

# LA ANITA

## Irresistible bohemia

Texto y fotos: Victoria Gradin



Detrás de su apariencia de viejo almacén de barrio, al fondo, tiene un patio estilo italiano que hace irresistible la tentación de quedarse y disfrutar de un simple y delicioso plato. Este bolichito —en el bajo de San Isidro— propone comer riquísimo, a muy buen precio, en un ambiente relajado y súper informal.

Desde hace un año y medio, Jimena Mora se convirtió en el alma de “La Anita”, un pintoresco almacén que, a pedido del público, se transformó en restaurante. “Al principio éramos un almacén que ofrecía *delivery* de comida menos tradicional —woks y quesadillas, por ejemplo—, luego el restaurante surgió solo”, relata Jimena, su dueña. “Mantuvimos el almacén, todo un símbolo del barrio que la gente adoraba, y le hicimos un patio atrás estilo *La Toscana*. Quedó tan lindo que no hubo más remedio que abrirlo y acondicionarlo, la gente simplemente se sentaba y pedía”.

### Homenaje a Ibiza

Se llama igual que un viejo bar de Ibiza donde Jimena pasó muchas gloriosas tardes. “Vivimos en la isla dos años, el chef y yo, trabajando en gastronomía. Allá ‘La Anita’ es un bar muy conocido, tiene un patio espectacular, con una parra divina, donde uno se sienta por la tarde a tomar una cerveza y a disfrutar de una tapita, o a leer el diario y a tomar café por la mañana. Además la comida es riquísima. Cierra temprano, como para disfrutar de día y hasta las primeras horas de la noche”, repasa. “Una vez me acerqué al dueño y le confesé que ese lugar me gustaba tanto que si un día tenía un bar, le pondría ese nombre; me pidió que firmara lo que había dicho, así lo hice y más tarde pude cumplirlo”, rememora satisfecha.

Lo cierto es que cada persona que entra al bolichito sanisidrense la saluda con un cordial: “Buen día, Anita”, y ella acepta de muy buen grado su nuevo bautismo.





20% de desc. en efectivo, sin bebidas, (por la noche) enero de 2009

PROMO LECTORES TIGRIS

### Una carta que rueda

El menú es muy variado, tiene platos criollos, peruanos, woks asiáticos, pescados al estilo español, y está a cargo de José Martín Dell'acqua, el chef, quien constantemente sorprende con nuevos aportes. "La especialidad de la casa son los woks (lomo, curry, pollo, yamani) y las tartas, que son un éxito", sintetiza Jimena.

A la hora del postre, está el caserísimo arroz con leche, hecho con el mismo arroz con que se elabora el sushi, el *crumble* de manzana y jengibre con helado de crema o la original y exquisita torta de bananas con pasas, miel, canela y harina integral.



### Bebidas, música y algo más

Para beber, se puede optar entre un José I, Mounier Torrontés (\$28), un Nieto Senetiner (\$38) o un Luigi Bosca Malbec (\$65). También hay tragos tipo aperitivos, como Campari naranja o Cinzano.

En el almacén hay pan casero, una línea de productos integrales (dulces y salados), encurtidos de primera calidad y excelentes quesos.

"La música depende del humor del momento, puede ser mexicana, italiana, francesa o reggae, según el día. De vez en cuando viene una chica que canta boleros y pronto queremos empezar a hacer muestras de arte", finaliza. ●

Importante: tienen servicio de catering y cierran el lugar para eventos.

Precios: \$25 por persona sin bebidas (aproximadamente).

Dirección: Vuelta de Obligado 415 - Acassuso (bajo).

Tel.: 4743-7604

E-mail: jimemora@gmail.com

Consejo: reservar por teléfono antes de ir.