

¿Salimos a comer?

Texto: Rose Galfione* / Fotos: Victoria Gradín



Aunque las normas de comportamiento no deben alterarse *chez nous* o *chez autres* (en casa o fuera de ella), cuando el lugar en cuestión es un restaurante, hay ciertas particularidades que conviene considerar con atención.

Si en vez de ofrecer su casa, ha invitado a algunos amigos a un restaurante, no olvide que en esa ocasión hay determinadas normas para cumplir como anfitrión, empezando por la reserva en el establecimiento. Si realmente queremos quedar bien, lo mejor es: "lugar bueno conocido que malo por conocer". Aquí, breves consejos que nunca están de más:

1- Reservar mesa

Aún sabiendo que el lugar no presenta complicaciones sin reserva previa, es bueno anticiparnos para que Murphy no nos juegue en contra justo ese día. De esta forma nos aseguramos "esa mesa redonda en el sector no fumador, que está al lado de la ventana con vista al más allá".

2- Llegar antes

El anfitrión deberá llegar antes de la hora convenida para recibir a sus invitados. Podrá esperar en la misma mesa o en el bar del establecimiento. En el primer caso, tendrá que levantarse de la mesa ante la llegada de cada invitado; en el segundo caso, el anfitrión puede sugerir tomar una copa hasta que hayan llegado todos.

3- Pedir ayuda al mozo

Al pasar a la mesa, quien no haya terminado con su aperitivo, le ordenará al mozo que se lo acerque (si es que el mozo no se lo ofreció antes), pero jamás el comensal debe pasearse por el establecimiento con la copa en la mano. En el caso de que aún falte algún invitado, se lo indicará al *maitre* para que cuando llegue lo orienten hacia la mesa donde lo aguardan.

4- El invitado espera

Si usted es invitado y llega antes que el anfitrión, en caso que lo conduzcan directamente a la mesa reservada, no utilice ni la servilleta ni los servicios, ya que después pueden sugerirle que cambie de sitio, y aunque la sed lo desespere, espere por lo menos diez minutos antes de ordenar cualquier consumición.





5- Conocidos en el restaurante

Si entra alguna persona conocida al restaurante, basta con que le hagamos una señal de saludo. No es necesario que nos levantemos, aunque pase junto a nuestra mesa, a no ser que se trate de alguna persona mayor o a la que querramos demostrar un especial respeto. De todos modos, el saludo en cualquiera de los casos debe ser rápido y sin entretener demasiado al que está comiendo.

6- ¿Qué pedimos?

A la hora de elegir los platos, lo ideal es que quien invita haya pautado con anterioridad un par de entradas, platos principales y postres para organizar la cuestión y evitar que la elección sea eterna, o que alguno de nuestros invitados se descuelgue con un plato de ostras del Pacífico, un pulpo español o un caviar de Beluga.

Si el anfitrión no estableció un menú con anterioridad, cada uno elegirá el plato o menú que desee tomar, aceptando las "sugerencias" válidas de quien invita, sin que suene a impo-

sición. En este caso, la elección deberá tener que ver más con el precio del plato que con lo que dicte el estómago.

7- ¡La cuenta, por favor!

Cuando llegue el momento de pagar, el anfitrión -que habrá solicitado con anterioridad que le tengan preparada la cuenta-, se levantará después de finalizado el café y, con discreción, abonará la factura, volviendo a ocupar su lugar en la mesa y sin dar pie a ningún tipo de comentario. De esta manera evitamos la típica escena en la que uno ve cómo entre dos invitados se tironean la cuenta, y uno de los dos termina adjudicándose la próxima invitación.

8- Cuando todos pagan

Distinto es cuando sale un grupo sabiendo con anterioridad que cada cual pagará lo suyo. Actualmente, casi todas las salidas funcionan así entre amigos y matrimonios que salen a comer.

En general, entre amigos se conocen las

posibilidades y limitaciones de cada uno y de eso dependerá la elección del lugar. En este caso, no es correcto "inflar" la cuenta con un plato elegido cuando luego va a dividirse la cuenta entre todos, o pedir una botella de agua mineral importada mientras los demás optan por una nacional. Cuando se elija el vino, quien lo haga, debe consultar si los demás están de acuerdo antes de ordenarlo. ¿Cuándo agradecemos los invitados tan generosa invitación? Al día siguiente con un simple llamado telefónico. Es lo justo, necesario y suficiente. ■

En la TV: Junto a Ennio Carota, especialista en gastronomía igual que ella, Rose Galfione conduce "Bajo la lupa", el primer reality dedicado a develar los misterios más ocultos de reconocidos restaurantes de Buenos Aires. Entre los dos, y sin pelos en la lengua, ponen bajo la lupa al restaurante perfecto. **Canal:** Utilísima / **Cuándo:** Los lunes, a las 13.30 y a las 23.00 hs; los jueves a las 22.00 hs y los sábados a las 21.30.

Agradecimientos: restaurante Alfredo Tagliatelle.