



Obsoleto Bistró

En el bajo de San Isidro, lejos del circuito gastronómico y comercial de Zona Norte, hay un cueva rara y seductora. La propuesta: una ambientación única que susurra historias y pasiones, de la mano de un despótico -aunque muy recomendable- menú fijo, lleno de gratas sorpresas. Un lugar para descubrir, experimentar, saborear y volver.

Texto y fotos: Victoria Gradín



Retirado del mundo de la publicidad y del marketing, e inspirado en su vida y en sus viajes, el excéntrico **Willy Paleo** volcó 10 años de sueños e imaginación y logró convertir una antigua fábrica de barcos en un lugar sugestivo y poco convencional.

"La idea primigenia era un Personal Bar, un espacio para alquilar, chico, acogedor, como una extensión de un cómodo living, donde diéramos de comer y beber sólo lo que a mí me gusta" -explica Willy, *"una cueva despótica, podría ser"*, agrega entre risas. *"Por suerte, tengo cierta amplitud en lo que a comida y bebida se refiere"*, continúa divertido.

Abrió sus puertas hace tres años y, desde entonces, la propuesta fue cambiando. Primero, eran solamente picadas patagónicas (realmente pantagruélicas); luego, un menú fijo; más tarde, degustaciones, y ahora una mezcla de todo.

La chef **Isabel Pollini** -alias Bicho- está a cargo de las delicias de los viernes y sábados; la **tía Julia**, de los miércoles y jueves. La sugerencia es ir a comer, ya que las entradas y los postres son parte del menú y no se eligen, sólo se elige el plato principal. En la carta se destacan las carnes exóticas como el lomo de búfalo a la campesina, los ahumados de Weiss, alguna sorpresa como pato o ñandú, los raviolones de salmón hechos a mano, el pejerrey a la crema con *gruyère* o la trucha grillada con crema ácida.



"Las entradas son el comienzo de un camino de degustación que sorprende desde que te sentás en la mesa: por ejemplo, la bresaola, los champignones rellenos, o lo que nos guste hacer ese fin de semana", advierte. "El café que sirvo es italiano de origen: Lavazza, uno de los mejores del mundo", asegura. La carta de vinos arranca con Atilio Avena a \$6 la copa, o \$22 el pingüino. Las etiquetas van desde \$25 hasta \$85, pasando por pocas, pero buenas variantes de vinos boutique. "Obsoleto es un lugar donde una vez que entrás el tiempo no existe", afirma. "Siempre les aseguro a mis clientes que sus invitados van a hablar del lugar y la comida durante unos cuántos días, ¡y los hago quedar muy bien!", remata. ☉

Precios: Menú fijo \$55 (incluye copa de degustación, una bebida, entradas, plato, postres y café)
Dirección: España 1288, bajo de San Isidro - Altura Av. del Libertador al 17.000
Reservas: 4747-5652 / jueves, viernes, sábados y domingos a la noche.
E-mail: promotigris@obsoleto.com.ar (suscribite para que te lleguen promos especiales)
Web: www.obsoleto.com.ar

Importante: Cuenta con seguridad en la puerta y no tiene tarjetas de crédito ni débito. Se puede alquilar todo el lugar, o el living del entrepiso, que es muy íntimo.

Promo lectores Tigris 20% de descuento por abril de 2006



telasonline.com



Retacería Mary
 Zona norte - Paraná 5627 - Villa Adelina
 Buenos Aires - R. Argentina **4765-2750**

Deportivas
 Fiesta
 Disfraces
 Cortinas
 Artículos de blanco

Sillones
 Tapetes
 Decoración
 Artículos infantiles

Barrales y accesorios
 Nuevos modelos de cortinas
 Persianas roller y cortinas
 Desplegables