

Si, una y sólo una. Es una mesa para 10 emplazada en una burbuja que flota en el Dique 1 de Puerto Madero. Vidriada para ver la luna, el río y el perfil nocturno de la ciudad. Balconeadada al agua, con un juego de jardín. Mientras uno charla, come y mira el río, puede llegar a pensar que bebió de más, porque el saloncito se mece y se mece... Este espacio se contrata para reuniones privadas o se van sumando reservas parciales hasta

que lleguen a 10 que puedan compartir la mesa, la única de este restaurante privado donde cocina Alejandro Goñi, con ingredientes autóctonos y de estación. Hoy por hoy, propone un menú degustación de 10 pasos, con un gazpacho de remolacha y helado de zanahoria; un huevo a baja temperatura con espuma de morcilla y salsa de chorizo; corvina con langostino y hongos; raviol de truchón con salsa de frutos del bosque ahumada;

conejo confitado con pera y sésamo crocante; llama especiada con vegetales; quijada con papas al carbón; garrón de cordero con salsa de ají; sopa de mandarina y maracuyá y una degustación increíble de chocolate. Todo bien maridado con tintos, blancos, espumantes, dulces... según requiera el plato. También tiene una opción de cinco pasos para almuerzos de trabajo. Una experiencia diferente.

los elegidos de la semana

Kiria Private Restaurant



Pierina Dealessi 1855, Dique 1, Puerto Madero. Tel. 6695-8114
www.kiria.com.ar

Almuerzos o cenas
Sólo con reserva previa

COCINA **de autor**

PRECIOS **\$\$\$**



SERVICIOS



Precios **\$\$\$** Buen precio **\$\$\$** Medio **\$\$\$** Carito

Sólo una mesa... y flotante

Si, una y sólo una. Es una mesa para 10 emplazada en una burbuja que flota en el Dique 1 de Puerto Madero. Vidriada para ver la luna, el río y el perfil nocturno de la ciudad. Balconeadada al agua, con un juego de jardín. Mientras uno charla, come y mira el río, puede llegar a pensar que bebió de más, porque el saloncito se mece y se mece... Este espacio se contrata para reuniones privadas o se van sumando reservas parciales hasta

que lleguen a 10 que puedan compartir la mesa, la única de este restaurante privado donde cocina Alejandro Goñi, con ingredientes autóctonos y de estación. Hoy por hoy, propone un menú degustación de 10 pasos, con un gazpacho de remolacha y helado de zanahoria; un huevo a baja temperatura con espuma de morcilla y salsa de chorizo; corvina con langostino y hongos; raviol de truchón con salsa de frutos del bosque ahumada;

conejo confitado con pera y sésamo crocante; llama especiada con vegetales; quijada con papas al carbón; garrón de cordero con salsa de ají; sopa de mandarina y maracuyá y una degustación increíble de chocolate. Todo bien maridado con tintos, blancos, espumantes, dulces... según requiera el plato. También tiene una opción de cinco pasos para almuerzos de trabajo. Una experiencia diferente.

EL FESTEJO

Francia celebra a su cocina

Este domingo, en el hipódromo de Palermo, tendrá lugar la 2a edición de Le Brunch Français. Jean-Paul Bondoux, Olivier Falchi, Olivier Hanoco, Beatriz Chomalez y más de veinte chefs y miembros de Lucullus cocinarán en vivo carnes y pescados, huevos cocidos, trufados, extrañas salsas, salmón ahumado y panes especiales y otras tradiciones galas. Con este evento cierra la semana francesa en Buenos Aires y la Fête de la Cuisine, una celebración internacional que tiene a la cocina francesa como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Libertador 4101, www.lucullus.com.ar



EL CURSO

Los secretos de un buen asado

Diego Moyano, chef ejecutivo de La Cabaña, dicta clases de Parrilla de 2 horas de duración, en las que revela los secretos del fuego, el carbón y la leña, y cómo elegir y preparar la carne y el chimichurri. Cuesta US\$160. Incluye defantal, diploma y el almuerzo o cena. Alicia Moreau de Justo 380, 4314-3710.

corchos & botellas

Dante Robino Reserva Malbec 2013

Una nueva añada

La bodega Dante Robino presentó la cosecha 2013 de su vino Reserva Malbec, que tuvo 12 meses en barricas de segundo y tercer uso de roble americano (con tostado medio). Esta crianza le dio al vino intensidad, concentración y elegancia. En nariz aparecen frutos rojos, como la mora y la ciruela, y notas sutiles de vainilla y chocolate. Ya en boca, se lo siente elegante y deja un largo recuerdo.

\$155

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



SABIAS QUE...

Por la Escuela Argentina de Sommeliers

Darjeeling El "Champagne de los té"
En 17.000 hectáreas del occidente de Bengala, en India, cultivan y producen té con la denominación geográfica Darjeeling. Casi 10 millones de kilos al año crecen en una región que elabora desde un té de buena calidad para consumo diario, hasta el más exquisito de todos, llamado por la

literatura "el champagne de los té". La inmensa región al pie del Himalaya es un paisaje que reúne tradición, cultura y estética, y se especializa en la elaboración de haberes de té negro. Sus productos de mayor calidad son finos y de un oxígeno aroma aromacastado. Cualquiera sea su calidad, debe contener el logo que certifique el origen, controlado por el Tea Board India.

Llega Vinos & Bodegas

Desde mañana y hasta el 26, más de 40 bodegas del país se harán presentes en la 15ª edición de **Vinos & Bodegas en La Rural**. Habrá catas guiadas a cargo de la Escuela de Sommeliers del Gato Dumas, un mercado gourmet y orgánico, coctelería con vinos y food trucks de La Cabrera, Los Petersen Cocineros, Street Food, Bon Bouquet y Peugeot Lounge. Contará con la presencia de Vinómanos, la primera guía móvil en Latinoamérica de vinos argentinos, que permitirá obtener información al instante sobre los productos de la feria. La



De cata. Copa incluida.

entrada cuesta \$200 (Incluye 1 copa y 12 degustaciones). Av. Santa Fe 4363. Estacionamiento: Av. Sarmiento 2704 y Av. Cerviño 447E. www.expovinosybodegas.com.ar