



## CORNELIO

Ubicado en la localidad de Pilar, en una vieja casona de estilo colonial reciclada -aunque mantiene su estructura original-, este restaurante es sin duda una de las opciones más interesantes para aquellos que quieren huir del mundano ruido de la ciudad.

Cornelio cuenta con cuatro salones diferentes, con un hogar en cada uno y ambientados con muebles antiguos, arañas y objetos de arte que están a la venta. También tiene un gran almacén con productos importados y caseros. Además, posee un patio con piso de adoquines y una fuente en el centro, desde donde se ve la bodega subterránea. Allí las mesas son de mármol y la sillas, de hierro.

La gastronomía está a cargo de tres reconocidos chefs: Lello Sorrentino, (ex Luna Caprese), Luciano López Fuente & Gastón Lusinian, quienes se lucen con platos de la cocina mediterránea, elaborados con productos frescos y hiervas seleccionadas por ellos mismos de su quinta.

En cuanto a los platos recomendados podemos empezar con una selección de bruschettas (tostadas con diferentes ingredientes). De segundo plato podría ser risotto ai frutti di mare (arroz estilo italiano con mariscos) y para terminar es imposible no probar la torta caprese de almendras y chocolate.

El público que lo frecuenta ronda entre los veinte y treinta años. Además, este espacio también es elegido por famosos: modelos, futbolistas y gente del mundillo fashion.

Programación

**Viernes 22:00 hs.**

Shows en vivo de jazz y bossanova.

Promociones

Menú ejecutivo: de lunes a viernes al mediodía \$15.

Incluye plato principal, postre, café y agua o gaseosa o copa de vino.