

**KIRIA**

**DÓNDE:**  
Pierina Dealessi S/N  
entre Vera Peñaloza  
y O'Gorman, dique 1,  
Puerto Madero

**TELÉFONO:**  
6695-8114  
(sólo por reservas)

**OTROS:** tarjetas,  
estacionamiento



**EL PLATO**

Vegetales, vegetales, vegetales

**PRECIOS**

Degustación de 10 platos y postres,  
cada uno con vinos premium en  
acuerdo \$ 1800



**VINOS**

Baron B Brut Nature, Rutini  
Sauvignon Blanc, Tomero Rosado,  
Nieto Senetiner Merlot, Trapiche  
Gran Medalla, Salentein Numina,  
Norton Quorum III

**PARA MEJORAR**

Que los platos principales lleguen  
en vajilla caliente a la mesa



en el **MERCADO**

restaurantes



**TODOS A BORDO**

En un dock de Puerto Madero, flota este restó de cocina inquieta

TEXTO *Alicia Delgado* // FOTO *Lucas Pérez Alonso*

**E**s 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 houseboat, 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 Gofí (35 años) se inició en el restó del padre de un amigo, y una vez bachiller estudió en la Asociación de Ecnómas 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 Alínca de Chicago y en el Dom de San Pablo.

Le gusta descubrir ingredientes y productos, y relacionarse con productores, artesanos, hoteleros, 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. ■

DUINTAIF



**KIRIA**

**DÓNDE:**  
Pierina Dealessi S/N  
entre Vera Peñaloza  
y O'Gorman, dique 1,  
Puerto Madero

**TELÉFONO:**  
6695-8114  
(sólo por reservas)

**OTROS:** tarjetas,  
estacionamiento



**EL PLATO**

Vegetales, vegetales, vegetales

**PRECIOS**

Degustación de 10 platos y postres,  
cada uno con vinos premium en  
acuerdo \$ 1800



**VINOS**

Baron B Brut Nature, Rutini  
Sauvignon Blanc, Tomero Rosado,  
Nieto Senetiner Merlot, Trapiche  
Gran Medalla, Salentein Numina,  
Norton Quorum III

**PARA MEJORAR**

Que los platos principales lleguen  
en vajilla caliente a la mesa





en el **MERCADO**

restaurantes

**E**s 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 houseboat, 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 símil 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 Gofí (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 casis 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.



## TODOS A BORDO

En un dock de Puerto Madero, flota este restó de cocina inquieta

TEXTO *Alicia Delgado* // FOTO *Lucas Pérez Alonso*

**E**s 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 houseboat, 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 símil 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 Gofí (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 casis 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.

PUNTAJE

8

**KIRIA**

**DÓNDE:**  
Pierina Dealessi S/N  
entre Vera Peñaloza  
y O'Gorman, dique 1,  
Puerto Madero

**TELÉFONO:**  
6695-8114  
(sólo por reservas)

**OTROS:** tarjetas,  
estacionamiento



**EL PLATO**

Vegetales, vegetales, vegetales

**PRECIOS**

Degustación de 10 platos y postres,  
cada uno con vinos premium en  
acuerdo \$1800



**VINOS**

Baron B Brut Nature, Rutini  
Sauvignon Blanc, Tomero Rosado,  
Nieto Senetiner Merlot, Trapiche  
Gran Medalla, Salentein Numina,  
Norton Quorum III

**PARA MEJORAR**

Que los platos principales lleguen  
en vajilla caliente a la mesa