



RESTAURANTES

Fiel a sus sabores

"Penélope". Av. Independencia 1702. 4381-6715. Reservas. Estacionamiento. Tarjetas. Todos los días mediodía y noche. \$ 20 a \$ 35 por persona.

Penélope, fiel esposa de Ulises, tejía y destejía la mortaja de su padre para alargar la espera de sus pretendientes, esperanzada por el regreso de su marido, a quien aquellos daban por muerto. Y cuando éste llegó fue feliz: los muertos fueron los pretendientes. Es curioso que Joan Coll y Lello Sorrentino, dos conocidos y experimentados cocineros y restauradores hayan elegido este nombre tan simbólico para su nueva casa, quizá porque en él encuentren un símbolo de la unión de las cocinas que ambos practican y un renovado impulso para su idea personal de un restaurante popular pero calificado a la vez. El hecho es que han revivido un antiguo local porteño en donde durante más de ochenta años existió El Gallo, restaurante popular y familiar que practicó una clásica cocina porteña. La idea de Joan y Lello es diferente, un menú hispano e itálico pero manteniendo ambas cocinas su identidad, aunque en algún caso el Mediterráneo actúa como lazo. Con ellos están una serie de colaboradores de vieja data, panadero, repostero, ayudantes, una nutrida brigada, experimentada y laboriosa.

El menú es muy amplio y da para todos los gustos: variada mesa de antipastos, lechugas rellenas, vegetales grillados, raviolos y cintas fritos, hinojos rellenos con mozzarella o zapallitos con ricotta, berenjenas fritas, pimientos de piquillo rellenos con mariscos, bruschetta con jamón, focaccia, tapas varias. Platos principales como chernia a la vasca, merluza negra con salsa romesco, quadrucci con almejas y oliva o bien quadrucci di Tonino con salsa de hongos, caldeirada (en cazuela tapada con masa), penne aumma (clásico de Sorrentino), paella marinera, mejillones al vino blanco, pulpo salteado, langostinos al ajillo, escalopes al Marsala; postres como torta caprese, torta de ricotta, flan de naranjas, crema catalana, etcétera. La cocina funciona a punto, las materias primas son buenas, las preparaciones son ricas, en cantidades tirando a enormes, el público con caras resplandecientes.

El amplio menú podrá parecer exagerado a quienes prefieren las listas cortas y con cambios frecuentes, pero da la impresión de que los comensales de esta casa aplauden la multiplicidad de alternativas que satisface todos los gustos y fantasías. Es probable que un menú que reúne sin mezclar las cocinas más populares del país sea la clave. La ambientación del lugar mantiene gran parte de la de El Gallo, aunque restaurada, con sus maderas y barra, mesas amplias y espacio entre ellas, una nueva generación

de mozas o mozos razonablemente
entrenados. Destaco además que
Independencia y Solís no es una ubicación
aparentemente apetecible pero la
considerable concurrencia, desde que abrió
sus puertas, demuestra que los porteños
van adonde se les ofrece buena comida
aunque el barrio pueda considerarse
extramuros.

Por Fernando Vidal Buzzi
Fotos: J. Fernández.