

COMER AFUERA: PENELOPE

## Mix mediterráneo

Un nuevo local se suma a una tendencia en los restaurantes porteños: la de ofrecer una cruz de cocinas y, en particular, de la italiana y de la española.

DORA VIDELA

Identificado desde el nombre con el Mediterráneo, abrió un nuevo restaurante en el barrio de Montserrat. Lo que se observa como una tendencia en las cartas de los reductos porteños, la de ofrecer un mix de cocinas y, en particular, de la italiana y de la española, fue concebido en Penélope con la creativa idea de poner a dos consagrados chefs al frente de la propuesta: Joan Coll, cocinero catalán con una reconocida trayectoria en estas latitudes y uno de cuyos últimos hits fue el Hostal del Canigó, y Lello Sorrentino, un italiano que difundió hasta no hace mucho la gastronomía de la península desde su restaurante Luna Caprese.

Ahora, a dúo frente a las hornallas, armaron un menú mediterráneo que tiene muy bien balanceados sabores, en el lugar donde funcionaba el tradicional restaurante El Gallo. Un ambiente con una sobria y elegante decoración, engamada en ocre y marrones, propicia para comer en la pausa del mediodía o distenderse entre charlas y manduques cuando llega la noche. Vajilla cuidada, cuyo color y diseño varía según la comida, copas y grandes vasos, según se trate de vino o agua, hablan de la preocupación por los detalles. En el centro del salón, una gran mesa con los antipastos prepara la vista y el paladar para lo que vendrá después.

Para empezar, excelente la *tavola de antipasti* (\$ 10), que puede llegar con variedad de vegetales como *zucchini* y berenjenas preparadas de diferentes formas (fritas, rellenas, asadas, a la plancha, a la parmesana, en milanesa o *caponata*) y también pescados y frutos de mar. Y, bien en su contexto, las tapas, entre ellas rabas fritas, pulpo salteado y pimientos de piquillo (\$ 4 a \$ 6 la porción). La pasta seca ocupa un lugar importante en la carta y también la casera: deliciosos los pequeñísimos ñoquis de papa a la sorrentina con suave salsa fileto y albahaca (\$ 8). Otro acierto es la caldereta de pescados y mariscos (\$ 14, ideal para compartir) que sale bien caliente en una cazuela cubierta con masa y trae mejillones, salmón, pulpo, langostinos, almejas y papas españolas al azafrán. Mención aparte merece la panera, donde contamos unas seis variedades bien caseras, incluso con chicharrones: sólo les faltó salir calentitos.

A la hora del postre, hay flan de naranja con salsa de nueces (\$ 8), tiramisú bien italiano (\$ 7), crema catalana (\$ 7), torta húmeda caprese de almendras y chocolate (\$ 8), todos un manjar.

Atentos y distantes los camareros vestidos de negro, tal vez algo nerviosos por el debut. Amplia la carta de vinos, con propuestas de distintos precios (desde \$ 9) y con el detalle del decantador para los tintos. Imperdible la crema de *lemoncello*, enfriado en heladera y no en freezer según la nueva tendencia. Para comer a la carta por un promedio que oscila entre \$ 25 y \$ 30. Hay menú ejecutivo al mediodía por \$ 15, con entrada, plato, postre y bebida.

(Independencia 1702, tel. 4381-6715. Abierto todos los días, mediodía y noche. Principales tarjetas. Estacionamiento