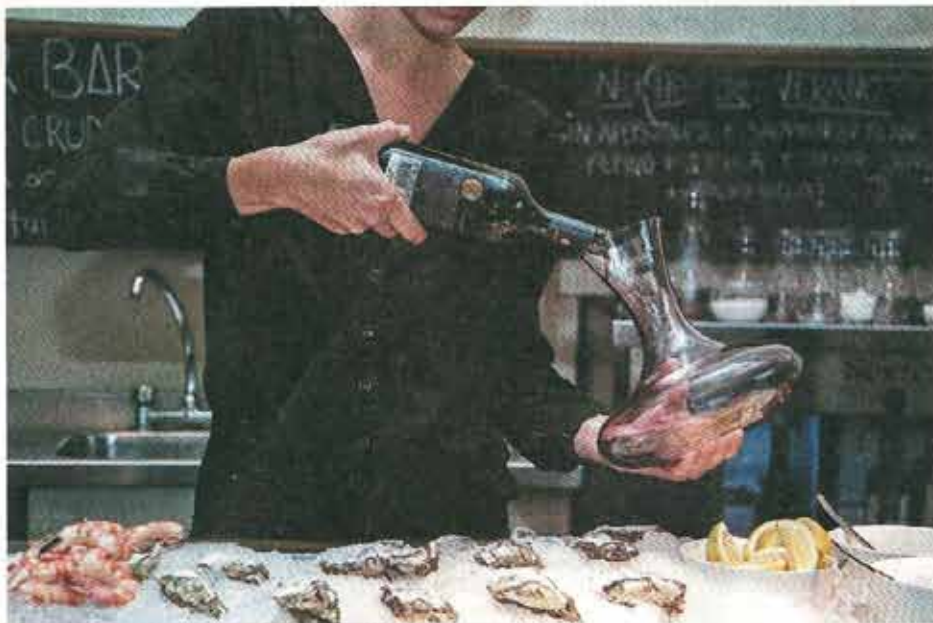




en el **MERCADO**

restaurantes



EL SEÑOR DE LAS OSTRAS

Fresco y delicioso muestrario del Atlántico argentino

TEXTO Alicia Delgado // FOTO Sol Miraglia

En diciembre se cumplieron diez años de la apertura de este clásico que rinde culto a la ostra, producto estrella de una carta que siempre mantuvo su clara impronta marítima.

Gabriel Oggero, de la familia de los creadores del renombrado Ciervo de Oro, portefío y con una trayectoria abundante por el mundo de la especialidad, un *connaîtreur* cuando se habla de ostras y mariscos, sigue al frente de este confortable local palermitano que se asoma a un pasaje encantador. Además, propone a un *oyster bar* único, al mejor estilo de los restaurantes parisenses y londinenses. Infaltable, a continuación, la barra de tragos, frente a un espacio lounge, para combinar mariscos siempre frescos con tragos preferentemente alcohólicos, clásicos o no tanto, de la mano del bartender Juan Lavarello. Los bivalvos llegan como salen de las playas chubutenses y se muestran en un lecho de hielo con sus fabulosos congéneres atlánticos: langostinos, atún rojo, salmón rosado, lenguados.

Por el 10º aniversario propone un menú degustación de seis pasos y otro de tapas en la barra, con seis opciones acompañadas de vinos y espumantes. Y habilitó arriba una *chef table*

para doce con cocina propia, muy solicitada.

Gabriel elige las ostras de tamaño mediano, carnosas y apetitosas, como más gustan a sus clientes. Las sirve frescas y crudas, tibias o calientes, famosas internacionalmente las clásicas Rockefeller. Los cocineros trabajan en vivo en la cocina a la vista; acaban de sumarse al equipo dos mujeres, Carla y Soledad, *pastry chef* y *sous-chef*, respectivamente. Imbatibles ostras *panko* como entrada o plato, crocantes y jugosas, servidas con una crema de wasaby y un mix de brotes orgánicos (\$ 156). Siguen preferidos los langostinos grillados de Puerto Madryn acompañados con manteca de lima, zucchini, crema de palta y ajos asados (140); en los principales se agregó el abadejo a la plancha con endivias caramelizadas, y no faltan el atún rojo sellado al grill con vinagreta de lima y jengibre (185) y la abundante parrillada para dos de pescados y mariscos (420). Para los que reniegan del mar hay carnes rojas, costillas de cordero de Tierra del Fuego y bife de chorizo, entre otros básicos.

Gery, la esposa de Gabriel, está a cargo del salón y también de los postres, a los que sumó originales palitos helados de chocolate con toques de sal Maldon. La cave, a cargo de la *sommelier* Dulce Long, guarda 300 etiquetas con un capítulo de cosechas especiales y verticales. ■

PUNTAJE



CRIZIA

RESTAURANTE GRILL BAR

DÓNDE: Gorriti 5143

TELÉFONO:
4831-4979/5105

HORARIO: de lunes a sábado, desde las 19.30

TARJETAS: principales

OTROS: reservas;
48 cubiertos más 10 en la barra



EL PLATO

Ostras *panko*

PRECIOS

Degustación de 6 pasos (\$ 680) y menú de tapas en la barra (80 c/u)



VINOS Y CHAMPAGNE

Por copa (\$ 70) de las ofertas del día. Degustación por pasos de vinos y espumantes

PARA MEJORAR

El estacionamiento está a tres cuadras