





texto Silvana Pini

fotos xxxxxxxxxxxxxx

LA COCINA ESPAÑOLA NO ES UNA COCINA EXÓTICA MÁS, SINO PARTE DE LA CULTURA ARGENTINA. OVIEDO, SAGARDI Y TANCAT SON TRES EJEMPLOS PARA CHUPARSE LOS DEDOS.

# Con acento español

## **Oviedo, cada día se come mejor**

Uno de los secretos de los grandes restaurantes es que restaurateur y chef se entiendan a la perfección. Es lo que ocurre entre Emilio Garip, dueño de Oviedo, el chef Martín Rebaudino y el sous chef, Ramón Chilliguay, un trío power que con los años va superándose a sí mismo. La carta incluye varios clásicos de la cocina española como la tortilla, los pimientos de piquillo rellenos, los chipirones a la plancha, el bacalao, la crema catalana, pero pensados y preparados por un inquieto cocinero del siglo XXI que acaba de volver de Dom, el restaurant de Alex Atala, en Sao Paulo. También hay otros platos que se encuadran dentro de la cocina porteña como el lomo a la criolla con papas y huevos, raviolos de espinaca y risotto con osobuco. Los miércoles preparan los platos más pedidos a los largo de 25 años de historia, como el escalope al Marsala o los profiteroles, de nuevo en la carta.

Suena bajito el tango Taquito militar, de Mariano Mores, pero reversionado por el pianista de jazz Adrián Iaies. Oviedo es así: logra esa difícil amalgama entre lo clásico y lo moderno, la elegancia y la calidez, la seriedad y el relax, tanto en el servicio como en la ambientación y en la cocina. Todos persiguen una perfección que nunca es acartonada. Será por eso que el salón siempre está lleno, al mediodía con almuerzos de negocios y de turistas, a la noche de más turistas y parejas y amigos. La carta de vinos armada por Garip recorre la línea de alta gama de las mejores bodegas argentinas, además de vinos del viejo y nuevo mundo, champagnes y cavas, y una carta de oportos Graham. Los cuadros de Bénédict, el servicio impecable, la vajilla y mate-lería de primera calidad están a la altura de su cocina. Comer en Oviedo es siempre un placer.

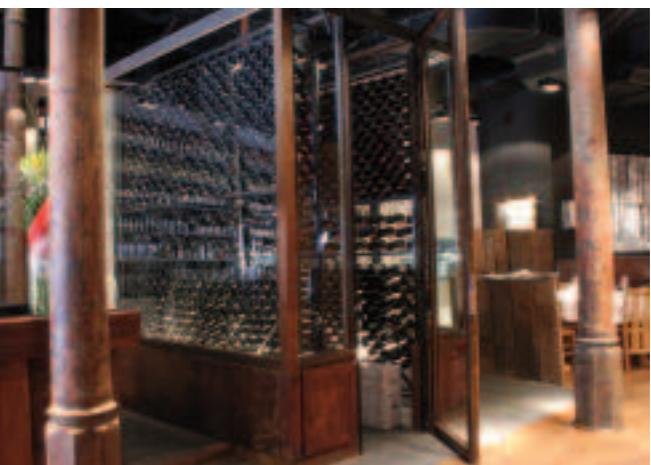
Beruti 2602, Barrio Norte, 4821-3741 [www.oviedorest.com.ar](http://www.oviedorest.com.ar)





### Sagardi, un viaje al país Vasco

En pleno corazón de San Telmo, late un poco de San Sebastián y Bilbao. El chef Pablo Díaz Martín, formado junto al prócer de la cocina vasca Joan Mari Arzak, llegó hace seis meses para seguir la línea de los otros veinticuatro restaurantes que el grupo tiene en España: aquí se sirven los mismos platos que allá. Al entrar impactan el asador y la larga barra donde descansan tentadores 35 variedades de pintxos –que es como se dice tapa en vasco– que invitan a elegir uno y otro y otro y sentarse en la mesa alta comunitaria (en vasco la tx se pronuncia como ch). Además, de la cocina van saliendo algunos pintxos calientes que los mozos anuncian a viva voz antes de caminar y ofrecerlo por el salón,



todos con los imbatibles panes de los franceses de L'epi. Se respira un clima, sobre todo los domingos al mediodía, de auténtica taberna vasca, donde la gente se sirve, conversa y sonríe. Aunque dan ganas de comer solo pintxos con una sidra o una copa de tempranillo Etxeita que elabora Sagardi en Rioja, es mejor contener el impulso y pasar al salón. La carta ofrece algunos tesoros como la riquísima paletilla de cordero con su jugo, las kokotxas de merluza en salsa verde, el txuletón o el bacalao al pil pil que llegan después de unas txistorras (salchichas caseiras a la parrilla). La ambientación recuerda los paisajes vascos: madera y piedra, en un equilibrio de austeridad y contundencia, como es su gente. Hay menús de cuatro y cinco pasos que permiten dar un paseo completo por esta cocina noble. En vasco Sagardi significa sidrería, clásicos bares en los pueblitos donde se elabora la bebida. La sidra no se sirve, se escancia, es decir se echa en el vaso desde cierta altura para que se oxigene, lo que además es pintoresco de ver. Lamentablemente por los problemas en la importación, no tienen sidra por el momento, lo que de todas maneras no empaña la experiencia de visitar un rato el país Vasco.

Humberto Primo 319, San Telmo, 4361-2538

### Tancat, en San Isidro

El primero abrió en 1980 y su nombre significa "cerrado", en catalán. Hace poco más de un año abrió otro en Acassuso, en San Isidro, con el mismo estilo: el color rojo intenso, los boxes, las mesas bajas y un largo sillón y una gran barra para disfrutar de una sidra tirada y tapas. En el primer piso hay otro salón con hogar, ideal para festejar un cumpleaños o un evento, y mesas al aire libre. La carta recrea las tascas españolas, son imperdibles el jamón crudo estacionado, el Pa Amb Tomaquet (rebanadas de pan de campo tostadas y untadas con tomate perfumado al ajo), la tortilla, las patatas bravas, las gambas al ajillo, los arroces, pescados y mariscos. Algunas noches especiales preparan paella y fideuá, un clásico catalán.

Av. del Libertador 14850, San Isidro, 4798-7100 [www.tancatrestaurant.com](http://www.tancatrestaurant.com)

