el estilo, la altura y el equipo de Doppio, pero en un espacio más amplio y con una interesante barra. ¿A dónde tenés que apuntar a ir a cenar alrededor del 15 de julio? A San Martín 1153. Más detalles en próximas ediciones de JOY.

BASA

Aplauso de pie para BASA Basement Bar & Restaurant. El local con Ludovico De Biaggi detrás de la barra y Pablo Campoy en los fuegos (Julieta Oriolo, anterior chef, partió para emprender un proyecto propio) confirmó ser uno de

los primeros en nuestro ranking de lugares para ir de tragos y tapas en cualquier momento de la semana. Un miércoles de junio nos apostamos en la barra y nos deleitamos con los cócteles de Ludovico, que prepara a la perfección tanto los que figuran en carta (muy lindo el Negroni en botella, para compartir) como algunos improvisados de autor a gusto del bebedor. En cuanto a los platos, todos salieron a buena temperatura y bien sabrosos. Muy recomendables la tapa de morcilla con huevo frito de codorniz, los scotch eggs, las croquetas de arroz y cuartirolo y la hamburguesa de cordero con queso feta, cebolla morada y mayonesa de curry. La verdadera estrella, sin embargo, llega a la hora del postre: French toasts de brioche con relleno de Nutella. Una pérdida en forma de sándwich tibio y dulce que va a asegurar tu vuelta. Se gastan alrededor de 200 pesos por persona. La dirección es Basavilbaso 1328, Retiro.

THE PICK MARKET

La cadena de tiendas de delicatessen que es favorita de la generación foodie no deja de crecer. A sus locales en las calles Libertad, Ugarteche y Demaría acaba de sumar una cuarta boca en Quintana 570, justo al lado de La Biela. Pero eso no es todo, breve estrenará local en Riobamba, entre Avenida Santa Fe y Arenales. Una gran opción para comprar embutidos, quesos, pastas, conservas, especias, infusiones, dulces, vinos y verduras, o para comer algo al paso. Nos encanta The Pick Market (nuestro Dean & DeLuca).

SI QUERES COMUNICARTE CON REVISTA JOY,
 PODES ENVIAR TU MAIL A LA DIRECCION
info@revistajoy.net