

## los elegidos de la semana

### Crizia

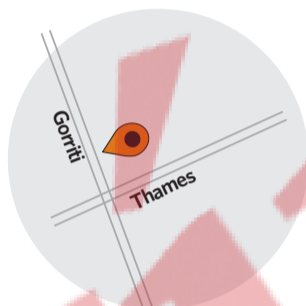


Gorriti 5143, Palermo Soho  
Tel. 4831- 4979 y 4831-5105  
www.crizia.com.ar

Lunes a sábado: desde 19.30 hs.  
Visperas de feriado por la noche

**COCINA** de autor

**PRECIOS** \$\$\$



#### SERVICIOS



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

## Barra de ostras & tragos

Es único en lo suyo y tiene una calidad suprema. Crizia cumplió 10 años con la impecable conducción de Gabriel Oggero y Geraldine Gastaldo. Su selecta carta te lleva por un paisaje de mar y tierra: atún rojo, tartar de salmón, langostinos grillados... Pastas con alcauciles, brie y castañas, o con vieyras gratinadas. Risottos, cordero braseado, cochinito confitado, pescados, carnes y una pastelería exquisita...

Sabores que unen la experiencia del chef en la cocina con sus viajes por el mundo. Excelente carta, pero vamos a los detalles. Crizia tiene el Oyster Bar más prestigioso, con ostras salvajes de la Patagonia (nada de criadero) crudas, con limón o tabasco; templadas con parmesano y aceite de trufa; gratinadas con espinaca, o con panko y wasabi. Detalle dos: Para la copa, una súper barra de tragos o vinos que van desde un Catena

Zapata 2001 por \$25.000, o un Felipe Rutini 1994 por \$9.500; hasta etiquetas que rondan los \$200. Hay vinos de Francia y de Australia, y Portos, Cognacs y Armagnacs. Y ahora también se puede acceder a la Chef Table, donde Oggero cocina a la vista de los comensales. En Crizia se la pasa muy bien.

Más restaurantes:  
[www.viaresto.com](http://www.viaresto.com)

#### EL LIBRO

### Güerrin, trabajo de sol a sol

La tradicional pizzería de la calle Corrientes presenta su libro "24 horas en la vida de Güerrin", un compilado de historias de sus clientes, anécdotas de los mozos y todas las fotos de la mítica pizzería de calle Corrientes. Con prólogo del periodista gastronómico Pietro Sorba, cuenta su historia, desde su fundación en 1932. Y las imágenes muestran cómo se trabaja en el local, incluso cuando las persianas están bajas. La diversidad de estilo de los clientes es una muestra de lo variopinta que es la zona a toda hora: mañana, tarde y noche.



#### EL PASEO

### La fiesta del chocolate

Todos los sábados, hasta el 26 de septiembre, la cita es en a las 16 hs en Sofitel Arroyo, donde Olivier falchi presenta la "Fête du chocolat", un imperdible buffet dulce y salado. Los adultos pagan \$320 los menores de 12, \$240. Restaurante Le Sud, Arroyo 841, tel. 4131-0130.

## corchos & botellas

### Zuccardi Aluvional La Consulta 2011

#### Exponente del terruño

Estamos ante la cuarta añada de un vino que expresa el carácter de su región de origen. La Consulta, a 990 metros, en el Valle de Uco, tiene suelos profundos de origen aluvial que dan un vino complejo, con aromas que conjugan las notas de frutos rojos y negros maduros, con notas frescas herbales. En boca es envolvente y carnoso, con marcada acidez, gran estructura y final prolongado.

**\$705**



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

#### SABIAS QUE...

Por la Escuela Argentina de Sommeliers

##### El Malbec...

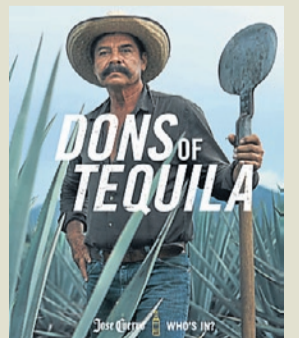
##### a la alfombra roja

Desde el año 2011, el Malbec tiene su día. Wines of Argentina tomó como referencia la creación de la Quinta Normal y la Escuela de Agricultura, el 17 de abril de 1853. Impulsadas por Michel Pouget, fueron símbolo de la transformación de la vitivinicultura argentina y punto de partida para el

desarrollo del Malbec en nuestro país. Por eso el 17 de Abril es el día elegido para la celebración global de esta cepa insignia y exitosa en el mercado mundial. En la Argentina y en más de 150 ciudades vitivinícolas del mundo se realizarán diferentes eventos en su honor. ¡Salud!

## Presentate, manito...

Jose Cuervo lanza una competencia para aficionados, que deberán mostrar sus habilidades preparando tragos con tequila. El ganador del concurso mundial obtendrá el título de **Don of Tequila** y viajará a México para elaborar su propio blend de tequila, que será etiquetado con su nombre. Jose Cuervo producirá el trago y las botellas se entregarán al ganador durante 1 año. Los concursantes deberán subir la foto de su creación a la plataforma online. De los 10 ganadores por país quedará un finalista que viajará a La



#### Tragos con José Cuervo

Rojeña (México) para la final global. El jurado está conformado por Pablo Pignatta, Sebastian Maggi, Leonardo Brettas y Rodolfo Reich.