



Por su experiencia, Gastón Acurio se ha convertido en el embajador de la cocina peruana en el mundo. Chef multipremiado y empresario gastronómico, tiene cuatro cadenas y más de 30 restaurantes, publicó muchos libros de cocina y condujo varios programas de televisión. Además dirige un centro de formación de cocina peruana para los jóvenes menos favorecidos de su país.

ASTRID & GASTÓN

Desde marzo de 2009, Buenos Aires cuenta con el privilegio de tener este reconocido restaurante de cocina peruana como parte de sus propuestas gastronómicas. Es su octava sede en el mundo.

TEXTO Y FOTOS: VICTORIA GRADÍN



Perú globalizado

La pareja de cocineros, Astrid (francesa de origen alemán) y Gastón (peruano y chef reconocido como el embajador de la cocina de su país), se conocieron en París, mientras estudiaban en el *Cordon Bleu*. Ella había dejado sus estudios de Medicina, y él, los de Derecho, se enamoraron, se casaron y, unidos por la misma pasión culinaria, le dieron vida a su primer restaurante en Perú. Más tarde inauguraron sedes en Chile, Colombia, Ecuador, Venezuela, España, México y el año pasado llegaron a la Argentina, donde **se instalaron en un lindísimo petit hotel de 1920**, que conserva intacto su estilo de la *Belle Époque*.

Para comer: Roberto Grau es el líder de la cocina y, bajo la supervisión de Gastón, se encarga de materializar esta vivencia peruana. Como entrada recomienda el *ceviche clásico de lenguado*, con leche de tigre (el jugo del ceviche), cebollas moradas, acompañado con batata y canchita serrana (un tipo de maíz frito) o el pulpo al carbón, con puré cremoso de garbanzos y chimichurri clásico con piquillos (morrones) y verdes orgánicos. Entre las opciones de platos principales, se destacan el **lenguado recuerdos de un chifa (fusión peruano-china) limeño**, que es un estofado con hongos, soja, jengibre, frejolitos chinos (brotes de soja) al wok y sésamo, acompañado de

chaufa aeropuerto (arroz frito peruano) o el *asado de tira*, que se hace estofado lentamente en jugo de chicha morada y se sirve sobre una cremosa polenta de choclo, con mini choclos fritos. ¿De postre? *Chocolúcuma* (helado y mousse de lúcuma acompañado de turrón y tierra (crumble) chocolate o el famoso *suspiro a la limeña*, que es un clásico de la cocina peruana elaborado con leche condensada, leche evaporada y merengue de oporto.

La panera, una verdadera delicia, trae pan de papa, pan de maíz blanco con chicha, pan de huacata (hierba peruana), pan de chicha morada y grisesines. Para beber: el trago de la casa es el tradicional *pisco sour*, aunque tienen una completísima variedad de cócteles. **La carta de vinos cuenta con opciones de diversos países:** Francia, España, Italia, Australia y además ofrecen vino por copa (blancos, rosados, tintos dulces y espumantes algo poco común), todos a la altura del lugar. O



La fórmula del éxito

Sus mozos son capacitados de un modo inusual, siguen cursos de inglés, si se dan maña, de francés y hasta de japonés. Si son muy tímidos, toman clases de teatro o de mimo y si tienen dificultad en sus movimientos, clases de danza. En definitiva, el objetivo de Gastón Acurio es capacitar a su gente para que cada uno dé lo mejor de sí mismo.



Datos útiles

Dirección: Lajinur 3222, Palermo.

Días y horarios: mediodía (lunes a viernes de 12:30 a 15 y sábados de 13 a 15:30) y noche (lunes a miércoles de 20:30 a 24 y jueves a sábados de 20:30 a 0:30).

Precios: \$150 por persona, sin bebidas – Menú ejecutivo (mediodías), \$90.

Formas de pago: se aceptan todas las tarjetas de crédito.

Tel.: 4802-2991

E-mail: walterkaruza@astridygastonarg.com.ar

Web: www.astridygaston.com

-20%*

* PROMO LECTORES TIGRIS: 20% DE DESCUENTO DURANTE ABRIL DE 2010. (En efectivo, sin bebidas.)

