

Sweet Sensei

La casa de té *Sweet Sensei* ha ido conquistando los paladares de todos aquellos que sucumbieron a sus irresistibles sabores, sobre todo los dulces. Sweet propone además un repertorio irresistible de menús livianos y sabrosos.

TEXTO Y FOTOS: ROSARIO LANUSSE





Entre **Tania Schafer** (25 años, recibida en Diseño de Indumentaria y a un paso de concretar su segunda carrera) y **María Paz Bonfanti** (23 años y en poco tiempo arquitecta) hay varias cosas en común: ambas son jóvenes y agraciadas, a las dos les gusta cocinar desde chicas y las dos aman la estética. “*Mientras recorríamos Buenos Aires de punta a punta para buscar cada silla, cada mesa y cada detalle, nos asombramos de cuántas cosas teníamos en común y cómo a las dos nos gustaban las mismas cosas*”, sostienen. Todas las sillas, las mesas y hasta el mostrador fueron comprados en diferentes mercados de pulgas y, luego de hacer un curso de pátina juntas, restauraron y patinaron cada pieza. Las superficies de las mesas, por ejemplo, están cubiertas con servilletas antiguas, luego barnizadas y cubiertas con vidrio. Armaron los livings con sillones de sus casas, banquetas que alguien les regaló y almohadones floreados. Estuvieron al mando también de la remodelación del lugar.

El resultado de tanto trabajo a pulmón es un ambiente armado como si fuera la casa propia, con ventanas que descubren un jardín verde y floreado, paredes rayadas como una auténtica *bakery*, y una decoración delicada y seductora, de colores pastel y reminiscencias típicas de *pâtisseries* francesas.

Menú casero

La carta, elaborada a medida por Nora Borlasca para Sweet Sensei, ofrece sabores absolutamente caseros y altamente recomendables. Para el desayuno: yoghurt casero con granola y frutillas (probarlo es ir por más); y si el *must* es empezar el día con un café con leche, aquí

se sirve un espumoso Nespresso a elección. Consejo: acompañarlo con tostaditas de pan recién horneado. Durante los mediodías lo más pedido es la tarteleta de cebolla caramelizada y *brie*; o el sándwich de salmón con pan integral con nueces. Y, de postre, la torta de estación (imposible no recomendar la de ciruelas, con *crumble* de almendras y masa dulce... ¡maravillosa!); o la *Key Lime Pie* (torta de crema de lima). Para los que quieran más, pueden encargar cualquiera de estas tortas y llevársela para compartir en casa. A la hora del té, si el gusto se inclina por algo dulce, pero distinto, el budín de zanahorias con pasas y nueces, o las *cookies* de azúcar negra y harina integral saciarán hasta los más exigentes.

Sweet Sensei dix it

• *¿Una receta que jamás revelarían?:* scones (¡la gente muere por ellos!).

• *¿Dulce o salado?:* dulce.

• *¿Té o café?:* té (aunque el café es buenísimo y sale mucho).

• *¿Para el desayuno?:* ¡tostadas de pan casero y mermelada hecha en casa!

• *Un consejo para los amantes de la cocina:* probar la receta muchas veces hasta encontrar el punto justo porque cada mano tiene su punto.

• *Un sabor en el mundo:* la pastelería francesa, pero con el sabor del té preparado en casa.



El té

En Sweet Sensei el té es el protagonista indiscutible. Con una carta de té Teeson (de Mary Cramer), la oferta de mezclas y aromas recorre los sabores del mundo. Los recomendados: el *Belgium Nougat* (una combinación de té negro de Ceylon con *nougat premium* de Bélgica, almendras y avellanas troceadas); o el *Berry Fruits* (té negro de Ceylon con moras y zarzamoras de la Patagonia Argentina, bayas de endrino de los bosques del Mar del Norte y arándanos de Estados Unidos). O



Datos útiles

Dirección: Blanco Encalada 2415,
La Horqueta, San Isidro

Días y horarios: lunes a sábados,
de 8:30 a 19 hs

Precios: desayuno o té, \$15 - mediodía,
\$25 (aprox.) - tortas: \$65

Forma de pago: tarjetas de crédito
Visa y Mastercard, y efectivo

Tel.: 4737-0885

E-mail: sweetsenseicafe@gmail.com

* **PROMO TIGRIS:** 20% DESCUENTO
DURANTE MAYO 2010

-20%*