



TIPS

- La degustación de aceites de oliva virgen extra Miditerra se hace en pequeños vasitos plásticos. Ofrecen orgánico, tradicional y Grand. También pueden ser de Lagarde o La Acequia (\$44). El pan se hace todos los días: de campo integral, ciabatta, baguetines y brioche componen la panera que llega caliente a la mesa gracias a la asesoría de Miguel Torres.
- Roux es la salsa madre de muchas otras y el primer procedimiento culinario que el chef *propriétaire* aprendió al inicio de su carrera.
- Próximamente habrá menús auspiciados por bodegas: el primero vendrá de la mano de Catena Zapata, los sábados, con una propuesta más informal para compartir.
- **RESERVAS:** siempre. Al mediodía de martes y miércoles aún se puede encontrar lugar, pero no por mucho tiempo.
- **PRECIO:** \$320 por persona con un vino tranquilo. Servicio de mesa. \$22.

Roux

Lo autóctono y lo techie

Por **Silvina Beccar Varela**. Foto **Marcelo Arias**.

LOS COMIENZOS: Martín Rebaudino nació en La Cumbre, Córdoba, en el seno de una familia con restaurante propio desde 1948, La Casona del Toboso. Llegó a Buenos Aires a estudiar el canto de las ollas y enseguida comenzó a trabajar en el mítico Catalinas con Ramiro Rodríguez Pardo. En España cocinó en el Zalacaín y en los restaurantes de Martín Berasategui, entre otros lugares, hasta volver al pago, para trajinar durante 18 años en Oviedo, de la mano de Emilio Garip. En el camino ganó el primer premio al joven chef (1996), el Gorro de Oro (2003), fue representante argentino para el Bocuse D'Or (2005) y obtuvo el primer premio con su plato de pescado en el concurso de la Academia Culinaria de Francia (2010).

EL AMBIENTE: esquina coqueta y elegante de Barrio Norte que ofrece una puesta íntima con cocina ligeramente a la vista tras un mostrador de madera y mármol. Un espejo amplía el lugar; un cuadro de colores vivos, el único detalle decorativo. Mesas y sillas de madera y cuero para 34 comensales con blanquería, vajilla de calidad y mozos vestidos a la antigua usanza.

LA COCINA: de autor comprometido con las tecnologías aplicadas a la cocina y los ingredientes autóctonos que consigue personalmente, logrando sabores netos del Mediterráneo sin barroquismos. "Con el tiempo quiero lograr que Roux sea un clásico que hasta pueda merecer estrellas Michelin", afirma.

LOS RECOMENDADOS: de las entradas, sopa de zapallo con mejillones, ali oli y semillas de girasol, ostras vivas de la Patagonia, jamón crudo Pazo de Manzaneda o huevos de campo a 63 °C con chipirones. Codorniz confitada rellena de humita con su canelón crocante y lomo de merluza u otra pesca del día con terrina de espinacas como principales.

LAS BEBIDAS: carta de vinos de 70 etiquetas divididas por región y cepaje, con vinos de bodegas grandes y de enólogo, desde \$70 hasta \$1.000. Sobresalen joyas mendocinas, salteñas y patagónicas de blancos, rosados y cepajes no tan difundidos como el Pinot Noir, de buena relación precio-calidad.

EL SERVICIO: bueno, en estilo formal.

UN MUST: las croquetas de salsa blanca. ●

DATA

Peña 2300, esquina Azcuénaga, Barrio Norte, CABA.

Tel.: 4805-6794. www.rouxresto.com Abre de martes a domingos, de 12.30 a 16 y de 20 a la medianoche. Principales tarjetas.