





# Talento, pupila y salero

Con el mismo ardor que llevan entre las venas los gitanos, **Tiempo de gitanos**, un tablao flamenco palpita en las entrañas de una calle empedrada de Palermo. La propuesta: abandonar la rutinaria rigidez de los programas nocturnos y sumergirse en acordes de guitarra, cuentos, canciones, manjares, tacones, faldas y pura pasión.

Texto: Victoria Gradín / Fotos: gentileza

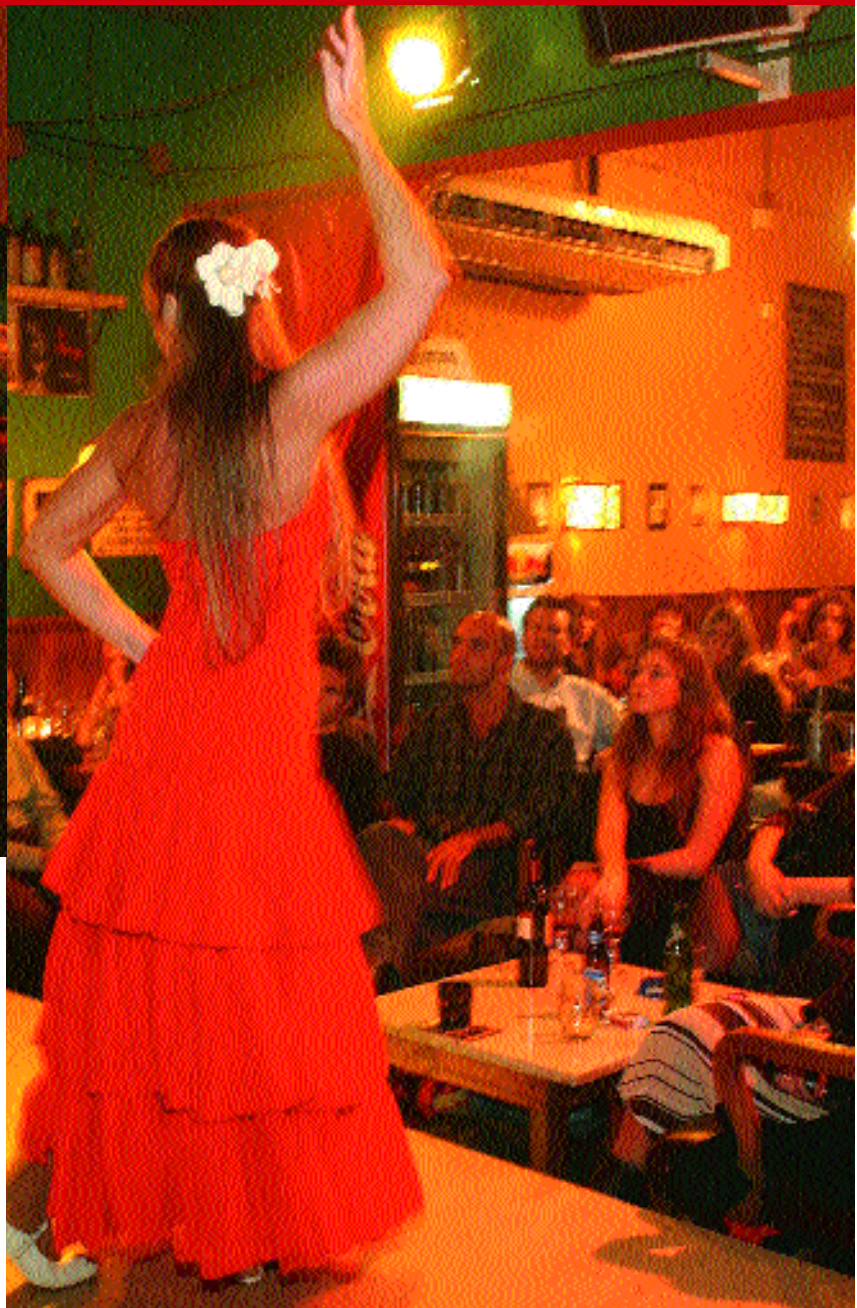




Desde hace siete años **Oswaldo Decurnex**, fotógrafo y documentalista, es el responsable de este maravilloso jaleo flamenco donde, al ritmo de las guitarras y mientras las bailadoras encienden el fervor andaluz, pasean exquisitos platos de cocina española con toques de fusión.

El lugar está lleno de objetos recolectados en sus viajes por distintos lugares del mundo y tiene una estética bien lograda, fiel a la propuesta.

Con una pasión que contagia y acelera el pulso, luego de una copa de jerez que da la bienvenida, transcurren la tapas, los vinos profundos, los sensuales vestidos, la paella de frutos de mar -que es la especialidad de la casa-, la natilla española y el flamenco vivo.





### La juerga flamenca

Aunque Osvaldo no es gitano de ley, no canta, ni baila, es amante y promotor de las manifestaciones de este maravilloso arte, nacido en el sur de España.

*"El flamenco es una música íntima y sin dudas se aprecia mejor en un círculo pequeño donde sólo se encuentran la guitarra, la voz, y ese cuerpo bailando en una madrugada -revela Osvaldo-. Esto es lo que llamamos una juerga flamenca".*

### Menú, cena y show



El menú es fijo y cuenta con algunas variantes: para la entrada hay una ronda de tapas (rabas, ali oli, papas bravas, montaditos con jamón crudo y queso case-ro, gazpacho, pallares en escabeche y croquetas de zucchini con salsa de queso); como plato principal se puede optar entre la paella, el pollo capresse, las pastas caseras o la bondiola campestre; y para

el postre, la tradicional natilla española con caramelo quemado de anís o una crema helada con sus salsas. La carta de vinos es completa y está dividida en tres partes: profundos (vinos tintos), claros (vinos blancos) y para el espíritu (bebidas y tragos).

*"Los amantes del flamenco, los vinos y la buena comida tienen una cita obligada aquí -asegura-. Una noche en mi tablao es una invitación a viajar por España gozar de la música y de una comida imperdible...es un regalo para el alma y el cuerpo".*

**Dato:** clases de baile flamenco los sábados.  
**Precios:** miércoles, jueves y domingos, \$65 (más bebida) viernes y sábados, \$85 (más bebida). Incluye cena completa y show.

**Dirección Tiempo de gitanos:**  
El Salvador 5575 - Palermo Hollywood.  
Tel: 4776-6143  
E-mail: [tablao@tiempodegitanos.com.ar](mailto:tablao@tiempodegitanos.com.ar)  
Web: [www.tiempodegitanos.com.ar](http://www.tiempodegitanos.com.ar)



**Promo lectores Tigris:**  
20% de descuento sin bebidas  
(en efectivo) por diciembre 2006.

