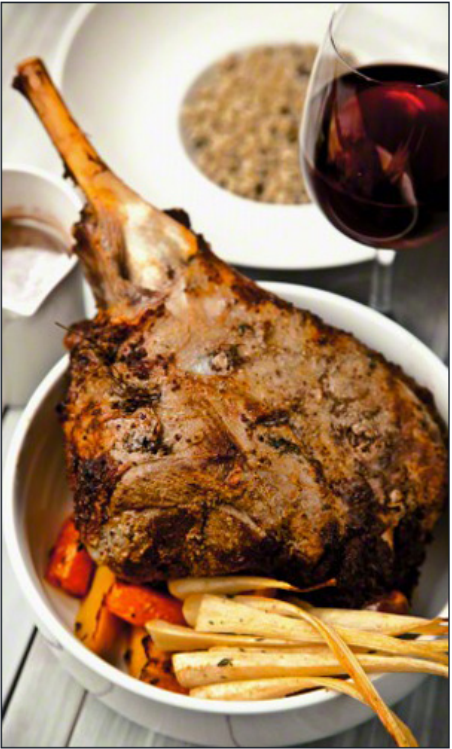


La excentricidad se mete en la cocina porteña

Helado de zanahoria, mousse de remolacha, tortilla líquida o espuma de morcilla son sólo algunos de los platos que ofrecen los chefs más innovadores. Aquí, tres restaurantes fuera de lo común para los que se animan a vivir una experiencia diferente.

Kiria



A la hora de buscar una experiencia completamente distinta hay que ir a Kiria, el primer y único restaurante flotante de Puerto Madero que tiene una sola mesa para doce personas y ofrece un menú degustación de diez pasos por la noche y de cinco pasos al mediodía. Queda en el Dique 1 y tiene una vista espectacular, además de una ambientación de lujo que privilegia la intimidad.

El menú está diseñado por el joven chef Alejandro Goñi, quien define a su cocina como inquieta y creativa y propone platos sofisticados con ingredientes autóctonos y nuevas tecnologías (roner, máquina de vacío). "Trabajo con el mejor producto y la máxima calidad, por eso me gusta estar bien cerca de los proveedores para saber de dónde viene mi materia prima", afirma el chef.

"Cocino desde lo emocional y ante todo privilegio el sabor, pero la presentación también tiene un rol importante", agrega. En

sus platos no pueden faltar el curry, la pimienta y el chocolate, los panes de nueces, pasas y miel. En el menú destacan platos como el raviol de truchón, el conejo confitado, la llama con especias, el cordero patagónico y la quijada que sorprenden por su sabor. Además, cada plato viene acompañado de un vino perfectamente maridado.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.

Pierina Dealessi S/N, entre Rosario Vera Peñalosa y Camila O' Gorman, Dique 1 Puerto Madero. Tel.: 15 6695 8114, CABA.

www.kiria.com.ar

Clases de

La excentricidad se mete en la cocina porteña

Helado de zanahoria, mousse de remolacha, tortilla líquida o espuma de morcilla son sólo algunos de los platos que ofrecen los chefs más innovadores. Aquí, tres restaurantes fuera de lo común para los que se animan a vivir una experiencia diferente.

Compartir



Por Verónica Sarmati

La gastronomía es siempre un experimento y en la actualidad los chefs que innovan de la península Ibérica y continental que cambian de forma cocinas e ingredientes. En los últimos días de la semana, cuando se celebra el Día del Cheff, se celebran en el barrio de los canales cocinas de los chefs, desde restaurantes de autor y hoteles de lujo hasta cocinas de autor. Entre ellas se encuentran: Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman, que se animan a vivir una experiencia diferente.

En la cocina de hoy el chef busca un modo de la experiencia gastronómica en la presentación, desde el aspecto visual y hasta el gusto y aromático como Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman. En Kiria, el chef Alejandro Goñi propone un menú degustación de diez pasos por la noche y de cinco pasos al mediodía. Queda en el Dique 1 y tiene una vista espectacular, además de una ambientación de lujo que privilegia la intimidad.

El menú está diseñado por el joven chef Alejandro Goñi, quien define a su cocina como inquieta y creativa y propone platos sofisticados con ingredientes autóctonos y nuevas tecnologías (roner, máquina de vacío). "Trabajo con el mejor producto y la máxima calidad, por eso me gusta estar bien cerca de los proveedores para saber de dónde viene mi materia prima", afirma el chef.

"Cocino desde lo emocional y ante todo privilegio el sabor, pero la presentación también tiene un rol importante", agrega. En sus platos no pueden faltar el curry, la pimienta y el chocolate, los panes de nueces, pasas y miel. En el menú destacan platos como el raviol de truchón, el conejo confitado, la llama con especias, el cordero patagónico y la quijada que sorprenden por su sabor. Además, cada plato viene acompañado de un vino perfectamente maridado.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.



Por Verónica Sarmati

La gastronomía es siempre un experimento y en la actualidad los chefs que innovan de la península Ibérica y continental que cambian de forma cocinas e ingredientes. En los últimos días de la semana, cuando se celebra el Día del Cheff, se celebran en el barrio de los canales cocinas de los chefs, desde restaurantes de autor y hoteles de lujo hasta cocinas de autor. Entre ellas se encuentran: Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman, que se animan a vivir una experiencia diferente.

En la cocina de hoy el chef busca un modo de la experiencia gastronómica en la presentación, desde el aspecto visual y hasta el gusto y aromático como Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman. En Kiria, el chef Alejandro Goñi propone un menú degustación de diez pasos por la noche y de cinco pasos al mediodía. Queda en el Dique 1 y tiene una vista espectacular, además de una ambientación de lujo que privilegia la intimidad.

El menú está diseñado por el joven chef Alejandro Goñi, quien define a su cocina como inquieta y creativa y propone platos sofisticados con ingredientes autóctonos y nuevas tecnologías (roner, máquina de vacío). "Trabajo con el mejor producto y la máxima calidad, por eso me gusta estar bien cerca de los proveedores para saber de dónde viene mi materia prima", afirma el chef.

"Cocino desde lo emocional y ante todo privilegio el sabor, pero la presentación también tiene un rol importante", agrega. En sus platos no pueden faltar el curry, la pimienta y el chocolate, los panes de nueces, pasas y miel. En el menú destacan platos como el raviol de truchón, el conejo confitado, la llama con especias, el cordero patagónico y la quijada que sorprenden por su sabor. Además, cada plato viene acompañado de un vino perfectamente maridado.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.



Por Verónica Sarmati

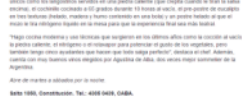
La gastronomía es siempre un experimento y en la actualidad los chefs que innovan de la península Ibérica y continental que cambian de forma cocinas e ingredientes. En los últimos días de la semana, cuando se celebra el Día del Cheff, se celebran en el barrio de los canales cocinas de los chefs, desde restaurantes de autor y hoteles de lujo hasta cocinas de autor. Entre ellas se encuentran: Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman, que se animan a vivir una experiencia diferente.

En la cocina de hoy el chef busca un modo de la experiencia gastronómica en la presentación, desde el aspecto visual y hasta el gusto y aromático como Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman. En Kiria, el chef Alejandro Goñi propone un menú degustación de diez pasos por la noche y de cinco pasos al mediodía. Queda en el Dique 1 y tiene una vista espectacular, además de una ambientación de lujo que privilegia la intimidad.

El menú está diseñado por el joven chef Alejandro Goñi, quien define a su cocina como inquieta y creativa y propone platos sofisticados con ingredientes autóctonos y nuevas tecnologías (roner, máquina de vacío). "Trabajo con el mejor producto y la máxima calidad, por eso me gusta estar bien cerca de los proveedores para saber de dónde viene mi materia prima", afirma el chef.

"Cocino desde lo emocional y ante todo privilegio el sabor, pero la presentación también tiene un rol importante", agrega. En sus platos no pueden faltar el curry, la pimienta y el chocolate, los panes de nueces, pasas y miel. En el menú destacan platos como el raviol de truchón, el conejo confitado, la llama con especias, el cordero patagónico y la quijada que sorprenden por su sabor. Además, cada plato viene acompañado de un vino perfectamente maridado.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.



Por Verónica Sarmati

La gastronomía es siempre un experimento y en la actualidad los chefs que innovan de la península Ibérica y continental que cambian de forma cocinas e ingredientes. En los últimos días de la semana, cuando se celebra el Día del Cheff, se celebran en el barrio de los canales cocinas de los chefs, desde restaurantes de autor y hoteles de lujo hasta cocinas de autor. Entre ellas se encuentran: Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman, que se animan a vivir una experiencia diferente.

En la cocina de hoy el chef busca un modo de la experiencia gastronómica en la presentación, desde el aspecto visual y hasta el gusto y aromático como Kiria, Pierina Dealessi y Camila O' Gorman. En Kiria, el chef Alejandro Goñi propone un menú degustación de diez pasos por la noche y de cinco pasos al mediodía. Queda en el Dique 1 y tiene una vista espectacular, además de una ambientación de lujo que privilegia la intimidad.

El menú está diseñado por el joven chef Alejandro Goñi, quien define a su cocina como inquieta y creativa y propone platos sofisticados con ingredientes autóctonos y nuevas tecnologías (roner, máquina de vacío). "Trabajo con el mejor producto y la máxima calidad, por eso me gusta estar bien cerca de los proveedores para saber de dónde viene mi materia prima", afirma el chef.

"Cocino desde lo emocional y ante todo privilegio el sabor, pero la presentación también tiene un rol importante", agrega. En sus platos no pueden faltar el curry, la pimienta y el chocolate, los panes de nueces, pasas y miel. En el menú destacan platos como el raviol de truchón, el conejo confitado, la llama con especias, el cordero patagónico y la quijada que sorprenden por su sabor. Además, cada plato viene acompañado de un vino perfectamente maridado.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.

Abre de miércoles a sábados, mediodía y noche. Sólo con reservas.