

Spirit Deli & Oyster Bar

En una atractiva y emblemática esquina del barrio de Palermo, sobre uno de sus mágicos pasajes y a tan sólo unos metros de su corazón (la placita Cortázar), se encuentra *Spirit*, el mejor lugar para disfrutar unas exquisitas ostras frescas, en un clima relajado e informal.

Texto y fotos: Victoria Gradín

La idea original del restó surgió de su fundadora, **Claudia Aboaf**, que en 1998 estrenó su primer local en la calle Cabello. En el año 2000, se asoció con **Ricardo Berakha**, el actual propietario, y trasladaron *Spirit* a su ubicación actual.

"En aquel entonces era debutante en la actividad gastronómica, pero con vasta experiencia en el área de diseño y tomé a mi cargo la tarea de reformar y ambientar el entonces caído y viejo local", recuerda Ricardo. Conocedor de la zona y de su público como vecino desde 1982, consiguió imprimirle una síntesis de simplicidad, sofisticación y una discreta rusticidad. *"Además de la piedra y la madera, la iluminación juega un rol muy importante"*, destaca.

La idea de la carta y el desarrollo de sus platos, fue tarea de Daniel Cid, quien se desempeñó como primer chef. Walter Megolla (actual chef) continuó con su legado y le agregó su sello personal.



SOMBRA DE VELAS

SHADESAILS & DECKS

Garden Sails

Colores exclusivos
Telas importadas
Filtro UVA y UVB 93%



Los dos grandes pilares

En la carta resaltan las **ostras**, fresquitas (de provisión diaria), al natural o gratinadas, que se pueden pedir por unidad o por docena, y las **tapas** (para acompañar o individuales), muy distantes de las trilladas picadas y creadas como pequeños platos. *“Los Tapeos consisten en una selección de tapas, de mar o de tierra, presentados en una tabla donde se destacan la variedad y el equilibrio”*, afirma. Completan la carta diversos platos sobre la base de la pesca del día, originales ensaladas y pastas italianas caseras. *“Sobresalen los ravioles de salmón, el calamar marinado y la trucha patagónica -arriesga-. Aunque es difícil tomar una decisión en la elección de los mejores platos”*. A la hora del postre, clásicos que nunca fallan: torta de manzana tibia con helado de crema americana o el irresistible brownie. Cuentan con una surtida carta de vinos, que va desde un *Callia Syrah-Malbec* (\$25), hasta un *Angélica Zapata Malbec* (\$220). La musicalización es tranquila (chill out, jazz) y la atención cuidadosa. 🍷



Datos

Horarios: Todos los días desde las 10 hs al cierre.

Precios: \$45 aprox.

Dirección: Serrano 1550 - Capital Federal

Reservas: 4833-5331 (abierto todo el año).

E-mail: spiriterrano@yahoo.com.ar

PROMO
LUGARES
TIGRIS

20% de descuento*
*No incluye bebidas.
Con reserva
por enero 2007.

