

## Kiria: restaurante privado flotante en Puerto Madero

11 JULIO, 2015  
BY PRENSA



En un house - boat de Puerto Madero, Kiria Private Restaurant ofrece una cuidada cocina autóctona y de productos de estación seleccionados bajo el concepto de trazabilidad. Un espacio para encuentros íntimos y privados.

En el Dique 1 del privilegiado barrio de Puerto Madero y en un espacio arquitectónico de imponentes líneas vanguardistas nace Kiria Private Restaurant, el primer y único restaurante privado flotante de la Argentina. Su propuesta gastronómica, diseñada por el chef Alejandro Goñi, también acompaña la audacia y la exclusividad del entorno. Consiste en ser una sofisticada 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 e historia. Se ofrece en menús degustación de diez pasos para ser disfrutado en una única e íntima mesa para doce personas. Es una idea pensada para reuniones privadas que invita a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente. 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

En este escenario, el chef Alejandro Goñi despliega una cocina autóctona y con productos de estación, a los que selecciona con extremo cuidado, además de conocer, en la mayoría de los casos, a los productores y el recorrido que los artículos realizan hasta llegar a sus fuegos. De esta manera, pueden encontrarse ingredientes de producción local de alta calidad como cordero patagónico, trucha del sur argentino, yama entre otros. Los presenta en diez exquisitos pasos de menús que varían periódicamente según la oferta de estación y en los que emplea innovadoras técnicas de cocción que le permite jugar con diversas texturas. 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.

Para acompañar esta deliciosa cocina, se sugiere un correcto maridaje en cinco de pasos del menú que posibilitan completar la distinguida reunión. Es así como Kiria invita a vivenciar un exclusivo encuentro privado que puede adaptarse a diversas ocasiones y públicos: amigos, corporativos, turistas y muchos más. Para todos ellos ofrece un entorno único, donde agua, el paisaje y su cuidada cocina son condimentos para disfrutar una experiencia inolvidable, un paseo a través de aromas, colores y texturas.

Kiria Private Restaurant  
Dirección: Pierina Dealesi S/N, entre Rosario Vera Peñaloza y Camila O' Gorman, Dique 1, Puerto Madero - Buenos Aires  
Reservas: +54 9 11 6695 8114

<http://www.kiria.com.ar/>

[info@kiria.com.ar](mailto:info@kiria.com.ar)



En un house - boat de Puerto Madero, Kiria Private Restaurant ofrece una cuidada cocina autóctona y de productos de estación seleccionados bajo el concepto de trazabilidad. Un espacio para encuentros íntimos y privados.

En el Dique 1 del privilegiado barrio de Puerto Madero y en un espacio arquitectónico de imponentes líneas vanguardistas nace Kiria Private Restaurant, el primer y único restaurante privado flotante de la Argentina. Su propuesta gastronómica, diseñada por el chef Alejandro Goñi, también acompaña la audacia y la exclusividad del entorno. Consiste en ser una sofisticada 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 e historia. Se ofrece en menús degustación de diez pasos para ser disfrutado en una única e íntima mesa para doce personas. Es una idea pensada para reuniones privadas que invita a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente.

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.

En este escenario, el chef Alejandro Goñi despliega una cocina autóctona y con productos de estación, a los que selecciona con extremo cuidado, además de conocer, en la mayoría de los casos, a los productores y el recorrido que los artículos realizan hasta llegar a sus fuegos. De esta manera, pueden encontrarse ingredientes de producción local de alta calidad como cordero patagónico, trucha del sur argentino, yama entre otros. Los presenta en diez exquisitos pasos de menús que varían periódicamente según la oferta de estación y en los que emplea innovadoras técnicas de cocción que le permite jugar con diversas texturas. 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.

Para acompañar esta deliciosa cocina, se sugiere un correcto maridaje en cinco de pasos del menú que posibilitan completar la distinguida reunión. Es así como Kiria invita a vivir un exclusivo encuentro privado que puede adaptarse a diversas ocasiones y públicos: amigos, corporativos, turistas y muchos más. Para todos ellos ofrece un entorno único, donde agua, el paisaje y su cuidada cocina son condimentos para disfrutar una experiencia inolvidable, un paseo a través de aromas, colores y texturas.

Kiria Private Restaurant

Dirección: Pierina Dealessi S/N, entre Rosario Vera Peñaloza y Camila O' Gorman, Dique 1, Puerto Madero – Buenos Aires

Reservas: +54 9 11 6695 8114

<http://www.kiria.com.ar/>

[info@kiria.com.ar](mailto:info@kiria.com.ar)

## Kiria: restaurante privado flotante en Puerto Madero

11 JULIO, 2015  
BY PRENSA



En un house – boat de Puerto Madero, Kiria Private Restaurant ofrece una cuidada cocina autóctona y de productos de estación seleccionados bajo el concepto de trazabilidad. Un espacio para encuentros íntimos y privados.

En el Dique 1 del privilegiado barrio de Puerto Madero y en un espacio arquitectónico de imponentes líneas vanguardistas nace Kiria Private Restaurant, el primer y único restaurante privado flotante de la Argentina. Su propuesta gastronómica, diseñada por el chef Alejandro Goñi, también acompaña la audacia y la exclusividad del entorno. Consiste en ser una sofisticada 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 e historia. Se ofrece un menú degustación de diez pasos para ser disfrutado en una única e íntima mesa para doce personas. Es una idea pensada para reuniones privadas que invita a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente.

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

[ver todas las fotos de este espacio de aguas](#)

En este escenario, el chef Alejandro Goñi despliega una cocina autóctona y con productos de estación, a los que selecciona con extremo cuidado, además de conocer, en la mayoría de los casos, a los productores y el recorrido que los artículos realizan hasta llegar a sus fuegos. De esta manera, pueden encontrarse ingredientes de producción local de alta calidad como cordero patagónico, trucha del sur argentino, yama entre otros. Los presenta en diez exquisitos pasos de menús que varían periódicamente según la oferta de estación y en los que emplea innovadoras técnicas de cocción que le permite jugar con diversas texturas. 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.

Para acompañar esta deliciosa cocina, se sugiere un correcto maridaje en cinco de pasos del menú que posibilitan completar la distinguida reunión. Es así como Kiria invita a vivir un exclusivo encuentro privado que puede adaptarse a diversas ocasiones y públicos: amigos, corporativos, turistas y muchos más. Para todos ellos ofrece un entorno único, donde agua, el paisaje y su cuidada cocina son condimentos para disfrutar una experiencia inolvidable, un paseo a través de aromas, colores y texturas.

Kiria Private Restaurant

Dirección: Pierina Dealessi S/N, entre Rosario Vera Peñaloza y Camila O' Gorman, Dique 1, Puerto Madero – Buenos Aires

Reservas: +54 9 11 6695 8114

<http://www.kiria.com.ar/>

[info@kiria.com.ar](mailto:info@kiria.com.ar)