



El último beso

Texto y fotos: Victoria Gradín



En este espacio, la calma logra enmudecer al ruido palermitano. Decó, ropa y un ambiente cuidado y detallista, forman parte del escenario de este romántico restaurante, donde se destacan los sabores mediterráneos.

Restó & Bar

Inspirada en la película italiana "El último beso", hace dos años Marisa Carreras (decoradora y diseñadora) encabezó el proyecto del cambio de imagen del ex "Unlimited", sumándole un restó-bar a un lugar que estaba dedicado sólo a la indumentaria y la decoración.

Posee varios y variados ambientes: un salón que mira a la calle -ideal para desayunos o almuerzos-, un patio techado especial para ir con amigos, un comedor más formal para ir en pareja y, en noches templadas, la opción del patio al aire libre.



Precios: \$45 por persona, aproximadamente.

Dirección: Nicaragua 4880 - Palermo Viejo (de lunes a sábados, de 9 am a 2 am).
Tel: 4832-7711 / E-mail: info@elultimobeso.com.ar / Web: www.elultimobeso.com.ar

Decó & Ropa

Tienen ropa muy exclusiva, confeccionada con géneros importados. Hay sacos, pantalones, camisas, sweaters artesanales y también accesorios y zapatos.

En cuanto a la decó, hay una gran variedad de objetos, tanto antiguos como modernos. Hay floreros, vajillas de principios de siglo XX, ceniceros y bandejas, entre otros.

Variété a la carta

El chef es **Javier Bravo** y, si bien define su cocina como de autor, en su carta se destacan los sabores del Mediterráneo. Para la entrada recomienda el pulpo grillado con ensalada verde y aliño de naranja o las peras asadas con queso azul, hojas verdes y almendras tostadas. Para el plato principal se puede optar entre un cordero al curry rojo con arroz en leche de coco o los raviolos de camarones con manteca de limón coriandro y vino blanco.

A la hora del postre, un volcán de chocolate o manzanas asadas al romero con helado de canela sobre masa *sable*. La especialidad de la casa: bondiola de cerdo bra-seada con cerveza rubia, batatas asadas, cebolla roja y tomates.

Tiene una buena carta de vinos con las etiquetas más importantes del mercado (Catena Zapata, Pulenta, Luigi Bosca, Séptima, Nieto Senetiner, Zucardi) y los precios oscilan entre los \$30 y los \$150. La musicalización es variada: algo de jazz, bossa nova y melódicos. ■



Promo lectores Tigris: 20% de descuento (en efectivo) por septiembre 2006