



Foto:Lucas Pérez Alonso



Es como viajar sobre el agua siempre con el mismo paisaje de una ciudad iluminada que parece Nueva York. Aunque no se viaja ni es NYC, sino la hermosa imagen de Puerto Madero Este, Buenos Aires. Cruzando un puente pequeño del sector de amarras del dique 1 se sube al house-boat, una estructura flotante pero no suelta, vidriados los tres lados hacia el dock, que transparentan el salón y comedor de **Kiria**, el restó privado más original de la ciudad. El deck-terracita sugiere tomar allí un aperitivo o un postre. La puesta del comedor es blanca, translúcida y brillante, mesa redonda de espejo para diez a doce -mínimo para dos-, sillas simil vidrio, silloncitos y pieles blancas sobre el piso de madera, un conjunto kitsch y amable. Una gran lámpara circular transmite a veces suaves bamboleos sobre el agua que no inciden en el servicio de las camareras ni en el bienestar de los comensales.

La degustación de 10 pasos es la fórmula de menú único de Kiria Private Restaurant. El chef Alejandro Goñi (35 años) se inició en el restó del padre de un amigo, y una vez bachiller estudió en la Asociación de Ecónomas y en la Escuela de Cocina de Belgrano fundada por Petrona C. de Gandulfo. Luego perfiló su estilo en restaurantes y hoteles porteños, sobre todo en el Alinca de Chicago y en el Dom de San Pablo.

Le gusta descubrir ingredientes y productos, y relacionarse con productores, artesanos, hortelanos, pescadores. Define claramente su quehacer como cocina inquieta, notable en las fórmulas y presentación de la degustación. Sobre todo en el plato vegetales, vegetales, vegetales, con helado de zanahorias y salpicado con gazpacho de remolachas. Otros destacados: los ravioli de truchón y salsa de cassis en bol de ramitas de pino y hojas secas, bien patagónico; el garrón de cordero, salsa de ají y cassis sobre tronco de árbol; un conejo confitado con peras en infusión de cítricos y semillas de sésamo, garrapiñadas en caja de hierro negra; el huevo a baja temperatura con morcilla, pan de brioche y salsa de chorizo; corvina, langostinos y hongos en reminiscencias de bosque y de mar, entre la degustación.

Lo mismo para los pasos dulces, como el mercado de frutas y pasión de chocolate. Ricos panes llegan en coquetas paneras individuales. La música, puro jazz, es excelente, y la acústica lo mismo, un placer que no perturba la comida.