



Abren en Puerto Madero el primer restaurante privado flotante de la Argentina

13/7/2015

Se llama Kiria Private Restaurant. Es una embarcación completamente vidriada.

En el Dique 1 del barrio de Puerto Madero y en un espacio arquitectónico de líneas vanguardistas nace Kiria Private Restaurant, el primer y único restaurante privado flotante de la Argentina. La propuesta gastronómica fue diseñada por el chef Alejandro Goñi. Consiste en cocina autóctona y de ingredientes de estación que son seleccionados bajo el concepto de trazabilidad, lo que permite garantizar la alta calidad de los productos al conocer a ciencia cierta su procedencia. De esta manera, pueden encontrarse ingredientes de producción local de alta calidad como cordero patagónico, trucha del sur argentino, yama entre otros.

Para iniciar este recorrido y llegar a Kiria es necesario atravesar un pequeño puente del sector de amarras del dique y desde allí subir a un house-boat, una embarcación de desarrollo innovador que posee una estructura completamente vidriada construida con materiales y detalles de lujo. Desde allí, se ingresa a un salón íntimo de pisos de madera con una sola mesa para once comensales y donde los visitantes pueden admirar una de las mejores vistas de la Ciudad de Buenos Aires suspendidos sobre un espejo de agua.

El menú se presenta en diez pasos de menús que varían periódicamente según la oferta de estación. En ellos también pueden percibirse cuidadas presentaciones donde la vajilla también juega un papel importante ya que se selecciona en base a los ingredientes de cada plato.



Abren en Puerto Madero el primer restaurante privado flotante de la Argentina

13/7/2015

Se llama Kiria Private Restaurant. Es una embarcación completamente vidriada.

En el Dique 1 del barrio de Puerto Madero y en un espacio arquitectónico de líneas vanguardistas nace Kiria Private Restaurant, el primer y único restaurante privado flotante de la Argentina. La propuesta gastronómica fue diseñada por el chef Alejandro Goñi. Consiste en cocina autóctona y de ingredientes de estación que son seleccionados bajo el concepto de trazabilidad, lo que permite garantizar la alta calidad de los productos al conocer a ciencia cierta su procedencia. De esta manera, pueden encontrarse ingredientes de producción local de alta calidad como cordero patagónico, trucha del sur argentino, yama entre otros.

Para iniciar este recorrido y llegar a Kiria es necesario atravesar un pequeño puente del sector de amarras del dique y desde allí subir a un house-boat, una embarcación de desarrollo innovador que posee una estructura completamente vidriada construida con materiales y detalles de lujo. Desde allí, se ingresa a un salón íntimo de pisos de madera con una sola mesa para once comensales y donde los visitantes pueden admirar una de las mejores vistas de la Ciudad de Buenos Aires suspendidos sobre un espejo de agua.

El menú se presenta en diez pasos de menús que varían periódicamente según la oferta de estación. En ellos también pueden percibirse cuidadas presentaciones donde la vajilla también juega un papel importante ya que se selecciona en base a los ingredientes de cada plato.

Fuente: gastronomiconet.com