

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydelantal@reformas.com

Mal día

ALAIÁ
Hay días en que de plano no es tu día y quizá no sólo no es tu día, sino tampoco el del restaurante a donde vas a cenar... voy por partes.

Resulta que había yo tenido de esos días difíciles en donde todo te sale mal, a grado tal que hasta en el súper compré una bolsa de paletas **Magnum** de seis piezas, y a la hora de abrirla ya estando en la casa, me encontré que sólo venían tres. Quiero suponer que eso pasa en una bolsa entre mil, a menos que los señores de **Nestlé** se estén pasando de listos, pero no quisiera pensar así.

Total que debido a las adversidades que no fueron pocas, ya llegué de malas al final del día. Como me habrá visto mi marido, que al llegar a la casa y verme así me invitó a cenar.

Obviamente se quiso evitar cualquier discusión y me dio a escoger. Le pedí me llevara al **Alaia**, pues sentí que iba a lo seguro, mi última experiencia en ese restaurante de **San Jerónimo** 369 en la colonia **Tizapán**, había sido excelente. Estaba convencida de que mi suerte iba cambiar para cerrar bien el día.

Ya dentro del lindo restaurante, que se encontraba tranquilo en ese momento, mi marido no se anduvo por las ramas y eligió uno de los dos menús especiales, el cual supuestamente consta de siete tiempos más postre (\$450). Mientras tanto, según yo, fui a la segura y pedí el lechón al horno (\$330), que normalmente les queda delicioso.

Estábamos platicando muy rico y a gusto cuando nos empezaban a servir nuestros platillos, a mí me dieron unas tostaditas de jaiba (\$120) que me pidió mi marido para que comenzara con algo y así lo acompañara mientras a él le servían sus siete tiempos, que cabe decir constan de porciones muuy pequeñas, digamos que es un menú degustación.

Para no hacerles el cuento largo, mi marido comenzó con unas croquetas de jamón, diminutas pero deliciosas y luego empezó la pachanga, supuestamente su segundo tiempo era un pan tomate con bonito y anchoas y en vez de eso le dieron unos piquillos, pero como es tragón y platicón como que no le cayó mucho el veinte.

Después en lugar de servirle un taquito de pato, le llegó a la mesa un taco de camarón, y cuando ya de plano se percató que el mesero le estaba llevando lo que se le pegaba la gana fue cuando le empezaron a servir una compota de lentejas y ahí sí tenía claro que la sopa del menú de su elección era una crema de mejillón. Pronto hizo el recuento pidió el menú y ratificó su razón, le estaban cambiando todos los platos, quién sabe que le pasó al mesero que le estaba sirviendo de todo, menos los platillos del menú que había elegido.

Para colmo el lechón que elegí estaba más que salado. Ante tanto tropiezo, los meseros se disculparon y en mi caso me trajeron mejor un solomillo, que hay que decirlo estaba

ADOPTAN Y ADAPTAN

La cocina de Argentina arribó por barco con las inmensas oleadas de inmigrantes que se establecieron en sus tierras. Basten como ejemplos de sus iconos culinarios, la carne y el vino, heredados de Europa. Aquí una muestra representativa de preparaciones e ingredientes que llegaron hasta allá para quedarse:

MATE

La yerba mate es una planta regional del noreste argentino que crece de manera natural en la cuenca del río Paraná. Esta se procesa y se utiliza para hacer la infusión más socorrida entre los lugareños. El ritual en torno a su preparación y consumo no tiene horario; los argentinos consumen mate mañana, tarde y noche.



Une los puntos cardinales



Pablo del Río: chef

► Ofrece en su local mendocino una probadita de todos y cada uno de los rincones argentinos

Ángel Rivas
ENVIADO

MENDOZA.- A través de una ventanita en el salón comedor del restaurante Siete Cocinas puede mirarse hacia los fogones, donde el equipo trabaja la res y el cordero para el menú del día. Ahí transcurre la jornada laboral del chef Pablo del Río.

Originario de Buenos Aires, su incursión en la culinaria fue muy prematura. A los dos años de edad ayudaba a su abuela, de origen italiano, a hacer ravioles, y con el paso de los años aquel juego en el que terminaba lleno de harina se convertiría en su pasión y profesión.

Herederero de los sabores de su madre y su abuela y el único de cuatro hermanos en interesarse por la cocina, Del Río estudió en el Colegio de Cocineros de Carlos Alberto "Gato" Dumas, afamado chef bonairense.

"Trabajé en restaurantes y en algunos hoteles de Buenos Aires; abrí mi restaurante en el 2001 bajo el nombre de El Federal y al mismo tiempo di clases, pero a partir del 2002 me vine a Mendoza y abrí Siete Cocinas, enfocado en la gastronomía de toda Argentina y los productos de todas las regiones", describe el chef.

Uno de sus motivos para cambiar de residencia fue la transformación de Mendoza. El cocinero fue visionario a la hora de suponer que el auge de las bodegas de vino convertiría a esta ciudad en destino culinario.

Además de su restaurante el chef está a cargo de la cocina de Tupungato Winelands, un country club ubicado en el Valle de Uco -en las laderas de los Andes- donde los viñedos están asesorados por el afamado enólogo francés Michel Rolland.

Sello personal

Una probadita de la diversidad que se prueba en su cocina:

- **Empanadas tucumanas:** de carne al horno de barro
- **Cebiche de vieiras:** con hojas de berro, lechuga escarola y vinagreta de sauco
- **Mollejas cocidas al horno:** con miel de caña, crocante de papas y pimientos
- **Bife angosto:** al horno de barro con chimichurri, papas, jitomates y calabazas
- **Ravioles de queso de cabra:** con almendras y jitomates secos
- **Pizza api:** elaborada con harina de maíz morado, mortadela, queso y pistache
- **Mousse de chocolate y aceite de oliva:** con confitura de frutos del bosque

DEFIENDE COCINAS LOCALES

Del Río ha destacado en la escena gastronómica argentina por la variedad de su cocina que va más allá de lo mendocino y trata de abarcar los sabores del país.

El nombre de su restaurante lo dice todo: Siete Cocinas es un lugar donde se mantienen vivas preparaciones con productos de las zonas que conforman toda la oferta gastronómica argentina.

"Me gusta tener mi jardín con aromáticos... en verano tengo flores, romero y jarilla", menciona. Uno de los beneficios a la hora de abastecerse de materia prima es que esta ciudad se ubica en la parte central del país, lo que hace accesibles los ingredientes locales de todas las regiones.

Por estar dentro de la principal zona vitivinícola, Pablo se ha convertido en promotor de los vinos mendocinos.

muy bueno, tierno y en su punto, mientras que a él le comenaron a traer el menú como debía de ser. Así que en resumidas cuentas mi marido comió de todo y revuelto. Eso sí su crema de mejillón, un arroz con almeja medio insipido, una probada de pescado al carbón y lo mejor una ternera braaseada.

No cabe duda que no fue mi mejor día, ni tampoco para el Alaia, que debo decir sigue siendo una buena elección, simplemente tampoco fue su día.

SUSHI ITTO SIN FORTUNA

Tenía buen rato de no dar una escapada al **Sushi Itto**, así que mientras medio México estaba vuelto loco con las compras el fin de semana pasado, mi hermana y yo nos fuimos a comer al que está frente a los **Viveros de Coyoacán**.

Lo encontramos muy remodelado, esto como parte del cambio de imagen de la marca y de todos los restaurantes de la cadena. El color de las paredes es más cálido y pusie-

ron más empeño en los acentos decorativos. Además ahora hay recomendaciones del chef y la presentación de los platillos también tiene algunas variantes, aunque en lo personal extrañé aquellas tablas de madera en las que servían los rollos de sushi.

Con todo esto a su favor es una pena que ese día el personal haya tardado casi 10 minutos en ofrecernos algo de tomar y ni decir lo que tardaron en llevarnos la carta. Bueno, mi her-

mana de plano se tuvo que parar a hablar con el gerente para que de pilón alguien nos limpiara la mesa que estaba bastante sucita.

La comida, como siempre, estuvo de lo mejor, aunque eso sí, fue muy evidente que nuestro mesero tenía algún problema que no lo dejaba concentrarse. Muy mal encarado y además nada atento ni solícito. Fatal la atención, como muy pocas veces he recibido en un restaurante, modesto o de lujo.

Al final ni siquiera nos ofrecieron una disculpa, y lo que es peor, hasta olvidaron darnos nuestra clásica galletita de la fortuna, lo cual nos pareció muy triste. Y es que por tonto que parezca, siempre es divertido leer el papelito en espera de que la fortuna nos sonría, ¿o no?

¿Algo cambia, mejora todo? Tal vez, pero un restaurante vale tanto por la calidad de su comida como por la de su servicio. Ojalá que esta experiencia sólo haya sido mala suerte.

Kobe es Wagyu
Conozca nuestra Tienda en Línea.
La mejor carne del mundo por fin disponible en México.

www.lasluisas.com

RANCHO LAS LUISAS WAGYU

RESTAURANT PALOMINOS
La gran parrilla de Sonora
30 años avalan nuestra calidad

Recibamos juntos este 2012 con música viva y con el mejor ambiente

Ven y celebra con nosotros tus Comidas y Cenas de Fin de Año, haz que tus momentos sean inolvidables.

Contamos con los mejores salones con capacidad desde 30 hasta 150 personas y eventos a domicilio.

Además sábados y domingos área infantil con entretenedoras.

Insurgentes Sur 734, Col. Del Valle, contraesquina del Polliforum. 5536-0274 / 5687-7887
www.restaurantpalominos.com