



# FERNET Bistró

En el bajo de San Isidro, a metros del Tren de la Costa, hay un atrayente rinconcito con una atmósfera íntima y romántica. Una carta manejada con buena mano, escoltada por una surtida barra, convoca amantes de la buena vida, que gusten del jazz francés.

Texto y fotos: Victoria Gradin

## “Vivir bien y comer aún mejor”

Su dueño es Germán Lerner, médico de profesión y gastrónomo por elección. *“En realidad éste fue un paso natural y sencillo. La medicina no es lo mío”,* confiesa. *“Ser cocinero y restaurateur me sale naturalmente”,* explica. Una vez tomada esta decisión, se dedicó al catering -más que nada al sushi-, pasó por muchísimos restaurantes y se formó con el Gato Dumas hasta que, finalmente, logró su objetivo: convertirse en Chef y propietario.

Si bien Fernet ya tiene seis años, desde hace dos, él es su responsable. *“Cuando la gente llega a mi pequeño restaurante, se siente en otro mundo”,* relata Germán. *“La idea no es ofrecer sólo comida, sino un rato maravilloso, donde lo platos, la bebida, la música, la atención y la insuperable ambientación tomen la palabra”,* afirma. *“Yo disfruto de los placeres básicos de la vida y me gratifica poder expresarlo en mi restó. Para mí es un estilo de vida. Vivir bien y comer aún mejor”,* remata.



## Cocina de producto

Su comida se define como franco/italo/argentina. *"Apuntamos a lo que nosotros llamamos cocina de producto, compramos lo mejor y lo tratamos de la manera que conocemos; con respeto"*, subraya. Como entrada recomienda "Do you love salad": una ensalada de espinaca fresca, palta, hongos portobello, escamas de parmesano y vinagreta de aceto, mostaza y miel. Como plato principal se destaca "Come back to Sorrento", unos exquisitos raviolos de calabaza a la manteca de salvia, o bien el "Salmón, champagne y dijón", que viene acompañado con papas al natural y vegetales frescos de estación. La especialidad de la casa: el lomo asado con mil hojas de papa, salsa de malbec y hongos de pino. A la hora del postre, gana la opción "argentinisima", que consta de petit flan, queso y dulce y panqueque de dulce de leche (para compartir). La carta de vinos es bastante completa (desde un Santa Julia tempranillo \$15, hasta un Saint Felicien Malbec \$60) y el trago de la casa, la caipiroska. 🍹

Dato: Show de música en vivo. Jazz tranquilo, piano y bandoneón (una vez por mes). Precio: \$40 por persona (aprox.)  
 Dirección: Lasalle 441, San Isidro (bajo)  
 Reservas: 4732-0539 (abre sólo por la noche)  
 E-mail: info@fernetbistro.com.ar / Web: www.fernetbistro.com.ar



Promo lectores Tigris: 20% de descuento por agosto de 2006 y de regalo para cada cliente Tigris, una caipiroska. ¡El mejor trago de la casa!