



DEMETRIA “Comida natural”

Texto y Fotos: Victoria Gradín

Una propuesta de vanguardia que demuestra que se pueden hacer creaciones magníficas usando materias primas naturales. Más sabor, más textura y, sobre todo, muchos más beneficios para nuestro cuerpo y para el medio ambiente.

Christian y Maximiliano Kaufer son hermanos, dueños y socios. Empezaron hace 8 años en un local de Saavedra haciendo platos sencillos con ingredientes naturales. Su propuesta saludable fue creciendo, capturando cada vez más adeptos y en mayo de 2005 abrió sus puertas un nuevo local. Demetria está ubicado en un apacible rincón sanisidrense, rodeado de verde y con una ambientación minimalista, cálida y distendida.

“Preparamos comida hecha a base de ingredientes naturales”, dice Hernán Molina (Gerente de Demetria). “Las verduras y las frutas provienen en su mayoría de huertas orgánicas, los cereales y las harinas son integrales, los huevos y los pollos son de campo y también tenemos vinos orgánicos”, detalla.

Hacen platos exquisitos, variados y sanos, y todos los días ofrecen dos especialidades, o más bien, dos platos del día, uno vegetariano y otro con carne (pollo, ternera o pescado).

Para la entrada, la quesadilla de tofu y guacamole o la ensalada tibia de mariscos sobre tomates asados, son los recomendados. Como plato principal se destacan el Wok de seitán, vegetales, algas kombu, umeboshi, hongos y castañas de cajú con arroz yamani y el pollo de campo laqueado en miel y cítricos con puré de batatas, cebollas caramelizadas, papas rellenas de queso y salsa de hongos.

Para el postre, los amantes de las manzanas no deben perderse el envuelto crocante de manzana, romero y jengibre -helado de miel y canela- crema de vainilla y soja. Y los más golosos pueden optar por el volcán de chocolate con helado de mascarpone sobre coulis de frutos rojos.

La carta de vinos es bastante completa y cuenta con cinco bodegas de vinos orgánicos

“La gente que no conoce la comida natural se imagina un plato con lechuga, nosotros queremos demostrar que no es así, que se pueden lograr platos sumamente deliciosos con productos naturales”, concluye. ■

Precios:

Mediodía (lunes a viernes): entre \$17 y \$30

Noche (fin de semana): entre \$25 y \$40

San Isidro: Von Wernicke 3065. Tel: 4765-7634

Saavedra: Ramallo 2626. Tel: 4703-0020

E-mail: info@demetria.com.ar / Web: www.demetria.com.ar

Promo lectores Tigris: 20% de descuento por febrero 2006

