

RESTAURANTES PERUANOS EN BUENOS AIRES SABORES DEL INCA

LA GASTRONOMÍA PERUANA ES EL ÚLTIMO GRITO DE LA BUENA COCINA EN BUENOS AIRES Y EN EL MUNDO; RECORRIMOS LA CIUDAD COSMOPOLITA MÁS AUSTRAL Y LES RECOMENDAMOS 12 REDUCTOS IMPERDIBLES PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA A PLENO SABOR INCA.

ASTRID & GASTÓN

Con presencia en más de 8 ciudades del globo, este restaurante llegó a Bs. As. en marzo de 2009 y es considerado el verdadero embajador de la alta cocina peruana en el mundo. En un edificio estilo petit hotel, la cocina del chef peruano **Roberto Grau** es 100% de sofisticada creatividad, los platos son la combinación perfecta de textura y sabor. Amamos su *ceviche chifa* y el *chupe de langostinos*, lo más de lo más, como asimismo la soberbia *causa actual de viejras*, *centolla* y *palta con mayonesa de togarashi* (mezcla japonesa de siete especias). Aplausos también para su panera, una de las más exquisitas de la Argentina: ¡descúbrala Uds. mismos!
(Lafinur 3222, tel. 4802-2991
www.astridygaston.com)

CEVICHE

De lunes a sábado, en Palermo, en un espacio amplio (que alguna vez albergara al recordado Central) donde reluce el acero inoxidable bajo luces intensas que alumbran una exposición de cuadros, Ceviche propone un acercamiento a la alta cocina peruana. Se destaca la degustación de tres ceviches (dato: usan ají picante solamente a pedido), como asimismo las *causas* (la de pulpo al olivo se ha llevado merecidos elogios), el sushi (hay una interesante barra), los platos de pescado y los deliciosos postres (atención al Suspiro de Limeña o al volcán de manjar blanco). Buena carta de vinos, jardín techado para fumadores y todas las posibilidades para convertirse en un clásico.

(Costa Rica 5644, tel. 4776-7373
www.ceviche.com.ar)

BARDOT RESTÓ PERUANO & PISCO BAR

En Palermo, el joven pero talentoso y experimentado chef **Marco Espinoza**, sintetiza la cocina tradicional peruana y la reinventa utilizando todo el sabor de las recetas de la cultura incaica, con ingredientes autóctonos y adecuadas técnicas de cocción. La carta de vinos, de casi 70 etiquetas, fue diseñada para el mejor maridaje con estos platos. Además, el bartender **Paul Cruzatt** (también peruano) propone sus tragos de autor realizados con una excelente selección de piscos peruanos; entre otros, se destacan el *Sufre Peruano Sufre* (refrescante), el *Toro Mata* (con Martini de saúco) o el *Suspiro Martini* (inspirado en el Suspiro a la Limeña, un clásico entre los postres).
(Honduras 5237, tel. 4831-1112
www.restobardot.com.ar)

CONTIGO PERÚ

Pionero en la zona de Barrancas de Belgrano y vecino del Barrio Chino, desde hace más de 12 años ofrece platos típicos peruanos, abundantes y sabrosos. El año pasado ampliaron por segunda vez el restaurante y hoy cuenta con espacio para más de 200 cubiertos: somos fans de su *aguadito de pollo* (\$16), de sus *tallarines verdes*, de los ceviches y de las jaleas. Notable el nuevo *ceviche Contigo Perú a los 3 ajíes*; ineludible probar el *festival de causas* con pulpo, pollo, camarones y atún. Frecuentado por grupos de amigos y familias enteras, el menú también está escrito en japonés: comensales del país del sol naciente. ¡bienvenidos!
(Echeverría 1627, tel. 4780-3960)

LIBÉLULA RESTAURANT

De reciente apertura (tuvo un primer local en la calle Lafinur), muestra sin reparos su inspiración peruano-japonesa en sus tentadores platos. Además del ineludible sushi, vale probar el *tataki de salmón* (sellado, con mostaza y sésamo), *choritos a la chalaca* (mejillones con ají rocoto y jugo de limón), *ceviche de frutos de mar* o las *causitas nikkei* (tartare de atún rojo, kyuri, sésamo y jengibre). A los postres, *semi-freddo de quinoa* y *jalea de maracuyá*. Hay Wi-Fi, delivery, sector para fumadores, menú para celiacos y mucha expectativa por sus maravillas culinarias.
(J. Salguero 2983, tel. 4802-7220
www.libelularestaurant.com.ar)

EL REY

Situado en el barrio porteño con mayor presencia de la comunidad peruana, a pasos del Abasto Shopping, este restaurante de pequeñas dimensiones es frecuentado por público local y extranjero. Con muy buena iluminación, el lugar es agradable, los mozos super atentos y la propuesta, bien simple y tradicional, con algo de fusión chifa. Platos abundantes de notable relación precio-calidad. Buen *ceviche mixto* y excelente *caldo de gallina con fideos*.
(Agüero 457, tel. 4860-0850)





BARDOT RESTÓ



CONTIGO PERÚ



SIPAN

LUCUMMA

En el corazón del Barrio Chino, sobresale entre sus pares orientales: pintado de color amarillo intenso (similar al del fruto llamado lúcuma), el espacio es coqueto y su patio interno es ideal para noches de estrellas. Su propuesta es peruana tradicional y la carta es muy completa: sabroso *tiradito de lenguado con perfumes cítricos*, elegante *mero relleno con langostinos y arroz blanco*. Lo más: el *anticucho de corazón de res*, placer infinito de cocción impecable, junto a una buena jarra de *chicha morada*. Para los golosos, no olvidar probar la *mousse de pisco*. Abierto todos los días, solo efectivo, atento con las pizarras que ofrecen platos fuera de carta (Olazábal 1679, tel. 4784-9167)

OSAKA

La esquina de Soler y Fitz Roy, en Palermo, ha sido y es escenario de uno de los más resonantes éxitos y principales impulsores del éxito actual de la cocina peruana & fusión de la urbe porteña (sin contar sus sucursales de Lima y Santiago). Siempre concurrido, de clima y ritmo casi eléctricos, el local ofrece su propuesta que acrisola platos de inspiración peruana, japonesa, china y thai, desde sushi hasta ceviches y tiraditos, sin olvidar tapas, parrilla, causas, ensaladas, sopas, woks, todos de atractiva factura... imperdible el maki furai, de salmón o atún... ¡crocante! Carta de vinos, té gourmet, cocktails y una vibrante avalancha de modernas originalidades. Ideal para una noche diferente. (Soler 5608, tel. 4775-6964; www.osakafusion.com.pe)

PARÚ

Recientemente inaugurado por los dueños originales de Osaka, el lugar es pequeño pero sus espacios están muy bien aprovechados: con dos barras para drinks, salón con boxes y terraza al aire libre, propone una cocina fusión peruana-japonesa-china-tailandesa. Recomendamos las *chalaquitas* (en particular la de pulpo al aceite de oliva), los *crocantes* (sugerimos el de langostinos) y los *tiraditos* (riquísimo el *Sunset*, con crema de ajíes amarillo y rojo). Imperdible el *Spicy Girl* (callos y langostinos con hongos y cebollines en salsa de limón y ajos picantes) servido en mini sartén. Vale pedir también algún corte de carne al grill. ¿Un postre? *Sopa de lúcuma con wantanes de chocolate*, sin dudas. (Bonpland 1823, tel. 4778-3307)

MOCHICA

Singularmente cálido y cómodo, el lugar invita a pasar con sus colores intensos, vistosa pecera y cuadros del pueblo inca. Desde su cocina -a la vista- y tras algún *amuse bouche* de bienvenida, los platos llegan generosos y compartibles, dentro de un menú bastante completo: atractivas *yuquitas rellenas con mariscos*, los piqueos resultan buena opción si se concurre en grupo (de \$70 en adelante), con variedad de snacks (desde pinchos hasta chicharrones) y para los amantes del mar, un *aguadito de pescado*. Cobran cubierto (\$8). (Agüero 520, tel. 4866-2200)

POZOSANTO

Desde afuera sólo se ve una pared monocromática, pero una vez adentro nos maravillamos con su ambientación: muy colonial, con cuadros *ad hoc*, inmensa puerta decorada e importantes arañas... es como estar en un monasterio del siglo XVIII. La cocina es bien tradicional, sin fusión alguna: amamos su papa a la huancaína con papines andinos y su ají de gallina es un *must*. Recomendamos el menú degustación de 12 platos (\$160, con bebidas). Importante: tiene una increíble barra de pisco, una de las más completas; para pedir tragos en el jardín (apto para cenas íntimas) o en la sala informal de adelante. (El Salvador 4968, tel. 4833-1611)

SIPAN — Cocina peruana y Pisco Bar

En el centro y en una ubicación y formato bastante inusuales (en un par de locales y el corredor de una galería), Sipan brilla a base de genio creativo, ingredientes de calidad y buen servicio. A cargo de José Castro Mendivil (ex Osaka) y su bien entrenado equipo, este local ofrece cuatro tipos de cocina peruana en una sola carta: se nota la influencia nipona que se destaca en los ya clásicos tiraditos, un *vero sashimi* de la tierra del Inca. Además, nigiris, temakis, excelente cevichería y piqueos (sólo el *pulpo a la oliva* vale la visita). También alberga al primer Pisco Bar de uva (Italia, Quebranta, Mosto Verde y Acholado). (Paraguay 624, tel. 4315-0763, www.sipan.com.ar)