

UN RESTO PRIVADO EN EL DIQUE



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 disfrutados 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, llama de la puna, 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
PIERINA DEALESSI S/N, ENTRE ROSARIO VERA PEÑALOZA Y CAMILA O´ GORMAN
DIQUE 1, PUERTO MADERO - BUENOS AIRES
RESERVAS: 11 6695 8114
WWW.KIRIA.COM.AR

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 disfrutados 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, llama de la puna, 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
PIERINA DEALESSI S/N, ENTRE ROSARIO VERA PEÑALOZA Y CAMILA O´ GORMAN
DIQUE 1, PUERTO MADERO - BUENOS AIRES
RESERVAS: 11 6695 8114
WWW.KIRIA.COM.AR